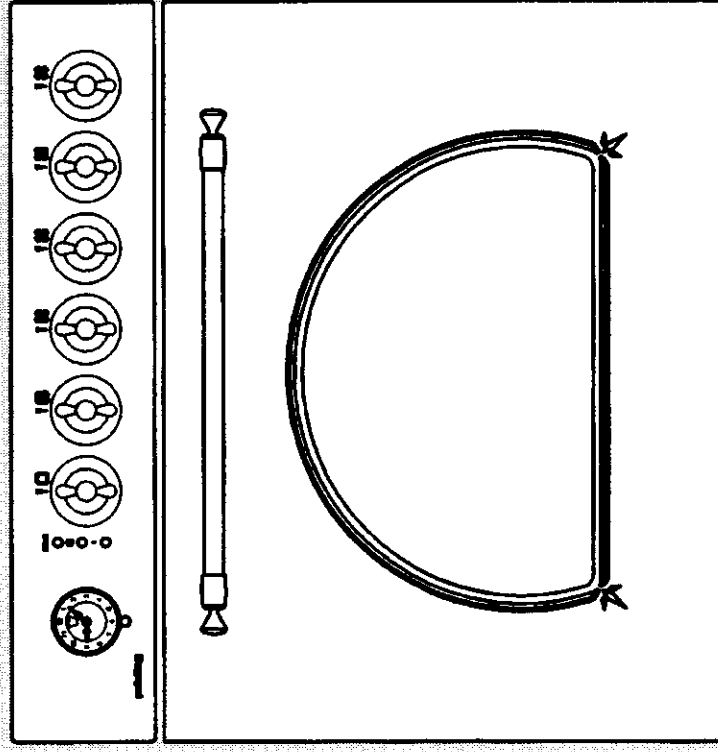


Elektro-Einbauherd Nostalgie



GRAFICHE MDM - Foti

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 (Kassenzeitel, 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.

Elektro-Einbauherd
Nostalgie

Produkt-Nr. 129.334 braun
129.343 weiß
129.344 weiß/weiß

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Quelle-Kundendienst-Anschriften

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, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise 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 Einbaugerät.

Ihre Quelle

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

Region Nord
38114 Braunschweig, Ausigstr. 2
28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schiachholstr. 23
29223 Celle, Sprengerstr. 42
26723 Emden, Zweiter Foidenweg 14
38644 Goslar, Prachersieg 2A
22041 Hamburg, Effingestr. 19
31789 Hameln-Alfelde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerweg 47
25524 Itzehoe, Lise-Meiner-Str. 23
24113 Kiel, Fimibeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21338 Lüneburg, In der Marsch 17
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2 c
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
18107 Rostock Lütten Klein, Treileborger Str. 6
21682 Stade, Freiburger Str. 86 a
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region West
59755 Arnberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Holstr. 16 - 22
44781 Bochum, Harpenstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40589 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Rucker-Str. 16
45358 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59087 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Erftstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmaonstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
46432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region Mitte
52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
53347 Bonn-Alfelt OT Oedekoven, Schontalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholtzter Acker 8
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaustr. 26
34277 Fuldabrück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35368 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Fischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1 a
Kassel siehe Fulda/Brück
58070 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 Leipzig, Bothestr. 17 - 19
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max-v.-Lau-Str. 20

Region Südwest

74321 Bietigheim, Gansacker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
68199 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
74172 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
77655 Neckarsum, im Klauenfuß 27
75179 Offenburg, Industriestr. 4a
79056 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Reibrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Collt-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Spayerer-Str. 128

Region Süd

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86178 Augsburg, Untere Talweg 40
96082 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Henlein-Str. 9
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
99091 Erfurt, Mühlweg 18
97785 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranke-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Qt, WH Altkauf Thüringer Str.
09224 Gröna bei Chemnitz, Pleißer 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
90985 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Werrachstr. 35
01471 Radeburg b. Dresden, Bärwalder Str. 2
93059 Regensburg, Vlissir. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstr. 6

Österreich

6850 Dornbirn, Im Schweißel 67
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Bodengasse 2
9020 Klagenfurt, Ankerhofenstr. 41
3500 Krams, Hohensteinstr. 17
4021 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, Rinnböckerstr. 50

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

Stand 05/98

Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Bedienungsblende	6
Elektro-Einbaueherd	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Kochstellen	7
Backofen	7
Zeitschaltuhr	7
Zeitschaltuhr	8
Einstellung der Uhrzeit	9
Abschaltautomatik	9
Kochstellen	10
Wichtige Hinweise	10
Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden	10
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld	10
Töpfe und Kochgeschirr	11
Kochmulden-Ausstattung	12
Kochfeld-Ausstattung	12
Bedienung der Kochstellen	15
Automatikkochstelle mit Ankochoautomatik	16
Anwendungsbeispiele der Automatikkochstelle	17
Backofen	18
Bedienung	18
Betriebsarten	18
Einschubebenen	20
Fettfilter	20
Gehäusekühlung	20
Backen	21
Hinweise	21
Backen mit Ober-/Unterhitze	21
Backen mit Heißluft	21
Backen	22
Tips zum Backen	22
Backtabelle	23
Braten	24
Tips zum Geschirr	24
Hinweise zum Braten	24
Brattabelle	25

Inhaltsverzeichnis

Grillen und Überbacken	26
Tips zum Grillen	26
Grilltabelle	27
Einkochen	28
Einkochtabelle	28
Auftauen	29
Reinigung und Pflege	30
Frontgehäuse	30
Kochplatte	30
Glaskeramik-Kochfeld	31
Backofen	32
Backofentür	33
Zubehör	34
Fettfilter	34
Was tun bei Problemen?	35
Austausch von Geräteteilen	36
Backofenlampe	36
Sonstiges Zubehör	36
Hinweise zur Entsorgung	37
Verpackungs-Entsorgung	37
Altgeräte-Entsorgung	37
Montageanleitung	38
Sicherheitshinweise für den Installateur	38
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	38
Kochfeldeinbau	39
Herdanschluß und -einbau	41
Anschlußmöglichkeiten	42
Geräteeinbau	43
Technische Daten	44
Kundendienst	47
Notizen	48
Quelle-Kundendienst-Anschriften	51
Garantie-Information	52



- 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 am 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 Fritieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluss verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.
- 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 Kleinkinder und Kinder, 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.
- 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 Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

Wichtige Hinweise

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen 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.

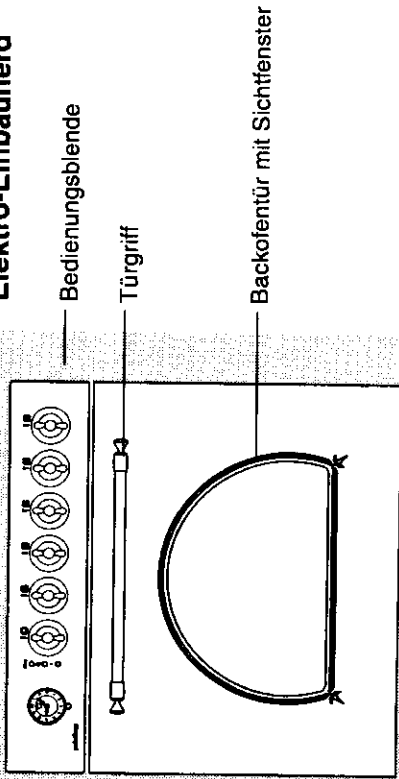
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochfeldern bzw. Mulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Fel-der und Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

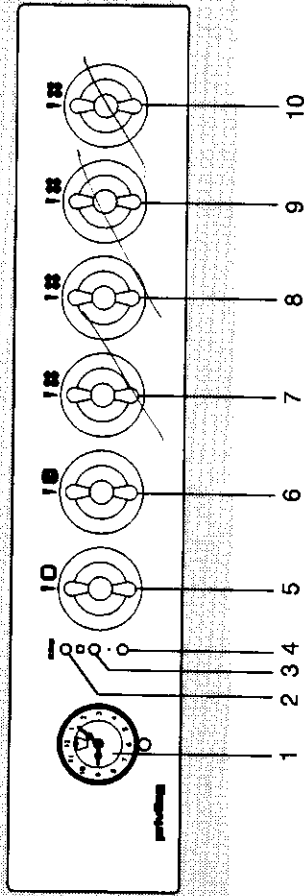
Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden! Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung

Elektro-Einbaupanorama



Bedienungsblende



- 1 Zeitschaltuhr
 - 2 Betriebskontrolllampe (gelb). Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist.
 - 3 Backofenkontrolllampe (rot). Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.
 - 4 Kontrolllampe (grün) für Automatik-Kochstelle. Sie leuchtet, wenn die Automatik in Betrieb ist und die vordere linke Kochstelle mit höchster Leistung arbeitet.
 - 5 Funktions-Wahlschalter für Backofen
 - 6 Temperaturregler für Backofen
 - 7 Schalter für Kochstelle, vorne links (Automatik-Kochstelle)
 - 8 Schalter für Kochstelle, hinten links
 - 9 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
 - 10 Schalter für Kochstelle, vorne rechts
- sind nicht vorhanden*

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- 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 bzw. seitlich 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 Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Wichtig:

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

Technische Daten

Bestückung der Kochmulden und -felder, Durchmesser und Leistungsaufnahme:

M 1400 Produkt-Nr. 008.021 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 2,0 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,0 kW hinten rechts: 18 cm Ø 1,5 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,5 kW gesamt: 6,0 kW nur vorne Blitzkochplatten

M 5400 Produkt-Nr. 009.199 (Edelst.) 009.299 (braun) 009.426 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 2,0 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,5 kW hinten rechts: 18 cm Ø 2,0 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,5 kW gesamt: 7,0 kW alle Blitzkochplatten

GK 1400 Produkt-Nr. 008.091 (braun) 008.216 (weiß) 008.286 (schwarz) 008.646 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 18 cm Ø 1,7 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 5,8 kW

GK 2400 Produkt-Nr. 009.742 (braun) 011.640 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 21 cm Ø 2,1 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,2 kW

GK 2410 Produkt-Nr. 007.394 (braun) 007.395 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 14,5 cm Ø auf 14,5x25 cm 1,8 kW vorne rechts: 18 cm Ø 1,7 kW gesamt: 6,4 kW

GK 2411 Produkt-Nr. 009.100 (braun) 009.142 (weiß) 009.144 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten

links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 14,5 cm Ø auf 14,5x25 cm 1,8 kW vorne rechts: 18 cm Ø 1,7 kW gesamt: 6,9 kW

GK 5400 Produkt-Nr. 009.521 (braun) 009.522 (weiß) 009.599 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 1,8 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 21 cm Ø 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,5 kW alle TopSpeed

GK 9410 Produkt-Nr. 009.600 (braun) 009.604 (weiß) 009.642 (Edelst.) vorne links: 21 cm Ø 2,3 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 7,0 kW alle TopSpeed

GK 5411 Produkt-Nr. 009.643 (braun) 009.648 (weiß) 009.707 (schwarz) 009.940 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,9 kW alle TopSpeed

GK 9411 TC Produkt-Nr. 010.037 (braun) 010.241 (weiß) 010.351 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,9 kW alle TopSpeed

GK 9511 Produkt-Nr. 010.353 (braun) 010.354 (weiß) 010.355 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW rechts außen: 14x33 cm 0,12 kW gesamt: 7,02 kW alle TopSpeed bis auf Warmhaltezone

Vor dem ersten Gebrauch

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

Kochstellen

- Wenn Sie eine Email- oder Edelstahlmulde haben: Scheitern 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 Zubehörfteile 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.

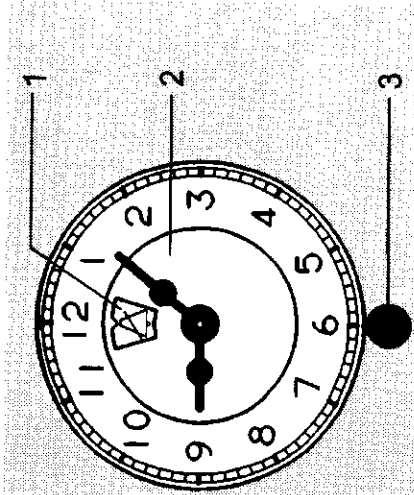
Zeitschaltuhr

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

Wichtig:

Der Betrieb des Backofens ist nur möglich, wenn im Fenster der Zeitschaltuhr das Symbol  oder eine Zahl größer zu sehen ist.

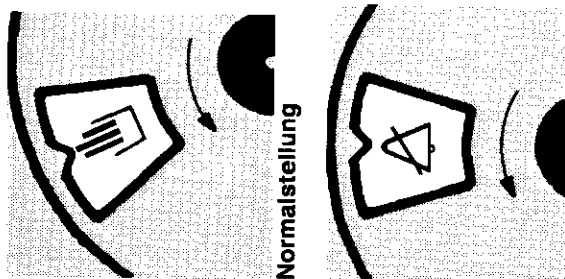
Zeitschaltuhr




- 1 Fenster
- 2 Drehscheibe
- 3 Einstellknopf


Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der gegenwärtigen Uhrzeit
- Abschaltautomatik (max. 180 Minuten einstellbar.)



Normalstellung

Fenster der Drehscheibe auf Symbol 
Auf dieser Position kann der Backofen von Hand bedient werden. Die Automatik ist abgeschaltet (**Normalstellung**).

Fenster der Drehscheibe auf Symbol 
Auf diese Position das Fenster nur drehen, um den Signalton nach einem Automatikbetrieb abzuschalten.

Nur folgende Kochmulden und Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbaueherd kombiniert werden:

Kochmulde M 1400
Produkt-Nr.
008.021 (Edelst.)

Kochmulde M 5400
Produkt-Nr.
009.199 (Edelst.)
009.299 (braun)
009.426 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 1400
Produkt-Nr.
008.091 (braun)
008.216 (weiß)
008.286 (schwarz)
008.646 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2400
Produkt-Nr.
009.742 (braun)
011.640 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2410
Produkt-Nr.
007.394 (braun)
007.395 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2411
Produkt-Nr.
009.100 (braun)
009.142 (weiß)
009.144 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 5400
Produkt-Nr.
009.521 (braun)
009.522 (weiß)
009.599 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9410
Produkt-Nr.
009.600 (braun)
009.604 (weiß)
009.642 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 5411
Produkt-Nr.
009.643 (braun)
009.648 (weiß)
009.707 (schwarz)
009.940 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9411 TC
Produkt-Nr.
010.037 (braun)
010.241 (weiß)
010.351 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9511
Produkt-Nr.
010.353 (braun)
010.354 (weiß)
010.355 (Edelst.)

Technische Daten

Elektro-Einbaueherd Nostalgie	Prod.-Nr.	129.334 / 129.343 / 129.344
Abmessungen Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,4/ 59,4/ 54,5
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht	kg	30
Energie regler/ Ankochoautomatik	Anzahl	4/ 1
Kombinierbare Kochmulden/ -felder mit Systemstecker		siehe nächste Seiten
Backofen		1/ 1 4 (Einhängegitter)
Temperaturregler/ Funktionswahlsch. Anzahl Einschubebenen	Anzahl	800/ 1000 2000 1750 25
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	1,8
Ringheizkörper	W	2,0
Grillheizkörper	W	1,75
Backofenbeleuchtung	W	250
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Heißluft	kW	2,0
Grill	kW	1,75
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Analog-Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	9,1
Backofen, max.	kW	2,1

Einstellung der Uhrzeit

Um die Zeitschaltuhr auf die gegenwärtige Uhrzeit einzustellen muß der Einstellknopf gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht werden, bis die Zeiger auf der gewünschten Position sind. Einstellknopf nach der Einstellung in die Ausgangsposition zurückspringen lassen bzw. vorsichtig zurückziehen.

Abschaltautomatik


Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbstständig ab.


- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochstellen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

- Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
- Einstellknopf vorsichtig etwas herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen, bis im Fenster der Drehscheibe die gewünschte Dauer (in Minuten) bis zum Abschalten erscheint. Der Ablauf hat damit begonnen. Es können Zeiten bis 180 Minuten eingestellt werden.


- Nach abgelaufener Zeit ertönt ein Signal und der Backofen (Heizung und Beleuchtung) wird abgeschaltet.

Um das akustische Signal abzuschalten, den Einstellknopf im Uhrzeigersinn drehen bis das Symbol  im Fenster erscheint.

- Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- Zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) den Einstellknopf weiter nach rechts drehen bis das Symbol  erscheint.

Abschaltautomatik löschen

Im Fenster ist eine Dauer von 0 bis 180 Minuten zu sehen.

Einstellknopf in herausgezogener Stellung nach rechts drehen bis das Symbol  erscheint. Die Automatik ist gelöscht, der Backofen ist freigeschaltet.

Kochstellen

Hinweis:

Wahlweise haben Sie zu Ihrem Herd eine Kochmulde oder ein Glaskeramik-Kochfeld mit unterschiedlicher Ausstattung gewählt. Beachten Sie bitte deshalb, daß in der nachfolgenden Beschreibung der Begriff **Kochstelle** sowohl für die Kochzonen des Kochfeldes als auch für Gußkochplatten verwendet wird.

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 für Email- und Edelstahlmulden

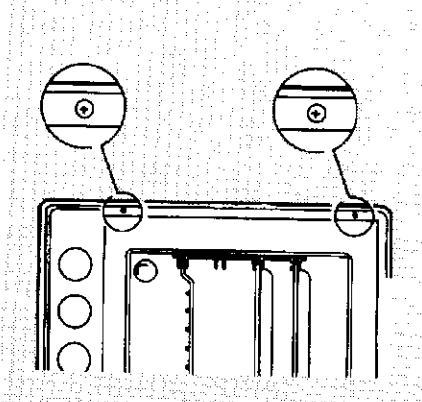
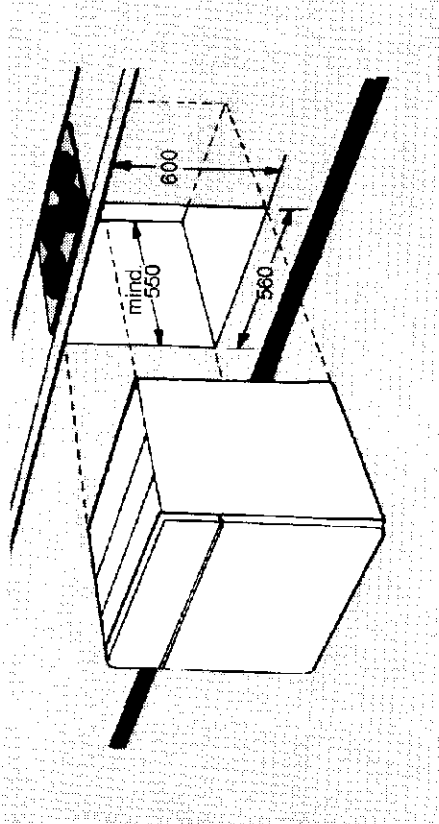
- Auf Gußkochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe oder angedampfte Dekkel aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schwitzwasser bilden, das die Korrosion fördert.

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 Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder raue Stahlgußstöple können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Auf dem Kochfeld aufgesetztes Kochgeschirr sollte nicht verschoben werden, damit das Dekor nicht verkratzt wird. Kochgeschirr sollte nur von Kochstelle zu Kochstelle *gehoben* werden.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinstalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. 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.

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 Einbaueherd 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.

Montageanleitung

Anschlußmöglichkeiten

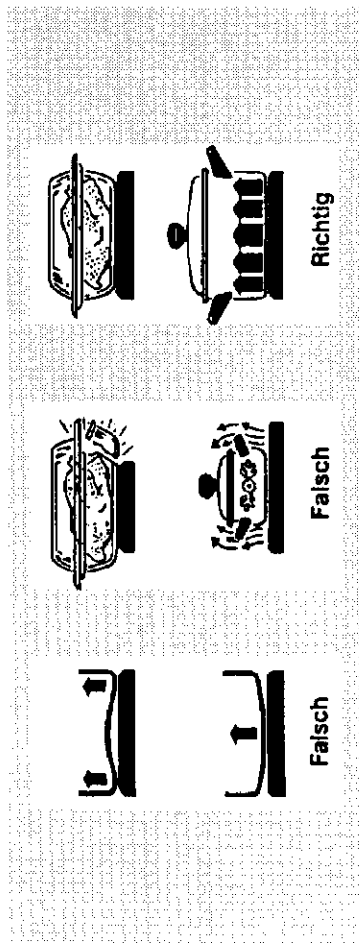
1. Heizkörper- Nenn- spannung 230 V ~	Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittel- punktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5. Eine Phase an 1-2-3, Mittel- punktleiter an 4-5.	
2. Heizkörper- Nenn- spannung 230 V ~	Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittel- punktleiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5. Eine Phase an 1, eine Phase an 2-3, Mittelpunktleiter an 4-5.	
3. Heizkörper- Nenn- spannung 230 V ~	Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittel- punktleiter (N). Brücken zwischen 4-5. Er- ste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5.	
4. Heizkörper- Nenn- spannung 230 V ~	Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittel- punktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5.	

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 eisens für Elektropfatten 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. 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.

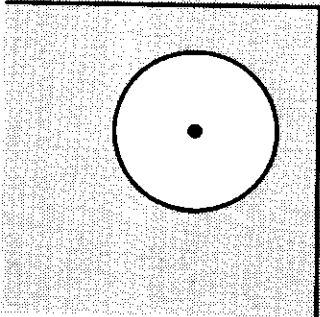


Gute passende Töpfe sorgen für gute und energiesparende Kochergebnisse

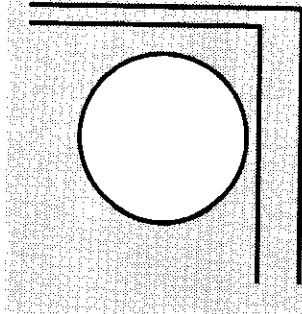
Schnellkochtöpfe

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.

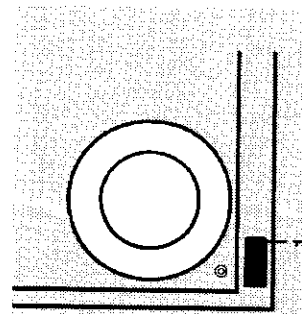
Kochstellen



Blitzkochstelle



Einkreis-Kochstelle



Zweikreis-Kochstelle

Kochmulden-Ausstattung

Blitzkochstelle

Die Blitzkochstellen unterscheiden sich von den Normalkochstellen durch höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung verschwinden kann. Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Kochfeld-Ausstattung

Abhängig von der Ausführung des Glaskeramikkochfeldes, haben die Kochzonen unterschiedliche Formen und Funktionen.

TopSpeed-Kochzonen unterscheiden sich von den normalen Kochzonen durch eine kürzere Aufheizzeit.

Die **Einkreis-Kochzone** kann einen Durchmesser von 145, 180 oder 210 mm haben.

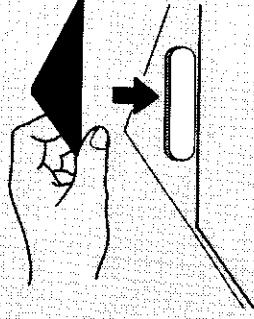
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Die **Zweikreis-Kochzone** besitzt zwei Heizkreise mit verschiedenen Durchmesser zum Anpassen an den jeweiligen Topfdurchmesser. Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalterknebel in der Bedienungsblende.

Der zweite, größere Heizkreis wird mit dem Druckschalter (1) auf dem vorderen Kochfeldrand bzw. mit der Berührungstaste (2) auf dem Kochfeld zugeschaltet.

Bei dem **Kochfeld mit Druckschalter** wird der größere Heizkreis durch erneutes Betätigen des

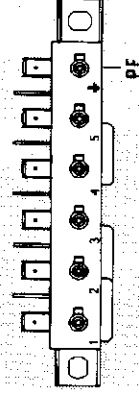
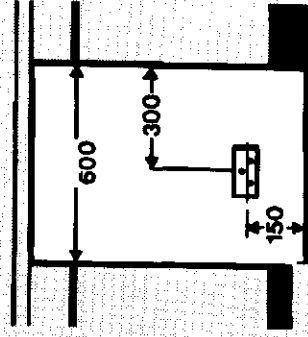
Am Kochfeldrand hinten links muß bei Maturafeldern mit Wrasenaustritt der beiliegende Blinddeckel eingeklipst werden.



Herdanschluß und -einbau

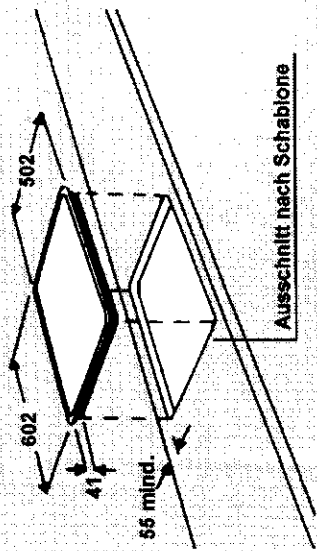
Elektroanschluß

- 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 ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Länge des 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.



Montageanleitung

Glaskeramik-Kochfeld
GK 4400 oval
Prod.-Nr. 008.699

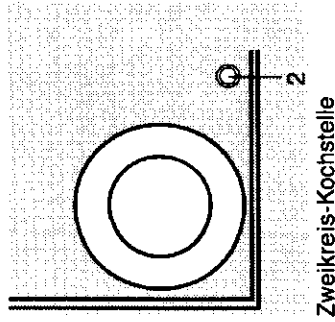


Druckschalters abgeschaltet.

Die Kontrollampe oberhalb des Druckschalters leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

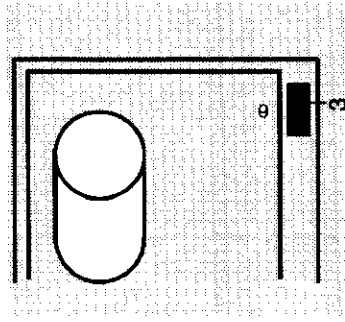
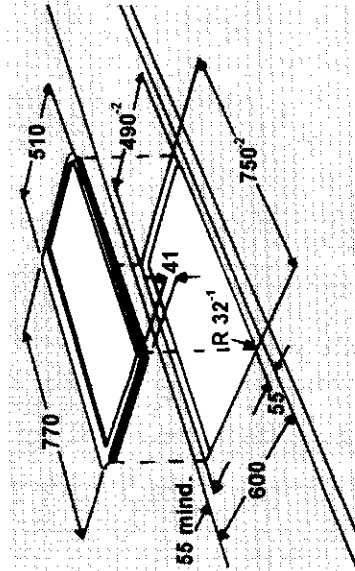
Bei dem **Kochfeld mit Berührungstaste** wird der größere Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Schalterknebel ausgeschaltet wird.

Die Kontrollampe oberhalb der Berührungstaste leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.



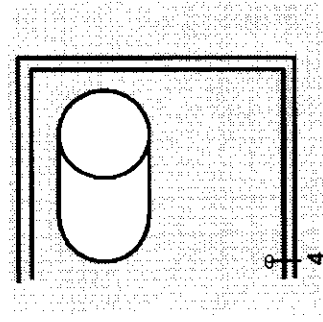
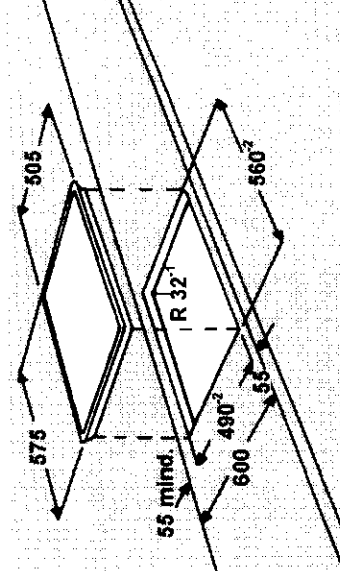
Zweikreis-Kochstelle

Glaskeramik-Kochfeld
GK 9511
Prod.-Nr.
010.353
010.354
010.355



Bräterstelle

Glaskeramik-Kochfeld
GK 9411 TC
Prod.-Nr.
010.037 (braun)
010.241 (weiß)
010.351 (Edelst.)



Bräterstelle

Die **Bräterzone** besitzt einen runden und einen ovalen Heizkreis. Die ovale Bräterzone wird bei länglichem Bratgeschirr (z.B. Brattopf) angewendet.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalterknebel in der Bedienungsblende.

Der ovale Heizkreis wird mit dem Druckschalter (3) bzw. mit der Berührungstaste (4) zugeschaltet.

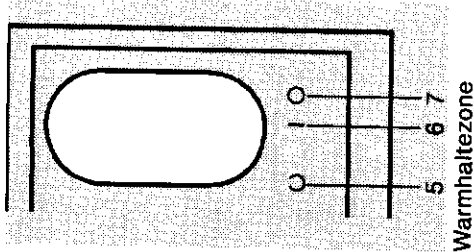
Bei dem **Kochfeld mit Druckschalter** wird der ovale Heizkreis durch erneutes Betätigen des Druckschalters (3) abgeschaltet.

Die Kontrollampe oberhalb des Druckschalters leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

Bei dem **Kochfeld mit Berührungstaste** wird der ovale Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Schalterknebel ausgeschaltet wird.

Die Kontrollampe über der Berührungstaste leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

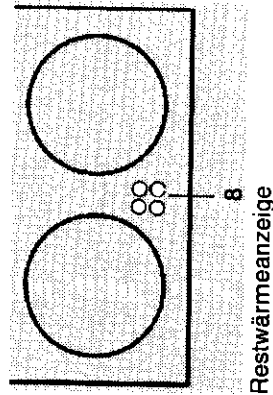
Kochstellen



Warmhaltezone

Die Warmhaltezone ist nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehen. Sie wird mit der Berührungstaste unterhalb der Warmhaltezone ein- und ausgeschaltet.

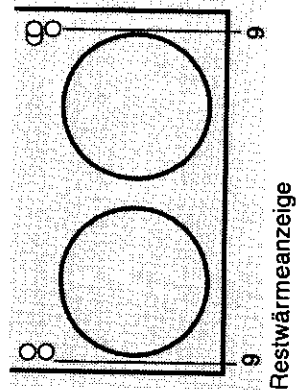
- Zum Einschalten der Warmhaltezone die Berührungstaste \odot (5) einige Sekunden betätigen bis die kleine Lampe oberhalb aufleuchtet.
- Innerhalb 9 Sekunden Berührungstaste I (6) betätigen. Die kleine Lampe oberhalb leuchtet.
- Zum Ausschalten Berührungstaste \odot (7) betätigen. Die kleine Lampe erlischt.



Restwärmanzeige

Jeder Kochstelle (bis auf Warmhaltezone) ist ein Signallampe zugeordnet, die aufleuchtet, wenn die Kochstelle heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Lampe. Die Restwärmanzeige einer Kochstelle kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochstelle verschoben wird.

Die Restwärmanzeigen können mittig (8) oder außen (9) angeordnet sein.



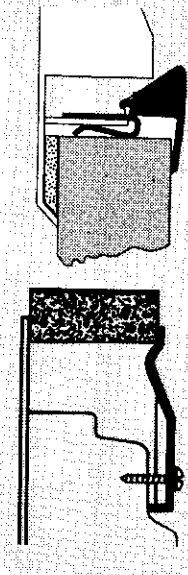
Überhitzungsschutz

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

Kochfeldeinbau

Der Muldenausschnitt wird bei dem ovalen Glaskeramik-Kochfeld mit der Produkt-Nr. 008.699 gemäß der beiliegenden Ausschnittshablone vorgenommen. Dazu die Schablone zentral über den Herd legen und Ausschnitt anreißen.

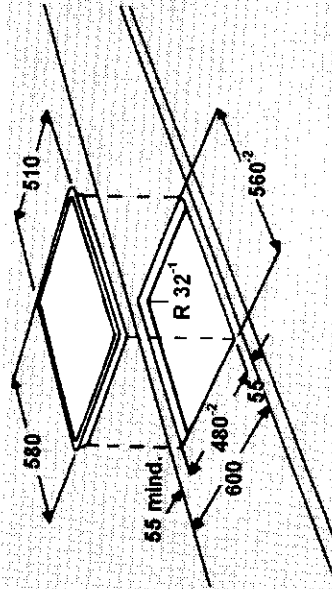
Für alle anderen Mulden gelten die in den nachfolgenden Skizzen angegebenen Maße.



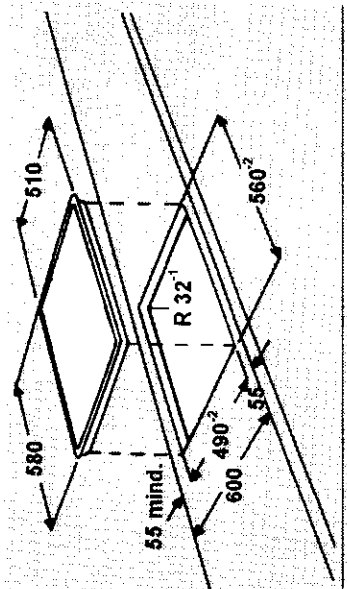
Achtung:

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

M 1400 Prod.-Nr. 008.021



M 5400 Prod.-Nr. 009.199/
009.299/ 009.426
GK 1400 Prod.-Nr. 008.091/
008.216/ 008.286/ 008.646
GK 2400 009.742/ 011.640
GK 2410 007.394/ 007.395
GK 2411 009.100/ 009.142/
009.144
GK 5400 009.521/ 009.522/
009.599
GK 9410 009.600/ 009.604/
009.632/ 009.642
GK 5411 009.643/ 009.648/
009.707/ 009.940



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 (Schraub Sicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RRR-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 ange stellt werden.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden/-feldern kombiniert werden (siehe Technische Daten). Eine Verwendung anderer Kochmulden/-feldern schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/-feld und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung 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 dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenaus schnitte nach hinten gemäß der Einbau skizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Bedienung der Kochstellen

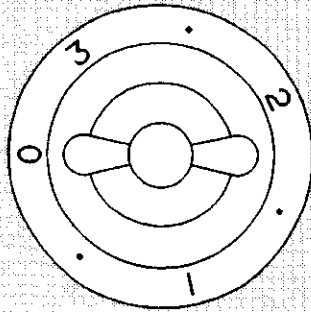
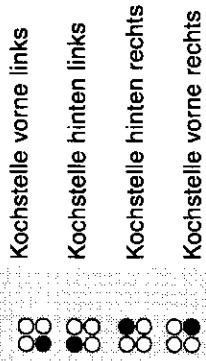
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die gelbe Betriebskontrolllampe.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

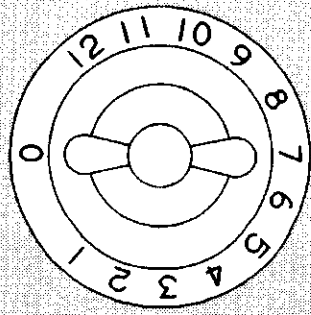
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.



Kochstellenschalter

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)



Automatikkochstellen-Schalter

Automatikkochstelle mit Ankochautomatik

Die Automatikkochstelle übernimmt mit der eingebauten Ankochautomatik selbständig Ankochen und Fortkochen, *d.h. es muß nur die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll.*

Das Ankochen mit der vollen Leistung (Stellung 12) erfolgt automatisch.

Die Kontrolllampe neben dem Schalter zeigt an, daß die Ankochautomatik in Betrieb ist.

Die Ankochautomatik arbeitet nur im Stufenbereich 1 bis 11.

Die Ankochautomatik ist gut geeignet für...

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Kochen mit dem Dampfkochtopf

Kochen mit der Automatikkochstelle

Stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Position (s.a. Tabelle nächste Seite) und ziehen **Sie den Schalter geringfügig heraus**. Damit wird die Ankochautomatik aktiviert und die Ankochzeit automatisch gewählt.

Je größer die gewählte Stufe, desto länger ist auch die Ankochzeit. Nach Ablauf dieser Zeit wird auf die eingestellte Leistung umgeschaltet.

Der Ankochvorgang durch die Automatik kann jederzeit durch Drehen des Schalters auf Position „0“ beendet werden.

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

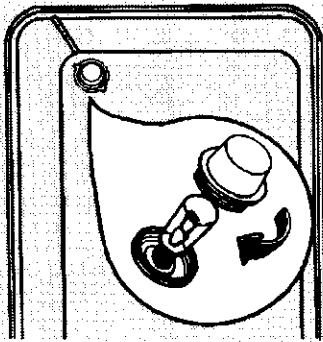
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung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

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 Uhrzeigerichtung 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 Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

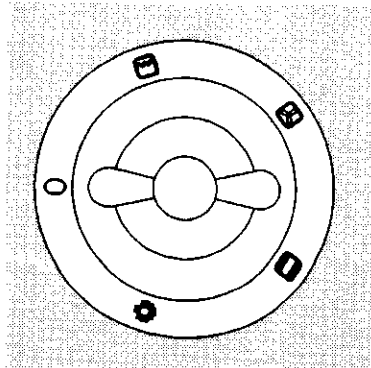
Dritte Glasscheibe

Eine zusätzliche dritte Glasscheibe kann in die Backofentür eingebaut werden, um die Temperatur zusätzlich abzusenken. Besonders bei kleinen Kindern ist dies ratsam.

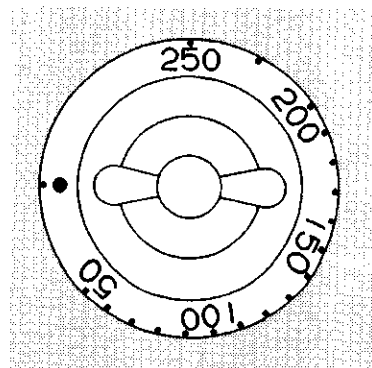
Die dritte Glasscheibe kann über den Quelle-Kundendienst gegen Berechnung bestellt werden.

Anwendungsbeispiele der Automatikkochstelle

Schalterstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
1 bis 2	Schaumomlett, Eierstich, Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelantine
3 bis 4	Quellen von Reis und Milchgerichten, Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse
5	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
6 bis 7	Kochen größerer Speisemengen, Eintopf, Suppen
8 bis 10	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Leber, Fritieren von Krapfen
11	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, Ausbacken, Braten von Lendenstücken, Steaks
12	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Wichtige Hinweise

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

Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Backofens muß der Temperaturregler und der Funktionswahlschalter betätigt werden.

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 mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf ☀

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am 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.

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 Garanzzeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet

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 Elektrinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

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

Der Backofen wird nicht beheizt...

- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, auf Handbetrieb umzuschalten? Symbol  muß im Fenster der Drehscheibe sichtbar sein.

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Reinigung und Pflege

Zubehör

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

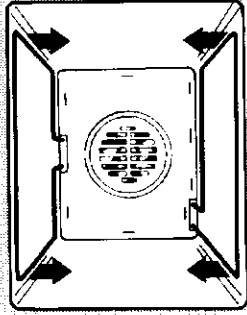
Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

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.




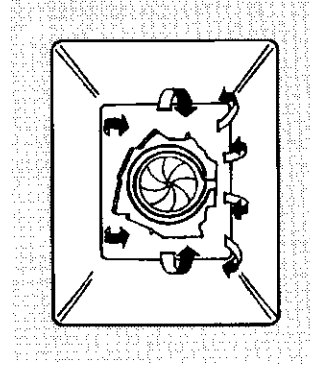
Ober-/Unterhitze

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 zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf 




Heißluft

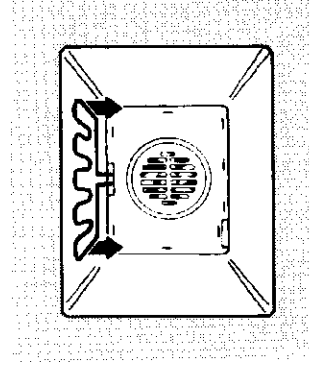
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf 



Grill


Beim Grillbetrieb erfolgt die Wärmeübergabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper.

Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.

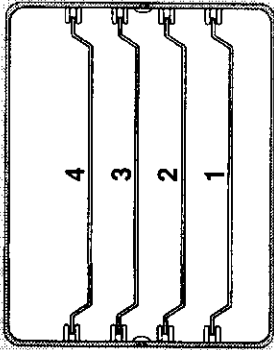
Gegrillt wird bei **geschlossenem Backofentür!**

Einstellung Grill:

Temperaturregler auf **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf 

Backofen



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Fettfilter

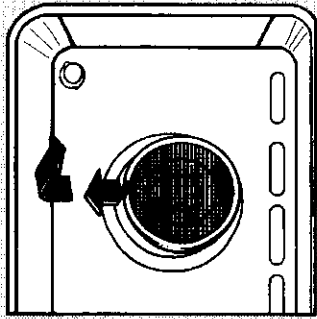
Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Hinweis:

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

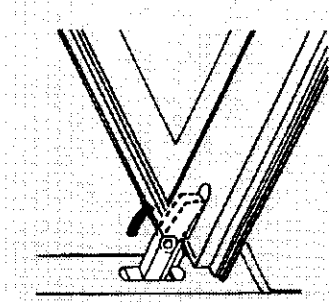


Fettfilter herausnehmen

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknobel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert. Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden, wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.



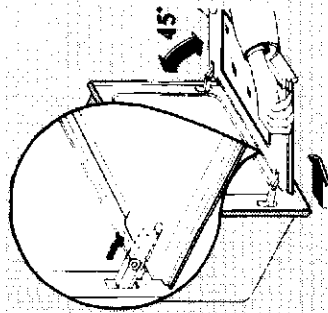
Backofentür

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

Backofentür aushängen

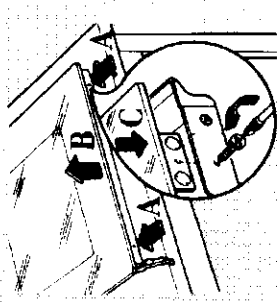
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.



Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zu klappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere aufrasten.

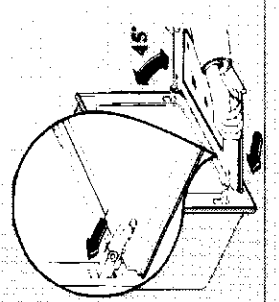


Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

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.

Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens die-
sen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörtelle
sollten nach jeder Verschmutzung gerei-
nigt werden, damit Rückstände nicht ein-
brennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten
mit warmem Spülwasser entfernen,
wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Ver-
schmutzungen handelsübliche Back-
ofenreiniger verwenden. Mit klarem Was-
ser gründlich reinigen, damit alle Reini-
gungsmittel restlos entfernt werden.

- Verwenden Sie niemals aggressive
Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheu-
ermittel, kratzende Topfreiniger, Rost-
und Fleckentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Ober-
flächen oder Aluminiumteile dürfen nicht
mit **Backofensprays** in Berührung kom-
men, da sonst Beschädigungen oder
Farbveränderungen auftreten können.
Das Gleiche gilt für den Thermostattfühler
und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reini-
gungsmittel bitte an die Umwelt denken
und die Anweisungen des jeweiligen
Herstellers beachten.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze
oder Heißluft verwenden.
**Fettfilter beim Backen immer heraus-
nehmen!**

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der
Wahl der Einschubebene, Temperatur
und Backzeit nach der Backtabelle und
nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten
anderer Backöfen. Die in der Backtabelle
angegebenen Werte sind speziell für die-
sen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Anga-
ben zu einer speziellen Gebäckart fin-
den, so wählen Sie die Angaben zu ei-
ner ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich beson-
ders für das Backen von trockenen Ku-
chen, 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 einschie-
ben, wenn die vorgewählte Temperatur
erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlö-
schen der roten Backofenkontrollampe.

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 ver-
wendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel nied-
riger als beim Backen mit „Ober-/
Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen
(Obstkuchen) wegen der starken Dampf-
bildung maximal zwei Bleche einschie-
ben.
- Unterschiedliche Backwaren können ge-
meinsam gebacken werden, wenn die
Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen
unterschiedlich sein. Eventuell muß ein
Blech früher als das andere herausge-
nommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst
gleich dick und gleich groß zubereiten.
Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch
ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig ge-
backen 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 eine dunkle Backform oder 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.

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.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart**.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.
- Bei * Backofen vorheizen.

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 finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

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, so daß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit 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 handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergroße 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.

Eingebranntes Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine 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.



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.

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.

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rindonkuchen	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
Biskuitorte*	1	170-180	2	160-170	30-40
Sireuselkuchen	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*	2	170-180	2(1-3)	160-170	10-15
Hefzopf, -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



Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden. Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett- druck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr


- Sie können Geschirr aus Email, feuerverstem 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.

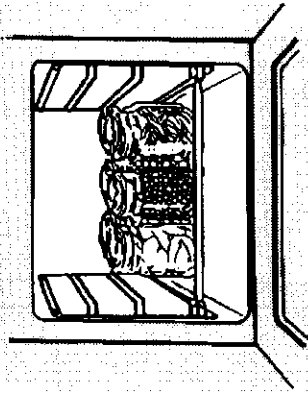
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Bratpfopf 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 setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Stellen Sie hierzu den Funktions-Wahlschalter auf  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.

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser 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, schon 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 not- wendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen be- ginnt 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.	abschalten auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub	Ein- Temperatur °C	Ein- Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch					
Rinderbraten	1000	2	190-210	170-180	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-200	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	180-200	35-45
Schweinefleisch					
Schweinebauch	1500	2	190-210	170-180	150-160
Schweinebauch	2000	2	180-200	170-180	170-190
Schweineschulter	1500	2	200-220	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	230-240	180-190	60-70
Kalbfleisch					
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	180-200	90-120
Kalbschaxen	1750	2	180-200	160-170	120-130
Lammfleisch					
Lammrücken	150	2	190-200	170-180	90-120
Hammelkeule	150	2	190-200	170-180	120-130
Wild					
Hasenrücken	1500	2	190-210	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	170-180	90-120
Geflügel					
Hähnchen	1200	2	200-210	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	160-170	180-240
Fisch					
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	150-170	45-60



Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrennungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

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

Tips zum Grillen

- Gebrillt wird mit geschlossener Backofentür.
- Zum Grillen und Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. vorheizen.
- 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.
- 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.

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Grillzeit 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 Toastbröte	1000	3	5-7