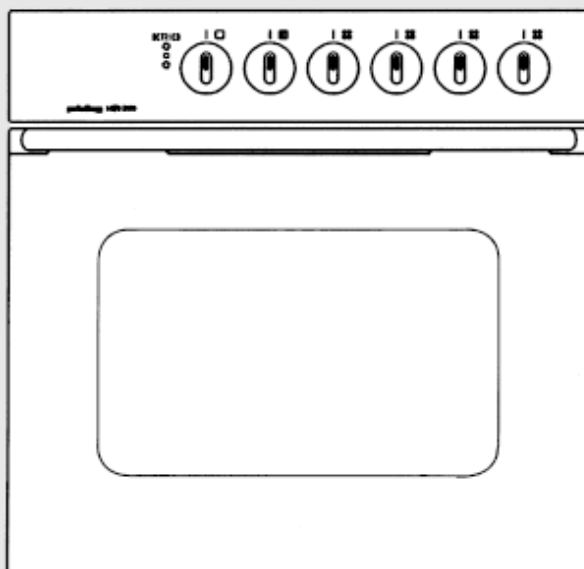


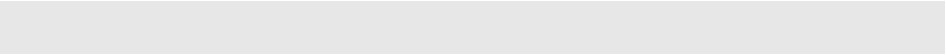
# privileg

## Elektro-Einbauherd 1470 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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
Bedienungsblende .....	6
Elektro-Einbauherd .....	6
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>7</b>
Kochstellen .....	7
Backofen .....	7
<b>Kochstellen</b> .....	<b>8</b>
Wichtige Hinweise .....	8
Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden .....	8
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld .....	8
Töpfe und Kochgeschirr .....	9
Kochmulden-Ausstattung .....	10
Kochfeld-Ausstattung .....	10
Bedienung der Kochstellen .....	13
<b>Backofen</b> .....	<b>14</b>
Bedienung .....	14
Betriebsarten .....	14
Einschubebenen .....	16
Teleskopauszugschienen .....	16
<b>Backen</b> .....	<b>17</b>
Backen mit Ober-/Unterhitze .....	17
Backen mit Heißluft .....	17
Tips zum Backen .....	18
<b>Backtabelle</b> .....	<b>19</b>
<b>Braten</b> .....	<b>20</b>
Tips zum Geschirr .....	20
Hinweise zum Braten .....	20
<b>Brattabelle</b> .....	<b>21</b>
<b>Grillen und Überbacken</b> .....	<b>22</b>
Tips zum Grillen .....	22
<b>Grilltabelle</b> .....	<b>23</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einkochen</b> .....	<b>24</b>
<b>Einkochtabelle</b> .....	<b>24</b>
<b>Auftauen</b> .....	<b>25</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>26</b>
Frontgehäuse .....	26
Kochmulde .....	26
Glaskeramik-Kochfeld .....	27
Backofen .....	28
Teleskopauszugschienen .....	28
Backofentür .....	29
Zubehör .....	30
Zubehör .....	30
<b>Hinweise zur Entsorgung</b> .....	<b>30</b>
Verpackungs-Entsorgung .....	30
Altgeräte-Entsorgung .....	30
<b>Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>31</b>
<b>Austausch von Geräteteilen</b> .....	<b>32</b>
Backofenlampe .....	32
Sonstiges Zubehör .....	32
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>33</b>
Sicherheitshinweise für den Installateur .....	33
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	33
Einbau Kochfeld / Kochmulde .....	33
Elektroanschluß .....	34
Geräteeinbau .....	35
<b>Technische Daten</b> .....	<b>37</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>39</b>
<b>Garantie-Information</b> .....	<b>40</b>

## 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 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 Frittieren 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 Felder und Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.

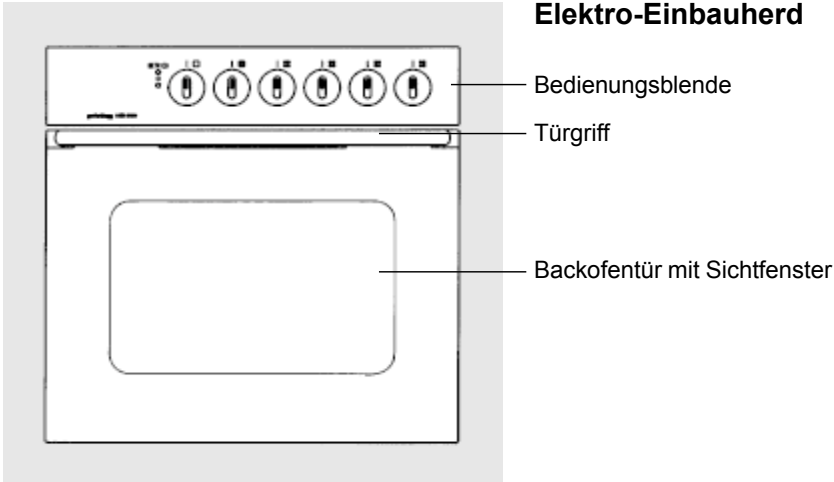
### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

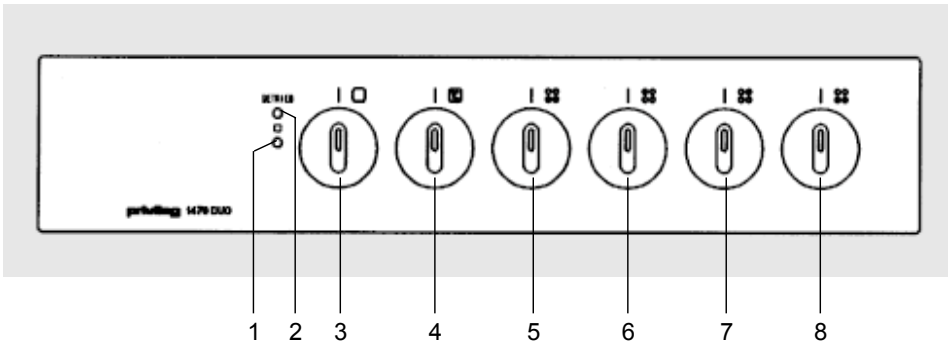
Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

# Gerätebeschreibung

## Elektro-Einbauherd



## Bedienungsblende



- 1 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.
- 2 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen 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

## 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: 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

## 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.

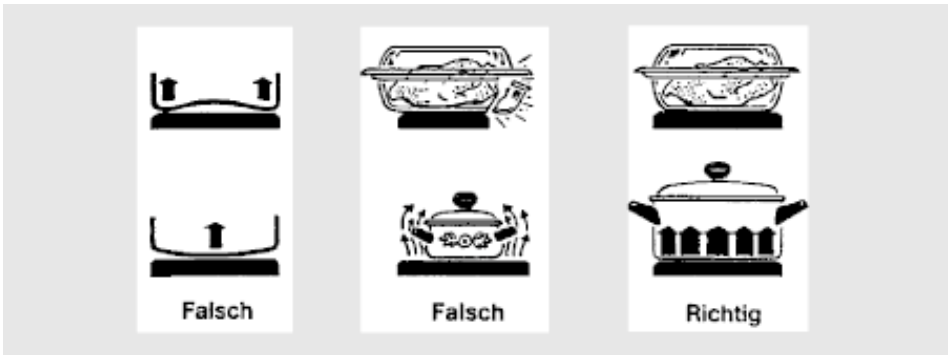
## Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- 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 Stahlgußtöpfe 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. Keinesfalls 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.



## 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. 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.



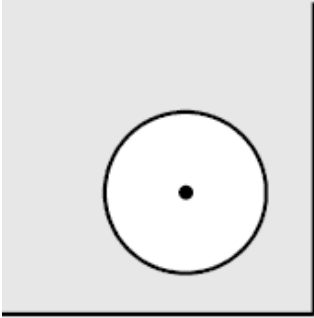
*Gute passende Töpfe sorgen für gute und energiesparende Kochergebnisse*

## Schnellkochtöpfe

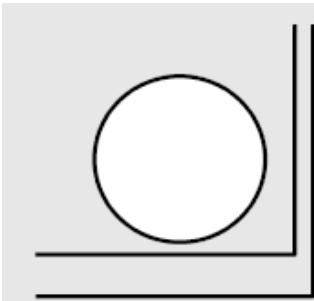
Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten.

Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

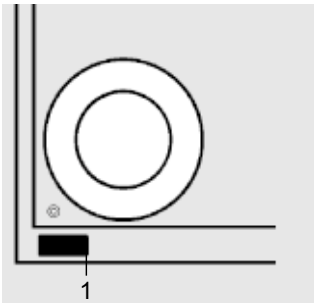
# Kochstellen



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 Glaskeramik-Kochfeldes, haben die Kochzonen unterschiedliche Formen und Funktionen.

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

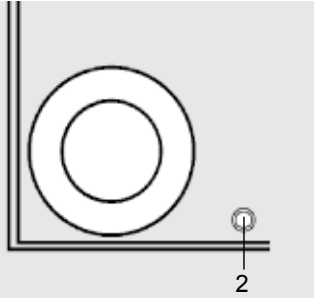
Die **Einkreis-Kochzone** kann einen Durchmesser von 145, 180 oder 210 mm haben.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Die **Zweikreis-Kochzone** besitzt zwei Heizkreise mit verschiedenen Durchmessern 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



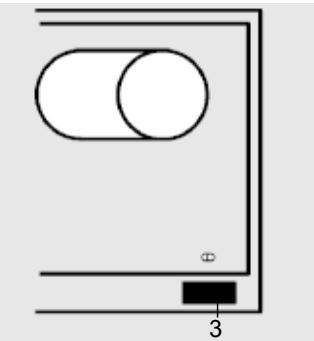
Zweikreis-Kochstelle

Druckschalters abgeschaltet.

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



Bräterstelle

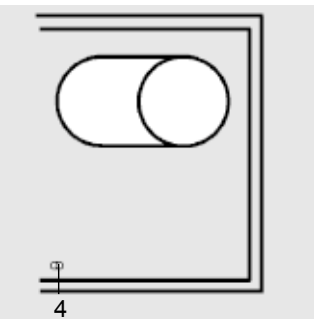
Die **Bräterzone** besitzt einen runden und einen ovalen Heizkreis. Die ovale Bräterzone wird bei länglichem Bratgeschirr (z.B. Brattopf) angewendet.

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

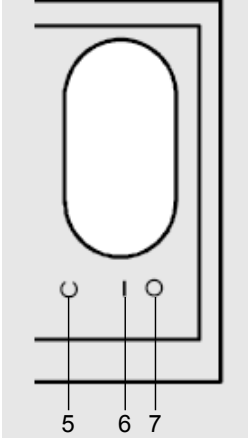


Bräterstelle

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

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

# Kochstellen



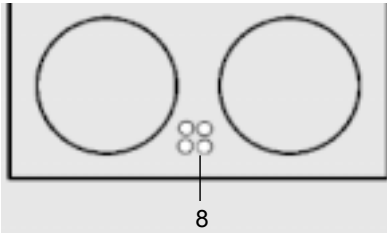
Warmhaltezone

## 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 (5) einige Sekunden betätigen bis die kleine Lampe oberhalb aufleuchtet.
- Innerhalb 9 Sekunden Berührungstaste (6) betätigen. Die kleine Lampe oberhalb leuchtet.
- Zum Ausschalten Berührungstaste (7) betätigen. Die kleine Lampe erlischt.



Restwärmeanzeige

## Restwärmeanzeige

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 Restwärmeanzeige einer Kochstelle kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochstelle verschoben wird.

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



Restwärmeanzeige

## Überhitzungsschutz

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

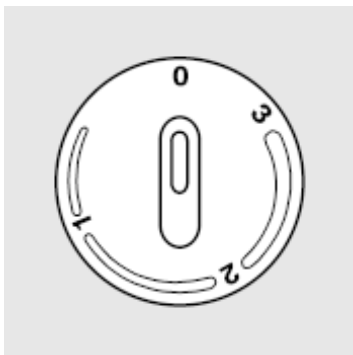


Kochstelle vorne links

Kochstelle hinten links

Kochstelle hinten rechts

Kochstelle vorne rechts



Kochstellenschalter

## 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.

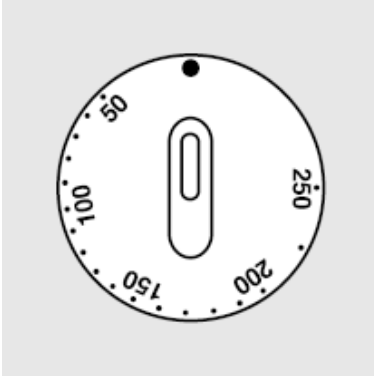
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

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

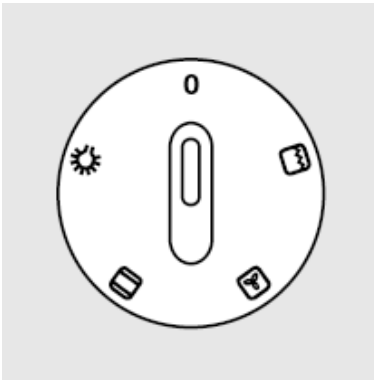
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

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

# 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 Backförm- emaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

## Bedienung

Zur Backofenbedienung steht der Temperatur- regler und der Funktions-Wahlschalter zur Ver- fügung.

## Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:


### Backofenbeleuchtung

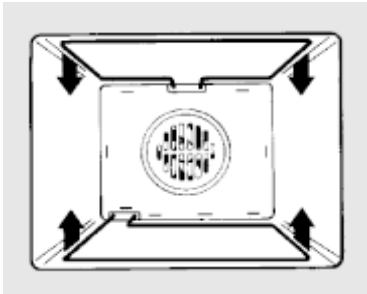
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische An- wendung dafür sind die Reinigung des Back- ofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuch- tung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 




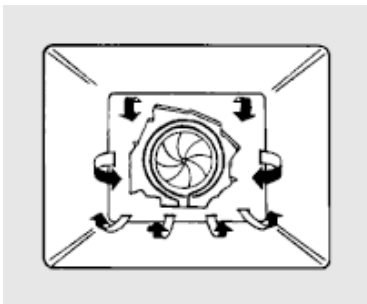
### Ober-/Unterhitze

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 




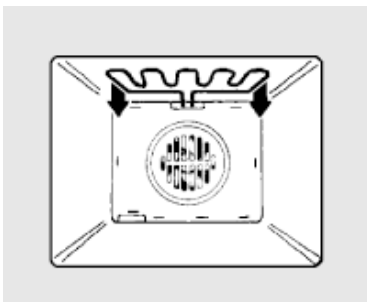
### Heißluft

Der Ventilator und der Ringheizkörper sorgen 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 




### Grill

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

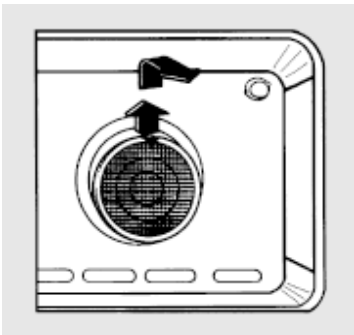
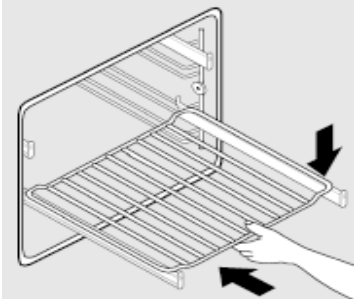
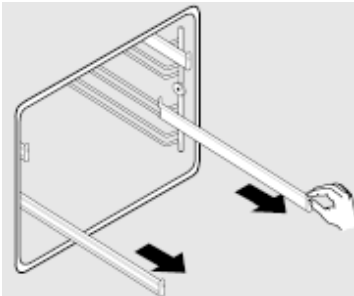
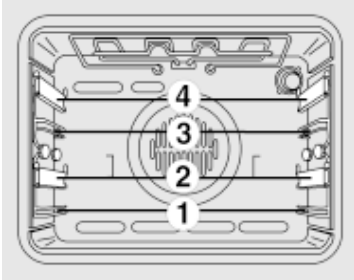
Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**

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. Die Einschubebene 2 und 4 besitzt einen Teleskopauszug.

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

## Teleskopauszugschienen

**Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!**

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

## 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!



# Backen

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

**Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!**

## 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 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**.

# Backtabelle

Gebäckart	Einschub Temperatur °C		Einschub Temperatur °C		Backzeit Minuten
					
<b>Süße Kuchen</b>					
Napf- und Rodonkuchen	2	<b>170-180</b>	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	<b>170-180</b>	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	<b>160-170</b>	45-60
Käsekuchen, Springform	2	<b>170-180</b>	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	<b>160-170</b>	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	<b>160-170</b>	60-70
Biskuittorte*	2	<b>170-180</b>	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	<b>180-200</b>	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	<b>160-170</b>	40-60
Zwetschkuchen	2	180-200	2(1-3)	<b>160-170</b>	30-50
Biskuitrolle*	3	<b>170-180</b>	2(1-3)	160-170	15-25
Rührteig	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	<b>170-180</b>	25-35
Stollen*	2	170-180	2	<b>160-170</b>	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	<b>160-170</b>	50-70
Hefblechkuchen	3	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
<b>Pikantes Gebäck</b>					
Quiche	2	170-180	2	<b>170-180</b>	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	<b>180-200</b>	30-45
Brot*	2	<b>190-210</b>	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	<b>200-210</b>	2	180-190	30-40
<b>Kleingebäck</b>					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	<b>150-160</b>	10-20
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	<b>150</b>	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	<b>100-110</b>	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	<b>160-170</b>	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	<b>160-170</b>	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	<b>170-190</b>	25-45

# 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.**

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

# Grillen und Überbacken



## 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 Verbrühungsgefahr 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, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

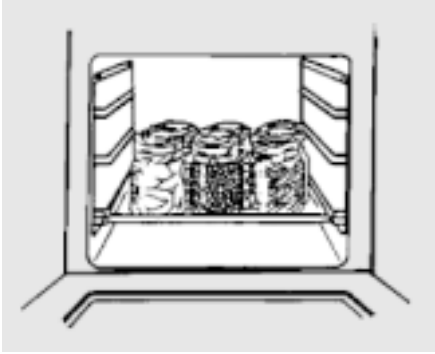
## Tips zum Grillen

- Gegrillt 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.
- Flachgrillladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- 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.

# Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Grillzeit Minuten
<b>Fleisch und Wurstwaren</b>			
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	10-12 (1. Seite) 8-10 (2. Seite)
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
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	20-30 (1. Seite) 15-25 (2. Seite)
<b>Fisch</b>			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
<b>Toasts</b>			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-3
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7

# Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit

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

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene 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
<b>Obst</b>				
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.
<b>Gemüse</b>				
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 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.



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 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.

**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.

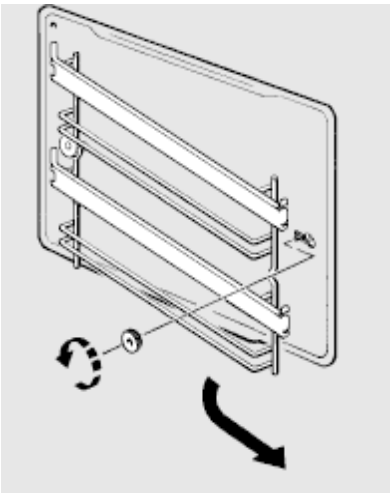
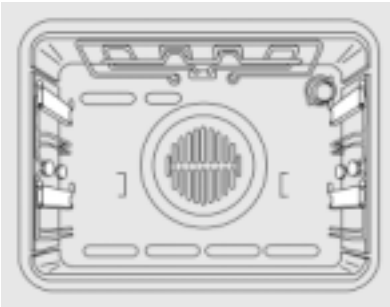
**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**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 abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

# Reinigung und Pflege

## Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.



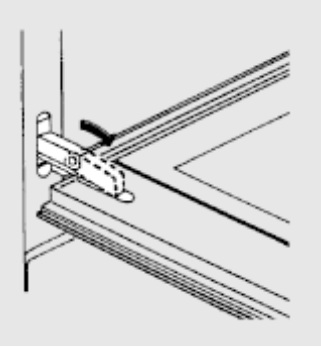
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen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

## Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch herausrausschrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.  
Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.



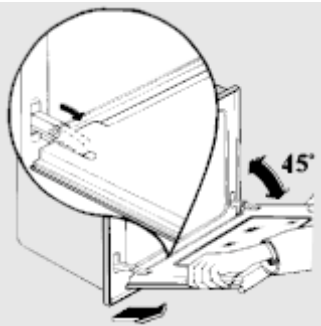
## Backofentür

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

### Backofentür aushängen

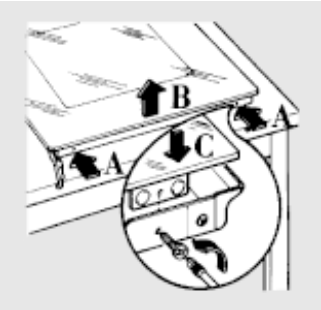
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

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 ausrasten.

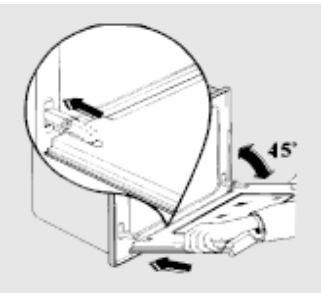


### Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

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.

## 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.

## Hinweise zur Entsorgung

### 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.

## 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 Elektroinstallateur!

### Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

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

### Der Backofen wird nicht beheizt...

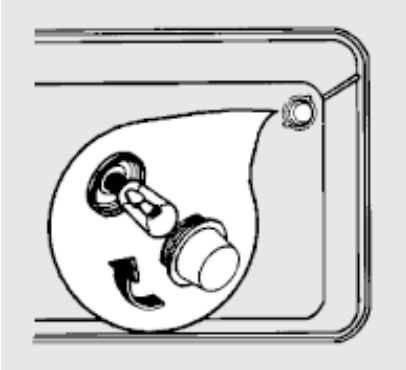
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?

### Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

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

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

## Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der 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 eine 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 Privilegnummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schaltermöbel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

### Wärmeschutztür

Unsere Geräte entsprechen den europäischen Sicherheitsvorschriften.

Um Kinder noch besser zu schützen, kann eine mehrfach verglaste Backofentür speziell für das Gerät bestellt werden. Diese kostenpflichtige Ersatztür erhalten Sie beim Quelle-Kundendienst. Sie wird dann anstelle der serienmäßigen Backofentür eingesetzt.



## 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 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

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschranks und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich 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 Muldenausschnitte 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 (Plastik-folien, 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.

## Einbau Kochfeld / Kochmulde

Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine Gebrauchs- und Montageanleitung bei.

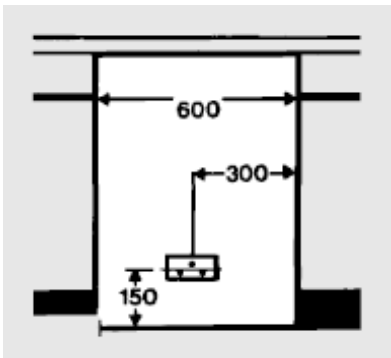
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



**Elektrischer Anschluß nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!**

**Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!**

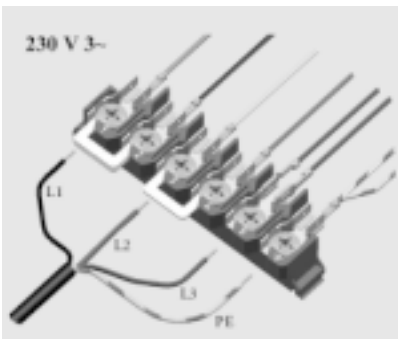
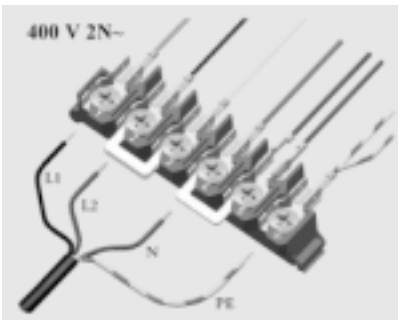
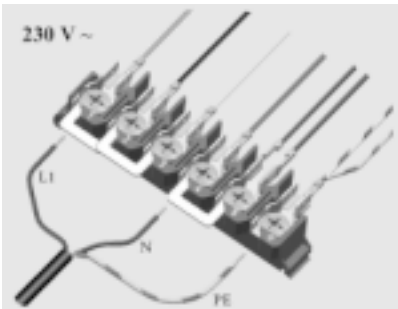
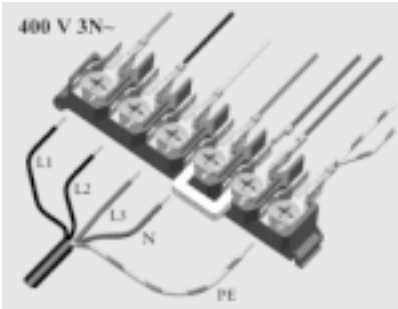
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Meßgerät zu prüfen!



## Elektroanschluß

- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- 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 der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.

# Montageanleitung



## Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Geräterückwand abnehmen.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß **einer** der abgebildeten Anschlußarten vornehmen. Werkseitig wird das Gerät für die gängigste Anschlußart (400V 3N~) ausgeliefert.  
Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Brücken entsprechend neu gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

## Kabelfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Kabelfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutraleiter

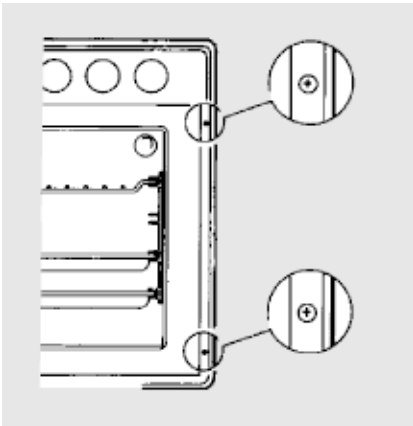
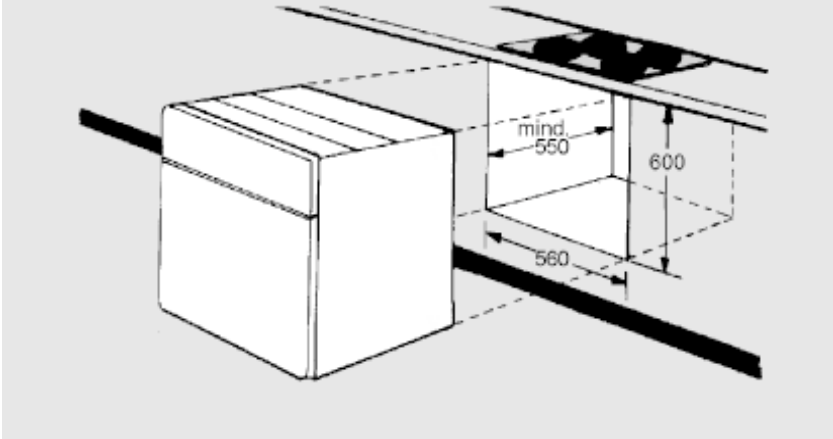
Kabelfarbe in der Regel blau.

*Auf richtigen N - Anschluß achten !*

⊕ PE = Schutzleiter  
Kabelfarbe ist grün-gelb

## 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 Möbelerückwand 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 Funktionsprüfung durchführen.

## Technische Daten

<b>Elektro-Einbauherd 1470 Duo</b>	<b>Produkt-Nr.</b>	193.910 / 193.911 / 193.912
<b>Abmessungen</b>		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,4/ 59,4/ 55,0
<b>Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe</b>	cm	60/ 56/ mind. 55
<b>Herd Leergewicht, ca.</b>	kg	35
Energierегler/ Ankochautomatik	Anzahl	4/ 0
<b>Kombinierbare Kochmulden/ -felder mit Systemstecker</b>		siehe nächste Seiten
<b>Backofen</b>		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen*	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	0,8/ 1,0
Ring-/ Grillheizkörper	kW	2,0/ 1,75
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
<b>Betriebsarten</b>		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Heißluft	kW	2,0
Grill	kW	1,75
max. Temperatur	°C	250
<b>Zubehör</b>		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
<b>Elektrischer Anschluß</b>		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	9,2
Backofen, max.	kW	2,055

\*Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen

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

**Kochmulde**

**M 1400** 008.021 (Edelst.)

**M 5400** 009.199 (Edelst.)  
009.299 (braun)  
009.545 (weiß)

**M 6400** 148.021 (Edelst.)

**GK 5411** 009.643 (braun)  
009.648 (weiß)  
009.707 (schwarz)  
009.940 (Edelst.)

**GK 6400** 002.447 (braun)  
002.472 (weiß)  
002.496 (Edelst.)

**Glaskeramik-Kochfeld**

**GK 1400** 008.091 (braun)  
008.216 (weiß)  
008.646 (Edelst.)

**GK 6410 TC** 012.541 (braun)  
012.581 (weiß)  
012.583 (Edelst.)

**GK 2400** 009.742 (braun)  
011.640 (weiß)

**GK 6411 TC** 012.739 (braun)  
012.752 (weiß)  
012.753 (schwarz)  
012.754 (Edelst.)

**GK 2410** 007.394 (braun)  
007.395 (weiß)  
194.162 (Edelst.)

**GK 6511 TC** 013.292 (braun)  
013.293 (weiß)  
013.294 (Edelst.)

**GK 2411** 009.100 (braun)  
009.142 (weiß)  
009.144 (Edelst.)

**GK 3411 TC** 388.106 (braun)  
212.230 (weiß)  
997.045 (Edelst.)

**GK 5400** 009.521 (braun)  
009.522 (weiß)  
009.599 (Edelst.)

## 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 sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie 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.**

# Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

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 abgedruckt.

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

# **QUELLE.**

35672-1003

**Elektro-Einbauherd  
Privileg 1470 DUO**

Prod.-Nr. 193.910 (braun)  
193.911 (weiß)  
193.912 (Edelstahl)