

# privileg®

## Elektro- Einbauherd

mit Mehrfach-Heizsystem

Bestell-Nr. 024.806-1

### Gebrauchs- und Montageanweisung

## Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs 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.ä.) Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

**Quelle**

Quelle Schraubstiftz AG & Co.  
90750 Fürth

**Quelle**

Quelle Schraubstiftz AG & Co.  
90750 Fürth

# Anschriften der Quelle Kundendienststellen

## REGION OST

- 12683 **Berlin-Ost**, Rapsweg 53  
 13347 **Berlin-Nord**, Groninger Straße 25  
 12105 **Berlin-Süd**, Ringstraße 42  
 03042 **Cottbus**, Mezzdorfer 33  
 09224 **Grüna b. Chemnitz**, Pfeißer Str. 2  
 02694 **Gurtau b. Bautzen**, Am Bahnhof  
 05126 **Halle-Neustadt**, Teuschenthaler-Landstr.  
 01809 **Heidenau b. Dresden**, Hauptstraße 44  
 14482 **Potsdam**, Gärtnersir. 42  
 04155 **Leipzig**, Bothenstraße 17-19  
 39124 **Magdeburg**, Lubecker Straße 23 a  
 17033 **Neubrandenburg**, Lindenor 2c  
 01471 **Radeburg** bei Dresden, Barwalder Str. 2  
 18069 **Rostock**, Krischauerweg 9

## REGION NORD

- 38114 **Braunschweig**, Aussigstraße 2  
 28219 **Bremen**, Bayernstraße 173  
 27576 **Birmerhaven**, Schiachholzstr. 23  
 29223 **Celle**, Sprengerstraße 42  
 26723 **Emden**, Zweiter Poldenweg 14  
 24941 **Flensburg**, Boshstraße 2  
 38640 **Goslar**, Glockengießerstraße 38  
 22041 **Hamburg**, Eiltingstr. 19  
 31789 **Hannover**, Beiersdorfer Str. 6  
 31137 **Hildesheim**, Cheruskering 47  
 25524 **Itzehoe**, Lise-Meißer-Str. 23  
 24143 **Kiel**, Flimbeker Straße 5  
 23554 **Lübeck**, Schwartrauer Landstraße 2  
 21339 **Lüneburg**, In der Marsch 17  
 24534 **Neumünster**, Wasbeker Straße 45  
 26127 **Oldenburg**, Raumschulienweg 34  
 21682 **Stade**, Bremerwörder Straße 102  
 38448 **Wolfsburg**, Heinrichswinkel 7

## REGION WEST

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

## REGION MITTE

- 52078 **Aachen**, Neuenholzstraße 124  
 63739 **Aschaffenburg**, Fronsinstraße 24  
 36251 **Bad Hersfeld**, Kolberger Straße 19  
 53347 **Bonn-Alfter**, Schömalweg 5  
 64531 **Darmstadt-Weiterstadt**, Robert-Bosch-Str. 9  
 36043 **Frankfurt/M.**, siehe Offenbach  
 34277 **Fulda**, Donaustraße 26  
 35598 **Fulda-Brück/OT Berghausen**, Crumbaacher Str. 56  
 37124 **Göttingen-Hosdorf**, Rischenweg 5

- 51643 **Gummersbach**, Ahnfelder Str. 31  
 Kassell, siehe Fuldaerbrück  
 56070 **Koblenz**, Rudolf-Diesel-Straße 2 a  
 50829 **Köln**, Hugo-Eckener-Straße 35  
 51130 **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**, Garsacker 13  
 79108 **Freiburg**, Zirkmainstraße 24  
 67657 **Kaiserslautern**, Nordbahnstraße 1  
 76189 **Karlsruhe**, Hansstraße 29  
 67067 **Ludwigshafen**, Mecklenburger Straße 10  
 68199 **Mannheim-Neckarau**, Imstraße 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**, Reingrabenstr. 7  
 Stuttgart, siehe Bietigheim und Waiblingen  
 54344 **Trier-Kenn**, im Gewerbegebiet  
 89081 **Ulm-Jungingen**, Buchbrunnenweg 5  
 78056 **Villingen-Schwenningen**, Sternstraße 52  
 71334 **Waiblingen**, 4-Heinrich-Gottl.-Damler-Str. 5  
 67547 **Worms**, Speyerer Straße 126

## REGION SÜD

- 95122 **Ansbach**, Rothenburger Straße 42  
 86179 **Augsburg**, Untere Talweg 40  
 96052 **Bamberg**, An der Breitenau 9  
 95444 **Bayreuth**, P.-Henlein-Straße 9  
 99091 **Erfurt**, Mühlweg 18  
 90765 **Fürth-Poppenreuth**, Heint.-Stranka-Straße 15  
 07552 **Gera-Bieblach-Ost**, Turmingerstr.  
 85051 **Ingolstadt-Haunwöhr**, Oberingstraße 24  
 07745 **Jena-Gäschwitz**, Am Zementwerk 7  
 87437 **Kempten**, Porscherstraße 10  
 84030 **Landshut-Ergolding**, Festplatzstraße 16  
 80935 **München**, Waldmeisterstraße 95  
 90451 **Nürnberg**, Wenzelsstraße 35  
 93059 **Regensburg**, Vlissstraße 26  
 94315 **Straubing**, Krankenhauseingasse 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 Seesir. 56 a  
 9020 **Klagenfurt**, Ankershofenstr. 41  
 3500 **Krems**, Hohensteinst. 17  
 4016 **Linz**, Industriezeile 47  
 8700 **Leoben**, Judenboersestr. 64  
 7400 **Oberwart**, Wiener Straße 59  
 5020 **Salzburg**, Rupertgasse 3  
 9800 **Spittal/Drau**, 10-Oktober-Str. 22  
 1110 **Wien**, Himmelsbörst. 50

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



## Verpackungs - Entsorgung

### Hinweis zur Verpackungsentorgung 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 Kunststoffe zugelassen, z.B.:



In den Beispielen steht

PE für Polyethylen\*\* O2 = 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 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.**

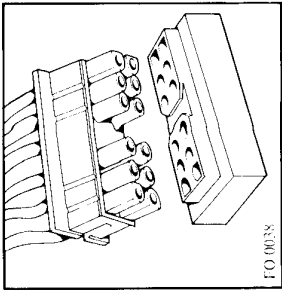
Best. -Nr. _____
Priv. -Nr. _____

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

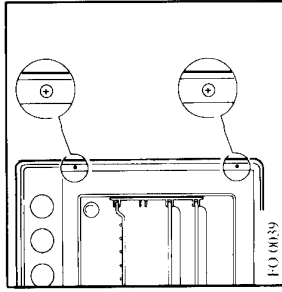
## Montageanweisung

### 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 Einbaupanorama stecken und bis zum Anschlag eindrücken.



3. Einbaupanorama 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.

## 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 Regionallager, das Ihr Gerät geliefert hat.
- Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.
- **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.

Dieses Gerät entspricht den Funkenschutz-Forderungen der EG-Richtlinie EN 55014, sowie der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60 555.

## 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.
- **Bitte beachten Sie,** diese Einbaupanorama dürfen nur mit den dazugehörigen Kochmulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Einbaupanorama schließt jegliche Haftung aus.

## Technische Daten

Einbauherd	Best.-Nr.	024.996-1
Körpermaße Höhe/Breite/Tiefe Nischenmaße Höhe/Breite/Tiefe	mm	594/594/540
	mm	597/560/550
Nennspannung Heizkörpernennspannung		3N AC 400 V 230 V, 50 Hz
Nennanschlussleistung gesamt Backofen gesamt Kochstellen gesamt	W	9725
	W	2575
	W	7150
Backofen — Heißluft — Ober- und Unterhitze — Grill (Sonderzubehör) — Kühlgebläse — Gebläsemotor — Backofenbeleuchtung Temperaturregelung	W	2500
	W	2000
	W	2000
	W	20
	W	30
	W	25
	°C	50-250
Zubehör — Backbleche — Fettpfanne — Rost — Fettfilter		2
		1
		1
		1
		1

## Montageanweisung

### Anschlußmöglichkeiten

1. Heizkörper-Nennspannung 230 V

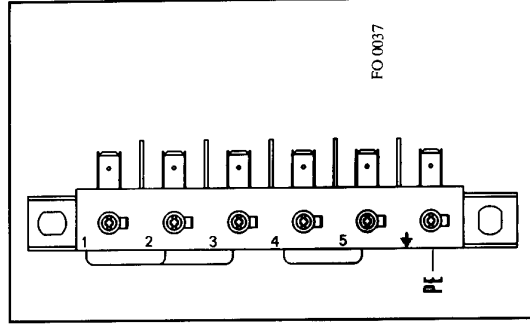
Bei Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5, Phase an 1-2-3, Mittelpunktleiter an 4-5.
2. Heizkörper-Nennspannung 230 V

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



HZ 40 S604.92

## 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.

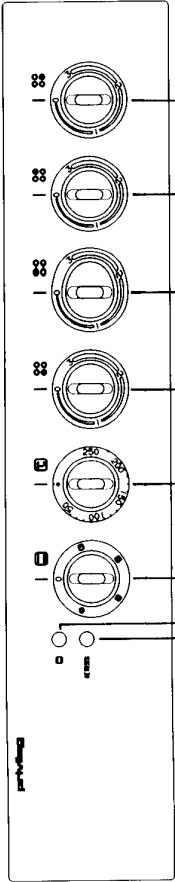
## Gebrauchsanweisung

### Wichtige Hinweise

- Vor der ersten Benutzung alle Zubehörfteile aus dem Backofen nehmen und mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Kochstellen etwa 3 bis 5 Minuten ohne Kochgeschirr bei höchster Einstellung erhitzen, um diese abbrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug seine größtmögliche Festigkeit.
- Den Backofen nochmals feucht auswischen und trocknen.
- **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!
- **Die Kochstellen oder den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden!**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- 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 (Damit erlischt die Garantie).
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- **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 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 0035

- 1 Betriebskontrolllampe für Kochstellen und Backofen (gelb)
- 2 Betriebskontrolllampe für den Backofen-Thermostat (rot)
- 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.

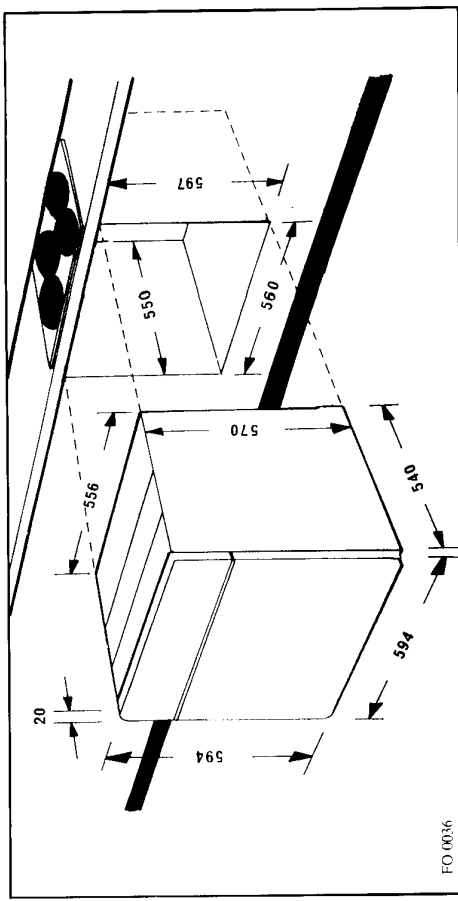
H8 S2/12 91

## Montageanweisung

### Einbau des Elektroherdes

#### Wichtige Hinweise

- Bei angrenzenden 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 Einbauschrank muß nach hinten offen sein.
- Das Bodenbrett 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

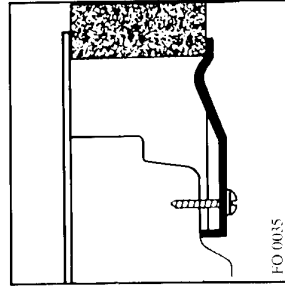
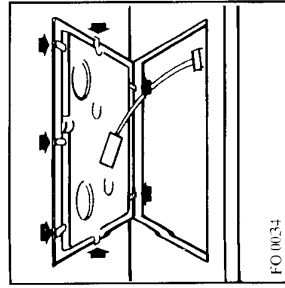
HZ 40 S6/04 92



## 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 Heizkörperanschlußleitungen mit den Steckern nach vorne zeigen, bzw. auf Kennreihung achten.
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.

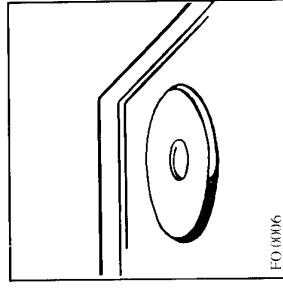
Der Begriff Kochstelle ist ein Überbegriff für die am Glaskeramik-Kochfeld verwendeten Kochzonen bzw. bei den Kochmulden verwendeten Guß-Kochplatten.

- **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

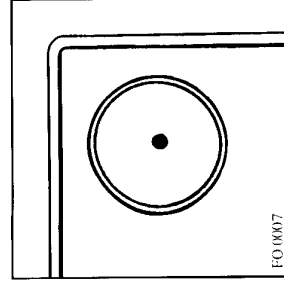
#### Normalkochstelle

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.

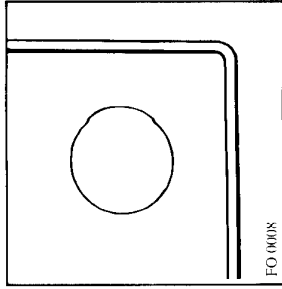


Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.

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.

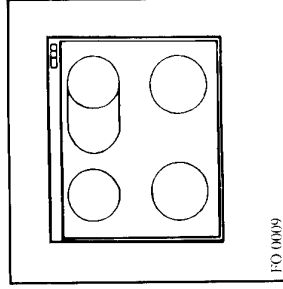
## Gebrauchsanweisung

### Kochstellen auf den Glaskeramik-Kochfeldern



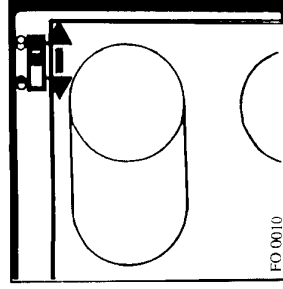
#### Einkreis-Kochstelle (Normalkochstelle)

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



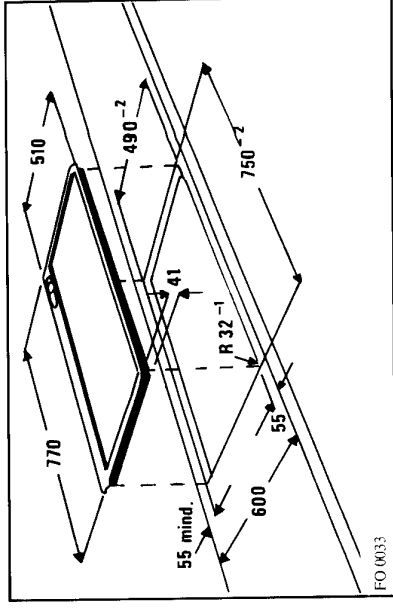
#### Bräter-Kochstelle

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

### Glaskeramik-Kochfelder mit Bräter- und Warmhalte-Kochstellen



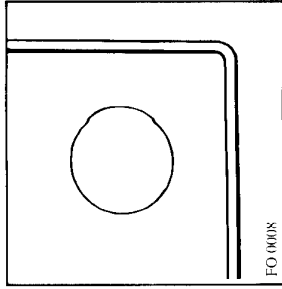
Bestell-Nr. 015.858-4 015.897-2

### 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 windschiefe Auflage möglich.
- Das Glaskeramik-Kochfeld kann nicht nachjustiert werden!

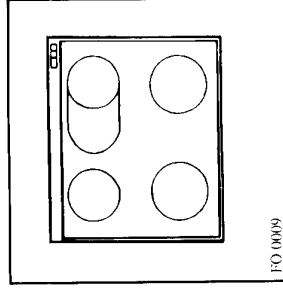
## Gebrauchsanweisung

### Kochstellen auf den Glaskeramik-Kochfeldern



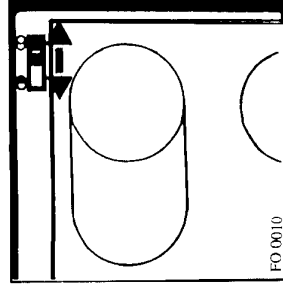
#### Einkreis-Kochstelle (Normalkochstelle)

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



#### Bräter-Kochstelle

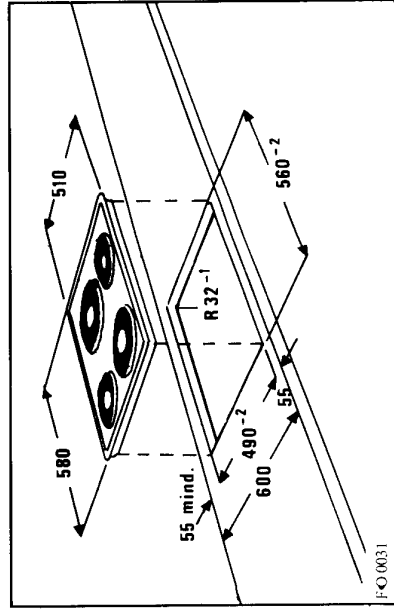
Die Kochstelle wird mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert, während die Heizung für den Bräterbereich mit dem Schiebeshalter auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu- und abgeschaltet wird. Beide Heizkreise werden durch den Schalter auf der Schalterblende ausgeschaltet.



## Montageanweisung

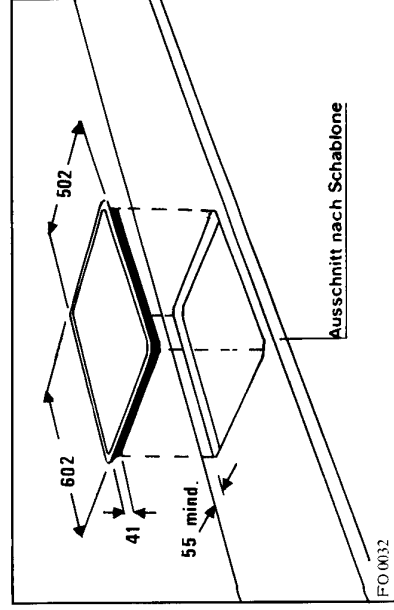
### Muldenausschnittmaße

#### Email- und Edelstahlmulden/Glaskeramik-Kochfelder



Bestell-Nr.	0 30.486-5	0 16.505-0	0 16.498-8	0 14.122-6
	0 30.488-1	0 16.507-6	0 16.500-1	0 14.123-4
	0 30.482-4	0 14.217-4		0 14.124-8
	0 30.483-2	0 14.293-0		

#### Glaskeramik - Kochfelder, oval

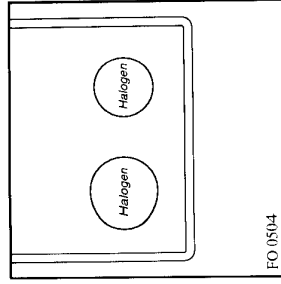


Bestell-Nr.	0 16.503-5	0 16.502-7
-------------	------------	------------

## Gebrauchsanweisung

### Halogen-Kochstellen

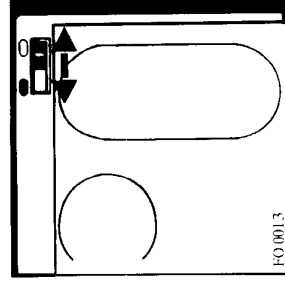
Die Beheizung dieser Kochstellen erfolgt durch spezielle Halogenlampen besonderer Intensität, die durch die zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert werden.



Achtung! Nicht konzentriert auf die Halogenlampen des Strahlungsheizkörpers schauen.

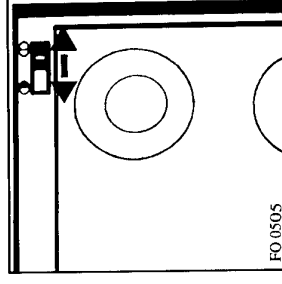
### Warmhalte-Kochstelle

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



### 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 hinaus scheitern.
  - 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 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: So bald 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.**

### Restwärmanzeige

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 wärmebeständigem 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, 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 er im eingebauten 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 grünelbem Schutzleiter)
  - PVC-isolierte (Typ HO 5W-F mit grünelbem 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

### 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

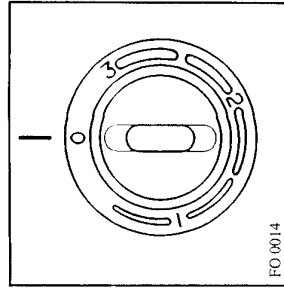
### Bedienung der Kochstellen

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:



Schalterstellung	geeignet für
0	Aus-Stellung, Restwärme
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 Restwärme der Kochstellen noch ausgenutzt.

H9.2 S3/12.91

## Gebrauchsanweisung

### Austausch von Geräteteilen

#### Backofenlampe austauschen

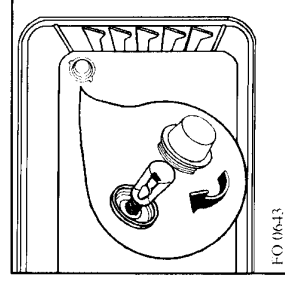
**Achtung: Vor dem Auswechseln der Lampe ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.**

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

Ein Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen sind nach vorne abziehbar.

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



H28/10.91

## Gebrauchsanweisung

### Was tun, wenn...

... die Betriebskontrolllampen nicht leuchten?

... der Backofen nicht aufheizt?

1. Vielleicht haben Sie nicht entsprechenden Schalter betätigt oder 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 ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Stromverbrauch.

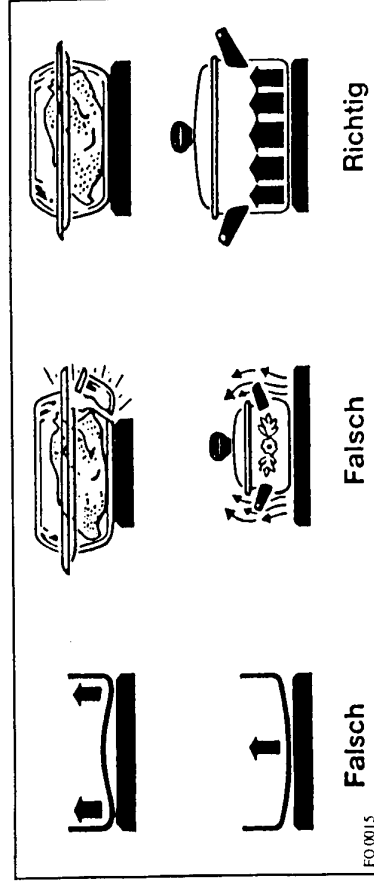
Empfehlenswert ist Elektro-Kochgeschirr mit starkem, plan geschliffenem Boden zu verwenden. Im Durchmesser kann es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmemengen verloren gehen und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe nicht ohne aufgesetzte Topfdeckel verwenden.

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 sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.



H12 S1/10.90

H29.1 1/01.91

## 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.

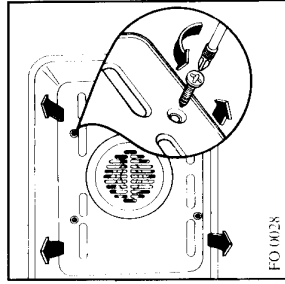
Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

## Gebrauchsanweisung

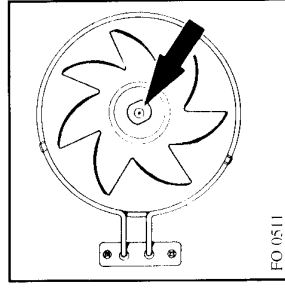
### Backofenrückwand reinigen

#### 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 Lüfterrad 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 Lüfterrad 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.

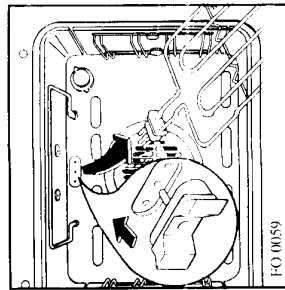


## Gebrauchsanweisung

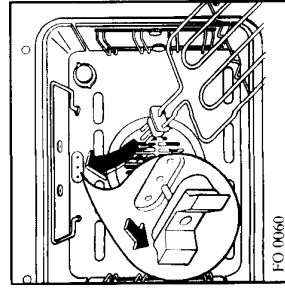
### Grillheizkörper herausnehmen

Zum besseren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper herausgenommen werden.

**Wichtig! Beim Herausnehmen und Einsetzen des Grillheizkörpers den abgeschalteten Herd vom Netz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. durch Ausschalten des Leistungsschutzschalters.**



1. Grillheizkörper
2. Blindstecker
3. Grillsteckdose



- **Beim Einsetzen des Grillheizkörpers** den Blindstecker von der Grillsteckdose entfernen.
- Grillheizkörper 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 Backofen feucht auswischen und trocknen.
- Im Backofen kein Edelmetallgeschirr 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, Pflaumen 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.

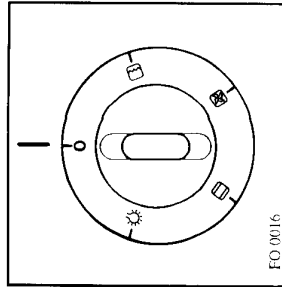
## Gebrauchsanweisung

### Backofen einstellen

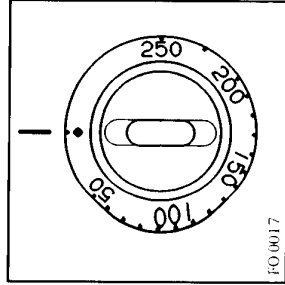
Der Backofen wird mit zwei Schalterknäbeln betätigt, die auf der Schalterblende wie folgt gekennzeichnet sind:



Wahlschalter für Backofen-Beheizungsarten



Temperaturschalter für Backofen



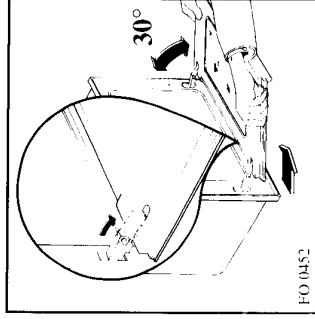
Mit dem Wahlschalter zunächst die gewünschte Betriebsart, mit dem Temperaturschalter die gewünschte Betriebstemperatur einstellen.

Beide Knäbel müssen jeweils betätigt werden.

## Gebrauchsanweisung

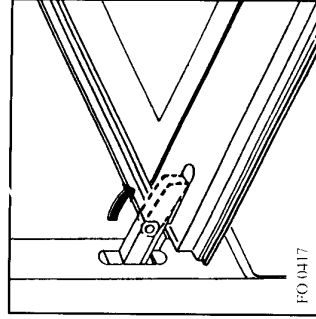
### Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.



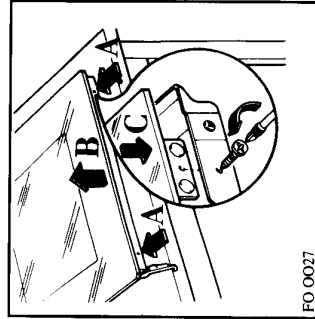
### Backofentür aushängen

- 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.



### Backofentür einsetzen

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



### Türaußenblende abnehmen

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

## 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 Thermostattfühler oder auf evtl. vorhandene katalytische Bleche sprühen.

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

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


Sollte sich der Fettfilter nicht mehr reinigen lassen, muß er erneuert werden.


**Backbleche, Fettpfanne, Rost und Kuchenformen** sollten nur mit sehr heißem Wasser gereinigt 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

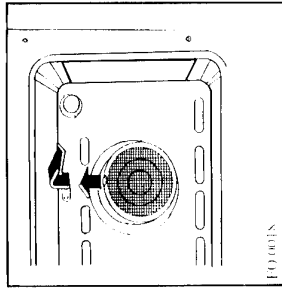
**50-250** Backofentemperatur in °C  
(Backofenbeleuchtung mit eingeschaltet)

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

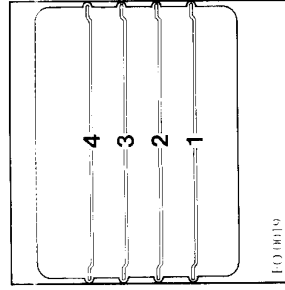


Der Fettfilter schützt das Gebläse und den Backofen weitgehend vor Verschmutzung.

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.

### Kühlgebläse vom Backofen

Das Kühlgebläse schützt die elektrischen Bauteile vor Überhitzung. Die Ein-Ausschaltung erfolgt automatisch beim Betätigen des Wahlschalters, ausgenommen bei Einstellung «Backofen-Beleuchtung». Zum Schutze des Gerätes läuft das Gebläse nach dem Abschalten des Backofens noch eine kurze Zeit nach, bis die normale Temperatur im Gehäuse erreicht wird.

## 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 "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 Edelstahlfächen handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Im übrigen nach den Herstellerangaben vorgehen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### WICHTIGER REINIGUNGSHINWEIS

Die Edelstahloberfläche nach jedem Gebrauch, nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen nicht scheuernden Schwamm reinigen.

### KEINE SCHEUERNDEN UND LÖSUNGSMITTELHALTIGEN PUTZMITTEL VERWENDEN

Bei Nichtbeachtung dieser Reinigungshinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

## 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

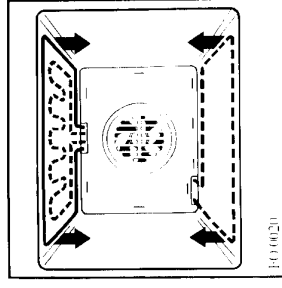
- Folgende Grundsätze sind zu beachten:
  1. Das Kochfeld am besten nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu ein sauberes feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel verwenden. Danach die Fläche mit einem sauberen Papiertuch trocken reiben. Es dürfen keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir «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.
  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 «WK-Top» beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmurgelt und es entstehen dunkle Flecken.


H25 3 S1/12 90

## 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 Einstelltablette für Backen/Braten. Fettfilter beim Braten einsetzen, beim Backen herausnehmen. Wahlschalter auf Symbol  und Temperaturschalter auf gewünschte Temperatur einstellen.

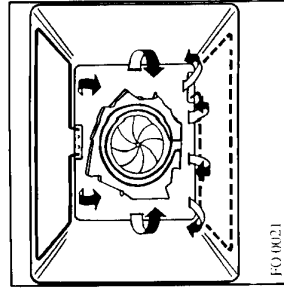
### Hinweise zur Ober- und Unterhitze-Beheizung

- Speisen und Gebäck können nur auf einer Einschubebene zubereitet werden.
- Für die Zubereitung der meisten Speisen ist der 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 ausgenutzt wird.

H17 S1/12 90




## 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 in das Backgut 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 Einschubebenen können gleichzeitig 3 Backbleche mit Gebäck und Kuchen eingeschoben werden. Dazu die 3 unteren Einschubebenen verwenden. Beim Backen auf einem Blech dieses auf die 2. Einschubebene von unten setzen. Beim Backen von nassen Blechkuchen (Rühr- oder Hefeteig mit Obstbelag, wie Apfel oder Pflaumen usw.) darf der Backofen nur mit 2 Backblechen gleichzeitig beschickt 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.

H16 S1/10.91

## Grilltabelle

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

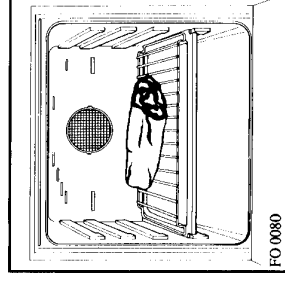
- Gerät vorheizen! Das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Nur gut abgehangenes, etwas mit Fett marmoriertes Fleisch verwenden.
- Das Grillgut vor dem Grillen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es die Zimmertemperatur hat.
- Zum Grillen wird kein Fett benötigt. Fleisch und Gemüse 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 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 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. Einschubebene von unten einschieben. Halbhohe Gebäck auf dem Blech, wie z.B. Hefzopf, Windbeutel oder Kuchen in der Form in die 1. ebenfalls in die 3. Einschubebene von unten einschieben. Gleichzeitig können 2 Springformen oder 4 Kasten Kuchen 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. Mürbteigböden 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 und die Geruchsbildung im Backofen weitgehend zu vermindern.
- 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.

## 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 Schwarte 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 Einschubebene 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 «Löfledruck» kann der Garzustand des Bratens geprüft werden. Ist der Braten gar, gibt er dem Druck des Löffels nicht mehr nach. Der Fleischsaft von ganz durchgebratenem Fleisch ist grau.

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

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

### Geflügel

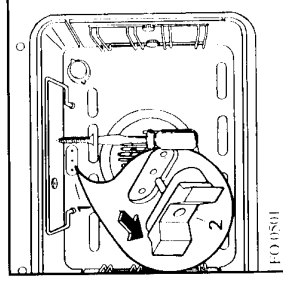
Wie üblich vorbereiten, mit dem Rücken auf den Rost legen, und die Fettpfanne direkt darunter einschieben. Beim großen Geflügel (Ente, Gans) vor Bratbeginn etwa 1/2 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne gießen. Das heruntergelaufene Fett brät dann nicht so schnell an der Pfanne fest und kann gut abgeschöpft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

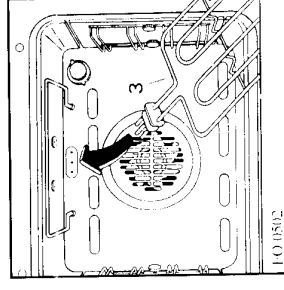
## Gebrauchsanweisung



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

1. Grillsteckdose
2. Blindstecker
3. Grillheizkörper



**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 Thermostatknobel 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 Einschubebene einschieben. Die jeweilige Einschubhöhe und die Grillzeiten sind der folgenden Grilltabelle zu entnehmen.

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

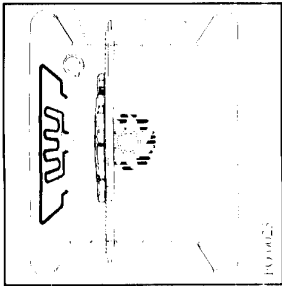
Zum Ausschalten beide Knobel auf Position "AUS" drehen.



## Gebrauchsanweisung

### Grillen mit Infrarot-Grillheizkörper

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, 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.**

### 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 Kontrolllampe 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. Einschubebene 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.

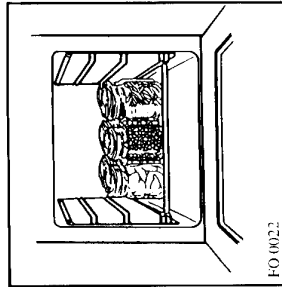
### Auftauen mit Heißluft

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

- Als Geschirr flache Aluminium-Formen oder z.B. für Fleisch und Obst geschlossene feuerfeste Formen anwenden.
- Das Gut auf die mittlere Einschubebene 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 schonen.

Ohne vorzuheizen die Fettpfanne in die 1. Einschubebene 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 stehen lassen.

### 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.

## Gebrauchsanweisung

### Einstelltabelle für Backen/Braten Heißluft / Ober-Unterhitze

Gericht	Menge	Temperatur °C			
		Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb	Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb
<b>Rindfleisch</b>					
Rinderbraten	1 kg	2	2	180	190
Roastbeef: halb durch (englisch)	cm Dicke	2	2	200	200
Roastbeef: rosa (medium)	cm Dicke	2	2	200	200
Roastbeef: durch (well done)	cm Dicke	2	2	180	200
<b>Schweinefleisch</b>					
Schulterbraten mit Schwarte	1 kg	2	2	160	180
Haxen	je 1 kg	2	2	160	180
Lendenbraten	0,750 Kg	2	2	180	190
<b>Kalbsfleisch</b>					
Kalbsbraten	1 kg	2	2	180	190
Haxen	1 kg	2	2	160	180
<b>Lammfleisch</b>					
Keulenbraten	1 kg	2	2	180	190
<b>Geflügel</b>					
Brathähnchen	1 kg	2	2	180	190
Gans	2,5-3,5 kg	1	1	180	200
Fasanenbraten	0,8-1,0 kg	2	2	170	190
<b>Fisch</b>					
Fisch, ganz	1 kg	2	3	180	200
<b>Pizza</b> auf der Fettpfanne	—	2	2	180	200
<b>Aufläufe</b> süß und gesalzen	—	2	2	180	200
<b>Formkuchen</b>					
Rührteig	—	2	1	160	175
Biskuitorte	—	2	1	170	180
Hefeteige, naturel	—	2	2	160	175
Torten	—	2	2	170	170
Käsekuchen	—	2	2	150	180
Sandkuchen	—	2	3	170	180
Tortenböden (Mübelteig)	—	2	2	160	175
Tortenböden (Rührteig)	—	2	2	180	190
Mürbeteigkuchen	—	2	2	180	190
<b>Blechkuchen</b>					
Roggenbrot	—	2	2	190	200
Blätterteig	—	2 (1-3)	2	160	180
Strudel	—	2 (1-3)	2	160	180
Biskuitrolle	—	2 (2-3)	2	160	180
Kuchen mit Obstbelag	—	2 (1-3)	2	150	170
Spritzgebäck	—	1-3	3	150	170
Spritzgebäck	—	2	—	150	0,24
Spritzgebäck	—	2	—	150	0,22
Baisers	—	2	2	100	2,00-2,30