

privileg®

Elektro- Einbauherde

mit Mehrfach-Heizsystem

Bestell-Nr. 012. 674-B (braun)

Bestell-Nr. 012. 676-S (weiß)

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Garantie- Information

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

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt wissen Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.) Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.

Unsere Garantiebedingungen sind in unserer jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Gesam-Verkaufsstelle AG & Co.
Furtw. 211

Europas größtes Versandhaus
00750 Furtth

Anschriften der Quelle Kundendienststellen

REGION OST

- 12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
- 13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 25
- 12105 Berlin-Süd, Ringstraße 42
- 03042 Cottbus, Merzborfer 33
- 05224 Gröna b. Chemnitz, Pletbaer Str. 2
- 02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
- 06126 Halle-Neustadt, Objekt 1051, Teuschenthaler Land Str.
- 01809 Heidenau b. Dresden, Hauptstraße 44
- 14482 Potsdam, Gartenstr. 42
- 04155 Leipzig, Rothenstraße 17-19
- 39124 Magdeburg, Lübecker Straße 23 a
- 17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
- 04171 Radeburg bei Dresden, Bärwalder Str. 2
- 18069 Rostock, Krischanweg 9

REGION NORD

- 38114 Braunschweig, Aussigstraße 2
- 28219 Bremen, Bayernstraße 173
- 27576 Bremerhaven 1, Schiachthofstr. 23
- 29223 Celle, Sprengerstraße 42
- 26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
- 24941 Flensburg, Boschsstraße 2
- 38640 Goslar, Glockengießerstraße 38
- 22041 Hamburg, Entwegstr. 13
- 31789 Hameln-Aferda, Langes Feld 25
- 30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
- 31137 Hildesheim, Cheruskerweg 47
- 25524 Itzehoe, Lise-Meiener-Str. 23
- 24143 Kiel, Flinbeker Straße 5
- 23554 Lübeck, Schwartau Landstraße 2
- 21339 Lüneburg, In der Marsch 17
- 24534 Neumünster, Wasbeker Straße 45
- 26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
- 21682 Stade, Bremewörder Straße 102
- 38448 Wolfsburg 11, Heinrichswinkel 7
- 31275 Lehrte, Industrierstr. 29

REGION WEST

- 59755 Arnsberg, Lange Wende 24
- 33607 Bielefeld, Holzstraße 16/22
- 44791 Bochum, Haperner Str. 62
- 44145 Dortmund, Eisenstraße 44
- 40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Straße 58
- 47059 Duisburg, Paul-Rucker-Straße 16
- 45356 Essen, Hegestr. 55 c
- 58099 Hagen, Kabeleer Straße 70
- 59067 Hamm, Spenglerstraße 15
- 32429 Minden, Trippeldamm 8
- 41238 Mönchengladbach, Erftstraße 20
- 48163 Münster, Borkestraße 20
- 49084 Osnabrück, Karmannstraße 7
- 33100 Paderborn, Otto-Stadler-Straße 17
- 48432 Rheine, Peterstraße 36
- 48485 Wesel, Fritz-Haber-Straße 11
- 42369 Wuppertal 21, Rosenthalstraße 12

REGION MITTE

- 52078 Aachen, Neuenhofstraße 124
- 63739 Aschaffenburg, Fronsinnstraße 24
- 36251 Bad Hersfeld, Koberger Straße 19
- 53347 Bonn-Alfert, Schotthalweg 5
- 64331 Darmstadt-Weiterstadt 1, Robert-Bosch-Str. 9
- Frankfurt/M., siehe Offenbach
- 36043 Fulda, Donaustraße 26
- 34277 Fulda-Brück/OT Berghausen, Cumbacher Str. 56

- 35398 Gießen, Robert-Bosch-Straße 10
- 37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
- 51643 Gummersbach 31, Anrielder Str. 31
- Kassel, siehe Fulda-Brück
- 56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Straße 2 a
- 50829 Köln, Hugo-Eckener-Straße 35
- 55130 Mainz-Laubenheim, Am Darmweg 23
- 35043 Marburg-Cappel, Marburger Straße 65
- 63069 Offenbach, Schumanstraße 160
- 53076 Siegen, Bischofsstr. 78
- 97080 Würzburg, Max-v.-Lauze-Straße 20

REGION SÜDWEST

- 55543 Bad Kreuznach, Industriestraße 3
- 74321 Bietigheim, Gansacker 13
- 79108 Freiburg, Zinkmatenstraße 24
- 67657 Kaiserslautern, Nordbahnstraße 1
- 76189 Karlsruhe, Hansastraße 29
- 67067 Ludwigshafen, Meckerheimer Straße 10
- 68199 Mannheim-Neckarau, Innstraße 41
- 74172 Neckarsulm 1, Im Klauenfuß 27
- 77656 Offenbach, Industriefstraße 4 a
- 75179 Pforzheim, Freiburger Straße 15
- 68212 Ravensburg, Mühlbrucksstraße 31
- 72786 Reutlingen, Am Helbrunnen 51
- 66125 Saarbrücken-Dudweiler, Renngartenstr. 7
- Stuttgart, siehe Bietigheim und Wablingen
- 54344 Trier-Kenn, im Gewerbegebiet
- 89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnweg 5
- 78056 Villingen-Schwenningen, Stempelstraße 52
- 71334 Waiblingen 4-Hegnach, Gottl.-Dammier-Str. 5
- 67547 Worms, Speyerer Straße 126

REGION SÜD

- 95122 Ansbach, Rothenburger Straße 42
- 86179 Augsburg, Unteren Talweg 40
- 96052 Bamberg, An der Breitenau 9
- 95444 Bayreuth, P.-Henlein-Straße 9
- 99091 Ertur, Mühlweg 18
- 90765 Furt-Poppenreuth, Heint.-Stranka-Straße 15
- 07552 Gera-Bieblach-Ost, Türingerstr.
- 85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstraße 24
- 07745 Kempten, Porschestraße 10
- 87437 Jana-Göschwitz, Am Zementwerk 7
- 84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstraße 16
- 80935 München, Waldmeisterstraße 95
- 90451 Nürnberg, Werrastraße 35
- 93059 Regensburg, Wissstraße 26
- 94315 Straubing, Krankenhausgasse 16
- 83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstraße 6
- 92637 Weiden, Oskar-v.-Miller-Straße 21

ÖSTERREICH

- 6850 Dornbirn, Marktstr. 12
- 8020 Graz, Asperngasse 2
- Innsbruck, Amraser Seestr. 56 a
- 6020 Klagenfurt, Ankershofenstr. 41
- 9020 Krems, Höhensteinstr. 17
- 3500 Linz, Industriezeile 47
- 8700 Leoben, Judendorferstr. 64
- 7400 Oberwart, Wiener Straße 59
- 5020 Salzburg, Ruperlgasse 3
- 9800 Spittal/Drau, 10-Oktober-Str. 22
- 1110 Wien, Rinnböckstr. 50

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

Verpackungs-Entsorgung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Gebrauchsanweisung	Seite	7
Wichtige Hinweise	Seite	7
Schalterblende	Seite	8
Glaskeramik-Kochfelder/Einbau-Kochmulden	Seite	9
Bedienung der Kochstellen	Seite	14
Töpfe und Kochgeschirr	Seite	15
Backofen	Seite	17
Ober- und Unterhitze-Beheizung	Seite	21
Heißluft-Beheizung	Seite	22
Einstelltabelle für Backen/Braten (Heißluft/Ober-Unterhitze)	Seite	27
Grillen mit Infrarot-Grillheizkörper	Seite	28
Grilltabelle	Seite	31
Reinigung und Pflege	Seite	32
Was tun, wenn	Seite	38
Austausch von Geräteteilen	Seite	39

Montageanweisung

Wichtige Hinweise	Seite	40
Einbau der Kochmulde	Seite	41
— Wichtige Hinweise	Seite	41
— Muldenausschnittmaße	Seite	42
— Montage	Seite	44
Einbau des Elektroherdes	Seite	45
— Wichtige Hinweise	Seite	45
Elektroanschluß	Seite	46
Anschlußmöglichkeiten	Seite	47
Verbindung des E-Herdes mit Kochmulde	Seite	48

Kundendienst

Seite	49
-------	----

Verzeichnis der Kundendienststellen

Seite	50
-------	----

Garantie-Information

Seite	52
-------	----

Verpackungs - Entsorgung

Hinweis zur Verpackungsentsorgung von Elektro-Großgeräten:

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Elektro-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 sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
 - Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

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



In den Beispielen steht

PE für Polyethylen** 02 = PE-HD:04 PE-LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typenschild befindlichen Bestell-Nummer und Privileg-Nummer.

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

Großversandhaus QUELLE
Kundendienst
90750 FÜRTH

Bitte die Bestell- und privileg-Nummer Ihres Gerätes eintragen und beim Gespräch mit unserem Kundendienst stets angeben.

Das typenschild ist nach dem öffnen der tür unterhalb des backofens oder rechts sichtbar.

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

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

Montageanweisung

Sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung 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.

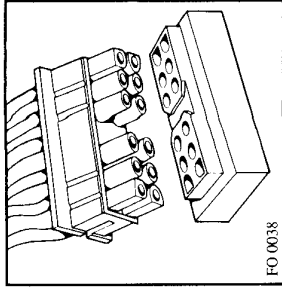
Bitte beachten Sie, diese Einbaueinheit dürfen nur mit den dazugehörigen Kochmulden / Glaskeramik-Kochfeldern kombiniert werden. Siehe Absatz: Technische Daten. Eine Verwendung anderer Kochmulde- Glaskeramik-Kochfelder schließt jegliche Haftung aus.

• Einbau und Anschließen

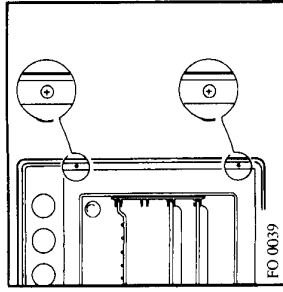
Nur ein zugelassener Elektro-Installateur oder der Quelle-Kundendienst darf Ihren Herd anschließen. Das sichert, daß die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens eingehalten werden. Alles Wissenswerte über den Einbau und das Anschließen findet der Fachmann im Absatz: Montageanweisung.

Verbindung des Elektroherdes mit Glaskeramik-Kochfeld/Kochmulde

- 1 Gerät teilweise in die Nische schieben.
2. Elektrische Leitungen mit Spezial-Stecker der Mulde in die Steckdose am Einbaueinheit stecken und bis zum Anschlag eindrücken.



3. Einbaueinheit in den Einbauschrank ganz einschieben, Herdtür öffnen und jeweils links und rechts mit den beigelegten Schrauben am Küchenschrank befestigen.



4. Nach dem Anschließen die Geräte-Funktion überprüfen.

Technische Daten

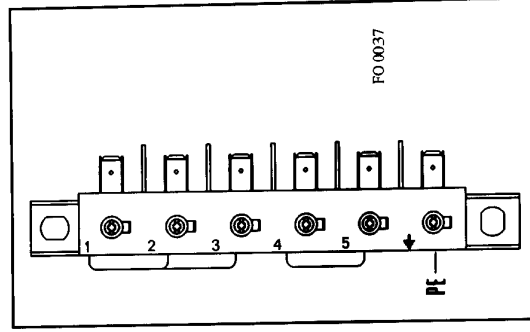
Einbauherd	Best.-Nr.	012.674-8 (braun) 012.676-3 (weiß)
Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe Einbaumaße	mm	594/594/540
Höhe/Breite/Tiefe	mm	597/560/550
Nennspannung Heizkörpernennspannung	3N AC 400 V 230-V, 50 Hz	
Nennanschlussleistung gesamt	W	9705
Backofen gesamt	W	2555
Kochstellen gesamt	W	7150
Backofen — Heißluft	W	2500
— Ober- und Unterhitze	W	2000
— Grill (Sonderzubehör)	W	2000
— Gebläsemotor	W	30
— Backofenbeleuchtung	W	25
Temperaturregelung	°C	50-250
Zubehör — Backbleche	2	
— Fettpfanne	1	
— Rost	1	
— Fettfilter	1	
Kombinierbare Glaskeramik-Kochfelder	Best.-Nr.	016.498-8/016.500-1 016.502-7/016.503-5 016.505-0/016.507-6 014.217-4 016.508-4/016.515-9 015.858-4/015.897-2
Kombinierbare Einbau-Kochmulden	Best.-Nr.	014.122-6/ 014.123-4/014.124-8

Montageanweisung

Anschlußmöglichkeiten

1. Heizkörper-Nennspannung 230 V	Bei Netz 400/230 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 230 V	Bei Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5. Eine Phase an 1. zweite Phase an 3. Mittelpunktleiter an 4-5.	
3. Heizkörper-Nennspannung 230 V	Bei Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücke zwischen 4-5. Erste Phase an 1. zweite Phase an 2. und dritte Phase an 3. Mittelpunktleiter an 4-5.	
4. Heizkörper-Nennspannung 230 V	Bei Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1. zweite Phase an 3-4 und dritte Phase an 5.	

Anschlußklemme



Montageanweisung

Elektroanschluß

1. Für den elektrischen Anschluß die Geräterückwand abnehmen.
2. Die Länge des Anschlußkabels so bemessen, daß das Gerät vor dem Einbau auf dem Küchenboden abgestellt werden kann (ca. 1,5 m).
3. **Achtung!**
Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät elektrisch ausgeschaltet ist. Je nach vorhandener Netzspannung ist das Gerät entsprechend einer der im folgenden Absatz "Anschlußmöglichkeiten" angegebenen Schaltmöglichkeiten anzuschließen. Der Schutzleiter (PE) kommt an die Klemme \perp . Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgelegt werden.
4. Leitung durch die Zugentlastung durchziehen und festziehen.
5. Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht werden kann.
6. Geräterückwand wieder festschrauben.

Anschlußmöglichkeiten

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.

H07 RN-F
H05 RN-F
H05 RR-F
H05 VV-F

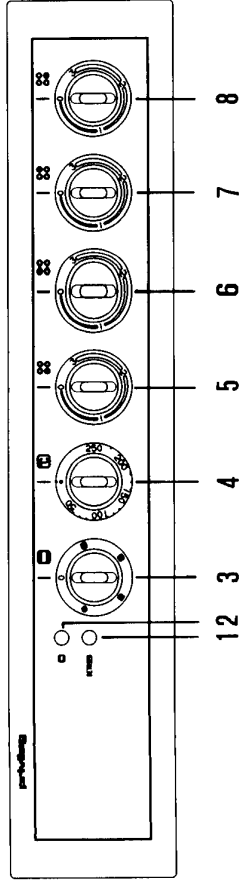
Gebrauchsanweisung

Wichtige Hinweise

- 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 die möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem Backofen und der heißen 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 EG, sowie der Norm bezüglich Netzrückwirkung 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.

Gebrauchsanweisung

Schalterblende



FO 0005

1. Betriebskontrolllampe für den Backofen-Thermostat (rot)
2. Betriebskontrolllampe für Kochstellen und Backofen (gelb)
3. Wahlschalter für Backofen-Beheizungsart
4. Temperaturschalter für Backofen
5. Schalterknebel, linke vordere Kochstelle
6. Schalterknebel, linke hintere Kochstelle
7. Schalterknebel, rechte hintere Kochstelle
8. Schalterknebel, rechte vordere Kochstelle

H8 6/12 91

Kontrolllampen

Die **gelbe** Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn eine Kochstelle oder der Backofen eingeschaltet werden.

Die **rote** Betriebskontrolllampe zeigt das Temperatur-Reglerspiel des Backofens an. Sie erlischt, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur absinkt, schaltet sich die Heizung ein und die Kontrolllampe leuchtet gleichzeitig wieder auf.

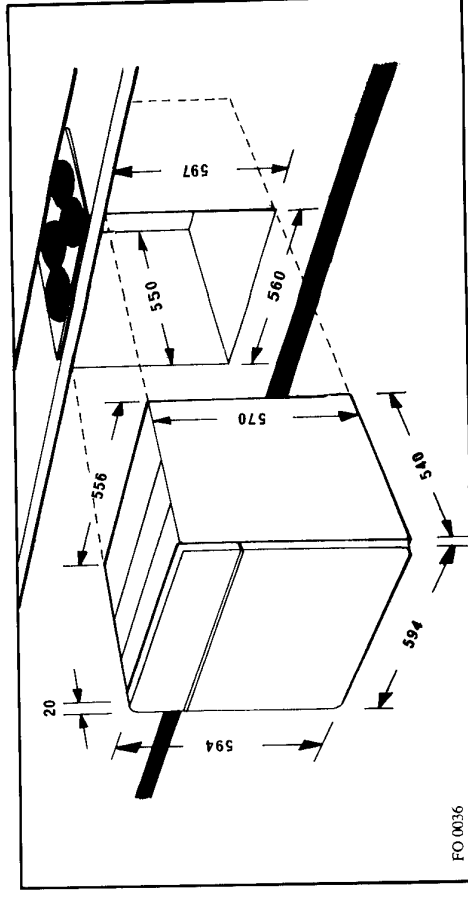
H8 S2/12 91

Montageanweisung

Einbau des Elektroherdes

Wichtige Hinweise

- Bei angrenzenden Küchen elementen muß das Furnier bzw. der Kunststoff mit einem bis zu 100°C temperaturbeständigen Kleber verarbeitet sein.
- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Nischenabmessungen sind unbedingt einzuhalten.
- Der Einbauschrank muß nach hinten offen sein.
- Das Bodenrett des Einbauschrankes (max. 530 mm) muß kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Dadurch ist eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage ausrichten.



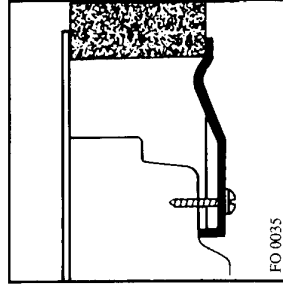
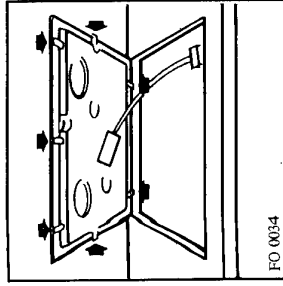
FO 0036

HZ 40 S6/04 92

Montageanweisung

Montage

1. Die Arbeitsplatte auf ihre waagrechte Lage prüfen und gegebenenfalls korrigieren.
2. Entsprechend der gewählten Mulde gemäß den Einbauzeichnungen genau über dem vorgesehenen Einbaueherd den Muldenausschnitt aufzeichnen.
Bei ovalen Glaskeramik-Kochfeldern dazu die beiliegende Schablone verwenden und mittig auflegen.
Danach den Ausschnitt anreißen.
3. Der Ausschnitt muß exakt vorgenommen werden. Dazu nur ein gerades, gutes Stichsägeblatt oder eine Oberfräse verwenden.
4. Die Schnittflächen versiegeln.
5. Die Mulde in die Öffnung so einsetzen, daß die Heizkörperschlußleitungen mit den Steckern nach vorne zeigen.
6. Mulde von oben festdrücken und von unten mit vier bzw. acht Befestigungskralen an der Arbeitsplatte befestigen.



Gebrauchsanweisung

Glaskeramik-Kochfelder/Einbau-Kochmulden

Bitte achten Sie jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Einbaueherd passenden Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der passenden Einbau-Kochmulde.

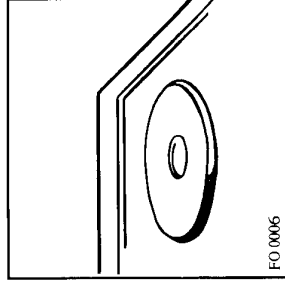
Der Begriff Kochstelle ist ein Überbegriff für die am Glaskeramik-Kochfeld verwendeten Kochzonen bzw. bei den Kochmulden verwendeten Gieß-Kochplatten.

- **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!**
- Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr betreiben!

Kochstellen auf den Kochmulden

Normalkochstelle

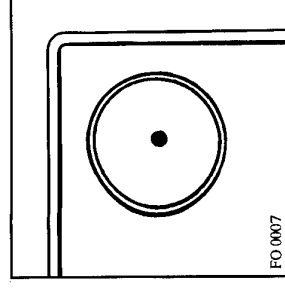
sind die überwiegend verwendeten Kochstellen.
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



Blitzkochstelle

Die Blitzkochstelle unterscheidet sich von der Normalkochstelle durch höhere Leistung. Diese sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch ständige Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit teilweise verschwindet.

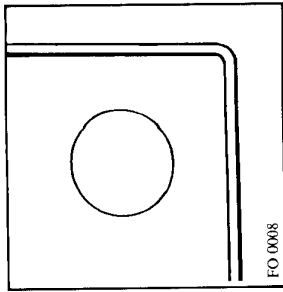
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



Vor der ersten Inbetriebnahme die Gußkochplatten etwa 3 bis 5 Minuten ohne Kochgeschirr bei höchster Einstellung erhitzen, um diese abbrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug seine größtmögliche Festigkeit.

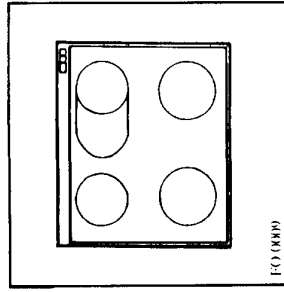
Gebrauchsanweisung

Kochstellen auf den Glaskeramik-Kochfeldern



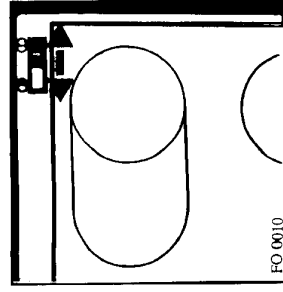
Einkreis-Kochstelle (Normalkochstelle) ist die überwiegend verwendete Kochstelle.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



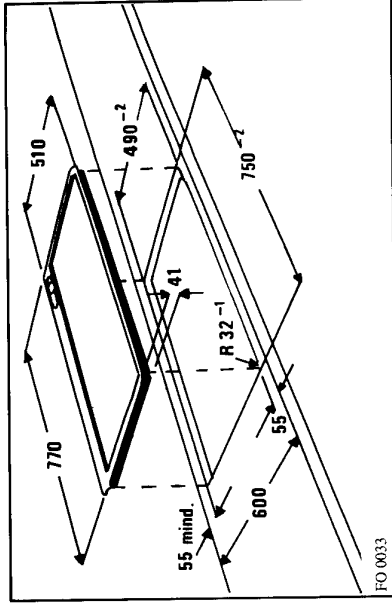
Bräter-Kochstelle

Die kreisförmige Heizung wird mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert, während die Heizung für den Bräterbereich mit dem Schiebeshalter auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu- und abgeschaltet wird. Beide Heizkreise werden durch den Schalter auf der Schalterblende ausgeschaltet.



Montageanweisung

Glaskeramik-Kochfelder
mit Bräter- und Warmhalte-Kochstellen



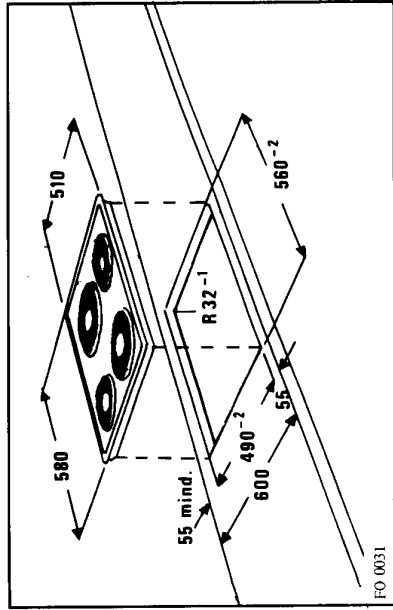
Bestell-Nr. 015.858-4

015.897-2

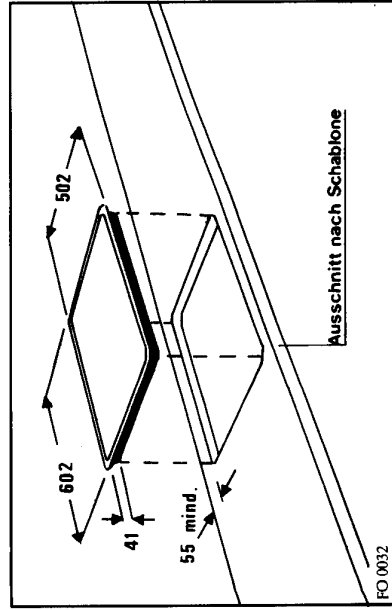
Montageanweisung

Muldenausschnittmaße

Email- und Edelstahlmulden/Glaskeramik-Kochfelder



Bestell-Nr. 016.515-9 016.505-0 016.498-8 014.122-6
 016.508-4 016.507-6 016.500-1 014.123-4
 Glaskeramik - Kochfelder, oval 014.217-4 014.124-8

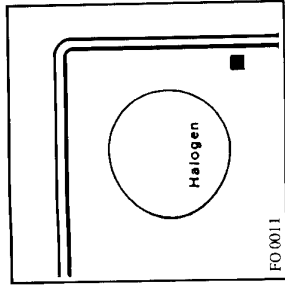


Bestell-Nr. 016.503-5 016.502-7

Gebrauchsanweisung

Halogen-Kochstelle

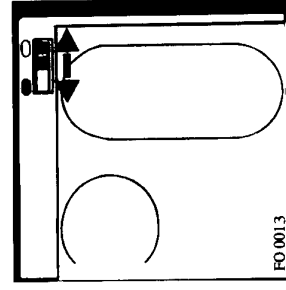
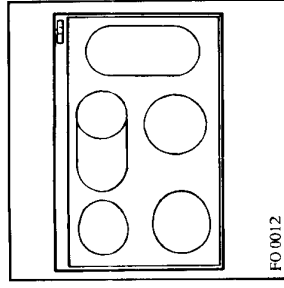
Die Beheizung dieser Kochstelle erfolgt durch eine spezielle Halogenlampe besonderer Intensität, die durch den zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert wird.



Achtung! Nicht konzentriert auf die Halogenlampen des Strahlungsheizkörpers schauen.

Warmhalte-Kochstelle

dient zum Warmhalten von Geschirr und Speisen. Diese wird durch den Schiebeschalter auf dem Glaskeramik-Kochfeld ein- und ausgeschaltet.



Gebrauchsanweisung

Glaskeramik-Kochfeld

- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf, dies ist technisch bedingt und hat auf die Qualität und Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Zone hinaussehen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Keine Alufolie und Kunststoffbehälter auf das Kochfeld stellen. Das Material schmilzt an.
- Vorsicht! Sandkörner z.B. vom Gemüseputzen können die Ursache für Kratzer auf der Kochfeldoberfläche sein.
- Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speise, sofort in heißen Zustand mit einem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände können die Kochoberfläche beschädigen.
Achtung: Sobald ein Riß in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters. Zuvor die Kochstellenschalter auf Position "0" (Aus) drehen. Danach den Kundendienst rufen.

Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle auf dem Glaskeramik-Kochfeld ist ein Lichtsignal zugeordnet. Dieses leuchtet auf, wenn die Kochstelle heiß ist und erlischt bei abgekühlter Kochstelle.

Montageanweisung

Einbau der Kochmulde

Wichtige Hinweise

- Bei den Einbaumöbel müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauzeichnungen eingehalten werden. Oberflächen-Farbveränderungen der Wandabschlußleiste sind nicht durch Temperatureinwirkungen des Gerätes bedingt.
- Oberböden von Unterschränken unterhalb der Mulden aus Temperaturgründen ausschneiden.
- Die Mulde wird grundsätzlich über dem Herd montiert. Der Berührungsschutz gemäß VDE ist damit sichergestellt.
- Der Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten zur Wand ist den Muldenausschnitt-Einbauzeichnungen zu entnehmen.
- Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen mindestens 300 mm betragen.
- Sollte der Einbau direkt neben einem Hochschrank (Sicherheitsabstand 50 mm) nicht zu umgehen sein, so ist die Seitenfläche des Hochschrankes mit wärmefestem Material zu verkleiden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben.
- Der Spannungsbereich der Spannelemente reicht für 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten.
- Der unter der Kochmulde liegende Raum muß allseitig fest verschlossen sein, damit die Unterseite der Kochmulde nicht mehr zugänglich ist.

Montageanweisung

Wichtige Hinweise

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektro-Installateur oder vom Quelle-Kundendienst durchgeführt 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 bei geöffneter Tür unterhalb des Backofens oder rechts sichtbar.
- Das Gerät ist ausgelegt für Anschluß 3N, AC 400 V. Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 230 V. Das Anschlußschema ist auf der Rückwand des Gerätes und im Absatz: Anschlußmöglichkeiten ersichtlich.
- In der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Trennstrecke (Kontakt-Öffnungsweite) von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen, FI-Schalter und Schütze.
- Die Montage des Herdes hat so zu erfolgen, daß es im eingebauteem Zustand mit dem Möbel rückseitig an eine Wand angestellt wird, oder das Möbel mit einer Rückwand versehen ist. Spannungsführende Teile und betriebsisolierte Teile dürfen mit dem Prüffinger VDE 700 nicht berührbar sein.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchenmöbel, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Für den Anschluß des Herdes können:
 - gummiisolierte (Typ HO 5RR-F mit grüngelbem Schutzleiter)
 - PVC-isolierte (Typ HO 5W-F mit grüngelbem Schutzleiter)oder hochwertigere Leitungen verwendet werden.
- Dabei muß der jeweils erforderliche Nennquerschnitt berücksichtigt werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- **Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mind. so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben.**
- **Wichtig! Diese Einbauperde (siehe Absatz: Technische Daten) dürfen nur mit die nachstehend aufgeführten Glaskeramik-Kochfeldern und Kochmulden kombiniert werden.**

Glaskeramik-Kochfelder:

Best.-Nr. 016.498-8/016.500-1; 016.502-7/016.503-5
016.505-0/016.507-6; 014.217-4
016.508-4/016.515-9; 015.858-4/015.897-2

Kochmulden:

Best.-Nr. 014.122-6/014.123-4/014.124-8

Gebrauchsanweisung

Überhitzungsschutz

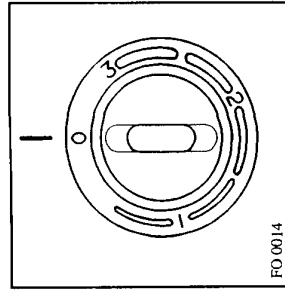
Die Kochstellen der Glaskeramikkochfelder verfügen jeweils über einen Überhitzungsschutz. Dieser verhindert die Beschädigung der Kochstelle, wenn diese

- mit leerem Geschirr,
- ohne Geschirr,
- mit ungeeignetem Geschirr, wie z.B. Geschirr mit unebenem Boden oder mit zu kleinem Bodendurchmesser (betrieben wird).

Gebrauchsanweisung

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknebeln auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Schalterknebeln können zum Ein- und Ausschalten der Kochstellen in beide Richtungen gedreht werden.
Die Kochstellen erst einschalten, wenn der Kochtopf aufgestellt ist.
Die Heizleistung der Kochstellen wird jeweils mit den Schalterknebeln stufenlos geregelt. Neben den Stufen 0 - 1 - 2 - 3 sind noch Zwischen-Einstellungen möglich. Damit ist es möglich, die Leistung der jeweiligen Kochgutmenge anzupassen.
Die Einstellung des Schalterknebels ist entsprechend dem Garvorgang gemäß folgender Tabelle vorzunehmen:



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

Kochen

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

Braten

Stellung 3 einschalten, bis das Fett heiß ist, dann Bratgut einlegen und auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf auch höher oder niedriger.
Grundsätzlich reicht für empfindliche Speisen, kleine Mengen und gutes Kochgeschirr eine niedrigere Einstellung aus als für größere Mengen und schlechteres Kochgeschirr.

Für die Wahl der geeigneten Temperatur-Einstellung sind das Nahrungsmittel, die Zubereitungsart und die Kochgutmengen ausschlaggebend.
Es ist empfehlenswert, etwa 3 Minuten vor dem Ende des Garvorganges die Kochstellen abzuschalten. Somit wird die Nachwärme der Kochstellen noch ausgenutzt.

Gebrauchsanweisung

Austausch von Geräteteilen

Backofenlampe austauschen

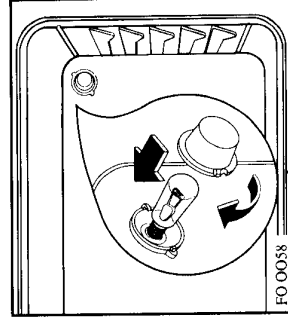
Achtung: Vor dem Auswechseln der Lampe ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.

Das Abdeckglas durch Linksdrehen abnehmen und Glühlampe austauschen (E14, 220/230 V; 25 W und 300°C). Abdeckglas wieder anbringen.

Eir Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen - nach vorne abziehbar.

Ersatzteile, wie Fettfanne, Rost, Backbleche usw, können unter Angabe der Bestell- und Privilegnummer des Gerätes beim Quelle-Kundendienst bestellt werden.



Gebrauchsanweisung

Was tun, wenn...

... die Betriebskontrolllampen nicht leuchten?

... der Backofen nicht aufheizt?

1. Vielleicht haben Sie nicht entsprechenden Schalter betätigt oder
2. die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.
3. Sie haben vergessen, den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur zu drehen.

... die Sicherungen mehrfach auslösen?

Rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Siehe Absatz: Backofenlampe austauschen

Der Ausfall der Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

Wenn Sie trotzdem für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, so kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Quelle PRIVILEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gebrauchsanweisung

Töpfe und Kochgeschirr

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.

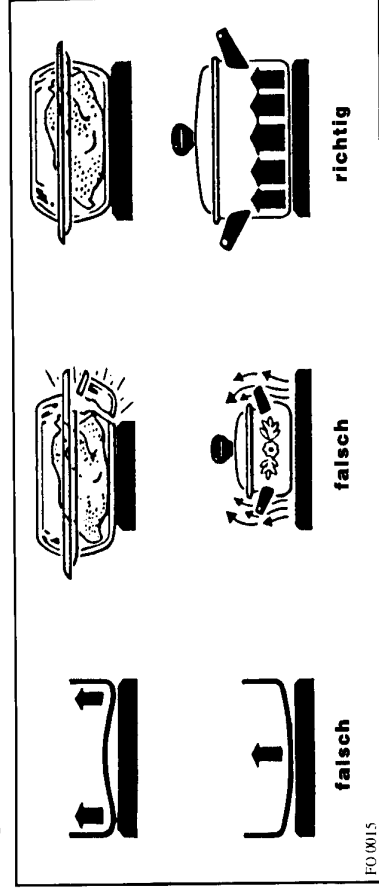
Empfehlenswert ist spezielles Elektro-Kochgeschirr mit starkem, plan geschliffenem Boden zu verwenden. Im Durchmesser kann es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmemengen verloren gehen und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe nicht ohne aufgesetzte Topfdeckel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

Keine nassen Kochtöpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel auf unbenutzten Kochstellen ablegen! Nässe und Dampf schaden den Kochstellen. Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.

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

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 Metall. Auf der Blitzkochstelle sollten bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufen 1 und 2 nicht überschritten werden.



Gebrauchsanweisung

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.

Anwendung der Schnellkochtöpfe

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.

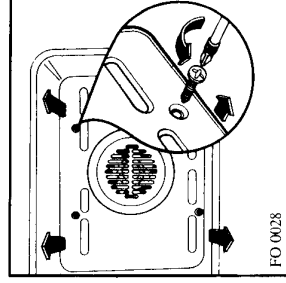
Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

Gebrauchsanweisung

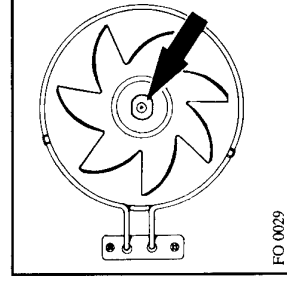
Backofenrückwand reinigen

Achtung!

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



Backofen - Zwischenwand durch Lösen der 4 Schrauben herausnehmen.



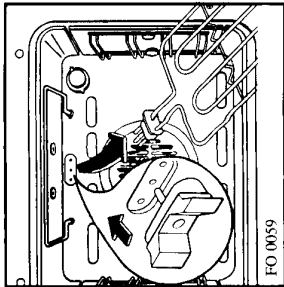
Das an der Rückwand befindliche Gebläse-
rad lösen und abnehmen.

- 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 Gebläse- rad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen, mit der Fächerscheibe versehen und mit der Mutter festziehen.
- Zuletzt die gereinigte Zwischenwand an der Backofenrückwand mit den 4 Schrauben befestigen.

Gebrauchsanweisung

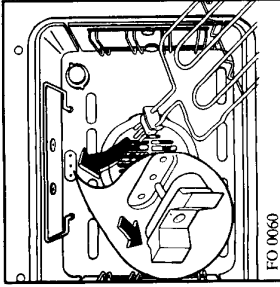
Grillheizstab (Sonderzubehör)

Der Grillheizstab kann zum Reinigen herausgenommen werden. Vor dem Herausnehmen den abgeschalteten Herd spannungslos machen - dazugehörige Sicherungen im Schaltkasten ausschalten.



- Grillheizstab einfach aus der Steckdose an der Rückwand herausziehen.
- Die Grillsteckdose mit dem beiliegenden Blindstecker verschließen.

Zum Einstecken des Grillheizstabes:



- Blindstecker von der Grillsteckdose entfernen.
- Grillheizstab mit dem Anschlußende an der Grillsteckdose und oben an den 2 Halterungen auf der Backofendecke ansetzen und einschieben, bis dieser fest einrastet.

Gebrauchsanweisung

Backofen

Der Backofen ist mit verschiedenen Beheizungsarten ausgestattet. Bei allen diesen Beheizungsarten erfolgt der Betrieb grundsätzlich bei geschlossener Tür.

Wichtige Hinweise

- Vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen und mit warmem Wasser und handelsüblichen 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, da es die Hitze reflektiert. Fleisch, Geflügel und Fisch lassen sich in Bratentöpfen, sowie in der Fettpfanne 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, Pfaunen u.ä.) und Tee. Sie 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. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

Gebrauchsanweisung

Backofen einstellen

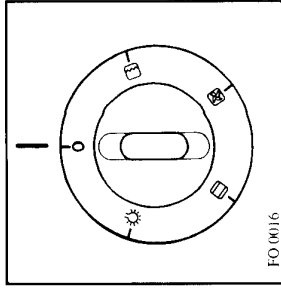
Der Backofen wird mit zwei Schalterknebeln betätigt, die auf der Schalterblende wie folgt gekennzeichnet sind:



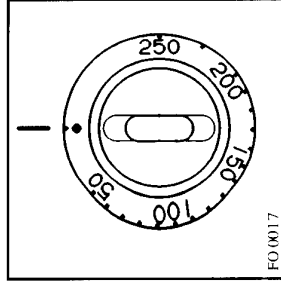
Wahlschalter für Backofen-Beheizungsarten



Temperaturschalter für Backofen



FO.0016



FO.0017

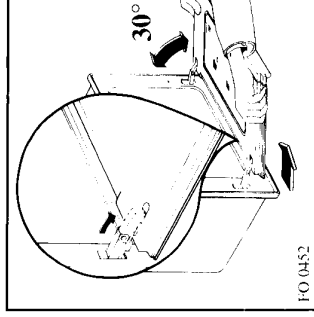
Mit dem Wahlschalter zunächst die gewünschte Betriebsart, mit dem Temperaturschalter die gewünschte Betriebstemperatur einstellen.

Beide Knebel müssen jeweils betätigt werden.

Gebrauchsanweisung

Backofentür reinigen

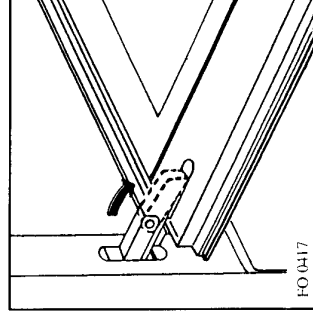
Zum gründlichen Reinigen können die Tür und zusätzlich auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.



FO.0452

Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagrechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag hochklappen.
- Die Tür langsam bis zum Anschlag anheben und weiterhin teilweise schließen. Danach leicht anheben, bis die Scharniere ausrasten.



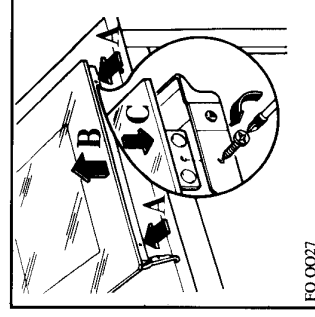
FO.0417

Backofentür einsetzen

- Vor dem Einhängen die Bügel nach vorne klappen.
- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die Türfunktion überprüfen.

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).



FO.0027

Gebrauchsanweisung

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, an den Thermostafühler oder auf evtl. vorhandene katalytische Bleche sprühen.

Beim Kauf und Dosierung der Reinigungsmittel bitte auf 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 der Fettfilter zunächst in einer Spüllauge einweichen.


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


Gebrauchsanweisung

Bezeichnung des Wahlschalters

0 Wahlschalter in «Aus-Stellung»

 Backofen- Beleuchtung

 Ober- und Unterhitze

 Heißluftbetrieb

 Grill

Der Wahlschalter kann links oder rechts gedreht werden. Nach dem Betrieb muß er wieder in "0"- Stellung gebracht werden.

Bezeichnung des Temperaturschalters

● Backofen ausgeschaltet

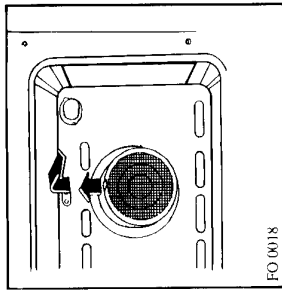
50-250 Backofentemperatur in °C
(Backofenbeleuchtung mit eingeschaltet)

Der Temperaturschalter kann nur im Uhrzeigersinn eingestellt werden. Nach dem Betrieb muß der Knebel in Position "●" gebracht werden.

Die Backofen-Beleuchtung wird durch Einstellen des Wahlschalters auf das Beleuchtungssymbol () eingeschaltet. Die Heizung wird nicht eingeschaltet.

Gebrauchsanweisung

Fettfilter

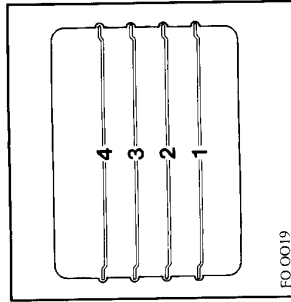


Der Fettfilter schützt das Gebläse und den Backofen weitgehend vor Verschmutzung.

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

Wichtig! Beim Braten oder Grillen Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen.

Einschubebenen



An den beiden Seiten des Backofens befinden sich 4 Einschubebenen. Diese können in 4 Ebenen Rost, Fettpfanne oder Backbleche aufnehmen.

Gebrauchsanweisung

Einbau-Kochmulde

Die Kochstellen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur Pflege der Kochstellen von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl (anschließend mit Papier polieren) oder andere Reinigungs- und Pflegemittel wie z.B. "Collo-Elektrol" verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o. ä. verwenden! Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel etwas schneller in die Poren ein.

Durch die thermische Belastung beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Kochstelle leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt (Anlaufarben). Mit Metallputzmittel, wie "Top" oder "Stahlfix" lassen sich die Verfärbungen entfernen. Scheuermittel sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Die Kochmulde selbst nur feucht mit etwas Spülwasser reinigen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlfächen handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Im übrigen nach der Herstellerangaben vorgehen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Gebrauchsanweisung

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Zum Reinigen keine kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost- und Fleckenenferner sowie Bleichmittel verwenden.

Glaskeramik-Kochfeld

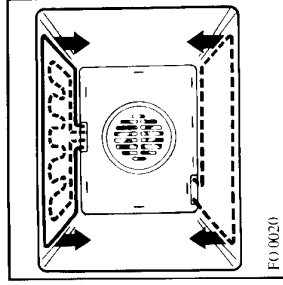
- Folgende Grundsätze sind zu beachten:
 1. Das Kochfeld am besten nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu ein sauberes feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel verwenden. Danach die Fläche mit einem sauberen Papiertuch trocken reiben. Es dürfen keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir «Cerafix». Der hohe Silikonanteil dieses Mittels 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", "Stahfix" 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", "Stahfix" 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.
- Eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort — noch heiß — mit einem Glasschaber. Anschließend die Fläche, wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.
- Sandkörner die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Topfverschieben 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, eingebraunte 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 "Stahfix" beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeshmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.


H25.3 S1/12.91

Gebrauchsanweisung



Ober- und Unterhitze-Beheizung



Die Heizkörper, die oben an der Garraumdecke und unter dem Backofenboden eingebaut sind, strahlen ihre Wärme direkt auf das Brat-/Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich für Wild- und Geflügelbraten, Braten, Backen von Brot und Biskuitorten. Siehe Einstelltabelle für Backen/Braten. Fettfilter beim Braten einsetzen, beim Backen herausnehmen, Wahlschalter auf Symbol  und Temperaturschalter auf gewünschte Temperatur einstellen.

Hinweise zur Ober- und Unterhitze-Beheizung

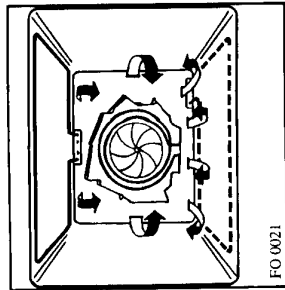
- Speisen und Gebäck können nur auf einer Einschubebene zubereitet werden.
- Für die Zubereitung der meisten Speisen ist es nötig den Backofen vorzuheizen. Die Speisen erst dann in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach erstem Erlöschen der roten Kontrolllampe.
- Das vorbereitete Fleisch bzw. Geflügel wird auf den Rost gelegt. Mageres Rindfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen. Die Soße kann 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 gespeicherte Wärme mit ausgenützt wird.

H17 S1/12.90

Gebrauchsanweisung



Heißluft-Beheizung



Das Gebläse an der Backofenrückwand saugt die Luft aus dem Backofen an, leitet sie über den Heizkörper und bläst die erhitzte Luft direkt auf das Brat/Backgut. Dadurch entsteht ein ständiger Kreislauf heißer Luft.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen ohne Geruchsübertragung. Hinzu kommen niedrigere Gartemperaturen als bei Ober-/Unterhitze. Vorteil: Sie sparen Zeit und Energie.

Beim Braten Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen. Vorheizen nicht erforderlich.

Wahlschalter auf Symbol  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 traditionellen Backöfen. Dadurch ist auch das Vorheizen nicht mehr nötig, außer bei Biskuitorten und Brot.
- 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 Führungsschienen können gleichzeitig 3 Backbleche mit Gebäck und Kuchen eingeschoben werden. Dazu die 3 unteren Führungsschienen verwenden. Beim Backen auf einem Blech dieses auf die 2. Führungsschiene von unten setzen. Beim Backen von nassen Blechkuchen (Rühr- oder Hefeteig mit Obstbelag, wie Apfel oder Pflaumen usw.) darf der Backofen nur mit 2 Backblechen gleichzeitig beschildet werden.
- Beim gleichzeitigen Backen auf verschiedenen Ebenen können sich unterschiedliche Backzeiten für die einzelnen Backbleche ergeben. Es ist sinnvoll, gegen Ende der Backzeit, den jeweiligen Zustand zu kontrollieren.

Gebrauchsanweisung

Grillkabelle

Art/Menge	Einschubhöhe von unten	Grillzeit /	
		1. Seite	2. Seite
Fleisch			
Schweinekotelett,	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweineschnitzel	3. von unten	10-12 Min.	6-10 Min.
Schweinefilet	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Bratwürste	4. von unten	7-8 Min.	5-6 Min.
Schaschlik	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Frikadellen	4. von unten	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfiletsteaks	3. von unten	10-12 Min.	10-12 Min.
Rinderfilet Stück (ca. 1 kg)	3. von unten	10-12 Min.	8-10 Min.
Roastbeef Stück (ca. 1 kg)	4. von unten	3-4 Min.	2-3 Min.
Leberschneiben	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Kalbschnitzel	4. von unten	6-7 Min.	5-6 Min.
Kalbssteak	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Hammekotelett	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Lammkotelett	4. von unten	10-15 Min.	10-12 Min.
Hähnchen halbiert (je 500 g)	2. von unten	(Innenseite) (Außenseite)	
Fisch			
Filet	4. von unten	4-7 Min.	4-5 Min.
Forellen je etwa 200-250 g	3. von unten	4-7 Min.	6 Min.
Brot			
Toast	4. von unten	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3. von unten	6-8 Min.	6-8 Min.

Die in der Tabelle angegebenen Grillzeiten können nur Anhaltspunkte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von der Art und Stärke des Grillguts und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.

Gebrauchsanweisung

Hinweise zum Grillen

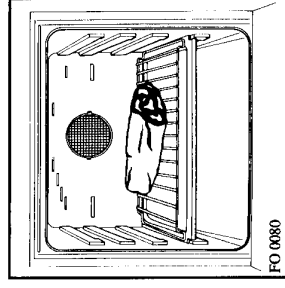
- Gerät vorheizen! Das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Nur gut abgehangenes, etwas mit Fett marmoriertes Fleisch verwenden.
- Das Grillgut vor dem Grillen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es die Zimmertemperatur hat.
- Zum Grillen wird kein Fett benötigt. Fleisch und Gemüse lediglich mit einem guten Öl einpinseln. Das schließt die Poren, der Saft bleibt dabei erhalten. Eventuell mehrmals wiederholen — mit Öl oder mit dem abtropfenden Saft.
- Steaks, Leberkäse, Koteletts u. ä. sollten zum Grillen mindestens 2-3 cm dick sein.
- Fette Würste etwas leicht einstechen, damit die Haut beim Grillen nicht platzt.
- Speisen mit oder ohne Gefäß auf den Rost legen. Beim Auflegen des Grillgutes auf den Rost die Fettpfanne zum Auffangen des Fettes verwenden.
- Zum Wenden am besten eine Holz- oder Grillzange benutzen. Gabeln oder andere spitze Bestecke verletzen die Oberflächen des Grillgutes, der wertvolle Fleischsaft tritt aus.
- Beim Grillen auf dem Rost den Rost zuvor mit Öl einpinseln. Dann klebt das Grillgut 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.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und Zubehörteile reinigen.

Gebrauchsanweisung

- Beim gleichzeitigen Backen auf zwei Blechen diese in die 1. und 3. Führungsschiene von unten einschieben. Halbhohes Gebäck auf dem Blech, wie z.B. Hefezopf, Windbeutel oder Kuchen in der Form in die 1. eberfalls in die 3. Führungsschiene von unten einschieben. Gleichzeitig können 2 Springformen oder 4 Kastenkuchen eingesetzt werden. Es ist ratsam, beim Backen von Brot, Brötchen oder Weißbrot, zu Beginn des Backes die Fettpfanne mit 1/4 Liter es heißem Wasser in den Backofen zu schieben. Mürbeteigböden in der Form und auf dem Blech zu 2/3 anbacken, bevor sie mit Belag weitergebacken werden. Die weitere Backzeit richtet sich nach der Art und Menge des Belages. Rührteige sollen schwer vom Löffel reißen, weil die Backzeit durch zu viel Flüssigkeit unnötig verlängert wird. Die Backbleche können auf üblicher Weise vorbehandelt, d.h. mit flüssigem Fett bepinselt werden. Unterschiedliche Gebäckarten können gleichzeitig oder nacheinander gebacken werden, dann wird ein Backblech nach dem anderen herausgenommen. Voraussetzung ist, daß für alle Gebäckarten die gleiche Temperaturschalter-Stellung gilt.

Hinweise zum Braten auf dem Rost mit Heißluft

(Fettfilter einsetzen)



- Beim Braten den Fettfilter stets einsetzen, um die Verschmutzung des Lüfterrades hinter der Backofenrückwand zu vermindern und die Geruchsbildung im Backofen weitgehend zu verhindern.
- Den Braten auf dem Rost schätzen Feinschmecker sehr, weil der Braten bei dieser Zubereitung besonders saftig und schmackhaft bleibt.

Die bewegte Heißluft bewirkt, daß sich die Oberfläche des Fleischstückes schnell schließt und so der Fleischsaft im Inneren erhalten bleibt, damit auch der Eigengeschmack des Fleisches. Mageres Wildfleisch (gut abgehangen) und Hackbraten direkt in die Fettpfanne legen.

H16 S2/10 91

Gebrauchsanweisung

Vorbereitung

Bei Bratenstücken mit Knochen ist es ratsam die Knochen vorher auszulösen. Die Bratzeit wird dadurch verkürzt und der Braten läßt sich besser aufschneiden. Fleischstücke werden vor der Zubereitung leicht mit Öl und Salz oder einem Gemisch aus Öl, Salz und Paprika bepinselt. Mageres Fleisch kann mit Speckstreifen gespickt werden.

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

Braten

Das vorbereitete Fleisch mit der «Anrichte-Seite» nach oben auf den Rost legen. Die Fettpfanne wird in die Führungsschiene und der Rost mit dem Fleisch direkt darüber in den kalten Backofen geschoben.

Beim Heißluftbetrieb entfällt das Wenden des Bratens.

Bratzeit

Im allgemeinen werden pro Zentimeter Fleischhöhe 15 bis 18 Minuten Bratzeit benötigt. Durch «Löfdruck» 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 Ruhe kommt und nicht so stark ausfließt.

Geflügel

Wie üblich vorbereiten, mit dem Rücken auf den Rost legen, und die Fettpfanne direkt darunter schieben. Beim großen Geflügel (Ente, Gans) vor Bratbeginn etwa 1/2 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne gießen. Das heruntergelaufene Fett brät dann nicht so schnell an der Pfanne fest und kann gut abgeschöpft werden.

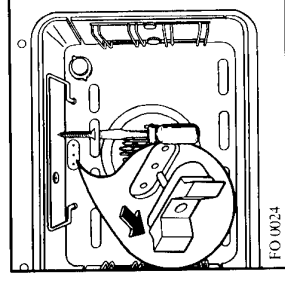
Wild

Rehkeule, Hasenrücken, z.B. werden in der Fettpfanne oder auf dem Backblech mit der entsprechenden Fettzugabe zubereitet. Die Fettpfanne oder das Backblech mit

H16 S3/12.90

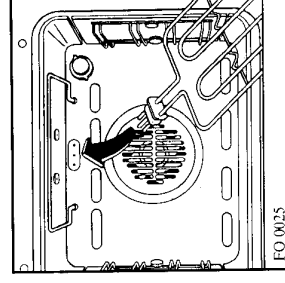
Gebrauchsanweisung

Grillheizkörper einbauen:



1. Blindstecker aus der Grillsteckdose an der Backofenrückwand herausziehen.
2. Die 2 beiliegenden Halterungen und Befestigungsschrauben in den vorgeesehenen Löchern auf der Backofendecke festschrauben.

1. Grillsteckdose
2. Blindstecker
3. Grillheizkörper



3. Grillheizkörper in die Grillsteckdose stecken und gleichzeitig oben in die 2 Halterungen einhängen.

Wichtig! Nach Herausnahme des Grillheizkörpers muß der Blindstecker in die Grillsteckdose eingesetzt werden.

Einschalten

Beim Grillbetrieb muß der Backofen vorgeheizt werden. Dazu den Wahlschalter auf das Grillsymbol  und den Thermostatknopf auf maximale Stellung drehen.

Wichtig! Beim Grillbetrieb Fettfilter einsetzen.

Nach etwa 3 Minuten den Rost mit Grillgut in die obersten, die Fettpfanne in die untersten Einschubschiene schieben. Die jeweilige Einschubhöhe und die Grillzeiten sind der folgenden Grilltabelle zu entnehmen.

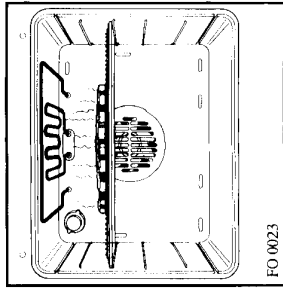
Die Tür schließen, denn gegrillt wird stets bei geschlossener Tür.

Zum Ausschalten beide Knebel auf Position "AUS" drehen.

Gebrauchsanweisung

Grillen mit Infrarot-Grillheizkörper

In diesem Gerät kann gegrillt werden. Der Backofen ist mit einer Grillsteckdose ausgestattet. Der dazu passende Grillheizkörper ist als Sonderzubehör beim Quelle Kundendienst erhältlich.



Beim Grillbetrieb erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den auf der Garraumdecke eingebauten Infrarot-Grillheizkörper.

Diese Betriebsweise eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch, z.B. Steaks, Schmitzel, Koteletts u.s.w. 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.

Grillheizkörper einbauen

Wichtig! Vor dem Einsetzen des Grillheizkörpers den abgeschalteten Herd vom Versorgungsnetz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalter.

Gebrauchsanweisung

Wasser ausspülen, leicht fetten, das vorbereitete Wildfleisch darauflegen. Das Fleischstück wird gewürzt, mit Öl bepinselt oder mit Speckstreifen gespickt.

Hackbraten wird auf die Fettpfanne bzw. auf das gefettete Backblech gelegt oder in einer gefetteten Kastenkuchenform auf dem Bratrost zubereitet.

Heißluftgrillen (Kurzbraten)

Fettfilter einsetzen!

Werden Kurzbratstücke mit Heißluft zubereitet, so wird mit der entsprechenden Temperaturregler-Stellung vorgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt, d.h. die eingestellte Temperatur ist erreicht. Steaks und andere Fleischstücke werden mit Öl und Salz oder dem Gemisch Öl, Salz, Paprika bepinselt und auf dem Brat- oder Grillrost zubereitet. Hierbei können Rost und Fettpfanne beim Vorheizen in die 1. Führungsschiene von unten eingeschoben werden. Das gleiche gilt auch für Schweine- und Kalbs-Bratwurst, panierte Schnitzel und Koteletts. Leber und Frikadellen werden auf die leicht gefettete Fettpfanne gelegt und in den vorgeheizten Backofen eingeschoben. Die Fettpfanne kann auch mit Aluminiumfolie oder Backpapier belegt werden.

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

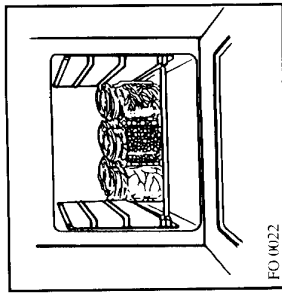
Auftauen mit Heißluft

Mit dieser Betriebsweise können auch tiefgefrorene Fertiggerichte oder halbferne Produkte aufgetaut werden.

- Als Geschirr flache Aluminium-Formen oder z.B. für Fleisch und Obst geschlossene feuerfeste Formen anwenden.
- Das Gut auf die mittlere Führungsschiene stellen.
- Beim tiefgefrorenen Hähnchen (1000 g) mit Pergamentpapier abgedeckt, 50 Grad C einstellen.

Gebrauchsanweisung

Einkochen im Backofen mit Heißluft-Beheizung



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. Hinzu etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne eingießen. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren. Dabei eine dicke Lage nasses Papier auf die Gläser legen, um die Gummiringe zu schützen.

Ohne vorzuheizen die Fettpfanne in die 1. Führungsschiene von unten in den Backofen einschieben. Wahlschalter auf Heißluft-Beheizung und Temperaturschalter auf 160 Grad C einstellen.

Obst/Gewürzsurken

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 - 45 Minuten — bei 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 stehenlassen.

Gemüse/Fleisch

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 - 45 Minuten — bei 1 1/2-Liter-Gläsern etwa 45 Minuten bis 1 Stunde) die Temperaturen auf 100 Grad C zurückstellen und das Einkochgut 60 Minuten weiterkochen lassen. Danach den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch ca. 30 Minuten lang 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.

H22/10.91

Gebrauchsanweisung

Einstelltabelle für Backen/Braten Heißluft / Ober-Unterhitze

Gericht	Menge	Leiste v. unten				Garzeit Stunden Minuten
		Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb	Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1 kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Rosabeef: halb durch (englisch)	cm Dicke	2	2	200	200	0.4-0.05
Rosabeef: rosa (medium)	cm Dicke	2	2	200	200	0.06-0.08
Rosabeef: durch (well done)	cm Dicke	2	2	180	200	0.10-0.12
Schweinefleisch						
Schulterbraten mit Schwarte	1 kg	2	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	750 gr	2	2	180	190	0.45-1.00
Kalbsteisch						
Kalbsbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 kg	2	2	160	180	2.00-2.15
Lammfleisch						
Keulenbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Geflügel						
Brathähnchen	1 kg	2	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 kg	1	1	180	200	3.00-3.50
Fasanenbraten	0.8-1.0 kg	2	2	170	190	1.00-1.30
Fisch						
Fisch, ganz	1 kg	2	3	180	200	0.45-1.00
Pizza auf der Fettpfanne	—	2	2	180	200	0.25-0.35
Aufläufe süß und gesalzen	—	2	2	180	200	0.45-1.15
Formkuchen						
Rührteig	—	2	1	160	175	1.00-1.10
Biskuitorte	—	2	1	170	180	0.30-0.35
Hefeteige, natürlich	—	2	1	170	180	0.45-1.00
Torten	—	2	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	—	2	2	150	170	1.10-1.20
Sandkuchen	—	2	2	170	180	0.30-0.40
Tortenboden (Mübelteig)	—	2	3	170	180	0.20-0.30
Tortenboden (Rührteig)	—	2	2	160	175	0.25-0.30
Mürbteigkuchen	—	2	2	180	190	0.50-1.10
Blechkuchen						
Reggenbrot	—	2	2	190	200	0.30-0.45
Blätterteig	—	2 (1-3)	2	160	180	0.25-0.30
Strudel	—	2 (1-3)	2	160	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	—	2 (2-3)	2	160	180	0.12-0.18
Kuchen mit Obstbelag	—	2 (1-3)	2	150	170	0.45-1.00
Spritzgebäck	—	3	3	170	170	0.18
Spritzgebäck	—	1-3	2	150	150	0.24
Spritzgebäck	—	2	2	150	150	0.22
Baisers	—	2	2	100	100	2.00-2.30