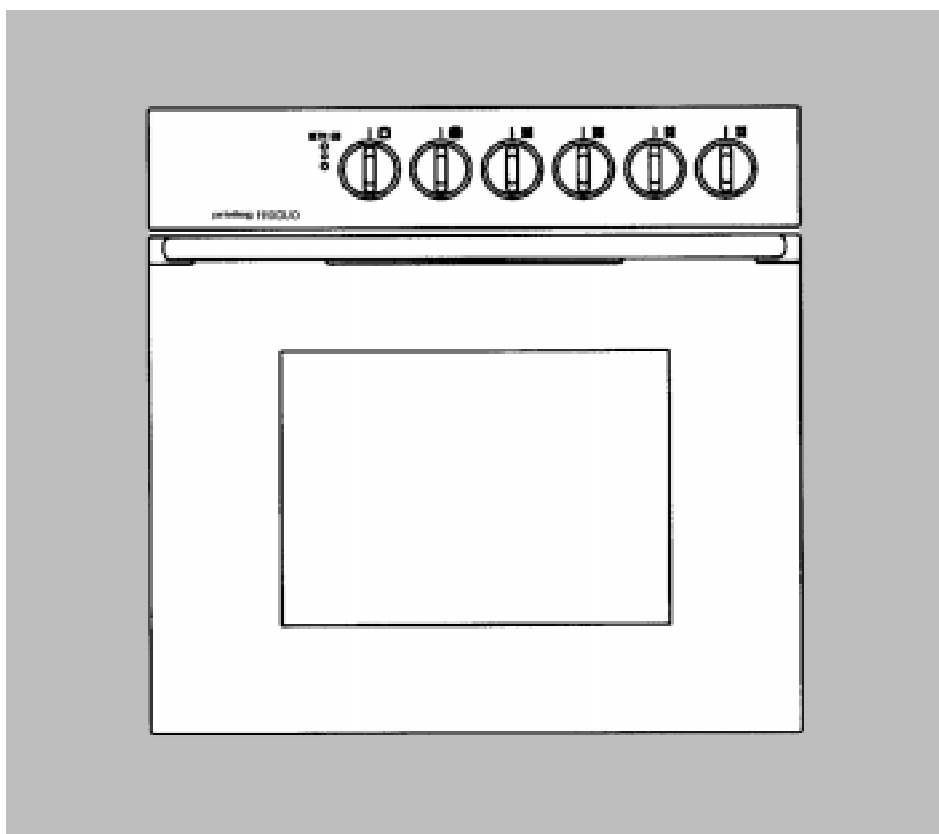



privileg

Elektro-Einbauherd 1110 DUO



Gebrauchs- und
Montageanleitung

 **Quelle**



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere
Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, ha-
ben wir eine ausführliche Anleitung beige-
legt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem
neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte le-
sen Sie diese Anleitung vor der Inbetrieb-
nahme aufmerksam durch. Sicherheits-
hinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort
überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei
Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen
Transportschaden feststellen, wenden Sie
sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei
der Sie das Gerät gekauft haben, oder an
das Regionallager, das es angeliefert hat.
Die Telefonnummer finden Sie auf dem
Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem
neuen Einbauherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Kochfeld	6
Kochmulde	6
Einbau-Elektroherd	6
Bedienungsblende	7
Inbetriebnahme	8
Kochstellen	8
Backofen	8
Kochstellen	9
Wichtige Hinweise	9
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld	9
Spezielle Hinweise zur Edelstahlmulde	9
Töpfe und Kochgeschirr	10
Glaskeramik-Kochfeld	11
Kochmulde	11
Überhitzungsschutz	11
Bedienung der Kochstellen	12
Backofen	13
Bedienung	13
Betriebsarten	13
Einschubebenen	15
Fettfilter	15
Rost-Auszugsbegrenzung	15
Backen	16
Backen mit Ober-/Unterhitze	16
Backen mit Heißluft	16
Tips zum Backen	16
Backtabelle	17
Braten	18
Tips zum Geschirr	18
Hinweise zum Braten	18
Brattabelle	19
Einkochen	20
Einkochtabelle	20
Auftauen	21

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	22
Frontgehäuse	22
Glaskeramik-Kochfeld	22
Kochmulde	23
Backofentür	24
Zubehör	25
Was tun bei Problemen?	26
Austausch von Geräteteilen	27
Backofenlampe	27
Sonstiges Zubehör	27
Zweites Alu-Backblech	27
Hinweise zur Entsorgung	28
Montageanweisung	29
Sicherheitshinweise für den Installateur	29
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	29
Kochfeld-/ Kochmuldeneinbau	30
Herdanschluß und -einbau	30
Anschlußmöglichkeiten	31
Geräteeinbau	32
Technische Daten	33
Kundendienst	34
Quelle-Kundendienst-Anschriften	35
Garantie-Information	36

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen an dem Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochstellen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Frittieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Dampf aus dem Dampferzeuger kann beim

Eindringen in das Gerät einen Kurzschluß verursachen und zu Beschädigungen führen. Um die Folgen zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kinder und Kleinkinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

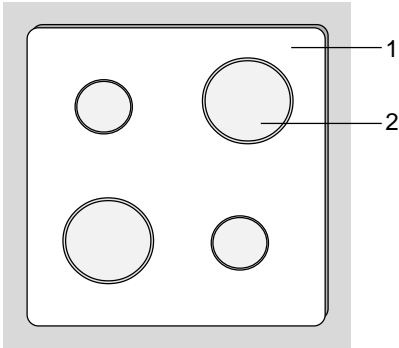
Wichtige Hinweise

- **Bei Glaskeramik-Kochfeldern:** Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- **Glaskeramik-Kochfelder** können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen

erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.

- Backofenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden/-feldern kombiniert werden (siehe Technische Daten). Eine Verwendung anderer Kochmulden/-feldern schließt jegliche Haftung aus.

Gerätebeschreibung



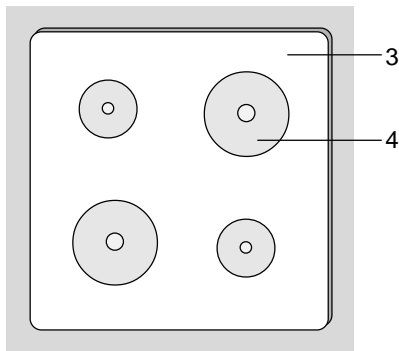
Kochfeld

Wahlweise haben Sie ein Glaskeramik-Kochfeld zu Ihrem Herd bestellt.

Je nach Modell können sich Abweichungen zur Abbildung ergeben.

1 Glaskeramik-Kochfeld

2 Kochzone



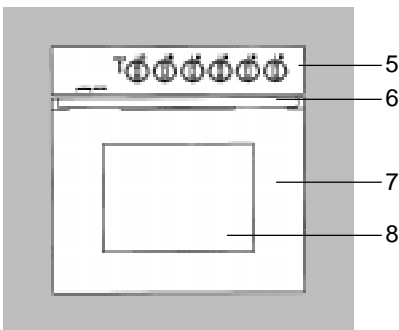
Kochmulde

Wahlweise haben Sie ein Kochmulde zu Ihrem Herd bestellt.

Je nach Modell können sich Abweichungen zur Abbildung ergeben.

3 Kochmulde

4 Gußkochplatte



Elektro-Einbauherd

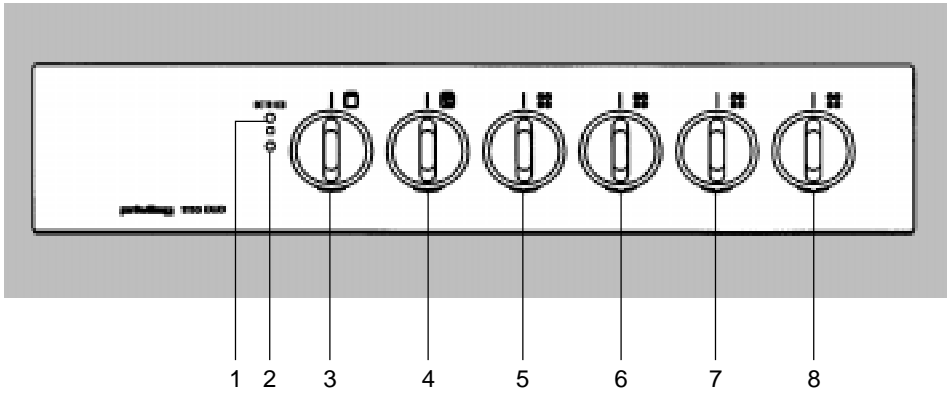
5 Schalterblende

6 Griff für Backofentür

7 Backofentür

8 Sichtfenster

Bedienungsblende



- 1 Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist.
- 2 Backofenkontrolllampe. Sie zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist.
- 3 Funktions-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

- Wenn Sie eine **Email- oder Edelstahlmulde** haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abbrauchen 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.

Kochstellen

Bitte achten Sie in der folgenden Beschreibung jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung 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.

Wichtige Hinweise

- 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 zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil

Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

- Sandkörner oder raue Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- 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.

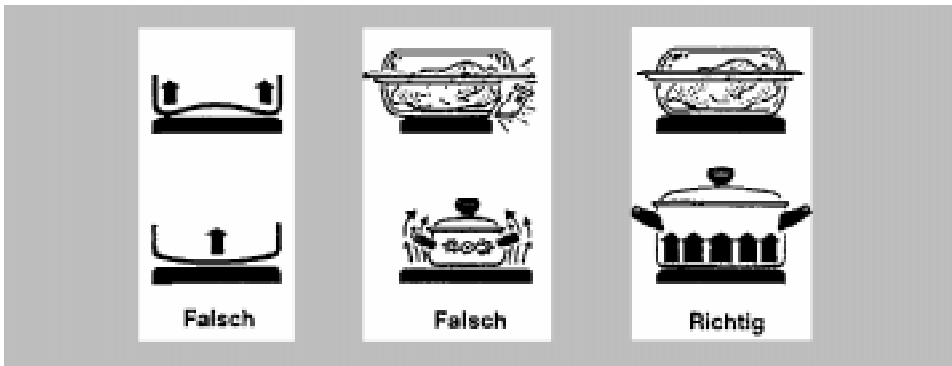
Spezielle Hinweise zur Edelstahlmulde

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

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 flachgeschliffenem 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 mittlere Stufe nicht überschritten werden.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Gute passende Töpfe sorgen für gute und energiesparende Kochergebnisse

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.

Glaskeramik-Kochfeld

Die großen Kochstellen haben einen Durchmesser von 180 mm und die kleinen einen Durchmesser von 145 mm.

Die Leistungssteuerung erfolgt automatisch durch ein- und ausschalten der Heizkreise, entsprechend der gewählten Kennzahl auf dem Kochstellen-Knebel.

Kochmulde

Die Einbaukochmulde ist mit Normal- und Blitzkochstellen ausgestattet. Blitzkochstellen unterscheiden sich von Normalkochstellen durch die höhere Leistung, wodurch sie sich schneller aufheizen.

Blitzkochstellen sind mit einem roten Punkt in der Mitte gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung verschwinden kann.

Überhitzungsschutz

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

Kochstellen



Kochstelle vorne links

Kochstelle hinten links

Kochstelle hinten rechts

Kochstelle vorne rechts

Bedienung der Kochstellen

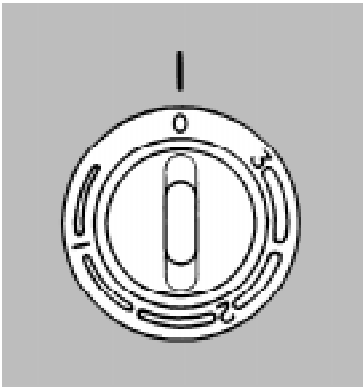
Die Kochstellen werden mit den zugehörigen Schaltern auf der Bedienungsblende bedient.

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.

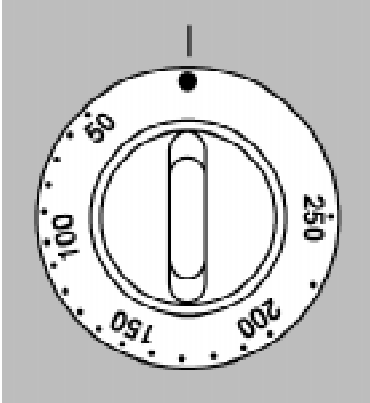
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.



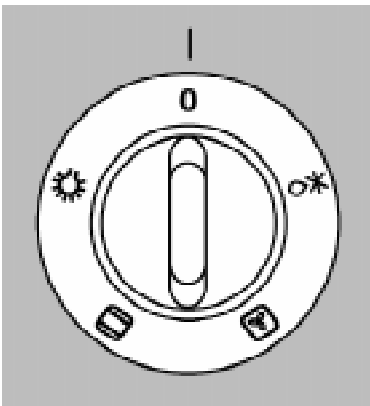
Kochstellen-Schalter

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

Backofen



Temperaturregler



Funktions-Wahlschalter

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backförmigkeit durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

Zur Backofenbedienung steht der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:


Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

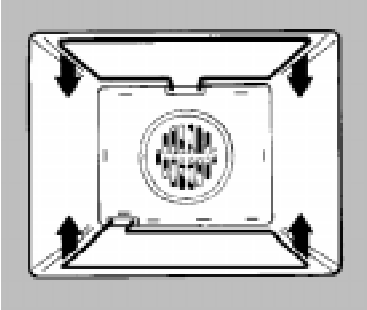
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 

Backofen



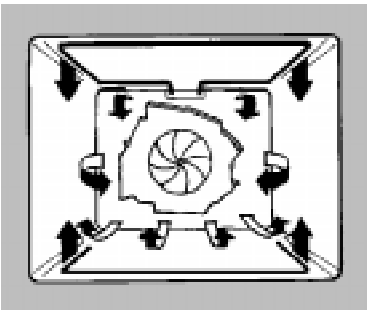
Ober-/Unterhitze

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

Einstellung Ober-/Unterhitze:

Temperaturregler auf 50 - 250 °C

Funktions-Wahlschalter auf 




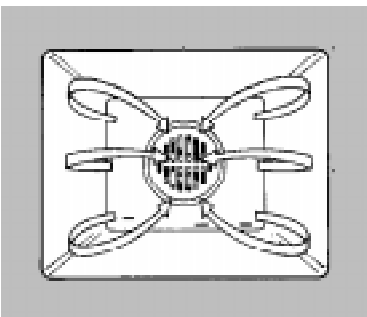
Heißluft

Der Ventilator mit zugeschalteten Ober-/Unterhitzeheizkörpern sorgt für einen ständigen Kreislauf heißer Luft im Backofen. Sie können gleichzeitig auf max. 3 Ebenen backen, braten oder dünsten.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler auf 50 bis 250 °C

Funktions-Wahlschalter auf 




Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt durch den Ventilator im Backofen nur eine Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

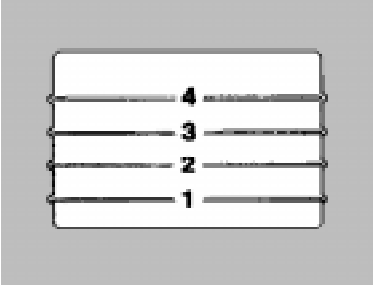
Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 

Hinweis:

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



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Back- und Brattabellen wird die jeweilige Ebene angegeben. Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben!**

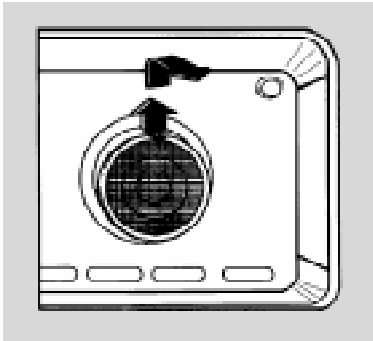
Rost-Auszugsbegrenzung

Der Rost und die Prägungen der Einschubebenen im Backofen sind mit einer Auszugsbegrenzung versehen, die folgendermaßen funktioniert:

Beim Einsetzen den Rost auf ca. 45° 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 die Auszugsbegrenzung mit der Kröpfung zur Tür weisend eingesetzt werden.



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter zu unbefriedigenden und schlechten Backergebnissen führen!

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze 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.
- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderen Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft 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.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen?

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal dunkle Backformen, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Backtabelle

Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Backzeit in Minuten
	Einschub von unten	Temperatur in °C	Einschub von unten	Temperatur in °C	
Süße Kuchen					
Napf- und Rondonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
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*	2	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
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3)	160-170	15-25
Rührteig	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefebleckkuchen	3	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie 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**.

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen. 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 die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind 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 zum Braten

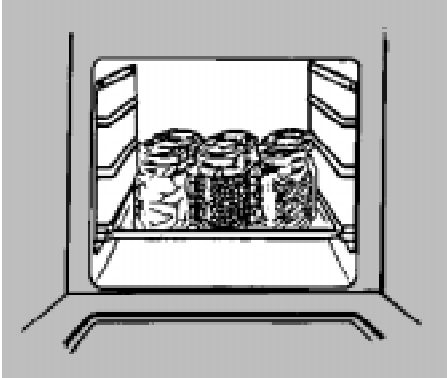
In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- 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.
- 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 sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht in g	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Backzeit in Minuten
		Ein- schub	Temperatur in °C	Ein- schub	Temperatur in °C	
Rindfleisch						
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						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
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	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	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; ganz	1200	2	190-200	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
Fischauffauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60


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 Metall-dosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß,


mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zu-geklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungs-mittel.
- 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 von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft () 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	6x1 Liter	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 die Auftaustufe () 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 aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Hinweis:

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



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

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, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Kochmulde

Die **Kochmulde** selbst mit warmen Spülwasser reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher mit einem feuchten Schwamm aufweichen.

Die **vier Kochstellen** nach jeder Verschmutzung gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend die Kochstellen unbedingt 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.

Der **Edelstahlrand** der Kochstelle kann sich durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen. Aggressive und kratzende Topfreiniger sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Glaskeramik-Kochfeld

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

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes empfehlen wir den **Ceraclen Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen**, den Sie aus dem Hauptkatalog bestellen, oder in Quelle-Verkaufshäusern erwerben können.

Reinigung nach Gebrauch

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, sodaß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit dem Ceraclen Glaskeramik-Reiniger oder anderen handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

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 Ceraclen 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 speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

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 abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

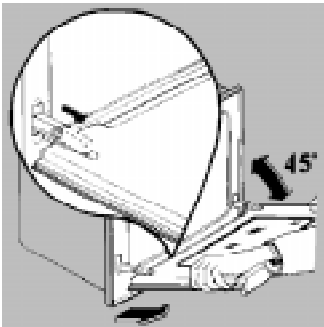
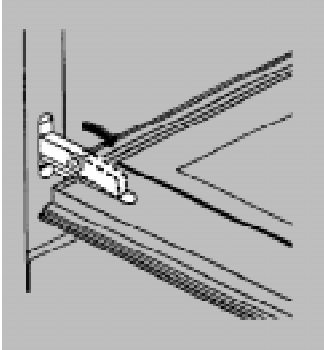
Backofentür

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

Backofentür aushängen

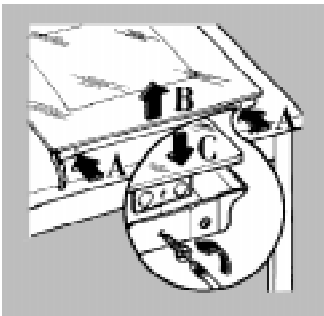
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

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.

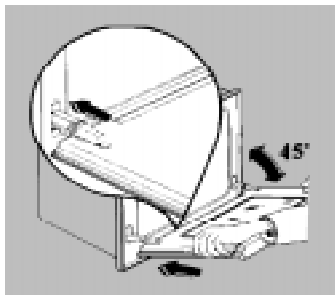


Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.

Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.

Nach dem Reinigen den Rahmen 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.

Zubehör

Das Zubehör wie Fettpfanne und Rost mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Das Backblech aus Aluminium können Sie auch wie gewohnt mit Spülmittel und heißem Wasser reinigen. Verwenden Sie aber keine scheuernde oder kratzende Reinigungsmittel, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

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 die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Was tun bei Problemen?

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Betriebskontrolllampen leuchten nicht

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

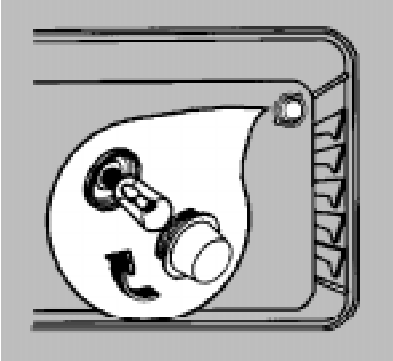
Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Quelle-Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung leuchtet nicht...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:

Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne 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.

Zweites Alu-Backblech

Ein zweites Backblech aus Aluminium ist als kostenpflichtiges Ersatzteil beim Quelle-Kundendienst erhältlich.

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanweisung

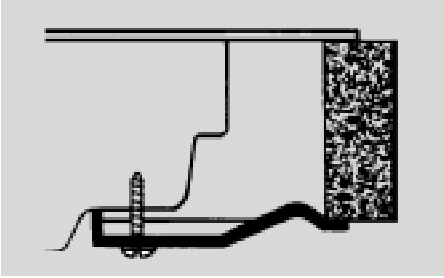
Sicherheitshinweise für den Installateur

- 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 Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden/-feldern kombiniert werden (siehe Technische Daten). Eine Verwendung anderer Kochmulden/-feldern schließt jegliche Haftung aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld/-mulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

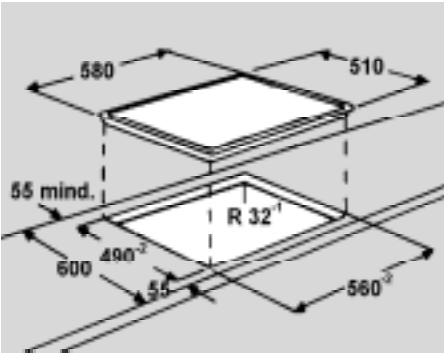
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75° C) 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 Einbauskitze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmebeständigem 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. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

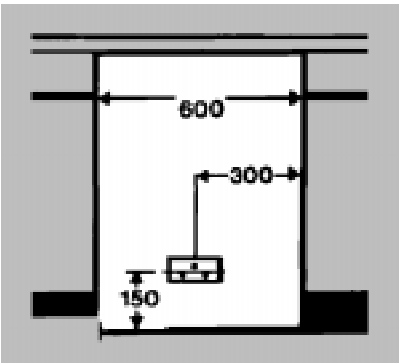
Montageanweisung



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



Ausschnittmaße



Lage der Anschlußdose

Kochfeld-/ Kochmuldeneinbau

Zum Einbau des Kochfeldes bzw. der Kochmulde, die in der Skizze angegebenen Ausschnittmaße verwenden.

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 Befestigungskrallen befestigen.

Glaskeramik-Kochfeld

Bestell-Nr.

008.091 / 008.216 / 008.286 / 008.646

009.100 / 009.142 / 009.144

Kochmulde

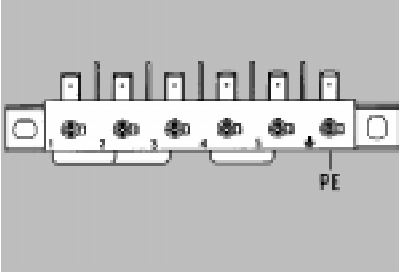
Bestell-Nr.

008.021

Herdanschluß und -einbau

Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden, damit der Stecker gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.



Klemmleiste

- Die Länge der Anschlußleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschleiben angeschlossen 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.

Anschlußmöglichkeiten

-
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.

230 V ~

 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.

400 V 2N ~

 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.

400 V 3N ~

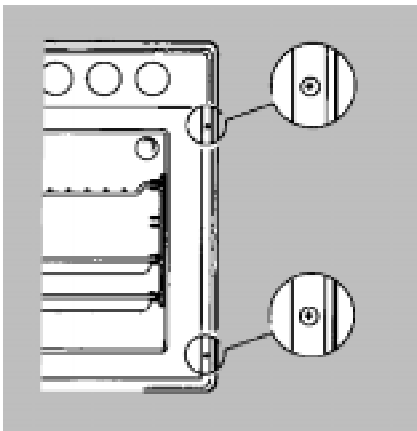
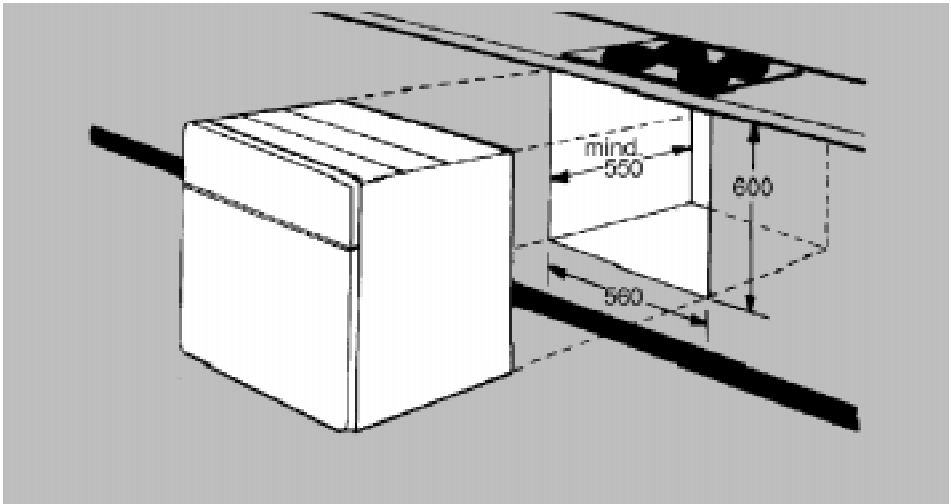
 4. Heizkörper-Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5.

230 V 3~
-

Montageanweisung

Geräteeinbau

Wichtig: Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.



- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschränk mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk befestigen.
- Anschließend sollten Sie noch eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 1110 DUO	Bestell-Nr.	006.307/ 006.379/ 006.927/ 006.930
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,4/ 59,4/ 55
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht	kg	35
Kombinierbare Kochmulden/ -felder mit Systemstecker*		
Kochmulde	Bestell-Nr.	008.021
Glaskeramik-Kochfelder	Bestell-Nr.	008.091/ 008.216/ 008.286/ 008.646
		009.100 / 009.142 / 009.144
Energierегler/ Ankochautomatik	Anzahl	4/ 0
Backofen		
Volumen	Liter	56
Abmessungen Muffel H/ B/ T	cm	32,5/ 43,5/ 40
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	4 (geprägt)
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	0,8/ 1,0
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Heißluft (Ober-/Unterhitze mit Vent.)	kW	1,8
Auftaustufe	kW	0,03
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech (Alu)	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	8,8
Backofen, gesamt	kW	1,9

*Bitte beachten: Bei Ersatzkauf eines Kochmulde/ -feldes (auch nach Jahren) informieren Sie sich bitte beim Quelle-Kundendienst über die derzeitigen aktuellen und zu Ihrem Herd kombinierbaren Kochmulden/ -felder. Ausstattung, Design und Bestell-Nummer können sich ändern.

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 unten sichtbar.

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

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

**QUELLE Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

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

Quelle-Kundendienst-Anschriften

Region Berlin

13347 **Berlin-Wedding** Groninger Straße 25
12105 **Berlin-Mariendorf**, Ringstr. 42
12683 **Berlin-Marzahn**, Rapsweg 53
14482 **Potsdam**, Gartenstr. 42

Region Nord

38114 **Braunschweig**, Aussigstr. 2
28219 **Bremen**, Bayernstr. 173
27576 **Bremerhaven**, Schlachthofstr. 23
29223 **Celle**, Sprengerstr. 42
26723 **Emden**, Zweiter Polderweg 14
24941 **Flensburg**, Boschstr. 2
38644 **Goslar**, Pracherstieg 2A
22041 **Hamburg**, Effingestr. 19
31789 **Hamel-Afferde**, Langes Feld 25
30165 **Hannover**, Beiersdorfstr. 6
31137 **Hildesheim**, Cheruskerweg 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, Trelleborger Str. 6
21682 **Stade**, Freiburger Str. 86 a
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**, Ertstr. 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-v.-Laue-Str. 20

Region Südwest

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 **Neckarlsruhe**, 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-Str. 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**, Porschestr. 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

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**, Industriezelle 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 10/97

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantie 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 Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.



**Einbau-Elektroherd
Privileg 1110 DUO**

Best.-Nr. 006.307 3 (braun)
006.379 2 (weiß)
006.927 8 (schwarz)
006.930 2 (Edelstahl)