

privileg

Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte 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 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 Kaufhaus zu wenden.

Quelle Quelle Elektroherd AG & Co.
10709 Berlin

Einbau- Elektroherd

mit Mehrfach-Heizsystem

Bestell-Nr. 003.592-3 (braun)
004.901-5 (weiß)

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Inhaltsverzeichnis | 2 |
| Allgemeines | 4 |
| Entsorgung der Verpackung | 5 |
| Sicherheitshinweise | 6 |
| Inbetriebnahme | 7 |
| Kochstellen | 7 |
| Backofen | 7 |
| Gerätebeschreibung | 8 |
| Geräteaufbau | 8 |
| Schalterblende | 9 |
| Kochstellen | 10 |
| Spezielle Hinweise für Glaskeramik-Kochfelder | 10 |
| Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden | 10 |
| Töpfe und Kochgeschirr | 11 |
| Glaskeramik-Kochfelder | 12 |
| Einbaukochmulden | 14 |
| Bedienung der Kochstellen | 14 |
| Überhitzungsschutz | 14 |
| Backofen | 15 |
| Bedienung | 15 |
| Einschubebenen | 15 |
| Betriebsarten | 16 |
| Fettfilter | 17 |
| Backen | 18 |
| Backtabelle | 19 |
| Braten | 20 |
| Brattabelle | 21 |
| Einkochen | 22 |
| Einkochtabelle | 22 |
| Auftauern | 23 |
| Reinigung und Pflege | 24 |
| Frontgehäuse | 24 |
| Glaskeramik-Kochfeld | 24 |
| Kochmulde | 25 |
| Backofen | 25 |
| Demontage des rückseitigen Bleches | 26 |
| Backofentür | 26 |
| Fettfilter | 27 |
| Zubehör | 27 |
| Austausch von Geräteteilen | 28 |
| Backofenlampe | 28 |
| Sonstiges Zubehör | 28 |
| Was tun bei Problemen? | 29 |
| Montageanweisung | 30 |
| Sicherheitshinweise für den Installateur | 30 |

Stichwortverzeichnis

| | |
|----------|------------------------------|
| A | Auftauen 23 |
| | Auftaustufe 16 |
| B | Backen |
| | mit Heißluft 18 |
| | mit Ober-/Unterhitze 18 |
| | Backofenlampe |
| | Auswechseln 28 |
| | Blitzkochstelle 14 |
| | Braten |
| | mit Blitzkochstelle 14 |
| | Bräterstelle 12 |
| E | Einkochen 22 |
| | Tabelle 22 |
| | Einkreis-Kochstelle 12 |
| | Einschubebenen 15 |
| F | Fettpfanne 20, 22 |
| G | Glaskeramik-Kochfeld |
| | Spezielle Verschmutzungen 24 |
| H | Halogen-Kochstelle 13 |
| | Heißluft 16 |
| O | Ober-/Unterhitze 16 |
| P | Privileg-Nummer 28, 41 |
| R | Reinigung |
| | Backofen 25 |
| | Frontgehäuse 24 |
| | Glaskeramik-Kochfeld 24 |
| | Kochmulde 25 |
| | Spezielle Verschmutzungen 24 |
| | Restwärmeanzeige 13 |
| S | Schalterknebel |
| | austauschen 28 |
| | Schnellkochtöpfe 11 |
| T | Töpfe und Kochgeschirr 11 |
| | Typschild 41 |
| U | Überhitzungsschutz 14 |
| W | Warmhaltezone 13 |
| Z | Zweikreis Kochstelle 12 |

Kundendienst-Anschriften

Region OST

13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 2
 12105 Berlin-Süd, Ringstr. 42
 12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
 03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
 09224 Grüna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
 02694 Gurtau b. Bautzen, Am Bahnhof
 06126 Halle - Neustadt, Teutschenthaler Landstr.
 01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr. 44
 14482 Potsdam, Gartenstr. 42
 04155 Leipzig, Bothenstr. 17-19
 06842 Dessau-Mildensee, Am Scholtitzer Acker 8
 39124 Magdeburg, Lübecker Str. 23 a
 17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
 01471 Radeburg b. Dresden, Bänwalder Str. 2
 18069 Rostock, Krischanweg 9

Region NORD

28219 Bremen, Bayernstr. 173
 27576 Bremerhaven, Schlichthofstr. 23
 26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
 38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
 29223 Celle, Sprengerstr. 42
 24941 Flensburg, Böschr. 2
 38644 Goslar, Pracherstieg 2A
 22041 Hamburg, Effingestr. 19
 31789 Hameln-Affelde, Langes Feld 25
 30165 Hannover, Balesdorferstr. 6
 31137 Hildesheim, Cheruskerring 47
 25524 Izenhoe, Lise-Metiner-Str. 23
 24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
 23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
 21339 Lüneburg, In der Marsch 17
 24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
 26127 Oldenburg, Baumshulenweg 34
 21682 Stade, Bremenvörder Str. 102
 38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region WEST

59755 Amberg, Lange Wende 24
 33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
 44791 Bochum, Harpenerstr. 62
 44145 Dortmund, Eisenstr. 44
 40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
 47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
 45356 Essen, Heegstr. 55 c
 58099 Hagen, Kabeler Str. 70
 59067 Hamm, Spenglerstr. 15
 32429 Minden, Trippeldamm 8
 41238 Mönchengladbach, Erfstr. 20
 48163 Münster, Boikstr. 20
 49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
 33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
 48432 Rheine, Niemannstr. 9
 46485 Wessel, Fritz-Haber-Str. 11
 42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
 63739 Aschaffenburg, Frohsimstr. 24
 36251 Bad Hersfeld, Kolberger Str. 19
 53347 Bonn-Alfelt OT Oedakoven, Schönthalweg 5
 64331 Darmstadt-Weierstadt, Robert-Bosch-Str. 9
 36043 Fulda, Donaustr. 26
 34277 Fuldabruck/OT Berghausen,
 Crumbacher Str. 56
 35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10

42

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur | 30 |
| Kochfeld | 31 |
| Herdanschluß und -einbau | 33 |
| Anschlußmöglichkeiten | 34 |
| Technische Daten | 37 |
| Notizen | 38 |
| Kundendienst | 41 |
| Kundendienst-Anschriften | 42 |
| Stichwortverzeichnis | 43 |
| Garantieinformation | 44 |

| | |
|---|--|
| 37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5 | |
| 51643 Gummersbach, An der Schützenhöhe 1a | |
| 56070 Kassel siehe Fuldabruck | |
| 50829 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a | |
| 51130 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35 | |
| 35043 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23 | |
| 63069 Marburg-Cappel, Im Rudert 10 | |
| 63069 Offenbach, Schumannstr. 160 | |
| 57076 Siegen, Bismarkstr. 78 | |
| 97080 Würzburg, Max.-v.-Laue-Str. 20 | |

REGION SÜDWEST

55543 Bad Kreuznach, Industriest. 3
 74321 Bieleigheim, Gansäcker 13
 79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
 67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
 76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
 67067 Ludwigshafen, Mecklenheimer Str. 10
 68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
 74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
 77656 Offenburg, Industriefstr. 4a
 75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
 88212 Ravensburg, Mühbruckstr. 31
 72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
 66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
 Stuttgart siehe Bieleigheim und Waiblingen
 Trier-Kenn, Im Gewerbegebiet
 89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnweg 5
 78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
 71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
 67547 Worms, Speyerer-Str. 126

REGION SÜD

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
 86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
 96052 Bamberg, An der Breitenau 9
 95445 Bayreuth, Peter-Heinlein-Str. 9
 99091 Erfurt, Mühlweg 18
 90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
 07552 Gera-Bieblach-Ost, WH-Altkauf Thüringer Str.
 85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstr. 24
 07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
 87437 Kempten, Porschesstr. 10
 84030 Landshut-Ergolding, Festsplatzstr. 16
 80935 München, Waldmeisterstr. 35
 90451 Nürnberg, Wertachsstr. 35
 93059 Regensburg, Vlissstr. 26
 94315 Straubing, Schliesische Str. 148
 83278 Traunstein-Traunsdorf, Kreuzstr. 6
 92637 Weiden, Oskar-v. Miller-Str. 21

ÖSTERREICH

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

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

Stand 5/94

Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, 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...

Der Herd, vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür werden beim Betrieb heiß!
Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 89/336 EG, sowie der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60555.
Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Bestell- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

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

**QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth**

| |
|------------|
| Best. -Nr. |
| Priv. -Nr. |

Die Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

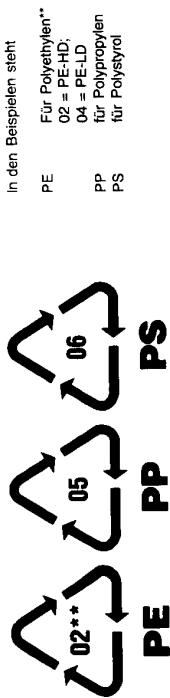
Entsorgung der Verpackung

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



Sicherheitshinweise

Notizen

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder dem Quelle Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Energieversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanweisung“.
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, sollten nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störfungsfall direkt an unseren Kundendienst.
- 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.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen!
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung aus.

Besonderer Hinweis für Glaskeramik Kochfelder:

- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf Aus (bzw. „O“) zu stellen. Anschließen muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

Kochstellen

Wenn Sie eine Email- oder Edelstahlmuide haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abzuräumen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

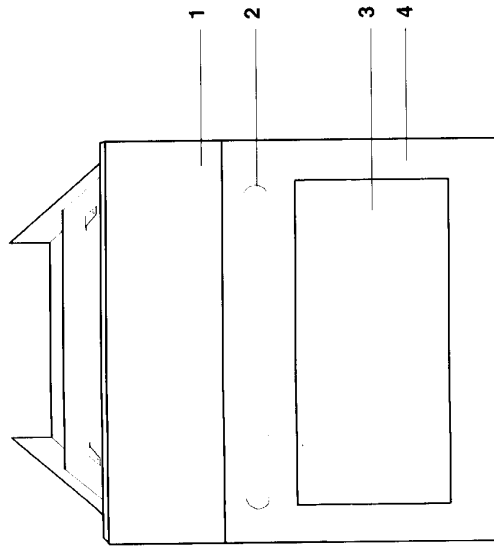
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Gerätebeschreibung

Geräteaufbau

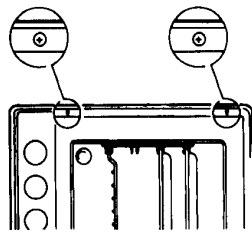


- 1 Schalterblende
- 2 Griff für Backofentür
- 3 Backofentür mit Sichtfenster
- 4 Backofen

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Elektroeinbaueherd | Bestellnummer: 003.592-3 (braun) 004.901-5 (weiß) |
| Abmessungen | 594/594/560 |
| Höhe/Breite/Tiefe (mm) | 600/560/>540 (Bodenbrett max. 530 mm tief) |
| Einbaunische | ca. 35 |
| Gewicht (kg) | AC 400V 3N, 50 Hz |
| Nennspannung | 230 V ~ |
| Heizkörpernennspannung | 9,7 |
| Nennaufnahme Gerät, gesamt (kW) | 2,5 |
| Nennaufnahme, Backofen, gesamt (kW) | 7,15 |
| Nennaufnahme, Kochstellen, gesamt (kW) | 2 |
| Backofen Nennaufnahme | 2,5 |
| Ober-/Unterhitze (kW) | 25 |
| Heißluftbetrieb (kW) | 50 bis 250 |
| Innenbeleuchtung (W) | Bestellnummer |
| Backofentemperatur (° C) | 016.503-5, 016.502-7 (Ovales Kochfeld) |
| Geeignete Kochmulden (extra zu bestellen) | 15.858-4, 015.897-2 (mit Warmhaltezone) |
| Glaskeramik-Kochfelder | 030.488-1, 016.505-0, 016.498-8, 014.122-6, 030.486-5, 016.507-6, 016.500-1, 014.123-4, 030.482-4, 030.483-2, 014.217-4, 014.124-8, 014.293-5 |
| Email- und Edelstahlmulden / Glaskeramik-Kochfelder | |
| Ausstattung (Anzahl) | |
| Fettfilter | 1 |
| Rost | 1 |
| Fettpfanne | 1 |
| Backblech | 2 |

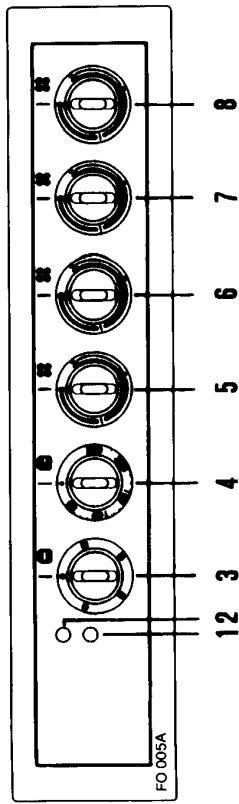
Montageanweisung



- Das Gerät vor die Nische stellen.
- Gerät in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend sollten Sie noch eine Funktionsprüfung durchführen.

Gerätebeschreibung

Schalterblende



- 1 Backofenkontrolllampe. Zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist.
- 2 Betriebskontrolllampe. Zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist.
- 3 Beheizungsarten-Wahlschalter für Backofen
- 4 Temperaturregler für Backofen.
- 5 Schalter für Kochstelle, vorne links.
- 6 Schalter für Kochstelle, hinten links.
- 7 Schalter für Kochstelle, hinten rechts.
- 8 Schalter für Kochstelle, vorne rechts.

Kochstellen

Bitte achten Sie in der folgenden Beschreibung jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattungs des zum Herd passenden Kochfeldes bzw. der Kochmulde. Der Begriff Kochstelle wird sowohl für die Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes als auch für die Gußkochplatten verwendet.

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **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.**

Spezielle Hinweise für Glaskeramik-Kochfelder

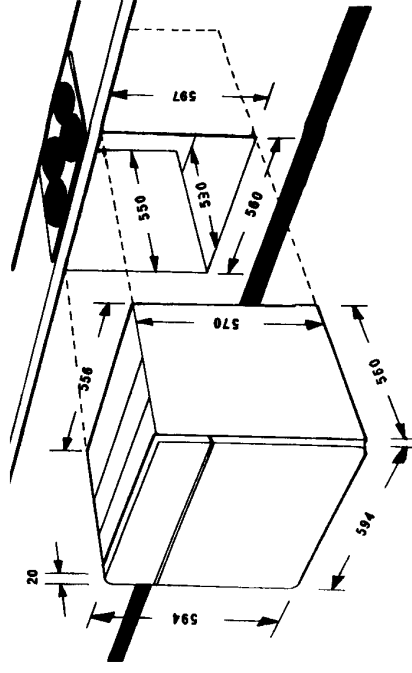
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.
- Sandkörner oder raue Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf „Aus“ (bzw. „O“) zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden

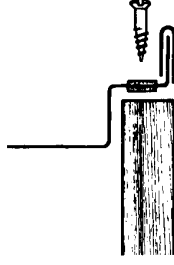
- Auf Gußkochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schweißwasser bilden, das die Korrosion fördert.

Montageanweisung

Geräteeinbau

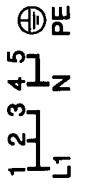
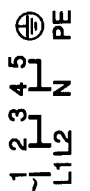
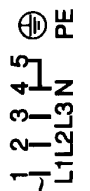
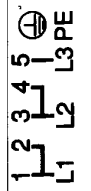


- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Das Bodenbrett des Einbauschrankes (max. 530 mm) muß kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Dadurch ist eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.



Montageanweisung

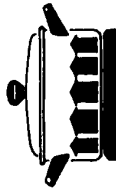
Anschlußmöglichkeiten

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

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

3. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~
 Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 4-5, erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5

4. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~
 Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2 und 3-4, erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5


Kochstellen

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Kochstellen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flangeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochstellendurchmesser entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich.
- Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall. Auf den Blitzkochstellen sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Falsch

Falsch

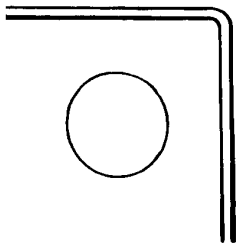
Richtig

Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten. Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

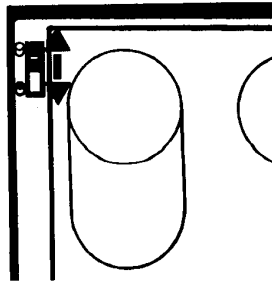
Kochstellen

Glaskeramik-Kochfelder



Einkreis-Kochstelle

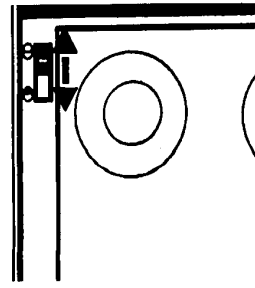
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.



Bräterstelle

Dies ist die rechte, hintere Kochstelle. Sie hat zwei Heizkreise.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Der zweite (größere) Heizkreis wird mit dem Schiebeshalter auf dem Kochfeld zugeschaltet. Beide Heizkreise werden gemeinsam mit dem Schalter in der Schalterblende ausgeschaltet.



Zweikreis-Kochstelle

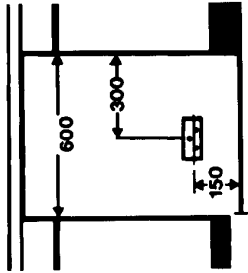
Dies ist die rechte, hintere Kochstelle. Sie hat zwei Heizkreise.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Der zweite (größere) Heizkreis wird mit dem Schiebeshalter auf dem Kochfeld zugeschaltet. Beide Heizkreise werden gemeinsam mit dem Schalter in der Schalterblende ausgeschaltet.

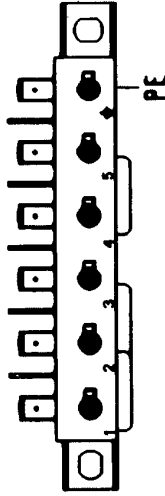
Montageanweisung

Herdanschluß und -einbau

Elektroanschluß

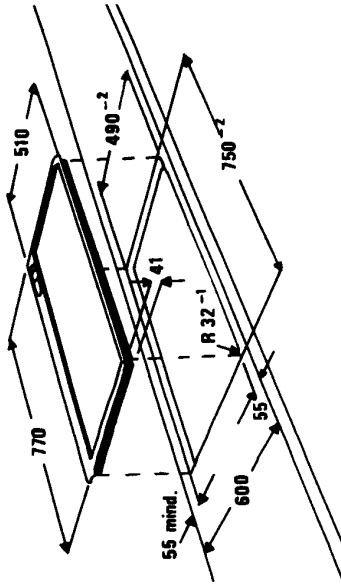


- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vor-handenen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Länge des Anschlußkabel soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschleiben abgeschlossen werden kann.

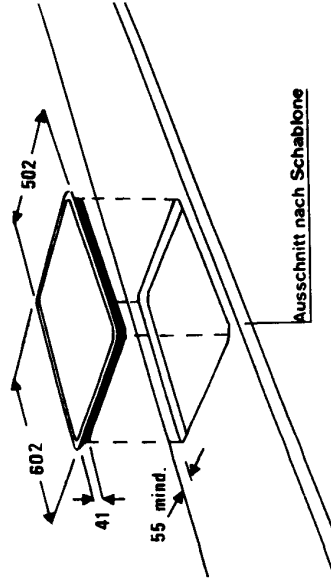


- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

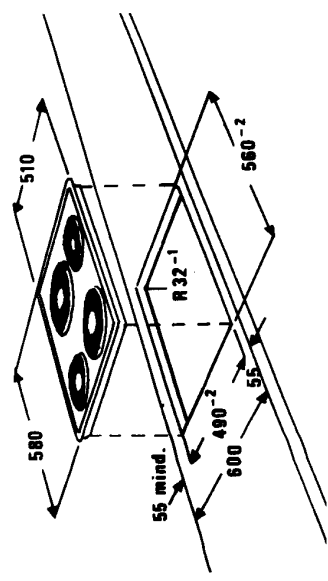
Montageanweisung



Glaskeramik-Kochfeld mit Warmhaltezone
Bestellnummern:
s.a. Technische Daten

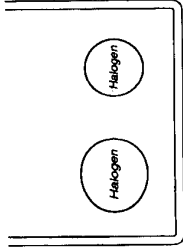


Ovales Glas-keramik-Kochfeld
Bestellnummern:
s.a. Technische Daten



**Email-, Edelstahl-
mülden-/Glas-
keramik-Kochfelder**
Bestellnummern:
s.a. Technische Daten

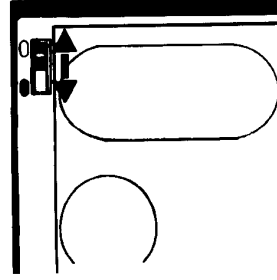
Kochstellen



Halogen-Kochstelle

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Eine spezielle Halogenlampe mit besonders hoher Intensität sorgt für die Beheizung der Kochstelle.

Schauen Sie nicht direkt in die Halogenlampe!



Warmhaltezone

Diese nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehene Zone wird durch einen Schieberegler auf dem Kochfeld gesteuert.

Restwärmanzeige

Jeder Kochstelle ist eine rote Warmleuchte zugeordnet. Sie zeigt an, daß die Kochstelle noch heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Leuchte.

Kochstellen

Einbaukochmulden

Blitzkochstelle

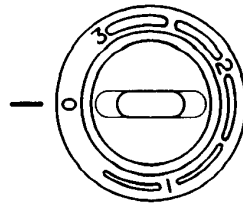
Diese Kochstellen unterscheiden sich von normalen Kochstellen durch die höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit verschwindet.

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an. Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Betriebskontrolllampe. Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der folgenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

| Schalterstellung (• = Zwischenstellung) | Geeignet für |
|--|--|
| 0 | Aus-Stellung, Nachwärmennutzung |
| • | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen |
| 1 | Fortkochen |
| • | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke |
| 2 | Braten, Einbrenne herstellen |
| • | Braten |
| 3 | Ankochen, Anbraten, Braten |



Braten mit der Blitzkochstelle

Schalter auf Stufe 3 stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrige Werte gewählt werden.

Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochstellen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Montageanweisung

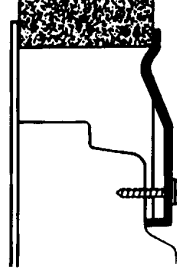
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen.

Kochfeld

Der Muldenausschnitt wird bei ovalen Glaskeramik-Kochfeldern gemäß der beiliegenden Ausschnittschablone vorgenommen. Dazu die Schablone zentral über den Herd legen und Ausschnitt anreißen.

Für alle anderen Mulden gelten die in den Skizzen angegebenen Maße.

Bitte achten Sie darauf, daß der Ausschnitt exakt vorgenommen wird. Verwenden Sie daher nur ein gutes, gerades Stichsägeblatt oder eine Oberfräse. Die Schnittflächen sollten anschließend versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



Anschließend die Kochmulden bzw. -felder mit 4 oder 8 Befestigungsschrauben befestigen.

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik Kochfeldes Bruchgefahr.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubversicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5 RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter), PVC-isolierte (Typ HO5 VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschranke oder Wände eingebaut werden.
- QUELLE-Privileg-Einbaugeräte 60 cm dürfen nur mit QUELLE-Privileg-Einbaumulden kombiniert werden. Die Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

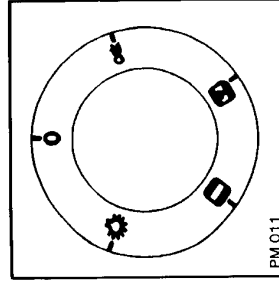
- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (> 100 Grad Celsius) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.

Backofen

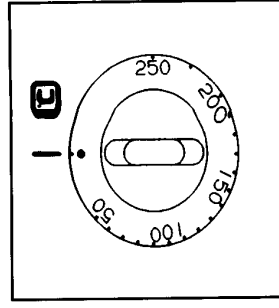
- Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise im entsprechenden Kapitel.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzezustand beschädigt werden kann.
- Obstsaft, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Backofens müssen in allen Betriebsarten sowohl der Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten als auch der Temperaturregler betätigt werden (Ausnahme δ).



Wahlschalter

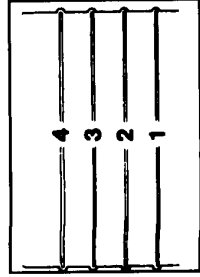


Temperaturregler

Einschieben des Rostes mit Auszugsbegrenzung

Rost und Backofen sind mit einer Auszugsbegrenzung versehen, die wie folgt wirkt: Beim Einsetzen den Rost auf ca. 45 Grad kippen und mit der Kröpfung voran bei gleichzeitiger Absenkung in die Waagrechte in den Backofen einschieben. Beim Herausnehmen ist umgekehrt zu verfahren. Der Rost kann auch ohne Auszugsbegrenzung mit der Kröpfung zur Tür weisend eingesetzt werden.

Einschubebenen



In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Back- und Brattabellen wird die jeweilige Ebene mit angegeben.

Backofen

Betriebsarten

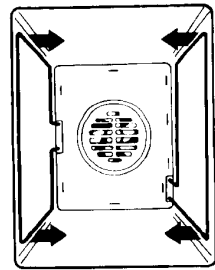
Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Eine Anwendung hierfür ist die Reinigung des Backofens.

In jeder anderen Betriebsart wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



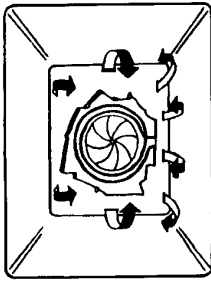
Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist jedoch nur auf einer Ebene möglich.



Heißluft

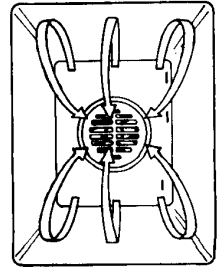
Ein Gebläse sorgt für einen ständigen Kreislauf heißer Luft im Backofen. Sie können gleichzeitig auf 3 Ebenen backen, braten oder dünsten.



Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.



Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrollampen leuchten nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

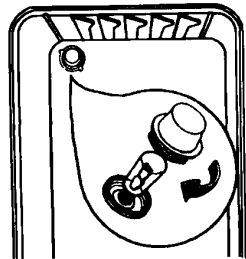
s.a. das Kapitel „Austausch von Geräteteilen“

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Austausch von Geräteteilen

Backofenlampe

Vor dem Auswechseln muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden !



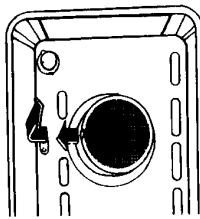
Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeiger- richtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein. Der Austausch der Backofenlampe ist von der Garantie ausgeschlossen.

Sonstiges Zubehör

Die Fettpfanne, das Backblech usw. kann unter Angabe der Bestell- und Privileg- Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden. Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Backofen

Fettfilter



Der Fettfilter schützt das Heißluftgebläse und den Backofen weitgehend vor Verschmutzung. Der Fettfilter muß beim Heißluftbetrieb, beim Braten von Fleisch auf dem Rost oder in offenen Bratentöpfen eingesetzt werden. Beim Backen im Heißluftbetrieb muß der Fettfilter herausgenommen werden.

Backofen

Backen

Für das Backen im Backofen können die Betriebsarten „Ober-/Unterhitze“ und „Heißluft“ verwendet werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

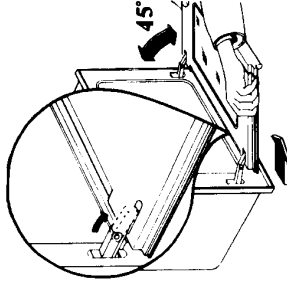
- **Fettfilter stets entfernen!**
- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.
- Die Einschubebene und die Temperatur entsprechend der Backtabelle wählen.

Backen mit Heißluft

- **Fettfilter stets entfernen!**
- Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Einschubebenen entsprechend der Backtabelle wählen.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingeback wie Plätzchen möglichst gleich dick und groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

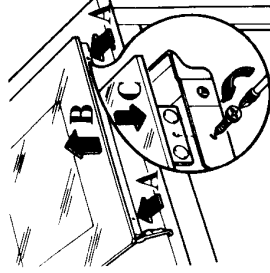
Reinigung und Pflege

- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



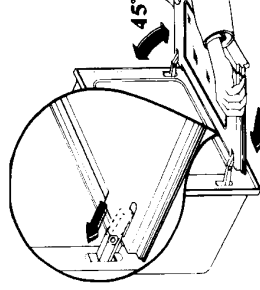
Glasscheibe abnehmen

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



Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.
- Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.



Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in der Geschirrspülmaschine soll der Fettfilter mit etwas Spüllauge eingeweicht werden.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. sollten nur mit heißem Wasser - ohne Spülmittelzusatz - gereinigt werden.

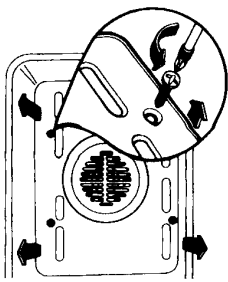
Reinigung und Pflege

Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für das Lüfterrad und den Thermostatfühler.

- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Demontage des rückseitigen Bleches

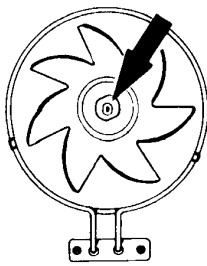
Vor der Demontage muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!



- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

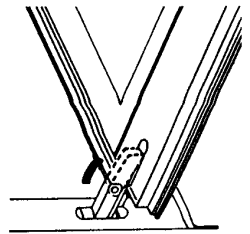
Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen. Achtung! Die Mutter hat Linksgewinde.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.



Backofentür

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



Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Backofen

Backtabelle

| Gebäckart | Vorheizen | Ober-/Unterhitze | Heißluft | Backzeit |
|------------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|----------|
| | Einschub v. unten | Temperatur in °C | Einschub v. unten Temperatur in °C | in Min. |
| Süße Kuchen | | | | |
| Napf- und Rodonkuchen | 1. | 170 - 180 | 2 | 60 - 70 |
| Kastenkuchen | 1. | 170 - 180 | 2. | 60 - 70 |
| Schlupfkuchen, Springform | 2. | 170 - 180 | 2. | 45 - 60 |
| Käsekuchen, Springform | 2. | 170 - 180 | 2. | 60 - 90 |
| Obstkuchen, Mübbeig | 2. | 180 - 190 | 2. | 50 - 70 |
| Obstkuchen mit Guß | 2. | 170 - 180 | 2. | 60 - 70 |
| Biskuitorte | 1. | 170 - 180 | 2. | 30 - 40 |
| Streuselkuchen | 2. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 25 - 35 |
| Obstkuchen | 2. | 170 - 180 | 2.(1. u. 3.) | 40 - 60 |
| Zwetschgenkuchen | 2. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 30 - 50 |
| Biskuitrolle | ja | 170 - 180 | 2.(1. u. 3.) | 10 - 15 |
| Helezopf, -kranz | ja | 200 - 220 | 2. | 25 - 35 |
| Stollen | ja | 170 - 180 | 2. | 40 - 60 |
| Apfeistrudel | 2. | 180 - 200 | 2. | 35 - 55 |
| Pikantes Gebäck | | | | |
| Quiche | 1. | 170 - 180 | 2. | 45 - 60 |
| Pizza | 2. | 220 - 240 | 2.(1. u. 3.) | 30 - 45 |
| Brot | 2. | 200 - 220 | 2. | 50 - 60 |
| Brötchen | 2. | 210 - 220 | 2. | 30 - 40 |
| Kleingebäck | | | | |
| Mürbeteigplätzchen | 2. | 170 - 180 | 2.(1. u. 3.) | 10 - 20 |
| Spritzgebäck | 3. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 10 - 25 |
| Eiweißgebäck | 2. | 100 - 110 | 2.(1. u. 3.) | 60 - 120 |
| Hefekleingebäck | 2. | 200 - 220 | 2.(1. u. 3.) | 20 - 35 |
| Blätterteiggebäck | 2. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 15 - 30 |
| Windbeutel/Eclairs | 2. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 25 - 45 |
| Tiefgefrorenes Gebäck | | | | |
| Apfel-, Quarkstrudel | 2. | 180 - 200 | 2.(1. u. 3.) | 45 - 60 |
| Käsekuchen | 2. | 180 - 200 | 1. | 60 - 75 |
| Pizza | 2. | 200 - 220 | 2.(1. u. 3.) | 15 - 25 |
| Backofenritten, | 2. | 200 - 220 | 2. | 20 - 30 |
| Ofenkroketten | 2. | 200 - 220 | 2. | 20 - 30 |

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können. Die fettdruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart. Beim Backen auf 2 Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backofen

Braten

Für Braten können die Betriebsarten „Ober-/Unterhitze“ und „Heißluft“ verwendet werden. Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am Fettdruck in der Brattabelle.

Geschirr

Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden. Brattöpfe aus Edelstahl sind besonders bei Ober-/Unterhitze ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren. Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise

- **Fettfilter beim Braten stets einsetzen.**
- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Da die Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Bratopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Bei Braten auf dem Rost die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen.
- Lassen Sie den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen!

Reinigung und Pflege

schädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

- **Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Kochmulde

- Die Kochstellen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseife 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 oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.
- Durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Kochstelle leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen. Scheuermittel sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- **Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.**
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofensprays in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiner gereinigt werden.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

Glaskeramik-Kochfeld

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir handelsübliche Mittel. Diese erzeugen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich leichter entfernen.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Danach das gesamte Kochfeld mit klarem Wasser säubern und mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Sie wirken beim Aufheizen aggressiv und verändern die Oberfläche.

Spezielle Verschmutzungen

- **Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.
- **Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Eingebranntes Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort** - im noch heißen Zustand- mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.
- **Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Be-

Backofen

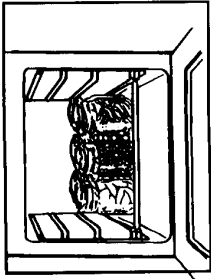
Brattabelle

| Fleischart | Menge In g | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Bratzeit in Minuten |
|---|---------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|------------------------|
| | | Einschub v. unten | Temperatur in °C | Einschub v. unten | Temperatur in °C | |
| Rindfleisch Rinderbraten Rinderbraten Roastbeef, rot Roastbeef, rosa Roastbeef, durch | 1000 | 2. | 190 - 210 | 2. | 170 - 180 | 90 - 120 |
| | 1500 | 2. | 180 - 200 | 2. | 160 - 180 | 120 - 150 |
| | 1000 | 2. | 220 - 230 | 2. | 190 - 200 | 25 - 35 |
| | 1000 | 2. | 220 - 230 | 2. | 180 - 200 | 30 - 40 |
| | 1000 | 2. | 220 - 230 | 2. | 180 - 200 | 35 - 45 |
| Schweinefleisch Schweinebraten, fett Schweinebraten, fett Schweinebraten, mager Rollbraten Kasseler Hackbraten | 1500 | 2. | 190 - 210 | 2. | 170 - 180 | 150 - 160 |
| | 2000 | 2. | 180 - 200 | 2. | 170 - 180 | 170 - 190 |
| | 1500 | 2. | 200 - 220 | 2. | 160 - 170 | 120 - 140 |
| | 1500 | 2. | 200 - 220 | 2. | 160 - 170 | 120 - 140 |
| | 1500 | 2. | 180 - 200 | 2. | 160 - 170 | 90 - 120 |
| 1500 | 2. | 230 - 240 | 2. | 180 - 190 | 60 - 70 | |
| Kalbfleisch Kalbsrollbraten Kalbshaxen | 1500 | 2. | 190 - 200 | 2. | 180 - 200 | 90 - 120 |
| | 1750 | 2. | 180 - 200 | 2. | 160 - 170 | 120 - 130 |
| Lamm-/Hammelfleisch Lammrücken Hammelkeule | 1500 | 2. | 190 - 200 | 2. | 170 - 180 | 90 - 120 |
| | 1500 | 2. | 190 - 200 | 2. | 170 - 180 | 120 - 130 |
| Wild Hasenrücken Fehkeule Wildschweinkeule | 1500 | 2. | 210 - 220 | 2. | 180 - 190 | 90 - 120 |
| | 1500 | 2. | 200 - 210 | 2. | 170 - 180 | 90 - 120 |
| | 1500 | 2. | 200 - 210 | 2. | 170 - 180 | 90 - 120 |
| Geflügel Hähnchen Poularde Ente Gans Pute, Truthahn | 1200 | 2. | 200 - 210 | 2. | 180 - 190 | 60 - 70 |
| | 1500 | 2. | 200 - 210 | 2. | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | 1700 | 2. | 170 - 190 | 2. | 150 - 160 | 120 - 150 |
| | 4000 | 2. | 180 - 200 | 2. | 160 - 170 | 180 - 210 |
| | 5000 | 1. | 190 - 210 | 2. | 160 - 170 | 180 - 240 |
| Fisch Ganzer Fisch Fischauflauf | 1000 | 2. | 200 - 210 | 2. | 170 - 180 | 45 - 60 |
| | 1500 | 2. | 180 - 200 | 2. | 150 - 170 | 45 - 60 |

Backofen

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart „Heißluft“ verwenden.



- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metall Dosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 4 Gläser (1,5l) gleichzeitig einkochen.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene einschieben. Den Wahlschalter auf Heißluftbetrieb stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

| Einkochgut | Menge | Heißluft 180°C bis zum Perlen | Nach dem Perlen | Ruhezeit im Backofen |
|------------------|---------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Obst | | | | |
| Beeren | 4 x 1,5 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 15 Min. |
| Steinobst | 4 x 1,5 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Apfelmus | 4 x 1,5 Liter | ca. 40 Min. | abschalten | 35 Min. |
| Gemüse | | | | |
| Gewürzgerken | 4 x 1,5 Liter | 30 bis 40 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Bohnen, Karotten | 4 x 1,5 Liter | 30 bis 40 Min. | auf 130 °C stellen, 60 -90 Minuten | 30 Min. |

Backofen

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“ ein.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen auftaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.