



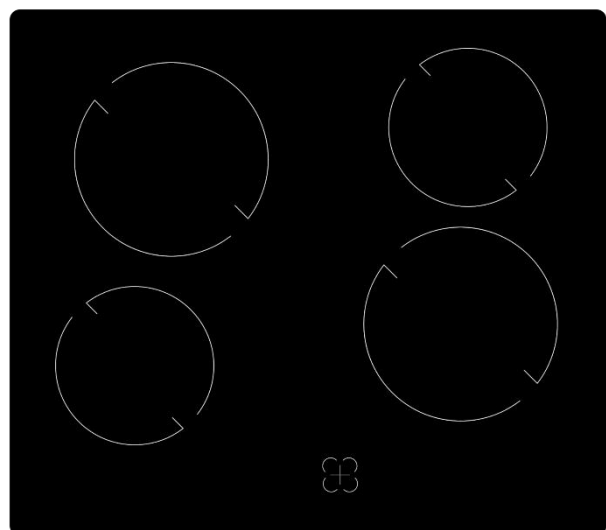
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

---

 **Bedienungsanleitung**

**EINBAU-BACKOFEN MIT KOCHFELD**

**EHS3IX**



Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

## Inhalt

---

Inhalt.....	2
1. Sicherheitshinweise.....	4
1.1 Signalwörter.....	5
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	5
2. Installation.....	12
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	13
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	13
2.3 Installation des Kochfelds.....	14
2.3.1 Maßangaben / Abmessungen.....	14
2.3.2 Belüftung und Installation.....	16
2.4 Installation des Backofens.....	19
2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen.....	22
2.5.1 Anschlussdiagramm.....	23
2.5.2 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld.....	25
3. Gerätebeschreibung.....	25
3.1 Backofen und Kochfeld.....	25
3.1.1 Zubehör.....	26
3.2 Bedienfeld.....	28
4. Bedienung.....	29
4.1 Vor der ersten Benutzung.....	29
4.1.1 Kochfeld.....	29
4.1.2 Backofen.....	29
4.1.3 Reinigung des Zubehörs.....	30
4.2 Benutzung des Kochfelds.....	30
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr.....	30
4.2.2 Drehschalter der Kochzonen.....	31
4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds.....	33
4.3 Benutzung des Backofens.....	33

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens .....	34
4.5 Backofenfunktionen .....	35
5. Umweltschutz.....	36
5.1 Umweltschutz: Entsorgung .....	36
5.2 Umweltschutz: Energie sparen.....	36
6. Hinweise für das Kochen .....	37
6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld .....	38
6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen.....	39
6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen .....	39
7. Reinigung und Pflege .....	40
7.1 Reinigung des Kochfelds .....	40
7.2 Reinigung des Backofens .....	42
7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf .....	43
7.3 Reinigung der Backofentür .....	43
7.4 Austausch des Leuchtmittels .....	44
7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür .....	45
8. Problembehandlung.....	45
9. Technische Daten.....	48
10. Entsorgung.....	49
11. Garantiebedingungen.....	50



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

## EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

### 1. Sicherheitshinweise

---

**LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.**

**Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.**

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## 1.1 Signalwörter

**⚠ GEFÄHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

**HINWEIS!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

## 1.2 Sicherheitsanweisungen

### **⚠ GEFÄHR!**

#### **Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:**

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in

- Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
  6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
  7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
  8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.<sup>1</sup> Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
  9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.<sup>2</sup> **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
  11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
  12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  13. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

---

<sup>1</sup> Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

<sup>2</sup> Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

## **WARNUNG!**

### **Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:**

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen

- oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
  17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
  18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
  19. Falls die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGEFAHR!**
  20. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
  21. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
  22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
  23. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
  24. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
  25. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
  26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
  27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
  28. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
  29. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
    - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
    - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken.

- Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
  - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
30. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.<sup>3</sup>
  31. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten in **geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
  32. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
  33. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. **BRANDGEFAHR!**
  34. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
  35. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
  36. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  37. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  38. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
  39. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
  40. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylenüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
  41. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

---

<sup>3</sup> Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

## **VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
10. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
11. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
12. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
13. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
14. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
15. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/ Kochgeschirr.
16. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
17. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
18. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen

Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

## HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
7. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
8. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
9. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
10. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
11. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
12. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**
13. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
14. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.

15. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
16. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
17. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zu widerhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND  
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

## 2. Installation

---

**⚠ GEFAHR!** Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

**⚠ GEFAHR!** Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

**i** Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

## 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

## 2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds **muss mindestens 30** betragen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät (Kochfeld und/oder Backofen) installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die anliegenden Schränke oder die Rückwand hitzebeständig sind, sollten Sie einen Freiraum von ca. 20 mm um den Backofen herum bereitstellen.
- Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen.
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

**i** Die Installation des Gerätes (Kochfeld und Backofen) muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

## 2.3 Installation des Kochfelds

**⚠ GEFAHR!** Das Kochfeld **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

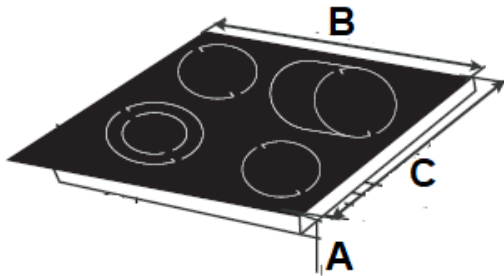
### SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- i** Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den Abbildungen in Kapitel 2.3.1 **MAßANGABEN/ABMESSUNGEN** vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Einbauöffnung herum bereit.
- i** Die Stärke der Arbeitsplatte **muss mindestens 30 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

### 2.3.1 Maßangaben/Abmessungen

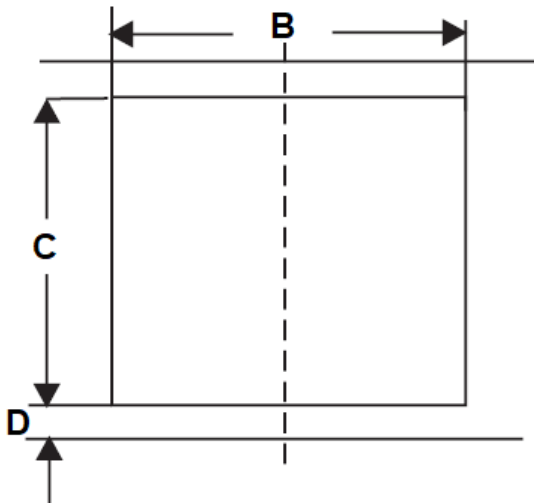
- i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

## MAßE DES KOCHFELDS



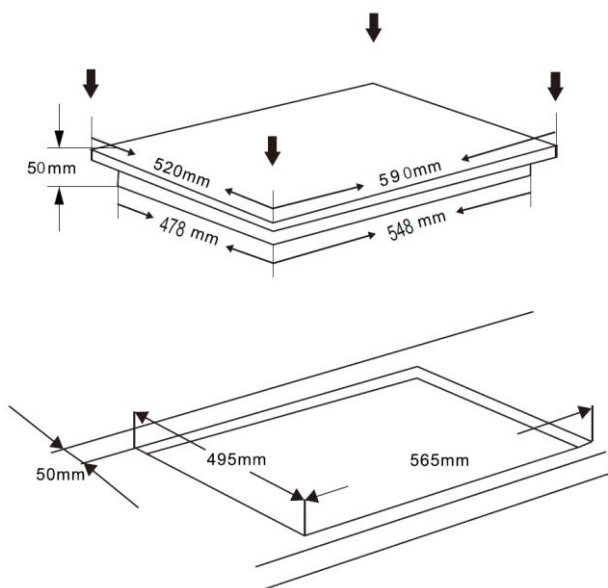
A = HÖHE	B = BREITE	C = TIEFE
50 mm	590 mm	520 mm

## MAßE DER EINBAUÖFFNUNG



B = BREITE	C = TIEFE	D = MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM
565 mm	495 mm	mind. 50 mm

## INSTALLATIONSZEICHNUNG



**i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

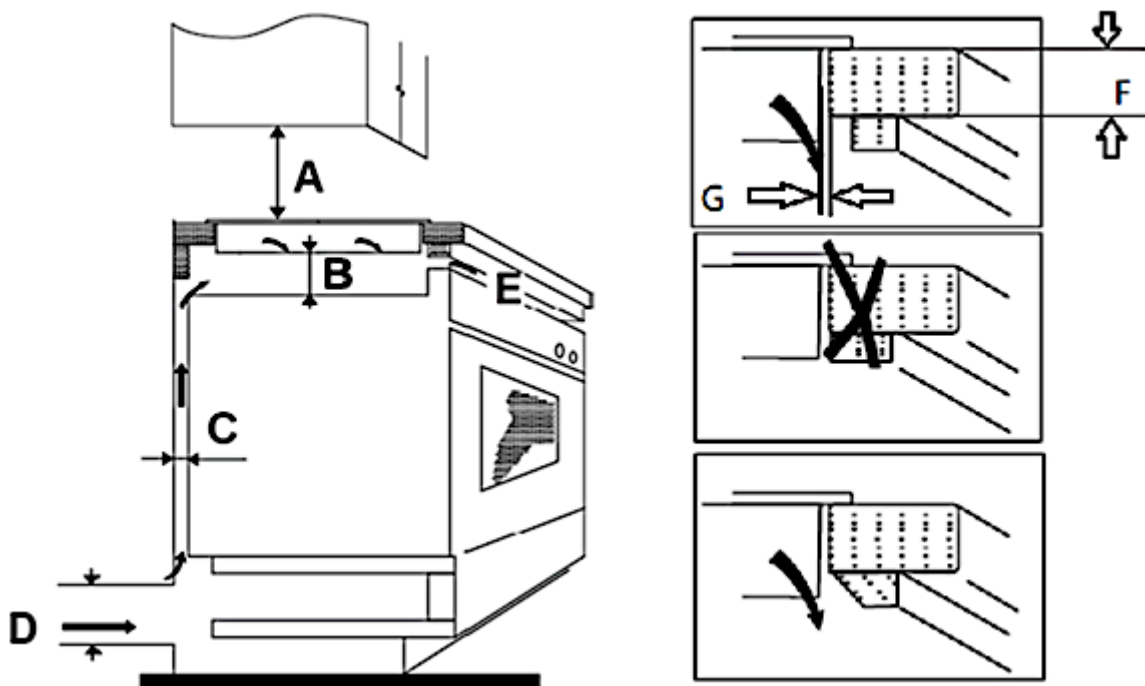
### 2.3.2 Belüftung und Installation

**⚠ GEFAHR!** Das Gerät muss von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGEFAHR!

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

#### MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

- i** Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen. Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an oder schrägen Sie die Abschlusskante ab. S. Abb. unten.



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ						
A	B	C	D	E	F	G
<b>SCHRANK</b> ➤ mind. 450 mm <b>DUNSTABZUGSHAUBE</b> ➤ mind. 760 mm	mind. 20 mm	mind. 20 mm	Luft-einlass	Luft-auslass 5 mm	30 mm	mind. 10 mm

**i** Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

### INSTALLATION DES KOCHFELDS

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung<sup>4</sup> ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen (s. Abb. unten).

**i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfelds anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

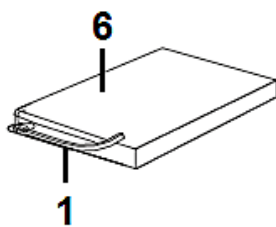
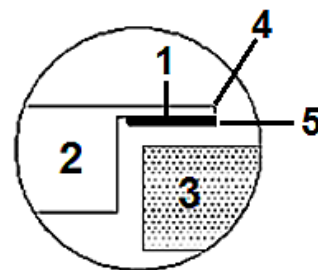


Abb. ähnlich.



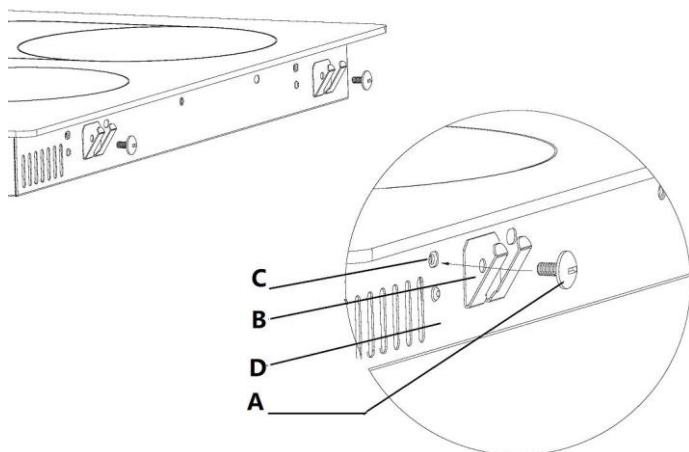
1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

2. Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät; s. folgende Beschreibung.

<sup>4</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

## BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

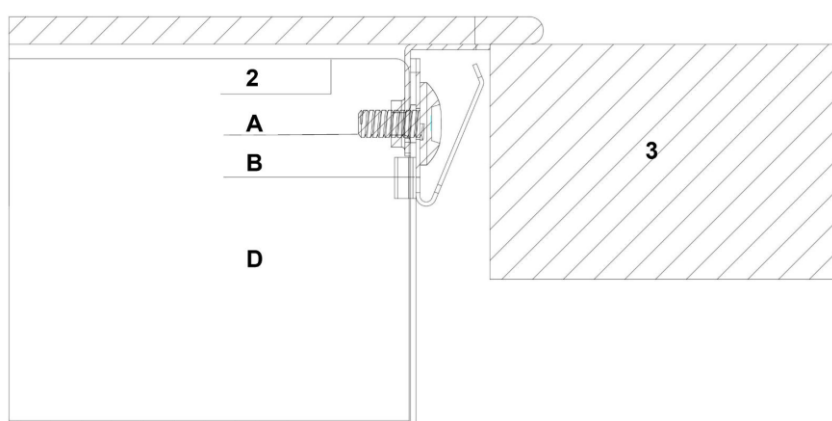
- a. Legen Sie das Gerät auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- b. Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
- c. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.



<b>A</b>	SCHRAUBE
<b>B</b>	HALTEKLAMMER
<b>C</b>	SCHRAUBENLOCH
<b>D</b>	GEHÄUSE

3. Setzen Sie das Kochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt; s. Abb. unten.

**i** Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



<b>A</b>	SCHRAUBE
<b>B</b>	HALTEKLAMMER
<b>D</b>	GEHÄUSE DES KOCHFELDS
<b>2</b>	GLASKERAMIKPLATTE DES KOCHFELDS
<b>3</b>	ARBEITSPLATTE

- i** Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich **immer** in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.

**HINWEIS!** Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauöffnung der Arbeitsplatte befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.

## 2.4 Installation des Backofens

**⚠ GEFAHR!** Der Backofen **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

**⚠ GEFAHR!** Schalten Sie vor der Installation und Anschluss des Gerätes **unbedingt die Stromversorgung ab** (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**

**HINWEIS!** Je nach Modell müssen Sie **vor** der Endbefestigung des Ofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Bedienfeld des Ofens verbinden!

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe<sup>5</sup> an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- i** Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

---

<sup>5</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

## INSTALLATION DES BACKOFENS

1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
  2. Die Öffnung des Einbaumöbels muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
  3. Setzen Sie das Kochfeld ein (s. Kapitel 2.3 INSTALLATION DES KOCHFELDS ff).
  4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
  5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe auch Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD / BACKOFEN ff). Gehen Sie wie folgt vor:
    - a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen ordnungsgemäß mit dem Kochfeld. **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten:** s. Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD/BACKOFEN, Kapitel 2.5.1 ANSCHLUSSDIAGRAMM und Kapitel 2.5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: VERBINDUNG BACKOFEN UND KOCHFELD.
  6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Die Kabel dürfen nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
  7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 2 entsprechenden Schrauben (s. unten, **Abb. 3**).
- i** Alle Abmessungen in Abb. 1, Abb. 2 und Abb. 3 sind in **Millimetern** angegeben.

ABB. 1: INSTALLATIONSZEICHNUNG

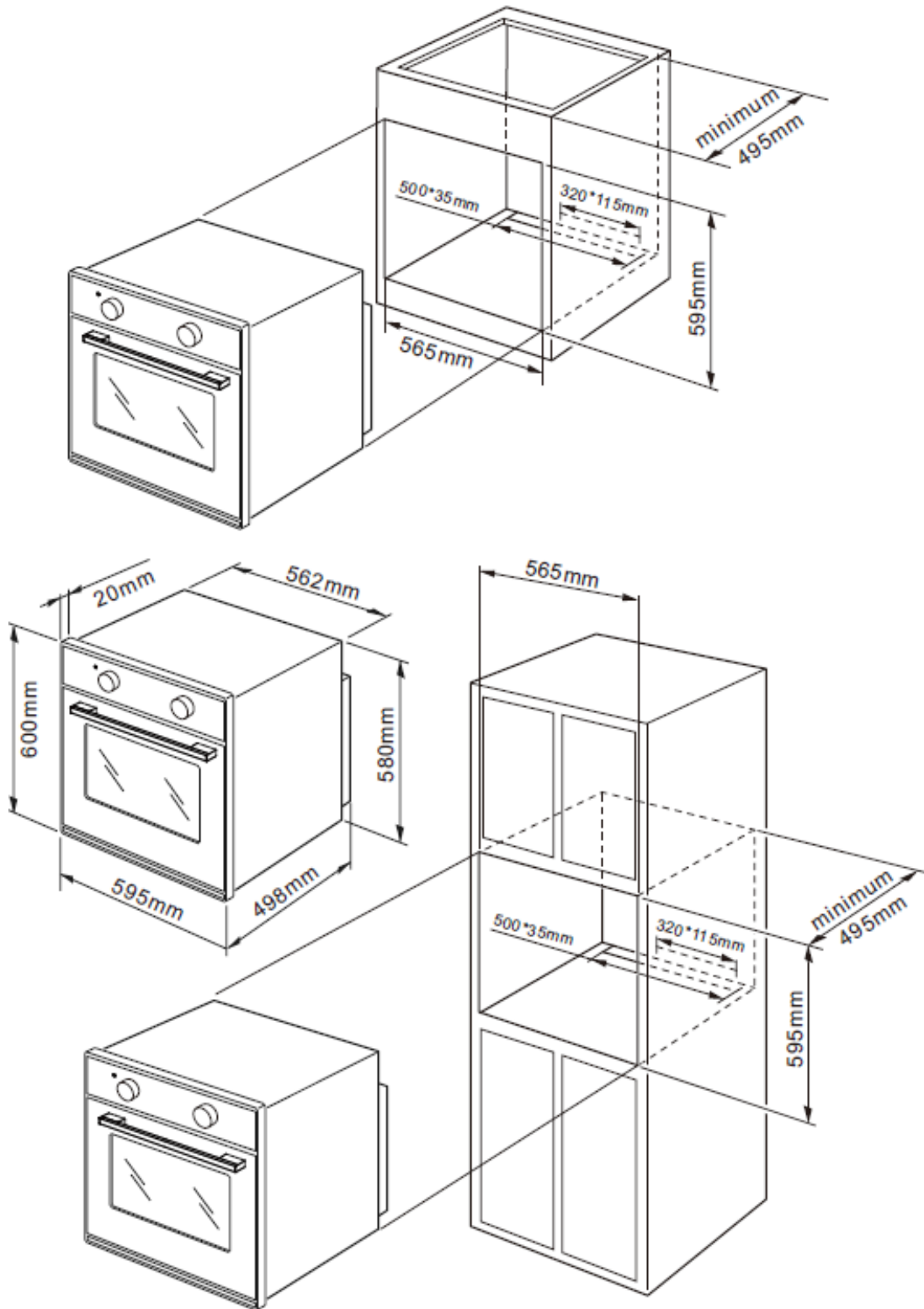
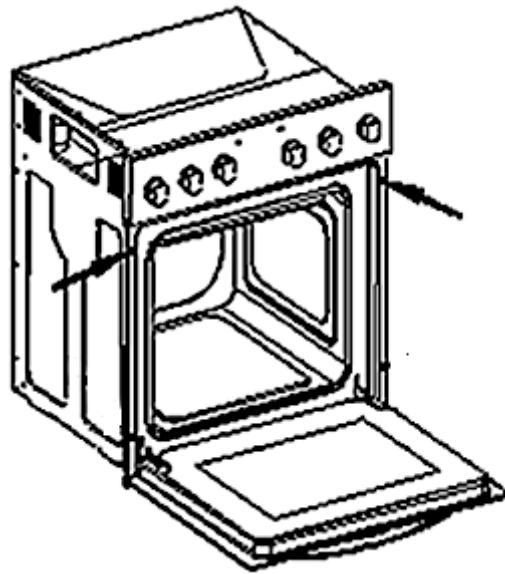


ABB. 2: BEFESTIGUNG DES BACKOFENS



## 2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen

**⚠ GEFAHR!** Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**

**⚠ GEFAHR!** Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

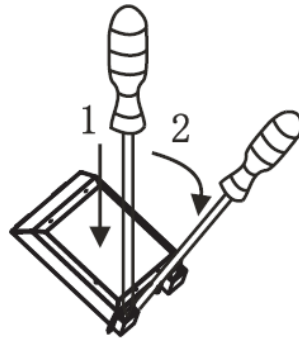
**⚠ GEFAHR!** Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

### HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- ❖ Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (380-415V 3N~50Hz) ausgelegt. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der

im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**

- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2 / s. Abb. unten). Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



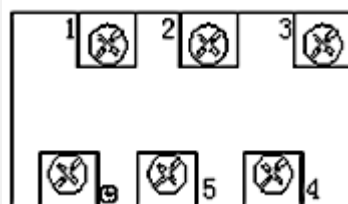
**⚠️ WARNUNG!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

### 2.5.1 Anschlussdiagramm

**⚠️ WARNUNG!** Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem  $\ominus$  PE - Anschluss verbunden werden.

Spannung der Heizelemente  
230 V.

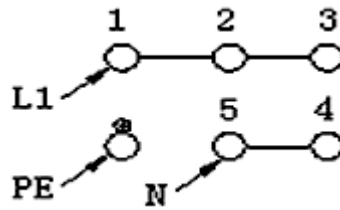
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem  $\ominus$  PE-Anschluss verbunden werden.



Empfohlene Art  
der  
Anschlussleitung.

- Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.

- Brücken verbinden die Klemmen 1 – 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.

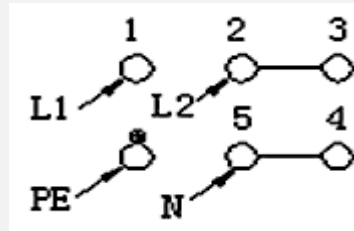


H05VV-F3G4

- Schutzleiter auf

- Bei 400/230V Netz geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.

- Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.

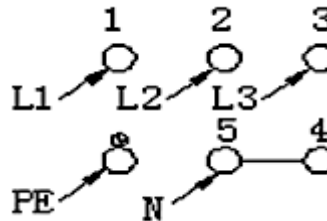


H05VV-F4G2,5

- Schutzleiter auf

- Bei 400/230V Netz geerdeten 3-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.

- Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5.



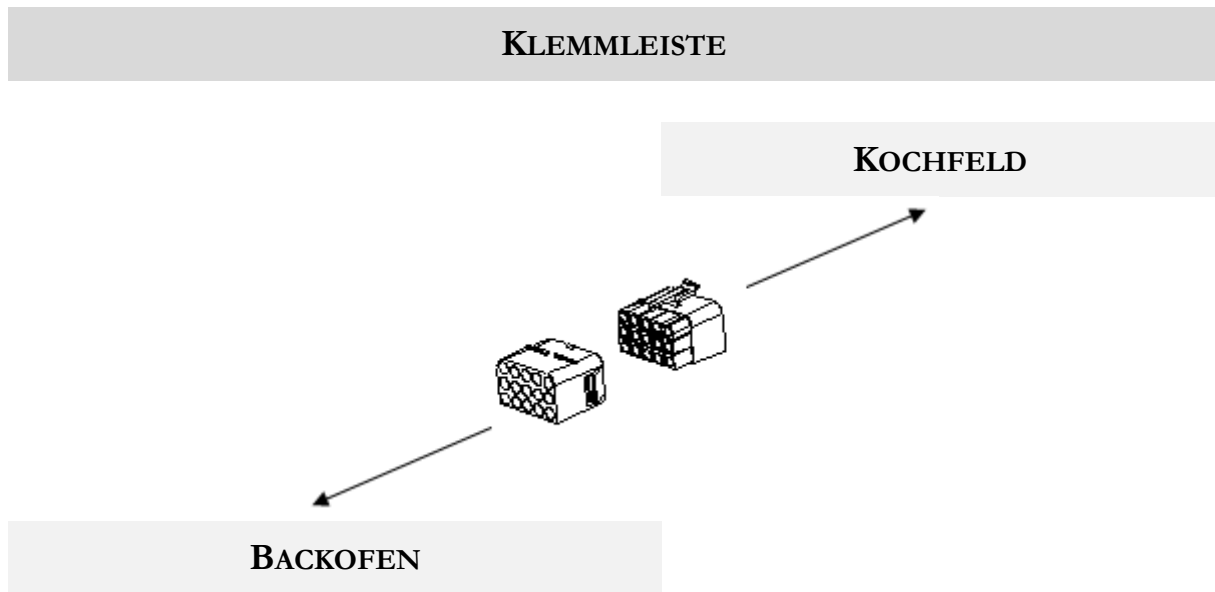
H05VV-F5G1,5

- Schutzleiter auf

L1 = R, L2 = S, L3 = T	N = Anschluss Erde	PE = Schutzleiteranschluss
---------------------------	-----------------------	----------------------------

- i** Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- i** Das Gerät muss geerdet werden.
- i** Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- i** **Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen!**

## 2.5.2 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld



## 3. Gerätebeschreibung

---

### 3.1 Backofen und Kochfeld



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

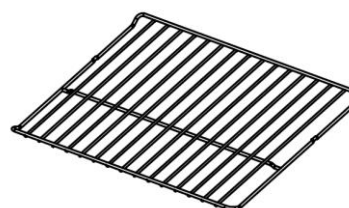
<b>1</b>	<b><u>BEDIENFELD</u></b> ➤ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD und Kapitel 3.3 BEDIENTASTEN
<b>2</b>	GRIFF DER BACKOFENTÜR
<b>3</b>	TÜR DES BACKOFENS
<b>4</b>	2 KOCHZONEN: Ø 200 mm / 1800 W
<b>5</b>	2 KOCHZONEN: Ø 165 mm / 1200 W
<b>6</b>	RESTWÄRMEANZEIGEN**
<b>**</b>	Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechenden Kochzonen abgekühlt sind.

### 3.1.1 Zubehör

- ❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und/oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.
- i** Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- i** Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehöerteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.
- i** Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- i** Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

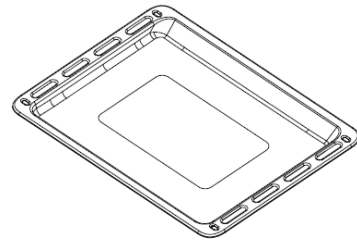
#### **GRILLROST**

- ❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



## TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

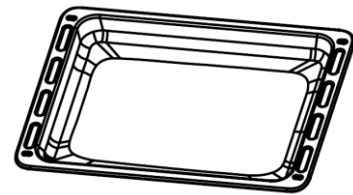
- ❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.



- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

## BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)<sup>6</sup>

- ❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.



- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

---

<sup>6</sup> Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

## 3.2 Bedienfeld

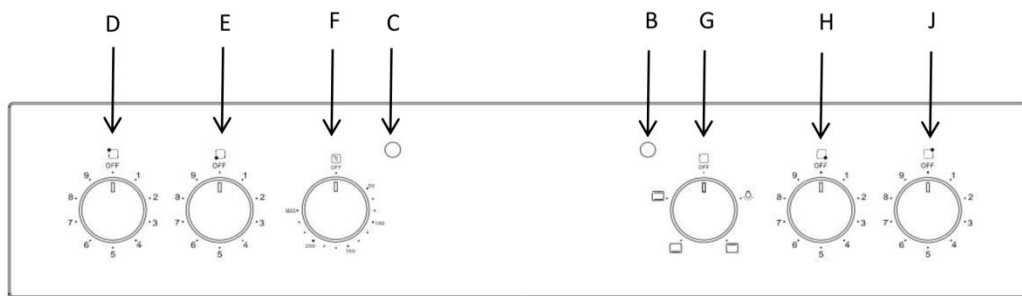



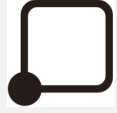
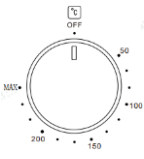
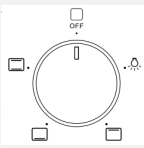




Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

<b>B</b>		BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDS (ROT)
<b>C</b>		BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS (ROT)
<b>D</b>		<p><b><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN LINKS</u></b></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit <b>oder</b> gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
<b>E</b>		<p><b><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE LINKS</u></b></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter <b>mit</b> dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
<b>F</b>		<p><b><u>DREHSCHALTER «BACKOFENTEMPERATUR»</u></b></p> <p>➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENTEMPERATUR.          ➤ Die Temperatur des Backofens ist von 50 °C bis 250 °C einstellbar.</p>
<b>G</b>		<p><b><u>DREHSCHALTER «BACKOFENFUNKTIONEN»</u></b></p> <p>➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN.          ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen.          ➤ drei verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (s. Kapitel 4.5 BACKOFENFUNKTIONEN).</p>

H		<p style="text-align: center;"><b><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS</u></b> <b><u>VORNE RECHTS</u></b></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit <b>oder</b> gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
J		<p style="text-align: center;"><b><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS</u></b> <b><u>HINTEN RECHTS</u></b></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter <b>mit</b> dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>

## 4. Bedienung

---

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

### 4.1 Vor der ersten Benutzung

#### 4.1.1 Kochfeld

- ❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

#### 4.1.2 Backofen

- i** Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- i** Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.
- i** Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

## BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze (oder ähnliche Backofenfunktion)<sup>7</sup> auf 250 °C für 30 Minuten laufen (s. Kapitel 4.4 PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS ff.). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

### 4.1.3 Reinigung des Zubehörs

- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

## 4.2 Benutzung des Kochfelds

**⚠️ WARNUNG!** Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

### 4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

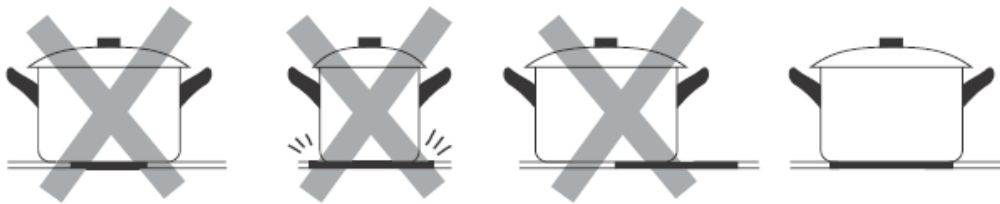
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.

---

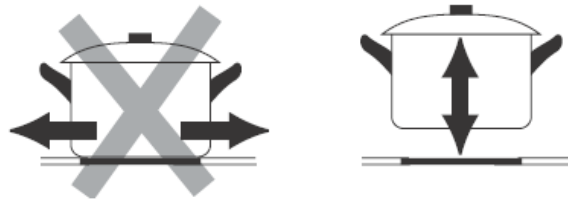
<sup>7</sup> Abhängig vom Modell.



- ❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



- ❖ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



- i** Falls Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser größer ist als die der jeweiligen Kochzone, erhöht sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte des Kochgeschirrs zu den Rändern ausbreitet. Die Temperatur ist in diesem Fall ebenfalls sehr ungleichmäßig. Aus diesen Gründen wird empfohlen, die Größe des Kochgeschirrs der jeweiligen Kochzone anzupassen.

#### **4.2.2 Drehschalter der Kochzonen**

- ❖ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet. Die Leistungsstufen können mit den entsprechenden Drehschaltern eingestellt werden (s. Abb. unten).

**DREHSCHALTER  
KOCHEZONEN 4+5**  
(s. Abb. in Kapitel 3.1  
BACKOFEN UND  
KOCHEFELD)

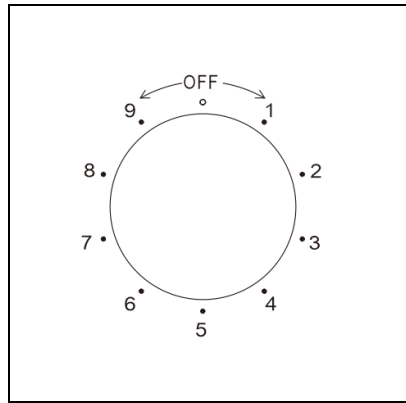


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

<b>0</b>	Kochzone ist ausgeschaltet
<b>1-2</b>	<b><u>LEISTUNGSSTUFE 1-2</u></b> ➤ Geeignet für das Warmhalten von Speisen etc. ➤ <b>Niedrigste</b> Einstellung. ➤ Geeignet für das Schmelzen von Schokolade und Butter.
<b>3-4</b>	<b><u>LEISTUNGSSTUFE 3-4</u></b> ➤ Geeignet für das Auftauen und für das langsame Erhitzen von Speisen. ➤ Geeignet für das Schmoren, Dämpfen von Gemüse und für langsamen Kochen. ➤ Geeignet für das Kochen von Reis etc.
<b>5-6</b>	<b><u>LEISTUNGSSTUFE 5-6</u></b> ➤ Geeignet für das Schmoren und Köcheln. ➤ Geeignet für das Schmoren von Gulasch. ➤ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
<b>7-8</b>	<b><u>LEISTUNGSSTUFE 7-8</u></b> ➤ Geeignet für das Kochen von Pasta. ➤ Geeignet für das Rösten und Braten von Fleisch und Fisch mit wenig Öl.
<b>9</b>	<b><u>LEISTUNGSSTUFE 9</u></b> ➤ Geeignet für schnelles Aufheizen, schnelles Kochen. ➤ Geeignet, um Wasser zum Kochen zu bringen. ➤ Geeignet für das Anbraten von Fleisch, Fisch, etc. ➤ <b>Höchste</b> Einstellung.



## Lokalisierung der jeweiligen Kochzone

- i** Stellen Sie den **DREHSCHALTER** nach dem Kochen umgehend auf «**OFF**», um die **Kochzone** auszuschalten.

### 4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds

1. Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
2. Bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn (rechts) oder gegen den Uhrzeigersinn (links), um das Kochfeld einzuschalten
3. Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position «**Off**». Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

- i** Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRMEANZEIGE** (7 / s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD) zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß/warm sind.

### 4.3 Benutzung des Backofens

- i** Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- i** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- i** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
- i** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- i** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
- i** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

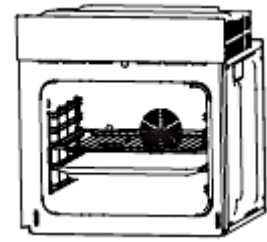


Abb. ähnlich.

### 4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

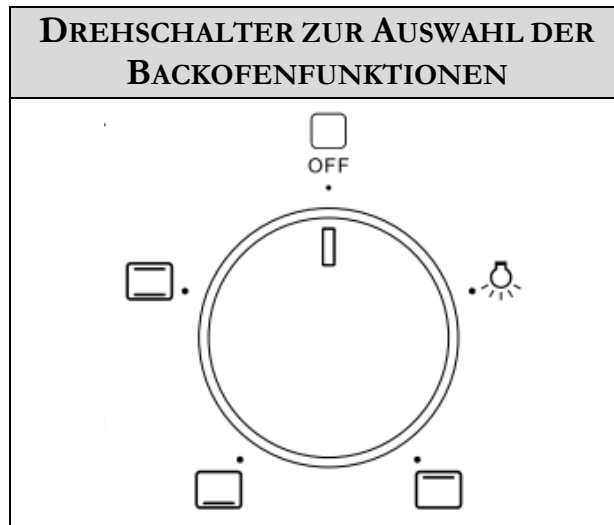
DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN

**HINWEIS!** Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

#### BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS

- ❖ Das rote Licht (C / s. Abb. in Kapitel 3.2 BEDIENFELD) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.
- ❖ Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Während eines Koch-, Backvorgangs geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

## 4.5 Backofenfunktionen





SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<p style="text-align: center;"><u>BELEUCHTUNG</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten.</li> <li>➤ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE UND UNTERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt.</li> <li>➤ Vor einem Koch-, Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden.</li> <li>➤ Geeignet um auf <b>einer</b> Ebene zu Backen / Kochen.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><u>UNTERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.</li> <li>➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.</p>

## 5. Umweltschutz

---

### 5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen  «  » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

### 5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20 % an Energie.

- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

## 6. Hinweise für das Kochen

---

- i** Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.
- i** Versuchen Sie **niemals**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
- i** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- i** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
- i** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- i** Benutzen Sie ausschließlich für **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

## 6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld

### AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- ❖ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ❖ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

### STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

### ANSCHWENKEN

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.

6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

## 6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

## 6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

**HINWEIS!** Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

**HINWEIS!** Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)<sup>8</sup> **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5<sup>9</sup> des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

## 7. Reinigung und Pflege

---

**⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

**⚠️ WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

### REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!<sup>10</sup>
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

**HINWEIS!** Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

### 7.1 Reinigung des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

---

<sup>8</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

<sup>9</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

<sup>10</sup> Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezielschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

<b>ART DER VERUNREINIGUNG</b>	
<b>VORGEHENSWEISE</b>	<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>
<b>ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).</li> <li>2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist.</li> <li>3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen.</li> <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig!</li> <li>➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik.</li> <li>➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.</li> </ul>

<b>ART DER VERUNREINIGUNG</b>	
<b>VORGEHENSWEISE</b>	<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>
<b>ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.</b>	

- |   |   |
|---|---|
| <p>❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen!</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).</li> <li>2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich.</li> <li>3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier.</li> <li>4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.</li> </ol> | <p>➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen.</p> <p>➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.</p> |
|---|---|


## 7.2 Reinigung des Backofens

**HINWEIS!** Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

**HINWEIS!** Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.

### **7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf**

1. Stellen Sie eine Schüssel mit 250 ml Wasser auf die niedrigste Einschubhöhe (erste Schiene) des Backofens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Backofenfunktion «Ober- und Unterhitze (mit Umluft) » und stellen Sie die Backofentemperatur auf 100 °C ein.
4. Heizen Sie den Backofen für ca. 30 Minuten.
5. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch aus.
6. Reinigen Sie dann das Innere des Backofens mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
7. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.

### **7.3 Reinigung der Backofentür**

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

## 7.4 Austausch des Leuchtmittels

**⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! **STROMSCHLAGEGFAHR!**

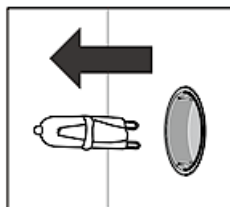
**HINWEIS!** Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

**HINWEIS!** Benutzen Sie **niemals** einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung **nur** von Hand. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn ab; s. Abb. unten. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.



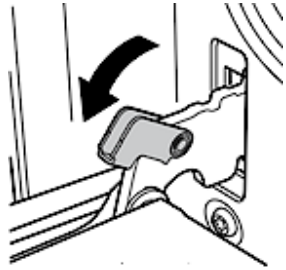
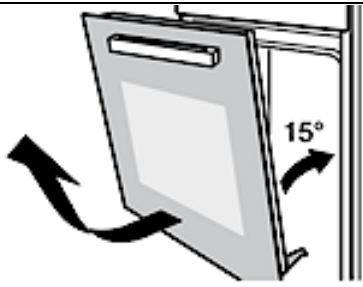
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**: Volt 230 V / Leistung 25 W. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



5. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

- i** Gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Leuchtmittel nicht zur Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

## 7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür

ENTNEHMEN / EINSETZEN DER BACKOFENTÜR	
<p>1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie die Sicherheitsbügel der beiden Scharniere nach oben (s. Abb. rechts).</p>	
<p>2. Schließen Sie die Tür nur leicht; 15° (s. Abb. rechts).</p> <p>3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig in Ihre Richtung heraus.</p>	
<p>4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.</p> <p>5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.</p> <p>6. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.</p> <p>7. <b>Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt!</b></p>	

## 8. Problembehandlung

**⚠ GEFAHR!** Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

**GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION  
WIE FOLGT VOR:**

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
  2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
  3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

<b>FEHLER</b>	
<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MAßNAHMEN</b>
<b>EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.</b>	
1. Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	1. Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.

<b>DAS GERÄT ARBEITET NICHT.</b>	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

<b>FEHLER</b>	
<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MAßNAHMEN</b>
<b>DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.</b>	
1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.
2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.

<b>DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN</b>	
--	--

**AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT<sup>12</sup>  
(MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-  
DISPLAY**

1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode <sup>13</sup> auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.
-----------------------------	---

**DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.**

1. Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1. Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.
---	---

**VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.**

1. Der eingebaute Ventilator <sup>14</sup> schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
---	--

**DAS GERÄT HEIZT NICHT.**

1. Sie haben keine Temperatur eingestellt.	1. Stellen Sie eine Temperatur ein.
2. Sie haben den Timer <sup>15</sup> nicht eingestellt.	2. Stellen Sie den Timer ein.
3. Das Heizelement ist defekt.	3. Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

**FEHLER**

MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
------------------	-----------

**ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG IM BACKOFEN**

1. Temperatursensor des Backofens defekt.	1. Der Backofen darf <b>nicht</b> mehr benutzt werden. Der Temperatursensor muss ausgetauscht werden. <b>Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.</b>
---	--

**i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

<sup>12</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

<sup>13</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

<sup>14</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

<sup>15</sup> Ausstattung abhängig vom Modell

## 9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahl
Material Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse**	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,73 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	-
Nettovolumen / Backröhre in Litern	65,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Volumen 65 l
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser der Kochfelder	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Ober-, und Unterhitze / Unterhitze / Oberhitze
Grill	-
Umluft	-
Heißluft	-
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	-
Backofentür / Glasschichten	Schwarz / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Drehschalter	Edelstahl
Versenkbare Drehschalter	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	- / 1 / 1
Seitenracks	-
Max. Leistung	8400 W
Max. Nennleistung: Backofen	2400 W
Stromspannung / Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	60,00*59,50*55,00
Kochfeld: Gewicht netto / brutto in kg	7,50 / 9,00
Backofen: Gewicht netto / brutto in kg	26,00 / 30,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

**0 Minuten nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung, oder nach dem Ablauf des Programms / der Funktikon oder des Timers wechselt das Gerät in den Aus-Zustand.**

## **10. Entsorgung**

---

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

## 11. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

### Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind  
- soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

### Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

### Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.

4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

**i Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.**

### **BESONDERER HINWEIS:**

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nahe Motor.

Garantieleistungen bewirken **weder** eine Verlängerung der Garantiefrist **noch** setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.





**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst  
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

Änderungen vorbehalten

**STAND**

27.10.2025

PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers