

privileg®

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 Kaufes gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u. a.). 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 Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle

Quelle Schickedanz AG & Co.
90750 Fürth

Quelle

Quelle Schickedanz AG & Co.
90750 Fürth

Elektro- Einbauherde

Best.-Nr. 020.719-1 (braun)

Best.-Nr. 024.930-0 (weiß)

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Anschriften der Quelle Kundendienststellen

REGION OST

12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 25
12105 Berlin-Süd, Ringstraße 42
03042 Cottbus, Merzdorfer 33
09224 Gröna b. Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
06126 Halle-Neustadt, Teutschenthaler-Landstr.
01809 Heidenau b. Dresden, Hauptstraße 44
14482 Potadam, Gartenstr. 42
04155 Leipzig, Bothestraße 17-19
39124 Magdeburg, Lübecker Straße 23 a
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
01471 Radeburg bei Dresden, Bärwalder Str. 2
18069 Rostock, Krischanweg 9

REGION NORD

38114 Braunschweig, Aussigstraße 2
28219 Bremen, Bayernstraße 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
29223 Celle, Sprengerstraße 42
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
24941 Flensburg, Boschstraße 2
38640 Goslar, Glockengießereistraße 38
22041 Hamburg, Elftingestr. 19
31789 Hameln-Afferda, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskering 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24143 Kiel, Flintbeker Straße 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstraße 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
24534 Neumünster, Wasbeker Straße 45
26127 Oldenburg, Baumschulienweg 34
21682 Stade, Bremerwörder Straße 102
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

REGION WEST

59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstraße 16/22
44791 Bochum, Harpener Str. 62
44145 Dortmund, Eisenstraße 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Straße 58
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Straße 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Straße 70
59067 Hamm, Spenglerstraße 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Eritstraße 20
48163 Münster, Borkstraße 20
49084 Osnabrück, Karmannstraße 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Straße 17
48432 Rheine, Peterstraße 36
46485 Wesel, Fritz-Haber-Straße 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstraße 12

REGION MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstraße 124
63739 Aschaffenburg, Frohsinnstraße 24
36251 Bad Hersfeld, Kolberger Straße 19
53347 Bonn-Alfter, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
Frankfurt/M., siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaustraße 26
34277 Fulda/Brück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Straße 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5

51643 Gummersbach, Arhlefelder Str. 31
Kassel, siehe Fulda/Brück
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Straße 2 a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Straße 35
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
35043 Marburg-Cappel, Marburger Straße 65
63069 Offenbach, Schumanstraße 160
57076 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max-v.-Laue-Straße 20

REGION SÜDWEST

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße 3
74321 Bietigheim, Gansacker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstraße 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstraße 1
76189 Karlsruhe, Hansastraße 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Straße 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstraße 41
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriestraße 4 a
75179 Pforzheim, Freiburger Straße 15
88212 Ravensburg, Mühlbrückstraße 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart, siehe Bietigheim und Waiblingen
54344 Trier-Kenn, Im Gewerbegebiet
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstraße 52
71334 Waiblingen 4-Hegnach, Gottl.-Darmier-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 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreut, Heint.-Stranka-Straße 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, Türingerstr.
85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstraße 24
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestraße 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstraße 16
80935 München, Waldmeisterstraße 95
90451 Nürnberg, Wertachstraße 35
93059 Regensburg, Vilsstraße 26
94315 Straubing, Krankenhausgasse 16
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstraße 6
92637 Weiden, Oskar-v.-Miller-Straße 21

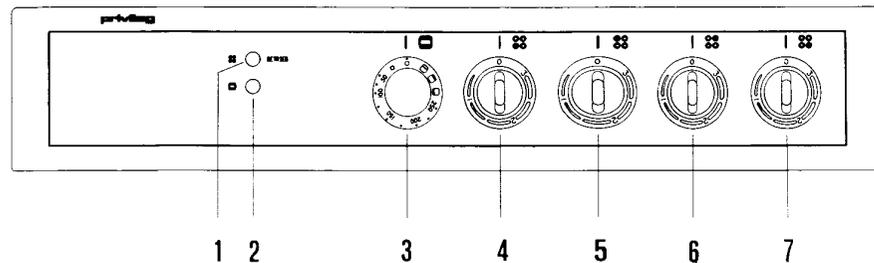
ÖSTERREICH

6850 Dornbirn, Marktstr. 12
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Amraser Seestr. 56 a
9020 Klagenfurt, Ankershofenstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4016 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Straße 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10-Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr 50

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

Gebrauchsanweisung

Schalterblende



1. Betriebskontrollampe für die Kochstellen
2. Betriebskontrollampe für den Backofen (rot)
3. Temperaturschalter für den Backofen
4. Schalterknebel, linke vordere Kochstelle
5. Schalterknebel, linke hintere Kochstelle
6. Schalterknebel, rechte hintere Kochstelle
7. Schalterknebel, rechte vordere Kochstelle

Kontrollampen

Die **gelbe** Betriebskontrollampe leuchtet auf, wenn eine Kochstelle eingeschaltet wird.

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

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild 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
Kundenbetreuung
90750 FÜRTH

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

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Tür unterhalb des Backofens oder rechts sichtbar.

Best. -Nr. _____

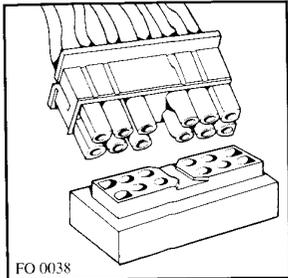
Priv. -Nr. _____

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

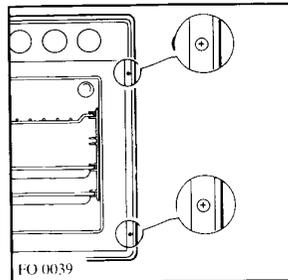
Montageanweisung

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 Einbauherd stecken und bis zum Anschlag eindrücken.



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



4. Nach dem Anschließen die Geräte-Funktion überprüfen.

Gebrauchsanweisung

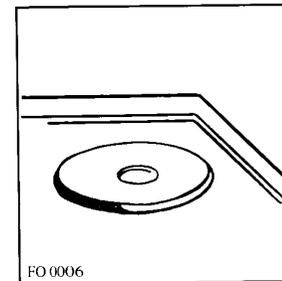
Glaskeramik-Kochfelder/Einbau-Kochmulden

Bitte achten Sie jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Einbauherd 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 Guß-Kochplatten.

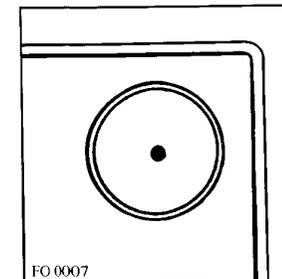
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden! Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!**
- Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr betreiben!

Kochstellen auf den Kochmulden



Normalkochstelle

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



Blitzkochstelle

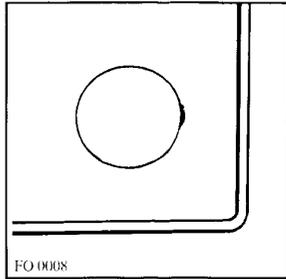
Die Blitzkochstelle unterscheidet sich von der Normalkochstelle durch höhere Leistung. Diese sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch ständige Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit teilweise verschwindet.

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.

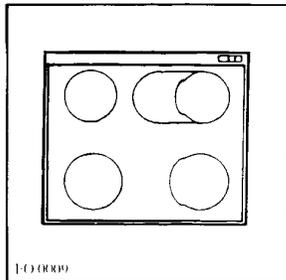
Gebrauchsanweisung

Kochstellen auf den Glaskeramik-Kochfeldern



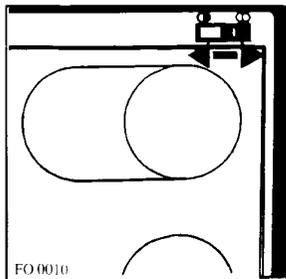
Einkreis-Kochstelle (Normalkochstelle)

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



Bräter-Kochstelle

Die Kochstelle 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.

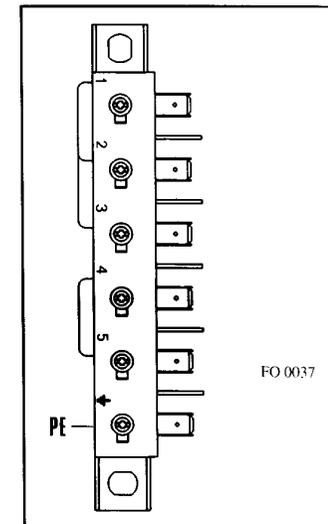


Montageanweisung

Anschlußmöglichkeiten

1. Heizkörper-Nennspannung 230 V	Bei Netz 230 V, eine Phase mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5. Phase an 1-2-3. Mittelpunktleiter an 4-5.	$1/N \sim$
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.	$2/N \sim$
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.	$3/N \sim$
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.	$3 \sim$

Anschlußklemme

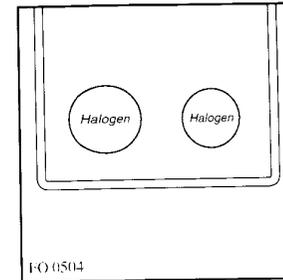


Montageanweisung

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 . 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 wird.
6. Geräterückwand wieder festschrauben.

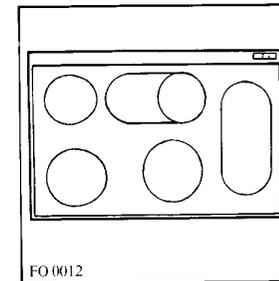
Gebrauchsanweisung



Halogen-Kochstellen

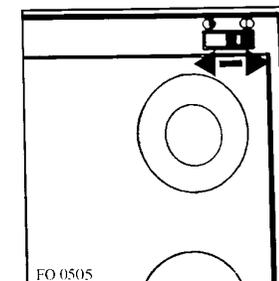
Die Beheizung dieser Kochstellen erfolgt durch eine spezielle Halogenlampe besonderer Intensität, die durch den zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert wird.

Achtung! Nicht konzentriert auf die Halogenlampen des Strahlungsheizkörpers schauen.



Warmhalte-Kochstelle

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



Zweikreis-Kochzone

Die Steuerung dieser Kochstelle erfolgt mit den in der Schalterblende zugeordneten Schaltern. Die Umschaltung auf die unterschiedlichen Heizkreise erfolgt mit dem Schiebeschalter in der Einbaumulde. Beide Heizkreise der Kochzone werden durch den Schalter in der Schalterblende 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 Speisen, sofort im 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

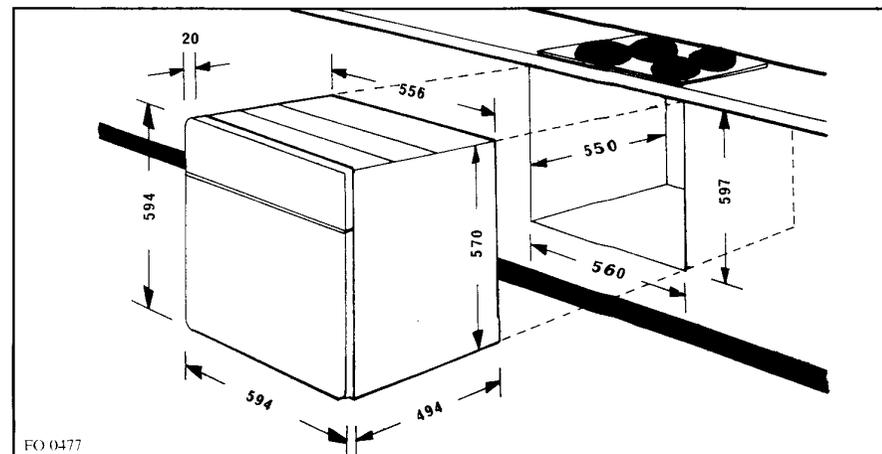
Jeder Kochstelle auf dem Glaskeramik-Kochfeld ist ein Lichtsignal zugeordnet. Dieses leuchtet auf, wenn die Kochstelle heiß ist und erlischt bei abgekühlter Kochstelle.

Montageanweisung

Einbau des Elektroherdes

Wichtige Hinweise

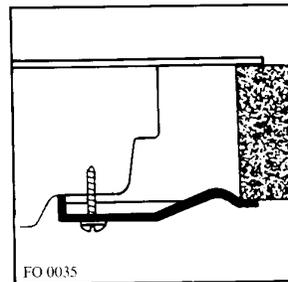
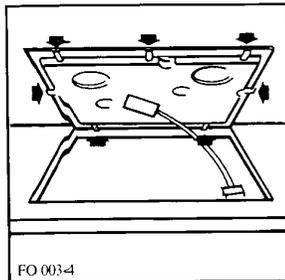
- Bei angrenzenden Küchenelementen muß das Furnier bzw. der Kunststoff mit einem bis zu 100°C temperaturbeständigen Kleber verarbeitet sein.
- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Nischenabmessungen sind unbedingt einzuhalten.
- Der Einbauschränk muß nach hinten offen sein.
- Das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



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 Heizkörperanschlußleitungen mit den Steckern nach vorne zeigen.
6. Mulde von oben festdrücken und von unten mit vier bzw. acht Befestigungskrallen an der Arbeitsplatte befestigen.



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

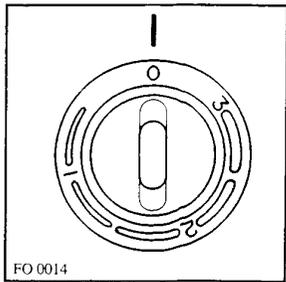
Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknebeln auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Schalterknebel 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:



Schalterstellung	geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärme
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.

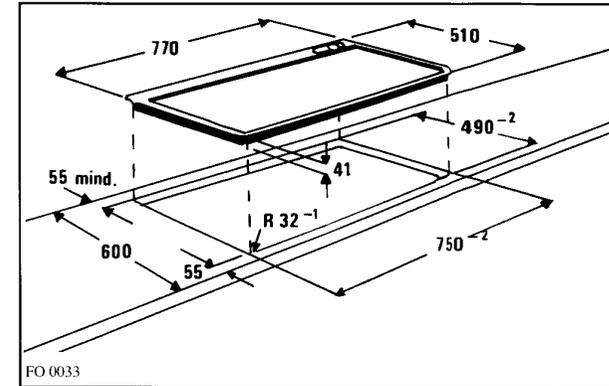
Für die Wahl der geeigneten Temperatur-Einstellung sind das Nahrungsmittel, die Zubereitungsart und die Kochgutmengen ausschlaggebend.

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

Montageanweisung

Glaskeramik-Kochfelder

mit Bräter- und Warmhalte-Kochstellen



Bestell-Nr. 015.858-4

015.897-2

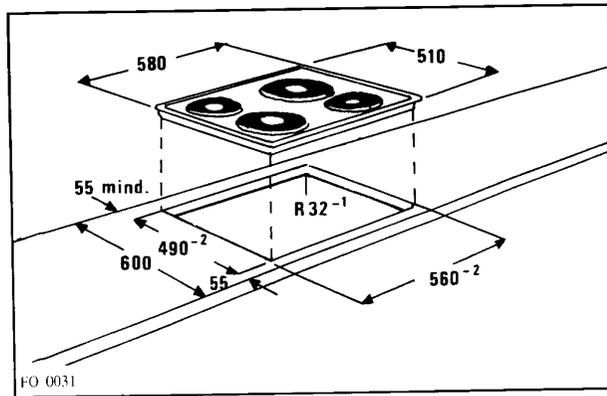
Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes

- Vor der Montage des Glaskeramik-Kochfeldes muß die Arbeitsplatte auf die waagrechte Lage überprüft werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld muß unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld vorab in die Möbel-Arbeitsplatte eingebaut und gemeinsam mit dieser aufgelegt, ist bei nicht exakt ausgerichteten Unterbauten oder Geräten bei Verschrauben der Arbeitsplatte ein Verspannen oder sogar ein Bruch des Kochfeldes durch die schiefe Auflage möglich.
- Das Glaskeramik-Kochfeld kann nicht nachjustiert werden!

Montageanweisung

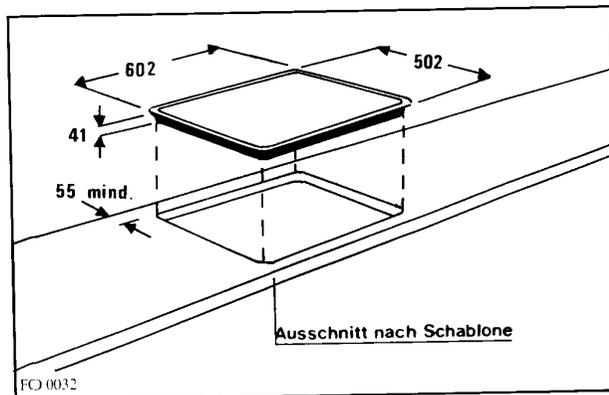
Muldenausschnittmaße

Email- und Edelstahlmulden / Glaskeramik - Kochfelder



Bestell-Nr.	030.488 1	016.505 0	016.498 8	014.122 6
	030.486 5	016.507 6	016.500 1	014.123 4
	030.483 2	014.217 4		014.124 8
	030.482 4			

Glaskeramik - Kochfelder, oval



Bestell-Nr.	016.503-5	016.502-7
-------------	-----------	-----------

HZ 40 S3/04.92

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 ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Stromverbrauch.

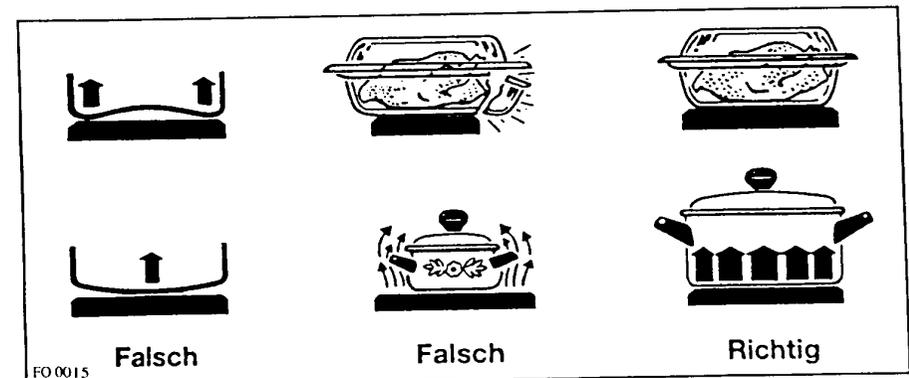
Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit starkem, plangeschliffenem Boden zu verwenden. Im Durchmesser kann es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmemengen verloren gehen und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe nicht ohne aufgesetzte Topfdeckel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

Keine nassen Kochtöpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel auf unbenutzten Kochstellen ablegen! 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 eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es den jeweiligen Plattengrößen 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 sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.



H12/12.90

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.

Montageanweisung

Einbau der Kochmulde

Wichtige Hinweise

- Bei den Einbaumöbeln 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 Spannbereich der Spannelemente reicht für 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten.
- Der unter der Kochmulde liegende Raum muß allseitig fest verschlossen sein, so daß 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 er in eingebautem 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 Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Für den Anschluß des Herdes können:
 - gummiisolierte (Typ HO 5RR-F mit grüngelbem Schutzleiter)
 - PVC-isolierte (Typ HO 5VV-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.**

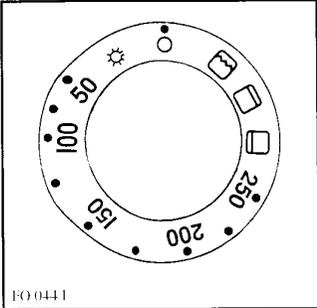
Gebrauchsanweisung

Backofen

Bedienung des Backofens

Der Schalter für den Backofen läßt sich nur im Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen. Zurückgestellt wird er durch Drehen nach links.

Folgende Einstellungen sind möglich:

	0 Aus-Stellung
	Backofenbeleuchtung
50	Oberhitze-Unterhitzebetrieb
—	Backofen wird auf die eingestellte Temperatur in °C aufgeheizt; der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb,
100	die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.
—	
150	
—	
200	
—	
250	



Unterhitzebetrieb

Diese Schalterstellung dann wählen, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z. B. beim Backen von nassen Kuchen mit Obstbelag). Beim Einstellen der Unterhitze wird eine Temperatur bis zu 250 °C erreicht.



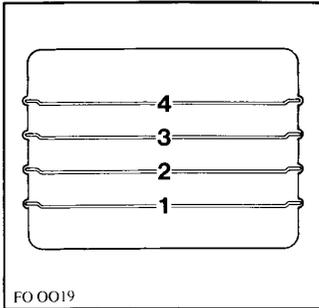
Oberhitzebetrieb

Diese Schalterstellung dann wählen, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z. B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen anwenden).

Nach dem Betrieb muß der Knebel in Position "0" gebracht werden.

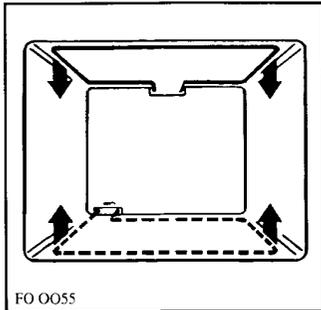
Gebrauchsanweisung

Einschubebenen



An den beiden Seiten des Backofens befinden sich 4 Einschubebenen. Diese können Rost, Backblech (Fettpfanne) aufnehmen.

Ober- und Unterhitze-Beheizung



Die Heizkörper, oben an der Backofendecke und unterhalb des Backofenbodens geben die Wärme gleichmäßig an das Brat- bzw. Backgut ab.

Gebrauchsanweisung

Was tun, wenn...

**... die Betriebskontrolllampen nicht leuchten?
... der Backofen nicht aufheizt?**

1. Vielleicht haben Sie nicht den 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 durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Austausch von Geräteteilen

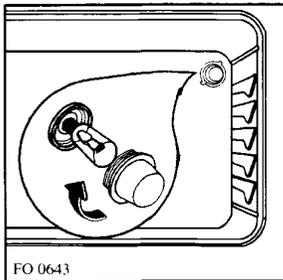
• Backofenlampe austauschen

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.

Ein Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

- Die Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen sind nach vorne abziehbar.
- Ersatzteile, wie Backblech (Fettpfanne), Rost usw. können unter Angabe der Bestell- und Privilegnummer des Gerätes beim Quelle-Kundendienst bestellt werden.



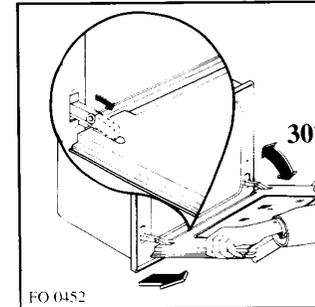
- Braten und Gebäck können nur auf einer Einschubebene zubereitet werden.
- Für die Zubereitung der meisten Speisen ist der Backofen vorzuheizen. Die Speisen erst dann in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach erstem Erlöschen der roten Kontrollampe.
- Das vorbereitete Fleisch bzw. Geflügel 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.
- Fleisch und Fisch sollte erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden. Bei Verwendung der Fettpfanne mit Rost ist etwas Flüssigkeit zuzugeben, damit das abtropfende Fett nicht festbrennt.
- Empfehlenswert sind dunkle Backformen. Hellglänzende Formen z.B. Weißblech weisen die Wärme stark zurück und das Gebäck bräunt von unten nicht genügend.
- Die nachfolgende Tabelle gibt Auskunft darüber, welche Einschubebene für welche Speisen geeignet ist und gibt Richtwerte zur Temperatureinstellung und Gardauer an. In der Praxis sind Abweichungen möglich. Stellen Sie deshalb immer zuerst den niedrigeren Wert ein und korrigieren Sie dann gegebenenfalls.
- Ca. 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit die Backofenheizung abschalten, damit die gespeicherte Wärme mit ausgenutzt wird.
- Weitere Hinweise zum Braten und Backen sowie Back- und Bratrezepte sind den im Fachhandel erhältlichen Koch- und Rezeptbüchern zu entnehmen.

Gebrauchsanweisung

Einkochen im Backofen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten.
- Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metall Dosen dürfen nicht verwendet werden.
- Die Fettpfanne in die erste Einschubebene von unten einschieben und ca. 1 cm hoch mit heißem Wasser (ca. 1 l) füllen. Die vorbereiteten Gläser in die Fettpfanne setzen und den Backofen auf 175°C einstellen. Es passen bis zu 6 Einkochgläser von 1 bis 1,5 l Inhalt in die Fettpfanne. Die Gläser dürfen sich nicht berühren und sollten möglichst gleich hoch mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein.
- Das Einkochgut beobachten bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35-45 Min. bei 1-Liter-Gläsern).
- Bei Obst und Gewürzgerurken schalten Sie dann den Backofen aus, lassen aber die Gläser noch ca. 30 Min. (bei empfindlichem Obst, wie Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen.
- Bei Gemüse bzw. Fleisch nach Erreichen des Perlens die Temperatur auf 125 bis 150°C zurückstellen und das Einkochgut 60 bis 90 Min. weiterkochen lassen. Danach den Backofen ausschalten und die Gläser noch ca. 30 Min. im geschlossenen Backofen stehenlassen.
- Anschließend die Gläser sofort herausnehmen. Ein langsames Abkühlen im Backofen ist zu vermeiden, weil dadurch eine erneute Keimbildung und Säuerung des Einkochgutes begünstigt wird.

Gebrauchsanweisung



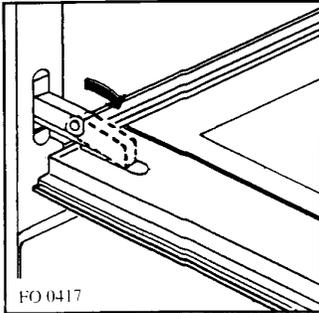
Backofentür einsetzen

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

Gebrauchsanweisung

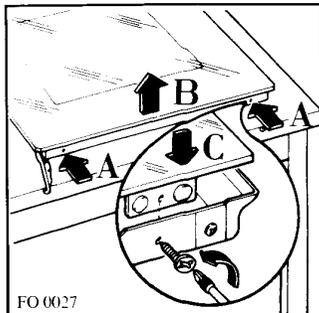
Backofentür reinigen

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



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.



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.

Gebrauchsanweisung

Back- und Brattabelle

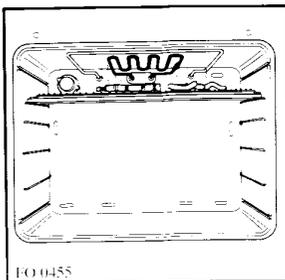
Speise	Temperatur °C	Einschubebene von unten	Garzeit in Min.
Backen			
Gebäck in Formen			
Napf- und Rodonkuchen	175 - 200	1.	55 - 65
Kastenkuchen	175 - 200	1.	50 - 60
Käsekuchen	175 - 200	1.	60 - 70
Obstkuchen	175 - 200	1.	60 - 70
Biskuitorte*	175 - 200	1.	30 - 40
Gebäck auf Backblechen			
Hefezopf/kranz*)	200 - 210	2.	20 - 30
Strudel	220 - 225	2.	20 - 30
Blechkuchen mit trockenem Belag	175 - 200	2.	20 - 30
Blechkuchen mit feuchtem Belag	175 - 200	2.	35 - 45
Biskuitrolle*)	200 - 210	2.	10 - 15
Kleingebäck (Mürbeteig)	200 - 225	2.	10 - 15
Kleingebäck (Blätterteig)	200 - 225	2.	15 - 20
Brötchen*)	200 - 225	2.	20 - 30
Pizza*)	240 - 250	2.	15 - 20
Braten			
Fleisch			
Schweinebraten, ca. 1,5 kg	200 - 225	2.	110 - 120
Roastbeef, ca. 1 kg*)	225 - 250	2.	25 - 35
Kalbsbraten, ca. 1 kg	210 - 230	2.	70 - 80
Hackbraten, ca. 750 g	175 - 200	2.	50 - 60
Geflügel			
Hähnchen, ca. 1 kg	200 - 225	2.	60 - 75
Ente, ca. 2 kg	200 - 225	2.	120 - 150
Gans, ca. 3 kg	200 - 225	2.	150 - 180
Truthahn, 5 kg	175 - 200	2.	220 - 240
Wild			
Hase	200 - 225	2.	50 - 60
Rehkeule	200 - 225	2.	60 - 75
Hirschkeule	190 - 200	2.	110 - 125
Fisch			
Ganze Fische	220 - 225	2.	30 - 40
Aufläufe und Gratins			
Gemüseauflauf	200 - 225	2.	35 - 45
Nudelaufwurf	225 - 230	2.	25 - 35
Quarkauflauf	200 - 210	2.	35 - 45

*) Backofen vorheizen

Gebrauchsanweisung



Grillen mit Infrarot-Grillheizkörper



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, Schnitzel, 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.

Einschalten

Beim Grillbetrieb muß der Backofen vorgeheizt werden. Dazu den Schalter auf das Grillsymbol  drehen.

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

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

Zum Ausschalten Knebel auf Position "AUS" drehen.

Gebrauchsanweisung

Backofen

Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Zum Reinigen kann der Backofen beleuchtet werden. Dazu den Temperaturschalter auf das Lampensymbol drehen.

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 den Oberhitze -Heizkörper und Temperaturfühler sprühen.

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

Rost und Kuchenformen sollten nur mit sehr heißem Wasser gesäubert werden.

Das Backblech (Fettpfanne) sofort nach dem Gebrauch in Spüllauge einweichen.

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-Ektrol" 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 (Anlauffarben). Mit Metallputzmittel, wie "WK-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.

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

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 leicht einstecken, 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 Oberfläche des Grillgutes, der wertvolle Fleischsaft tritt aus.
- Beim Grillen auf dem Rost den Rost zuvor mit Öl bepinseln. 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

Grilltabelle

Art/Menge	Einschubhöhe von unten	Grillzeit /	
		1. Seite	2. Seite
Fleisch			
Schweinekotelett, Schweineschnitzel	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	3. von unten	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Schashlik	4. von unten	7-8 Min.	5-6 Min.
Frikadellen	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks	4. von unten	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet Stück (ca. 1 kg)	3. von unten	10-12 Min.	10-12 Min.
Roastbeef Stück (ca. 1 kg)	3. von unten	10-12 Min.	8-10 Min.
Leberscheiben	4. von unten	3-4 Min.	2-3 Min.
Kalbsschnitzel	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Kalbssteak	4. von unten	6-7 Min.	5-6 Min.
Hammekotelett	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Lammkotelett	4. von unten	8-10 Min.	6-8 Min.
Hähnchen halbiert (je 500 g)	2. von unten	10-15 Min. (Innenseite)	10-12 Min. (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.

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

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

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

Glaskeramik-Kochfeld

- Folgende Grundsätze sind zu beachten:
 - 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 «WK-Top». 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.
 - 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.
- Eingebrannten 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, 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 "Stahfix" 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.