

privileg®

Elektro- Standherd

mit Dampf-Beckofen und
Mehrfachheizsystem

Best.-Nr. 0015.799

Gebrauchsanweisung

Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigem Angebot, ist keine längere Frist angegehen, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Dem Zeitpunkt weisen Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundenstellenstelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Bonndorf AG & Co.
8510 Fürth 500

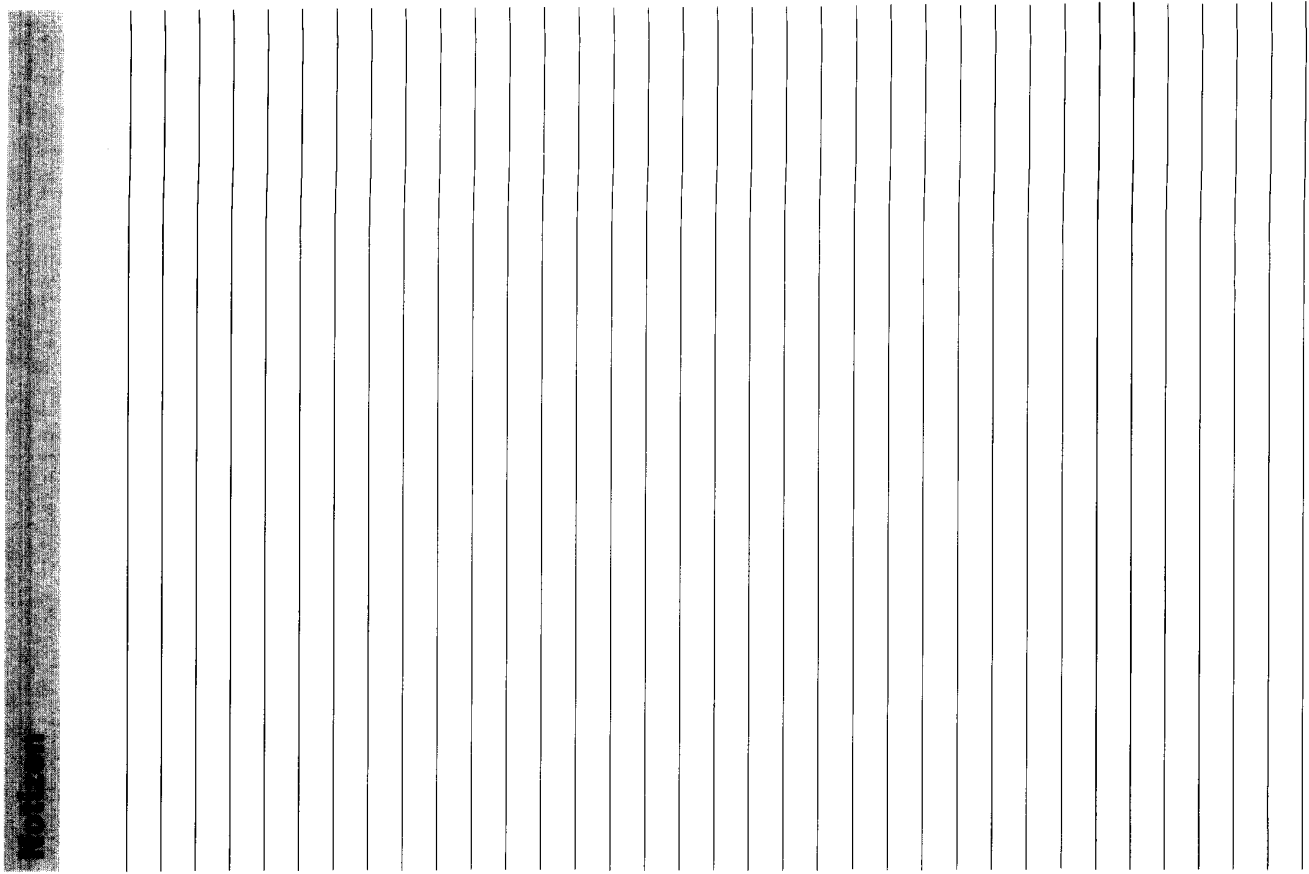
Quelle Europas größtes Versandhaus
8510 Fürth 500

Hinweis zur Verpackungsortung	Seite 5
Geräteaufbau	Seite 6
Technische Daten	Seite 7
Wichtige Hinweise	Seite 8
Elektroherd aufstellen	Seite 9
Elektroanschluß	Seite 10
Bedienungsblende	Seite 12
Beschreibung der Funktionsteile	Seite 13
Glaskeramik-Kochfeld	Seite 15
Bedienung der Kochstellen	Seite 16
Töpfe und Kochgeschirr	Seite 18
Backofen	Seite 20
— Betriebsfunktionen	Seite 20
— Wichtige Hinweise	Seite 22
— Dampfgaren	Seite 23
— Brat- und Backtabelle (Dampfgaren)	Seite 33
— Ober- und Unterhitzebetrieb	Seite 34
— Heißluftbetrieb	Seite 35
— Brat- und Backtabelle (Heißluft-/Ober-Unterhitzebetrieb)	Seite 40
— Grillen mit Infrarot-Grillheizkörper	Seite 41
— Grilltabelle	Seite 43
Reinigung und Pflege	Seite 44
Austausch von Geräteteilen	Seite 48
Was tun, wenn	Seite 49
Kundendienst	Seite 50
Anschriften der Quelle-Kundendienststellen	Seite 51
Garantie-Information	Seite 53

• Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung Ihres Gerätes vertraut sein.

• Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionalager, das ihr Gerät geliefert hat.

Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.



Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

— Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen, sowie
- Kunststoffverpackungsteile und
- Metallverpackungsteile in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffbehalter zugelassen, z.B.:

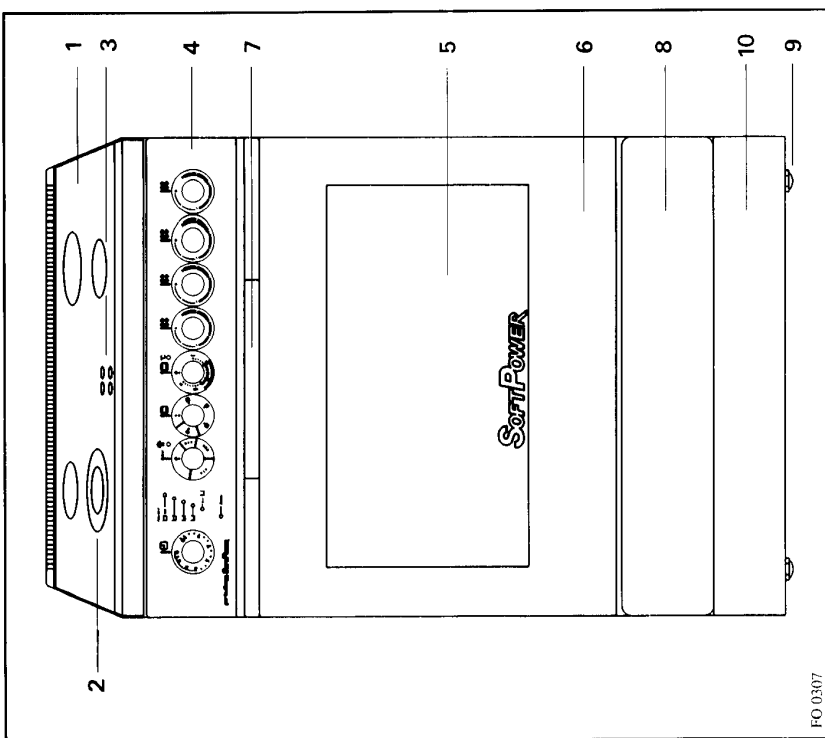


In den Beispielen steht

PE für Polyethylen** 02 = PE-HD:04 PE-LD

PP für Polypropylen

PS für Polystyrol



FO 0307

1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Kochstellen
3. Restwärmanzeige
4. Bedienungsblende (siehe Seite 12)
5. Backofen
6. Backofentür mit Sichtfenster
7. Türgriffleiste
8. Geschirrwagen
9. Stellfüße
10. Gerätesockel

- 1141 Berlin, Rapsweg 53
- 1000 Berlin 65, Groninger Straße 25
- 1000 Berlin 42, Ringsstraße 42
- 7500 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
- 5060 Erfurt 6, Gyser Straße 15
- 6500 Gera, Thüringer
- 9125 Grunab, Chemnitz, Pletlaer Str. 2
- 6905 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
- 8601 Guttau bei Bautzen, Am Bahnhof
- 4050 Halle-Neustadt, Objekt 1051, Teuschentmaerstraße
- 8312 Heidenau b. Dresden, Hauptstraße 44
- 7022 Leipzig 22, Bothenstraße 17-19
- 3018 Magdeburg, Lüpcker Straße 23a
- 2000 Meppen, Lindenhof 2c
- 8196 Radeburg bei Dresden, Karl-Liebknecht-Str. 2
- 2510 Rostock 5, Krischanweg

REGION NORD

- 3300 Braunschweig, Aussigstraße 2
- 2800 Bremen 1, Bayernstraße 173
- 2850 Bremerhaven 1, Schlahtnolstr. 23
- 3100 Celle, Sorengestraße 42
- 2970 Emden, Zweiter Polderweg 14
- 2390 Flensburg, Bosenstraße 2
- 3380 Goslar, Glockengießerstraße 38
- 2000 Hamburg 70, Eftingestr. 19
- 3250 Hameln, Langes Feld 25
- 3000 Hannover 1, Betendorfer Str. 6
- 3200 Hildesheim, Cheruskering 47
- 2210 Itzehoe, Lise-Meiner-Str. 23
- 2300 Kiel 1, Flirtbeker Str. 5
- 2400 Lübeck, Schwartauer Landstraße 2
- 2120 Lüneburg, in der Marsch 17
- 2350 Neumünster, Wabbecker Str. 45
- 2900 Oldenburg, Baumschulenweg 34
- 2160 Stade, Bienenwörder Straße 102
- 3180 Wolfsburg 11, Heinrichswinkel 7

REGION WEST

- 5760 Arnsberg 1, Lange Wende 24
- 4800 Bielefeld 1, Hofstraße 16/22
- 4630 Bochum 1, Harpener Str. 62
- 4600 Dortmund 1, Eisenstraße 44
- 4000 Düsseldorf 13, Paul-Thomas-Straße 58
- 4100 Duisburg 1, Paul-Rucker-Straße 16
- 4300 Essen 11, Heegstr. 55C
- 5800 Hamm, Kabeler Straße 70
- 4700 Hamm, Spenglerstraße 15
- 4950 Minden, Trippelamm 8
- 4050 Mönchengladbach 2, Ertstraße 20
- 4400 Münster, Borkstraße 20
- 4500 Osnabrück, Karmannsstraße 7
- 4790 Paderborn, Otto-Stadler-Straße 17
- 4440 Rheine, Petersstraße 36
- 4230 Wessel, Fritz-Haber-Straße 11
- 5600 Wuppertal 21, Rosenthalstraße 12

REGION MITTE

- 5100 Aachen, Neuentholstraße 134
- 8750 Aschaffenburg, Fröschmstraße 24
- 6430 Bad Hersfeld, Kolberger Strae 19
- 5305 Bonn-Alfter, Schontalweg 5
- 6108 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
- 6000 Frankfurt/Main, siehe Offenbach
- 6400 Fulda, Donaustraße 26

- 6300 Gießen, Robert-Bosch-Straße 10
- 3501 Fuldabrück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
- 3405 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
- 5270 Gummersbach 31, Amfelder Str. 31
- 3500 Kassel, siehe Fuldabrück
- 5000 Koblenz 31, Rudolf Diesel Str. 2a
- 5000 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
- 6500 Mainz 43-Laubenheim, Am Dammmweg 23
- 3550 Marburg-Cappel, Marburger Straße 65
- 6050 Offenbach 1, Schumannstraße 160
- 5900 Siegen 21, Bismarckstr. 78
- 8700 Würzburg, Max-von-Laue-Straße 20

REGION SÜD

- 8800 Augsburg, Rothenburger Straße 42
- 8901 Augsburg-Königsbrunn, Angerstraße 8
- 8600 Bamberg, An der Breitenau 9
- 8580 Bayreuth, Peter-Helbig-Straße 9
- 8510 Fürst-Poppentreu, Heinrich-Strauka-Str. 15
- 8700 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstraße 24
- 8960 Kempten, Porschestraße 10
- 8300 Landshut-Ergolding, Festplatz, 16
- 9000 München 45, Waldmeisterstraße 95
- 8500 Nürnberg 60, Ulmenstraße 52
- 8400 Regensburg, Visstraße 26
- 8440 Straubing, Krankenhausgasse 16
- 8220 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstraße 6
- 8480 Weiden, Oskar-von-Miller-Straße 21

REGION SÜDWEST

- 6550 Bad Kreuznach, Industriestraße 3
- 7120 Bietigheim, Gansacker 13
- 7800 Freiburg, Zinkmatzenstraße 24
- 6750 Kaiserslautern, Nordbahnstraße 1
- 7500 Karlsruhe, Hansstraße 29
- 6700 Ludwigshafen, Weckenermeisterstraße 10
- 6800 Mannheim 24-Neckarau, Im Klauenfuß 27
- 7107 Neckarsulm, Industriestraße 4 a
- 7600 Offenburg, Industriestraße 31
- 7530 Pforzheim, Freiburger Str. 15
- 7980 Ravensburg, Mülbrucksr. 31
- 7410 Reutlingen, Am Helbrunnen 51
- 6602 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
- 7000 Stuttgart, siehe Bietigheim und Waiblingen
- 5500 Trier, Ohmstraße 9-11
- 7900 Ulm, Jungingen, Buchbrunnweg 5
- 7730 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstraße 52
- 7050 Waiblingen 4-Hegnach, Gottl.-Däumler-Str. 5
- 6520 Worms, Speyerer Straße 126

OSTPREUSSEN

- 6850 Dornbirn, Marktstr. 12
- 8020 Graz, Asperngasse 2
- 6020 Innsbruck, Amraser Seestr. 56a
- 9020 Klagenfurt, Ankerhofenstr. 41
- 3500 Krems, Hohensteinstr. 17
- 3500 Leoben, Judendorfer str. 64
- 4016 Linz, Industrielle 47
- 7400 Oberwart, Wiener Str. 59
- 5020 Salzburg, Rupertgasse 3
- 9800 Spittal/Drau, 10-Oktober-Str. 22
- 1110 Wien, Rimböckstr 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Im Reparaturfalle verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typenschild befindlichen Bestell-Nummer und Privileg-Nummer.

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellen-Verzeichnis oder im Quelle-Katalog. Natürlich können Sie auch schreiben an:

Großversandhaus QUELLE
Kundenbetreuung
8510 FÜRTH 500

Bitte die Bestell- und Privileg-Nummer Ihres Gerätes in das folgende Schriftfeld eintragen und beim Gespräch mit unserem Kundendienst angeben!

Best.-Nr. _____
Priv.-Nr. _____

Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Elektro-Standherd	Best.-Nr.	005.799-2
Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe	mm	850/600/600
Nennspannung Heizkörpernennspannung		3N, AC 380-400 V, 50 Hz 220-230 V, ~ 50 Hz
Nennaufnahme max. — Backofen max. — Kochstellen max.	Watt Watt Watt	9350 3400 5950
Kochstellen (Glaskeramik-Kochfeld) — vorne links (Zweikreis-Kochstelle) — hinten links — hinten rechts — vorne rechts	mmØ/Watt mmØ/Watt mmØ/Watt mmØ/Watt	120/210/2000 (1330+670) 145/1150 180/1650 145/1150
Backofen — Heißluft — Ober- und Unterhitze — Grill — Dampfheizung — Gebläsemotor — Backofenbeleuchtung — Kühgebläse Temperaturregelung	Watt Watt Watt Watt Watt Watt Watt °C	2600 2100 2100 705 35 25 20 50-250
Zubehör — Backbleche — Fettpfanne — Rost — Fettfilter — Dampfsonde mit 2 Düsen — Anschlußstutzen zur Wasserentleerung — Glasform mit Glasdeckel und Einlegeroste		2 1 2 1 1 1 1

- Ein Elektroherd ist kein Spielzeug...

Achtung!

Der Herd wird beim Betrieb heiß! Vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür.

Kinder sollten unbedingt ferngehalten werden! Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.

Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen. Oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.

- Die Kochstellen oder den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden!

- Zur Aufrechterhaltung der Sicherheit des Gerätes sollten Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte, wenden Sie sich bei einem Störfall direkt an unseren Kundendienst.

- Das Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308 EWG, sowie der Norm bezüglich Netzzrückwirkung EN 60 555.

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.

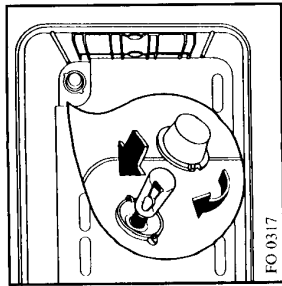
Einige Störungen lassen sich auf falsche Handhabung oder Wartung zurückführen. Diese sind im allgemeinen leicht zu beheben.

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte, ob es sich eventuell um einen Einstellungsfehler handelt; bevor Sie den Kundendienst rufen.

■ STÖRUNG	● URSACHE	▶ ABHILFE
■ DER BACKOFEN SCHALTET NICHT EIN	● Zeitschalter nicht eingestellt ● Funktions-Wahlschalter nicht richtig eingestellt	▶ Zeitschalter auf manuellen/Automatikbetrieb einstellen ▶ Funktions-Wahlschalter-Einstellung überprüfen. Siehe Absatz: Inbetriebnahme.
■ ROTE WASSERSTANDSANS- ANZEIGE "LEER" LEUCHTET	● Kein Wasser im Dampfsystem	▶ Wasser einfüllen! (max 1 Liter)
■ ROTE ANZEIGE "ENTKALK- KEN" LEUCHTET	● Kalkablagerungen im Dampfsystem ● Dampfsonde geknickt ● Dampfdüse verstopft	▶ Dampfsystem reinigen ▶ Dampfsonde überprüfen ▶ Dampfdüse reinigen
■ GRÜNE WASSERSTANDS- ANZEIGE LEUCHTET NICHT	● Dampfmengen-Wahlschalter einstellen. Wenn Anzeige nicht leuchtet, dann elektrische Störung.	▶ In diesem Falle kann der Wasserstand nicht kontrolliert werden. Fachmann rufen!
■ KEINE DAMPFERZEUGUNG	● Kein oder zu wenig Wasser im Dampfsystem ● Dampfmengen-Wahlschalter nicht eingestellt	▶ Wasserstand prüfen, evtl. nachfüllen ▶ Dampfmengen-Wahlschalter-Einstellung überprüfen
■ FEUCHTIGKEIT BILDET SICH AUF DEN SPEISEN IM BACKOFEN	● Backofentür nicht geschlossen	▶ Backofentür überprüfen
■ WASSER AM BACKOFENBODEN	● Es wurde mehr als 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter eingefüllt.	▶ Die Speisen bleiben nach dem Garen nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen bleiben. ▶ Alle Gerätefunktionen abschalten. Mit einem Schwamm den Backofenboden auswischen.

• **Backofenlampe austauschen**

Achtung! Vor dem Auswechseln der Lampe ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.



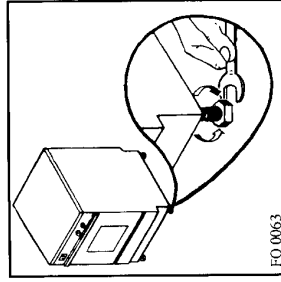
- Das Abdeckglas durch linksdrehen abnehmen und Glühlampe austauschen (Sockel E 14, 220/230 V, 25 W und 300 °C). Abdeckglas wieder anbringen.
- Der Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

- Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen nach vorne abziehbar.

- Zubehörteile, wie Fettpfanne, Rost, Backblech usw., können unter Angabe der Bestell- und Privilegnummer des Gerätes beim Quelle -Kundendienst bestellt werden.

- Die Furniere oder Kunststoffbeläge der das Gerät umgebenden Möbeln müssen mit hitzebeständigem Kleber (mind. 100 °C) verarbeitet sein. Sind diese Kunststoffbeläge und Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.

- Der Abstand zwischen dem Glaskeramik-Kochfeld und der Dunstabzugshaube muß den Angaben des Dunstabzugshauben-Herstellers entsprechen.

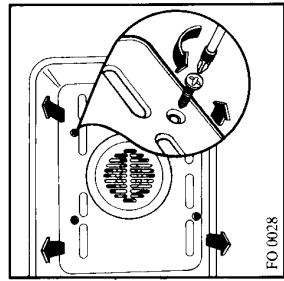


Die im Gerätesockel montierten Stellfüße dienen zum Ausgleichen der Gerätes bei unebenen Fußböden, um die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anzupassen, bzw. das Gerät waagrecht auszurichten.

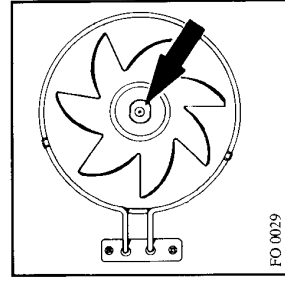
Die Stellfüße sind von unten zugänglich.

- Der Elektroanschluß darf nur von einem zugelassenen Elektro-Installateur oder vom Quelle-Kundendienst ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des zuständigen Energie-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten an der Backofen-Frontseite sichtbar.
- Das Gerät ist ausgelegt für Nennspannung 3N,AC 380-400 Volt. Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 220-230 Volt. Das Anschlußschema ist in der Nähe der Netzanschlußklemme des Gerätes oder in der folgenden Tabelle ersichtlich.
- Für den Elektroanschluß können :
 - gummiisolierte (Typ HO 5RRR-V mit grünengelbem Schutzleiter)
 - PVC-isolierte (Typ HO 5VV-F mit grünengelbem Schutzleiter)
 oder hochwertigere Leitungen verwendet werden. Dabei muß jeweils der erforderliche Nennquerschnitt berücksichtigt werden.
- In der Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Trennstrecke (Kontaktöffnungsweite) von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als Trennvorrichtung mit der erforderlichen Kontaktöffnungsweite gelten Schalter, LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- **Achtung!**
Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät elektrisch ausgeschaltet ist!
Je nach vorhandener Netzspannung das Gerät entsprechend einer der im Absatz: "Anschlußmöglichkeiten" angegebenen Schaltmöglichkeiten anschließen. Der Schutzleiter (PE) muß an der Klemme (≡) angeschlossen werden. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgelegt werden.
- Die Länge des Anschlußkabels ist so lang zu bemessen, daß das Gerät vor dem Einschieben in die Küchenzeile angeschlossen werden kann.
- Nach dem Anschließen die Geräte-Funktion überprüfen.

Vor der Demontage der Backofen-Zwischenwand das Gerät vom Versorgungsnetz trennen! Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. durch Ausschalten des Leitungsschutzschalters.



Backofen-Zwischenwand durch Lösen der 4 Schrauben herausnehmen.

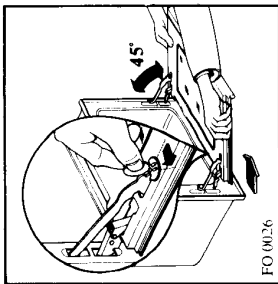


Das an der Rückwand befindliche Gebläserad lösen und abnehmen.

- Die beschmutzten Blechteile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen bitte keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel, oder Gegenstände (Messer usw.) verwenden.
- Nach der Backofen-Reinigung das Gebläserad wieder auf die Antriebswelle setzen, mit der Fächerscheibe versehen und mit der Mutter festziehen.
- Zuletzt die gereinigte Zwischenwand an der Backofenrückwand mit den 4 Schrauben befestigen.

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und zusätzlich auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

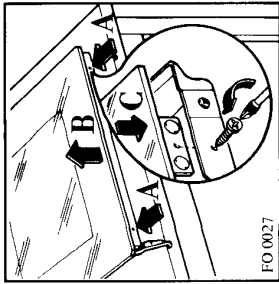
Achtung! Bei unachtsamer Benutzung des Backofens besteht im Bereich der Türscharniere Verletzungsgefahr.



- Tür in die waagrechte Position herunterklappen.
- Türarretierung auf beiden Seiten mit Hilfe eines Schraubendrehers um 45 Grad drehen.
- Die Tür leicht anheben und entnehmen.

Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Die zwei zur Mitte befindlichen Schrauben (A) lösen. Die Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
- Nach dem Reinigen der Teile die Glasscheibe wieder montieren (C).

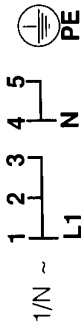


Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür die unteren Scharnierbänder anheben und auf beiden Seiten in die vorgesehenen Öffnungen am Herd einführen.
- Die Türarretierung wieder zurückdrehen.

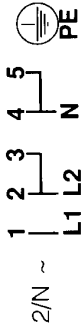
1. Heizkörper-Nennspannung 220 V ~

Bei Netz 220-230 V, eine Phase mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5. Phase an 1-2-3. Mittelpunktleiter an 4-5.



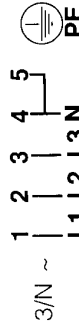
2. Heizkörper-Nennspannung 220 V ~

Bei Netz 380-400/220-230 V, zwei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5. Erste Phase an 1. zweite Phase an 2-3 Mittelpunktleiter an 4-5.



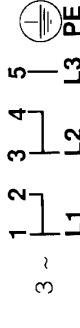
3. Heizkörper-Nennspannung 220 V ~

Bei Netz 380-400/220-230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücke zwischen 4-5. Erste Phase an 1. zweite Phase an 2. dritte Phase an 3 und Mittelpunktleiter an 4-5.

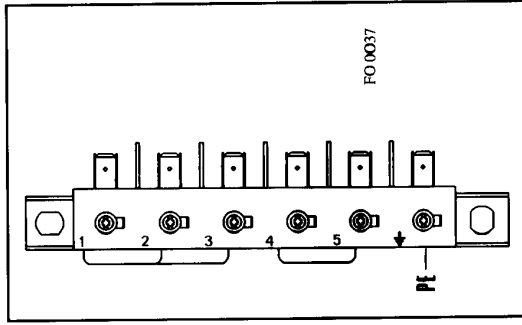


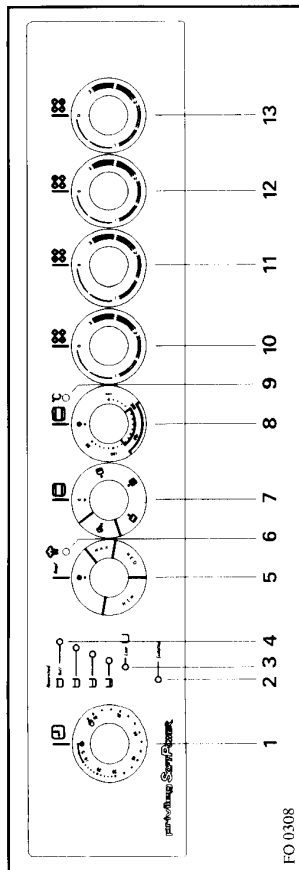
4. Heizkörper-Nennspannung 220 V

Bei Netz 220-230/127 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4 und dritte Phase an 5.



Anschlussklemme





Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen handelsübliche Pflegemittel verwenden. Im übrigen nach den Herstellerangaben vorgehen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Backofen

Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Zum Reinigen kann der Backofen beleuchtet werden.

Den Backofen und die Zubehörteile möglichst nach jedem Gebrauch reinigen, damit der Schmutz erst gar nicht festbrennt.

Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.

Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen Backofenreiniger, wie z.B. K2r, Huy oder Collo verwenden. Mit klarem Wasser gründlich nachwischen, damit alle Reinigungsmittel entfernt werden.

Bitte niemals aggressive Reinigungsmittel wie z.B. grobe Scheuermittel oder kratzende Topfreiniger verwenden.

Lackierte, eloxierte, verzinkte oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen. Bei Nichtbeachtung können Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten.

Bei Verwendung von Backofensprays, diese nicht auf das Lüfterrad sprühen.

Beim Kauf und Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Herstelleranweisungen beachten.

Fettfilter nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Vor den Einlegen in die Geschirrspülmaschine den Fettfilter zunächst in einer Spüllauge einweichen.

Backbleche, Fettpfanne, Rost und Kuchenformen nur mit sehr heißem Wasser reinigen.

Abb. 4

1. Zeitschalter
2. Reinigungsanzeige "Entkalken" (rot)
3. Wasserstandsanzeige "leer" (rot)
4. Wasserstandsanzeige (grün)
5. Dampfmengen-Wahlschalter
6. Dampfbetriebsanzeige (grün)
7. Funktions-Wahlschalter
8. Temperaturschalter für Backofen
9. Temperaturkontrolllampe für Backofenbetrieb (rot)
10. Schalterknebel, linke vordere Kochstelle
11. Schalterknebel, linke hintere Kochstelle
12. Schalterknebel, rechte hintere Kochstelle
13. Schalterknebel, rechte vordere Kochstelle

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Zum Reinigen keine kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Frost- und Fleckenentferner sowie Bleichmittel verwenden.

Glaskeramik-Kochfeld

- Folgende Grundsätze sind zu beachten:
 1. **Das Kochfeld am besten nach jedem Gebrauch reinigen.** Dazu ein sauberes feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel verwenden. Danach die Fläche mit einem sauberen Papiertuch trocken reiben. Es dürfen keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir «Cerafix». Dieses Mittel erzeugt einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch leichter entfernen.
 2. **Die gesamte Fläche nach Bedarf gründlich reinigen.** Dazu "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahlfix" oder "WK-Top" benutzen. Danach die gesamte Fläche ausreichend mit klarem Wasser säubern und mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Dabei beachten, daß keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Die Kochfläche könnte sonst Schaden nehmen!
- **Starke Verschmutzungen und Flecken** (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch warm (nicht heiß) ist. Benutzen Sie dazu ebenfalls "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahlfix" oder "WK-Top". Dabei vorgehen, wie unter Punkt 2 beschrieben!
- **Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche, wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Eingebranntes Zucker, geschmolzenen Kunststoff** entfernen Sie sofort — noch heiß — mit einem Glasschaber. Anschließend die Fläche, wie unter Punkt 2 beschreiben reinigen.
- **Sandkörner** die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Topfverschleiben Kratzer erzeugen. Deshalb darauf achten, daß keine Sandkörner auf der Kochfläche verbleiben.
- **Farbliche Veränderungen des Kochfeldes** haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände. Metallisch schillernde Verfärbungen bzw. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidel Spezial für Edelstahl" oder "Stahlfix" beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

H25 3 S1/12 91

Beschreibung der Funktionselemente

1 - ZEITSCHALTER

Der Zeitschalter ermöglicht automatisches Abschalten des Backofens, bzw. die Anwendung als Kurzzeitmesser bei verschiedenen Küchenarbeiten. Betriebszeiten bis zu 90 Minuten können eingestellt werden.

Beim automatischen Abschalten des Backofens zunächst den Drehschalter rechtsdrehend bis zum Anschlag auf Position "90" Minuten und anschließend nach links auf die gewünschte Betriebszeit einstellen.

Nach dem Ablauf der vorgewählten Zeit wird der Backofenbetrieb abgeschaltet und ein Kurzsignal ertönt.

Beim manuellen Betrieb (Kurzzeitmesser) den Drehschalter nach links auf das Handsymbol (☞) stellen.

Wichtig! Der Betrieb der jeweiligen Backofenfunktion ist nur nach vorübergehendem Einstellen des Zeitschalters auf Automatik- oder manuellen Betrieb möglich.

Beim vorzeitigen Abschalten des Zeitschalters den Drehschalter auf Position "0"(AUS) drehen.

2 - REINIGUNGSANZEIGE "ENTKALKEN"

Die rote Anzeige leuchtet auf, wenn das Dampfsystem oder die Dampfsonde verstopft ist.

3 und 4 - WASSERSTANDSANZEIGE

Die grünen Anzeigelampen zeigen den Wasserstand im Dampfsystem an. Maximale Füllmenge 1 Liter.

Bei Wassermangel leuchtet die rote Anzeigelampe "leer" auf. Zugleich wird die Dampfheizung außer Betrieb gesetzt.

5 - DAMPFMANGEN-WAHLSCHALTER

Der Schalter kann in beide Richtungen gedreht werden. Damit kann eine hohe (MAX), mittlere (MED) oder niedrige Dampfkonzentration gewählt werden.


6 - DAMPFBETRIEBSANZEIGE


Die grüne Leuchte (☛) zeigt beim Erreichen der Temperatur von mindestens 100°C den Dampfbetrieb an.


Beim Öffnen der Tür wird der Dampfbetrieb automatisch unterbrochen. Dabei erlischt die grüne Leuchte.


7 - FUNKTIONS-WAHLSCHALTER

Mit dem Funktions-Wahlschalter kann zum jeweiligen Garvorgang die bestgeeignete Funktion gewählt werden:

 Dampfgeren (Heißluft mit Dampf)

 Heißluftbetrieb

 Ober- und Unterhitzebetrieb

 Grillbetrieb

8 - BACKOFEN-TEMPERATURSCHALTER

Mit dem Temperaturschalter wird die Backofentemperatur im Bereich von 50 bis 250°C gewählt.

Beim Dampfgeren mit dem Temperaturschalter die Temperatur innerhalb des farblich gekennzeichneten Bereiches von 125 bis 200°C wählen.

Beim Grillbetrieb auf Position "max" einstellen.

9 - TEMPERATURKONTROLLAMPE FÜR BACKOFEN (rot)

Diese zeigt das Reglerspiel des Backofens an. Sie erlischt beim Erreichen der vorgewählten Temperatur und leuchtet beim erneuten Einschalten der Heizung wieder auf.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät ist mit einem Gebläse für die Funktionsteile und der Gehäusefront ausgestattet. Das Kühlgebläse läuft beim Einstellen aller Betriebsarten mit und auch nach dem Abschalten der Backofen-Beheizung noch kurze Zeit nach. Der Luftaustritt erfolgt im Bereich zwischen der Bedienungsblende und der Backofentür.

Gericht	Menge	Temperatur	Einschubebene von unten	Zeit (Minuten) 1.Seite/2.Seite
Fleisch und Wurstwaren				
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Max	4	8-10/6-8
4 Schweinenackensteaks	600 g	Max	4	8-10/6-8
2 Koteletts	400 g	Max	4	8-10/6-8
2 Kalbschnitzel	300 g	Max	4	6-7/5-6
4 Lammkoteletts	600 g	Max	4	8-10/6-8
4 Grillwürste	400 g	Max	4	8-10/6-8
2 Leberkäsescheiben	400 g	Max	4	3-4/2-3
4 Schaschlik	800 g	Max	4	7-8/5-6
Geflügel				
4 Hähnchenkeulen	700 g	Max	3	10-15/10-12
Hähnchen, halbiert	1000 g	Max	3	25-30/25-30
2 Entenbrüste	800 g	Max	3	15-20/10-15
Fisch				
Ganze Fische	400 g	Max	4	8-10/6-8
Toasts				
4 Weißbrotscheiben	200 g	Max	4	4-5/2-3
2 Mischbrotscheiben	200 g	Max	4	4-5/2-3
6 belegte Toastbröte	1000 g	Max	3	7-10

Anmerkungen:

1. Beim Grillen von Fleisch und Geflügel die Fettpfanne mit ca. 1/4 l Wasser in die erste Einschubebene von unten schieben. Dadurch wird verhindert, daß abtropfendes Fett verbrennt und Rauchbildung auftritt.
2. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.

- Zum Wenden am besten eine Holz- oder Grillzange benutzen. Gabeln oder andere spitze Bestecke verletzen die Oberfläche des Grillgutes, der wertvolle Fleischsaft geht damit verloren.
- Beim Grillen auf dem Rost diesen zuvor mit Öl bepinseln. Das Grillgut klebt dann nicht fest.
- Das Fleisch vor dem Grillen mit Gewürzen einreiben. Das Salzen am besten nach dem Grillen vornehmen, sonst entsteht an der Oberseite zu viel Feuchtigkeit und das Fleisch wird nicht ausreichend gebräunt.
- Dunkle Fleischsorten vom Rind oder Lamm bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb. Die Grilladen sind vereinzelt an der Oberfläche nur hellbraun, im Inneren jedoch gar und saftig.
- Nach etwa der halben Grillzeit das Grillgut wenden. Dazwischen öfter kontrollieren. Flache Stücke und Scheiben nur einmal wenden, größere Stücke mehrmals.
- Durch Grillen verkohlte Lebensmittel sind ungenießbar und Schaden der Gesundheit. Schwarze, verkohlte Stellen großzügig wegschneiden.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und Zubehörtelle reinigen.

Hinweise zur Anwendung

- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
 - Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr betreiben.
 - Vorsicht! Sandkörner z. B. vom Gemüseputzen können die Ursache für Kratzer auf der Kochfeldoberfläche sein.
 - Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dies ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
 - Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Zone hinaussehen.
 - Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
 - Keine Alufolie und Kunststoffbehälter auf das Kochfeld stellen. Das Material schmilzt sonst an.
 - Kochstellen und Geschirrböden sauberhalten.
 - **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden! Speisen mit Fetten und Ölen (z. B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!**
 - Das Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können diese beschädigen.
ACHTUNG! Sobald ein Riß auf der Oberfläche sichtbar wird, das Gerät sofort vom Netz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.
- Zuvor die Kochstellenknebel auf AUS-Position drehen!
- Quelle-Kundendienst verständigen!**
- Weitere Hinweise - siehe im Absatz : "Reinigung und Pflege".

Gebrauchsanweisung

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknäbeln auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.

Die Symbole über den Schalterknäbeln zeigen die Zugehörigkeit der Schalter zu den Kochstellen an.

Nach dem Einschalten einer Kochstelle leuchtet die dazugehörige Schalter-Markierung auf.

Die Kochstelle erst einschalten, wenn der Kochtopf aufgestellt ist.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

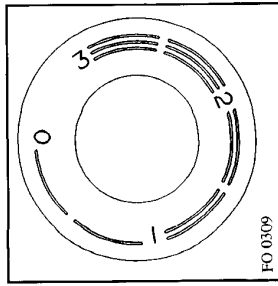
Neben den Stufen 0 - 1 - 2 - 3 sind noch Zwischenstufen-Einstellungen möglich.

Diese Einstellungen sind zu wählen, wenn die Temperatur der vorgehenden Stufe zu niedrig und die der nächstfolgenden zu hoch ist.

Zweikreis-Kochstelle

Die linke vordere Kochstelle ist eine Zweikreis-Kochstelle. Diese ermöglicht das Kochen mit Töpfen verschiedener Größen bei unterschiedlichen Heizleistungen.

Diese Kochstelle kann nur rechtsdrehend eingeschaltet und linksdrehend abgeschaltet werden. Beim Drehen des Schalterknäbels kurz über die Position "3" hinaus, wird der zweite Heizkreis mit zugeschaltet.



FO 03/09

Schalterstellung	geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärme Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen Fortkochen
1	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
3	Braten Ankochen/Anbraten

Kochen

Zum Ankochen Stellung 3 einschalten, zum Fortkochen auf Stufe 1 zurückdrehen, nach Bedarf höher oder niedriger.


Beim Grillbetrieb erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den unter der Backofendecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper.

Diese Betriebsweise eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch, z. B. Steaks, Schnitzel, Koteletts usw. auf dem Rost oder in der Fettpfanne.

Kompakte Fleischstücke, wie Hähnchen oder Rollbraten können auch in der Fettpfanne gegrillt werden.

Achtung! Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!

Inbetriebnahme

- Mit dem Zeitschalter Automatik- oder manuellen Betrieb wählen und gemäß Rezeptangaben Betriebszeit einstellen.
- Wahlschalter auf Grillbetrieb  einstellen.
- Temperaturschalter auf Position "max" einstellen.

Hinweise zum Grillen

- Das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät vorheizen.
- Nur gut abgehangenes, etwas mit Fett marmoriertes Fleisch verwenden.
- Das Grillgut vor dem Grillen rechtzeitig aus dem Kühlschranks nehmen, damit es Zimmertemperatur hat. Es sollte trocken sein.
- Grillfleisch sollte nicht gepökelt, nicht geräuchert und nicht zu fett sein.
- Zum Grillen wird kein Fett benötigt. Fleisch und Gemüse lediglich mit Öl einpinseln. Das schließt die Poren, der Saft bleibt damit erhalten. Das Einpinseln mehrmals wiederholen - mit Öl oder mit dem abtropfenden Saft.
- Schinken in Kombination mit Käse sollten nur bis zum Zerlaufen des Käses gegrillt werden.
- Steaks, Leberkäse, Koteletts u. ä. sollten mindestens 3 cm und gleichmäßig dick sein.
- Fette Würste etwas leicht einstechen, damit die Haut beim Grillen nicht platzt.
- Speisen mit oder ohne Gefäß auf den Rost legen. Beim Grillen auf dem Rost die Fettpfanne zum Auffangen des Fettes darunter einschieben.

Braten

Zum Anbraten Stellung 3 einschalten, bis das Fett heiß ist, dann das Bratgut einlegen und auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf auch höher oder niedriger.

Es ist empfehlenswert, etwa 3 bis 5 Minuten vor dem Ende des Garvorganges die Kochstellen abzuschalten. Somit wird die Nachwärme der Kochstellen mit ausgenutzt.

Beim Einstellen der Knebel auf Position "0" werden die Kochstellen abgeschaltet.

Restwärmanzeige

Jeder Kochstelle auf dem Glaskeramik-Kochfeld ist ein Lichtsignal zugeordnet. Dieses zeigt die Restwärme an, wenn die Kochstelle bereits abgeschaltet und noch heiß ist. Nach dem Abkühlen der Kochstelle erlischt das Lichtsignal.

Gericht	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Zeit (Min.)
	Temperatur °C	Einschubebene von unten	Temperatur °C	Einschubebene von unten	
Gebäck in Formen					
Napf- und Rindonkuchen	190	2	170	2 (1+3)	55 - 65
Kastenkuchen	190	2	170	2 (1+3)	55 - 65
Käsekuchen	170	2	160	2 (1+3)	60 - 70
Obskuchen	175	2	160	2 (1+3)	45 - 65
Biskuitorte*)	190	2	170	2 (1+3)	30 - 35
Gebäck auf Backblechen					
Hefzopf/(kranz*)	200	2	180	2 (1+3)	25 - 35
Strudel	180	2	160	2 (1+3)	35 - 55
Blechkuchen mit trockenem Belag	190	2	170	2 (1+3)	25 - 40
Blechkuchen mit feuchtem Belag	170	3	150	2 (1+3)	45 - 60
Biskuitrolle*)	190	3	170	2 (1+3)	10 - 15
Kleingebäck (Mürbeteig)	170	2	160	2 (1+3)	15 - 20
Kleingebäck (Blätterteig)	190	2	170	2 (1+3)	15 - 20
Brötchen*)	200	2	180	2 (1+3)	15 - 20
Pizza*)	200	2	180	2 (1+3)	25 - 35
Fleisch					
Schweinebraten, ca. 1,5 kg	200	2	180	2	100 - 120
Roastbeef, ca. 1 kg*	220	2	200	2	50 - 70
Kalbsbraten, ca. 1 kg	190	2	170	2	90 - 120
Lammkeule, ca. 1,5 kg	200	2	180	2	100 - 130
Geflügel					
Hähnchen, ca. 1 kg	190	2	170	2	60 - 75
Ente, ca. 2 kg	180	2	160	2	120 - 150
Gans, ca. 3 kg	190	2	170	2	150 - 180
Truhhahn, 5 kg	190	2	170	2	220 - 240
Wild					
Hase, ca. 1 kg	190	2	170	2	50 - 60
Rehrücken, ca. 1,5 kg	190	2	170	2	60 - 75
Hirschkeule, ca. 1,5 kg	190	2	170	2	75 - 110
Fisch					
Ganze Fische	190	2	170	2 (1+3)	40 - 60
Aufläufe und Gratins					
Gemüseauflauf	200	2	180	2 (1+3)	40 - 45
Nudelauflauf	200	2	180	2 (1+3)	35 - 40
Quarkauflauf	200	2	180	2 (1+3)	35 - 45

- Bei Gerichten, die mit (*) gekennzeichnet sind, den Backofen 5-10 Min. vorheizen.
- Für das Backen bzw. Braten auf mehreren Ebenen sind die Einschubebenen in Klammern angegeben. Die Zeiten können sich um 5-10 Min. verlängern. Die Backbleche können auch zu unterschiedlichen Zeiten entnommen werden.
- Beim Backen den Fettfilter entfernen.
- Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.

Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Vorteile der Kochstellen voll ausgenützt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Stromverbrauch.

Empfehlenswert ist spezielles Elektro-Kochgeschirr mit starkem, plangeschliffenem Boden zu verwenden. Im Durchmesser kann es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmemengen verloren gehen und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe nicht ohne aufgesetzte Topfdeckel verwenden.

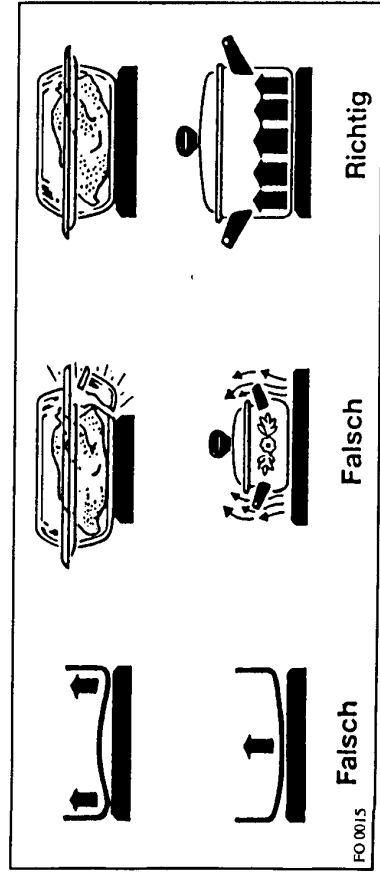
Keine nassen Kochtöpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel auf unbenutzten Kochstellen ablegen!

Auf saubere Kochstellen und Topfböden achten, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.

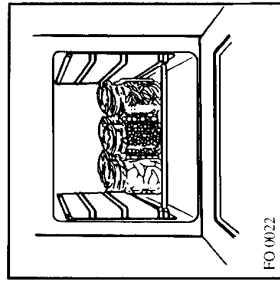
Keine unbenutzten Kochtöpfe auf den Kochstellen abstellen, noch heiße Töpfe darauf abkühlen lassen (Schwitzwasserbildung).

Geschirr aus feuerfestem Glas mit plangeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es den jeweiligen Kochstellengrößen entspricht. Überstehende Gefäße können, infolge der in ihnen auftretenden Spannung, zerspringen. Große Temperaturunterschiede sind auch dem feuerfesten Glas unzutraglich.

Vermeiden Sie das Zugießen kalten Wassers in heiße Gefäße oder deren Abstellen auf kalte Steine- oder Metallflächen.



FO 0015



Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten.

Hierzu handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metallösen dürfen nicht verwendet werden.

Die Gläser sollten möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein.

Es können bis zu 6 Einliter Gläser in die Fettpfanne gestellt werden. Diese dürfen sich dabei nicht berühren.

Etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne eingießen. Zur Schonung der Gummiringe eine dicke Lage nasses Papier auf die Gläser legen.

Ohne vorzuheizen die Fettpfanne in die 1. Einschubebene von unten in den Backofen schieben. Wahlschalter auf Heißluft-Beheizung und Temperaturschalter auf 160°C einstellen.

Obst/Gewürzgerichte

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 - 45 Minuten — bei 1 und 1 1/2-Liter-Gläsern etwa nach 45 Minuten bis 1 Stunde) den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch 30 Minuten — bei empfindlichem Obst, z.B. Erdbeeren, ca. 15 Minuten — im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 30 - 45 Minuten - bei 1 und 1 1/2-Liter-Gläsern etwa 45 Minuten bis 1 Stunde) die Temperatur auf 100°C zurückstellen und das Einkochgut 60 Minuten weiterkochen lassen. Danach den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Anschließend die Gläser sofort herausnehmen. Ein langsames Abkühlen im Backofen ist zu vermeiden, weil dadurch eine erneute Keimbildung und Säuerung des Einkochgutes begünstigt wird.

[REDACTED]

[REDACTED]

Mit der Temperatureinstellung 50°C können auch tiefgefrorene Fertiggerichte oder halbfertige Produkte aufgetaut werden.

Als Geschirr flache Formen, z. B. für Fleisch und Obst geschlossene feuerfeste Formen verwenden.

[REDACTED]

Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen sind für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.

Bei Verwendung von Spezial-Geschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Geschirr-Herstellers beachtet werden.

[REDACTED]

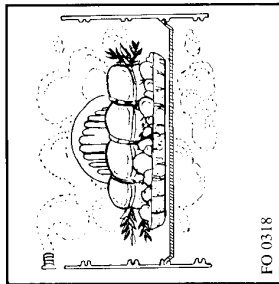
Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit längeren Garzeiten.

Beim Kochen im Schnellkochtopf darauf achten, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet.

Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

Der Backofen ist mit verschiedenen Beheizungsarten ausgestattet. Der Betrieb erfolgt grundsätzlich bei geschlossener Tür.

Betriebsfunktionen

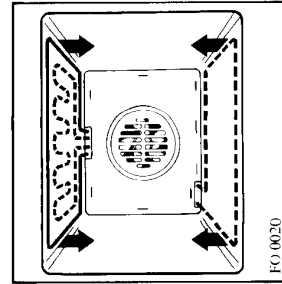


FO 0318

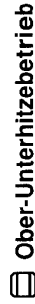


Dampfgaren

Durch das Heizgebläse hinter der Backofenrückwand erfolgt im Backofen ein ständiger Kreislauf heißer Luft, zu dem Dampf in dosierbarer Menge eingeführt wird. Diese Betriebsweise eignet sich zum Braten, Backen von Brot und Kuchen und insbesondere zum schonenden Garen von Gemüse.



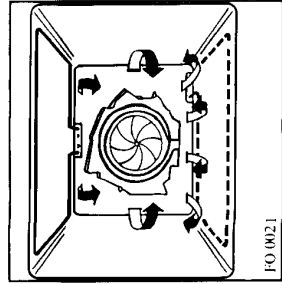
FO 0020



Ober-Unterhitzebetrieb

Die Heizkörper, oben an der Garraumdecke sichtbar und unten unter dem Backofenboden eingebaut, strahlen ihre Wärme direkt auf das Brat/Backgut.

Diese Beheizungsart eignet sich für Wild und Geflügelbraten, Braten, sowie Backen von Biskuitorten (siehe Einstelltabelle für Backen/Braten).



FO 0021



Heißluftbetrieb

Das Gebläse hinter der Backofenrückwand sorgt für einen ständigen Kreislauf heißer Luft. Das Brat-/Backgut erhält von allen Seiten die gleiche Wärme.

Diese Beheizungsart eignet sich insbesondere zum Braten und Backen auf mehreren Ebenen ohne Geruchsübertragung.

Im allgemeinen werden pro Zentimeter Fleischhöhe 15 bis 18 Minuten Bratzeit benötigt. Durch "Löffeldruck" kann der Garzustand des Bratens geprüft werden. Ist der Braten gar, gibt er dem Druck des Löffels nicht mehr nach. Der Fleischsaft von ganz durchgebratenem Fleisch ist grau.

Beim Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, wird die Bratzeit etwa um 10 Minuten pro cm Fleischhöhe verkürzt.

Mit dem Anschneiden des Bratens wenigstens 10 Minuten warten, damit der Fleischsaft zur Ruhe kommt und nicht zu stark ausfließt.

Geflügel

Wie üblich vorbereiten, mit dem Rücken auf dem Rost legen, und die Fettpfanne direkt darunter einschieben. Beim großen Geflügel (Ente, Gans) vor Bratbeginn etwa 2 Liter Wasser in die Fettpfanne gießen. Das heruntergelaufene Fett brät dann nicht so schnell an der Pfanne fest und kann gut abgeschöpft werden.

Wild

Rehkeule, Hasenrücken, usw. in der Fettpfanne mit der entsprechenden Fettzugabe zubereiten. Die Fettpfanne oder das Backblech mit Wasser ausspülen, leicht fetten, das vorbereitete Wildfleisch darauflegen. Das Fleischstück wird gewürzt, mit Öl bepinselt oder mit Speckstreifen gespickt.

Hackbraten auf die Fettpfanne, bzw. auf das gefettete Backblech legen oder in einer gefetteten Kastenformenform auf dem Bratrost zubereiten.

Heißluftgrillen (Kurzbraten)

Werden Kurzbratstücke mit Heißluft zubereitet, dann mit der entsprechenden Temperatur-Einstellung vorheizen, bis die rote Kontrolllampe erlischt.

Steaks und andere Fleischstücke mit Öl und Salz oder einem Gemisch aus Öl, Salz und Paprika bepinseln und auf dem Rost zubereiten. Hierzu beim Vorheizen Rost und Fettpfanne in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Dies gilt auch für Schweine- und Kalbs-Bratwurst, panierte Schnitzel und Koteletts. Leber und Frikadellen auf die leicht gefettete Fettpfanne legen und in den vorgeheizten Backofen einschieben. Die Fettpfanne kann auch mit Aluminiumfolie oder Backpapier belegt werden.

Temperatureinstellung: 250 °C. Nach dem Betrieb Backofen reinigen.

- Rührteige sollten schwer vom Löffel reifen, weil die Backzeit durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert wird. Die Backbleche auf übliche Weise mit flüssigem Fett bepinseln.
- Unterschiedliche Gebäckarten können gleichzeitig gebacken werden, wenn für diese Gebäckarten die gleiche Temperatur-Einstellung gilt. Das Gebäck dabei kontrollieren und nacheinander herausnehmen.

- Fettfilter einsetzen!

- Beim Braten Fettfilter einsetzen, um die Verschmutzung des Gebläses hinter der Backofenrückwand zu vermindern.

- Die Heißluft bewirkt, daß sich die Oberfläche des Fleischstückes schnell schließt. Der Fleischsaft bleibt im Inneren erhalten, damit auch der Eigengeschmack des Fleisches. Der Braten ist dann besonders schmackhaft.

- Mageres, gut abgehangenes Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Fettpfanne legen.

Vorbereitung

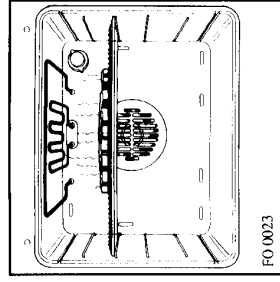
Bei Bratenstücken mit Knochen diese vorher auflösen. Die Bratzeit wird dadurch verkürzt und der Braten läßt sich besser aufschneiden.

Fleischstücke vor der Zubereitung leicht mit Öl und Salz oder einem Gemisch aus Öl, Salz und Paprika bepinseln. Mageres Fleisch kann mit Speckstreifen bespickt werden.

Bei fetten Bratenstücken die Fettschwarte in Karrees einschneiden, das Fleisch mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Paprika, Würzmischung) einreiben.

Das vorbereitete Fleisch mit der "Anrichte-Seite" nach oben auf den Rost legen und mit der Fettpfanne darunter zum Auffangen des Fettes in den kalten Backofen einschieben.

Beim Heißluftbetrieb entfällt das Wenden des Bratens.

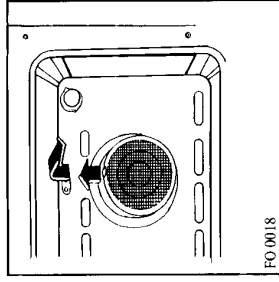


FO 0023

Grillbetrieb

Beim Grillbetrieb erfolgt die Wärmeübergabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper.

Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.; sowie zum Grillen von großen Fleischstücken, wie Rollbraten, Geflügel, usw.



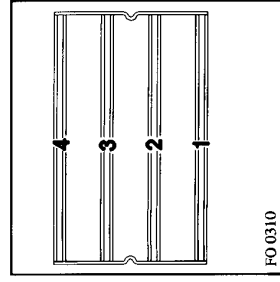
FO 0018

Fettfilter

Der Fettfilter vermindert beim Heißluftbetrieb weitgehend die Verschmutzung des Gebläses und der Backofenrückwand.

Dieser muß beim Braten von Fleisch auf dem Rost oder in offenen Bratentöpfen eingesetzt werden.

Wichtig! Beim Braten Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen!



FO 0310

Einschubebenen

An den beiden Seiten des Backofens befinden sich abnehmbare Einschubgitter mit jeweils 4 Einschubebenen. In diese können Roste, Fettpfanne oder Backbleche eingesetzt werden.

Wichtige Hinweise

- Vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen und mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Den leeren geschlossenen Backofen 1 Stunde bei Ober-Unterhitzebetrieb und maximaler Temperatureinstellung aufheizen. Dabei die Küche gut lüften, um eine Geruchsbelästigung zu vermeiden. Nach dem Abkühlen den Backofen nochmals feucht auswischen und trocknen.

- In Backofen kein Edelstahlgeschirr verwenden. Es reflektiert die Hitze. Fleisch, Geflügel und Fisch in Bratentöpfen, Fettpfanne oder am Rost braten.


- **Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen und kein Backblech, Fettpfanne bzw. Töpfe auf den Backofenboden stellen. Diese hindern die Hitze daran, sich im Backofen zu verteilen. Es entsteht ein Wärmestau, der das Email zerstört.**

- **Das Email des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich, außer gegen Säuren von Früchten (Zitronen, Pflaumen u.ä.) und Tee. Diese hinterlassen auf dem Hochglanz des Emails matte und raue Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Die Funktion des Backofens wird jedoch dadurch nicht beeinflusst.**

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.

- **Achtung! Bei unachtsamer Benutzung der Backofentür besteht im Türscharnierbereich Verletzungsgefahr!**


Inbetriebnahme

- **Beim Braten Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen!**
- Mit dem Zeitschalter Automatik- oder manuellen Betrieb wählen und gemäß den Rezeptangaben die Betriebszeit einstellen.
- Funktions-Wahlschalter auf Heißluftbetrieb  und
- Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen (siehe Einstelltabelle für Backen/Braten).

Hinweise zum Backen mit Heißluft

- Bei Anwendung der Heißluft tritt die Wärmeabgabe durch die Heißluftbewegung direkt und schneller ein, als in konventionellen Backöfen. Dadurch ist das Vorheizen mit Ausnahme bei Biskuitorten und Brot nicht nötig.
- Die Backform und das Material haben keinen Einfluß auf die Backergebnisse. Der Wärmebedarf des Backgutes ist von der Zusammensetzung der Zutatenmenge, vom Würzen und der Flüssigkeitsmenge abhängig.
- In die Einschubebenen können gleichzeitig bis zu 3 Backbleche mit Gebäck und Kuchen eingeschoben werden. Dazu die drei untersten Einschubebenen verwenden. Beim Backen auf einem Blech dieses auf die 2. Einschubebene von unten setzen. Beim Backen von nassen Blechkuchen (Rühr- oder Hefeteig mit Obstbelag, wie Äpfel oder Pflaumen usw.) darf der Backofen nur mit 2 Backblechen gleichzeitig beschickt werden.
- Beim gleichzeitigen Backen von gleichen Backgut auf verschiedenen Ebenen können sich unterschiedliche Backzeiten für die einzelnen Backbleche ergeben. Es ist empfehlenswert am Ende der Backzeit das Backgut auf den einzelnen Blechen zu kontrollieren.
- Beim gleichzeitigen Backen auf zwei Blechen diese in die 1. und 3. Einschubebene von unten einschieben. Halbhohes Gebäck auf dem Blech, wie z. B. Hefezopf, Windbeutel oder Kuchen in der Form ebenfalls in die 1. und 3. Einschubebene von unten einschieben. Gleichzeitig können 2 Springformen oder 4 Kasten Kuchen eingesetzt werden.
- Mürbeteigböden in der Form und auf dem Blech zu 2/3 anbacken, bevor sie mit dem Belag weitergebacken werden. Die weitere Backzeit richtet sich nach der Art und Menge des Belages.

Inbetriebnahme

- Mit dem Zeitschalter Automatik- oder manuellen Betrieb wählen und gemäß Rezeptangaben die Betriebszeit einstellen.
- Funktions-Wahlschalter auf Ober-Unterhitzebetrieb  und
- Temperaturschalter auf gewünschte Temperatur einstellen.

Hinweise zur Ober- und Unterhitzebetrieb

- Speisen und Gebäck können nur auf einer Einschubebene zubereitet werden.
- Für die Zubereitung der meisten Speisen ist es nötig, den Backofen vorzuheizen. Die Speisen erst dann in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d. h. nach erstem Erlöschen der roten Kontrollampe.
- Das vorbereitete Fleisch bzw. Geflügel auf den Rost, mageres Rindfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen. Die Soße kann dann gleichzeitig in der Pfanne mit zubereitet werden.
- Wenden des Bratens ist nur dann erforderlich, wenn mit höheren Temperaturen gebraten wird.
- Für das Backen von Hefeteig und Biskuitorten ist das Ober- und Unterhitzesystem dem Heißluftsystem vorzuziehen.
- Empfehlenswert sind dunkle Backformen. Hellglänzende Formen, z.B. Weißblech, weisen die Wärme stark zurück und das Gebäck bräunt von unten nicht genügend.
- Ca. 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit die Backofenheizung abschalten, damit die Restwärme mit ausgenutzt wird.

Dampfgaren

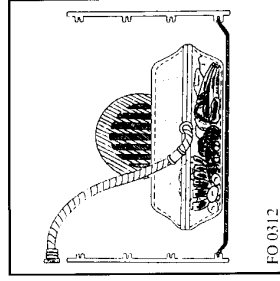
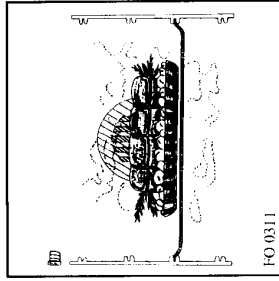
Beim Dampfgaren erfolgt der Betrieb mit Heißluft und zusätzlich dosierbarem drucklosen Dampf.

Entsprechend dem Gargut können verschiedene Anwendungsmöglichkeiten gewählt werden.

• Dampfgaren im Backofen

Der Dampf wird im Backofen gleichmäßig verteilt.

Optimal geeignet für die Zubereitung von Brot und Kuchen, aber auch für Braten, die knusprig und saftig sein sollen.



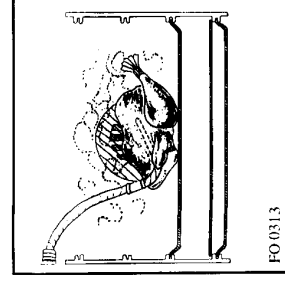
• Dampfgaren in der Glasform

Mit einer Dampfsonde wird der Dampf direkt in die Glasform eingeführt.

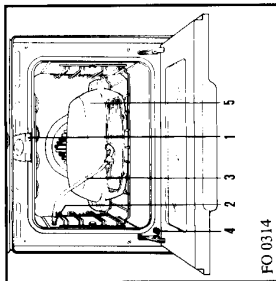
Damit können Gemüsegerichte sehr schnell und sehr schonend gegart werden. Das Gemüse behält nicht nur seine natürliche Farbe und Aussehen, sondern auch seinen ursprünglichen Geschmack.

• Dampfgaren direkt

Bei dieser Betriebsweise wird der Dampf direkt in das in der Glasform oder auf den Rost gelegte Gargut eingeführt; z. B. bei Ente, Gans usw. vorteilhaft anwendbar. Um es noch knuspriger zu haben, anschließend auf Grillbetrieb umschalten.



Nähere Angaben sind im beiliegenden Rezeptbuch enthalten.

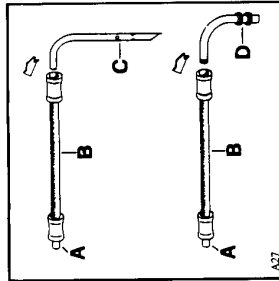


FO 0314

1. Wasserbehälter (herausgezogen) mit abnehmbarem Deckel
2. Dampfsützen
3. Dampfsonde
4. Wasserauslaufventil
5. Glasform mit Glasdeckel und eingelegtem Rost

Dampfsonde

Die Dampfsonde wird beim Dampfgaren in der Glasform oder beim direkten Dampfgaren verwendet.

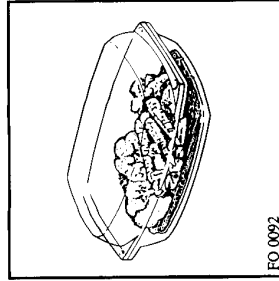


A27

Sie besteht aus dem Anschlußstutzen (A), lebensmittelleichtem Gummischlauch (B) und zwei austauschbaren Düsen "C" (für direkten Dampf) und "D" (für Dampfgaren in der Glasform).

Glasform mit Einlegerost

Die Glasform wird zum Dünsten von Gemüse, Fisch Braten und Schmoren von Fleisch verwendet. Bei Verwendung des Einlegerostes sammelt sich die Garflüssigkeit unterhalb des Rostes. Diese kann zur Zubereitung von schmackhaften Soßen verwendet werden.



FO 0092

Die geteilte Glasform enthält eine Öffnung zur Aufnahme der Dampfdüsen.

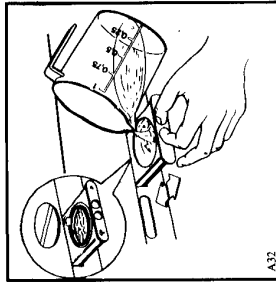
GERICHT	Menge kg	Ebene	Dampfsystem			Dampfmenge	Temperatur °C	Zeit (Minuten)
			☐	☐	☐			
Gebäck								
Hefekuchen	1	2	x			med.	160	35-40
Brot	0,5	2	x			med.	180	45-60
Pizza	0,5	2	x			min.	180	25-30
Fleisch/Geflügel								
Schweinefleisch	1,5	2	x			max.	175	90-110
Rindfleisch	1,5	2	x			max.	180	90-110
Kalbfleisch	1,5	2	x			max.	180	80-110
Hähnchen	1	2	x			max.	180	50-60
Truthahn	5	2			x	med.	175	150-180
Fisch								
Forelle	0,5	1			x	max.	150	20-30
Hecht	1	1			x	max.	150	15-25
Kabeljau	1	1			x	max.	150	20-25
Gemüse								
Kartoffeln in Stücke	1	1			x	max.	150	30-45
Karotten in Stücke	1	1			x	max.	150	30-45
Rosenkohl	1	1			x	max.	150	30-45
Bohnen	1	1			x	max.	150	30-45
Auflauf								
Quarkauflauf	1,5	2			x	med.	170	30-45
Gemüseauflauf	1,5	2			x	med.	170	30-45

Anmerkungen:

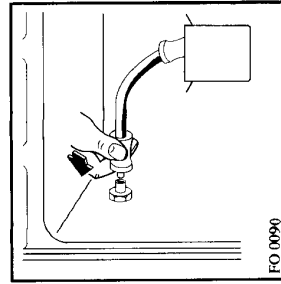
1. Bei den Garzeiten sind die Aufheizzeiten nicht mitgerechnet. Im Allgemeinen muß eine Aufheizzeit von ca. 7 min. hinzugerechnet werden.
2. Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.
3. Am Ende der Garzeit kann mit Hilfe des Grills ☐ (Temperatur "MAX") die Kruste noch verstärkt werden.
4. Weitere Informationen zum Dampfgaren finden Sie im beiliegenden Kochbuch.

Dampfsystem entkalken

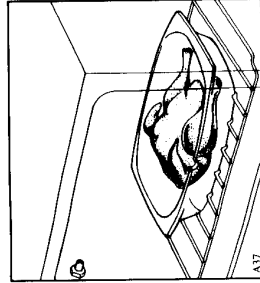
- Dampfsystem entleeren
- In etwa 800 cm³ Leitungswasser 50 bis 60 g Zitronensäure (etwa 2 Eßlöffel) auflösen. Diese Lösung in den Wasserbehälter gießen.



- Die Dampfsonde ohne Düse am Dampfstutzen anschließen. Das freie Ende in ein geeignetes Gefäß einführen.
- Die eingefüllte Lösung zunächst etwa 30 Minuten wirken lassen.
- Backofen einschalten.
- Mit dem Zeitschalter Betriebszeit 20 bis 25 Minuten einstellen.
- Funktionswahlschalter auf Position Dampfbetrieb
- Dampfmengenauswahlschalter auf Dampf-Symbol "MAX" und
- Temperaturschalter auf Temperatur 125 bis 130°C einstellen.



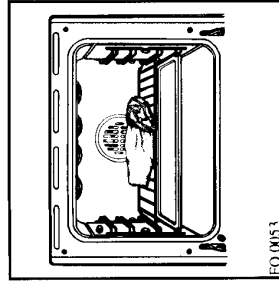
- Nach etwa 20 bis 25 Minuten die Bedienungsschalter abschalten.
- Anschließend das Dampfsystem spülen. Dazu den Wasserbehälter mit Wasser füllen und sofort wieder entleeren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis keine Kalkreste mehr sichtbar sind.



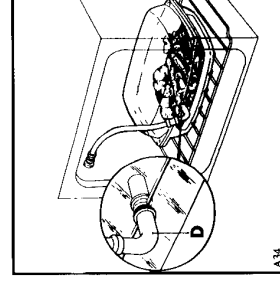
Dampfgeraren

Der Dampf wird über den Dampfstutzen direkt in den Backofen geführt und gleichmäßig verteilt.

- Das Gargut in ein Gefäß oder



- direkt auf den Rost mit darunter eingeschobener Fettfanne legen.

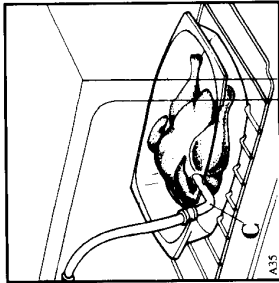


Dampfgeraren in der Glasform

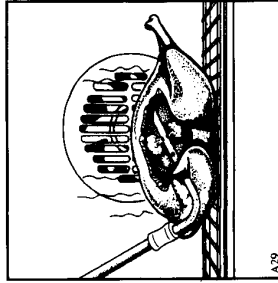
- Glasform mit dem Gargut auf den Rost in die erste Einschubhöhe stellen.
- Dampfsonde am Dampfstutzen anschließen und Düse "D" bei leicht angehobener Glasform-Abdeckung in die vorgesehene Öffnung zwischen den beiden Glasteilen einsetzen.

Dampfgaren direkt

- Glasform mit Gargut auf den Rost in die unterste Einschubebene stellen.



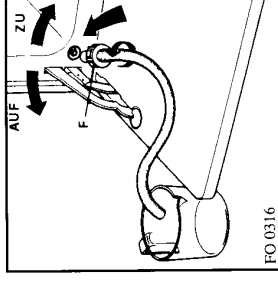
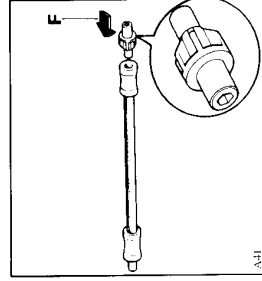
Dampfsonde am Dampfstutzen anschließen und die Düse "C" in das Fleisch einstecken. Dabei muß der Dampfaustritt aus der Düse gewährleistet sein.






Dampfsystem entleeren

Bei längerer Nichtbenutzung des Dampfsystems von mehr als 2 bis 3 Wochen empfiehlt es sich, das Restwasser aus dem Wasserbehälter zu entleeren.

- Von der Dampfsonde aufgesteckte Düse abnehmen.
- Den beiliegenden Anschlußstutzen "F" (rot) auf die Dampfsonde stecken.



- Backofentür öffnen. Den Anschlußstutzen "F" mit dem Innensechskant am Ablaufventil anschließen und das zweite Ende der Sonde in ein Gefäß einführen.
- Den Anschlußstutzen "F" nach links drehen. Das Restwasser kann ablaufen.
- Nach dem Entleeren mit dem Anschlußstutzen rechtsdrehend das Wasserablaufventil wieder schließen.

- Entsprechend dem Gargut das geeignete Dampfsystem einschließlich Zubehör wählen.
- Wasser in den Wasserbehälter des Dampfsystems einfüllen.
- Gargut direkt auf den Rost, oder in der Glasform auf den Rost in die erste Einschubebene von unten einschieben. Beim Garen auf dem Rost die Fettpfanne zum Auffangen des Fettes darunter einschieben.
- Bei Anwendung der Dampfsonde diese am Dampfstutzen anschließen. Das zweite Ende der Sonde mit geeigneter Düse in die Glasform bzw. in das Gargut einsetzen.
- Backofen einschalten
 - **Beim manuellen Betrieb** (Betrieb ohne Zeiteinstellung) den Zeitschalter linksdrehend auf das Handsymbol  einstellen.
 - **Beim Betrieb mit automatischer Abschaltung** die dem Gar-/Backgut entsprechende Betriebszeit einstellen (siehe Einstelltablelle für Dampfbetrieb auf Seite 33 und im Rezeptbuch).
- Dampfmengen-Wahlschalter auf die gewünschte Dampfmenge MIN/MED/MAX
- Funktions-Wahlschalter auf Dampfbetrieb 
- Temperaturschalter entsprechend den Rezeptangaben im farblich gekennzeichneten Dampf-Temperaturbereich zwischen 125 bis 200 °C einstellen.
- Um das Fleisch am Ende des Dampfgarens zu bräunen, auf Grillbetrieb umstellen. Zuvor Dampffunktion abschalten. Die Dampfsonde entnehmen und Glasdeckel von der Glasform abnehmen.
- Funktions-Wahlschalter auf Grillfunktion  und Temperaturschalter auf maximale Temperatur einstellen.
- Etwa 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Betriebszeit die Heizfunktion abschalten. Funktions-Wahlschalter und Temperaturschalters auf AUS-Position drehen.

- Der Dampfaustritt erfolgt erst bei einer Backofentemperatur von 100°C. Dazu muß der Backofen 5 bis 7 Minuten vorgeheizt werden.
- Um ein Verkalken des Dampfsystems zu vermeiden, Wasser mit möglichst niedrigem Härtegrad verwenden.
- **Wichtig! Zur freien Verbreitung des Dampfes muß die Dampfsonde stets in einen hohlen Körper gesteckt werden.**
- Die Dampfsonde und die Glasform werden heiß! Beim Handhaben bitte Topflappen verwenden.
- Beim Einsetzen ist das Knicken, sowie das Berühren der Sonde mit heißen Backofenteilen zu vermeiden.
- Beim Öffnen der Tür während des Garvorganges wird die Dampfzufuhr automatisch unterbrochen.
Vorsicht! Starker Dampfaustritt.
- Die Kondensatbildung auf der Backofentür-Innenseite und Wänden ist normal und beeinträchtigt nicht den Backofenbetrieb. Nach dem Betrieb den Backofen lediglich auswischen.

Wasser zur Dampfzeugung

Für den Dampftrieb des Backofens ist empfehlenswert enthärtetes, oder Wasser mit niedriger Wasserhärte zu verwenden. Dadurch wird die unvermeidliche Kalkbildung im Dampfsystem beträchtlich verringert. Das Entkalken ist etwa nach 150 bis 200 Dampftriebszyklen erforderlich.

Normales Leitungswasser kann ebenfalls verwendet werden. Hierzu ist ein öfteres Entkalken des Dampfsystems vorzunehmen.

Die rote Reinigungsanzeige (Entkalken) auf der Schalterblende leuchtet auf, wenn das Entkalken erforderlich ist. Siehe Absatz: Dampfsystem entkalken.

Wasser einfüllen

Wichtig! Vor dem Wassereinfüllen Backofen abschalten.

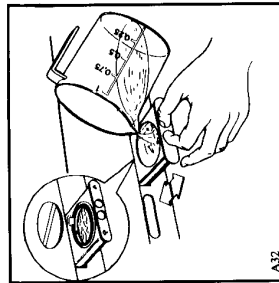
Die Backofentür öffnen, Wasserbehälter herausziehen und Deckel abnehmen.

Mit Hilfe eines Meßbechers maximal 1 Liter Wasser in den leicht angehobenen Wasserbehälter eingießen. Deckel wieder aufsetzen. Wasserbehälter einschieben.

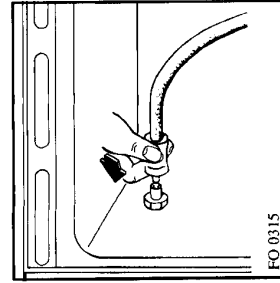
Beim Einstellen des Wahlschalters auf Position "Dampfgaren" wird die eingefüllte Wassermenge auf der Wasserstandsanzeige sichtbar.

Dampfsonde anschließen

Beim Dampfgaren in der Glasform oder beim direkten Dampf die Dampfsonde auf den Dampfstützen stecken.



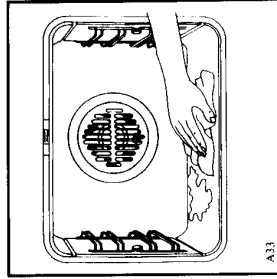
A32



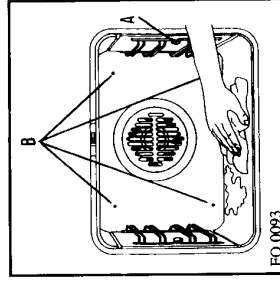
FO 0315

Sicherheitsüberlaufrohr

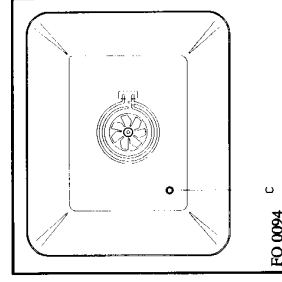
Beim Eingießen von mehr als 1 Liter Wasser fließt die überschüssige Wassermenge über einen Sicherheitsüberlauf in den Backofen. In derartigen Fällen das Gerät abschalten. Das Wasser dann vom Backofenboden auswischen.



A33



FO 0093



FO 0094

Eine mögliche Verkalkung des Sicherheitsüberlaufrohres hat zu Folge, daß beim Wasserfüllen die überschüssige Wassermenge in das Gerät gelangen kann.

Zur Vermeidung des Schadens:

Nicht mehr als 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter füllen!

Spätestens nach 6 Monaten prüfen, ob das Überlaufrohr nicht verschlossen ist. Dazu:

- Gerät abschalten und vom Netz trennen!
- Die Einschubgitter mit den Rändelmuttern "A" lösen und von beiden Seitenwänden abnehmen.
- Die 4 Schrauben "B" lösen und die Rückwand abnehmen.
- Prüfen, ob das Sicherheitsüberlaufrohr "C" frei ist.
- Die abgenommenen Teile wieder einbauen.