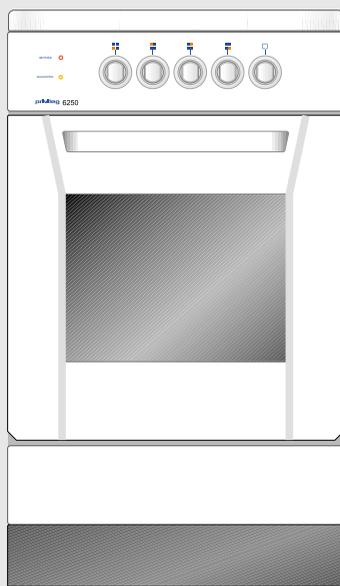
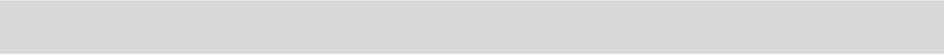


privileg

Elektro-Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld 6250



Gebrauchs- und
Montageanleitung



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 Standherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Worauf Sie achten müssen	6
Schäden vermeiden	6
Gerätebeschreibung	7
Geräteabbildung	7
Bedienungsblende	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Geschirrwagen	8
Tipps zum Geschirr und Kochen	9
Hinweise zum GeschirrkauF	9
Wissenswertes zu den Kochstellen	10
Energiespartipps zum Backofen	10
Kochstellen	11
Bedienung der Kochstellen	11
Backofen	12
Bedienung	12
Betriebsarten	12
Einschubebenen	14
Backen	15
Hinweise	15
Backen mit Ober-/Unterhitze	15
Tipps zum Backen	16
Backtabelle	17
Braten	18
Tipps zum Geschirr	18
Hinweise zum Braten	18
Brattabelle	19
Grillen und Überbacken	20
Tipps zum Grillen	20
Grilltabelle	21

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	22
Frontgehäuse	22
Glaskeramik-Kochfeld	22
Backofen	24
Backofentür	24
Zubehör	25
Was tun bei Problemen?	26
Austausch von Geräteteilen	27
Backofenlampe	27
Sonstiges Zubehör	27
Hinweise zur Entsorgung	28
Verpackungs-Entsorgung	28
Altgeräte-Entsorgung	28
Montageanleitung	29
Sicherheitshinweise für den Installateur	29
Herdaufstellung	29
Elektroanschluss	30
Technische Daten	32
Kundendienst	33
Reparatur	33
Kundenbetreuung	33
Notizen	34
Garantie-Information	36

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofinnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.

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

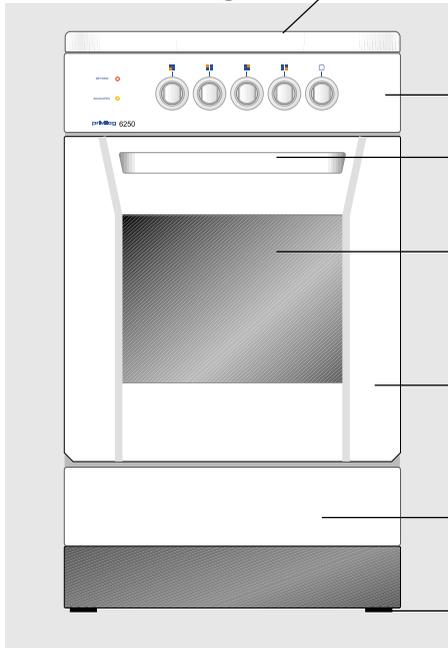
Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung

Geräteabbildung



Glaskeramik-Kochfeld mit Kochzonen (Wrasenaustritt hinten)

Bedienungsblende

Backofen-Türgriff

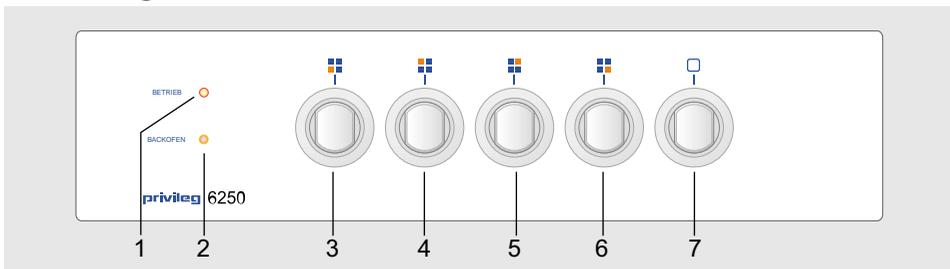
Sichtfenster

Backofentür

Geschirrwagen

Höhenverstellbare Füße

Bedienungsblende



1 Betriebskontrollampe zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle in Betrieb ist.

2 Backofenkontrollampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Schalter für Kochzone, vorne links

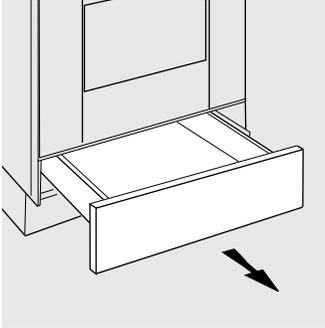
4 Schalter für Kochzone, hinten links

5 Schalter für Kochzone, hinten rechts

6 Schalter für Kochzone, vorne rechts

7 Temperaturregler für Backofen

Gerätebeschreibung



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

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

Wichtig:

Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Toppfappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Vor dem ersten Gebrauch

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

Glaskeramik-Kochfeld

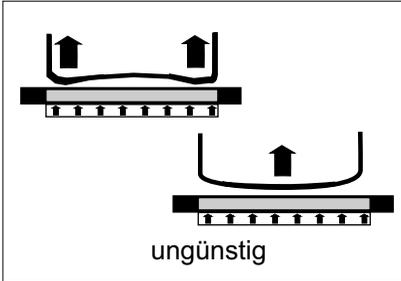
Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Backofen

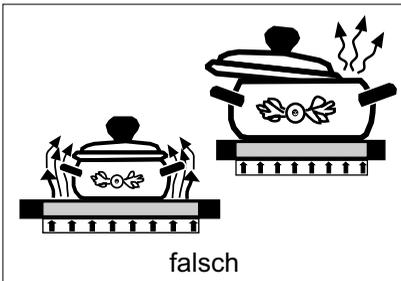
Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

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

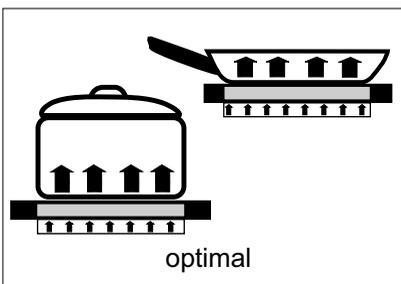
Tipps zum Geschirr und Kochen



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:

Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkau

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Tipps zum Geschirr und Kochen

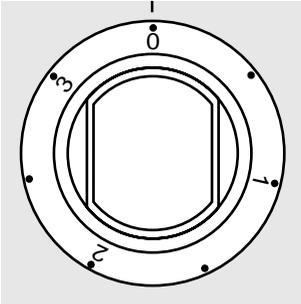
Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.
- Überhitzungsschutz: alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Kochstellen



Kochzonen-Schalter

Bedienung der Kochstellen

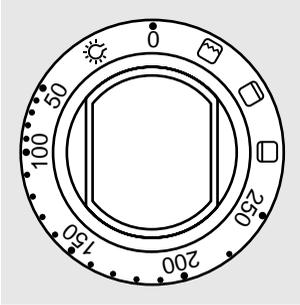
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

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.

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

Backofen



Temperaturregler

Bedienung

Der Backofen wird mit dem Temperaturregler bedient.

Betriebsarten

Der Backofen kann mit folgenden Betriebsarten betrieben werden:

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 

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 bis 250 °C

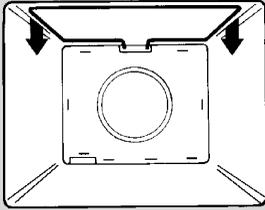
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Achtung: Unterhitze ist nicht temperaturregelt. Deshalb diese nur kurzzeitig einschalten und Vorgang beobachten.

Einstellung Unterhitze:

Temperaturregler auf 



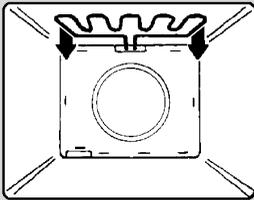
Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Achtung: Oberhitze ist nicht temperaturgeregelt. Deshalb diese nur kurzzeitig einschalten und Vorgang beobachten.

Einstellung Oberhitze:

Temperaturregler auf 



Grill

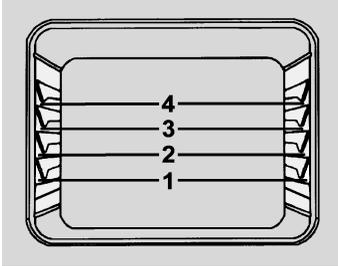
Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Grill:

Temperaturregler auf 

Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Schalterknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Seite 20).

Backofen



Einschubebenen

Einschubebenen

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

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

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze verwenden.

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 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 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 Backofenkontrolllampe.

Tipps 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.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüffrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

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.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub 	Temperatur °C 	Backzeit Minuten
Süße Kuchen			
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	60-70
Biskuitorte*	2	170-180	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	25-35
Obstkuchen	2	170-180	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	15-25
Rührkuchen	3	160-170	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	25-35
Stollen*	2	170-180	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	50-70
Hefebleckkuchen	2	170-180	40-60
Pikantes Gebäck			
Quiche	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	30-45
Brot*	2	190-210	50-60
Brötchen*	2	200-210	30-40
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	10-20
Spritzgebäck	3	160	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck			
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	45-60
Käsekuchen	2	180-200	60-75
Pizza	2	200-220	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	20-30

* Backofen vorheizen

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze verwenden.

Tipps 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 Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten 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.

Brattabelle

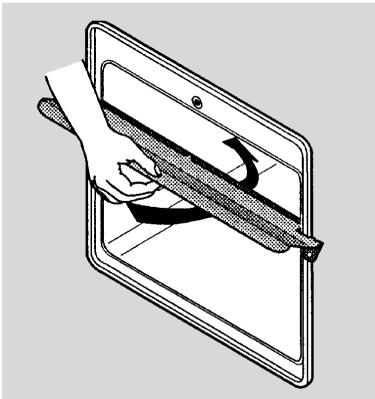
Fleischart	Gewicht g	Einschub 	Temperatur °C 	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1500	2	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	120-150
Schweineschulter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



Grillabstrahlblech anbringen

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.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei halb (Raststellung) bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Bedienungsknebel muss das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abbildung).
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrillladen 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. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub 	Grillzeit Minuten	
			1. Seite	2. Seite
Rindfleisch				
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch				
2 Schweinenackensteaks	350	4	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch				
3 Kalbschnitzel	450	4	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch				
4 Lammkoteletts	600	4	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren				
4 Grillwürste	400	4	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	6 - 8	4 - 6
Geflügel				
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	7 - 10	7 - 10
Fisch				
2 Lachscheiben	400	3	5 - 6	5 - 6
Toasts				
4 Weißbrotscheiben	200	4	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	5 - 7	-



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.

Glaskeramik-Kochfeld

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

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

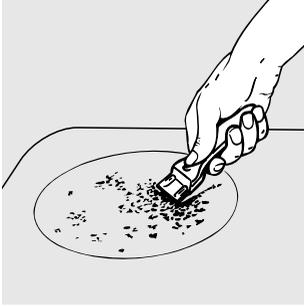
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

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.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

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.

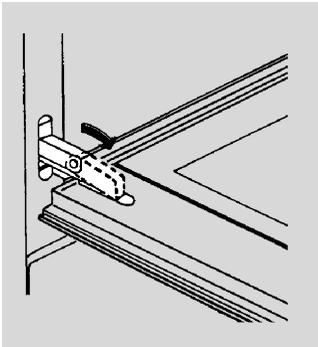
Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung 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 Benutzung 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 Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostatfühler, Lüfterrad und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens kann die Tür abgenommen werden.

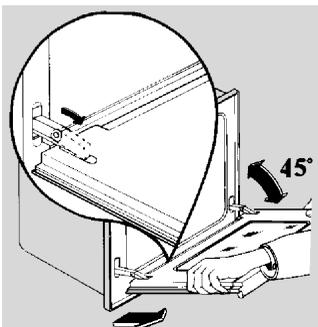
Backofentür aushängen

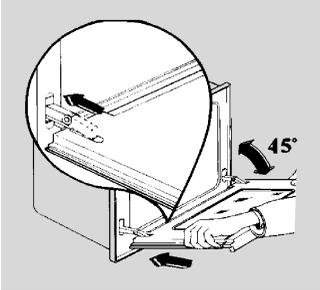
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

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

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere austrasten.





Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Zubehör

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

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

Nachfolgend finden Sie einige Tipps 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 richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

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

Der Backofen wird nicht beheizt

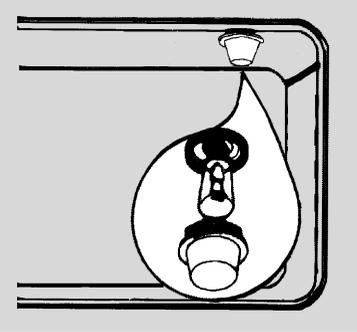
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps 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 ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

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

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt 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 Nutzungsphase zurückgeben.

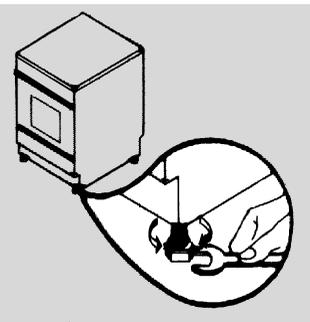
Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

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

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einen anderen 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 Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- 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.

Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (50 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.



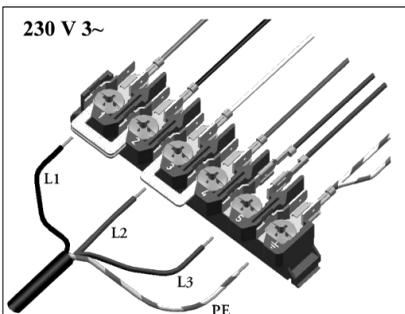
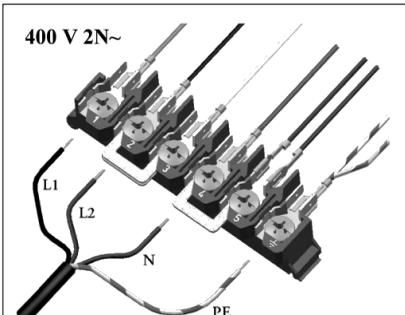
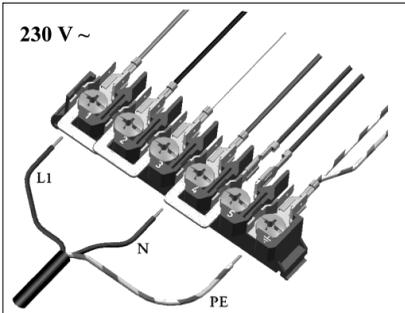
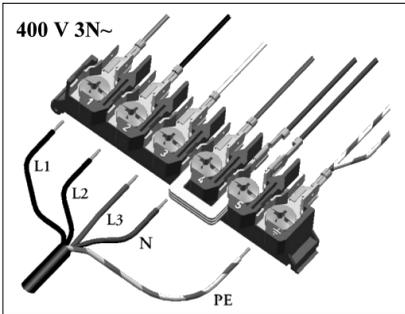
Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur!

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

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschleiben abgeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

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

N = Neutralleiter

Leitungsfarbe in der Regel blau.

Auf richtigen N - Anschluss achten !

⊕ PE = Schutzleiter

Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd 6250	Produkt-Nr.	197.240
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	50
Backofen		
Temperaturregler	Anzahl	1
Einschubebenen (geprägt)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	1,0/ 1,2
Grillheizkörper	kW	1,8
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	2,2
Unterhitze	kW	1,2
Oberhitze	kW	1,0
Grill	kW	1,8
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,7
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2
hinten rechts	Ø mm / kW	180 / 1,7
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Grillabstrahlblech	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	8,0
Backofen, gesamt	kW	2,2
Kochstellen, gesamt	kW	5,8

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen“ einige Tipps.

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

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche und Anregungen entgegen. Die Anschrift lautet:

**Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Herdes im Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand. Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Prod. Nr. _____

Priv. Nr. _____

Fert. Nr. _____

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.

Elektro-Standherd mit
Glaskeramik-Kochfeld 6250
Produkt-Nr. 197.240 (weiß)