



Gasherde aus Dessau

**Gebrauchs- und
Installationsanleitung
für HG ./8240
HG ./8440
HG ./8490
HG ./9240
HG ./9490**



Dessauer
Gas- und Elektrogeräte

**Verehrte Kundin,
Verehrter Kunde,**

wir beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Qualitätsproduktes aus Dessau.

Sie haben die richtige Wahl getroffen.

Denn mit diesem Produkt haben Sie die Garantie für:

- hohe Qualität durch Verwendung bester und bewährter Materialien,
- Funktionssicherheit durch ausgereifte Technik, die streng nach deutschen und europäischen Normen geprüft ist,
- lange Lebensdauer durch robuste Bauweise.

Das Gerät ist energiesparend und umweltfreundlich.

Und die Bedienung ist denkbar einfach.

Alles Wissenswerte hierüber sowie einige Tips finden Sie nachfolgend zusammengefaßt.

Ab jetzt werden Sie mit Ihrem Dessauer Qualitätsprodukt viel Freude haben.

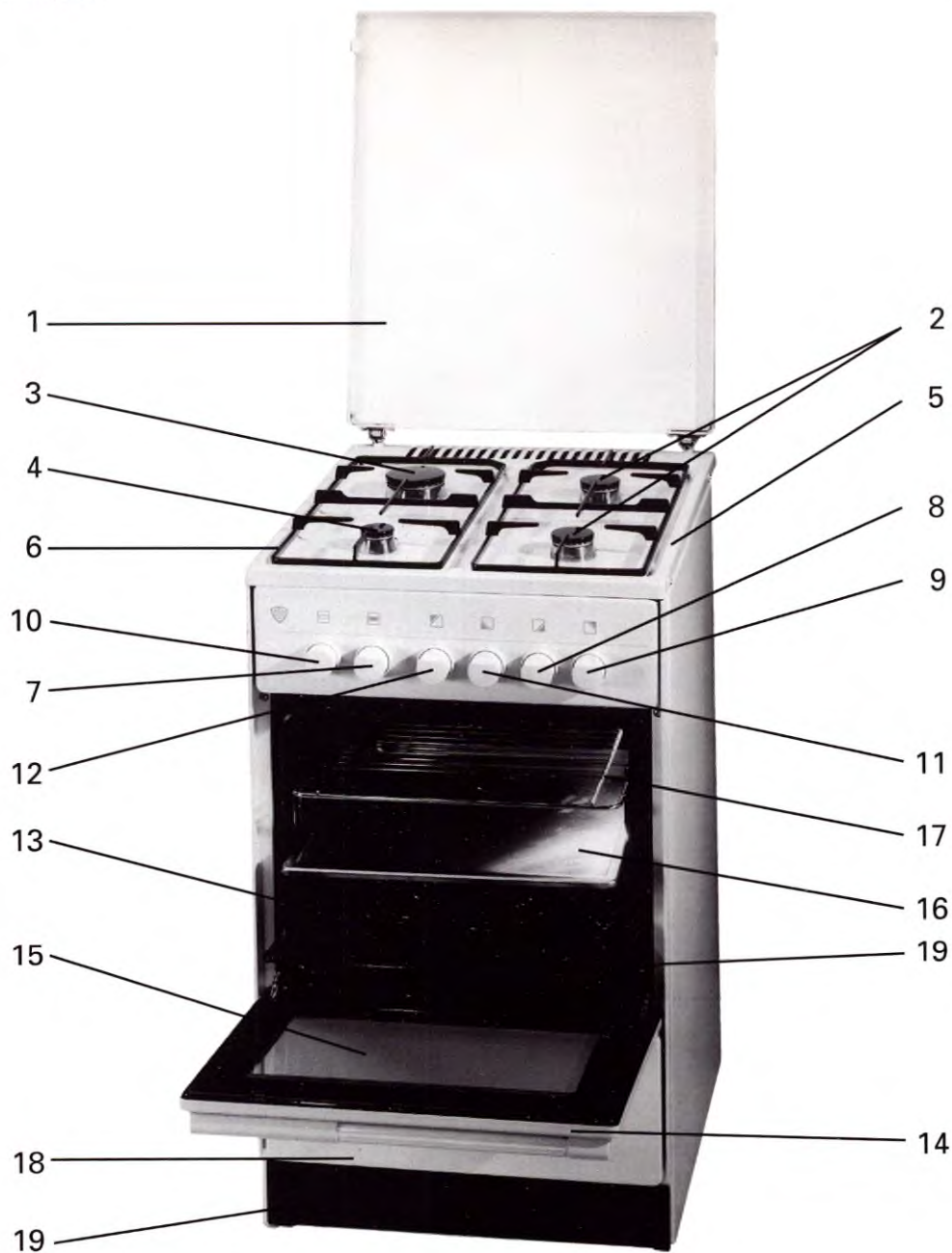
Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein,
Geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderungen
- Ersatzteilbestellung
- Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Typ:	
Bestellnr.:	
Gerätenr.:	

Geräteaufbau

HG 4/9490



HG ./8... (550 mm)

- 1 Abdeckplatte (abnehmbar)
- 2 Normalbrenner
- 3 Starkbrenner
- 4 Sparbrenner
- 5 Überlaufmulde
- 6 Kochplatte
- 7 Hahngriff Backraumbrenner
- 8 Hahngriff Normalbrenner
(hinten rechts) nur bei HG 4/8...
- 9 Hahngriff Normalbrenner
(vorn rechts)
- 10 Beleuchtung / Grill
- 11 Hahngriff Starkbrenner
- 12 Hahngriff Sparbrenner
- 13 Backraumdichtung
- 14 Backraumtür
- 15 Sichtfenster
- 16 Backblech
- 17 Grillrost
- 18 Geschirrwagen
- 19 Sockelblech
- 20 Fettpfanne
nur für Geräte mit Grill

HG ./9... (500 mm)

- 1 Abdeckplatte (abnehmbar)
- 2 Normalbrenner
- 3 Starkbrenner
- 4 Sparbrenner
- 5 Überlaufmulde
- 6 Kochplatte
- 7 Hahngriff Backraumbrenner
- 8 Hahngriff Normalbrenner
(vorn rechts)
- 9 Hahngriff Normalbrenner
(hinten rechts) nur bei HG 4/9..
- 10 Beleuchtung / Grill
- 11 Hahngriff Sparbrenner
- 12 Hahngriff Starkbrenner
- 13 Backraumdichtung
- 14 Backraumtür
- 15 Sichtfenster
- 16 Backblech
- 17 Grillrost
- 18 Geschirrwagen
- 19 Sockelblech
- 20 Fettpfanne
nur für Geräte mit Grill

Inhaltsverzeichnis

	Seiten
Vorseiten	
	Vorwort 1
	Geräteaufbau 2
	Legende 3
1. Technische Daten 6
2. Sicherheitsvorschriften	
	2.1 Grundsätze 7
	2.2 Aufstellungsort 8
	2.3 Verordnungen, Regeln, Richtlinien 8
	2.4 Konstruktive Sicherheitsvorkehrungen 9
3. Den Allgasherd kennenzulernen	
	3.1 Abmessungen 10
	3.2 Gerätevarianten 10
	3.3 Aufbau 10/11
4. Den Betrieb vorbereiten 12
5. Inbetriebnahme 13
6. Gas geben und Energie sparen	
	6.1 Sparsam kochen und braten 14
	6.2 Sparsam backen, braten und grillen 15/16 im Backraum
	6.3 Temperatureinstellung im 17 Backraum beim Backen
	6.4 Temperatureinstellung im 18 Backraum beim Braten
7. Den Allgasherd pflegen 19/20
8. Kleine Störungen selbst beheben 21
9. Installation	
	9.1 Aufstellen 22
	9.2 Gasanschluß 22
	9.3 Elektroanschluß 22
10. Betriebsbereitstellung	
	10.1 Anschluß und Wärmebelastung 23/24
	10.2 Funktionskontrolle 24

Inhaltsverzeichnis

	Seiten
11. Wartung, Reparatur	25
12. Umstellung auf eine andere Gasart	26/27
13. Ersatzteile	28
14. Tabelle Düsenkennzeichnung	29
15. Schaltpläne Schaltplan HG /9240	30/31
Schaltplan HG /9490	32/33
Garantiebedingungen	34/35
Garantieschein	

1. Technische Daten

	Einheit	Typ HG ./8...	HG ./9...
Gewicht (Masse), netto	kg	48	38
max. Wärmebelastung (3 Br./4 Br.), gesamt	kW	8,8/10,5 (bezogen auf H _i) bzw. 9,8/11,7 (bezogen auf H _s)	
Wärmebelastung einzeln			
- Sparbrenner	kW	1,0	} bezogen auf H _i
- Normalbrenner	kW	1,7	
- Starkbrenner	kW	2,6	
- Backraumbrenner	kW	3,5	
- Gasanschlußwert		3-flammig/4-flammig	
- Erdgas E-15,0 (H _i = 9,45 kWh/m ³)	m ³ /h	0,93/1,11	
- Erdgas LL (H _i = 8,1 kWh/m ³)	m ³ /h	1,09/1,30	
- Butan (H _i = 12,87 kWh/m ³)	kg/h	0,684/0,816	
Anschlußdruck			
- Erdgas	mbar	20	
- Flüssiggas	mbar	50	
- Flüssiggas (vgl. TGL 3073)*	mbar	30	
*erfordert entsprechenden Umbausatz			
Gasanschluß		Rohrgewinde DIN 2999-R 1/2	
Maße (H x B x T)			
- Außenmaße (HG ./ 8...)	mm	877 X 550 X 600	
- Außenmaße (HG ./ 9...)	mm	877 X 500 X 600	
- Innenmaße des Backraumes	mm	320 X 400 X 470	
Elektrische Daten			
- Leistungsaufnahme	W	mit Grill: 2300, ohne Grill 25	
- Spannung	V	AC 230	
- Frequenz	Hz	50	
- Taktfunkenzündung	VA	0,6	
- Taktfrequenz der Taktfunkenzündung	Hz	1,5±30%	
- Glühlampe	W	25	

2. Sicherheitsvorschriften

2.1 Grundsätze



DGG-Allgasherde sind mit Sicherheitseinrichtungen nach dem neuesten Stand von Wissenschaft und Technik versehen (vgl. auch Abschnitt 2.4 „Konstruktive Sicherheitsvorkehrungen“). Sie tragen daher das CE-Zeichen zum Nachweis der Konformität mit der EG-Richtlinie, d. h. bei vorschriftsmäßiger Verwendung gefährden sie nicht die Sicherheit von Personen, Haustieren und Gütern. Beachten Sie dennoch zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorschriften sowie die örtlichen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften.

Aufstellungs-, Installations-, Montage-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich von zugelassenen Installateuren durchzuführen.

Bei Beschädigung der Allgasherde durch unsachgemäße Montagearbeiten erlöschen Garantie- und Haftungsansprüche.

Bei der Installation: Die örtlich geltenden Vorschriften des Energieversorgungsunternehmens bzw. der zuständigen Institutionen einhalten!

Nur Originalteile und -zubehör verwenden! Sie sind eigens für DGG-Allgasherde konzipiert. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, daß nicht von uns gelieferte Teile und Zubehör auch nicht von uns geprüft und freigegeben sind. Der Einbau und/oder die Verwendung solcher Produkte kann unter Umständen konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der DGG-Allgasherde negativ verändern und dadurch die Betriebssicherheit beeinträchtigen bzw. zu Gefährdungen führen.

Nach Installations-, Montage-, Wartungs- und Reparaturarbeiten stets Funktionskontrolle durchführen!

Verwenden Sie den DGG-Allgasherd ausschließlich zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, das sind Kochen, Backen, Braten und Grillen von Speisen. Jeder darüber hinausgehende Gebrauch, z. B. das Beheizen von Räumen, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zur Gefährdung führen. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, haftet der Hersteller nicht. Das Risiko für solche Schäden trägt allein der Benutzer.

Berühren Sie keine heißen Teile (z.B. Brenner, Backraumtür, Sichtfenster), und halten Sie Kinder vom Allgasherd fern.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie entzündliche Gegenstände von den Brennern fern!

Stellen Sie nie leere Töpfe oder Pfannen auf die Flamme!

Achtung!

Das Aufbewahren von brennbaren Materialien im Geschirrwagen ist verboten! (Möglichkeit des Entzündens bei Betrieb des Backraumbrenners.)



Abdeckplatte vor jedem Gebrauch der Kochbrenner und des Backraums hochklappen, damit kein Hitzestau entsteht!

Abdeckplatte nur schließen, wenn alle Brenner (auch im Backraum) nicht in Betrieb sind.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen sind verboten.

2. Sicherheitsvorschriften

Lassen Sie den Gasherd regelmäßig vom Fachmann auf einwandfreie Funktion prüfen. Dies dient nicht nur dem sicheren Betrieb, sondern gewährleistet auch sparsamen Energieverbrauch.

Wenn Gasgeruch auftritt: sofort den Absperrhahn der Gasversorgung schließen, Fenster öffnen und Gasversorgungsunternehmen (GVU) benachrichtigen!

2.2 Aufstellungsort

Den Aufstellort so wählen oder so herrichten, daß bei Betrieb des Allgasherdes durch einen ausreichend großen Raum und einen sicheren Luftwechsel keine Gefährdung und unzumutbare Belästigung infolge anfallender Abgase entstehen kann.

Dabei die Forderungen der DVGW-TRGI 86/96 und der TRF 96 sowie die örtlichen bauaufsichtlichen Bestimmungen einhalten!

Die Luftzufuhr und -abfuhr darf nicht behindert werden. Sie dürfen z.B.

- nicht den Aufstellungsraum verkleinern,
- nicht nachträglich fugendichte Fenster und Türen einbauen,
- nicht Fenster und Türen abdichten,
- nicht Abluftöffnungen verschließen oder entfernen, ohne den Installateur zu befragen.

Der Allgasherd darf ein- oder beidseitig an Küchenmöbel gleicher Höhe ohne Abstand angestellt werden. Er entspricht Geräteklasse 2/1 nach DIN EN 30 Teil 1.

Sind die Küchenmöbel höher als die Oberkante der Überlaufmulde, muß der seitliche Abstand zum Allgasherd mindestens 150 mm betragen.

Dunstabzugshauben über dem Herd sind mit ihrer Unterkante mindestens 1,50 m über Fußboden anzubringen. Die Anforderungen des jeweiligen Herstellers sind unbedingt zu beachten.

Für den Betrieb und Instandhaltung ist vor dem Herd ausreichend Platz freizulassen.

2.3 Verordnungen, Regeln, Richtlinien

Alle einschlägigen Rechtsverordnungen, wie die Landesbauordnung, technischen Regeln, Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen (GVU) sind bei Installation und Betrieb zu beachten.

In Deutschland sind das:
DVGW-Arbeitsblatt G 600
(DVGW-TRGI 86/96)
TRF 96 „Technische Regeln für Flüssiggas“
sowie deren Ergänzungen

zu beziehen durch:
Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft Gas und Wasser mbH, Josef-Wirmer-Straße 1–3, 53123 Bonn.

Für die Schweiz gelten:
- Gasleitsätze G1
- Flüssiggasrichtlinien, Teil 2
- Brandschutzrichtlinien VKF

2. Sicherheitsvorschriften

2.4 Konstruktive Sicherheitsvorkehrungen

DGG-Allgasherde tragen das CE-Zeichen.

Typ	CE-Ident-Nr.	Ausrüstungsmerkmale
HG 3/8... HG 4/8...	0085AO0159 0085AO0166	Grundvariante mit 3 und mit 4 Kochstellen
HG 3/9... HG 4/9...	0085APO949 0085APO950	Grundvariante mit 3 und mit 4 Kochstellen

Durch die Gestaltung der Brenneraustrittsöffnungen wird das Brenngas optimal verteilt, so daß es unter Zutritt von Sekundärluft nach dem Zündvorgang hygienisch verbrennt. Nach dem Zündvorgang hält sich das von Hand geöffnete und eingedrückte Ventil nach einer kurzfristigen Beharrungszeit (4 bis 10 Sekunden) selbsttätig offen.

Alle Kochbrennerhähne und der Backraumhahn sind mit einer thermoelektrischen Züandsicherung ausgerüstet, um das Ausströmen unverbrannten Gases zu verhindern. Das heißt, daß bei beabsichtigtem und unbeabsichtigtem Verlöschen der Flamme das Sicherungsventil automatisch schließt.

Das Einstellglied des Backraumbrenners ist mit einem Thermostat ausgerüstet, das die Temperatur im Backraum entsprechend der vorgewählten Kennzahl am Hahngriff (1 bis 8) im Rahmen der zulässigen Gasdruckschwankungen und Heizwerte konstant hält.

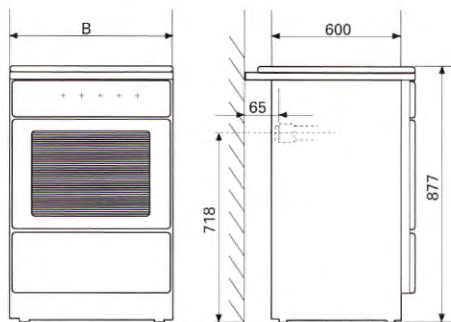
3. Den Allgasherd kennenlernen

3.1 Abmessungen

Alle Typen haben die gleichen Baumaße.

B = 550 mm (HG ./8...)

B = 500 mm (HG ./9...)



3.2 Gerätevarianten

Wenn die Typbezeichnung mit HG 3/... beginnt, besitzt der Allgasherd 3 Kochbrenner, bei HG 4/... hat er 4 Kochstellen.

3.3 Aufbau

Die Allgasherde aller Typen haben

- thermoelektrische Zündsicherungen mit Thermoelement an allen Kochbrennern und dem Backraumbrenner, um Ausströmen unverbrannten Gases zu verhindern
- Allgaskochbrenner aus leicht zu reinigenden, korrosionsbeständigen Werkstoffen
- Armaturen, die durch Düsenwechsel sowohl für Brenngase nach DVGW-Arbeitsblatt G 260/I als auch für Flüssiggas mit 30 mbar und 50 mbar Anschlußdruck geeignet sind.

- Backraumthermostat mit stufenlos einstellbarer Temperatur von 160 °C bis 300 °C im Backraum
- Backraumbeleuchtung (HG ./8240) (HG ./9240)
- Backraumbeleuchtung, Infrarotgrill, Taktfunkenzündung (HG ./8490) (HG ./9490)
- Backraumbeleuchtung, Taktfunkenzündung (HG ./8440)

Wenn der Allgasherd nicht in Betrieb ist, können Sie die Abdeckplatte schließen. Die zweigeteilte Kochplatte ermöglicht eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine.

Mit den Hahngriffen schalten Sie die Brenner ein und aus und regulieren die Größe der Flamme.

Mit dem Elektroschalter betätigen Sie Backraumbeleuchtung und Elektrogrill.

3. Den Allgasherd kennenlernen

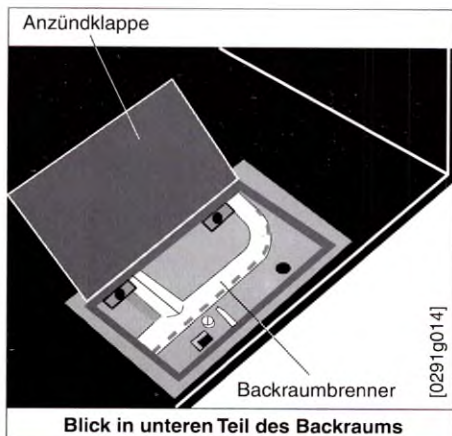
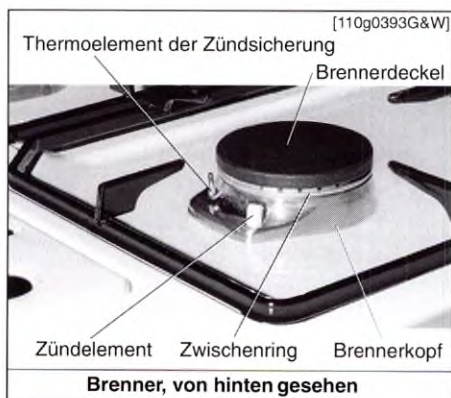
Der Backraum enthält einen Grillrost, eine Fettpfanne* und ein Backblech. Auf dem Boden des Backraums befindet sich die Anzündklappe.

Die Backraum-Dichtung kann zur Säuberung aus der Backraum-Vorderwand entfernt werden. Die herausnehmbare Backraamtür enthält ein Sichtfenster, durch das Sie die Back- und Bratvorgänge beobachten können. Unter dem Backraum finden Sie einen rollengelagerten Geschirrwagen zum Aufbewahren von Töpfen und Pfannen.

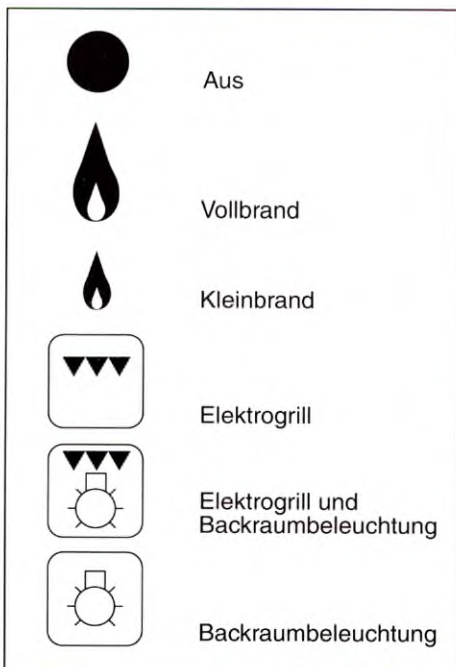
* (nur für Geräte mit Grill)

Achtung!

Das Aufbewahren von brennbaren Materialien im Geschirrwagen ist verboten! (Möglichkeit des Entzündens bei Betrieb des Backraumbrenners)



Die Symbole auf den Griffen haben folgende Bedeutung:



4. Den Betrieb vorbereiten

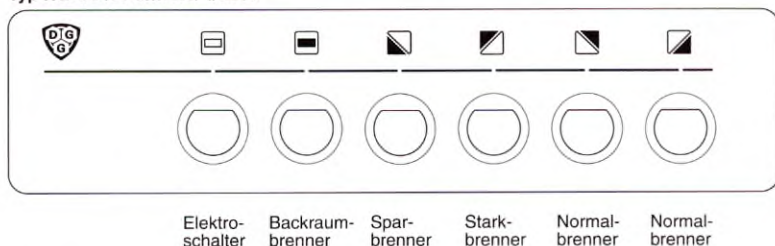
Prüfen Sie bei Lieferung Ihres neuen DGG-Allgasherdes sofort die Vollständigkeit und einwandfreie Beschaffenheit aller Teile. Eventuelle Beanstandungen sind umgehend beim Lieferanten bzw. Händler zu reklamieren.

Der Allgasherd darf beim Transport keinesfalls gestürzt, gekantet oder auf den Kopf gestellt werden.

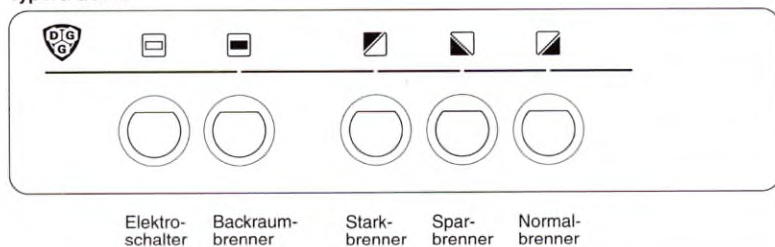
Verwenden Sie den DGG-Allgasherd ausschließlich zum bestimmungsgemäßen Gebrauch (vgl. Abschnitt 2).

Die Gasarmaturen sind ab Werk entweder auf Erdgas oder auf Flüssiggas eingestellt. Sie können Ihren DGG-Allgasherd aber auch von Ihrem Gasinstallateur auf die gewünschte Gasart umstellen lassen.

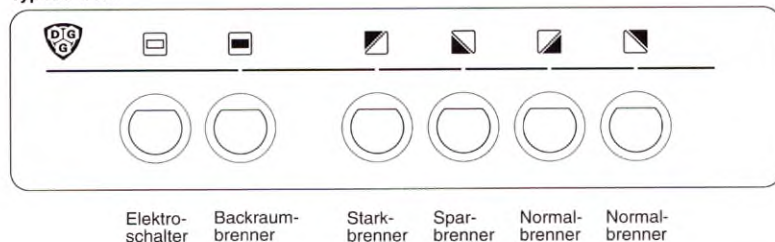
Typ HG 4/8490 und HG 4/8240



Typ HG 3/9240



Typ HG 4/9...



5. Inbetriebnahme

Nach sach- und fachgerechter Installation und Funktionsprüfung öffnen Sie die Abdeckplatte.

Überzeugen Sie sich, daß

- **der Gasschlauch ordnungsgemäß an die Gassteckdose angeschlossen ist,**
- **der Absperrhahn geöffnet ist,**
- **eventuell vorhandene Schutzfolien von Backblech und Geschirrwagen entfernt sind!**

Entfernen Sie ebenfalls die Transportsicherungen (Gummiringe) von den Arretierungszapfen der Kochplatten (6)!

Nun drehen Sie einen Hahngriff nach links auf und drücken ihn bis zum Anschlag ein. Dadurch lösen Sie bei den Geräten mit Taktfunkenzündung Zündfunken aus (HG ./8440, 8490 und 9490). Bei den Gerätetypen HG ./8240 und 9240 zünden Sie den Brenner mittels Gasanzünder oder Streichholz. Sobald die Flamme brennt, belassen Sie den Hahngriff 4 bis 10 Sekunden in der angedrückten Stellung, drücken Sie den Hahngriff nochmals fest bis zum Anschlag ein, damit die Zündsicherung hält.

Falls das Brenngas nicht zündet, eventuell ist noch Luft in der Zuleitung, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme brennt, stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne mit Koch- bzw. Bratgut auf die Kochstelle, und schon beginnen Sie mit dem Kochen und Braten.

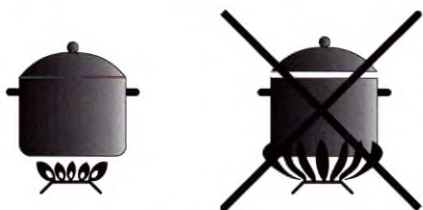
Nehmen Sie den Backraum vor der ersten Benutzung ca. 15 Minuten ohne Brat- oder Backgut in Betrieb. Dadurch dampfen Sie die Konservierungsmittel ab. Nach dem Zünden ist die Anzündklappe im Backraumboden unbedingt zu schließen.

6. Gas geben und Energie sparen

Bei einiger Umsicht und Beachtung unserer folgenden Ratschläge können Sie mit Ihrem neuen DGG-Allgasherd sehr sparsam kochen, backen und braten.

6.1 Sparsam kochen und braten

Wählen Sie die richtige Brennergröße. Die Flammenspitzen müssen unter dem Topfboden bleiben.



Achten Sie auf zentrisches Aufsetzen der Töpfe und Pfannen!

Normalbrenner:

Sparen beim Garen

Der Normalbrenner dient der Nahrungszubereitung in Töpfen ab 13 cm Durchmesser. Gemüse, Kartoffeln, Reis – kurz alles, was langsam und schonend garen muß, ist bei dieser Flamme bestens aufgehoben. Ideal für durchschnittliche Kochgutmengen.

Sparbrenner:

Der Kleine fürs Feine

Denken Sie einmal an feine Soßen. Hier muß man darauf achten, daß die Soße nicht zu heiß wird oder anfängt zu kochen! Leicht gelingt Ihnen das, wenn der Brenner wohl-dosiert brennt. Topfdurchmesser ab 8 cm.

Starkbrenner:

Sekundenschnell von kalt auf heiß

Die schnelle Gasflamme erspart Ihnen Wartezeiten. Sie stellen den Topf (Mindestdurchmesser 20 cm) auf die Kochstelle, schalten ein, und schon ist die volle Wärme da. Es gibt keine Verluste durch langes Vor- bzw. Anheizen. Hier kommt die große Flamme des Starkbrenners so richtig zur Geltung und beweist, was sie kann: große Mengen schnell erhitzen.

„Hitze weg“ im Handumdrehen

Der Allgasherd mit offener Flamme kennt keine Aufheizverluste, auch kein überflüssiges Nachheizen der Kochstelle. Sie haben Ihr Omelett goldgelb gebacken, schalten das Gas ab, fertig. Es gibt keine Restwärme, die heißen Töpfe können auf dem Herd stehenbleiben. Das spart Zeit, Platz, Energie und Geld. Sie können sich ganz und gar auf die Zubereitung Ihrer Speisen konzentrieren.

Verwenden Sie gut schließende Töpfe mit ebenen Böden, die Sie auch während der Garzeit nicht öffnen. Gut schließende Töpfe ermöglichen ein Garen mit wenig Flüssigkeit, dadurch kurze Ankochzeiten.

Hat der Inhalt eines Topfes Kochtemperatur erreicht, stellen Sie die Gasflamme nicht nur kleiner, sondern auf Kleinbrand. Der Inhalt gart auch bei Kleinstellung der Gasflamme.

Arbeiten Sie mit einer Signaluhr, damit das Koch- und Bratgut nicht länger als notwendig gart.

Beim Garen im Dampfdrucktopf sparen Sie Gas und Zeit.

6. Gas geben und Energie sparen

6.2 Sparsam backen, braten und grillen im Backraum

Die Temperaturregelung im Backraum sorgt für schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, dadurch entfällt das Vorheizen (Tabellen 6.3 und 6.4).

Öffnen Sie während des Brat- und Backvorganges nicht unnötig die Backraumtür, damit keine Wärme verlorengeht.

Belasten Sie das Backblech niemals höher als mit einer Masse von 3 kg.

Die erforderlichen Back- und Brattemperaturen liegen zwischen ca. 160 °C (Stellung 1) und ca. 300 °C (Stellung 8 der Skala auf dem Hahngriff des Backraums). Sie sind stufenlos einstellbar.

Die dazwischenliegenden Ziffern entsprechen einem Intervall von etwa 20 °C.

Bei Inbetriebnahme des kalten Backraums wird, unanabhängig von der gewählten Ziffer auf dem Hahngriff, der Backraum mit voller Leistung (Vollbrand) beheizt. Nach Erreichen der vorgewählten Backraumtemperatur drosselt der Regler selbsttätig den Gasdurchfluß. Dabei verringert sich die Flammengröße und läßt die Funktionstüchtigkeit des Reglers erkennen.

Wird hingegen bei geöffneter Backraumtür oder nicht genügend hochgeheiztem Backraum der Hahngriff zwischen den Ziffern 1 und 8 verstellt, so ist es völlig normal und durch das Funktionsprinzip des Reglers begründet, wenn sich die Flammengröße nicht ändert.

Das Backen

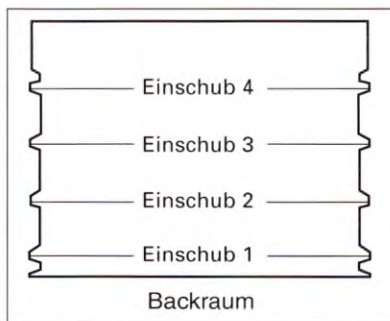
Schieben Sie das Backgut in den ungeheizten Backraum. Ein Temperaturregler hält automatisch die vorgewählte Temperatur ein.

In der Tabelle 6.3 sind einige Backraumtemperaturen und Backzeiten angegeben, die als Anhaltspunkte dienen.

Leichte Teige backen schneller als schwere Teige. Bei einigen Teigarten (z.B. Blätterteig) ist ein Vorheizen des Backraums von 5 bis 7 Minuten ratsam, Blechkuchen, ob naß oder trocken, sollte in die dritte Einschubleiste von unten eingeschoben werden.

Der Grillrost wird zum Einschieben von Napfkuchen, Auflaufform und schmalen Backblechen verwendet. Bei hohen Formen ist die untere Einschubleiste zu benutzen.

Verwenden Sie nur Backbleche aus Aluminium und Formen aus Aluminium, Steingut, Glaskeramik oder Jenaer Glas.



6. Gas geben und Energie sparen

Das Braten

Schieben Sie das Bratgut in den ungeheizten Backraum. In der Tabelle Abschnitt 6.4 sind einige Brattemperaturen und Bratzeiten angegeben, die als Anhaltswerte dienen. Beachten Sie bitte, daß die Einschubteile (Backblech und Grillrost) bis zum hinteren Anschlag in die Einschubleisten der Seitenwände des Backraums eingeschoben werden müssen. Die Fettpfanne kann mit oder ohne aufgelegtem Rost benutzt werden. Rost und Pfanne können gemeinsam in die Einschubhöhe 2 oder 3 eingeschoben werden. Wenn dabei die Gitteranpassung im Rost zur Backraumtür zeigt, können Sie den Bratensaft durch die Aussparung problemlos zum Übergießen des Bratgutes entnehmen. Legen Sie beim Braten die Beilagen mit auf den Rost. Nutzen Sie die zur Verfügung stehende Fläche.

Zur Verhinderung eines Hitzestaus und zum Schutz der Küchenwand muß die Abdeckplatte geöffnet sein, auch wenn der Backraum benutzt wird.

Das Grillen (HG /8490, 9490)

Im oberen Teil des Backraumes befindet sich der elektrische Grillheizkörper. Beim Betreiben des Grills muß die Backraumtür einen Spalt offen stehen. Dieser Spalt wird durch das Einhängen des mitgelieferten Wrasenschirmes garantiert.

Achtung! Der Allgasherd erreicht beim Grillen hohe Temperaturen. Kleinkinder fernhalten!



Elektrogrill nie bei geschlossener Backraumtür und nie zusammen mit dem Backraumbrenner benutzen!

Örtliche Überhitzungen könnten sonst den Allgasherd beschädigen.

Beachten Sie also beim Grillen:

- Wrasenschirm als Hitzeschutz für die Griffe in die Schlitze unterhalb der Hahnblende einhängen,
- Backraumtür offenhalten,
- ca. 8 min vorheizen.

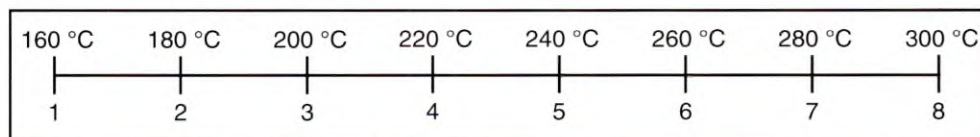
6. Gas geben und Energie sparen

6.3 Temperatureinstellung im Backraum beim Backen

Backgut	Skaleneinstellung am Backraum-Hahngriff	Temperaturen	Zeit
Backpulver-Napfkuchen	3 ... 4	200 ... 220 °C	50 ... 60 min
Hefe-Napfkuchen	2 ... 3	180 ... 200 °C	40 ... 50 min
Streuselkuchen	3 ... 4	200 ... 220 °C	20 ... 30 min
Sandtorte	3 ... 4	200 ... 220 °C	55 ... 60 min
Weihnachtsstollen	2 ... 3	180 ... 200 °C	60 ... 75 min
Plätzchen und Kekse	2 ... 3	180 ... 200 °C	15 ... 20 min
Obstkuchen	3 ... 4	200 ... 220 °C	40 ... 50 min
Biskuit-Torte	2	180 °C	40 min
Blätterteig	2 ... 3	180 ... 200 °C	20 ... 30 min

Die Angaben sind Empfehlungen.

Sicherlich werden Sie Ihre eigenen Erfahrungen beim Backen sammeln.



Die angegebenen Temperaturwerte können technisch bedingt Abweichungen haben und stellen Richtwerte für Sie dar.

6. Gas geben und Energie sparen

6.4 Temperatureinstellung im Backraum beim Braten

Die folgende Tabelle gibt Ihnen Empfehlungen bei der Zubereitung Ihres Bratens, die Sie durch Ihre Erfahrungswerte ergänzen sollten.

Bratgut	Einschub-Höhe	Skaleneinstellung am Backraum-Hahngriff	Temperaturen	Zeit
Gans im Bratentopf auf Grillrost	1 oder 2	8 3 ... 4	bei Vollbrand anbraten bei 200 ... 220 °C fertigbraten	120 ... 180 min
Hähnchen vom Rost	2	8 3 ... 4	bei Vollbrand anbraten bei 200 ... 220 °C fertigbraten	45 ... 50 min
Ente vom Rost	2	8 3 ... 4	bei Vollbrand anbraten bei 200 ... 220 °C fertigbraten	60 ... 90 min
Hammelkeule vom Rost Schweinebraten vom Rost	2 oder 3	8 4	bei Vollbrand anbraten bei 200 ... 220 °C fertigbraten	je 1 cm Höhe 10 ... 15 min
Roastbeef	2	8 3 ... 4	bei Vollbrand anbraten bei 200 ... 220 °C fertigbraten	je 1 cm Höhe 10 min
Fisch vom Rost	3	1 ... 2	160 ... 180 °C	je nach Dicke des Fisches 20 ... 40 min

7. Den Allgasherd pflegen

Reinigen Sie die Glas- und äußeren Emailteile sowie die Brennerköpfe nur mit handelsüblichen Spülmitteln bzw. mit Flüssig-Scheuermittel, nicht mit Scheuerpulver. Die Herdseitenwände waschen Sie, wenn erforderlich, bitte nur mit Wasser und Spülmittel ab. Die Kochplatten, Brennerdeckel und Backraumbür-Dichtung können Sie abnehmen und mit Spülmittel und Bürste per Hand oder in Ihrer Geschirrspülmaschine reinigen.

Achten Sie besonders darauf, daß die Aussparungen im Zwischenring der Kochbrenner stets sauber sind, damit ein gleichmäßiges Flammenbild gewährleistet bleibt.

Hartnäckige Flecken an den Brennern, die durch Fettspritzer und Speisereste entstehen können, entfernen Sie mit flüssigen Metallreinigern oder Putzkissen aus verseifter Stahlwolle.

Beim Aufsetzen der Teile ist ein Verwechsellern der verschiedenen Brenner aufgrund verschiedener Paßformen nicht möglich.

Vor dem Reinigen des Backraums schalten Sie den Elektroschalter aus!



Wischen Sie den emaillierten Backraum regelmäßig mit einem feuchten Lappen aus.

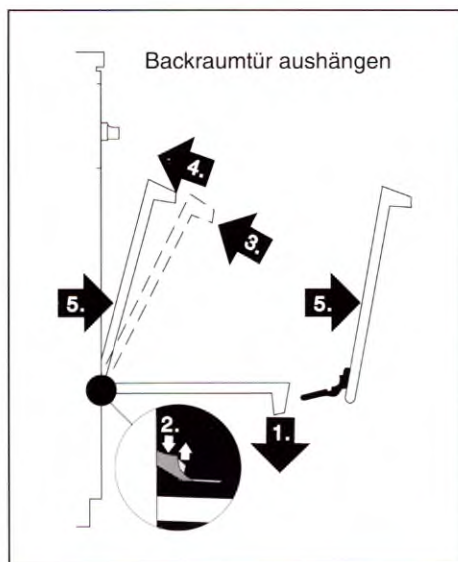
In besonders hartnäckigen Fällen empfehlen wir einen handelsüblichen (aber kein Spray mit Treibgas!) Backraumreiniger, der das Lösen festgebrannter Back- und Bratrückstände unterstützt.

Abdeckplatte und Backraumbür können zum Zweck der Reinigung abgenommen werden.

7. Den Allgasherd pflegen

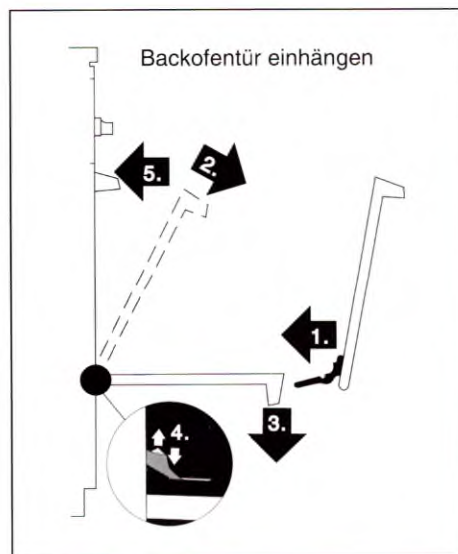
Backraumtür aushängen:

1. Öffnen Sie die Backraumtür ganz.
2. Drücken Sie die linke und rechte Scharnierwippe bis zum Anschlag nach hinten.
3. Klappen Sie die Backraumtür bis zum ersten Einrasten hoch.
4. Klappen Sie die Backraumtür bis zum nächsten Einrasten weiter hoch.
5. Ziehen Sie die Backraumtür nach vorn heraus.



Backraumtür einhängen:

1. Stecken Sie die Backraumtür mit den beiden Scharnierteilen bis zum Anschlag in die Aufnahmeöffnungen.
2. Klappen Sie die Backraumtür bis zum nächsten Einrasten hinunter.
3. Öffnen Sie die Backraumtür ganz.
4. Drücken Sie die linke und rechte Scharnierwippe bis zum Anschlag nach vorn.
5. Schließen Sie die Backraumtür.



8. Kleine Störungen selbst beheben



Zur Gewährleistung der technischen Sicherheit lassen Sie Ihren Allgasherd vom Fachinstallateur jährlich einmal warten.

Eine regelmäßige Pflege und Wartung des Allgasherdes erhöht die Lebensdauer und verhütet Störungen sowie vorzeitigen Verschleiß.

Um Beschädigungen an der Abdeckplatte zu verhindern, überzeugen Sie sich vor dem Schließen davon, daß sämtliche Kochstellen und der Backraum außer Betrieb genommen sind.

Beim Umgang mit Töpfen und Pfannen ist im Kantenbereich der Abdeckplatte, der Überlaufmulde und der Backraamtür Vorsicht geboten, da sonst bei Schlagwirkung ein Schaden verursacht werden kann.

Beschädigte oder defekte Hahngriffe für alle Kochstellen und den Backraum können durch Abziehen ohne zusätzliche Hilfsmittel ausgewechselt werden. Die Hahngriffe sind mit Blattfedern befestigt, die im Hahngriff eingesetzt sind.

Verlöschen die Flammen bei Kleinbrand oder treten beim Abschalten Knallgeräusche auf, ist eine Einstellung durch Ihren Fachinstallateur erforderlich.

9. Installation



Die Installation der Gasherde darf nur mit Zustimmung des Gasversorgungsunternehmens (GVU) und nur durch dieses oder ein beim GVU eingetragenes Installationsunternehmen vorgenommen werden.

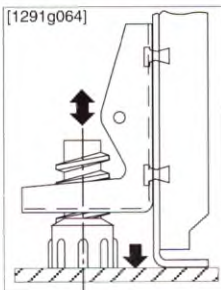
In jedem Fall ist der Einbau eines leicht zugänglichen Absperrhahnes vor dem Allgasherd erforderlich oder Installation mit Sicherheits-Gasanschlußarmatur und Sicherheits-Gasanschlußschlauch vorzunehmen.

9.1 Aufstellen

Den Aufstellungsort so wählen oder so herrichten, daß die bei Betrieb des Herdes anfallenden Abgase durch einen sicheren Luftwechsel ohne Gefährdung und unzumutbare Belästigung abgeleitet werden können (vgl. Abschnitt 2.2).

Dabei die Forderungen der DVGW TRGI 86/96 und der TRF 96 sowie die örtlichen bauaufsichtlichen Bestimmungen einhalten.

Allgasherde dürfen mit der über die Herdrückwand hinausragenden Überlaufmulde wandschlüssig in der Küche aufgestellt werden. Sie sollen einen sicheren und festen Stand haben und nach den Kochplatten waagrecht ausgerichtet sein. Gegebenenfalls die mitgelieferten 4 Stellschrauben in die Winkel an den Ecken drehen und damit austarieren.



Zwischen Küchenmöbeln ist der Allgasherd unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften gemäß Abschnitt 2.2 aufzustellen.

Dunstabzugshauben über dem Allgasherd sind mit ihrer Unterkante mindestens 1,5 m über Fußboden anzubringen.

Achtung! Die Angaben des Herstellers beachten.

9.2 Gasanschluß

Der Gasanschlußstutzen hat ein kegeliges Außengewinde R 1/2 nach DIN 2999 Teil 1 und ist für eine im Gewinde dichtende Verbindung geeignet. Gemäß DVGW TRGI 86/96 oder TRF 96 kann die Anschlußleitung für Gasherde starr oder biegsam sein.

Wir empfehlen den lösbaren Anschluß mittels Sicherheits-Gasanschlußarmatur und Sicherheits-Gasanschlußschlauch.

Im Bereich von 450 mm unterhalb der Oberkante Überlaufmulde herrscht eine höhere Temperatur als 70 °C. Daher in diesem Bereich nur Sicherheits-Gasanschlußschlauch Ausführung M nach DIN 3383 Teil 1 verlegen.

9.3 Elektroanschluß

Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Zur Stromversorgung eine Steckdose mit Schutzkontakt zur Verfügung stellen, die mit 16 A träge abgesichert ist. Die Installation ist nach DIN VDE 0100 auszuführen. Die Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sind einzuhalten. Eine Unterbrechung des Schutzleiters ist nicht zulässig.



10. Betriebsbereitstellung

10.1 Anschluß und Wärmebelastung

Der Allgasherd ist werksseitig entsprechend der angegebenen Gasart eingestellt und mittels Aufkleber auf den Armaturen gekennzeichnet.

Am Aufstellungsort ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Gasart mit der vom GVV gelieferten Gasart übereinstimmt. Bei Abweichung ist der Gasherd nach Abschnitt 12 auf die neue Gasart umzustellen.

Eine Überprüfung der Wärmebelastung ist unter Berücksichtigung des Gasanschlußdruckes nach der volumetrischen Methode durchzuführen.

Die Wärmebelastung in Vollbrand- und Kleinbrandstellung ergibt sich bei Erd- und Flüssiggas durch Festdüsen ohne zusätzliche Voreinstellung.

Der Betrieb des Allgasherdes ist bei nachfolgend aufgeführten Druckbereichen (in mbar) zulässig (DVGW-Arbeitsblatt G 628):

Erdgas	15 bis 25
Flüssiggas	25 bis 35 bzw. 42,5 bis 57,5

Bei Unter- bzw. Überschreitung dieser Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme vorgenommen werden. Die Ursachen sind zu ermitteln und zu beseitigen, gegebenenfalls ist das GVV zu benachrichtigen.

Anschluß und Inbetriebnahme von Allgasherden in werksseitiger Einheits-Erdgaseinstellung (E)

Auf dem Typschild mit „E – 15,0“ gekennzeichnete Allgasherde sind vom Hersteller auf Erdgas eingestellt und mit Festdüsen für folgende Erdgase bei einem Druck von 20 mbar ausgerüstet:

Wobbe- Index-Bereich:

$$\begin{aligned} & 11,4 \dots 15,2 \text{ kWh/m}^3 \\ & = 40,9 \dots 54,7 \text{ MJ/m}^3 \end{aligned}$$

Anschluß:

- Allgasherd gemäß Abschnitt 2 und 9 aufstellen.
- Mit flexibler oder starrer Leitung anschließen und überprüfen.
- Netzstecker in Steckdose stecken.

Funktionskontrolle:

- Jeden Kochstellenbrenner zünden und Brennstabilität bei Vollbrand und Kleinbrandstellung prüfen.
- Backraumbrenner zünden und Brennstabilität prüfen.
- **Garantieschein ausfüllen.**

Benutzer einweisen:

- Funktion, Benutzung und Arbeitsweise erklären.
- Gebrauchs- und Installationsanleitung überreichen.

Bei Umstellung auf eine andere Gasart oder Anpassung ist gemäß Abschnitt 12 zu verfahren. Das Hinweisschild des Umbausatzes ist neben dem Typschild anzubringen. Beachten Sie die Einstellung der Primärluft-hülse in den Kochbrennern.

10. Betriebsbereitstellung

Betrieb mit Flüssiggas

- Prüfen, ob das anlagenseitig eingebaute Druckregelgerät einen Ausgangsdruck nach vorstehender Tabelle aufweist.

10.2 Funktionskontrolle

- Zündvorgänge:

Das einwandfreie Zünden der Brenner sowie das Durchzünden der einzelnen Flammen der Brenner sowohl in Vollbrand- als auch in Kleinbrandstellung muß sichergestellt sein.

- Abheben:

Die Flammen dürfen bei Anschlußdruck und kaltem Brenner nicht abheben. Eine leichte Abhebeneigung nach dem Zünden ist zulässig, auch bei gleichzeitigem Betrieb von Backraum- und Kochstellenbrenner.

- Rückschlagen:

Im gesamten Einstellbereich der Brenner, beim Übergang auf Kleinbrandstellung und beim Sperren der Gaszufuhr ist ein Rückschlag der Flammen bei heißem Brenner nicht zulässig.

Beim schnellen Umschalten von Vollbrand auf Kleinbrandstellung dürfen die Flammen nicht erlöschen.

11. Wartung, Reparatur



Nur Originalteile und -zubehör verwenden! Sie sind eigens für DGG-Allgasherde konzipiert. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, daß nicht von uns gelieferte Teile und Zubehör auch nicht von uns geprüft und freigegeben sind. Der Einbau und/oder die Verwendung solcher Produkte kann unter Umständen konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der DGG-Allgasherde negativ verändern und dadurch die Betriebssicherheit beeinträchtigen.

Die Brenner von Verunreinigungen säubern.

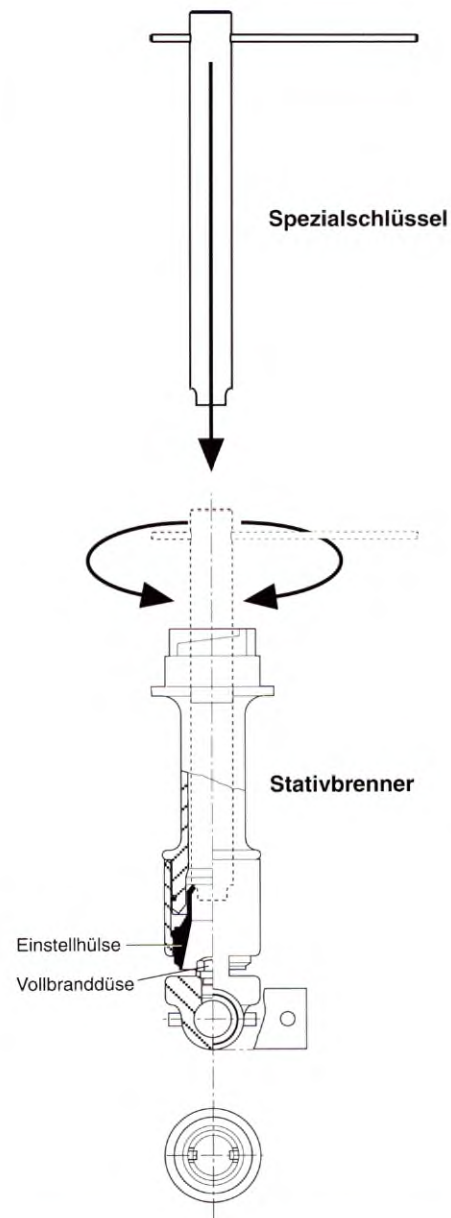
Sämtliche Gaswege auf Dichtheit prüfen (vgl. Abschnitt 12 „Umstellung“).



Nach Installations-, Montage-, Wartungs- und Reparaturarbeiten Funktionskontrolle durchführen.

12. Umstellung auf eine andere Gasart

Die Umstellung und Anpassung darf nur von einem dazu berechtigten Installateur durchgeführt werden. Dazu sind nur Umstellsätze, die von DGG geliefert werden, zu verwenden.



Auf Erdgas eingestellte Allgasherde - soweit nicht anders bestellt - sind herstellerseitig grundsätzlich auf „E-15,0“ eingestellt und versiegelt. (Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typschild)

Zur Umstellung führen Sie folgende Arbeitsgänge durch:

- Gasabsperrhahn schließen.
- Brennerdeckel, Hahngriffe und Hahnblende abnehmen (lösen von 2 Blechschrauben), Geschirrwagen herausnehmen.
- Wechsel der Kleinbranddüsen in den Kochbrennerhähnen, der Vollbranddüsen in der Stativbrennern (von oben durch Brennerkopf mittels Steckschlüssel SW 5,5), der Kleinbranddüse im Thermostat und der Vollbranddüse im Düsenträger des Backraumbrenners nach Tabelle Abschnitt 15.
- Einstellungen gemäß Abschnitt 10 „Betriebsbereitstellung“ vornehmen.

Neue Düsen mit Rundring (außer Vollbranddüsen) fest einschrauben.

- Primärluftansaugung (Primärluft-Einstellhülse) an den Kochbrennern durch die Brenneröffnung einstellen. Mit Spezienschlüssel die Einstellhülse zunächst bis zum Anschlag rechtsdrehend einschrauben, danach Luftspalt linksdrehend nach Tabelle einstellen.

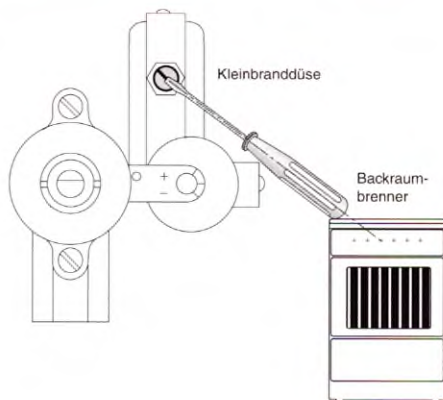
Brenner	Erdgas E - 15,0	Flüssiggas	
	Erdgas LL - 12,4	30 mbar	50 mbar
Spar, Normal	1,5 Umdr.	1,5 Umdr.	1 Umdr.
Stark	2,5 Umdr.	2,5 Umdr.	1,5 Umdr.

12. Umstellung auf eine andere Gasart

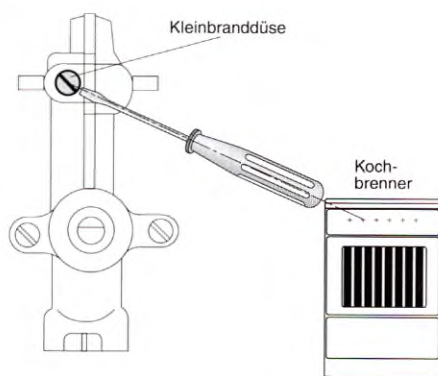
- Gasabsperrhahn öffnen, Brennerdeckel auflegen.

Dichtheitsprüfung aller gasführenden Teile und Verschraubungen unter Betriebsdruck mit schaumbildenden Mitteln oder einem Gasspürgerät.

- Hahnblende befestigen, Hahngriffe aufstecken und Geschirrwagen einschieben.
- Funktionskontrolle durchführen.
- Hinweisschild entsprechend der eingestellten Gasart neben dem Typschild aufkleben.



Der Umbausatz ist vom Hersteller zu beziehen und enthält je nach Gasart die Düsen für Vollbrand- und Kleinbrandstellung sowie das Hinweisschild auf die neue Gasart.



13. Ersatzteile



Nur Originalteile und -zubehör verwenden. Sie sind eigens für DGG-Allgasherde konzipiert. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, daß nicht von uns gelieferte Teile und Zubehör auch nicht von uns geprüft und freigegeben sind. Der Einbau und/oder die Verwendung solcher Produkte kann unter Umständen konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der DGG-Allgasherde negativ verändern und dadurch die Betriebssicherheit beeinträchtigen bzw. zu Gefährdungen führen.

Im Ersatzteilkatalog sind die austauschbaren Teile unter Benennung, Bestellnummer, Sachnummer und Gruppe aufgeführt.

Die Gruppen sind nach Funktionseigenschaften eingeteilt.

Düsen nehmen eine Sonderstellung ein. Sie werden nur zum Zwecke der Umstellung auf eine andere Gasart in Form kompletter Umstellsätze den Servicewerkstätten zur Verfügung gestellt. Verwenden Sie nur Umstellsätze, die vom DGG autorisiert sind und geliefert werden!

Düsenkennzeichnung

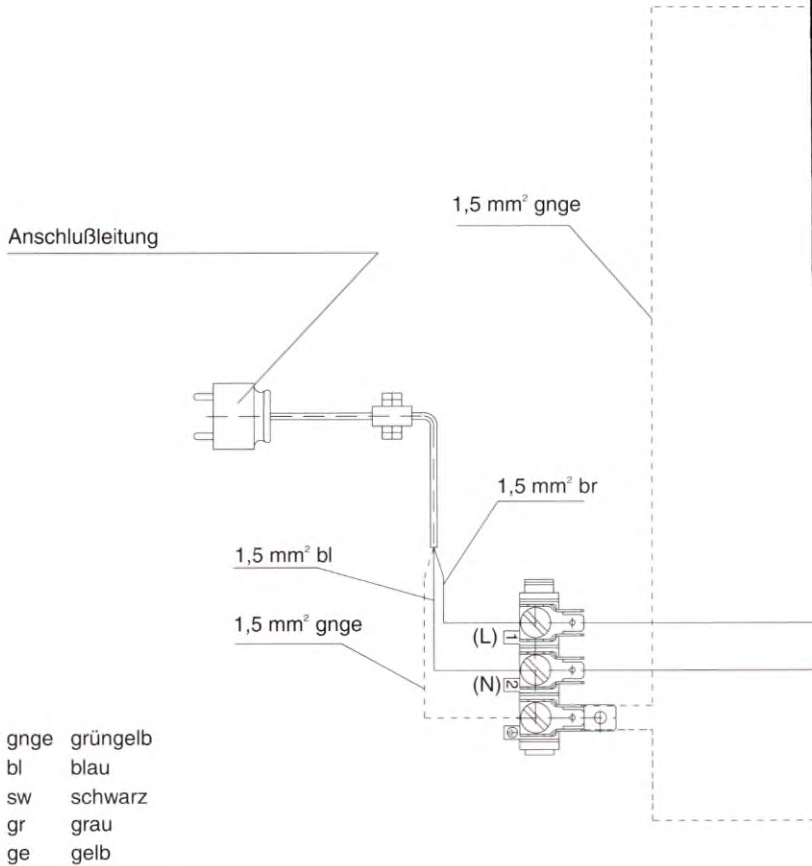
Gasart	Stark- brenner		Normal- brenner		Spar- brenner		Backraum- brenner	
	VB	KB	VB	KB	VB	KB	VB	KB
Erdgas E-15,0	123	60	98	48	77	44	148	87
Erdgas LL-12,4	135	60	109	48	83	44	160	87
Flüssiggas 30 mbar	77	37	65	28	49	26	100	55
Flüssiggas 50 mbar	71	30	57	26	45	24	88	47

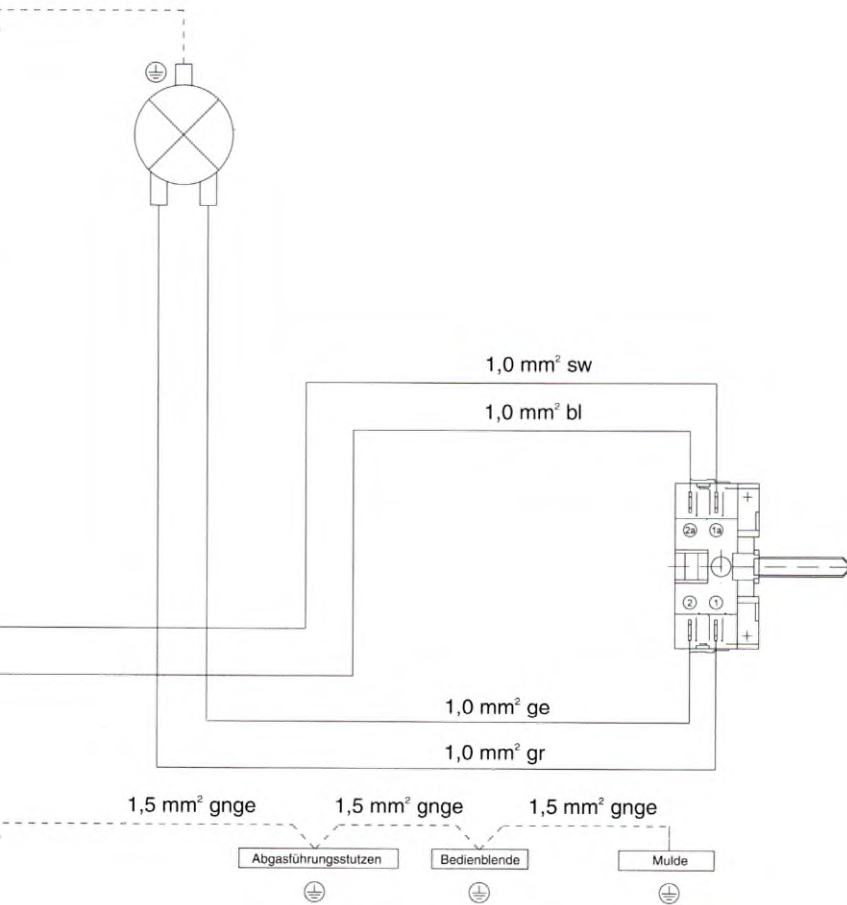
VB - Vollbrand
KB - Kleinbrand

15. Schaltpläne

Schaltplan HG .8240

Schaltplan stimmt mit Schaltplan vom Typ HG .9240 überein

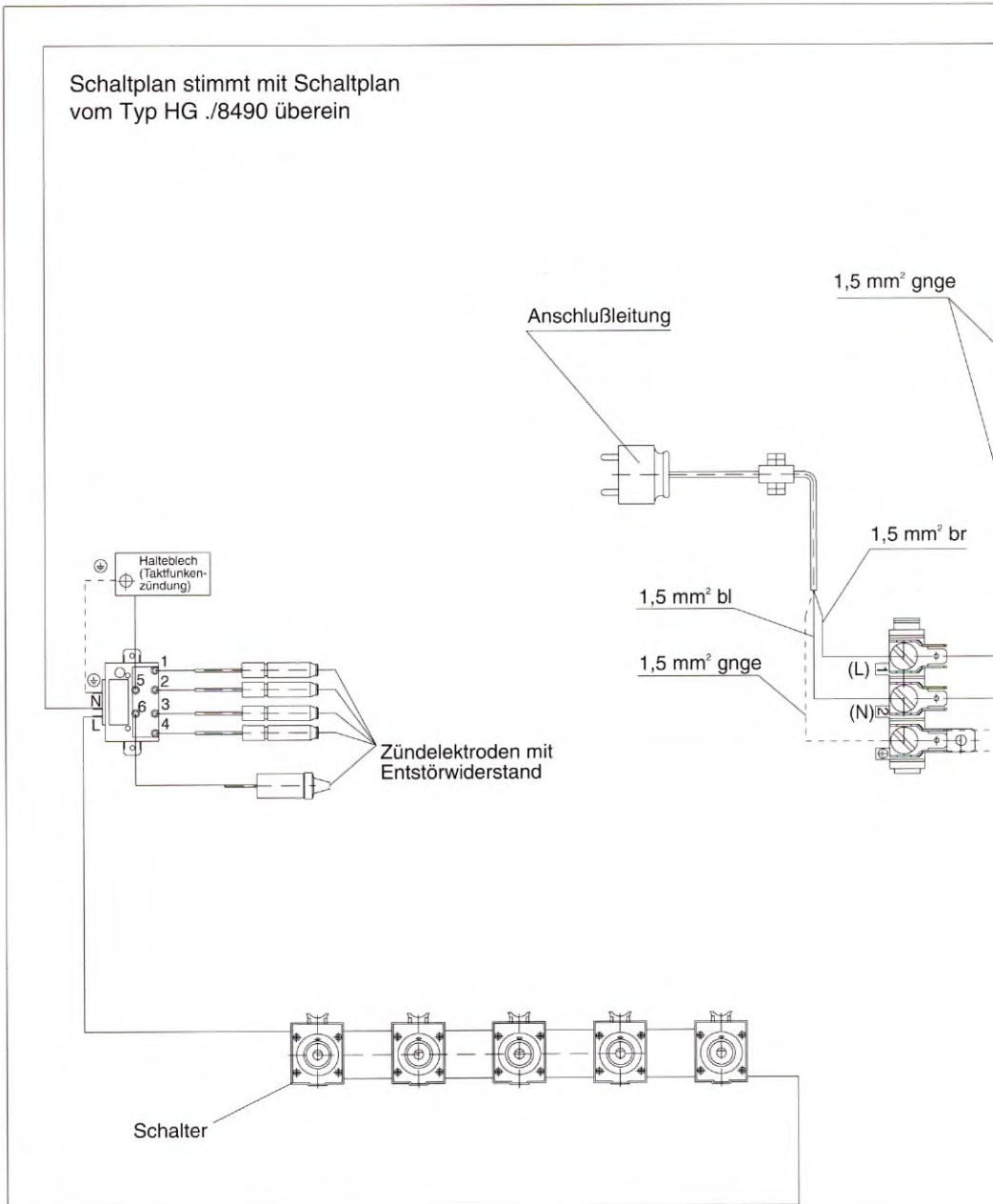


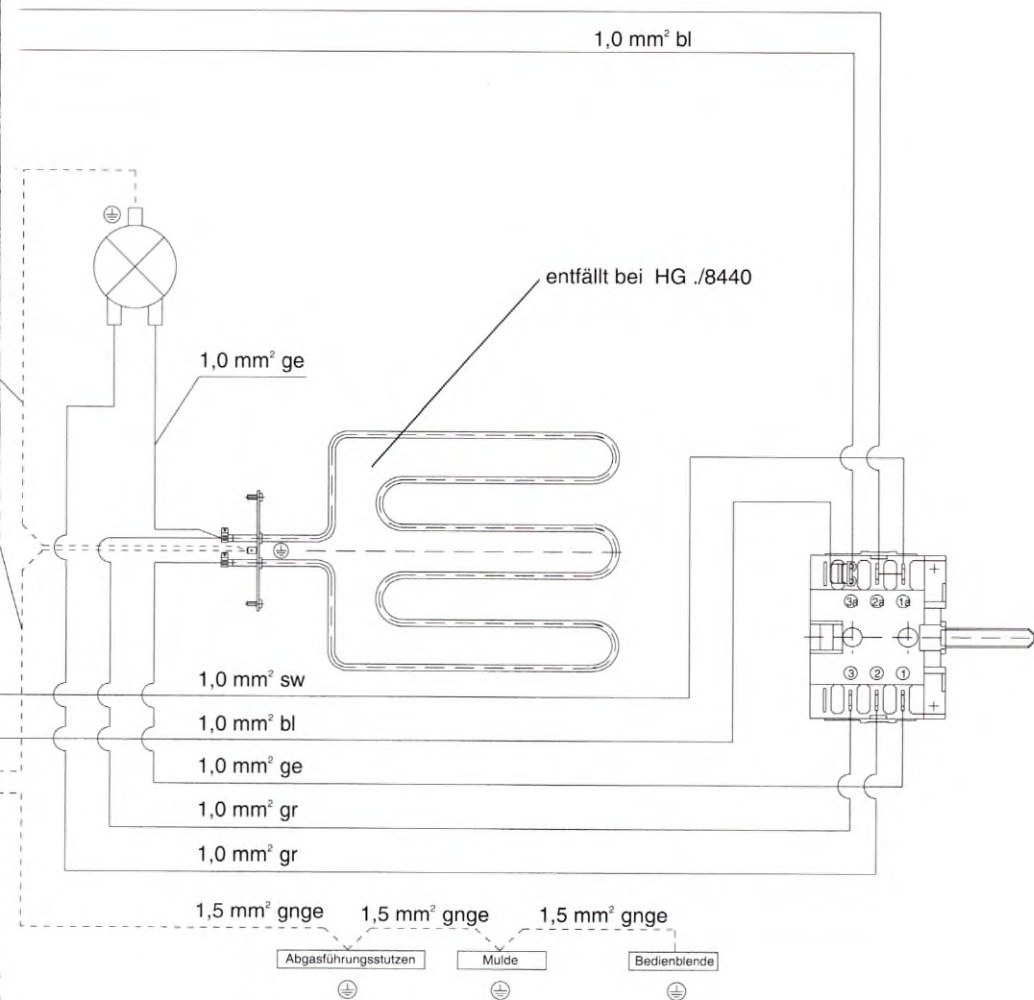


15. Schaltpläne

Schaltplan HG ./9490

Schaltplan stimmt mit Schaltplan vom Typ HG ./8490 überein





gnge grüngelb
 bl blau
 sw schwarz
 gr grau
 ge gelb

Garantiebedingungen

Garantiert wird eine einwandfreie Beschaffenheit der Geräte nach EN-Vorschriften.

Wir verpflichten uns, fristgemäß angezeigte Mängel kostenlos zu beseitigen oder Ersatz zu leisten.

Wir bitten, den Kaufbeleg sorgfältig aufzubewahren, da der Garantieanspruch nur gegen Vorlage bei einer zuständigen Vertragswerkstatt geltend gemacht werden kann.

1. Der Hersteller gewährt dem Käufer neben der gesetzlichen Garantie bei Einsatz des Gerätes im Haushalt eine Sondergarantie von 12 Monaten ab dem Kauf. Diese Sondergarantie verlängert sich um die Zeit vom Kauf bis zur Inbetriebnahme des Gerätes, höchstens jedoch um 6 Monate.
2. Im Rahmen dieser Sondergarantie werden innerhalb der Garantiefrist auftretende Mängel kostenlos behoben. Ersetzte schadhafte Teile gehen in das Eigentum des Herstellers über. Berechtigte Ansprüche aus der Sondergarantie sind auf kostenlose Nachbesserungen beschränkt, wenn durch sie der Mangel innerhalb der für die Haushaltsgroßgeräte bestehenden Reparaturfristen einwandfrei beseitigt werden kann.
3. Die Sondergarantie umfaßt das ganze Gerät, ohne Glühlampe.
4. Von der Sondergarantie werden die durch den bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehenden Abnutzungerscheinungen nicht erfaßt.
5. Ansprüche aus der Sondergarantie sollen unverzüglich nach Feststellung bei einer Vertragswerkstatt geltend gemacht werden.

Zwei Wochen nach Ablauf der Sondergarantie können Ansprüche aus ihr nicht mehr geltend gemacht werden.

6. Der Käufer hat durch den Kaufbeleg nachzuweisen, daß der Mangel innerhalb der Garantiezeit aufgetreten ist.
7. Die Erfüllung der Ansprüche aus der Sondergarantie erfolgt durch eine Vertragswerkstatt.
8. Ansprüche können nicht erhoben werden, wenn
 - das Gerät nicht durch einen zugelassenen Fachmann installiert und eingeregelt worden ist,
 - der Mangel durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes, durch Nichtbefolgung der Gebrauchsanweisung und der Installationsanweisung oder durch äußere Einwirkung verursacht worden ist,
 - das Gerät in seinen technischen Eigenschaften, insbesondere durch Einbau fremder Teile, verändert wurde,
 - Schäden durch Über- oder Unterspannung verursacht werden.
9. Der Gerichtsstand wird durch den Sitz des Herstellers bestimmt.

Prüfen Sie Ihr Gerät sofort nach Kauf auf das Vorhandensein äußerer Beschädigungen und zeigen Sie solche unverzüglich dem Verkäufer oder einer Vertragswerkstatt an.

Eine verspätete Anzeige kann infolge auftretender Beweisschwierigkeiten zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

Garantieschein

Beim Kauf von handelsüblichen Ersatzteilen im Fachhandel ist es notwendig, dem Verkäufer den Typ Ihres Gasgerätes anzugeben, um Verwechslungen zu vermeiden. Diese Angaben haben Sie sicherlich schon unter dem Vorwort eingetragen. Mängel und Störungen an gasführenden

Teilen dürfen aus sicherheitstechnischen Gründen nur durch **zugelassene Installateure** behoben werden. Wenden Sie sich in solchen Fällen an eine Vertragswerkstatt, deren Adresse im beiliegenden Vertragswerkstättenverzeichnis angegeben ist.

Datum	Händler: Stempel/Unterschrift

Datum	Installateur: Stempel/Unterschrift

Datum	Garantieleistung	Stempel/Unterschrift

Sie können Ihren Garantieanspruch nur gegen Vorlage dieses Garantiescheins bei einer Vertragswerkstatt geltend machen. Heben Sie ihn daher bitte sorgfältig auf.





HG 4/8490

Best.Nr.: HG 0004 8490 0800

Erdgas E-15,0

Geräte-Nr.

98 34 025289

18.08.98

12



Dessauer