

privileg

Elektro-Standherd
mit Glaskeramik-Kochfeld

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Quelle

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	4
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,	4
Entsorgung von Verpackung und Altgerät	5
Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme	7
Zeitschaltuhr	7
Glaskeramik-Kochfeld	7
Backofen	7
Gerätebeschreibung	8
Geräteaufbau	8
Schalterblende	9
Geschirrwagen	9
Zeitschaltuhr	10
Einstellung der Uhrzeit	10
Abschaltautomatik für Backofen	10
Kochzonen	11
Hinweise zu Kochzonen	11
Töpfe und Kochgeschirr	12
Bedienung der Kochzonen	13
Backofen	14
Bedienung	14
Betriebsarten	14
Einschubebenen	15
Fettfilter	15
Backen	16
Backen mit „Ober-/Unterhitze“	16
Backen mit „Heißluft“	16
Backtabelle	17
Braten	18
Geschirr	18
Brattabelle	19

Inhaltsverzeichnis

Grillen und Überbacken	20
Grilltabelle	21
Einkochen	22
Einkochtabelle	22
Auftauen	23
Reinigung und Pflege	24
Frontgehäuse	24
Glaskeramik-Kochfeld	24
Backofen	25
Backofentür reinigen	26
Fettfilter	27
Zubehör	27
Austausch von Geräteteilen	28
Backofenlampe	28
Sonstiges Zubehör	28
Was tun bei Problemen?	29
Montageanleitung	30
Sicherheitshinweise für den Installateur	30
Herdanschluß und -aufstellung	30
Elektroanschluß	31
Technische Daten	32
Kundendienst	33
Notizen	34
Quelle-Kundendienst-Anschriften	35
Garantie-Information	36

Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanleitung 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 Elektro-Standherd ist kein Spielzeug...

Der Herd, vor allem die Kochzonen, 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.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie)
- **89/336** (einschließlich Änderungsrichtlinie)
- **93/68** (allgemeine Richtlinie)

und weitere Änderungen.

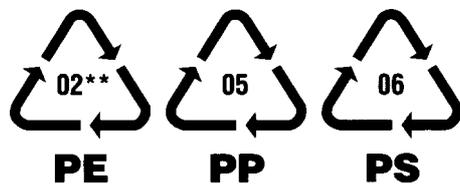
Entsorgung von Verpackung und Altgerät

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.



In den Beispielen steht

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

Entsorgung der Altgeräte

Das Altgerät vor der Verschrottung funktionsunfähig machen. Bitte erfragen Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Auf besonderen Wunsch nehmen wir bei der Anlieferung des Neugerätes das Altgerät gegen eine geringe Gebühr sofort zurück.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur vom Quelle-Kundendienst oder von einem zugelassenen Elektroinstallateur 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 "Montageanleitung".
- **Auf den Kochzonen 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.
- Keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ablegen, oder sich auf die Tür lehnen oder setzen, damit die Scharniere nicht beschädigt werden.
- Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, sollten nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochzonen 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.
- **Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen.
Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!**

Besonderer Hinweis für das Glaskeramik Kochfeld:

- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochzonenschalter 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.
- Das Kochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden.
- Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden.

Inbetriebnahme

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

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ beschrieben ist.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie das Glaskeramik- Kochfeld mit einem feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel.

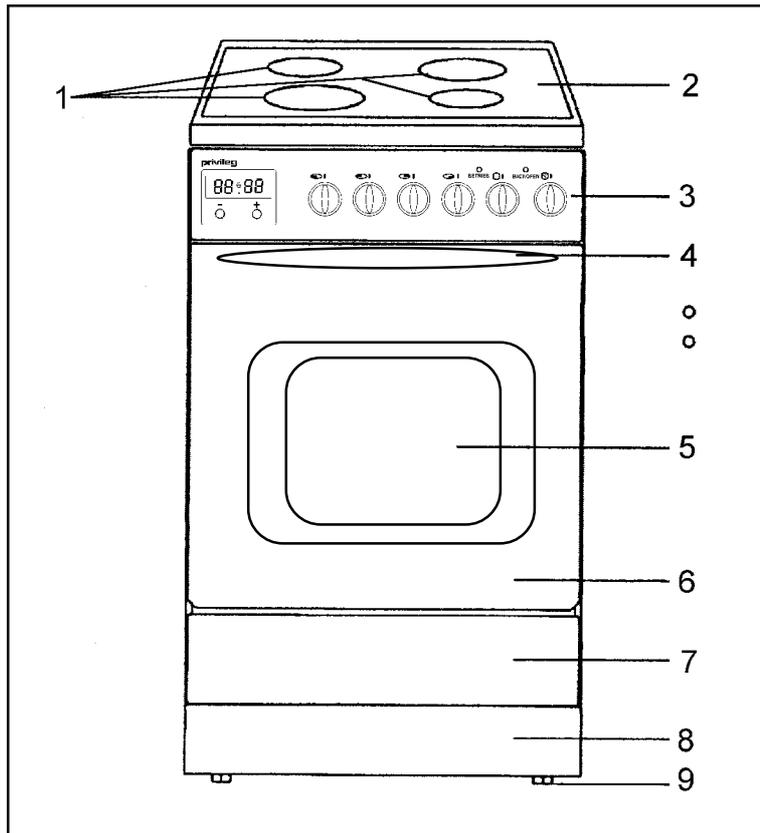
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Backofen

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und dem Geschirrwagen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Heizen Sie den leeren Backofen mit der Betriebsart Ober-/Unterhitze kurz auf. Der entstehende Neugeruch ist unvermeidbar, lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Gerätebeschreibung

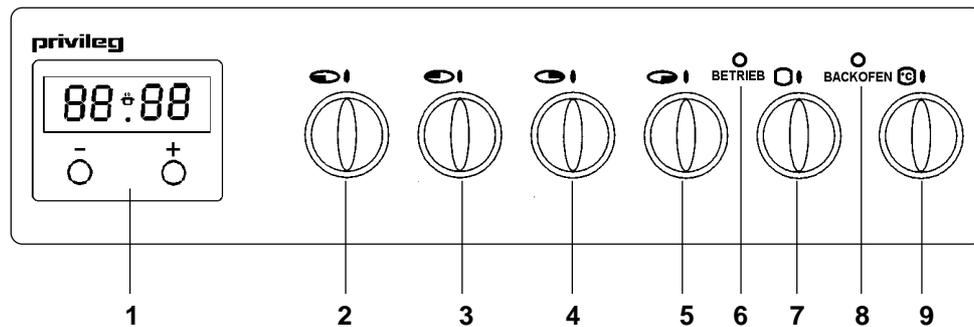
Geräteaufbau



- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 Kochzonen | 6 Backofentür mit Sichtfenster |
| 2 Glaskeramik-Kochfeld | 7 Geschirrwagen |
| 3 Schalterblende | 8 Gerätesockel |
| 4 Backofen-Türgriff | 9 Höhenverstellbare Füße |
| 5 Backofen | |

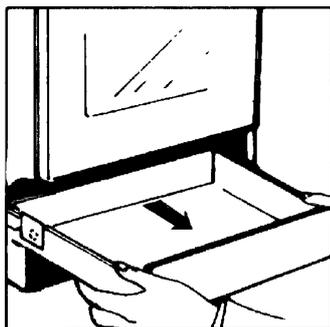
Gerätebeschreibung

Schalterblende



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

Geschirrwagen



Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehöreile.

Wichtig:

Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

- **Zum Öffnen** den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- **Zum vollständigen Herausnehmen** den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Zeitschaltuhr



Einstellung der Uhrzeit

Die Zeitschaltuhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige. Nach dem Anschluß an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall ertönt ein kurzer Signalton, die Anzeige **88*88** blinkt und der ● leuchtet.

Zum Einstellen der Uhrzeit unbedingt beide Tasten gleichzeitig drücken. Es erscheint **12:00** im Display und das Symbol  blinkt. Mit der  - oder der  - Taste kann jetzt die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Sobald die Einstellung vorgenommen ist und beide Tasten für einige Sekunden nicht betätigt werden, hört das Symbol  auf zu blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Uhrzeit an (z.B. **14:20**). Zum erneuten Einstellen der Uhrzeit beide Tasten gleichzeitig drücken und anschließend mit den Tasten die Korrektur vornehmen.

Abschaltautomatik für Backofen

- Backofen mit den zugehörigen Schaltern einschalten.
- Mit der  - Taste durch Drücken die gewünschte Betriebsdauer bis zum Abschalten einstellen. Korrekturen zur Verringerung der Betriebsdauer mit der  - Taste vornehmen. Während der manuellen Eingabe der Betriebsdauer blinkt das Symbol . Einige Sekunden nach erfolgter Eingabe leuchtet das Symbol  kontinuierlich und zeigt den Abschaltautomatikbetrieb an. Der Backofen schaltet sich sofort ein.
- Nach abgelaufener Betriebsdauer ertönt ein Signalton und die gesamte Anzeige im Display blinkt.
- Durch Drücken einer der beiden Tasten wird der Automatikbetrieb abgeschaltet, wodurch die normale Uhrzeit angezeigt wird (Symbol  ist erloschen).
- Schalten Sie unbedingt den Backofen mit den zugehörigen Schaltern (Temperaturregler und Funktions-Wahlschalter) wieder aus, da ansonsten der Betrieb fortgesetzt wird.

Kochzonen

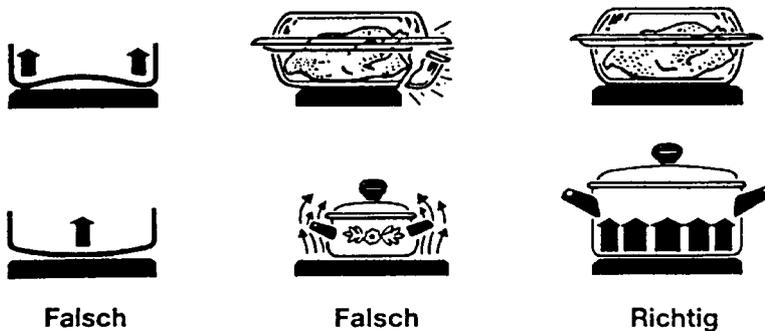
Hinweise zu Kochzonen

- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Beim Aufheizen der Kochzonen 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 rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Angeschmolzener Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls sollen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden.
- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochzonenschalter 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.

Kochzonen

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochzonen angepaßten Durchmesser werden die Kochzonen 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 Kochzone 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 flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochzonendurchmesser entspricht.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen. Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



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 kann der Topfboden durch Überhitzung beschädigt werden.

Kochzonen

Bedienung der Kochzonen

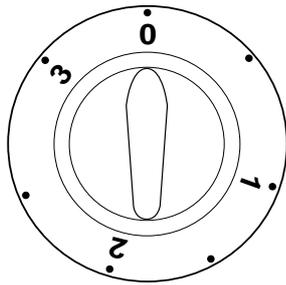
Die Kochzonen werden mit den Schaltern auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.

-  vorne links
-  hinten links
-  hinten rechts
-  vorne rechts

Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochzonen leuchtet die gelbe Betriebskontrollampe.

Die Heizleistung der Kochzonen kann in 6 Stufen eingestellt werden.

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



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

Braten auf der Kochzone

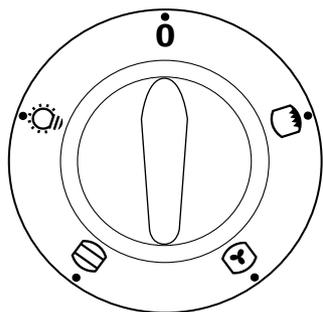
Schalter auf Stufe 3 stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrigere Werte gewählt werden.

Backofen

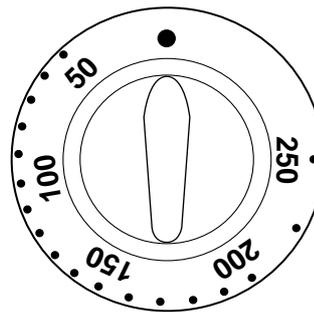
- Beachten Sie bitte die Hinweise in dem Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Zum Betrieb des Backofens muß das Bodenblech im Backraum vollständig eingeschoben sein.

Bedienung

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



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



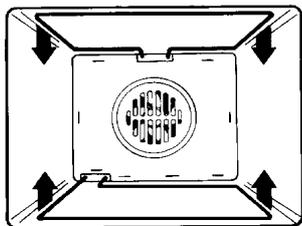
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.

Eine Anwendung hierfür ist die Reinigung des Backofens.

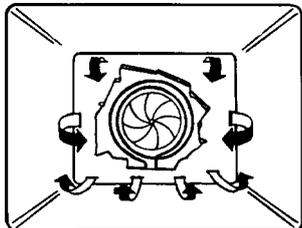
In jeder anderen Betriebsart wird die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.

Backofen



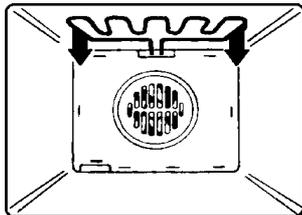
Ober-/Unterhitze

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

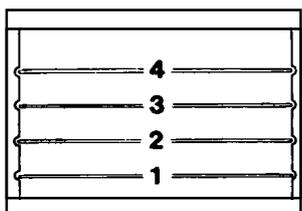
Ein Gebläse sorgt für einen ständigen Kreislauf heißer Luft im Backofen. Sie können gleichzeitig auf 3 Ebenen backen, braten oder dünsten.



Grill

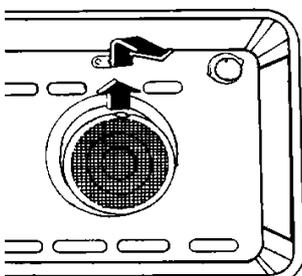
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt. Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Grillabstrahlblech anbringen.



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, der Rost oder die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.



Fettfilter

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

- Setzen Sie den Fettfilter immer dann ein, wenn Sie offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten.
- Beim Backen Fettfilter immer herausnehmen.

Backen

Zum Backen können Sie „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft“ verwenden. In der folgenden Backtabelle finden Sie Angaben zur Temperatur, Garzeit und Einschubebene. Fettfilter stets entfernen!

Backen mit „Ober-/Unterhitze“

- 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.

Backen mit „Heißluft“

- 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 Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck 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.

Hinweise zur Backtabelle

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- **Fettgedruckte Angaben** geben die günstigere Beheizungsart an.
- **In Klammern** angegebene Werte gelten beim Backen auf 2 Ebenen.
- Bei * **Backofen vorheizen**.

Backen

Backtabelle					
Gebäckart	Ober-/ Unterhitze 		Heißluft 		Backzeit in Min.
	Ebene	Temp in °C	Ebene	Temp in °C	
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	2	170-180	2(1-3)	160-170	10-15
Hefezopf, -kranz*	1	200-220	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	180-200	2	170-180	35-55
Pikantes Gebäck					
Quiche	1	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	220-240	2(1-3)	190-210	30-45
Brot*	2	200-220	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	210-220	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	10-15
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	200-220	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-200	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

Braten

Zum Braten können Sie „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft“ verwenden. In der folgenden Brattabelle finden Sie Angaben zur Temperatur, Garzeit und Einschubebene. Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am Fettdruck in der Brattabelle. Fettfilter stets einsetzen!

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 Brattopf 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 und den Rost in eine Einschubebene einsetzen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

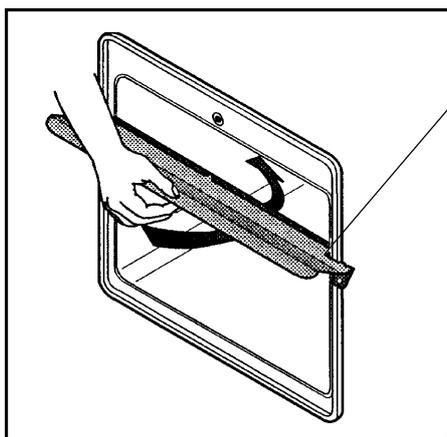
Braten

Brattabelle						
Fleischart	Menge in g	Ober-/ Unterhitze 		Heißluft 		Brat- zeit in Min.
		Ebene	Temp in °C	Ebene	Temp in °C	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	2	190-210	2	170-180	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef,rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef,rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef,durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebauch	1500	2	190-210	2	170-180	150-160
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	170-180	170-190
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	230-240	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	150	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	150	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken

Der Grill eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

- **Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten, berührbare Teile können heiß werden. Kinder müssen ferngehalten werden.**
- **Beim Grillen die Backofentür halb- bzw. ganz öffnen.**
- Zum Grillen den Funktions-Wahlschalter auf das Grillsymbol  und den Temperaturregler auf „250“ stellen.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Zum Grillen/ Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. in Betrieb nehmen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz sich erst gar nicht festsetzen kann.



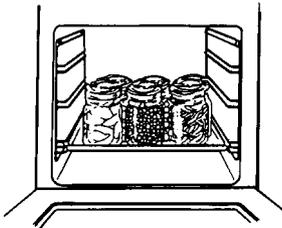
Grillabstrahlblech: an der oberen vorderen Kante des Backofens einhängen

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Ebene von unten	Grillzeit in Minuten
Fleisch und Wurstwaren			
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	10-12
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	12-16
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	16-20
2 Schweinenackensteaks	350	4	20-22
2 Koteletts	400	4	20-22
2 Kalbsschnitzel	700	4	18-20
4 Lammkoteletts	750	4	14-16
4 Grillwürste	400	4	15-18
2 Leberkäsescheiben	400	4	10-16
Fisch			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-2
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart „Heißluft“ verwenden.



- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- 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	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu „Heißluft“ () ein, und lassen Sie den Temperaturregler auf „•“ (Aus).

- 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 aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger 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 den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere 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 den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere 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 den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere 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.

Reinigung und Pflege

- **Eingebrannten 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 Beschädigung 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 abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

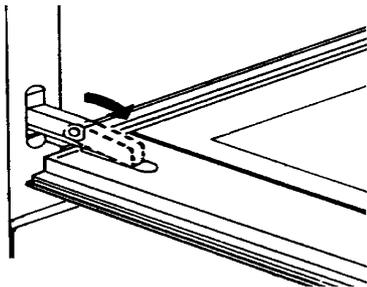
Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung 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 Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofensprays in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Reinigung und Pflege

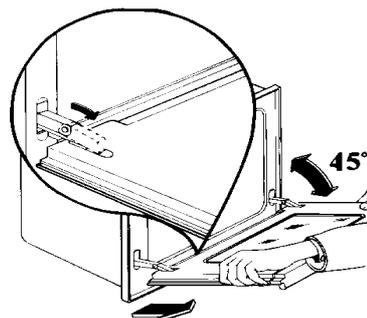
Backofentür reinigen

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

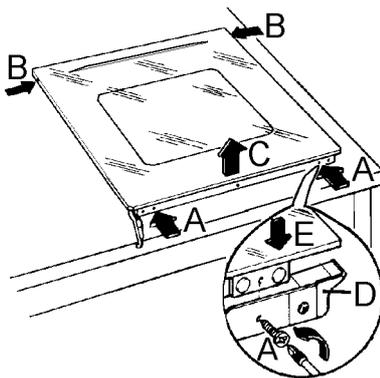


Backofentür aushängen

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



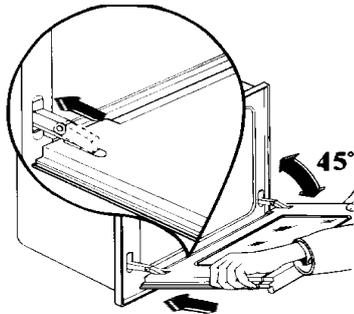
- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Beide inneren Schrauben (A) lösen und Leiste (D) entnehmen. Zwei obere Schrauben (B) lösen und Glasscheibe nach oben entnehmen (C).
- Nach der Reinigung Glasscheibe wieder einsetzen (E). Zwei obere Schrauben (B) ansetzen, aber nicht festziehen. Leiste (D) wieder einsetzen und Schrauben (B) einsetzen. Zuletzt alle Schrauben festziehen.

Reinigung und Pflege



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.

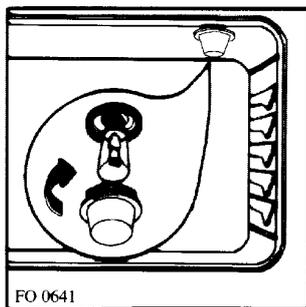
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

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 Uhrzeigerichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Fettpfanne, Backbleche usw. können unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrolllampen leuchten nicht

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

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Quelle-Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte...

Durch elektrische Störungen, wie sie z.B. von Gewittern ausgehen, kann die Uhr gestört werden. Schalten Sie dann den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos und stellen Sie dann die Uhr wieder neu ein.

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

s.a. das Kapitel „Austausch von Geräteteilen“.

Der Backofen wird nicht beheizt....

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

Bitte beachten:

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte vorher, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können, bevor Sie den Kundendienst rufen.

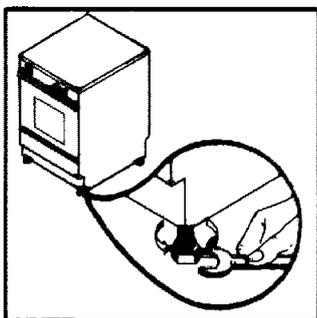
Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder 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 (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ X. Geräte diesen Typs dürfen nur an gleichhohe Küchenmöbel, Geräte oder Wänden angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Bei anstehenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75°C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.

Herdanschluß und -aufstellung

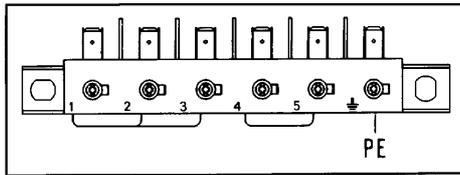


- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen

Montageanleitung

Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.
- Bei der Installation des Gerätes ist ein Fehlerstromschutzschalter, geeignet für Fehlerwechselströme und pulsierende Fehlergleichströme, zu verwenden.



- | | | |
|--|-------------------|--|
| <p>1. Heizkörper-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.</p> | <p>230 V ~</p> | |
| <p>2. Heizkörper-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.</p> | <p>400 V 2N ~</p> | |
| <p>3. Heizkörper-Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücke zwischen 4-5. Erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5.</p> | <p>400 V 3N ~</p> | |
| <p>4. Heizkörper-Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5.</p> | <p>230 V 3~</p> | |

Technische Daten

Elektro- Standherd	Bestell-Nr.	152.385 1 (weiß) 173.035 7 (Edelstahl)
Abmessungen		
Höhe/Breite/Tiefe	mm	850/500/600
Höhenverstellung	mm	15
Gewicht, ca.	kg	42
Nennspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Nennaufnahme		
Gerät, gesamt	kW	8,0
Backofen, gesamt	kW	2,2
Kochzonen, gesamt	kW	5,8
Backofen Nennaufnahme		
Ober- /Unterhitze	kW	2,2
Heißluft	kW	1,2
Grill	kW	1,8
Heißluftmotor	W	30
Innenbeleuchtung	W	25
Backofen-Temperatur	°C	50 - 250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,7
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2
hinten rechts	Ø mm / kW	180 / 1,7
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2
Ausstattung		
Backblech	Anzahl	2
Fettpfanne	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Grillabstrahlblech	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1

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 seitlich sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst Verzeichnis oder im Quelle Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung. Die Anschrift lautet:

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

Best. Nr. _____

Privileg Nr. _____

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

Notizen

Quelle-Kundendienst-Anschriften

Region Nord

38114 **Braunschweig**, Aussigstr. 2
28219 **Bremen**, Bayernstr. 173
27576 **Bremerhaven**, Schlachthofstr. 23
26723 **Emden**, Zweiter Polderweg 14
29223 **Celle**, Sprengerstr. 42
24941 **Flensburg**, Boschstr. 2
38644 **Goslar**, Pracherstieg 2A
22041 **Hamburg**, Efftingestr. 19
31789 **Hamel-Afferde**, Langes Feld 25
30165 **Hannover**, Beiersdorfstr. 6
31137 **Hildesheim**, Cheruskerring 47
25524 **Itzehoe**, Lise-Meitner-Str. 23
24113 **Kiel**, Flintbeker Str. 5
23554 **Lübeck**, Schwartauer Landstr. 2
21339 **Lüneburg**, In der Marsch 17
17033 **Neubrandenburg**, Lindenhof 2 c
24534 **Neumünster**, Wasbeker Str. 45
26127 **Oldenburg**, Baumschulenweg 34
18107 **Rostock** Lütten-Klein, Trelleborgerstr. 6
21682 **Stade**, Bremervörder Str. 102
38448 **Wolfsburg**, Heinrichswinkel 7

Region West

59755 **Arnsberg**, 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**, Borkstr. 20
49084 **Osnabrück**, Karmannstr. 7
33100 **Paderborn**, Otto-Stadler-Str. 17
48432 **Rheine**, Niemannstr. 9
46485 **Wesel**, Fritz-Haber-Str. 11
42369 **Wuppertal**, Rosenthalstr. 12

Region Mitte

52078 **Aachen**, Neuenhofstr. 124
53347 **Bonn-Alfter OT Oedekoven**, Schöntalweg 5
64331 **Darmstadt-Weiterstadt**, Robert-Bosch-Str. 9
06842 **Dessau-Mildensee**, Am Scholitzer Acker 8
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 **Fulda**, Donaustr. 26
34277 **Fuldabrück/OT Berghausen**, Crumbacher Str. 56
35398 **Gießen**, Robert-Bosch-Str. 10
37124 **Göttingen-Rosdorf**, Rischenweg 5
51643 **Gummersbach**, An der Schüttenhöhe 1a
Kassel siehe Fuldabrück
56070 **Koblenz**, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50829 **Köln**, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 **Leipzig**, Bothestr. 17 - 19
39122 **Magdeburg**, Friedrich-List-Str. 9
55130 **Mainz-Laubenheim**, Am Dammweg 23
63069 **Offenbach**, Schumannstr. 160
57076 **Siegen**, Bismarckstr. 78
97080 **Würzburg**, Max von Laue Str. 20

Region Berlin

13347 **Berlin-Nord**, Groninger Straße 25
12105 **Berlin-Süd**, Ringstr. 42
12683 **Berlin-Ost**, Rapsweg 53
14482 **Potsdam**, Gartenstr. 42

Region Südwest

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

Region Süd

91522 **Ansbach**, Rothenburger Str. 42
86179 **Augsburg**, Unterer Talweg 40
96052 **Bamberg**, An der Breitenau 9
95445 **Bayreuth**, Peter-Henlein-Str. 9
03042 **Cottbus**, Merzdorfer Weg 33
99091 **Erfurt**, Mühlweg 18
90765 **Fürth-Poppenreuth**, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 **Gera-Bieblach-Ost**, WH Allkauf Thüringer Str.
09224 **Grüna bei Chemnitz**, Pleißaer Str. 2
02694 **Guttau b. Bautzen**, Am Bahnhof
01809 **Heidenau bei Dresden**, Hauptstr. 44
07745 **Jena-Göschwitz**, Am Zementwerk 7
87437 **Kempten**, Porschestra. 10
84030 **Landshut-Ergolding**, Festplatzstr. 16
80935 **München**, Waldmeisterstr. 35
90451 **Nürnberg**, Wertachstr. 35
01471 **Radeburg b. Dresden**, Bärwalder Str. 2
93059 **Regensburg**, Vilsstr. 26
94315 **Straubing**, Schlesische Str. 148
83278 **Traunstein-Traunstorf**, 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**, Judendorferstr. 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-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Stand 09/96

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 Verkaufshaus zu wenden.



Elektro-Standherd
mit Glaskeramik-Kochfeld

Bestell-Nr. 152.385 1 (weiß)
173.035 7 (Edelstahl)

Lie 05/97