TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Dunstabzugshaube

Extractor Hood

6091BH



Deutsch	Seite	2
English	Page	22

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

1. Sicherheitshinweise 3
   1.1 Signalwörter 4
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 8
   2.1 Gerätekomponenten 10
   2.2 Installationsschritte 11
   2.3 Kohlefilter 14
3. Bedienfeld 14
4. Umweltschutz 15
5. Reinigung und Pflege 15
   5.1 Fettfilter 16
   5.2 Kohlefilter 16
   5.3 Austausch des Leuchtmittels 17
6. Problembehandlung 17
7. Technische Daten 19
8. Entsorgung 20
9. Garantiebedingungen 20
A. Technische Zeichnung / Technical drawing 39



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.

- 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.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- 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.
- 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.

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 kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- 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.
- 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.

- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Abführen von Küchendämpfen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- 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.

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.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! 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

⚠ GEFAHR!

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. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
3. Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
4. Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren.
5. Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Andernfalls können giftige Verbrennungsgase aus dem Kamin oder Abzugsschacht der Feuerstelle in die Wohnräume gezogen werden. Sorgen Sie bei **Abluftbetrieb** der Dunstabzugshaube und dem Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) für eine ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum. Befragen Sie hierzu auf jeden Fall Ihren zuständigen Kaminkehrmeister. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im **Umluftbetrieb** benutzen, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.
6. **Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:**
   a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
   b) Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** das Bedienfeld bzw. die Schalter.
   c) Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
   d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.
7. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers niemals das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
8. Berühren Sie den Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

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

1. **Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa (4 * 10^{-5} bar) nicht überschreiten.**
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 VAC/50Hz. Verwenden Sie bei 220~240 VAC/50Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
4. Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
5. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
6. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
7. Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein.

MINDESTABSTAND UNTERKANTE HAUBENKÖRPER ZU	
Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeld	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerung	mind. 85 cm

8. **Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die Mindestinstallationshöhe.**
9. Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden. BRANDGEFAHR!
10. Bereiten Sie niemals flambierte Gerichte unter der Dunstabzugshaube zu. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.

11. Benutzen Sie die Brenner von Gasherden nicht ohne ein Kochgeschirr. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
12. Wenn Sie Speisen frittieren, beaufsichtigen Sie durchgehend den Frittiervorgang, da das Öl Feuer fangen kann. Bei mehrfach verwendeten Frittierölen steigt das Risiko einer Selbstentzündung.
13. Führen Sie auch keine anderen Tätigkeiten mit offenen Flammen durch. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
14. Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen und keine brennbaren Materialien enthalten.
15. Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube und im Abluftsystem ablagert. BRANDGEFAHR! Reinigen oder ersetzen Sie die Filter regelmäßig.
16. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
17. Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten Brandrisiko aufgrund von Fettablagerungen.
18. Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten des Gerätes nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH kommen!
19. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
20. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
22. 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.

⚠ VORSICHT!

1. Zugängliche und berührbare Teile der Haube können heiß werden, wenn die Haube zusammen mit einer Kochvorrichtung benutzt wird.
2. Führen Sie den Einbau des Gerätes mit **mindestens zwei Personen** durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen.

HINWEIS!

1. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
2. Packen Sie die Kaminteile äußerst vorsichtig aus; ansonsten beschädigen Sie die Kaminteile!
3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät benutzen. Das Gerät ist für den Transport möglicherweise mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
4. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
5. **Entnehmen Sie der Verpackung und den Styropor-Komponenten unbedingt alle Zubehörteile!**
6. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzkabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
7. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

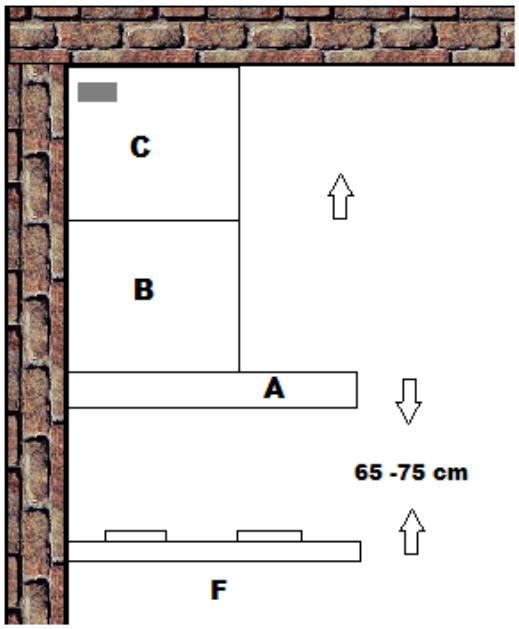
2. Installation

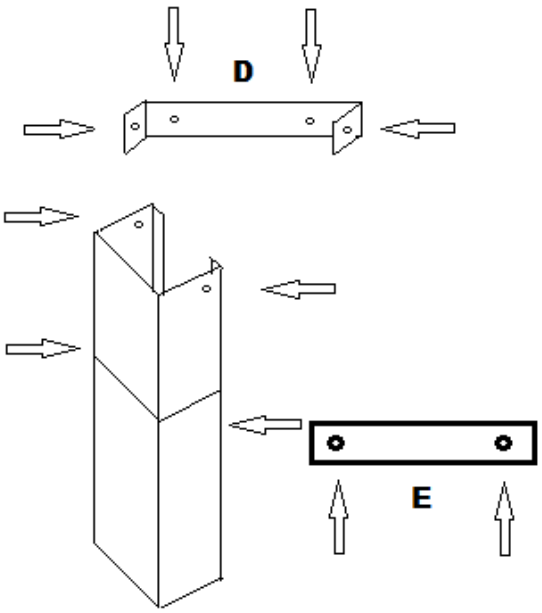
1. ⚠ **WARNUNG!** Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet

werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.

2. Beachten Sie bei der Ableitung der Abluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
3. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
4. Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, müssen Sie den Kohlefilter entfernen. **Ein Kohlefilter ist nur für den Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.**
5. Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein. Der Durchmesser der Abluftleitung muss mindestens 120/150 mm (siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN) betragen, da ansonsten mit erhöhten Laufgeräuschen und verminderter Absaugleistung zu rechnen ist.
6. Achten Sie darauf, den Radius zu erhalten, wenn Sie Bögen verwenden oder formen, da ansonsten die Leistung des Gerätes vermindert wird. Die maximal zulässige Biegung nach außen beträgt 120^0.
7. Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
8. Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1 cm/m oder einen Neigungswinkel von 2^0 ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
9. Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.
10. Wenn die Abluftleitung durch kühle Räume (z.B. Dachboden) geführt wird, kann innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche ein starkes Temperaturgefälle entstehen. In diesem Fall wird in den betroffenen Bereichen Kondenswasser entstehen, was eine Isolierung der betroffenen Bereiche zwingend notwendig macht. Statten Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.
11. **Je nach Modell** kann Ihre Abzugshaube mit einer (oben) oder zwei (oben und hinten) Abzugsöffnungen ausgestattet sein.
12. Die nicht benötigte Öffnung ist mit einem Kunststoffdeckel versehen, der durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernt und auf die nicht benötigte Öffnung gesetzt werden kann.

2.1 Gerätekomponenten





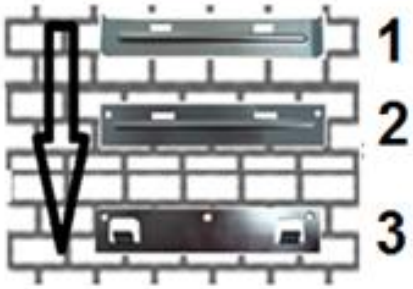
A	HAUBE
B	BASISSCHACHT
C	TELESKOPSCHACHT
D	MONTAGELEISTE
E	FLACHEISEN
F	KOCHFELD

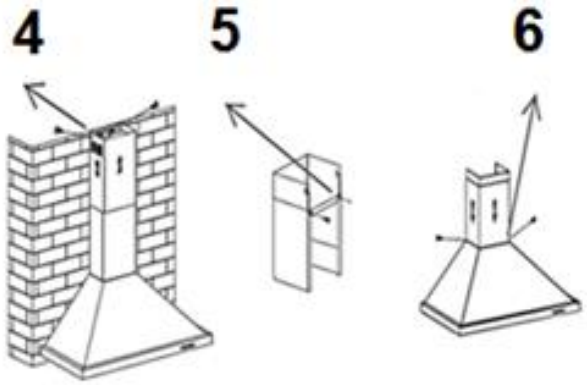
2.2 Installationsschritte

⚠ **WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Installationsanweisungen für die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen!

⚠ **WARNUNG!** Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden.

Schrauben für Wandbefestigung	Befestigung des Kamins an →

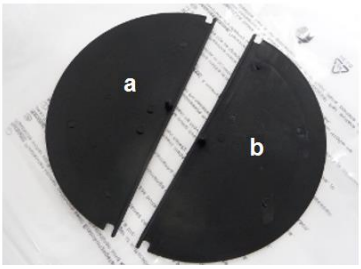


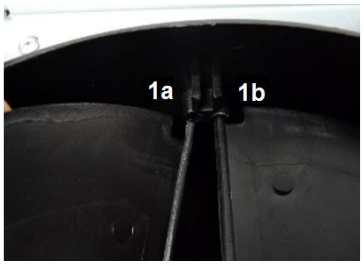


1	Montagebügel für Kamin 2 St. 4*40	**4**	Montagebügel 2 St. 4*8
2	Flacheisen 2 St. 4*30	**5**	Flacheisen 2 St. 4*8
3	Aufhängevorrichtung 3 St. 4*40	**6**	Haube 2 St. 4*8

INSTALLATIONSSCHRITTE

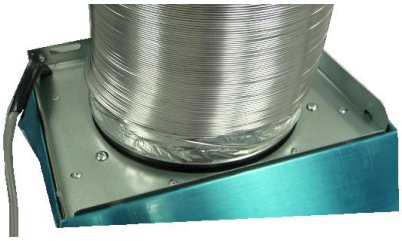
1. Bringen Sie die beiden halbkreisförmigen Kunststoff-Ventilklappen (a/b) in der Luftauslassöffnung des Gerätes an. Bringen Sie die Achsen der Ventilklappen durch vorsichtiges Biegen der Ventilklappen (1a) in die entsprechenden Löcher ein (1b). Beide Ventilklappen müssen sich anschließend nach außen öffnen (2).







2. Schließen Sie nun den Abluftschlauch am dafür vorgesehenen Ausgang der Haube an. Stülpen Sie den Abluftschlauch mit dem verbreiteten Rand über die Abluftöffnung des Gerätes. Dabei sollten Sie den Abluftschlauch hinten an der Abluftöffnung ansetzen und dann vom Inneren des Abluftschlauchs aus den Schlauch vorsichtig mit den Daumen um die Abluftöffnung herum anbringen.



3. Halten Sie die Aufhängevorrichtung für die Haube an die Wand. Achten Sie hierbei darauf, eine Position zu wählen, die den Abmessungen des Abluftkamins entspricht. Markieren Sie die Bohrungen mit einem Bleistift.



4. Bohren Sie nun die Löcher und befestigen Sie die Aufhängevorrichtung mit den Dübeln und Schrauben.

5. Hängen Sie die Haube auf die festgeschraubte Aufhängevorrichtung.



6. Bringen Sie das Flacheisen zuerst am unteren Kamin und dann an der Wand an. Sie können diesen Schritt zuerst provisorisch vornehmen, um die Löcher für die Wandmontage des Flacheisens anzuzeichnen und die entsprechenden Bohrungen in der Wand vorzunehmen.

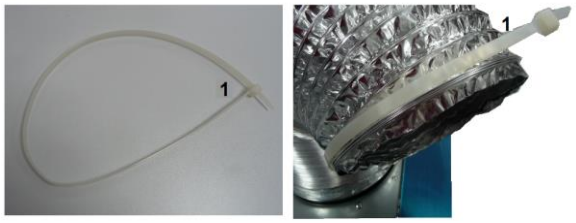


7. Setzen Sie den Kamin samt Teleskopstück auf die Haube und befestigen Sie ihn an der Haube an den dafür vorgesehenen Punkten.

8. Befestigen Sie den Montagebügel für den Abluftkamin unterhalb der Decke mit den Dübeln und Schrauben an der Wand.



9. Verlegen Sie nun den Abluftschlauch zum vorgesehenen Ausgang. Befestigen Sie den Abluftschlauch mit dem Kabelbinder (1) am Abluftausgang in der Wand.



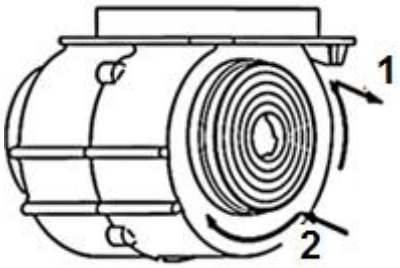
10. Befestigen Sie den oberen Kamin am Montagebügel für den Abluftkamin (vergl. Schritt 8).

11. Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel[1] am Stromnetz an.

➢ Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät aus der Front- und Seitenperspektive gerade und waagerecht an der Wand angebracht ist, da das Gerät ansonsten nicht ordnungsgemäß arbeitet.

[1] Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechen früher einstecken.

2.3 Kohlefilter



	VOR MONTAGE NETZSTECKER ZIEHEN!
	NUR IM UMLUFTBETRIEB VERWENDEN.

1	AUF	2	ZU

Bestellen Sie den Kohlefilter unter

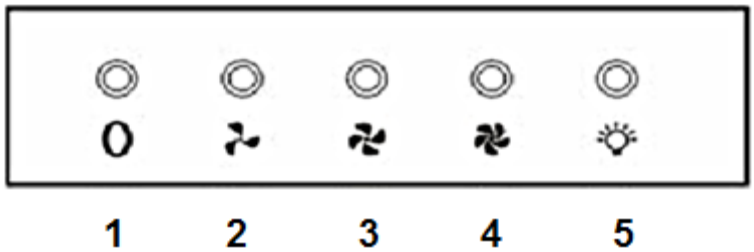
www.pkm-online.de!

Typbezeichnung des Kohlefilters: s. Kapitel TECHNISCHE DATEN

3. Bedienfeld

⚠ **VORSICHT!** Berühren Sie die Beleuchtung für 30 Minuten nach Betrieb des Gerätes nicht. Decken Sie das Leuchtmittel niemals mit wärmeisolierenden oder anderen Gegenständen ab.

HINWEIS! Benutzen Sie alle Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nicht zur Raumbeleuchtung.



1	AUS
2	NIEDRIGSTE EINSTELLUNG
3	MITTLERE EINSTELLUNG
4	HÖCHSTE EINSTELLUNG
5	LICHT EIN/AUS

4. Umweltschutz

ENERGIE SPAREN:

- Bereiten Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr (Töpfe / Pfannen) unter Einsatz von Deckeln zu. Dies gilt auch beim Aufwärmen oder Warmhalten.
- Passen Sie die Kochtopfgröße an den Durchmesser der verwendeten Kochzone oder die Flamme des Brenners (bei Gasgeräten) an.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube nach Kochende aus oder nehmen Sie die zeitverzögerte Abschaltfunktion (Ausstattung abhängig vom Modell) in Anspruch.
- Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten **nicht** zur Raumbeleuchtung.
- Schalten Sie die Beleuchtung des Gerätes nach Kochende aus.
- **Passen Sie die Leistungsstufe immer an die Intensität der generierten Kochdünste an.** Verwenden Sie die höchste Motorgeschwindigkeit des Gerätes (höchste Leistungsstufe bzw. Intensivstufe / Booster - Funktion[2]) **ausschließlich** bei einer sehr hohen Konzentration von Kochdünsten. Eine niedrigere Leistungsstufe bedeutet immer auch einen geringeren Energieverbrauch.
- Stellen Sie ausreichend Zuluft sicher, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Wählen Sie bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Leistungsstufe. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste können einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich machen.
- Da saubere Filter die Effizienz des Gerätes steigern, reinigen Sie regelmäßig den / die Fettfilter.
- Tauschen Sie die Kohlefilter (Verwendung nur im Umluftbetrieb) regelmäßig aus. Achten Sie hierbei auf die Hinweise des Herstellers der Kohlefilter.

5. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

⚠ **WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten Brandrisiko aufgrund von Fettablagerungen.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.

HINWEIS! Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Gerätes.

1. Behandeln Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
2. **Reinigen Sie das Bedienfeld / die Bedienelemente niemals mit einem Reinigungsmittel.** Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch, da ansonsten Wasser in das Bedienfeld eindringt und die Elektronik beschädigt.
3. **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten niemals alkoholhaltige Reinigungsmittel, weil diese Verfärbungen verursachen.**
4. Reinigen Sie gläserne Bestandteile[3] nur mit einem geeigneten Glasreiniger.
5. Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch bzw. bei einer Reinigung des Filters alle frei einsehbaren unteren Komponenten Ihres Gerätes mit einem milden, nicht ätzenden und fettlösenden Reinigungsmittel.
6. Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter. Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen.
7. Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.
8. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
9. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. STROMSCHLAGGEFAHR!

5.1 Fettfilter

⚠ **WARNUNG!** Bei Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen besteht BRANDGEFAHR!

Reinigen Sie die Filter regelmäßig von Hand oder in der Spülmaschine (30^0). Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine alkalischen Spülmaschinenreiniger (pH größer 7). Stellen Sie den Filter nicht zusammen mit verschmutztem Geschirr in die Spülmaschine. **Von Essensresten verstopfte Filter fallen nicht unter die Garantie**. Lassen Sie den Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder vorsichtig einsetzen.

5.2 Kohlefilter

Herkömmliche Kohlefilter können nicht gereinigt werden. Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach 3-6 Monaten verbraucht. Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter. Detaillierte Informationen vom Hersteller dazu finden Sie auf der Verpackung der Filter.

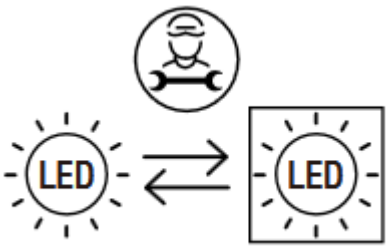
[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

5.3 Austausch des Leuchtmittels

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten). STROMSCHLAG-GEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Das LED-Leuchtmittel darf **nur** durch eine fachkundige Person ausgewechselt werden. Führen Sie den Austausch des Leuchtmittels **niemals** eigenständig aus. Falls das LED-Leuchtmittel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** / (**keine Garantieleistung!**).

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Die Dunstabzugshaube ist mit einem auf LED-Technologie basierenden Beleuchtungssystem ausgestattet.
Die LEDs garantieren eine optimale Beleuchtung, eine bis zu 10-mal längere Lebensdauer als herkömmliche Lampen und ermöglichen es, 90% elektrische Energie zu sparen.
Im Falle einer Fehlfunktion des Beleuchtungssystems wenden Sie sich an den technischen Kundendienst



6. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MASSNAHMEN**
GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
1. Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	**1.** Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Steckdose an.
2. Der Netzstecker ist locker.	**2.** Überprüfen Sie den Netzstecker.
3. Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	**3.** Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät daran anschließen.

4. Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	**4.** Überprüfen Sie die Haussicherung.
5. Die Spannung ist zu niedrig	**5.** Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
BELEUCHTUNG LEUCHTET, ABER DER MOTOR LÄUFT NICHT.	
1. Fehlerhafte Energieversorgung.	**1.** Überprüfen Sie die Energieversorgung.
2. Motorlager defekt.	**2.** Motor ersetzen.
DER MOTOR RIECHT VERDÄCHTIG.	
1. Motor defekt.	**1.** Motor ersetzen.
ÖLSPUREN.	
1. Einwegventil undicht.	**1.** Einwegventil abdichten.
GERÄT VIBRIERT.	
1. Motor nicht fest montiert.	**1.** Motor richtig befestigen.
2. Haube nicht richtig befestigt.	**2.** Haube richtig befestigen.
UNGENÜGENDE ABZUGSLEISTUNG.	
1. Abstand Haube-Kochfeld zu groß.	**1.** Haube tiefer hängen.
2. Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	**2.** Türen und/oder Fenster schließen.
GERÄT IST INSTABIL.	
1. Befestigungsbügel/-schrauben nicht fest montiert.	**1.** Befestigungsbügel/-schrauben richtig montieren

WENN DIE LEISTUNG DER HAUBE UNZUREICHEND IST UND/ODER ERHÖHTE BETRIEBSGERÄUSCHE ZU HÖREN SIND, KÖNNEN DAFÜR DIE FOLGENDEN URSACHEN VORLIEGEN:

- ❖ Unzureichende Größe der Abluftleitung.
- ❖ Eine Verstopfung in der Abluftleitung.

- ❖ Der Durchmesser der Abluftleitung von der Haube bis zum Mauerkasten inklusive sollte 120/150 mm betragen (siehe TECHNISCHE DATEN), da ansonsten die Leistung des Motors beeinträchtigt werden kann.
- ❖ Falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.
- ❖ Falls an der Abdeckplatte des Mauerkastens feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- ❖ Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- ❖ Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- ❖ Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.
- ❖ Falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3-6 Monate).

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, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

7. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*			
Geräteart	Dunstabzugshaube		
Material	Stahlblech schwarz lackiert		
Max. Leistung/Abluftbetrieb	348 m^3/h		
Einbaubreite	60,00 cm		
Drucktasten	5		
Umluft-/Abluftbetrieb**	✓	✓	
Leistung in m^3/h	222	348	
Geräuschentwicklung in dB/A	57	64	
Fettfilter	2*Aluminium MF01		
Beleuchtung Menge/W/Art	1	2,00	LED
Anschlusswert	67 W		
Stromspannung	220~240V AC/50Hz		
Kohlefilter***	2*CF 130		
Abluftschlauch	✓		
Befestigungsmaterial	✓		
Abmessungen H/B/T in cm	58,00-96,00	60,00	47,50
Teleskopkamin ausziehbar in cm	40,00 - 78,00		
Gewicht netto / brutto in kg	6,50	7,50	

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie (Mauerdurchführung = 150 mm Ø / Bohrung ca. 160 mm Ø)
***	Ausstattung abhängig vom Modell.

8. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
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!
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.

9. Garantiebedingungen

Für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

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.

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.

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information 23
1.1 Signal words 24
1.2 Safety instructions 24
2. Installation 27
2.1 Main components 28
2.2 Installation steps 29
2.3 Carbon filter 31
3. Control panel 31
4. Environmental protection 32
5. Cleaning and maintenance 33
5.1 Grease filters 33
5.2 Carbon filters 33
5.3 Replacing of the illuminant 34
6. Trouble shooting 35
7. Technical data 36
8. Waste management 37
9. Guarantee conditions 38
A. Technische Zeichnung / Technical drawing 39



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.

- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for extracting/recirculating cooking vapours in a private household only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack

of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE DEVICE.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and/or can result in damages to the appliance.
2. Do not operate the appliance when it does not work properly, is visibly damaged, has dropped down or the power cord/plug are damaged.
3. The power cord must be replaced by a qualified professional only.
4. Never repair the appliance yourself.

5. Do not operate any room-air dependent fireplaces while operating the appliance; otherwise harmful gases will get from the fireplace into your home. **Whenever the hood is operated together with chimney-vented fireplaces** (e.g. coal furnace), ensure there is sufficient air supply in the room where the appliance is installed in. Always consult your local chimney-sweep master. When you operate

the appliance in recirculating mode, you can simultaneously run room-air dependent fireplaces.

6. **If gas is set free in your home:**
   a) Open all windows.
   b) **Do not** unplug the appliance and **do not** use the control panel.
   c) **Do not** touch the appliance until the gas has gone.
   d) Otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.
7. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
8. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. **Whenever you use extractor hoods in combination with non-electrically-operated appliances (gas and oil-fired appliances), the negative pressure of the corresponding room must not be more than 4 Pa (4 * 10^{-5} bar).**
2. An electrical supply of 220-240V AC / 50 Hz is required. Do not use a socket board or a multi socket or an extension cord when operating the appliance with 220–240 V/50 Hz (AC). All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional.
3. Only connect the appliance to a properly grounded and dedicated socket.
4. The appliance must be grounded. Only use a proper safety socket to minimize risk of electric shock.
5. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label.
6. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
7. Strictly observe the minimum distance between hood and hob:

MINIMUM DISTANCE HOOD TO	
Ceramic-glass rings / hotplates	min. 65 cm
Gas cooker	min. 75 cm
Coal / oil / stove wood firing	min. 85 cm

8. **Never install the appliance below the required minimum**

distance.

9. f you ignore the required minimum distance, the accumulated fat in the filters can catch fire due to the heat emission of the hob. RISK OF FIRE!
10. Do not cook a la flambé dishes below the extractor hood. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
11. Do not operate the gas jets of a gas hob without cookware. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
12. If you fry, permanently keep an eye on the oil as it can catch fire. The risk of auto-ignition rises when using the oil many times.
13. Do not carry out any procedures on the hob using naked light or fire. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
14. The exhaust hose must not be made of flammable materials or contain any flammable materials.
15. Operate the appliance with inserted grease filters only. Otherwise recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE! Clean or replace the filters regularly.
16. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
17. Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased RISK OF FIRE.
18. Any potential user has to be careful not to hit their head on the corners and edges of the appliance. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!
19. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
20. Always supervise children so they will not play with the appliance.
21. Children must not play with the appliance.
22. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.

⚠ CAUTION!

1. Accessible parts of the hood may become hot while cooking.
2. Carry out the installation of the appliance with at least two persons. Risk of damage. RISK OF INJURY!

NOTICE!

1. The appliance must be transported and installed by at least two persons.
2. Unpack the parts of the chimney very carefully; otherwise you will damage the chimney
3. Remove the complete packaging materials before initial operation. The appliance may be equipped with a transportation lock. Remove the transportation lock completely. When removing be very careful. Do not use any aggressive detergents to remove residues of the transportation lock.
4. Clean and maintain the appliance regularly to enable its proper operation and optimal performance.
5. **Take the enclosed parts from the packaging and its polystyrene-components.**
6. Check that the power cord and the appliance are not damaged before electrical connection.
7. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

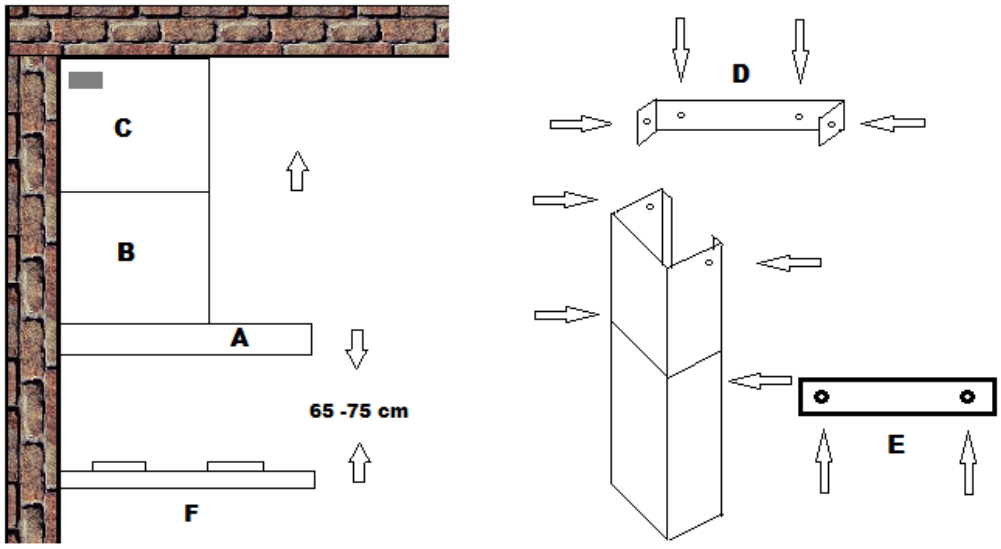
★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

2. Installation

1. **⚠ WARNING!** Do not lead the exhaust air into a chimney which is used for extracting exhaust air of appliances operated by gas or other combustibles.
2. For extracting the exhaust air always observe the current legal regulations.
3. The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
4. If your appliance is equipped with a carbon filter, remove the carbon filter before you operate the appliance in the extraction mode. **The carbon filter should be used in the recirculating mode only.**

5. The exhaust duct should be as short and straight as possible. The diameter of the exhaust hose should be at least 120/150 mm (look at chapter TECHNICAL DATA). Otherwise you have to expect increased noise and decreased performance of your appliance.
6. The proper maximum bending angle outwards is 120^0.
7. Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
8. When the exhaust duct is connected horizontally, a minimum falling gradient of 1 cm/m or an inclination of 2^0 is required. Otherwise condensate will get into the motor of the hood.
9. When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.
10. If the exhaust duct passes through cool areas (e.g. an attic), a temperature gradient may occur in the different parts of the exhaust duct so condensate will be generated. Proper insulation of the corresponding parts of the exhaust duct will then be needed. Equip such an exhaust duct with a condensate trap if need be.
11. **Depending on model**, the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets.
12. The idle outlet is covered by a plastic cap. You can remove this cap by turning it anticlockwise. Use the cap to cover the idle outlet.

2.1 Main components



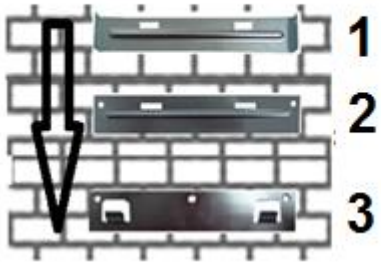
A	HOOD
B	BASE CHIMNEY
C	TELESCOPIC CHIMNEY
D	MOUNTING RAIL
E	FLAT BAR
F	HOB

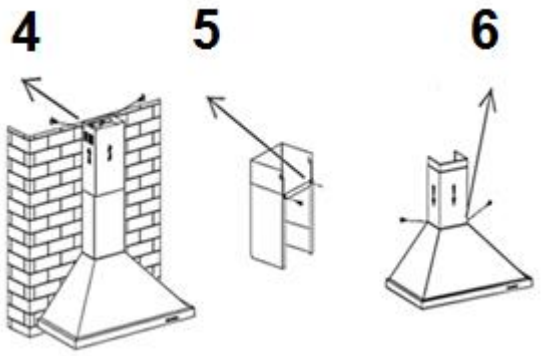
2.2 Installation steps

⚠ **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

⚠ **WARNING!** Do not damage the wiring in the wall while drilling

SCREWS FOR WALL MOUNTING	FIXING THE CHIMNEY TO →



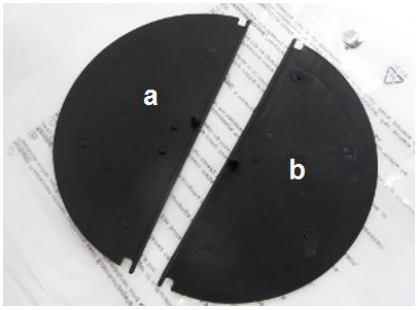


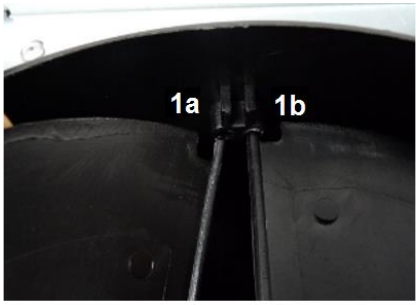
1	Installation bracket 2 pcs. 4*40	**4**	Installation bracket 2 pcs. 4*8
2	Flat bar 2 pcs. 4*30	**5**	Flat bar 2 pcs. 4*8
3	Suspension device 3 pcs. 4*40	**6**	Hood 2 pcs. 4*8

⚠ **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

INSTALLATION STEPS

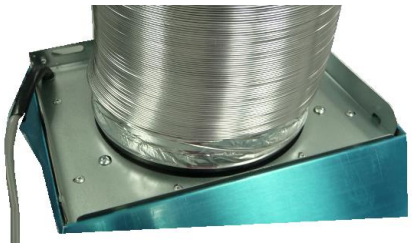
1. Install the 2 semi-circular valve flaps (a/b) into the air-outlet-opening of the appliance. Insert the axles of the valve flaps into the relevant openings (1b) by bending them carefully (1a). Both valve flaps shall open outwards (2).







2. Now connect the exhaust hose to the air-outlet opening of the hood. Put the widened end of the exhaust hose over the air-outlet. Start at the back of the air-outlet then proceed from inside the exhaust hose by installing it (use your thumbs) on the air-outlet.



3. Place the suspension device on the wall. Select the position relevant to the dimensions of the entire appliance. Mark the drillings with a pencil before.

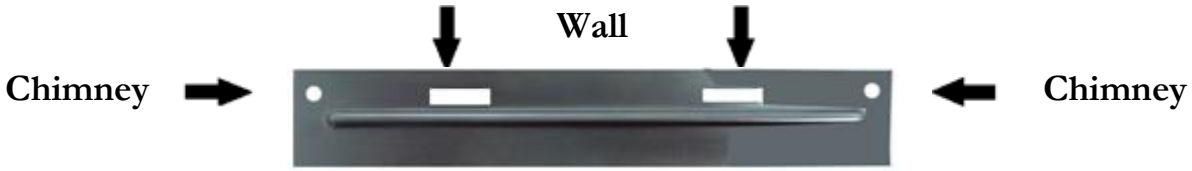


4. Drill the holes and fix the suspension device with the screws and dowels.

5. Hang the hood on the fixed suspension device.



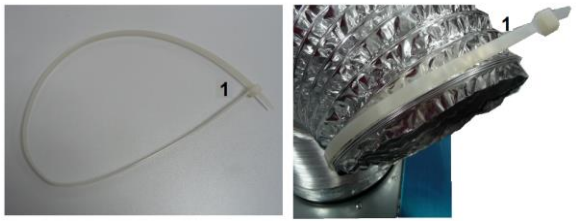
6. Install the flat bar on the bottom chimney first, then on the wall. You can carry out this step provisionally to mark the drillings of the wall mounting and drill the relevant holes.



7. Place the top and bottom chimney on the hood and fix the bottom one on it (look at the drawing connect chimney to hood).
8. Fix the chimney-installation bracket below the ceiling on the wall using the screws and dowels.



9. Lay the exhaust hose to the wall outlet. Fix the exhaust hose with the cable tie (1) on the wall-outlet.

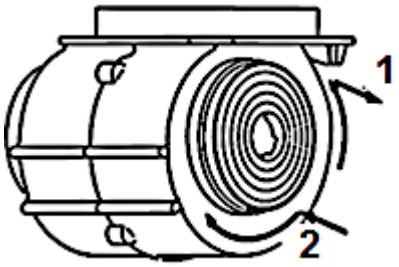


10. Fix the top chimney on the installation bracket (look also on step 8).

11. Insert the grease filters and connect the appliance to the mains[4].

➢ Check the correct position of the hood from front and side perspective. Otherwise the appliance will not work properly.

2.3 Carbon filter



UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSTALLING THE CARBON FILTER.

FOR RECIRCULATING MODE ONLY.

1	**OPEN**	**2**	**CLOSE**

You can order the carbon filter at

www.pkm-online.de!

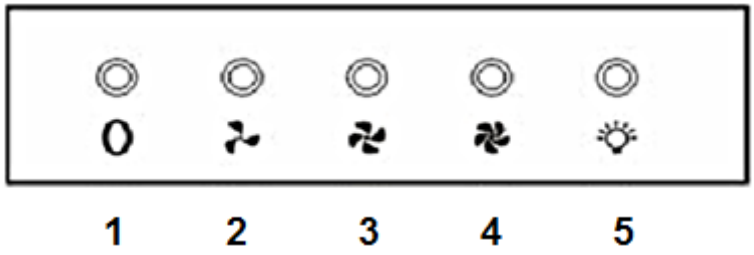
ⓘ Type name of the carbon filter: s. chapter TECHNICAL DATA

3. Control panel

⚠ **CAUTION!** The lamp must not be covered by thermal insulation or other materials. Do not touch the illuminant within 30 minutes after using the appliance.

NOTICE! Only switch on the lights while the appliance is operating. Do not switch on the lights to lighten the room.

[4] If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance at an earlier point in time.



1	OFF
2	LOWEST SETTING
3	MEDIUM SETTING
4	HIGHEST SETTING
5	LIGHT ON / OFF

4. Environmental protection

SAVING OF ENERGY:

- Cover your cookware (cooking pot / pan) with lids during cooking.
- The diameter of the cooking pot / pan should meet the diameter of the cooking zone or the size of the flame of the burner (gas appliances).
- Switch off the extractor hood after cooking or use the delayed switch-off function (equipment depends on model).
- Only switch on the illuminant while the appliance is in operation. **Do not** switch on the illuminant to illuminate the room.
- Switch off the illuminant(s) of the appliance after cooking.
- **The power level should <u>always</u> meet the intensity of the generated cooking fumes.** Use the highest motor speed or intensive speed[5] of the appliance (highest power level / boost function) to extract strong concentration of cooking fumes **only**. A lower power level always means a lower energy consumption.
- Make sure there is sufficient supply air to allow the extractor hood to operate efficiently and with low operating noise.
- In the case of a strong concentration of cooking fumes select a higher power level early. Cooking fumes which are already distributed in the kitchen may require a longer operation of the extractor hood.
- Clean the grease filter(s) regularly as clean filters will increase the efficiency of the appliance.
- Replace the carbon filters (for recirculation mode only) regularly. Observe the information given on the packaging of the carbon filters.

[5] Depending on model.

5. Cleaning and maintenance

⚠ **WARNING!** Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
⚠ **WARNING!** Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased risk of fire.
NOTICE! Take off all rings and bracelets before cleaning or maintaining the appliance; otherwise you will damage the surface of the appliance.

1. Clean the housing of the appliance with a suitable detergent. Use such a product carefully and economically.
2. **Do not clean the control panel with a detergent.** Use a damp cloth. Otherwise you may damage the electronic components of the controls.
3. **Never use any alcohol-containing detergents to clean matt black painted appliances as these detergents cause colour-changes.**
4. Clean the glass panels[6] with a suitable detergent only.
5. When you clean or replace the grease filters or the carbon filters also clean all visible components on the bottom of the appliance with a mild, non- acrid and fat-dissolving detergent.
6. Do not damage the grid of metal-made grease filters. The colour of the metal surface may change due to frequent cleaning as well as the use of aggressive detergents.
7. Such changes do not influence the capacity of the appliance and are no reason for complaint.
8. Do not use any abrasive detergents.
9. Do not use a steam cleaner. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

5.1 Grease filters

⚠ **WARNING!** There is RISK OF FIRE when cleaning is not carried out according to these instructions!

Clean the filters once a month by hand or in a dishwasher (30 ^{0}C). Do not use any acrid or corrosive detergents. Do not use any abrasive detergents! Do not use any alkaline dishwasher-detergents! (pH more than 7). Do not put the filter in the dishwasher together with tableware. Filters which are blocked with food debris do not carry a guarantee. Dry the filters properly before you reinstall them.

5.2 Carbon filters

[6] Depending on model.

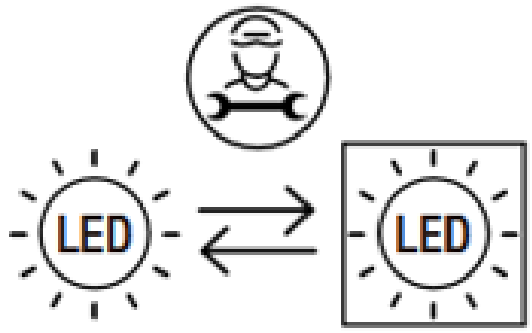
Conventional carbon filters cannot be cleaned. The capacity of these filters is limited. You can use such filters for about 3-6 months. Replace a depleted filter. Find further information on the filter packaging.

5.3 Replacing of the illuminant

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you replace the illuminant (use the relevant fuse in your household fuse box).

⚠ **WARNING!** The LED-illuminant must be replaced by a competent person **only**. Do not carry out the replacement of the illuminant yourself. If the LED-illuminant is damaged, please contact a **qualified professional** (electrical engineer): **not covered by the guarantee**.

⚠ **WARNING!** Disconnect the appliance from the power supply.
The cooker hood is equipped with an LED-based lighting system.
The LEDs guarantee optimal lighting, a service life up to 10 times longer than conventional lamps, and enable 90% savings in electrical energy.
In the event of a malfunction of the lighting system, contact technical customer service.



6. Trouble shooting

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURE**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The plug of the appliance is not connected to the socket.	**1.** Connect the appliance to the mains properly.
2. The plug has become loose.	**2.** Check the plug.
3. The socket is not supplied with energy.	**3.** Check the corresponding socket by connecting it with another appliance.
4. The fuse is switched off.	**4.** Check the fuse box.
5. The voltage is too low.	**5.** Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
LIGHT IS ON BUT MOTOR DOES NOT WORK.	
1. Ventilation damper blocked.	**1.** Remove blockage.
2. Motor mounting defective.	**2.** Replace motor.
ABNORMAL MOTOR-SMELLS.	
1. Motor defective.	**1.** Replace motor.
SMEAR OF OIL.	
1. One-way valve is leaky.	**1.** Seal the valve.
APPLIANCE VIBRATES.	
1. Motor not properly fixed.	**1.** Fix motor properly.
2. Hood not properly fixed.	**2.** Fix hood properly.
INSUFFICIENT EXTRACTING CAPACITY.	
1. Too much distance hood-hob.	**1.** Lower position of hood.
2. Too much draught because of open doors and/or windows.	**2.** Close the doors/windows.
APPLIANCE IS UNSTABLE.	
1. Screws are not firmly tightened.	**1.** Tighten the screws.

IF THE HOOD DOES NOT WORK PROPERLY AND/OR YOU CAN HEAR INCREASED OPERATING NOISE, CHECK THE SCHEDULE BELOW:

- Incorrect dimension of the air duct.
- Obstruction in the air duct.
- The diameter of the air duct from hood to wall-box inclusive should be 120 mm; otherwise the capacity of the motor may be decreased.
- If you have installed a fly screen on the wall-box, the air vent may be obstructed. Check by removing the fly screen.
- If the cover panel of the wall box is equipped with firm and slanted slats, the air vent may be obstructed. Check by removing the cover panel.
- Install a cover panel with moveable slats, which do not obstruct the air vent.
- Check condition and cleanliness of the filters.
- Check if the air which is extracted by the hood is replaced to avoid negative pressure.
- When you run your appliance in recirculating mode, check if the carbon filter has been replaced on time (min. every 3-6 months).

If the appliance has a malfunction not noted on the schedule or if you have checked all items on the schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

7. Technical data

TECHNICAL DATA*			
Model	Extractor hood		
Material	Stainless steel		
Max. capacity/extraction mode	348 m^3/h		
Installation width	60.00 cm		
Push buttons	5		
Recirculation/extraction mode**	✓		✓
Power in m^3/h	222		348
Noise emission in dB/A	57		64
Grease filter	2*aluminium MF01		
Lights amount/W/kind	1	2,00	LED
Connected load	67,00 W		
Voltage	220~240V AC/50Hz		
Carbon filter***	2*CF 130		
Exhaust hose	✓		
Installation material	✓		
Dim. H/W/D in cm	58,00-96,00	60.00	47.50
Telescopic chimney in cm	40,00-78,00		
Weight net / gross in kg	6,50		7,50

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	Extraction mode: installation with ventilation stack or air duct outwards only, wall penetration = Ø 150 mm, drilling about Ø 160 mm.
***	Optional equipment.

8. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**.**
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

	
Materials marked with this symbol are recyclable.	Please contact your local authorities to receive further information.

9. Guarantee conditions

For large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery.
The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

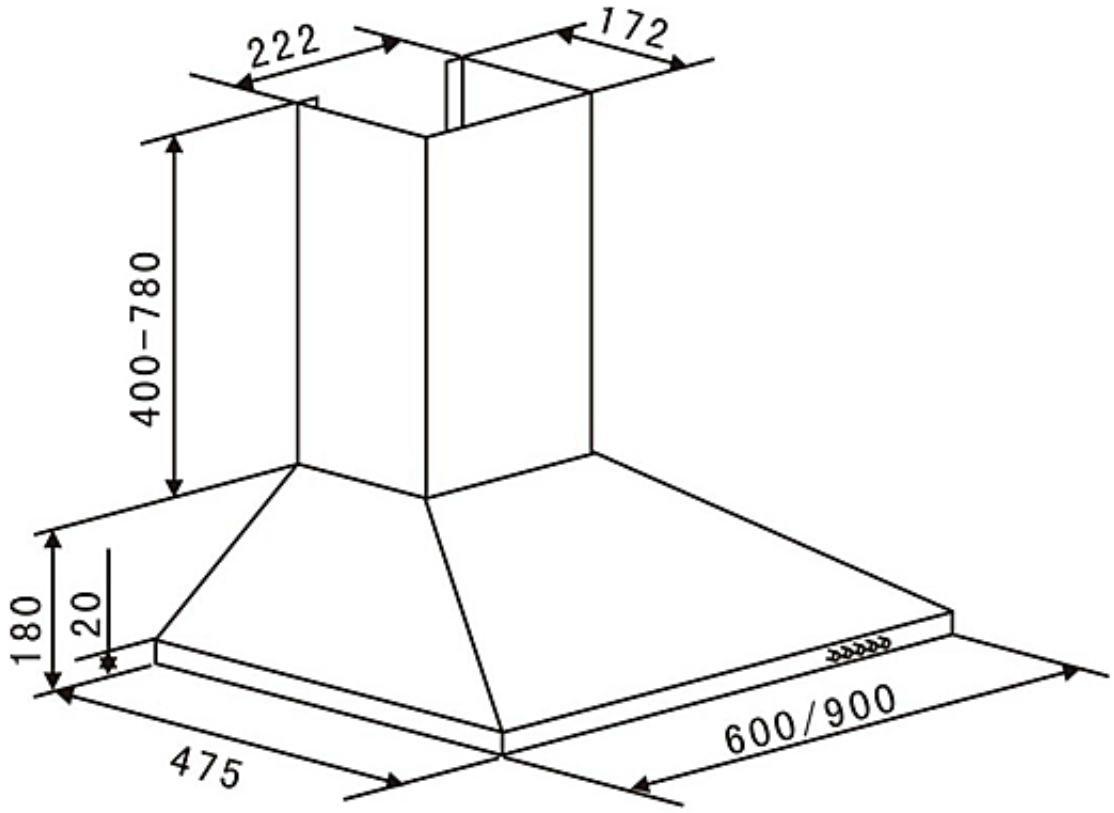
1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

A. Technische Zeichnung / Technical drawing



Abmessungen in mm

Dimensions in mm.

SERVICE INFORMATION

**Wenden Sie sich bitte an das Geschäft,
in dem Sie das Gerät erworben haben.**

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
22.05.2025	05/22/2025

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

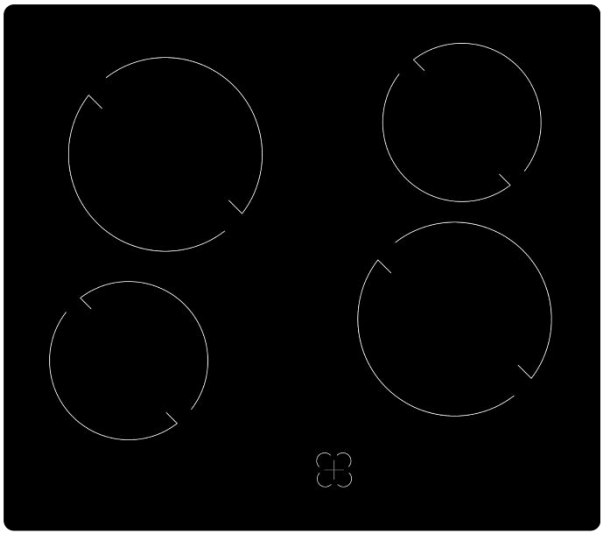
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

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.

- 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.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- 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

⚠ GEFAHR! 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

⚠ GEFAHR!

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.[1] 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.[2] 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 Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.
[2] 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**.** STROMSCHLAGGEFAHR!
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 Restwärmeanzeige 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. [3]
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 (Polyethylentüten, 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!

[3] 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. VERBRENNUNGS-GEFAHR! 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! **Zuwiderhandlungen 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!

ⓘ 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 (Polyethylentüten, 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.

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!

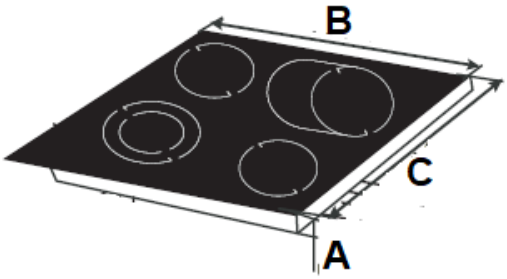
SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

- 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.
- 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.
- 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

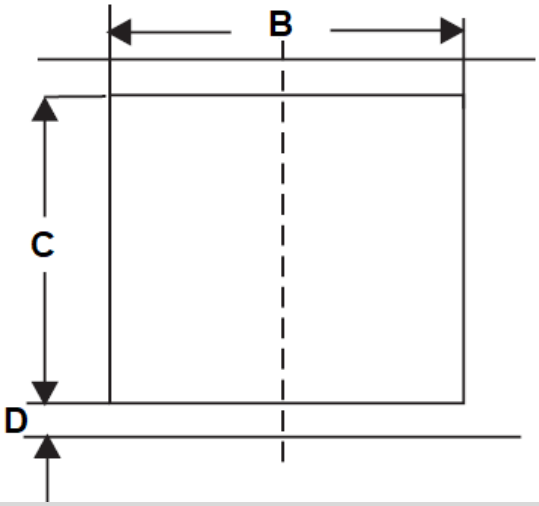
- Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

MAßE DES KOCHFELDS



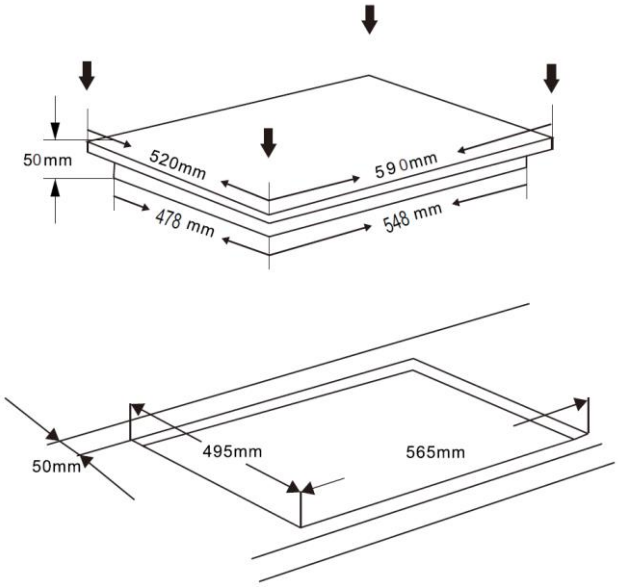
A = HÖHE	B = BREITE	C = TIEFE
50 mm	590 mm	520 mm

MAßE DER EINBAUÖFFNUNG



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

INSTALLATIONSZEICHNUNG



Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

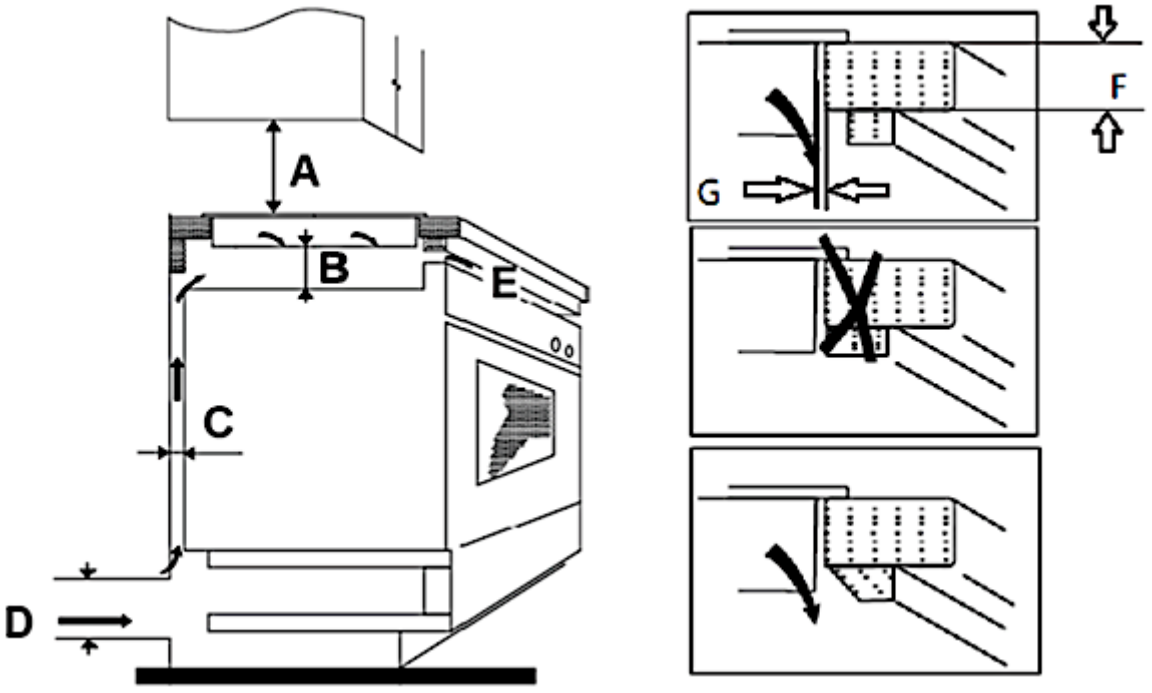
2.3.2 Belüftung und Installation

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

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- 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.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

- 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**
SCHRANK ➢ mind. 450 mm **DUNSTABZUGSHAUBE** ➢ mind. 760 mm	mind. 20 mm	mind. 20 mm	Luft-einlass	Luft-auslass 5 mm	30 mm	mind. 10 mm

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[4] ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen (s. Abb. unten).

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.

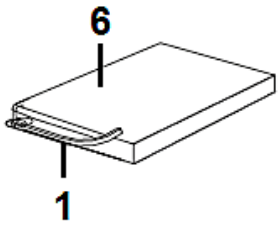
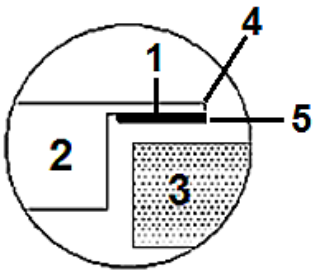


Abb. ähnlich.



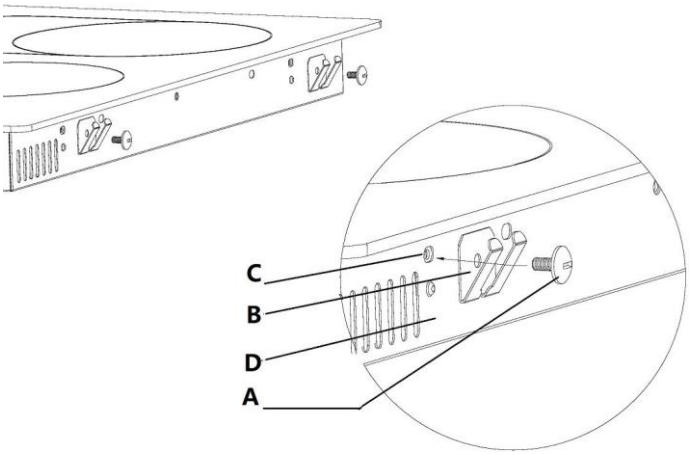
1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

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

[4] Ausstattung abhängig vom Modell.

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

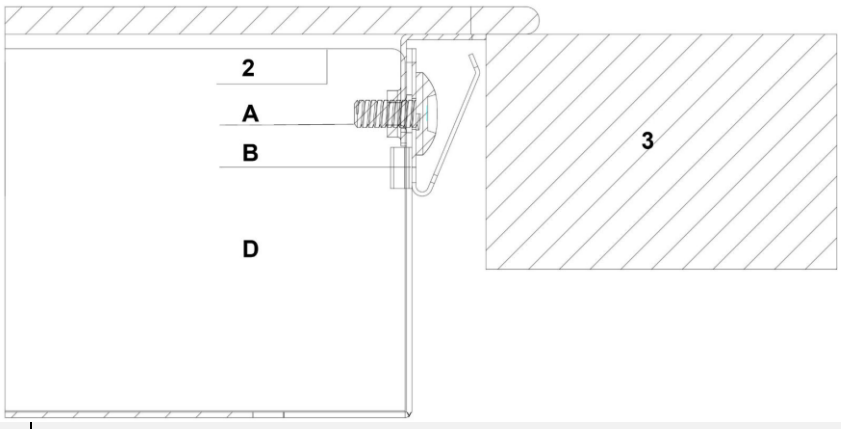
a. Legen Sie das Gerät auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
b. Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
c. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende**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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	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.

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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
D	GEHÄUSE DES KOCHFELDS
2	GLASKERAMIKPLATTE DES KOCHFELDS
3	ARBEITSPLATTE

- 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!

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

[5] 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 <u>unbedingt</u> 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**).

Alle Abmessungen in Abb. 1, Abb. 2 und Abb. 3 sind in **Millimetern** angegeben.

ABB. 1: INSTALLATIONSZEICHNUNG

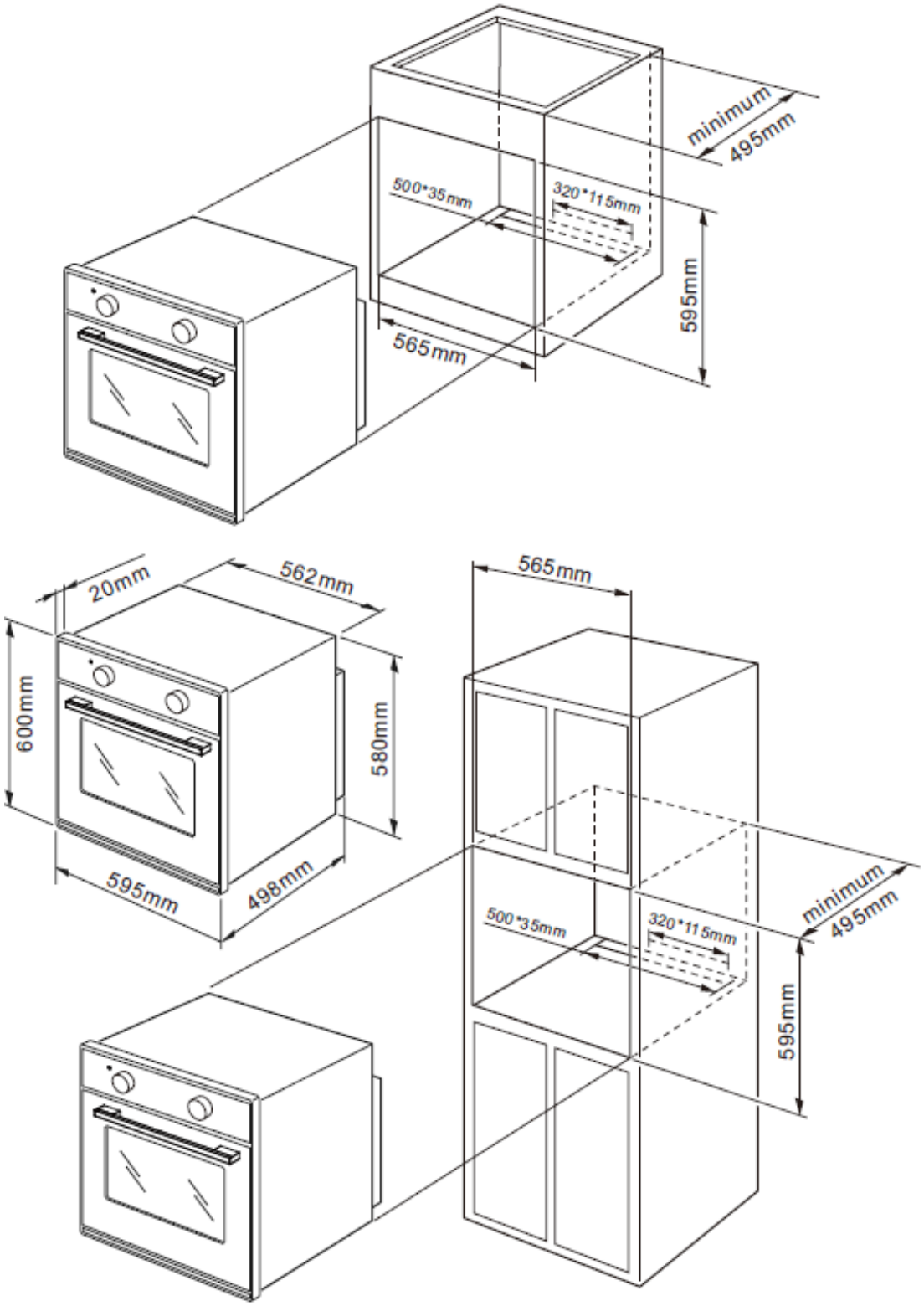
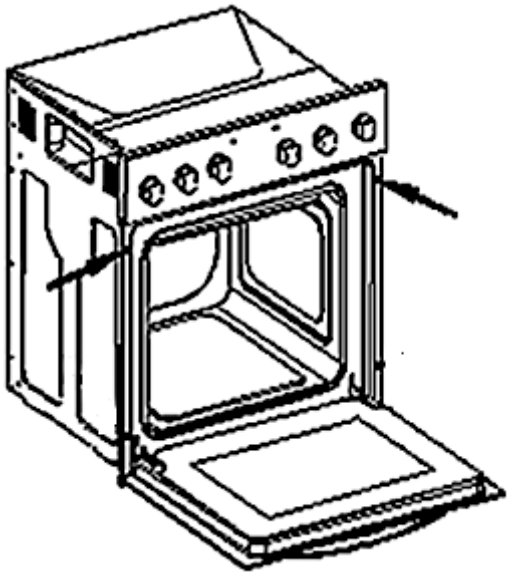


ABB. 2: BEFESTIGUNG DES BACKOFENS



2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen

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

⚠ 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.

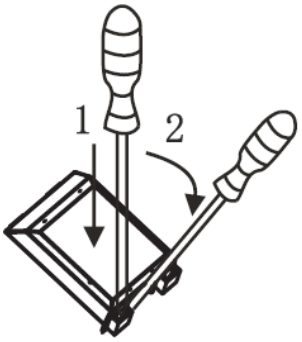
HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- 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.

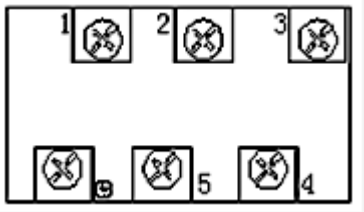


⚠ **WARNUNG!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

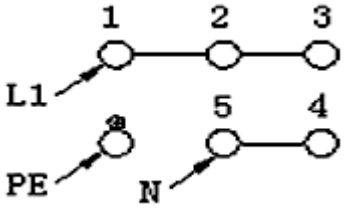
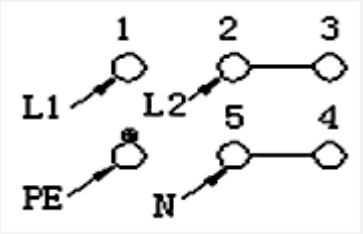
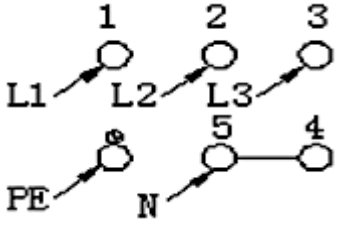
2.5.1 Anschlussdiagramm

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

Spannung der Heizelemente 230 V.
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE-Anschluss verbunden werden.



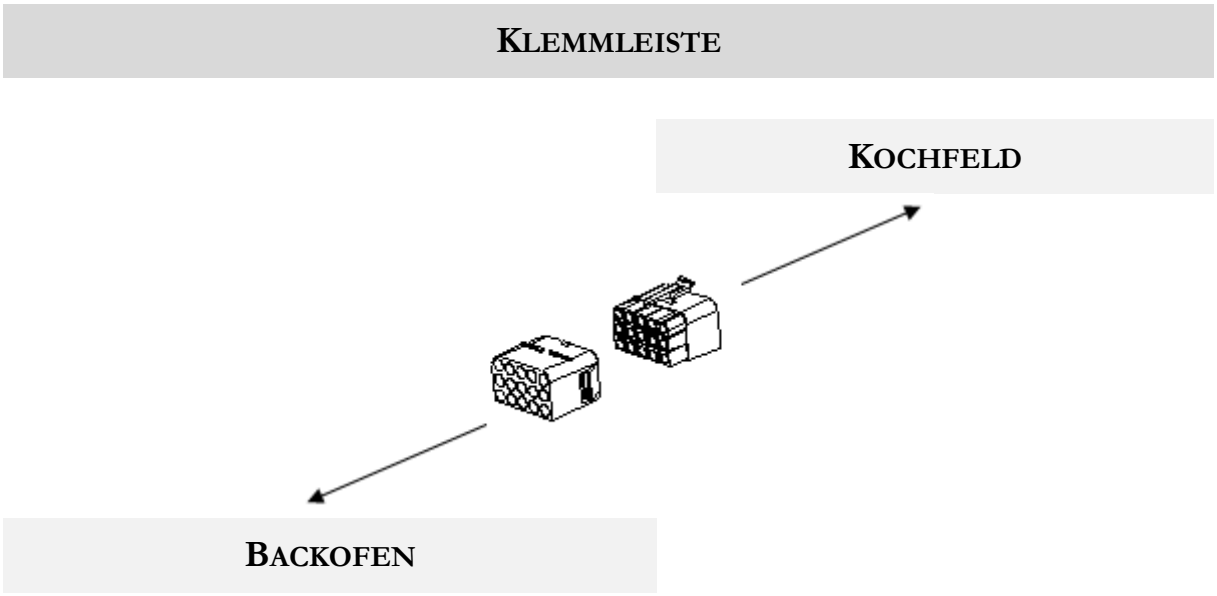
Empfohlene Art der Anschlussleitung.

1	➢ Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 1 – 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F3G4
2	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 3-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F5G1,5

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

- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- **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.

1	**BEDIENFELD** ➢ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD und Kapitel 3.3 BEDIENTASTEN
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	TÜR DES BACKOFENS
4	2 KOCHZONEN: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 KOCHZONEN: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESTWÄRMEANZEIGEN**

**	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.

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehörteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.
- 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. BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!
- Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

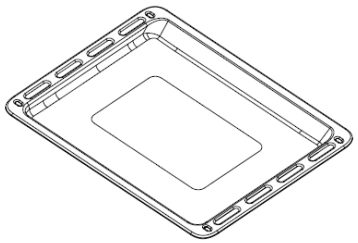
GRILLROST

❖ 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)

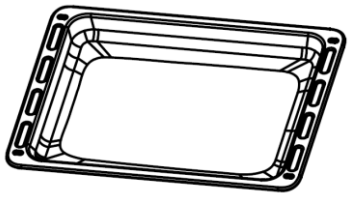
❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.



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)[6]

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



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

[6] Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

3.2 Bedienfeld

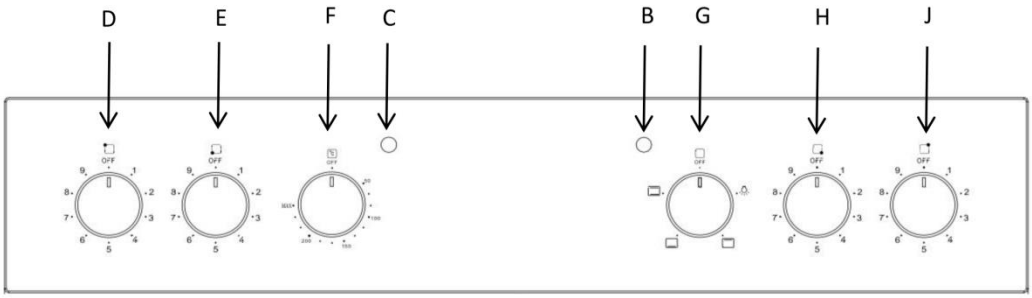
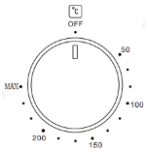
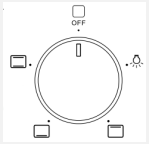


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

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

H		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE RECHTS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter mit **oder** gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
J		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN RECHTS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter **mit** dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

4. Bedienung

- **Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**
- 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

- 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.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.
- 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)[7] 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!

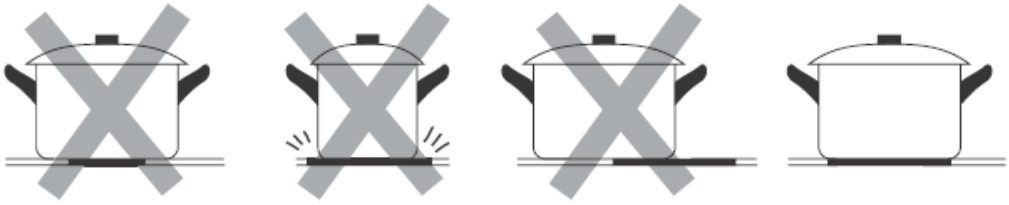
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

ⓘ **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.**
ⓘ 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.

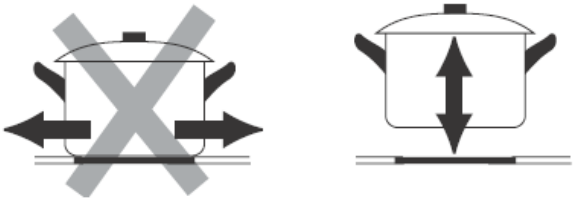
[7] Abhängig vom Modell.



❖ 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.



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 KOCHZONEN 4+5
(s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)

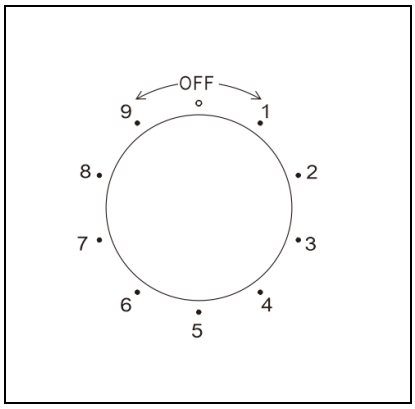


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1-2	**LEISTUNGSSTUFE 1-2** ➢ Geeignet für das Warmhalten von Speisen etc. ➢ **Niedrigste** Einstellung. ➢ Geeignet für das Schmelzen von Schokolade und Butter.
3-4	**LEISTUNGSSTUFE 3-4** ➢ 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.
5-6	**LEISTUNGSSTUFE 5-6** ➢ Geeignet für das Schmoren und Köcheln. ➢ Geeignet für das Schmoren von Gulasch. ➢ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
7-8	**LEISTUNGSSTUFE 7-8** ➢ Geeignet für das Kochen von Pasta. ➢ Geeignet für das Rösten und Braten von Fleisch und Fisch mit wenig Öl.
9	**LEISTUNGSSTUFE 9** ➢ Geeignet für schnelles Aufheizen, schnelles Kochen. ➢ Geeignet, um Wasser zum Kochen zu bringen. ➢ Geeignet für das Anbraten von Fleisch, Fisch, etc. ➢ **Höchste** Einstellung.



Lokalisierung der jeweiligen Kochzone

- **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.

- Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRME-ANZEIGE** (**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

- Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

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.

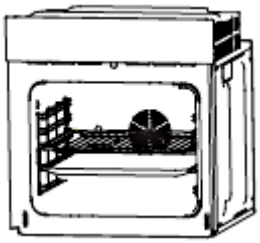
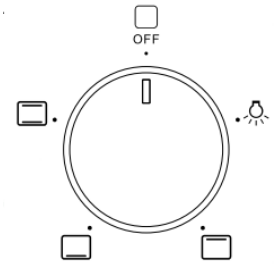
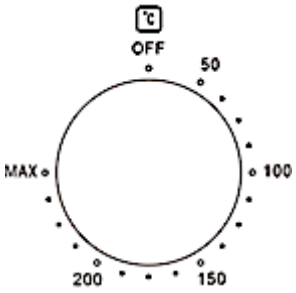


Abb. ähnlich.

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

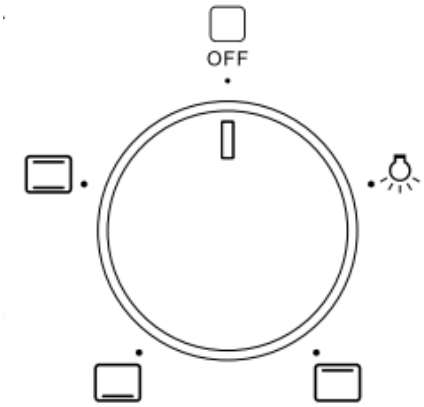
DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN
	

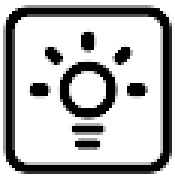
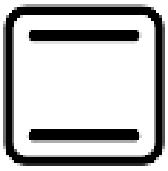
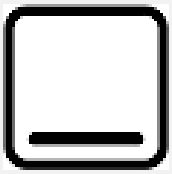
HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

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

DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN


SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	**BELEUCHTUNG** ➢ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➢ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.
	**OBERHITZE UND UNTERHITZE** ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➢ Vor einem Koch-, Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➢ Geeignet um auf **einer** Ebene zu Backen / Kochen.
	**UNTERHITZE** ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ➢ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
	**OBERHITZE** ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.

SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

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

- 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.
- 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.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- 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)[8] **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5[9] 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![10]
- 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.

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.
[9] Ausstattung abhängig vom Modell.
[10] 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 Spezialschwamm 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.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	➢ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➢ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➢ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	

❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30^0-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➢ 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. ➢ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

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.

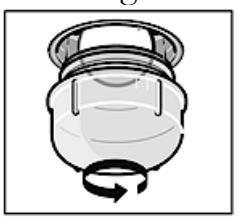
7.4 Austausch des Leuchtmittels

⚠ **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)! STROM-SCHLAGGEFAHR!

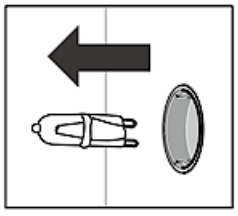
HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

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 Hausstrom-versorgung 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.



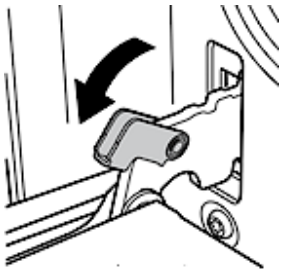
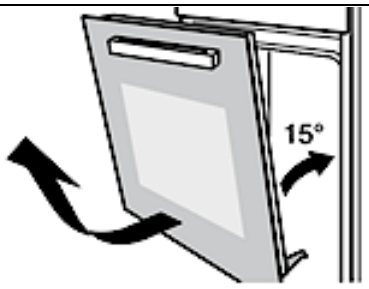
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**: Volt 230 V / Leistung 25 W. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



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.

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 Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür

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

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.[11]

[11] 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.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
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.
DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
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 Hausstrom-versorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. 2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. 2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN	

AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT[12] (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY	
1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode[13] 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[14] 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 [15] 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 **nicht** mehr benutzt werden. Der Temperatur-sensor muss ausgetauscht werden. **Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.**

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.

[12] Ausstattung abhängig vom Modell.
[13] Ausstattung abhängig vom Modell.
[14] Ausstattung abhängig vom Modell.
[15] 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 (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGS-GEFAHR!
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.

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, nähe 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.

SERVICE INFORMATION

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

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

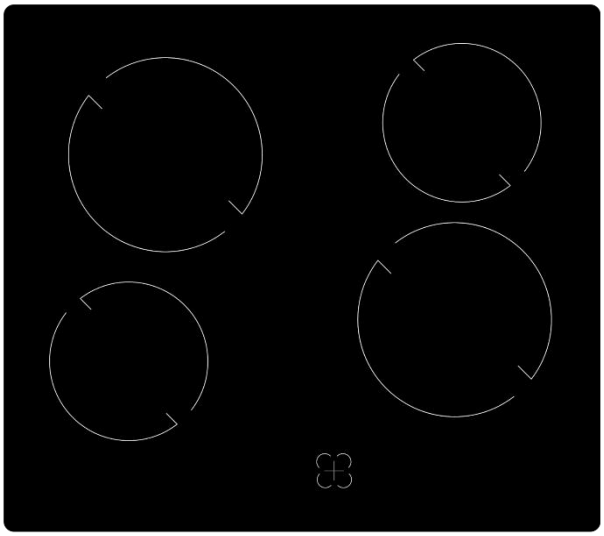
Instruction Manual

EINBAU-BACKOFEN MIT KOCHFELD

BUILT-IN OVEN & HOB

EHS3IX





Deutsch	Seite	2
English	Page	51

www.pkm-online.de

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 27
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 32
4.3 Benutzung des Backofens 33
4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens 33

4.5 Backofenfunktionen 34
5. Umweltschutz 35
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 35
5.2 Umweltschutz: Energie sparen 35
6. Hinweise für das Kochen 37
6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld 37
6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen 38
6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen 39
7. Reinigung und Pflege 39
7.1 Reinigung des Kochfelds 40
7.2 Reinigung des Backofens 42
7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf 42
7.3 Reinigung der Backofentür 42
7.4 Austausch des Leuchtmittels 43
7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür 44
8. Problembehandlung 44
9. Technische Daten 47
10. Entsorgung 48
11. Garantiebedingungen 49



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.

- 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.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

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

⚠ GEFAHR! 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

⚠ GEFAHR!

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.[1] 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.[2] 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 Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.
[2] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

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**.** STROMSCHLAGGEFAHR!
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 Restwärmeanzeige 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. [3]
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 (Polyethylentüten, 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

[3] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ 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. VERBRENNUNGS-GEFAHR! 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! **Zuwiderhandlungen 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!

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 (Polyethylentüten, 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.

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!

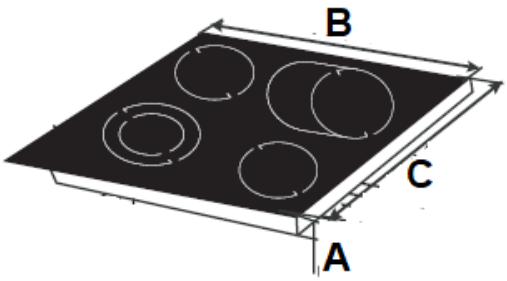
SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

- 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.
- 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.
- 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

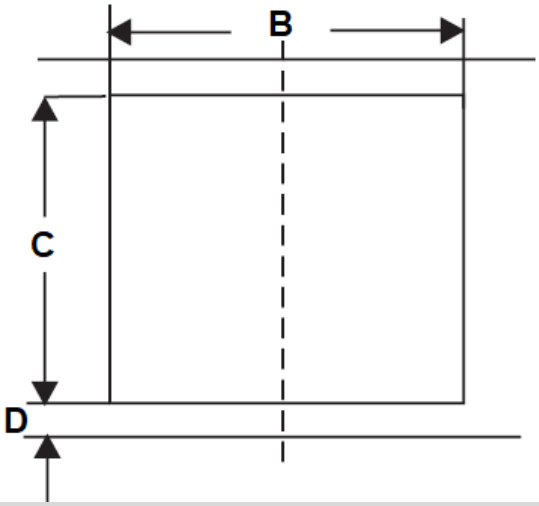
- Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

Maße des Kochfelds



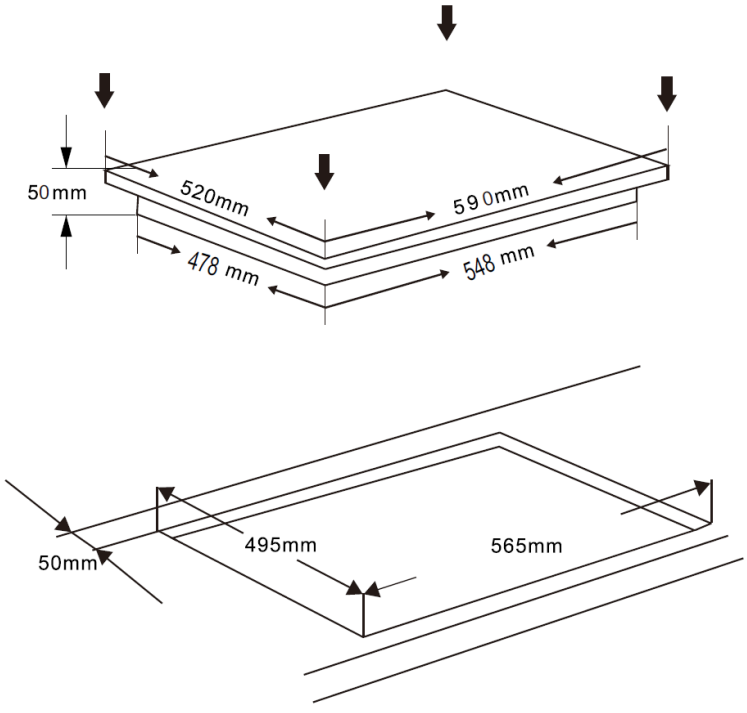
A = Höhe	B = Breite	C = Tiefe
50 mm	590 mm	520 mm

Maße der Einbauöffnung



B = Breite	C = Tiefe	D = Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum
565 mm	495 mm	mind. 50 mm

Installationszeichnung



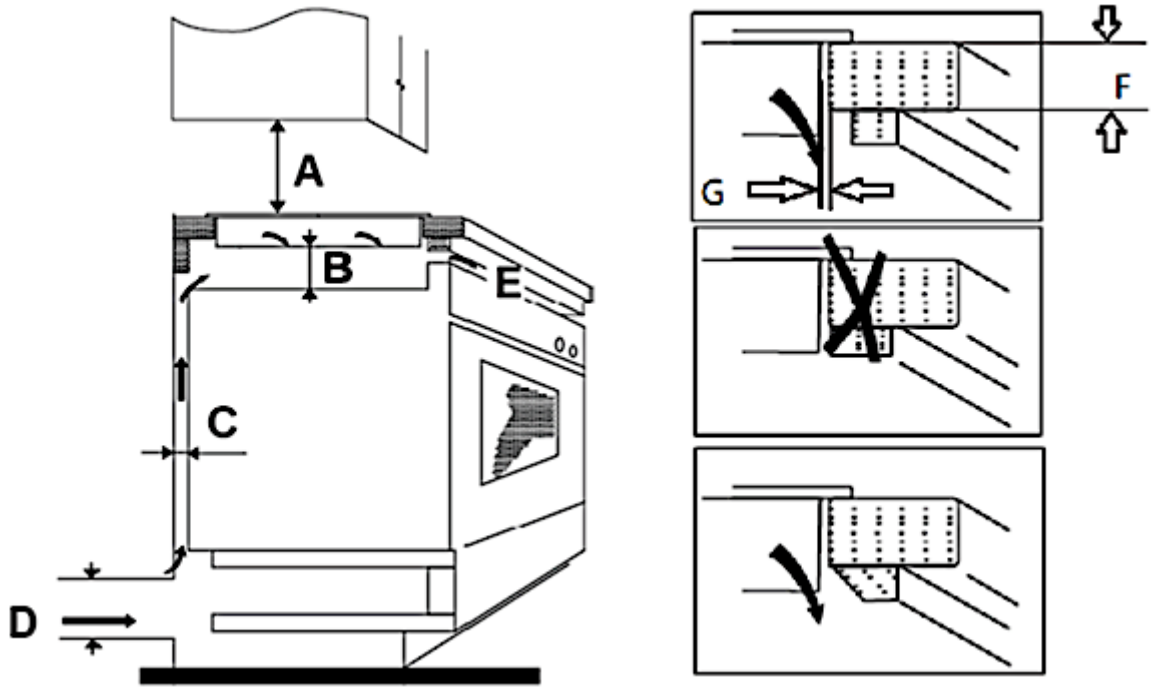
- Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

2.3.2 Belüftung und Installation

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

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- 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.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG
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**
SCHRANK ➢ mind. 450 mm **DUNSTABZUGSHAUBE** ➢ mind. 760 mm	mind. 20 mm	mind. 20 mm	Luft-einlass	Luft-auslass 5 mm	30 mm	mind. 10 mm

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[4] ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen (s. Abb. unten).

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.

[4] Ausstattung abhängig vom Modell.

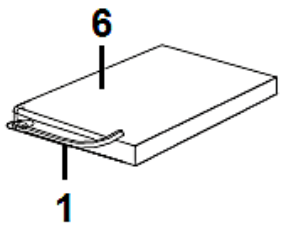
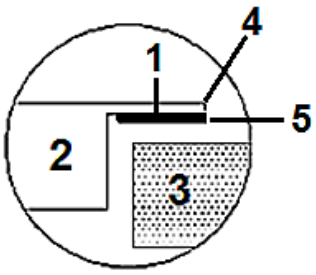


Abb. ähnlich.

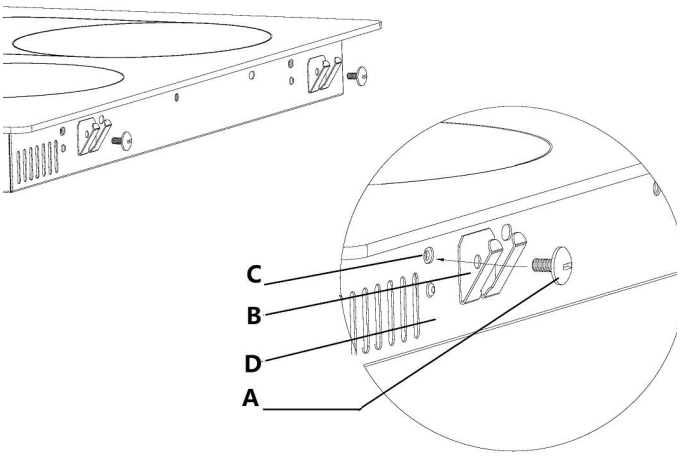


1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

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

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

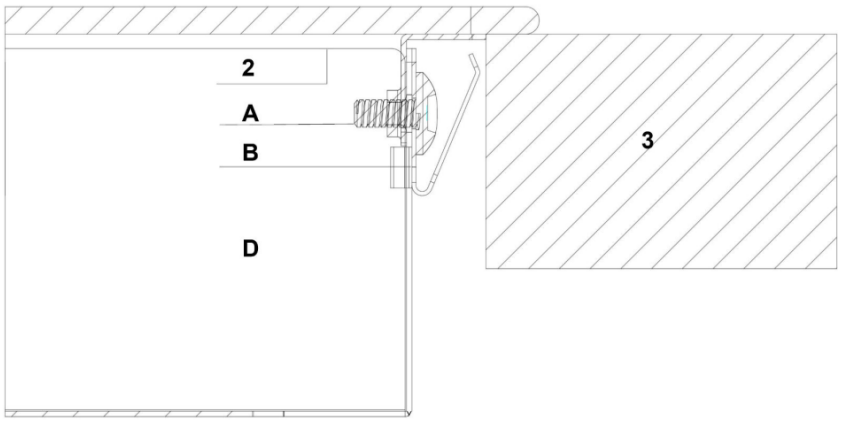
a. Legen Sie das Gerät auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
b. Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
c. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende**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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	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.

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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
D	GEHÄUSE DES KOCHFELDS
2	GLASKERAMIKPLATTE DES KOCHFELDS
3	ARBEITSPLATTE

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!

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

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**).

- Alle Abmessungen in Abb. 1, Abb. 2 und Abb. 3 sind in **Millimetern** angegeben.

[5] Ausstattung abhängig vom Modell.

ABB. 1: INSTALLATIONSZEICHNUNG

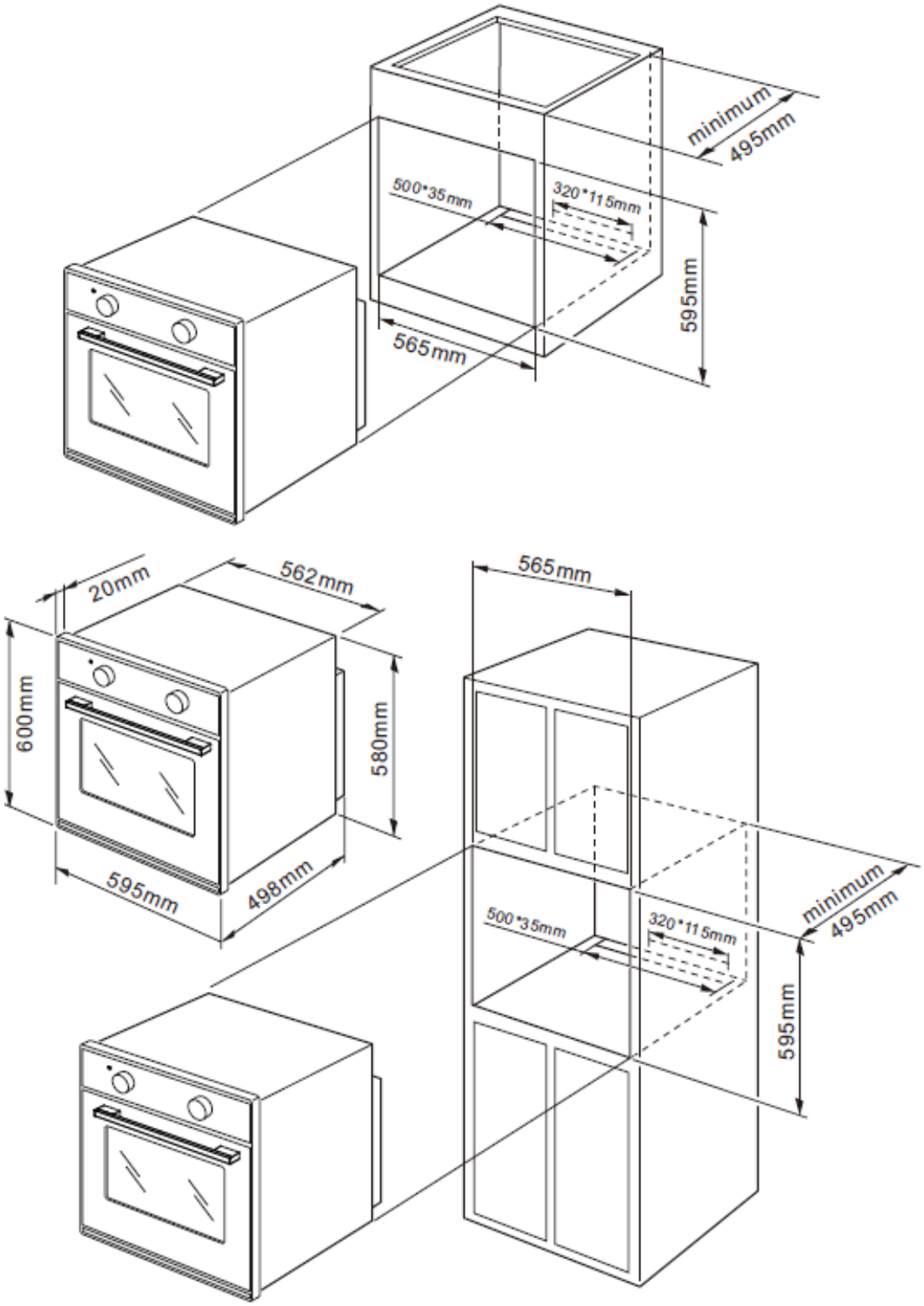
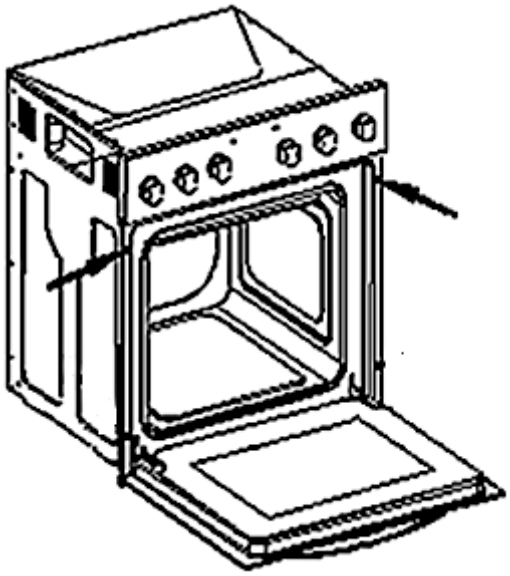


ABB. 2: BEFESTIGUNG DES BACKOFENS



2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen

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

⚠ 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.

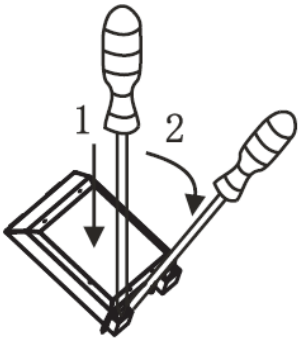
HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- 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.

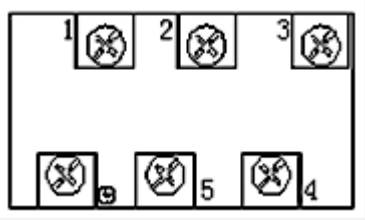


⚠ **WARNUNG!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

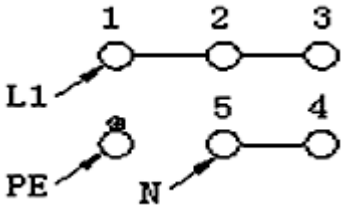
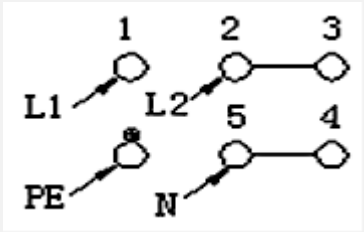
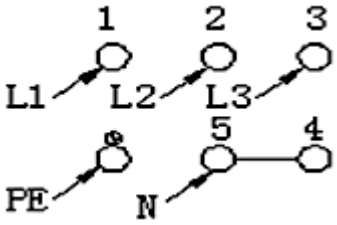
2.5.1 Anschlussdiagramm

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

Spannung der Heizelemente 230 V.
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE-Anschluss verbunden werden.



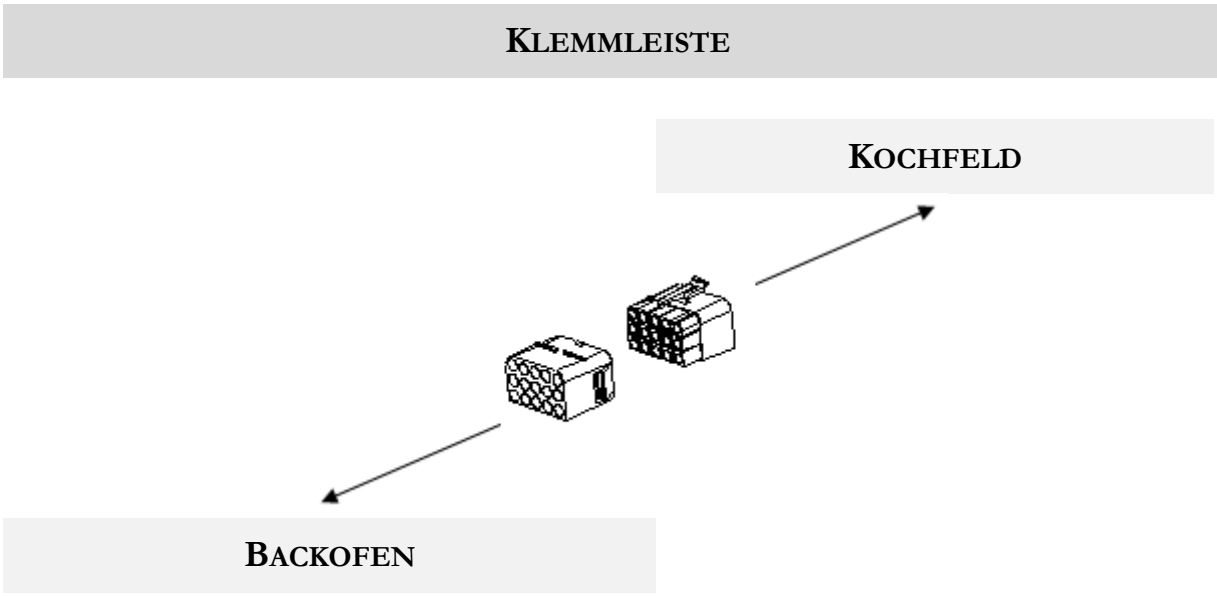
Empfohlene Art der Anschlussleitung.

1	➢ Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 1 – 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F3G4
2	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 3-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F5G1,5

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

- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- **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.

1	**BEDIENFELD** ➢ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD und Kapitel 3.3 BEDIENTASTEN
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	TÜR DES BACKOFENS
4	2 KOCHZONEN: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 KOCHZONEN: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESTWÄRMEANZEIGEN**

**	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.

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehörteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.
- 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. BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!
- Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

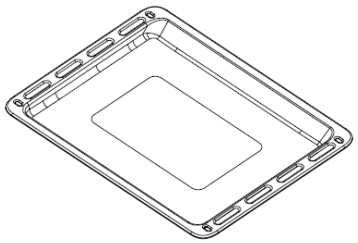
GRILLROST

❖ 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)

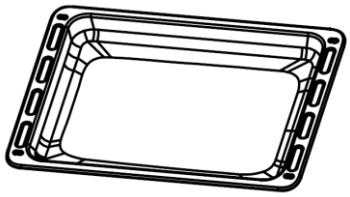
❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.



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)[6]

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



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

3.2 Bedienfeld

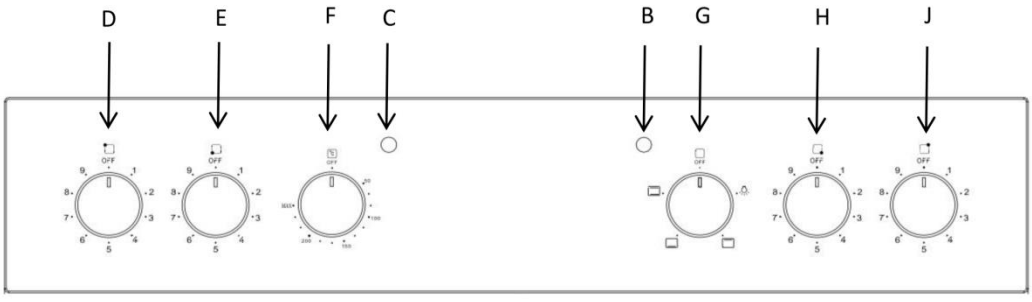
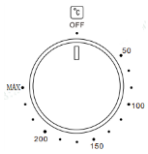
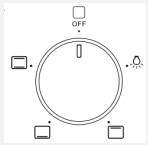


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

[6] Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

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

4. Bedienung

- **Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**
- 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

- 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.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.
- 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)[7] auf 250 °C für 30 Minuten laufen (s. Kapitel 4.4 PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS ff.). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern

[7] Abhängig vom Modell.

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.

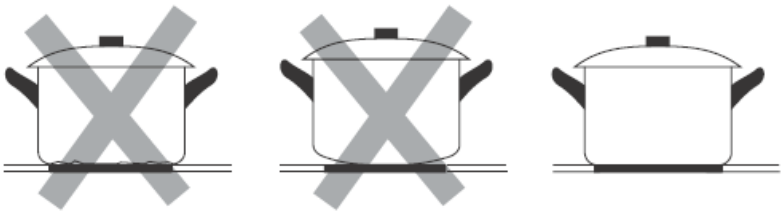
4.2 Benutzung des Kochfelds

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

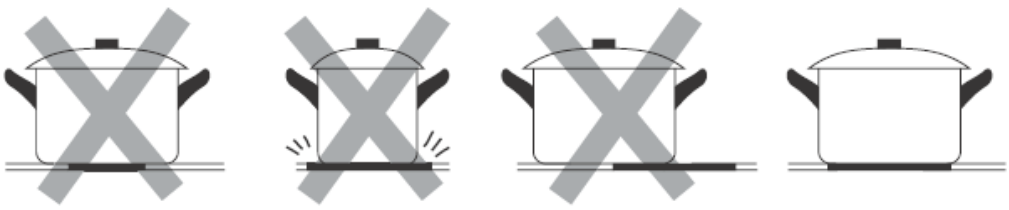
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

- **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.**
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

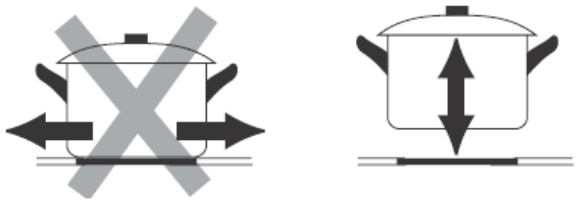
❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



❖ 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.



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 KOCHZONEN 4+5
(s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)

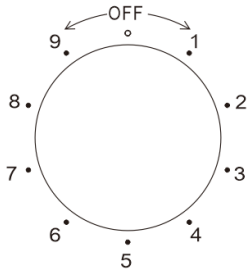


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

0	Kochzone ist ausgeschaltet

1-2	**LEISTUNGSSTUFE 1-2** ➢ Geeignet für das Warmhalten von Speisen etc. ➢ **Niedrigste** Einstellung. ➢ Geeignet für das Schmelzen von Schokolade und Butter.
3-4	**LEISTUNGSSTUFE 3-4** ➢ 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.
5-6	**LEISTUNGSSTUFE 5-6** ➢ Geeignet für das Schmoren und Köcheln. ➢ Geeignet für das Schmoren von Gulasch. ➢ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
7-8	**LEISTUNGSSTUFE 7-8** ➢ Geeignet für das Kochen von Pasta. ➢ Geeignet für das Rösten und Braten von Fleisch und Fisch mit wenig Öl.
9	**LEISTUNGSSTUFE 9** ➢ Geeignet für schnelles Aufheizen, schnelles Kochen. ➢ Geeignet, um Wasser zum Kochen zu bringen. ➢ Geeignet für das Anbraten von Fleisch, Fisch, etc. ➢ **Höchste** Einstellung.
	Lokalisierung der jeweiligen Kochzone

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.

- Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRME-ANZEIGE** (**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

- Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- 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.

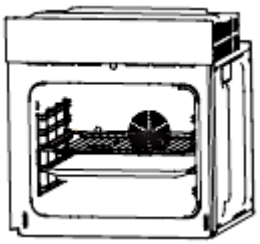
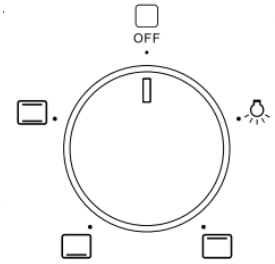
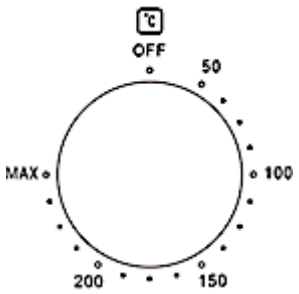


Abb. ähnlich.

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN
	

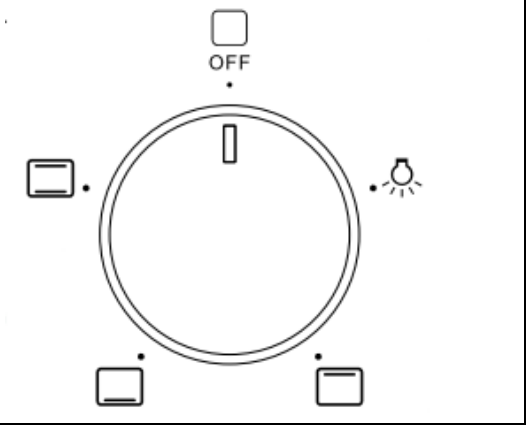
HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

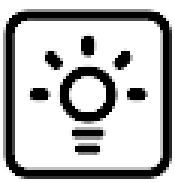
BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS

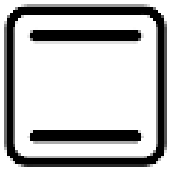
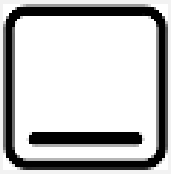
- Das rote Licht (**C** / s. Abb. in Kapitel 3.2 BEDIENFELD) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.
- Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt 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

DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	**BELEUCHTUNG** ➢ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➢ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.

	**OBERHITZE UND UNTERHITZE** ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➢ Vor einem Koch-, Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➢ Geeignet um auf **einer** Ebene zu Backen / Kochen.
	**UNTERHITZE** ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ➢ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
	**OBERHITZE** ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
SYMBOLE	**BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN**

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

- 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.
- 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.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- 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)[8] **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5[9] 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)!

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.
[9] Ausstattung abhängig vom Modell.

⚠ **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![10]
- 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.
- 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 Spezialschwamm 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.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	

[10] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	➢ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➢ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➢ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30^0-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➢ 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. ➢ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

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.

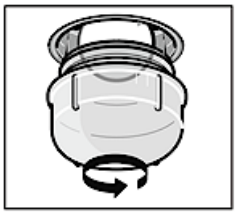
7.4 Austausch des Leuchtmittels

⚠ **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)! STROM-SCHLAGGEFAHR!

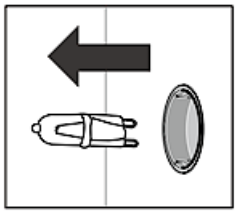
HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

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 Hausstrom-versorgung 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.



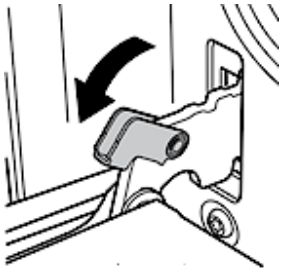
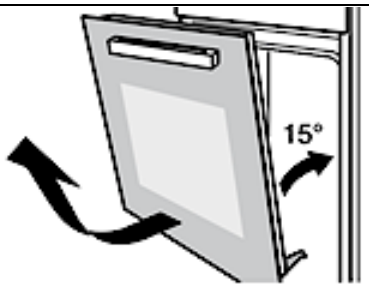
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**: Volt 230 V / Leistung 25 W. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



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.

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 Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür

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

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.[11]

[11] 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.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
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.
DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
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 Hausstrom-versorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
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.

DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT[12] (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY	
1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode[13] 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[14] 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 [15] 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 **nicht** mehr benutzt werden. Der Temperatur-sensor muss ausgetauscht werden. **Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.**

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.

[12] Ausstattung abhängig vom Modell.
[13] Ausstattung abhängig vom Modell.
[14] Ausstattung abhängig vom Modell.
[15] 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 (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGS-GEFAHR!
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.

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, nähe 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.

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

Index 51
1. Safety information 53
1.1 Signal words 54
1.2 Safety instructions 54
2. Installation 60
2.1 Unpacking and positioning 60
2.2 Pre-installation requirements 61
2.3 Installation of the hob 61
2.3.1 Dimensions 62
2.3.2 Ventilation and installation 63
2.4 Installation of the oven 67
2.5 Electrical connection 69
2.5.1 Connection diagram 70
2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob) 71
3. Description of the appliance 72
3.1 Oven and hob 72
3.1.1 Accessories 73
3.2 Control panel 74
4. Operation 75
4.1 Before the first use 75
4.1.1 Hob 75
4.1.2 Oven 75
4.1.3 Cleaning of the accessories 76
4.2 How to use the hob 76
4.2.1 Suitable cookware 76
4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones 77
4.2.3 General operation of the hob 78
4.3 How to use the oven 79
4.3.1 General operation of the oven 79

4.5 Oven functions 80
5. Environmental protection 81
5.1 Environmental protection: disposal 81
5.2 Environmental protection: energy saving 81
6. Cooking guidelines 82
6.1 Tips for cooking and frying (hob) 82
6.2 Tips for baking and roasting (oven) 83
6.3 Tips for grilling (oven) 84
7. Cleaning and maintenance 84
7.1 Cleaning of the hob 85
7.2 Cleaning of the oven 86
7.2.1 How to clean the oven with steam 87
7.3 Cleaning of the oven door 87
7.4 Replacing of the illuminant 87
7.5 Removing / installing of the oven door 88
8. Troubleshooting 89
9. Technical data 91
10. Waste management 92
11. Guarantee conditions 92



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonised regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for cooking in a private household only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been

instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance

does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[16] Original spare parts should be used only.

9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[17] RISK OF ELECTRIC SHOCK!
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.

[16] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.
[17] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
13. During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
20. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
21. The safety distance between the hob and a wall cupboard above must be at least 450 mm.
22. The safety distance between the hob and an extractor hood above must be at least 760 mm.
23. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
24. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
25. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
26. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
27. The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
28. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the

appliance and result in skin-burns.

29. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
    a. check the appliance frequently.
    b. switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.
    c. do not use the appliance to store anything inside.
    d. do not leave any items, e.g., paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
30. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[18]
31. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** as they can explode.
32. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
33. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
34. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
35. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
36. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
37. Children must not play with the appliance.
38. Always supervise children if they are near the appliance.
39. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
40. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
41. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

⚠ CAUTION!

[18] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, hob, etc.). Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
8. **Always** use oven gloves.
9. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
10. After use, always switch off the cooking zones.
11. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
12. Protect the hob from corrosion.
13. Switch off soiled cooking zones.
14. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
15. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
16. The blades of scrapers for the cleaning of a glass-ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
17. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance as they may become hot.
18. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not put any heavy items on the hob.
7. Do not put heavy cookware on the hob.
8. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise, you will damage the appliance.
9. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
10. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
11. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
12. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only**.
13. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
14. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
15. Use suitable ovenware **only**.
16. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
17. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

2. Installation

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer´s help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly.
9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the hob must be **at least 30 mm**.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g., ceramic tiles.
- During operation of the appliance (hob and / or oven), adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- If you are not sure whether the adjacent cabinets or the back wall are heat-resistant, you should provide a clearance of approx. 20 mm around the oven.
- The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

The installation of the appliance (hob and oven) must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

2.3 Installation of the hob

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

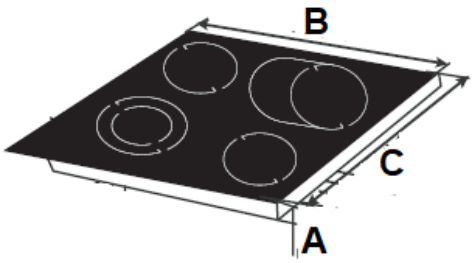
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- Provide an installation opening relevant to the dimensions on the drawings in chapter 2.3.1 DIMENSIONS. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole.

The thickness of the worktop must be **at least 30 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

2.3.1 Dimensions

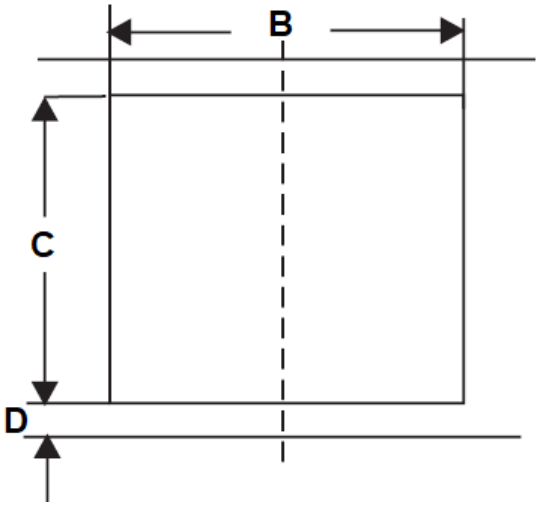
All dimensions are given in **millimetres.**

DIMENSIONS OF THE HOB



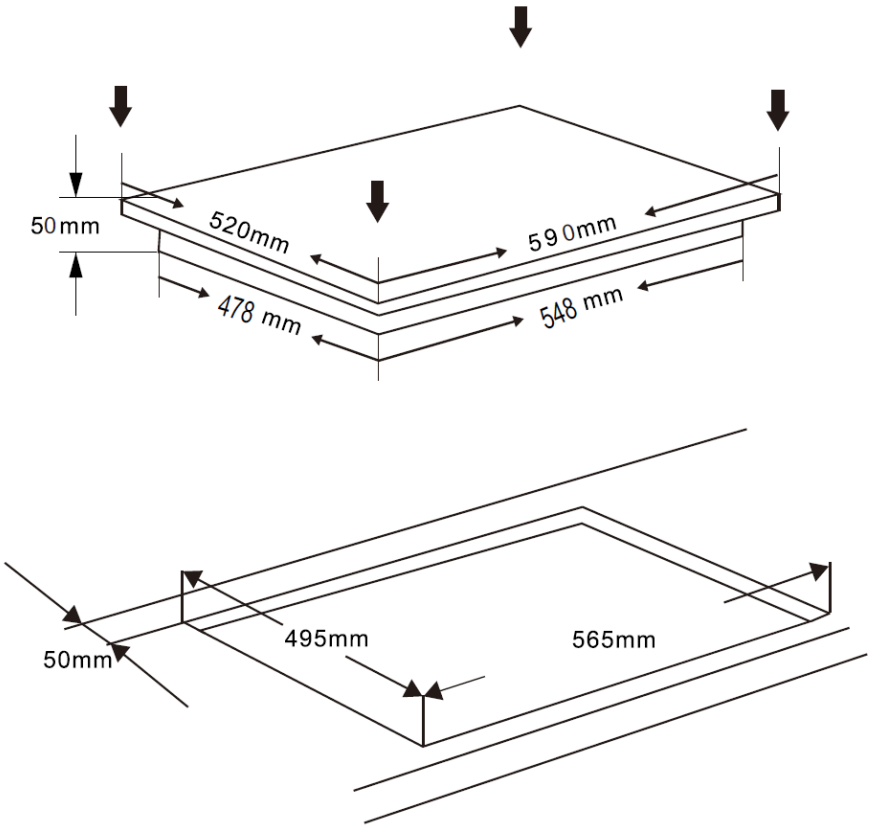
A = HEIGHT	B = WIDTH	C = DEPTH
50 mm	590 mm	520 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING



B = WIDTH	C = DEPTH	D = MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING
565 mm	495 mm	min. 50 mm

INSTALLATION DRAWING



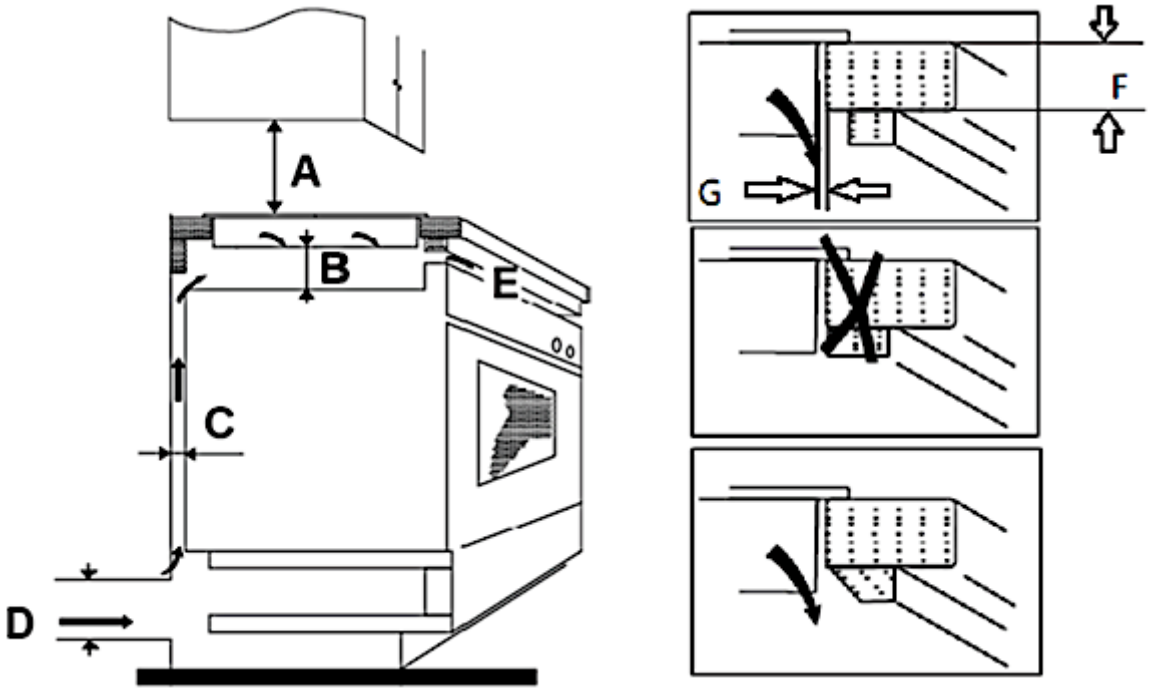
2.3.2 Ventilation and installation

⚠ DANGER! The appliance must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above must be **at least 450 mm**.
- The safety distance between the hob and an **extractor hood** above must be **at least 760 mm**.
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

The hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet must not be flush with the installation opening. Install the closing edge in offset positioning or bevel the closing edge. S. fig. below.



C = VENTILATION SLOT						
A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**
WALL CUPBOARD ➢ min. 450 mm **EXTRACTOR HOOD** ➢ min. 760 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm	30 mm	min. 10 mm

The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.

INSTALLATION OF THE HOB

1. **Before** installing the hob, you must fix the adhesive seal[19] on the **bottom** edge of the hob properly (s. fig. below).

[19] Depending on model.

The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

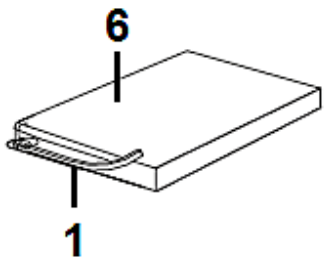
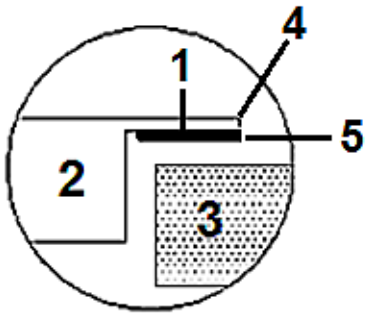


Fig. similar.

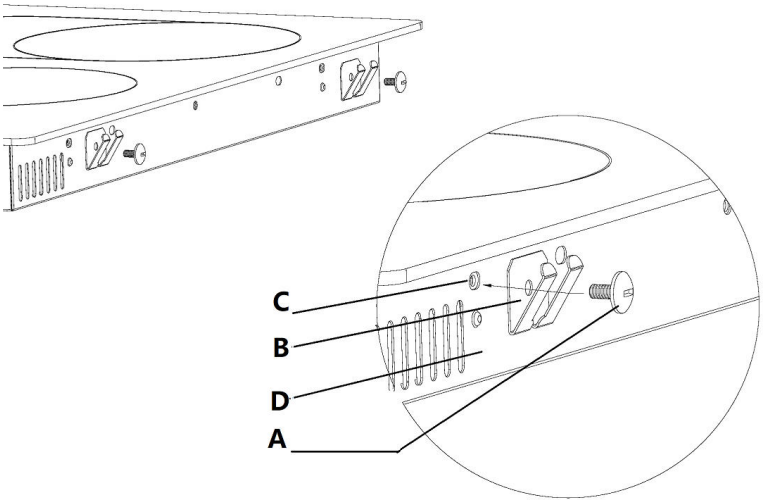


1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE HOB

2. Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

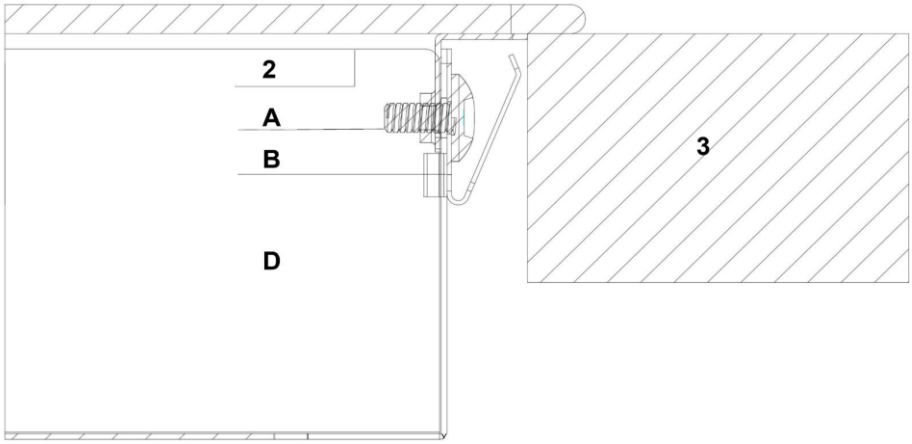
a. Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).
b. Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.
c. Install the fixing brackets on the **sides of the hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).



A	SCREW
B	BRACKET
C	SCREW HOLE
D	HOUSING OF THE HOB

3. Insert the hob into the installation opening and align it correctly. Push the hob down carefully until the hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.



A	SCREW
B	FIXING BRACKET
D	HOUSING OF THE HOB
2	CERAMIC GLASS PANEL OF THE HOB
3	WORKTOP

The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

NOTICE! The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.

2.4 Installation of the oven

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! Depending on model, you must connect the cable bundle of the hob to the control panel of the oven before finally fixing the oven.

- All dimensions in the following figures are given in **millimetres.**
- Use the embedded handles or wire handles[20] on both sides of the oven to move the appliance.
- The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- The power cord must not be trapped or kinked.
- If the oven will be installed **above a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

INSTALLATION OF THE OVEN

1. **Switch off the power supply (fuse box of your household power supply)!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawing (s. below, **fig. 2**).
3. Install the hob in the built-in opening (s. chapter 2.3 INSTALLATION OF THE HOB et seq.).
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains; see also chapter 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN et seq. Proceed as follows.
   a) Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob properly. **In doing so, it is essential to observe the instructions referring to the electrical connections given in the chapters** 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN, 2.5.1 CONNECTION DIAGRAM and 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION (CONNECTION: OVEN AND HOB).
6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
7. Complete the installation of the appliance and fix the oven using the 4 corresponding screws (s. below, **fig. 3**).

- All dimensions in fig. 1, fig. 2 and fig. 3 are given in **millimetres.**

[20] Depending on model.

FIG. 1: INSTALLATION DRAWING

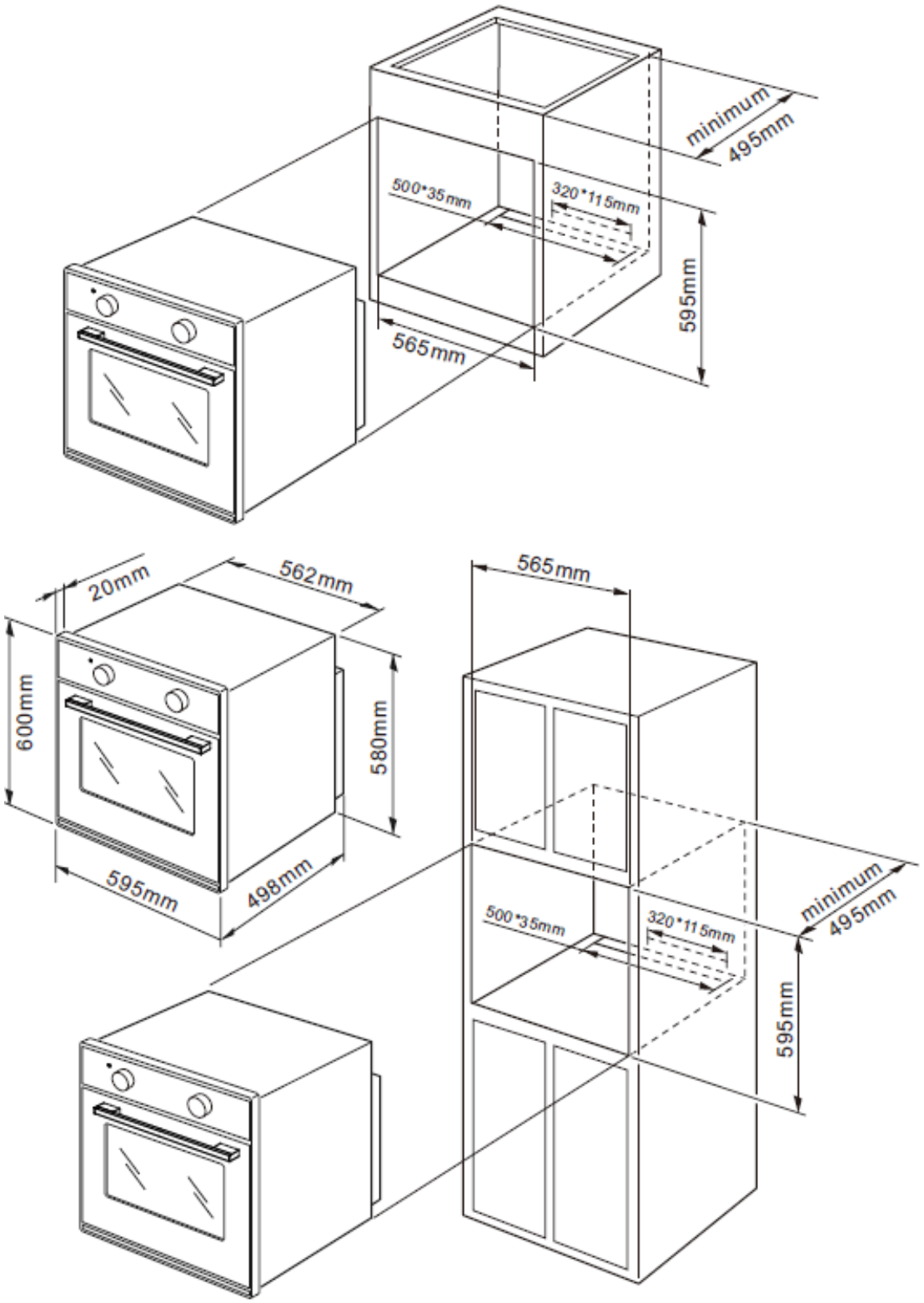
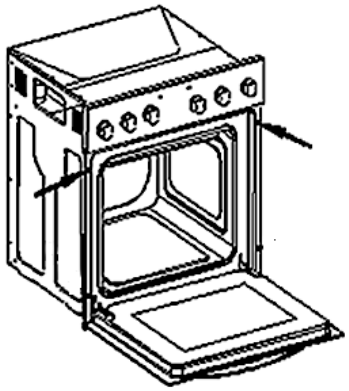


FIG. 2: HOW TO FIX THE OVEN



2.5 Electrical connection

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

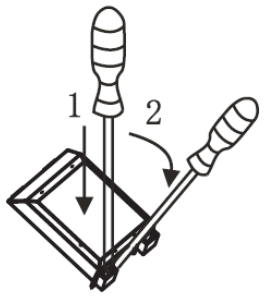
⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- The appliance is manufactured to work with three-phase alternating current (380-415V 3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**
- When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- When installing the appliance, contact protection must be ensured.

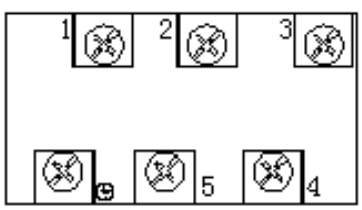
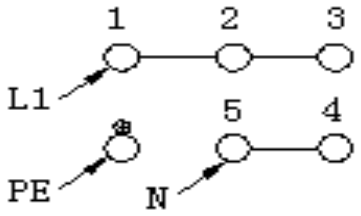
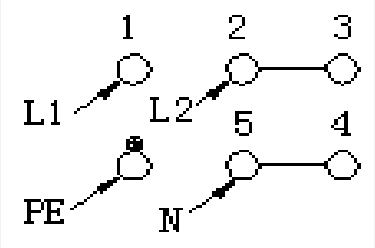
- **HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX**: move a screwdriver (**1**) slightly downwards (**2**) to open the box (s. fig. below). You may need to release two locks on both sides of the connection box.

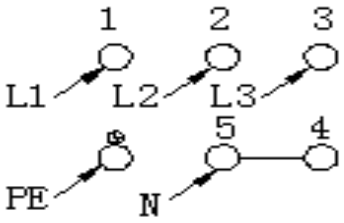


⚠ **WARNING!** Any damage caused by an appliance that is <u>not connected to the mains properly</u> is **<u>not</u>** subject to the guarantee!

2.5.1 Connection diagram

⚠ **WARNING!** Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.

Voltage heating elements 230V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.		**Recommended type of connection lead.**
1 ➢ For 230 V earthed one-phase connection. ➢ Bridges connect 1 – 2 - 3 terminals and 4 – 5 terminals. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F3G4
2 ➢ For 400 / 230 V earthed two-phase connection. ➢ Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 – 5 terminals. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F4G2.5

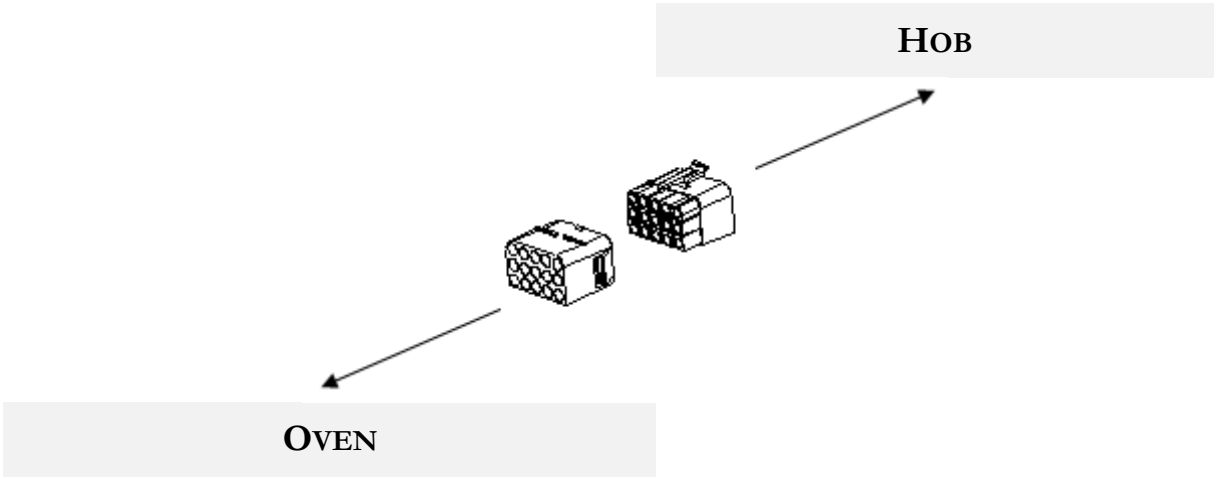
3	➢ For 400 / 230 V earthed three-phase connection. ➢ Bridges connect 4 - 5terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F5G1.5

L1 = R, L2 = S, L3 = T	**N = Earth**	**PE = earth wire terminal**

- Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- The appliance must be grounded.
- The technical data of your energy supply **must** meet the values on the rating plate.
- **Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at.[21] Original spare parts should be used only.**

2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob)

TERMINAL BLOCK



[21] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob



Fig. similar: modifications are possible.

1	**CONTROL PANEL** ➢ S. chapter 3.2 CONTROL PANEL
2	DOOR HANDLE OF THE OVEN DOOR
3	DOOR OF THE OVEN
4	2 COOKING ZONES: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 COOKING ZONES: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESIDUAL HEAT INDICATORS**

**	The RESIDUAL HEAT INDICATORS indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

3.1.1 Accessories

❖ **Depending on model**, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and / or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery.

- Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- When the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) become hot, they may deform. As soon as the slide-in elements have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.
- Always ensure that the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it
- If you grill on the grilling grate directly, **always** use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

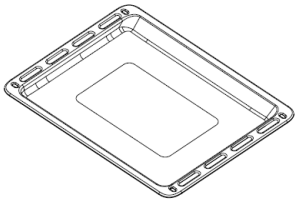
GRILLING GRATE

❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.



DRIP TRAY (OVEN PAN)

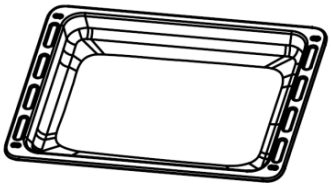
❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.



- If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.

BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)[22]

❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.



[22] Optional accessory: depending on model.

If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.

3.2 Control panel

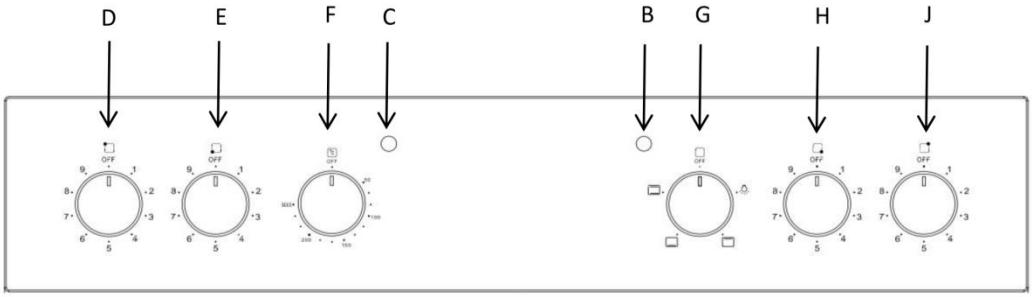
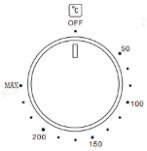
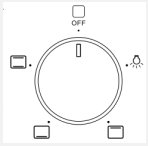


Fig. similar: modifications are possible.

B		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE HOB (RED)
C		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN (RED)
D		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR LEFT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise **or** anticlockwise to switch on this cooking zone.
E		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT LEFT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.
F		**ROTARY KNOB « OVEN TEMPERATURE »** ➢ Rotary knob for the selection of the OVEN TEMPERATURE. ➢ The temperature of the oven can be adjusted from 50 °C to 250 °C.

G		**ROTARY KNOB « OVEN FUNCTIONS »** ➢ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS. ➢ This rotary knob selects the desired cooking function. ➢ Seven different oven functions are selectable (s. chapter 4.5 OVEN FUNCTIONS).
H		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT RIGHT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise **or** anticlockwise to switch on this cooking zone.
J		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR RIGHT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.

4. Operation

- **Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!**

- Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

4.1.1 Hob

❖ Clean the glass-ceramic; look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE.

4.1.2 Oven

- Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses.
- Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.
- Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HOW TO HEAT THE OVEN

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 30 minutes (top and bottom heat or similar oven function[23] / 250 °C / s. chapter 4.4 PROGRAMMING OF THE OVEN). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

4.1.3 Cleaning of the accessories

❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the hob

⚠ **WARNING!** Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

4.2.1 Suitable cookware

Use glass-ceramic suitable cookware only.

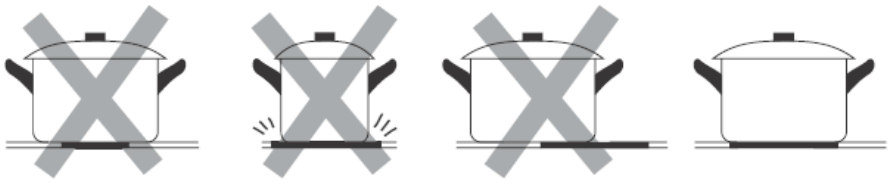
The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.

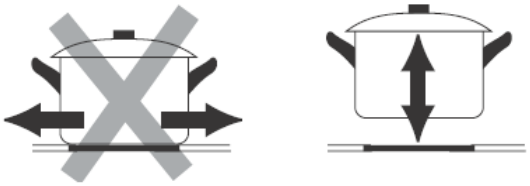


[23] Depending on model.

❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



❖ Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



If the diameter of the used cookware is larger than the respective cooking zone, the heating time increases as heat conduction spreads from the centre of the cookware to the edges. In such a case, the temperature is also unevenly distributed. For these reasons, we recommend adapting the size of the cookware to the respective cooking zone.

4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones

❖ Each cooking zone is equipped with 9 power levels. You can set the power levels using the corresponding rotary knobs (s. fig. below).

ROTARY KNOBS OF COOKING ZONES 4+5
(s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB)

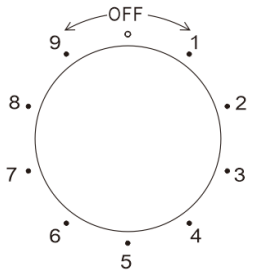


Fig. similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.
1-2	**POWER LEVEL 1-2** ➢ Suitable for keeping dishes warm. ➢ Lowest setting. ➢ Suitable for the melting of chocolate and butter.
3-4	**POWER LEVEL 3-4** ➢ Suitable for stewing, the steaming of vegetables and slow cooking. ➢ Suitable for the defrosting and slow heating of food. ➢ Suitable for the cooking of rice.
5-6	**POWER LEVEL 5-6** ➢ Suitable for the cooking of soups and larger dishes. ➢ Suitable for braising and simmering. ➢ Suitable for braising goulash.
7-8	**POWER LEVEL 7-8** ➢ Suitable for the cooking of pasta. ➢ Suitable for the roasting and frying of meat and fish with a small amount of oil.
9	**POWER LEVEL 9** ➢ Suitable for rapid heating, rapid boiling. ➢ Suitable for bringing water to the boil. ➢ Suitable for searing meat, fish, etc. ➢ Highest setting.
	Localisation of the respective cooking zone

After cooking, turn the ROTARY KNOB on position «OFF» immediately to switch off the corresponding cooking zone.

NOTICE! Turn the rotary knobs of the flexible cooking zones to the desired power level in **clockwise direction only**. Then you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the temperature control knob.

4.2.3 General operation of the hob

1. Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.

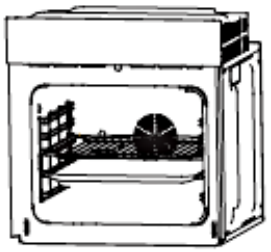
2. Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
3. Turn the corresponding knob to position **«OFF»** to stop cooking.

- Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The **RESIDUAL HEAT INDICATOR** (**7** / s. chapter 3.1 OVEN AND HOB) indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

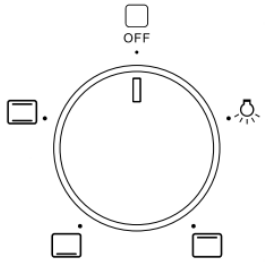
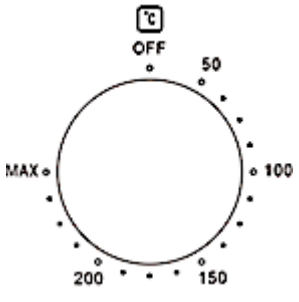
4.3 How to use the oven

- The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
- Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- **Always** use oven gloves.
- Use suitable ovenware **only**.

- Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



4.3.1 General operation of the oven

ROTARY KNOB: OVEN FUNCTIONS	ROTARY KNOB: OVEN TEMPERATURES
	

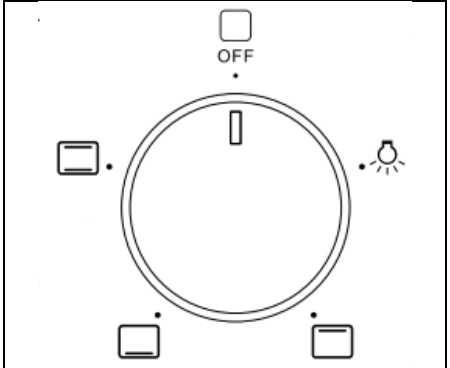
NOTICE! Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

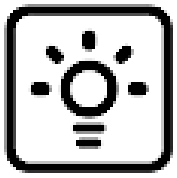
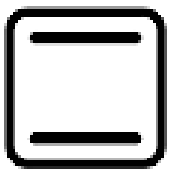
OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN

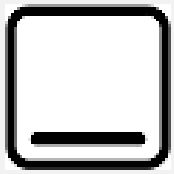
- The red light (**C** / s. fig. in chapter 3.2 CONTROL PANEL) indicates that the oven is heating.
- When the red light goes off the oven has reached the set temperature.
- If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- During a cooking / baking process, the red light of the oven will go off and on temporarily to maintain the set temperature.

4.5 Oven functions

ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	**INTERNAL LIGHT** ➢ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. ➢ The oven does not heat.
	**TOP HEAT AND BOTTOM HEAT** ➢ The oven is heated conventionally. ➢ The oven should be preheated before you start cooking / baking. ➢ You can grill / cook on **one** cooking level.

	**BOTTOM HEAT** ➢ Switches on the bottom heat of the oven, e.g., for final backing from the bottom. ➢ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.
	**TOP HEAT** ➢ Switches on the top heat of the oven, e.g., for final backing from the top. ➢ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

❖ Appliances bearing this symbol «  » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

❖ Use proper cookware for cooking.
❖ Cookware with thick, flat bases can save up to1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise, you will use four times as much energy!
❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.

- Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- Only use the oven when cooking larger dishes.
- Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- Make use of the residual heat of the oven.
- If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- Make sure the oven door is closed properly.
- Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

- Be very careful when frying because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.
- **Never** try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
- The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
- Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- Only use cookware which is suitable to be used on a glass-ceramic hob; otherwise, you will damage the appliance.

6.1 Tips for cooking and frying (hob)

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect

way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ❖ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends on the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

6.2 Tips for baking and roasting (oven)

- ❖ We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.

- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- ❖ Never pour cold water over the meat.

6.3 Tips for grilling (oven)

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)[24] in the upper levels (4 / 5[25]) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. RISK OF DAMAGE!

7. Cleaning and maintenance

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

[24] Depending on model.
[25] Depending on model

⚠ **WARNING!** Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! [26]
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.1 Cleaning of the hob

- Clean the hob after each use.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	**SAFETY GUIDELINES**
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	➢ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➢ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to

[26] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

	clean glass ceramic. ➢ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	**SAFETY GUIDELINES**
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30^0-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	➢ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➢ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

7.2 Cleaning of the oven

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.

7.2.1 How to clean the oven with steam

1. Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the oven function « top and bottom heat (with fan) » and set the oven temperature to 100 °C.
4. Heat the oven for approx. 30 minutes.
5. Open the oven door and wipe the interior with a cloth.
6. Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
7. Dry after cleaning.

7.3 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise, you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

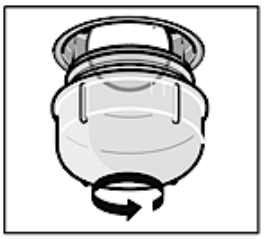
7.4 Replacing of the illuminant

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and let it **cool down completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

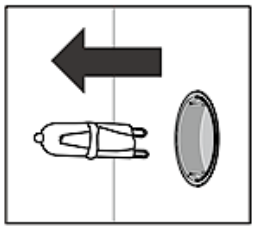
NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE! Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only**! RISK OF DAMAGE!

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise (s. fig. below). Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.



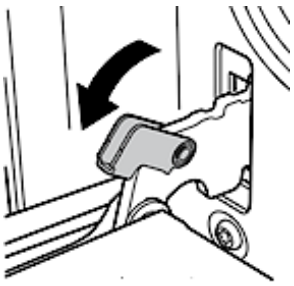
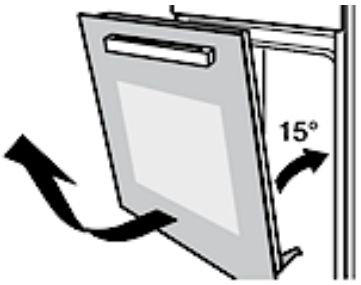
4. Unscrew the illuminant from the socket (s. fig. below) and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**: Voltage 230 V / Power 25 W. Do not use any other type of illuminant.



5. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
6. Replace the lamp cover.
7. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

7.5 Removing / installing of the oven door

HOW TO REMOVE / INSTALL THE OVEN DOOR	
1. Open the door and push the safety catches of the two hinges upwards (s. fig. on the right).	
2. Close the door slightly: 15° (s. fig. on the right). 3. Lift the door and pull it towards your direction carefully.	

4. To reassemble proceed in reverse order.
5. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
6. After reassembling the door close the safety catch carefully.
7. **If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.**

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[27]

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

➢ Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
1. You used unsuitable cookware with sharp edges. 2. You used an unsuitable detergent, e.g., an abrasive.	1. Use suitable cookware. 2. Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	

[27] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	1. This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED[28] (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
1. Technical malfunction.	1. Note the complete error code[29], disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
1. You have not set a temperature. 2. You have not set the timer[30]. 3. The heating element is defective.	1. Set a temperature. 2. Set the timer. 3. Please contact the aftersales service.
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
1. The illuminant is loose or damaged.	1. Tighten or replace the illuminant.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
1. The cooling-fan the appliance is equipped with [31] protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
ABNORMAL TEMPERATURE MEASUREMENT IN THE OVEN	
1. Temperature sensor of the oven is defective.	1. **The oven must not be used**. The temperature sensor must be replaced. **Please contact the aftersales service immediately.**

If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

[28] Depending on model.
[29] Depending on model.
[30] Depending on model.
[31] Depending on model.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven with hob
Control panel	Stainless Steel
Material: hob	Glass ceramic
Energy efficiency category**	A
Energy consumption / conventional	0,73 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	-
Net volume oven in l	65.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Volume 65 l
Cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	top heat + bottom heat / bottom heat / top heat
Grill	-
Fan	-
Hot air	-
Full-glass inner door	✓
Telescopic slides	-
Timer	-
Oven door / glass sheets	Black / 3
Body cooling	✓
Handles / rotary knobs	Stainless steel
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	- / 1 / 1
Side racks	-
Max. rated power	8400 W
Max. rated power: oven	2400 W
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions: hob H*W*D in cm	5.00*59.00*52.00
Dimensions oven H*W*D in cm	60.00*59.00*55,00
Hob: weight net / gross in kg	7,50 / 9,00
Oven: weight net / gross in kg	26,00 / 30,00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

0 minutes after switching on without further operation or after the end of the program/function, the appliance automatically switches to off-mode.

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**. Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.
3. model name.
4. serial number/photo of the rating plate.
5. type of malfunction.

If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezer: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.

4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

The guarantee claims **neither** extend the guarantee period **nor** initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

SERVICE INFORMATION

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

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

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
27.10.2025	10/27/2025

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

BEDIENUNGSANLEITUNG GESCHIRRSPÜLER

GSM-168E



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 6
2. Installation 11
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 11
2.2 Zusammenfassung der Installationsschritte 12
2.3 Kondenswasser-Schutzstreifen 13
2.4 Raumbedarf 13
2.5 Installation des Wasserzufuhrschlauchs (Kaltwasser) 15
2.6 Installation des Abwasserschlauchs 16
2.7 Hocheinbau 19
2.8 Elektrischer Anschluss 20
2.9 Installation des Gerätes in der Einbauöffnung 21
2.10 Gerät ordnungsgemäß ausrichten 22
2.11 Installation der Zierverkleidung 24
2.12 Einstellen der Türfederspannung 26
2.13 Anbringen der oberen Distanzleiste 27
2.14 Fixierung des Gerätes 28
3. Ansicht des Gerätes und des Bedienfeldes 28
3.1 Ansicht des Gerätes 28
3.2 Ansicht des Bedienfeldes: Bedientasten und Anzeigen 30
4. Vor der ersten Benutzung 34
4.1 Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) 35
4.1.1 Füllen des Wasserenthärter - Behälters 35
4.1.2 Wasserhärtegrade / Wasserenthärterverbrauch 37
4.1.3 Einstellen des Wasserenthärterverbrauchs 38
4.2 Klarspüler 40
4.2.1 Füllen des Klarspüler - Behälters 41

4.2.2 Einstellen des Klarspülerverbrauchs 42
4.3 Spülmaschinen-Spülmittel 44
4.3.1 Der Spülmittelbehälter 45
4.4 Zusammenfassung der Grundfunktionen 48
5. Geschirrkörbe 50
5.1 Allgemeine Hinweise für das Beladen der Geschirrkörbe 50
5.2 Oberer Geschirrkorb 51
5.2.1 Verstellen des oberen Geschirrkorbs 52
5.2.2 Einklappen der Tassenablagen 55
5.3 Unterer Geschirrkorb 55
5.4 Besteckschublade 57
5.4.1 Beladen der Besteckschublade 57
5.5 Ungeeignetes Geschirr / Besteck 58
5.6 Schäden an Glaswaren / Geschirr 58
6. Die Spülprogramme 59
6.1 Die zusätzlichen Programmfunktionen 61
6.2 Starten eines Spülprogramms 62
6.3 Zusätzliche Programmfunktionen wählen 62
6.3.1 Startzeitvorwahl 63
6.3.2 Trocknen + ... 64
6.4 Wechsel eines laufenden Spülprogramms 65
6.5 Nachträgliches Eingeben von Geschirr 65
6.6 Ende eines Spülprogramms 66
7. Umweltschutz 66
7.1 Umweltschutz: Entsorgung 66
7.2 Umweltschutz: Energie sparen 67
8. Reinigung und Pflege 67
8.1 Das Filtersystem 68
8.1.1 Reinigung des Filtersystems 68
8.2 Reinigung der Sprüharme 72
8.3 Reinigung des Gerätes und des Bedienfeldes 74
8.4 Reinigung der Tür und der Türdichtungen 74
8.5 Frostschutz 75
8.6 Außerbetriebnahme 75
9. Problembehandlung 75
9.1 Fehlermeldungen 80
10. Technische Daten 81
11. Entsorgung 82

12. Garantiebedingungen 83



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.

- 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.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- 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.
- 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 kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- 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.
- 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.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wir Hotels, Motels, B&B; (3) beim Catering oder ähnlichen nicht-wiederverkaufenden Anwendern.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Reinigen von Geschirr in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- 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

⚠ GEFAHR! 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

⚠ GEFAHR!

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. Alle zum Anschluss an die Stromversorgung 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.
3. Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen. STROMSCHLAGGEFAHR!
4. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. 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**).
6. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[1] Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite « SERVICE INFORMATION » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

8. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
9. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROM-SCHLAGGEFAHR!
10. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

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

1. In einem Warmwassersystem, das über einen Zeitraum von 2 Wochen oder länger nicht benutzt wurde, kann es unter bestimmten Bedingungen zur Bildung von Wasserstoff kommen. **Wasserstoff ist ein explosives Gas.** Falls Sie das Warmwassersystem über einen solchen Zeitraum hinweg nicht benutzt haben, drehen Sie alle Warmwasserhähne auf und lassen Sie das Wasser für einige Minuten fließen. Dadurch setzen Sie den angesammelten Wasserstoff frei. Da Wasserstoff brennbar ist, rauchen Sie in diesem Zeitraum nicht und benutzen Sie keine offenen Flammen und kein offenes Licht.
2. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGS-GEFAHR.
3. Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
4. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 V / 50 Hz Wechsel-spannung. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Lassen Sie alle Reparaturen nur von Ihrem autorisierten Kundendienst durchführen.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungs-kabel.
6. Entfernen oder durchtrennen Sie auf keinen Fall die Erdungs-Verbindung des Netzanschlusskabels.

7. Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechende ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Sicherheitssteckdose. Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.
8. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
9. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGS!
12. Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-GEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!
13. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf aus dem Gerät entweichen kann. VERBRÜHUNGSGEFAHR!
14. Berühren Sie die Heizelemente nicht während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Betrieb des Gerätes. VERBRENNUNGS-GEFAHR!
15. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!
16. Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!
17. Tauchen Sie das Gerät, das Netzanschlusskabel oder den Netzanschlussstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! STROMSCHLAGGEFAHR!
18. Spülmaschinen-Spülmittel sind extrem alkalisch und daher sehr gefährlich, wenn Sie verschluckt werden. Lassen Sie Haut und Augen nicht in Berührung mit dem Spülmaschinen-Spülmittel kommen. **Halten Sie solche Spülmittel immer außerhalb der Reichweite von Kindern.** VERÄTZUNGSGEFAHR!
19. Halten Sie Kinder fern von Spülmaschinen-Spülmitteln und Spülzusätzen. Lassen Sie Kinder nicht ans Gerät, wenn die Türe geöffnet ist, da sich noch Spülmaschinen-Spülmittel im Inneren des Gerätes befinden könnte.
20. Wenn alle Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld flimmern, liegt eine Fehlfunktion des Gerätes vor. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät umgehend von der Strom- und Wasserversorgung.
21. Benutzen Sie das Gerät **niemals** ohne eingesetzte Filter.
22. Kinder dürfen **niemals** mit dem Gerät spielen.
23. Betreiben Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt**.**

24. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

⚠ VORSICHT!

1. Setzen oder stellen Sie sich niemals auf den Geschirrkorb oder die Tür des Geschirrspülers. BRUCHGEFAHR! VERLETZUNGS-GEFAHR!
2. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür, da das Gerät ansonsten nach vorne kippen kann.
3. Wenn Sie das Gerät befüllen:
   a. Platzieren Sie scharfkantige Gegenstände dergestalt, dass sie nicht die Türdichtungen beschädigen.
   b. Es dürfen niemals Gegenstände durch die Böden beider Geschirrkörbe sowie des Besteckkorbs nach unten ragen.
   c. Platzieren Sie scharfe Messer mit dem Griff nach oben oder waagerecht, sodass Sie sich keine Schnittverletzungen zuziehen.
4. Lassen Sie die Tür nicht offenstehen, da Sie ansonsten über diese stolpern können.

HINWEIS!

1. **Die Sprüharme können mit einer Transportsicherung versehen sein. Entfernen Sie unbedingt alle Transportsicherungen vor dem Aufbau des Gerätes.**
2. Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**
3. Achten Sie beim Anschluss an eine Trinkwasserversorgung darauf, dass Sie das Gerät mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfluss anschließen (nach DIN EN 1717). Die Installation, einschließlich des Wasser-, Abwasseranschlusses und des elektrischen Anschlusses, sowie Reparaturen **müssen** von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
4. Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind.** KORROSIONSGEFAHR!
5. Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits

Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

6. Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden.
7. Benutzen Sie immer einen **Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz**) zur speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler. Die Wasserhärte variiert abhängig von Ihrem Wohnort. Wenn in einem Geschirrspüler hartes Wasser verwendet wird, ergeben sich Ablagerungen auf dem Geschirr und im Gerät. Der Wasserenthärter entfernt Mineralien und Salze aus dem Wasser.
8. Benutzen Sie immer einen **Klarspüler** zur speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler. Verwenden Sie niemals andere Substanzen, z. B. einen Spülmaschinenreiniger oder Flüssigreiniger; ansonsten beschädigen Sie das Gerät.
9. Benutzen Sie **ausschließlich Spülmaschinen-Spülmittel** und Zusätze, die für die Verwendung in einem Geschirrspüler hergestellt wurden. Benutzen Sie keine Seifen, Waschmittel oder Handwaschmittel in Ihrem Geschirrspüler.
10. 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 (senkrecht).
11. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
12. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
13. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
14. Lassen Sie den Anschluss der Wasserschläuche nur durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
16. Benutzen Sie die Tür und die Geschirrkörbe des Gerätes nicht als Standfläche oder Stütze.
17. Gegenstände aus Kunststoffen dürfen nicht die Heizelemente berühren.
18. Geben Sie nur solche Gegenstände aus Kunststoffen in das Gerät, die zur Reinigung in einem Geschirrspüler geeignet sind. Geeignete

Gegenstände werden durch ihren Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

19. Überprüfen Sie nach jedem Spülprogramm, ob der Aufnahmebehälter für das Spülmaschinen-Spülmittel leer ist.
20. Benutzen Sie zum Reinigen der Tür niemals Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können.
21. Das Gerät ist zum Spülen von maximal **16 Gedecken** ausgelegt.
22. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
23. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden!

Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.

Wir empfehlen, die Wasserzufuhr mit einem Rückschlagventil zu sichern.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

⚠ **WARNUNG!** Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGS-GEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
2. **Die Sprüharme können mit einer Transportsicherung versehen sein. Entfernen Sie unbedingt alle Transportsicherungen vor dem Aufbau des Gerätes.**
3. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
4. Das Gerät muss in der Nähe eines bestehenden Wasserzulaufs und Wasserablaufs, sowie in der Nähe einer Sicherheitssteckdose installiert werden.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Fußboden auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
6. Die Rückseite des Gerätes muss an der hinteren Wand und die Seiten an eventuell angrenzenden Schränken bzw. Wänden ausgerichtet sein.
7. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
8. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

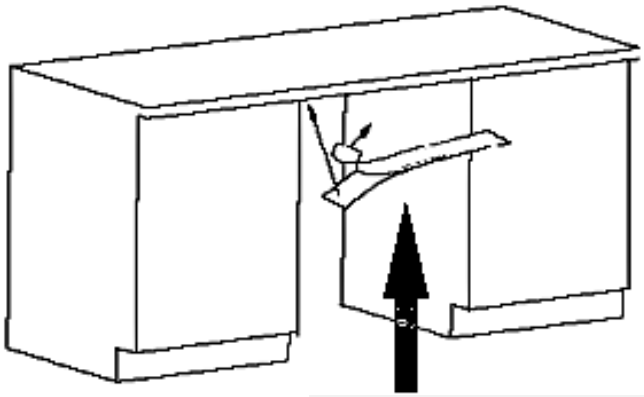
2.2 Zusammenfassung der Installationsschritte

1. Installieren Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen (s. Kapitel 2.3 KONDENS-WASSER-SCHUTZSTREIFEN).
2. Installieren Sie den Wasserzufuhrschlauch (s. Kapitel 2.5 INSTALLATION DES WASSERZUFUHRSCHLAUCHS (KALTWASSER)).
3. Installieren Sie den Abwasserschlauch (s. Kapitel 2.6 INSTALLATION DES ABWASSERSCHLAUCHS.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (s. Kapitel 2.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
5. Installieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung (s. Kapitel 2.9 INSTALLATION DES GERÄTES IN DER EINBAUÖFFNUNG).
6. Richten Sie das Gerät ordnungsgemäß aus (s. Kapitel 2.10 GERÄT ORDNUNGS-GEMÄß AUSRICHTEN).
7. Installieren Sie die Zierverkleidung (s. Kapitel 2.11 INSTALLATION DER ZIER-VERKLEIDUNG).
8. Stellen Sie die Türfederspannung ein (s. Kapitel 2.12 EINSTELLEN DER TÜR-FEDERSPANNUNG).
9. Fixieren Sie das Gerät (s. Kapitel 2.14 FIXIERUNG DES GERÄTES).

2.3 Kondenswasser-Schutzstreifen

ANBRINGEN DES KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFENS (AUSSTATTUNG ABHÄNGIG VOM MODELL)

1. **Vor der Installation des Gerätes**: Sie müssen den Kondenswasser-Schutzstreifen[2] zum Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit an der Unterseite der Arbeitsplatte befestigen. Der Kondenswasser-Schutzstreifen leitet den vom Gerät freigesetzten Wasserdampf von der Unterseite der Arbeitsplatte ab.
2. Sie finden den Kondenswasser-Schutzstreifen in Ihrem Gerät.[3]
3. Reinigen Sie die Unterseite der Arbeitsplatte sorgfältig, bevor Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen dort befestigen.
4. Ziehen Sie das Schutzpapier der Klebefläche ab.
5. Kleben Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen auf die Unterseite der Arbeitsplatte.
6. Der Kondenswasser-Schutzstreifen muss bündig mit der Kante der Arbeitsfläche abschließen.



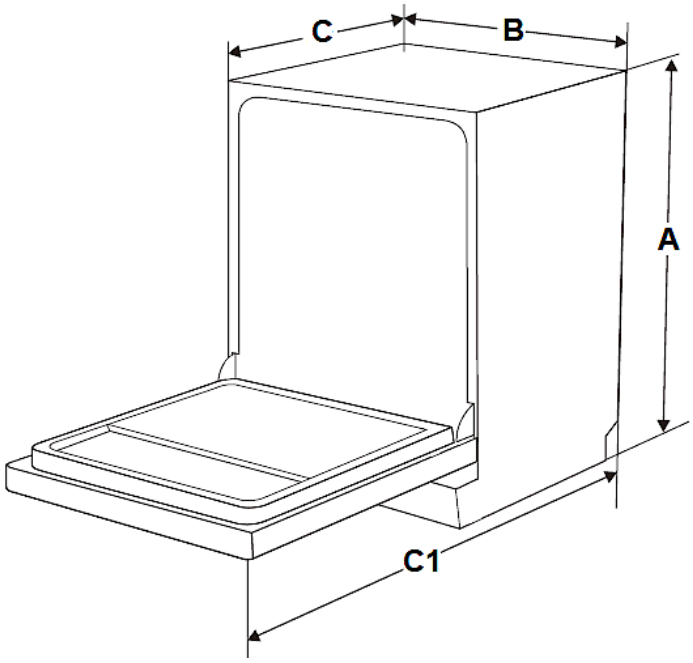
KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFEN

HINWEIS! Ein nichtordnungsgemäßes Anbringen des Kondenswasser-Schutzstreifens kann zu einer Beschädigung der Arbeitsplatte führen.

2.4 Raumbedarf

RAUMBEDARF DES GERÄTES

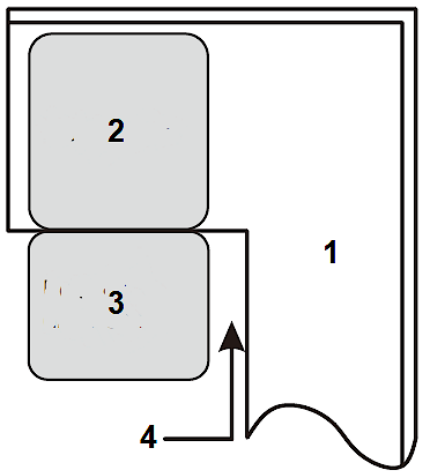
[2] Ausstattung abhängig vom Modell.
[3] Ausstattung abhängig vom Modell.



A	B	C (Tür geschlossen)	C 1 (Tür geöffnet / 90°)
815 mm	598 mm	556 mm	mind. 1165 mm

SEITLICHER RAUMBEDARF DER GEÖFFNETEN GERÄTETÜR

Um die Tür des Geschirrspülers ungehindert öffnen zu können, **muss** der seitliche Mindestabstand der geöffneten Tür zu einem Schrank / einer Wand etc. **mindestens 50 mm** betragen (s. Abb. unten).



1	SCHRANK / WAND ETC.
2	GESCHIRRSPÜLER

3	TÜR DES GESCHIRRSPÜLERS (geöffnet)
4	MINDESTABSTAND der geöffneten Tür zu einem Schrank / einer Wand = **50 mm.**

2.5 Installation des Wasserzufuhrschlauchs (Kaltwasser)

- ❖ Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- ❖ Der Geschirrspüler beinhaltet einen Wasserzufluss- sowie einen Wasserablaufschlauch, welche rechts oder links installiert werden können[4], um eine ordnungsgemäße Installation sicherzustellen.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.
- ❖ Wir empfehlen, die Wasserzufuhr mit einem Rückschlagventil zu sichern.[5]
- ❖ Der Wasserdruck muss zwischen 0,04 und 1 MPa liegen.

ⓘ Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Ihr Wasseranschluss abweichende Werte aufweist.

SICHERHEITSWASSERZUFUHRSCHLAUCH[6]

- ❖ Es handelt sich hierbei um einen Doppelwand-Schlauch. Das Sicherheitssystem unterbricht den Wasserfluss, wenn der Versorgungsschlauch bricht und der Bereich zwischen dem Versorgungsschlauch selbst und dem gerippten äußeren Schlauch voll Wasser ist.

WASSERZUFUHRSCHLAUCH INSTALLIEREN

- ❖ Schließen Sie den Wasserzufuhrschlauch fest und sicher an einen Anschluss mit einem ¾ Zoll Gewinde an. Wenn die Schläuche neu sind oder über einen längeren Zeitraum nicht in Benutzung waren, lassen Sie das Wasser laufen, um sicherzugehen, dass es klar und frei von Verunreinigungen ist.

HINWEIS! Anderenfalls kann der Wassereinlass blockiert und dadurch das Gerät beschädigt werden.

[4] Ausstattung abhängig vom Modell
[5] Abhängig vom Modell.
[6] Ausstattung abhängig vom Modell.



1	Ziehen Sie den Schlauch komplett aus dem Lagerungsbereich hinten am Gerät heraus.
2	Befestigen Sie den Schlauch mit dem 3/4-Zoll Gewinde am Wasserhahn.
3	Drehen Sie das Wasser voll auf, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

HINWEIS! Achten Sie beim Anschluss an eine Trinkwasserversorgung darauf, dass Sie das Gerät mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfluss anschließen (nach DIN EN 1717). Die Installation, einschließlich des Wasser-, Abwasseranschlusses und des elektrischen Anschlusses, sowie Reparaturen **müssen** von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

HINWEIS! Der Schlauch eines ausziehbaren Wasserauslasses an einem Spülbecken kann platzen, wenn er zusammen mit dem Wasserzufuhrschlauch des Gerätes an einer Wasserleitung angeschlossen ist. Falls Ihr Spülbecken über eine solche Vorrichtung verfügt, wird empfohlen, den Schlauch abzunehmen und die Anschlussöffnung zu verschließen.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

WASSERZUFUHRSCHLAUCH DEINSTALLIEREN

1. Schließen Sie die Wasserversorgung (Wasserhahn).
2. Verringern Sie den Wasserdruck, indem Sie den Druckminderungs-Knopf[7] drücken. Der verminderte Druck schützt Sie und den Raum vor spritzendem Wasser.
3. Nehmen Sie erst danach den Wasserzufuhrschlauch vom Wasserhahn ab.

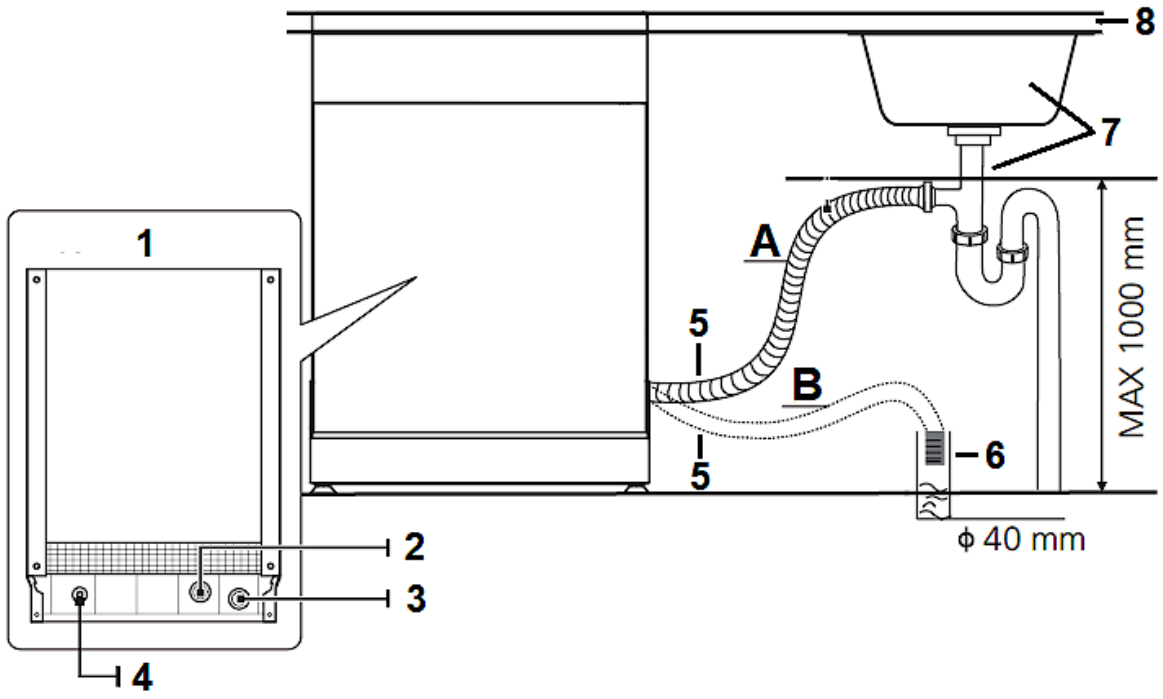
2.6 Installation des Abwasserschlauchs

[7] Ausstattung abhängig vom Modell.

- ❖ Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- ❖ Der Geschirrspüler beinhaltet einen Wasserzufluss- sowie einen Wasserablaufschlauch, welche rechts oder links installiert werden können[8], um eine ordnungsgemäße Installation sicherzustellen.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.

ABWASSERSCHLAUCH INSTALLIEREN

1. Setzen Sie den Abwasserschlauch (**5**) in ein **Abwasserrohr** (**6**) mit einem Durchmesser von **mindestens 40 mm oder** in ein **Spülbecken** (**7**) ein (s. unten: Installation **A** oder Installation **B**).
2. Der Abwasserschlauch (**5**) darf dabei **nicht** geknickt oder gequetscht werden.
3. Das freie Ende des Abwasserschlauchs darf **nicht höher als 1000 mm** liegen und nicht in Wasser eingetaucht sein, um einen Rückfluss des Abwassers zu vermeiden (s. Abb. unten).

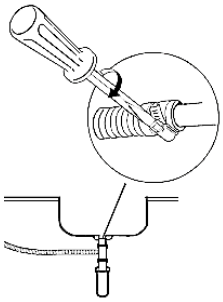


A	INSTALLATION **A**: SPÜLBECKEN
B	INSTALLATION **B**: ABWASSERROHR Ø mind. 40 mm
1	GESCHIRRSPÜLER: RÜCKSEITE
2	WASSEREINLASS

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.

3	WASSERAUSLASS
4	NETZKABEL
5	ABWASSERSCHLAUCH
6	ABWASSERROHR
7	SPÜLBECKEN
8	ARBEITSPLATTE

4. Befestigen Sie den Abwasserschlauch **ordnungsgemäß** mit einer Schelle (s. Abb. unten).

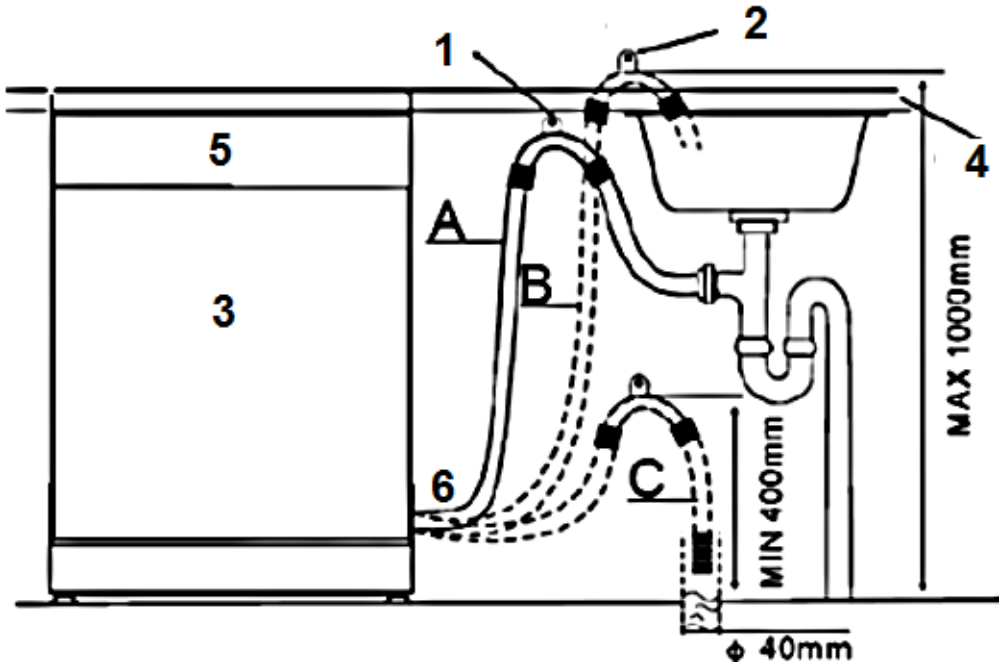


- Bei einem Anschluss an einen **festen Abfluss** muss der Abwasseranschluss fest und sicher befestigt werden, um Wasserlecks zu vermeiden.
- Falls das freie Ende des Abwasserschlauchs **höher als 1000 mm** liegt, kann überschüssiges Wasser im Schlauch nicht direkt abgeführt werden. Lassen Sie das überschüssige Wasser in einen Behälter ab, den Sie von außen in einer geeigneten Höhe anhalten.
- Falls die Länge des Abwasserschlauchs nicht ausreicht, können Sie bei Ihrem autorisierten Kundendienst eine Verlängerung aus demselben Material wie das Original erwerben. Die Länge des Ablaufschlauchs darf einschließlich einer möglichen Verlängerung **nicht mehr als 4 Meter** betragen, da ansonsten die Reinigungswirkung des Gerätes reduziert wird.
- Sollte die Länge des Ablaufschlauchs einschließlich einer möglichen Verlängerung **mehr als 4 Meter** betragen, wird das Gerät Ihr Geschirr nicht ordnungsgemäß reinigen. Prüfen Sie den Anschluss auf Dichtheit. Befestigen Sie den Ablaufschlauch mit einem Schlauchhalter.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.7 Hocheinbau

- ❖ Teil- und vollintegrierte Geräte sind bei ordnungsgemäßem Anschluss auch hocheinbaufähig.[9]
- ❖ Eine Manschette gewährleistet eine Krümmung des Schlauchs. An der Manschette befindet sich eine Haltevorrichtung zur Befestigung der Manschette. Der Abwasserschlauch muss am höchsten Punkt der Manschette eine Höhe von **mindestens 400 mm** aufweisen. Folgen Sie für die Anschlussmöglichkeiten **A**, **B** oder **C** der unteren Zeichnung.



1	Hängen Sie den ABWASSERSCHLAUCH an die Arbeitsplatte
2	BEFESTIGUNG DES ABWASSERSCHLAUCHS
3	GESCHIRRSPÜLER
4	ARBEITSPLATTE
5	VORDERSEITE des Gerätes
6	ABWASSERSCHLAUCH

HINWEIS! Der OBERSTE PUNKT DES SCHLAUCHS **muss** sich auf einer Höhe zwischen 400 und 1000 mm befinden. Das freie Ende des Schlauchs darf **nicht** in Flüssigkeiten (Wasser etc.) hineinragen.

[9] Abhängig vom Modell.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.8 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! 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**).

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Sicherheits-Netzsteckdose angeschlossen werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Achten Sie darauf, dass Sie das Netzanschlusskabel während der Installation weder übermäßig knicken oder quetschen noch einklemmen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Das Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet.
- Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechende, ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Sicherheitssteckdose (250V/10A).

  ⚠ WARNUNG! Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen.

- Im Falle einer Fehlfunktion oder eines Ausfalls reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem der elektrische Strom über den Weg des geringsten Widerstandes abfließen kann.
- Sorgen Sie vor der Erstinbetriebnahme für die ordnungsgemäße Erdung des Gerätes. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, lassen Sie es/den Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) oder einem autorisierten Kundendienst überprüfen (**Keine Garantieleistung**).

2.9 Installation des Gerätes in der Einbauöffnung

- ❖ Das Gerät muss mit seiner Rückseite zur Wand ausgerichtet sein und über einen Wasserzufuhr- und einen Abwasserschlauch verfügen, die für gewöhnlich rechts oder links angebracht werden können[10].
- ❖ Das Gerät **muss** in der Nähe eines bestehenden Wasserzulaufs und Wasserablaufs, sowie in der Nähe einer Sicherheitssteckdose installiert werden.

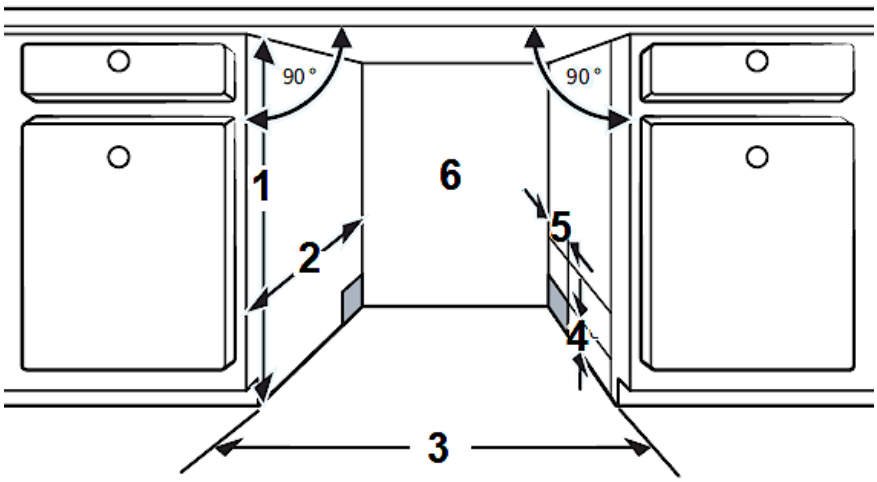
ⓘ Beachten Sie **immer** den Raumbedarf des Gerätes (s. auch Kapitel 2.4 RAUMBEDARF oder Kapitel 10. TECHNISCHE DATEN).

⚠ **WARNUNG!** Das Netzanschlusskabel sowie die Schläuche dürfen **niemals** geknickt oder gequetscht werden.

INSTALLATION DES GERÄTES

1. Bereiten Sie eine Einbauöffnung gemäß der unteren Abbildung vor.

ⓘ Je nachdem, wo sich Ihre Steckdose befindet, müssen Sie eventuell eine Öffnung in eine Schrankseite schneiden.



1	mind. **820 mm**
2	mind. **600 mm**
3	mind. **600 mm**
4	ABSTAND ZWISCHEN SCHRANKBODEN UND FUßBODEN = **100 mm**

[10] Ausstattung abhängig vom Modell.

5	FÜR DIE ANSCHLÜSSE VON NETZKABEL, WASSEREINLASS, WASSERAUSLASS: **80 mm**
6	ANSCHLÜSSE FÜR NETZKABEL, WASSEREINLASS, WASSERAUSLASS

2. Installieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung.

⚠ **WARNUNG!** Das Netzanschlusskabel sowie die Schläuche dürfen bei der Installation des Gerätes in der Einbauöffnung **nicht** geknickt oder gequetscht werden.

3. Der Freiraum zwischen der Oberseite des Gerätes und der Arbeitsplatte **muss weniger als 5 mm** betragen (siehe auch Kapitel 2.10 GERÄT ORDNUNGSGEMÄß AUSRICHTEN).
4. Die Tür des Gerätes muss an den angrenzenden Schranktüren ausgerichtet werden.

2.10 Gerät ordnungsgemäß ausrichten

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb **muss** sich das Gerät in einer **stabilen und waagerechten Position** befinden. Damit das Gerät nicht wackelt, **müssen** die Standfüße fest auf dem Boden stehen. Justieren Sie die Standfüße dementsprechend. Der feste Kontakt der Standfüße mit dem Boden stellt außerdem sicher, dass das Gerät nicht vibrieren oder sich unbeabsichtigt bewegen kann.
- Der Geschirrspüler muss außerdem **waagerecht** ausgerichtet sein, damit die Geschirrkörbe ordnungsgemäß funktionieren und die Spülleistung gewährleistet wird.
- Der **maximal** zulässige Neigungswinkel unter dem gesamten Gerät beträgt 2°. Richten Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Standfüße waagerecht aus. Benutzen Sie eine Wasserwaage zur Kontrolle.

GERÄT WAAGERECHT AUSRICHTEN

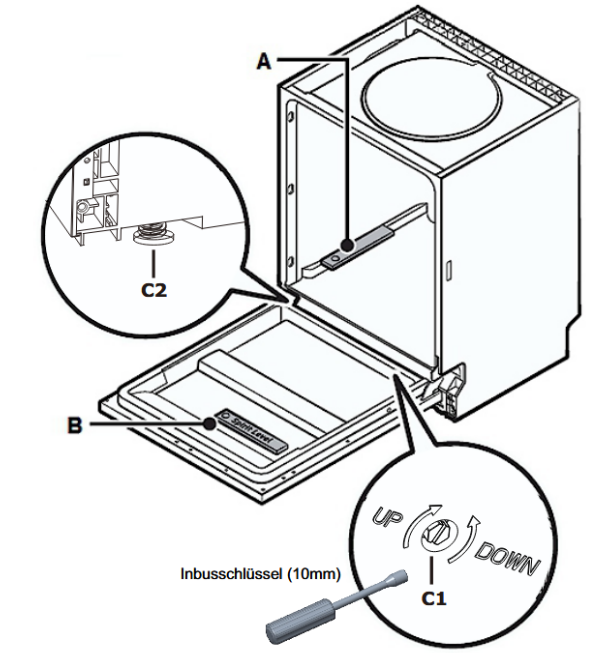
1. Für den ordnungsgemäßen Betrieb **muss** sich der Geschirrspüler in einer **stabilen und waagerechten Position** befinden.
2. Um zu prüfen, ob das Gerät waagerecht ausgerichtet ist, legen Sie eine Wasserwaage auf die Einschubschiene (**A**) im Inneren des Gerätes und auf die Innenseite der Gerätetür (**B** / s. Abb. unten).
3. Falls nötig, richten Sie das Gerät aus, indem Sie die drei[11] verstellbaren Standfüße **einzeln** einstellen.

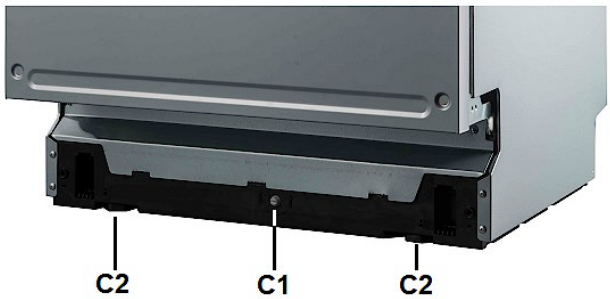
[11] Abhängig vom Modell.

4. Der **HINTERE STANDFUß** kann von der Vorderseite des Geschirrspülers aus eingestellt werden, indem Sie die **Stellschraube** (**C 1**) in der Mitte des Gerätesockels mit Hilfe eines Inbusschlüssels (10 mm) justieren (s. Abb. unten).
5. Um die **VORDEREN STANDFÜßE** (**C 2**) einzustellen, verwenden Sie einen flachen Schraubendreher oder Ihre Hand. Justieren Sie die vorderen Standfüße, bis das Gerät **waagerecht und stabil** ausgerichtet ist.

   - **Achten** Sie beim Justieren der Standfüße auf die auf dem Gerät angegebenen Pfeilrichtungen (Anheben bzw. Absenken des Gerätes).
   - Der Freiraum zwischen der Oberseite des Gerätes und der Arbeitsplatte muss **weniger als 5 mm** betragen.
   - Die **maximale** Einstellhöhe der verstellbaren Standfüße **beträgt 50 mm**.

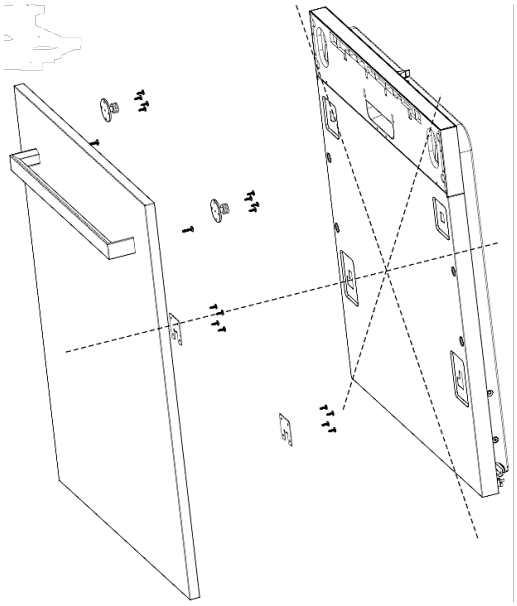
6. Achten Sie beim Ausrichten des Gerätes darauf, dass dieses nicht umkippt.





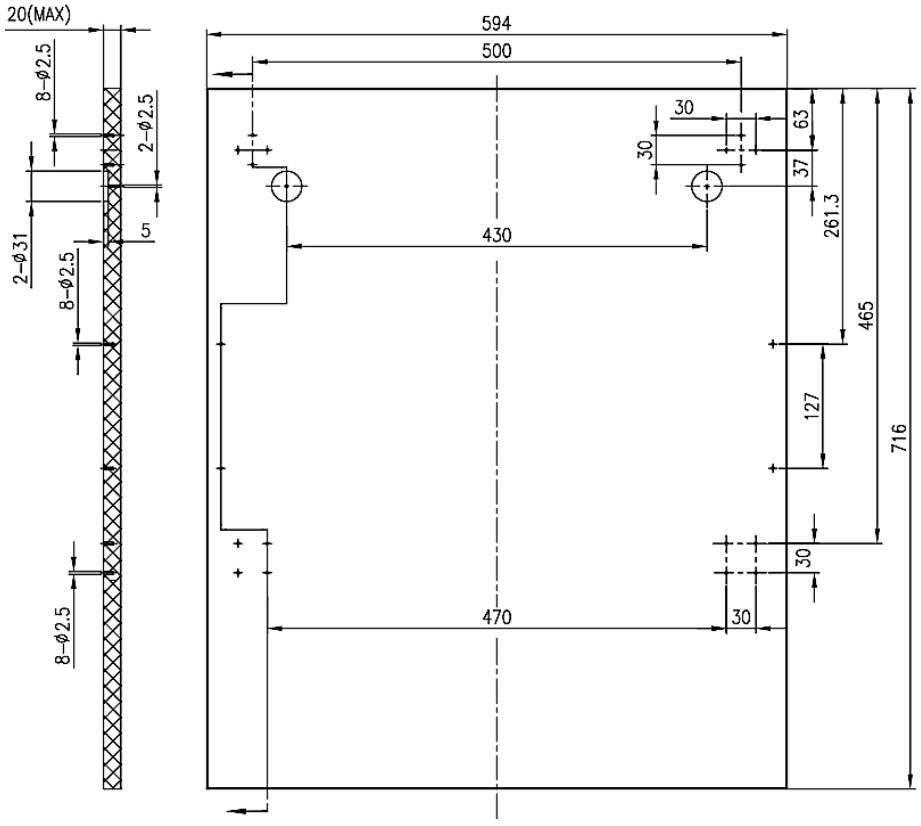
A	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Tiefe prüfen
B	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Breite prüfen
C 1	Stellschraube zur Justierung des **HINTEREN** STANDFUßES
C 2	VORDERE STANDFÜßE

2.11 Installation der Zierverkleidung



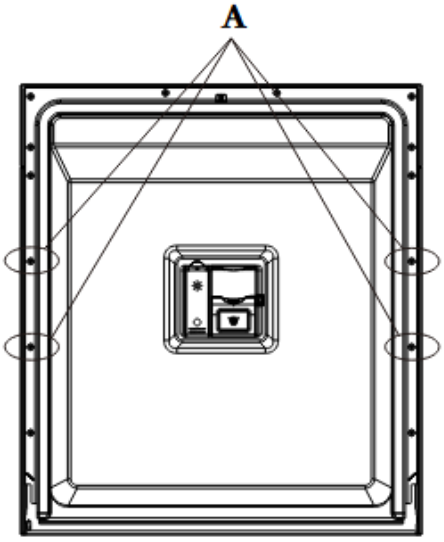
ZIERVERKLEIDUNG

❖ Alle Maßangaben sind in Millimetern angegeben.



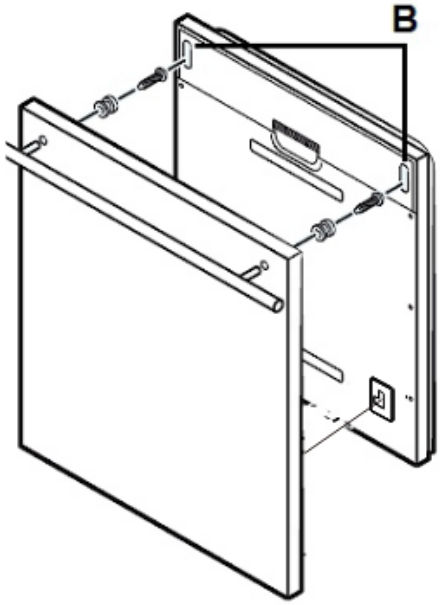
ZIERVERKLEIDUNG INSTALLIEREN

1. Entfernen Sie die vier **kurzen** Schrauben (**A**) aus der Gerätetür (s. Abb. unten).



A	SCHRAUBENLÖCHER / KURZE SCHRAUBEN (4 St.)

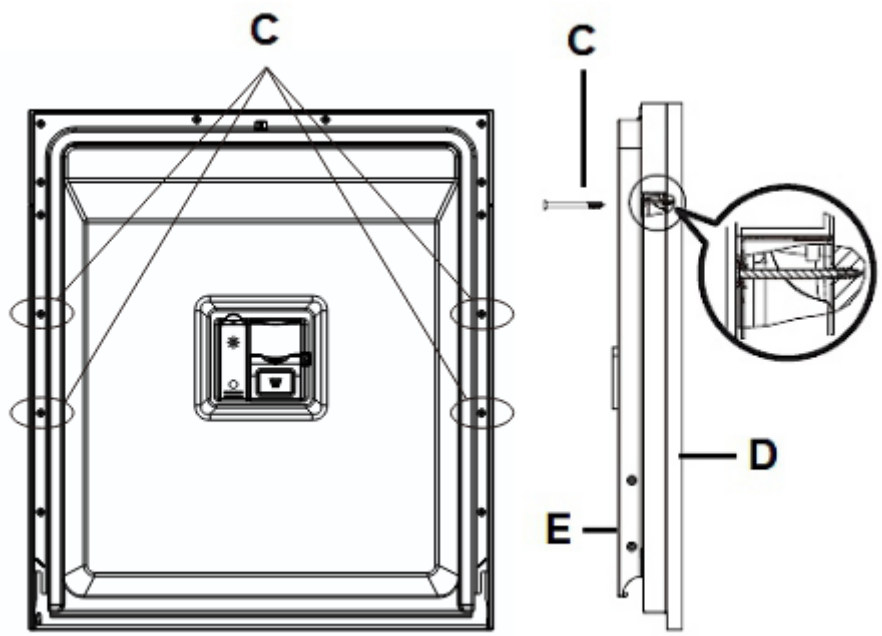
2. Befestigen Sie den Griff an der Zierverkleidung und hängen Sie diese dann mit den Schrauben / Haken[12] in die entsprechenden Öffnungen auf der Außenseite der Gerätetür ein (**B** / s. Abb. unten).



B	ÖFFNUNGEN ZUM EINHÄNGEN DER ZIERVERKLEIDUNG

[12] Abhängig vom Modell.

3. Richten Sie die Zierverkleidung ordnungsgemäß an der Außenseite der Gerätetür aus und befestigen Sie sie mit den vier langen Schrauben (**C** / s. Abb. unten).



C	SCHRAUBENLÖCHER / LANGE SCHRAUBEN (4 St.)
D	ZIERVERKLEIDUNG
E	INNENSEITE DER GERÄTETÜR

2.12 Einstellen der Türfederspannung

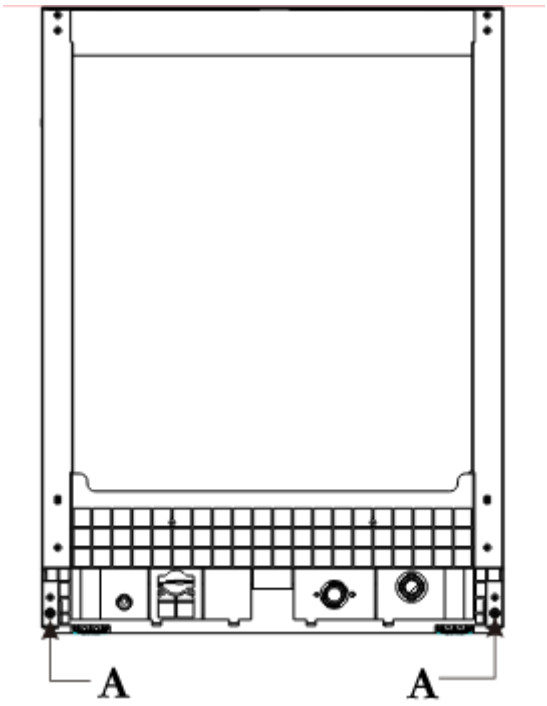
❖ Versuchen Sie nach Installation der Zierverkleidung die Tür zu öffnen und zu schließen, um die Balance der Tür zu überprüfen und zu entscheiden, ob sie in dieser Einbaustellung verbleiben kann. Bei nicht ordnungsgemäßer Balance verwenden Sie die Schraube im oder entgegen dem Uhrzeigersinn zur ordnungsgemäßen Einstellung oder lassen Sie die Balance einstellen.

EINSTELLEN DER TÜRFEDERSPANNUNG

1. Drehen Sie die Einstellschrauben (A / beidseitig) mit Hilfe eines Kreuzschlitz-schraubendrehers, um das Stahlseil zu spannen oder zu entspannen (s. Abb. unten).

Eine nicht korrekt eingestellte Türfederspannung kann das Gerät beschädigen.

2. Die Türfederspannung ist korrekt eingestellt, wenn die Gerätetür in der vollständig geöffneten Position waagerecht bleibt, aber sich durch leichtes Anheben mit einem Finger schließt.



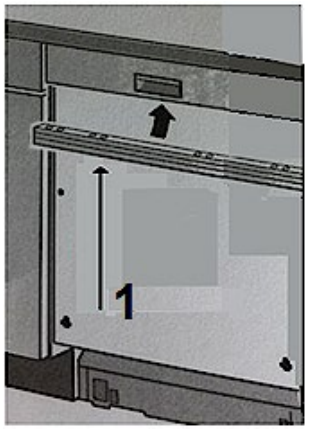
A	EINSTELLSCHRAUBE DER TÜRFEDER (beidseitig)

2.13 Anbringen der oberen Distanzleiste

Ausstattung abhängig vom Modell.

Die obere Distanzleiste [13] besteht aus mehreren Lagen. Passen Sie die Höhe der Leiste dem abzudeckenden Abstand an, indem Sie **von unten** die nötige Anzahl an Lagen vorsichtig entfernen. Verwenden Sie hierfür die Klick-Verschlüsse rechts, links und hinten.

1: obere Distanzleiste



[13] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.14 Fixierung des Gerätes

❖ Das Gerät **muss** an seinem Installationsort fixiert werden.

1. Befestigen Sie das Gerät mit den entsprechenden Schrauben an beiden Seiten (wie auf der unteren Abbildung gezeigt).
2. Installieren Sie die Schraubenabdeckungen.

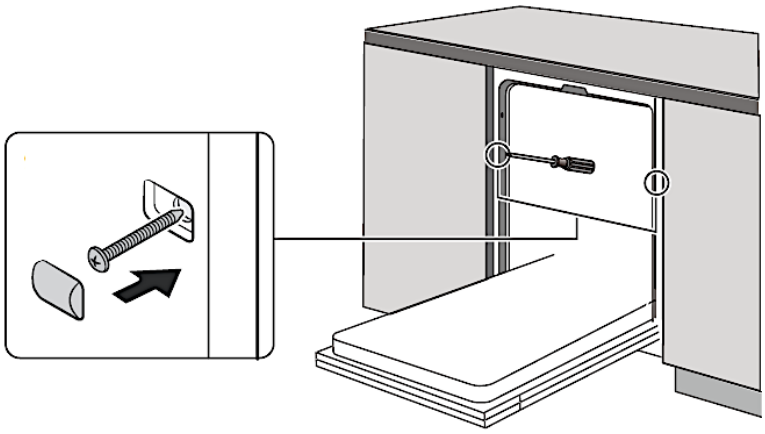


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

3. Ansicht des Gerätes und des Bedienfeldes

3.1 Ansicht des Gerätes

VORDERSEITE

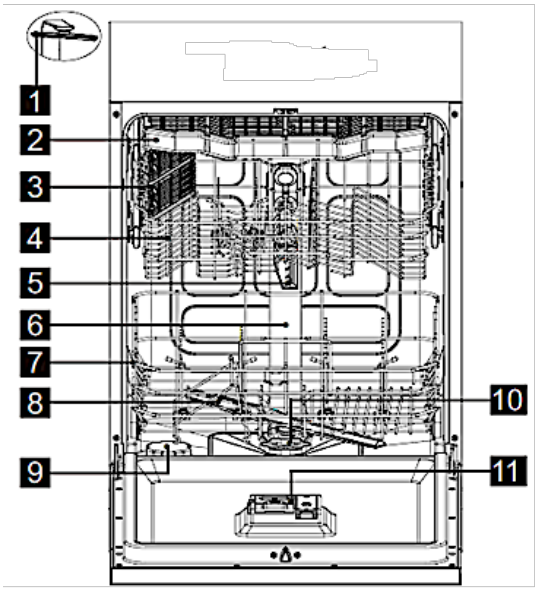
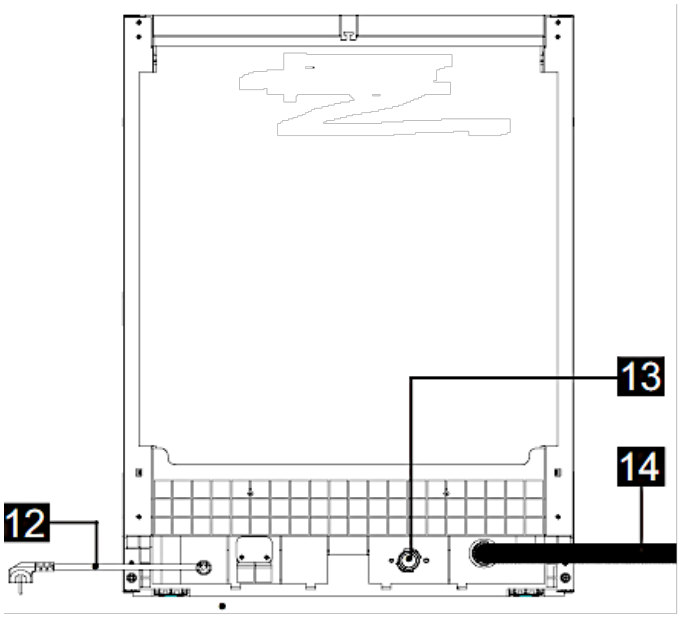


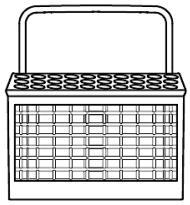
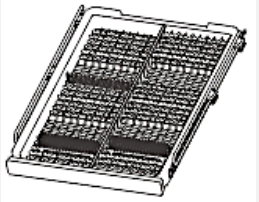
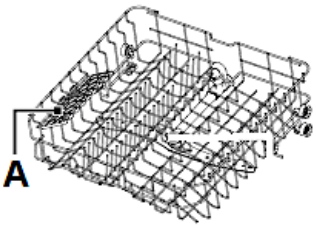
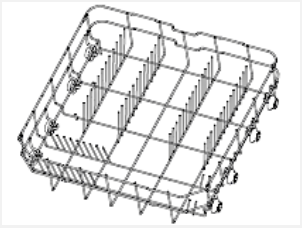
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	OBERSTER SPRÜHARM	**2**	BESTECKREGAL
3	TASSENABLAGE	**4**	OBERER GESCHIRRKORB
5	OBERER SPRÜHARM	**6**	INNERES LEITUNGSROHR
7	UNTERER BESTECKKORB	**8**	UNTERER SPRÜHARM
9	WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER	**10**	FILTERSYSTEM
11	SPÜLMITTELBEHÄLTER		

RÜCKSEITE



12	NETZKABEL	**13**	ANSCHLUSS FÜR DEN WASSERZUFUHRSCHLAUCH
14	WASSERABLAUFSCHLAUCH		

ZUBEHÖR	
BESTECKKORB[14]	
BESTECKSCHUBLADE[15]	
OBERER GESCHIRRKORB inkl. TASSENABLAGE (**A**)	
UNTERER GESCHIRRKORB	

3.2 Ansicht des Bedienfeldes: Bedientasten und Anzeigen

Das Bedienfeld befindet sich auf der Oberseite der Gerätetür.



[14] Ausstattung abhängig vom Modell.
[15] Ausstattung abhängig vom Modell.

BEDIENTASTEN		
A		**«EIN/AUS»-TASTE** ➢ Taste zum Ein-, Ausschalten der Stromversorgung des Gerätes. ⓘ Drücken Sie die Taste einmal **kurz**, um das Gerät **einzuschalten**. ⓘ Drücken **und** halten Sie die Taste für ca. **3 Sekunden**, um das Gerät **auszuschalten**.
B		**«PROGRAMM»-TASTE** ➢ Taste zur Auswahl des gewünschten Spülprogramms. ➢ Durch wiederholtes Drücken dieser Taste gelangen Sie von einem Spülprogramm zum nächsten. ➢ Siehe auch Kapitel 6. Die SPÜLPROGRAMME.
C		**«TROCKNEN +»-TASTE** ➢ Taste zur Aktivierung der Programmfunktion «TROCKNEN +». ➢ Wählen Sie diese Programmfunktion für extra-gründliche Trocknungsergebnisse. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.
D		**«STARTZEITVORWAHL»-TASTE** ➢ Zur Voreinstellung des Timers für einen zeitverzögerten Start von 1 Stunde - 24 Stunden. ➢ Drücken Sie die «STARTZEITVORWAHL»-TASTE wiederholt, um die gewünschte Verzögerungszeit einzustellen. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.

ANZEIGEN		
1a		**PROGRAMMANZEIGE: «3 IN 1»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «3 IN 1» eingestellt ist. ➢ Spezialprogramm **speziell** für die Verwendung von **3 in 1 Spülmitteltabs**. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1b		**PROGRAMMANZEIGE: «INTENSIV»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «INTENSIV» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für stark verschmutze Gegenstände wie Töpfe und Pfannen und stark angetrocknete Lebensmittelreste auf Tellern etc. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1c		**PROGRAMMANZEIGE: «NORMAL»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «NORMAL» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1d		**PROGRAMMANZEIGE: «ECO»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «ECO» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr. Standardprogramm zur täglichen Nutzung. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1e		**PROGRAMMANZEIGE: «GLAS»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «GLAS» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für das Spülen von Gläsern und für das Spülen von empfindlichem und temperaturempfindlichem Geschirr. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.

1f		**PROGRAMMANZEIGE: «1 H»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «1 H» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für das alltägliche Spülen von leicht/normal verschmutztem Geschirr, Töpfen etc. ➢ Die Programmdauer beträgt ca. 1 Stunde. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1g		**PROGRAMMANZEIGE: «SCHNELL»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «SCHNELL» eingestellt ist. ➢ Dieses Programm ist geeignet für das Reinigen von leicht verschmutztem Geschirr ohne angetrocknete Speisereste (kurzer Spülgang ohne Trocknung). ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1h		**PROGRAMMANZEIGE: «VORWÄSCHE»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «VORWÄSCHE» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für kurzes Spülen von leicht verschmutztem Geschirr; ohne Trocknung. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
2		**WARNANZEIGE: «WASSERENTHÄRTER» (SALZ)** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn der WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER gefüllt werden muss. ➢ Siehe auch Kapitel 4.1 WASSERENTHÄRTER ff.
3		**WARNANZEIGE: «KLARSPÜLER»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn der KLARSPÜLER - BEHÄLTER gefüllt werden muss. ➢ Siehe auch Kapitel 4.2 KLARSPÜLER ff.
4		**WARNANZEIGE: «WASSERVERSORGUNG»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die WASSERVERSORGUNG UNTERBROCHEN ist. ➢ Überprüfen Sie, ob eventuell der Wasserhahn geschlossen und/oder der Wasserzufuhrschlauch abgeknickt ist/sind.

5		**BETRIEBSANZEIGE: «TROCKNEN +»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die Programmfunktion «TROCKNEN +» aktiviert ist. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.
6		**«DISPLAY»** ➢ Anzeige von DETAILLIERTEN INFORMATIONEN bezüglich des gewählten Programms und anderer Funktionen (restliche Programmlaufzeit, Verzögerungszeit, Fehlermeldungen etc.).

4. Vor der ersten Benutzung

ÜBERPRÜFEN SIE VOR DEM STARTEN DES GERÄTES, OB

1. das Gerät gerade und fest steht.
2. die Wasserzufuhr geöffnet ist.
3. die Verbindungen der Zu- und Ableitung dicht sind.
4. das Netzkabel fest in der Steckdose steckt.
5. der Strom eingeschaltet ist.
6. die Wasserzufuhr und Ableitung nicht ineinander verknotet sind.
7. alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN:

a. Stellen Sie den Wasserenthärterverbrauch ein (s. Kapitel 4.1.3 EINSTELLEN DES WASSERENTHÄRTERVERBRAUCHS).
b. Geben Sie 500 ml Wasser in den Behälter für den Wasserenthärter und füllen Sie darauf den Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) ein (s. Kapitel 4.1.1 FÜLLEN DES WASSERENTHÄRTER - BEHÄLTERS).
c. Füllen Sie den Klarspüler - Behälter (s. Kapitel 4.2.1 FÜLLEN DES KLARSPÜLER - BEHÄLTERS).
d. Wählen Sie ein geeignetes Spülmaschinen-Spülmittel (s. Kapitel 4.3 SPÜLMASCHINEN - SPÜLMITTEL ff).

4.1 Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz)

HINWEIS! Benutzen Sie **ausschließlich** einen Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) zur **speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler.** Alle anderen Wasserenthärter bzw. Salze, besonders Tafelsalz, beschädigen den Wasserenthärter-Behälter.

HINWEIS! Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

HINWEIS! Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind**. KORROSIONS-GEFAHR!

- Sie müssen den Wasserenthärter per Hand einfüllen; benutzen Sie hierzu die Wasserenthärter-Einfüllöffnung. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1,00 kg Wasserenthärter (Spülmaschinensalz) in die Einfüllöffnung. Schließen Sie dann den Deckel wieder ordnungsgemäß.

4.1.1 Füllen des Wasserenthärter - Behälters

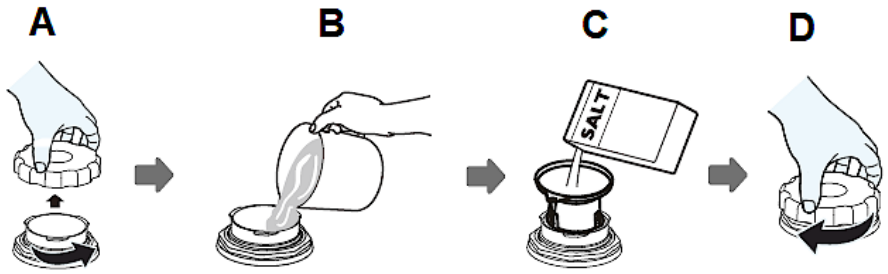
HINWEIS! Sie müssen den Behälter spätestens dann auffüllen, wenn die Wasserenthärteranzeige («») aufleuchtet. Solange der Wasserenthärter sich nicht aufgelöst hat, kann die Wasserenthärteranzeige auch bei befülltem Behälter aufleuchten. Falls Sie beim Befüllen Wasserenthärter verschüttet haben, können Sie ein besonderes Einweichprogramm einstellen, um Rückstände auszuwaschen.

- Benutzen Sie ausschließlich einen Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) zur **speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler.** Alle anderen Wasserenthärter bzw. Salze, besonders Tafelsalz, beschädigen den Wasserenthärter-Behälter.
- Der Hersteller gewährt keine Garantie und ist nicht verantwortlich für Schäden aufgrund der Verwendung eines ungeeigneten Wasserenthärters.

❖ Füllen Sie den Behälter nur vor einem beginnenden kompletten Spülprogramm. Dadurch verhindern Sie, dass eventuell verschüttete Rückstande des Enthärters am Boden des Gerätes verbleiben und somit zu möglichen Korrosionen führen.
❖ Nach dem ersten Spülprogramm erlischt die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld.

SIE FINDEN DEN WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER UNTERHALB DES UNTEREN GESCHIRRKORBS. FÜLLEN SIE DEN BEHÄLTER WIE FOLGT:

1. Entfernen Sie den unteren Geschirrkorb und drehen Sie den Deckel des Wasserenthärter-Behälters ab (s. unten, **Abb. A**).
2. Wenn Sie den Behälter zum **ersten** Mal befüllen, füllen Sie den Behälter zu 2/3 mit Wasser (ca. 500 ml / s. unten, **Abb. B**).
3. Stecken Sie den mitgelieferten Trichter in die Einfüllöffnung und füllen Sie ungefähr 1,0 kg Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) ein (s. unten, **Abb. C**). Es ist normal, dass eine kleine Menge an Wasser aus dem Behälter läuft.
4. Befestigen Sie wieder vorsichtig den Deckel (s. unten, **Abb. D**).
5. Die Wasserenthärteranzeige erlischt gewöhnlich nach dem Befüllen des Behälters.
6. **Starten Sie <u>sofort</u> ein Spülprogramm,** nachdem Sie den Wasserenthärter - Behälter befüllt haben: z. B. das Programm «SCHNELL» (siehe auch Kapitel 4.4 ZUSAMMENFASSUNG DER GRUNDFUNKTIONEN und Kapitel 6.2 STARTEN EINES SPÜLPROGRAMMS). Ansonsten können das Filtersystem, die Pumpe oder andere wichtige Teile beschädigt werden. **Eine Nichtbeachtung dieser Anweisung zieht den Verlust der Garantie nach sich!**



ⓘ Eventuell müssen Sie nach dem Befüllen mit Wasserenthärter, noch Wasser bis zum max. Limit des Behälters nachfüllen.

HINWEIS! Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

HINWEIS! Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind**. KORROSIONS-GEFAHR!

4.1.2 Wasserhärtegrade / Wasserenthärterverbrauch

- ❖ Die Wasserhärten in der untenstehenden Tabelle sind in Grad deutscher Härte (°dH), in Grad französischer Härte (°fH) und in Grad Clarke (°Clarke) und in mmol/l angegeben.
- ❖ Wählen Sie den Wasserhärtegrad entsprechend den Anforderungen an Ihrem Wohnort aus.
- ❖ Ihr regionaler Wasserversorger kann Sie über den Wasserhärtegrad informieren.

Das Gerät verfügt über insgesamt 6 Wasserenthärter-Verbrauchsstufen (H1-H6). Es wird empfohlen die Verbrauchsstufe nach der untenstehenden Tabelle einzustellen; siehe auch Kapitel 4.1.3 EINSTELLEN DES WASSERENTHÄRTER-VERBRAUCHS.

WASSERHÄRTE				WASSERENTHÄRTER-STUFE (GERÄTEEINSTELLUNG)
°dH	°fH	°CLARKE	MMOL/L	
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0,9	**H1**
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1,0 - 2,0	**H2**
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2,1 - 3,0	**H3**
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3,1 - 4,0	**H4***
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4,1 - 6,0	**H5**
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6,1 - 9,8	**H6**
1°dH = 1,78 °fH = 1,25 °Clarke = 0,178 mmol/l				

*: WERKSEINSTELLUNG

°dH	°fH	°Clarke
Grad deutscher Härte	Grad französischer Härte	Grad Clarke (Britisch)

Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) wird seitens des Gerätes einem laufenden Programm **automatisch** zugeführt. Wann und wieviel Wasserenthärter das Gerät

während eines laufenden Programms zuführt, **ist abhängig von** der individuell eingestellten Wasserenthärterstufe (H1 - H6).

EINGESTELLTE WASSERENTHÄRTER-STUFE	ANZAHL DER SPÜLGÄNGE (pro 0,50 kg Wasserenthärter/Salz)	ANZAHL DER SPÜLGÄNGE (pro 1,00 kg Wasserenthärter/Salz)
H1	0	/
H2	100	210
H3	50	105
H4	30	63
H5	20	42
H6	10	21

Jeder Programmlauf mit einer Wasserenthärterzufuhr verbraucht zusätzlich 2,0 Liter Wasser, der Energieverbrauch steigt um 0,02 kWh und die jeweilige Programmdauer verlängert sich um 1-10 Minuten.[16]

4.1.3 Einstellen des Wasserenthärterverbrauchs

- Ihr Gerät erlaubt das Einstellen der benötigten Menge an Wasserenthärter basierend auf dem Wasserhärtegrad. Dadurch wird die Verbrauchsmenge optimiert und Ihren individuellen Bedürfnissen angepasst.
- Die Menge an Wasserenthärter kann von **H1** bis **H6** eingestellt werden.

Der Wasserenthärter-Verbrauch sollte immer **entsprechend des Wasserhärtegrads** Ihrer Region eingestellt werden. Es wird empfohlen die Stufe nach der Wasserhärtegradtabelle einzustellen (s. Kapitel 4.1.2 WASSERHÄRTE-GRADE / WASSERENTHÄRTERVERBRAUCH).

Bringen Sie den Wasserhärtegrad in Erfahrung. Ihr regionaler Wasserversorger kann Sie über den Wasserhärtegrad informieren.

SCHRITT 1: MODUS WASSERENTHÄRTER-EINSTELLUNG AUFRUFEN

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um Zugriff auf das Bedienfeld zu erhalten.

[16] Abhängig vom Modell.

2. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
3. Drücken und **halten** Sie -**innerhalb 60 Sekunden** nach Einschalten des Gerätes- die «STARTZEITVORWAHL »-TASTE und die «TROCKNEN + »-TASTE gleichzeitig für **mehr als 3 Sekunden**.
4. Die Warnanzeigen für Wasserenthärter («») und Klarspüler («») blinken regelmäßig. Für die Wasserenthärter-Einstellung muss die Warnanzeige für Wasserenthärter blinken.[17]
5. Das Gerät befindet sich nun im Wasserenthärter-Einstellungsmodus.
6. Das Display zeigt den aktuellen Status des Wasserenthärterverbrauchs an: z. B. Wasserenthärterstufe «**H4**».

SCHRITT 2: AUSWAHL DES WASSERENTHÄRTERVERBRAUCHS

1. Zur Auswahl der geeigneten Wasserenthärter-Verbrauchseinstellung entsprechend den Anforderungen an Ihrem Wohnort, drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE **wiederholt**, bis die gewünschte Wasserenthärterstufe (H1-H6) auf dem Display angezeigt wird (s. Tabelle unten).
2. Jedes Drücken der «PROGRAMM »-TASTE verändert die Verbrauchseinstellung um eine Stufe. Die Einstellungen sind fortlaufend: H1 → H2 → H3 → H4 → H5 → H6 → H1 (s. Tabelle unten).

Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) wird seitens des Gerätes einem laufenden Programm **automatisch** zugeführt. Wann und wieviel Wasserenthärter das Gerät während eines laufenden Programms zuführt, **ist abhängig von** der individuell eingestellten Wasserenthärterstufe (H1-H6): s. Tabelle in Kapitel 4.1.2 WASSERHÄRTEGRADE/WASSERENTHÄRTERVERBRAUCH.

WASSERHÄRTE				WASSERENTHÄRTER-STUFE (GERÄTEEINSTELLUNG)
°dH	°fH	°CLARKE	MMOL/L	
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0,9	**H1**
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1,0 - 2,0	**H2**
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2,1 - 3,0	**H3**
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3,1 - 4,0	**H4***
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4,1 - 6,0	**H5**
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6,1 - 9,8	**H6**
1 °dH = 1,78 °fH = 1,25 °Clarke = 0,178 mmol/l				

[17] Abhängig vom Modell.

*: WERKSEINSTELLUNG

°dH	°fH	°Clarke
Grad deutscher Härte	Grad französischer Härte	Grad Clarke (Britisch)

SCHRITT 3: VERLASSEN DES WASSERENTHÄRTER - EINSTELLUNGSMODUS

- Nach 5 Sekunden **ohne** Tastenbetätigung wird die Einstellung gespeichert und der Einstellungsmodus beendet.

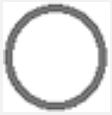
4.2 Klarspüler

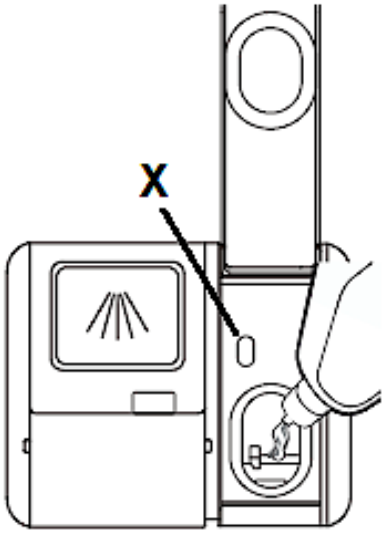
- Ihr Gerät wurde zur Verwendung eines Klarspülers entwickelt. Während eines Spülprogramms wird der Klarspüler automatisch hinzugegeben und gewährt ein flecken- und streifenfreies Trocknen Ihres Geschirrs, da der Klarspüler das Ablaufen des Wassers von der Geschirroberfläche unterstützt.
- Der Klarspüler-Behälter befindet sich im Gerät neben dem Spülmaschinen-Spülmittelbehälter.
- Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt ungefähr 110 ml.
- Überfüllen Sie den Klarspüler-Behälter nicht, da es ansonsten zu starker Schaumbildung kommen kann. Wischen Sie verschütteten Klarspüler mit einem weichen Tuch auf.
- Vergessen Sie nicht, nach dem Befüllen die Klappe des Klarspüler-Behälters wieder zu schließen.
- Wenn die Klarspüleranzeige «» auf dem Bedienfeld **nicht** leuchtet, können Sie die benötigte Menge an der Farbe der Füllanzeige «**X**» [18]neben der Einfüllöffnung erkennen.

- Dunkler Punkt = Behälter ist voll.
- Je kleiner der dunkle Punkt wird, desto leerer ist der Behälter; s. Abb. unten. Der Behälter sollte immer mindestens zu ¼ gefüllt sein.

	VOLL (100 %)
	¾ VOLL (75 %)
	½ VOLL (50 %)

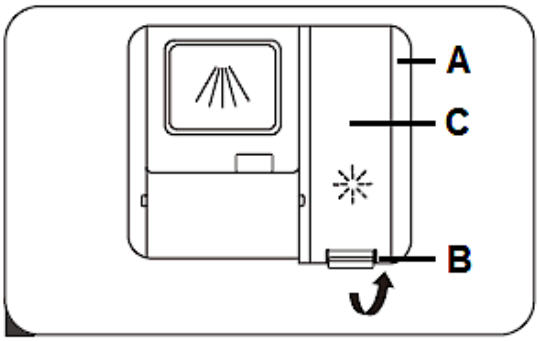
[18] Ausstattung abhängig vom Modell.

	¼ VOLL (25 % / AUFFÜLLEN!)
	LEER
X	FÜLLANZEIGE[19]



4.2.1 Füllen des Klarspüler-Behälters

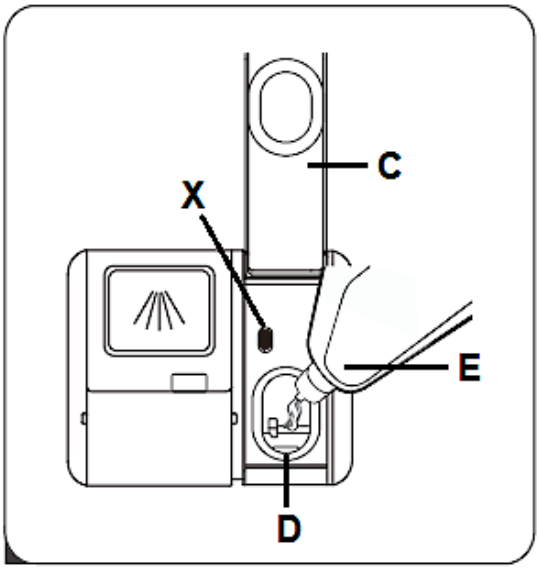
1. Heben Sie den Verschlusshebel (**B**) an, um die Klappe (**C**) des Klarspüler-Behälters (**A**) zu öffnen (s. Abb. unten, Pfeil).



A	KLARSPÜLER-BEHÄLTER
B	VERSCHLUSSHEBEL
C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS

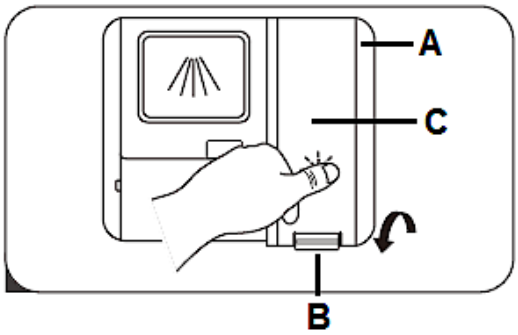
1. Füllen Sie den Klarspüler in den dafür vorgesehenen Behälter. Überfüllen Sie den Behälter nicht (**max. 110 ml**): Füllanzeige «X» = dunkler Punkt = Behälter ist voll (s. Abb. unten).

[19] Ausstattung abhängig vom Modell.



C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS
D	EINFÜLLÖFFNUNG
E	KLARSPÜLER
X	KLARSPÜLER-FÜLLANZEIGE

2. Schließen Sie die Klappe (**C**) des Klarspüler-Behälters (**A**) ordnungsgemäß (s. Abb. unten, Pfeil).
3. Die Klappe **muss** einrasten.



A	KLARSPÜLER-BEHÄLTER
B	VERSCHLUSSHEBEL
C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS

4.2.2 Einstellen des Klarspülerverbrauchs

❖ Um eine bessere Trocknungsleistung zu erzielen, kann der Klarspülerverbrauch individuell eingestellt werden.

Fünf Verbrauchseinstellungen sind wählbar (d1 - d6). Je höher die Verbrauchsstufe, desto höher der Klarspülerverbrauch:

a. d1 = kein Klarspülerverbrauch.
b. d2 = niedrigster Klarspülerverbrauch.
c. d3 = niedriger Klarspülerverbrauch.
d. d4 = mittlerer Klarspülerverbrauch.
e. d5 = hoher Klarspülerverbrauch.
f. d6 = höchster Klarspülerverbrauch.

Erhöhen Sie die Menge an Klarspüler, wenn nach dem Spülprogramm Wassertropfen oder Kalkflecken auf dem Geschirr sichtbar sind.

Verringern Sie die Menge an Klarspüler, wenn nach dem Spülprogramm weißliche Streifen auf Glass oder bläuliche Beläge auf Besteck sichtbar sind.

SCHRITT 1: MODUS KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG AUFRUFEN

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um Zugriff auf das Bedienfeld zu erhalten.
2. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
3. Drücken und **halten** Sie -**innerhalb 60 Sekunden** nach Einschalten des Gerätes- die «STARTZEITVORWAHL »-TASTE und die «TROCKNEN + »-TASTE gleichzeitig für **mehr als 3 Sekunden**.
4. Die Warnanzeigen für Wasserenthärter (« ») und Klarspüler (« ») blinken regelmäßig. Für die Klarspüler-Verbrauchseinstellung muss die Warnanzeige für Klarspüler blinken.[20]
5. Das Gerät befindet sich nun im Klarspüler-Einstellungsmodus.
6. Das Display zeigt den aktuellen Status des Klarspülerverbrauchs an: z. B. Verbrauchsstufe «d4».

SCHRITT 2: AUSWAHL DES KLARSPÜLERVERBRAUCHS

1. Drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE **wiederholt**, bis der gewünschte Klarspülerverbrauch (d1-d6) auf dem Display angezeigt wird (s. Tabelle unten).
2. Jedes Drücken der «PROGRAMM »-TASTE verändert die Verbrauchseinstellung um eine Stufe. Die Einstellungen sind fortlaufend: d1 → d2 → d3 → d4 → d5 → d6 → d1.

[20] Abhängig vom Modell.

SCHRITT 3: VERLASSEN DER KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG

- Nach 5 Sekunden **ohne** Tastenbetätigung wird die Einstellung gespeichert und der Einstellungsmodus beendet.

4.3 Spülmaschinen-Spülmittel

SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTEL WERDEN HINSICHTLICH IHRER CHEMISCHEN ZUSAMMENSETZUNG IN ZWEI GRUPPEN UNTERSCHIEDEN:

- konventionelle, alkalische Spülmittel mit kaustischen Komponenten.
- niedrig-alkalische konzentrierte Spülmittel mit natürlichen Enzymen.

Die Benutzung "normaler" Spülprogramme in Verbindung mit konzentrierten Spülmitteln reduziert Umweltbelastungen und ist gut für Ihr Geschirr; solche Spülprogramme unterstützen die Spülwirkung der Enzyme. Aus diesem Grund weisen "normale" Spülprogramme in Verbindung mit konzentrierten Spülmaschinen-Spülmitteln dieselben Ergebnisse auf, die ansonsten mit "intensiven" Spülprogrammen erzielt werden.

ES GIBT DREI SORTEN VON SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTELN:

1. mit Phosphat und Chlor.
2. mit Phosphat/ohne Chlor.
3. ohne Phosphat/ohne Chlor

Neue Spülmaschinen-Spülmittel in Pulverform enthalten normalerweise kein Phosphat, also ist die Wasser enthärtende Wirkung nicht gegeben. In diesem Fall empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wasserenthärters (=Spülmaschinensalz), auch wenn der Wasserhärtegrad nur z. B. 6 °dH beträgt; ansonsten können auf Geschirr und Gläsern weiße Flecken entstehen. Verwenden Sie in diesem Fall mehr Spülmaschinen-Spülmittel, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Spülmaschinen-Spülmittel ohne Chlor bleichen nur geringfügig. Starke und farbige Flecken werden so nicht vollständig entfernt. Wählen Sie in einem solchen Fall ein Programm mit einer höheren Temperatur.

SPÜLMASCHINEN-TABS

Spülmaschinen-Tabs verschiedener Hersteller lösen Verunreinigungen in unterschiedlichen Zeitperioden. Aus diesem Grund können einige Tabs bei Kurzspülprogrammen nicht ihre lösenden und reinigenden Eigenschaften

entwickeln. Benutzen Sie bei Verwendung von Tabs also immer länger andauernde Spülprogramme, um eine komplette Reinigung Ihres Geschirrs zu gewährleisten.

3in1 SPÜLMASCHINEN-TABS

3in1 Spülmittel enthalten eine Kombination aus Spülmittel, Klarspüler und Wasserenthärter. Überprüfen Sie zuerst, ob die Wasserhärte Ihrer Wasserversorgung den auf der Verpackung genannten Angaben des Herstellers der Tabs entspricht. Verwenden Sie solche Produkte unter genauer Einhaltung der Anweisungen des Herstellers der Tabs. Wenn bei der erstmaligen Benutzung eines 3in1 Produkts Probleme auftreten sollten, wenden Sie sich an die Informationshotline des Herstellers der Tabs. Wenn Sie ein solches Kombi-Mittel benutzen, sind die Anzeigen für den Klarspüler und Wasserenthärter nicht mehr nutzbar. Möglicherweise ist es hilfreich, die Wasserhärte auf den kleinstmöglichen Wert einzustellen.

4.3.1 Der Spülmittelbehälter

- Der Spülmittelbehälter muss vor jedem Spülprogramm befüllt werden; entsprechend den Informationen der Programmtabelle in Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
- Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel.
- Halten Sie Ihr Spülmaschinen-Spülmittel stets trocken.
- Füllen Sie den Behälter nur kurz vor Beginn eines Spülprogramms.
- Ihr Gerät verbraucht weniger Spülmittel und Klarspüler als konventionelle Geräte. Im Allgemeinen benötigen Sie nur einen Esslöffel Spülmittel für einen normalen Spülprogramm.
- Stärker verschmutztes Geschirr erfordert eine höhere Menge an Spülmittel.

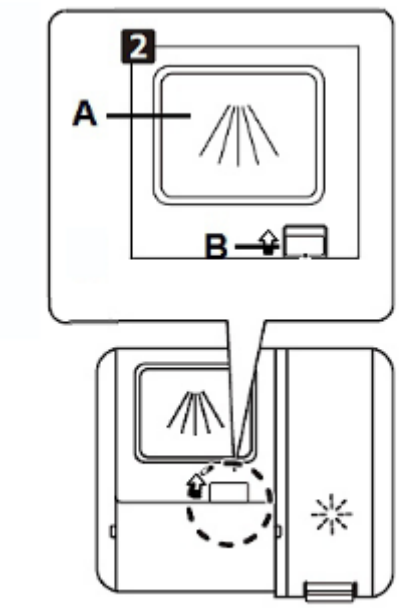
Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel!
Beachten Sie auch immer die Dosierungsanweisungen des Herstellers des Spülmittels auf der Packung.

FÜLLEN DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

1. **Abhängig vom Modell**: Wenn die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) geschlossen ist, schieben Sie den Verschlussschieber (**C**) nach rechts, um die Abdeckung zu öffnen; s. unten, **Abb. 1**.

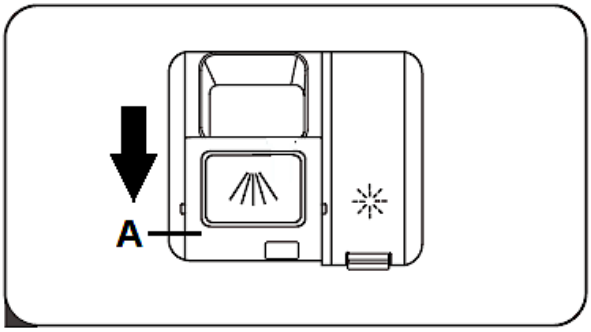
ODER

1. Wenn die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) geschlossen ist, drücken Sie die Entriegelungstaste (**B**) und der Deckel springt auf; s. unten, **Abb. 2**.



A	SPÜLMITTELBEHÄLTER / ABDECKUNG
B	ENTRIEGELUNGSTASTE

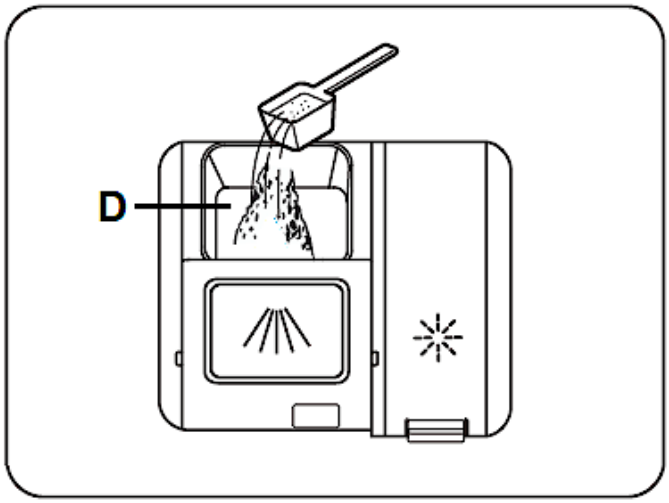
2. Schieben Sie die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) nach vorne (s. Abb. unten, Pfeil).



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

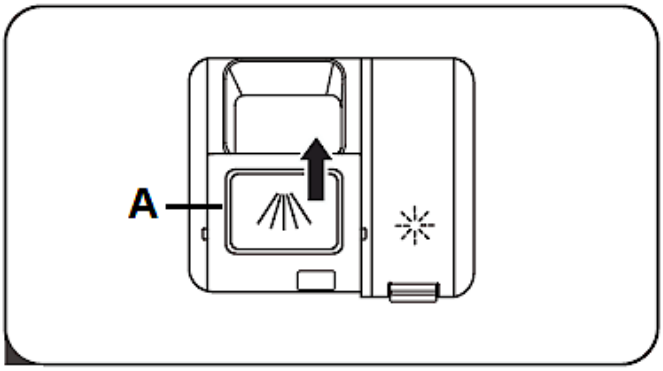
3. Geben Sie das Spülmittel immer vor dem Beginn eines jeden Spülprogramms hinzu (**D** / s. Abb. unten). Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel.

Beachten Sie **immer** auch die Dosierungsanweisungen des Herstellers des Spülmittels auf der Packung.



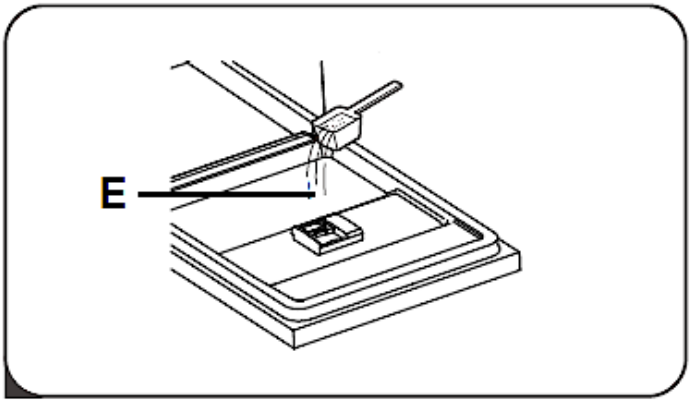
D	SPÜLMASCHINENGEEIGNETES SPÜLMITTEL HINZUGEBEN

4. Schließen Sie nun die Abdeckung des Spülmittelbehälters: Schieben Sie die Abdeckung nach hinten (s. Abb. unten, Pfeil) und drücken Sie sie vorsichtig nach unten, bis die Verriegelung einschnappt.



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

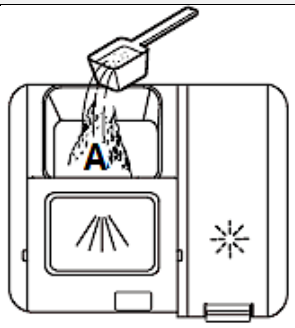
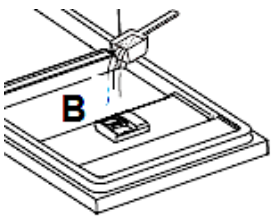
5. Sollte Ihr Geschirr sehr stark verschmutzt sein, geben Sie eine kleine zusätzliche Menge an Spülmittel auf die Innenseite der Geschirrspülertür (s. Abb. unten).

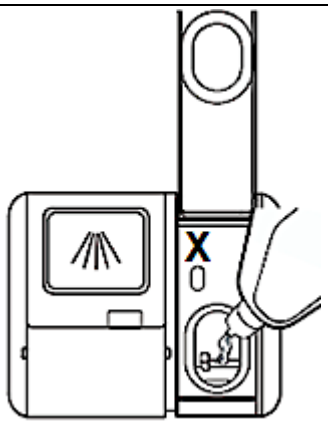
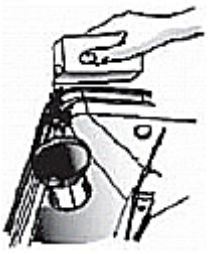


E	INNENSEITE DER GESCHIRRSPÜLERTÜR

4.4 Zusammenfassung der Grundfunktionen

⚠ **WARNUNG!** Die folgende Zusammenfassung stellt lediglich eine Übersicht über die Grundfunktionen Ihres Gerätes dar und ist kein Ersatz für die Bedienungsanleitung. **Lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme unbedingt die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch**; anderenfalls sind Sie über mögliche Betriebsrisiken und die weiteren Funktionen dieses Gerätes nicht hinreichend informiert.

GERÄT EINSCHALTEN	➢ Öffnen Sie die Tür. ➢ Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die «EIN/AUS ⏻»-TASTE (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIEN-TASTEN UND ANZEIGEN).	
↓		
SPÜLMITTEL-BEHÄLTER FÜLLEN	**SPÜLMITTELFACH «A»** ➢ Bei **jedem** Spülvorgang. **B: Innenseite der Geschirrspülertür** ➢ **Nur** bei Programmen mit Vorspülgang.	 
↓		

KLARSPÜLERSTATUS PRÜFEN	**MECHANISCHE ANZEIGE X[21]:** ➢ Elektrische Anzeige auf dem Bedienfeld.[22]	
WASSERENTHÄRTER-STATUS PRÜFEN	**NUR BEI MODELLEN MIT WASSERENTHÄRTUNGSSYTEM:** ➢ Elektrische Anzeige auf dem Bedienfeld.[23] ➢ Wenn das Gerät nicht mit einer elektrischen Anzeige ausgestattet ist, können Sie anhand der Anzahl der abgelaufenen Spülvorgänge den Zeitpunkt zum Nachfüllen schätzen.	 *Abb. ähnlich.*
BELADEN DER KÖRBE	➢ Entfernen Sie größere Mengen von Speiseresten auf dem Geschirr. ➢ Weichen Sie eingebrannte Speisereste auf und beladen Sie dann die Geschirrkörbe.	
PROGRAMM AUSWÄHLEN	➢ Drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE wiederholt, bis die Programmanzeige des gewünschten Spülprogramms auf dem Bedienfeld aufleuchtet.	
PROGRAMM STARTEN	➢ **Öffnen Sie zuerst den Wasserhahn** und schließen Sie **dann** die Tür. ➢ **Schließen** Sie die Tür ordnungsgemäß.	

[21] Ausstattung abhängig vom Modell.
[22] Ausstattung abhängig vom Modell.
[23] Ausstattung abhängig vom Modell.

	➢ Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
↓	
PROGRAMMENDE	1. Nach Ablauf eines Spülprogamms schaltet sich das Gerät nach ca. 60 Sekunden automatisch ab. 2. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf entweichen kann. ➢ Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS ⏻»-TASTE ab. ⚠ **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür immer vorsichtig. Bei geöffneter Tür kann heißer Wasserdampf entweichen!
↓	
WASSERHAHN SCHLIEßEN UND KÖRBE ENTLADEN	➢ **Schließen Sie den Wasserhahn**. ➢ **Warten Sie ca. <u>15 Minuten</u>, bevor Sie die Körbe entladen.** ➢ Entladen Sie den **untersten** Korb zuerst.

⚠ **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür des Gerätes immer äußerst vorsichtig. Bei geöffneter Tür kann heißer Wasserdampf entweichen! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!

5. Geschirrkörbe

❖ Folgen Sie den hier aufgeführten Anweisungen, um eine möglichst hohe Spülleistung Ihres Gerätes zu erreichen. Die Eigenschaften und das Aussehen der hier beschriebenen Körbe können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

5.1 Allgemeine Hinweise für das Beladen der Geschirrkörbe

- ❖ Entfernen Sie größere Mengen übriggebliebener Nahrungsmittel vom Geschirr.
- ❖ Sie brauchen das Geschirr vorher nicht unter fließendem Wasser abspülen.
- ❖ Weichen Sie vor dem Beladen angebrannte Speiserückstände an Töpfen und Pfannen ein.
- ❖ Bestecke und Geschirr dürfen nicht die rotierenden Sprüharme blockieren.
- ❖ Geben Sie Gefäße wie Tassen, Gläser oder Töpfe mit der Oberseite nach unten in das Gerät, damit sich in den Gefäßen kein Wasser ansammelt.
- ❖ Geschirr darf im Gerät nicht aneinander liegen oder sich gegenseitig abdecken.
- ❖ Gläser dürfen sich nicht berühren, damit sie keinen Schaden nehmen.
- ❖ Geben Sie große und schwer zu reinigende Gegenstände in den unteren Geschirrkorb.
- ❖ Der obere Geschirrkorb eignet sich am besten für empfindliche oder kleinere Gegenstände wie Gläser und Tassen.
- ❖ Entladen Sie nach dem Spülen zuerst den unteren Korb; so vermeiden Sie, dass übriggebliebenes Spülwasser aus dem oberen Korb in den unteren tropft.

BELADEN SIE DIE GESCHIRRKÖRBE FOLGENDERMAßEN:

- ➢ Gegenstände wie Tassen, Gläser, Töpfe und Pfannen mit der Oberseite nach unten.
- ➢ Gewölbte Gegenstände und Gegenstände mit Vertiefungen in schräger Position, damit das Wasser abfließen kann.
- ➢ Das Geschirr muss sich sicher und fest in den Körben befinden, so dass es nicht umkippen kann.
- ➢ Das Geschirr darf nicht die rotierenden Sprüharme blockieren.
- ➢ Geben Sie sehr kleine Gegenstände nicht in das Gerät, da diese leicht aus den Körben fallen können.

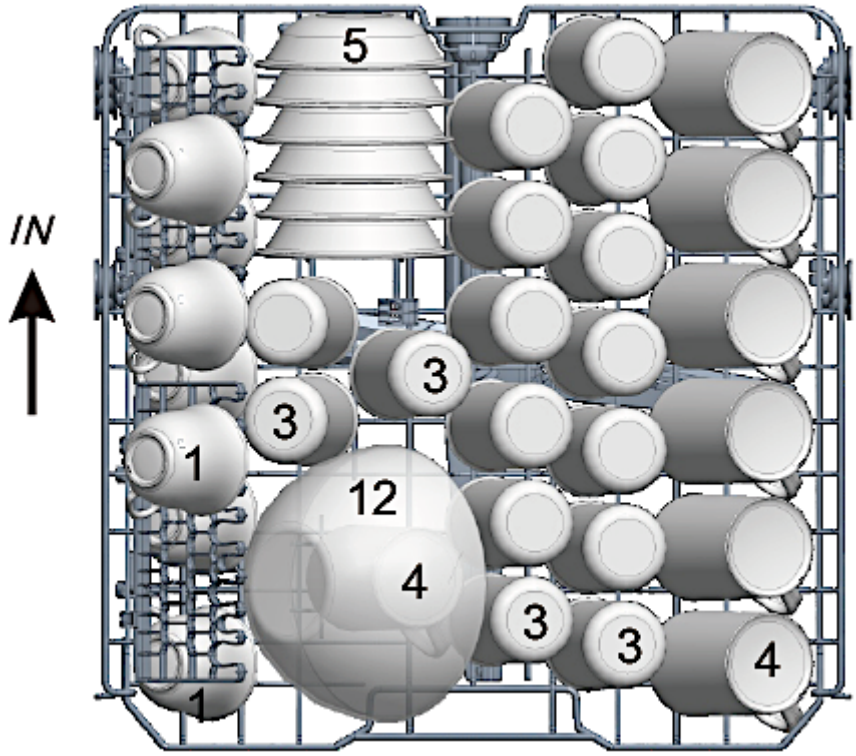
5.2 Oberer Geschirrkorb

- ❖ Der obere Geschirrkorb ist für empfindliches und leichteres Geschirr wie Gläser, Tassen, Saucieren, kleine Platten und Schüsseln und flache Pfannen, soweit diese nicht zu sehr verunreinigt sind, vorgesehen.

BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

- ❖ Beladen Sie den Korb so, dass die einzelnen Gegenstände nicht durch das Versprühen des Spülwassers bewegt werden.

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS



TYP	GESCHIRRART	TYP	GESCHIRRART
1	TASSEN	5	GLASSCHALEN
3	GLÄSER	12	GLASSCHALE
4	BECHER		

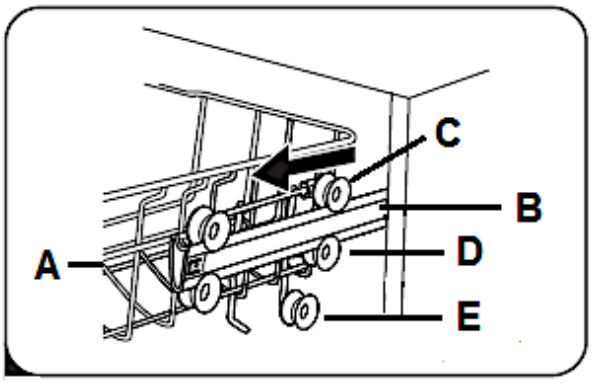
5.2.1 Verstellen des oberen Geschirrkorbs

- ❖ Sie können die Höhe des oberen Geschirrkorbs einstellen. So schaffen Sie entweder im oberen oder im unteren Geschirrkorb mehr Platz für größere Gegenstände.
- ❖ Platzieren Sie lange Gegenstände auf dem Regal, sodass die Sprüharme nicht in ihrer Rotation behindert werden. Das Regal kann bei Bedarf zurückgeklappt oder entfernt werden.

ANHEBEN/ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

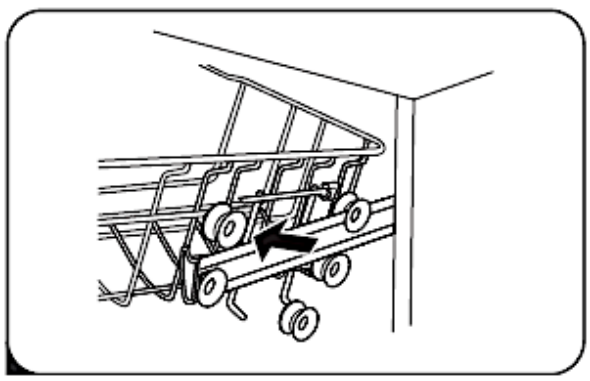
ANHEBEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

1. Sie können den oberen Geschirrkorbs (**A**) anheben, indem Sie die Führungsschienen (**B**) zwischen den entsprechenden Radsätzen (**C** / **D** / **E**) positionieren. Die untere Abbildung zeigt den oberen Geschirrkorb in der **niedrigen Position**. Die Führungsschienen befinden sich zwischen dem **oberen** (**C**) und dem **mittleren** Radsatz (**D**).
2. Ziehen Sie den Geschirrkorb heraus (s. Abb. unten).

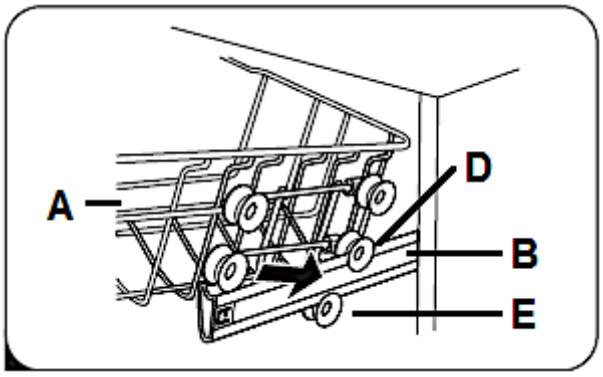


A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
C	OBERER RADSATZ (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

3. Entnehmen Sie den oberen Geschirrkorb, indem Sie ihn leicht anheben und dann vorsichtig aus den Führungsschienen herausziehen; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.

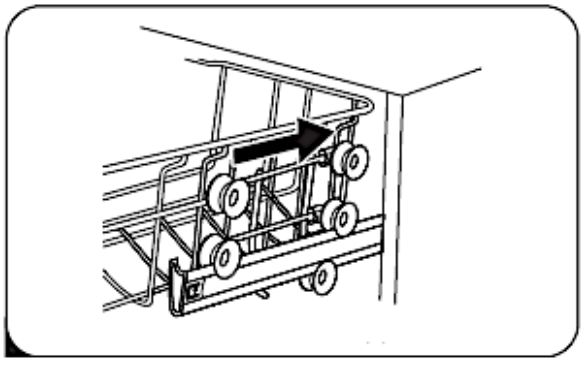


4. Setzen Sie den Geschirrkorb (**A**) wieder ein und positionieren Sie dabei die Führungsschienen (**B**) zwischen den mittleren (**D**) und den unteren Radsätzen (**E** / s. Abb. unten).



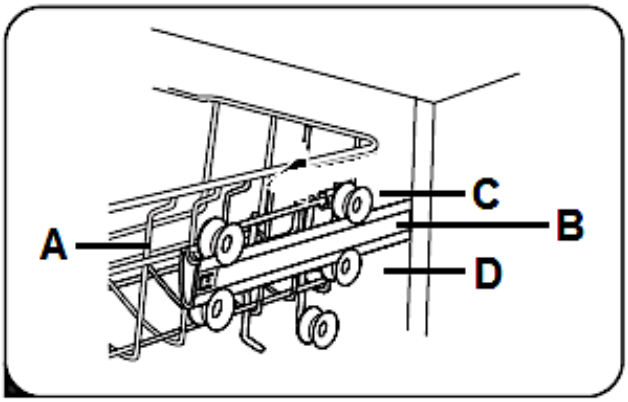
A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

5. Sie können den Korb nun wieder in das Gerät schieben. Der obere Geschirrkorb befindet sich nun in der **hohen** Position (s. Abb. unten).



ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

1. Wiederholen Sie die **Schritte 1-3**, wie oben unter « **ANHEBEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS** » beschrieben.
2. Setzen Sie den Geschirrkorb (**A**) wieder ein und positionieren Sie dabei die Führungsschienen (**B**) zwischen den oberen (**C**) und den mittleren Radsätzen (**D**); wie unten auf der Abbildung gezeigt. Der Geschirrkorb befindet sich wieder in der **niedrigen** Position.



A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
C	OBERER RADSATZ (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)

5.2.2 Einklappen der Tassenablagen

❖ Die Tassenablagen des oberen Geschirrkorbs können eingeklappt werden (s. Abb. unten, Pfeil).



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

5.3 Unterer Geschirrkorb

❖ Der untere Geschirrkorb ist für die am schwierigsten zu reinigenden Gegenstände wie Töpfe, Pfannen, Deckel, Servierteller und Schüsseln vorgesehen.

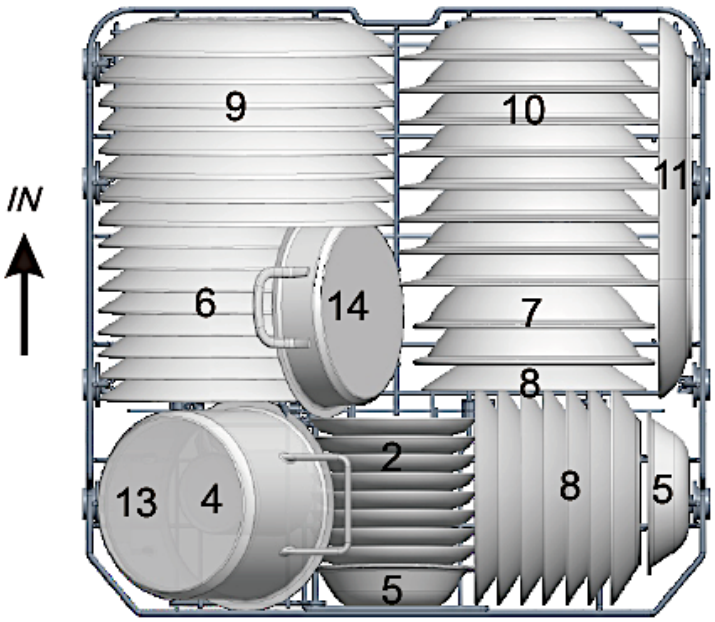
BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

❖ Platzieren Sie Teller und Deckel an den Seiten des Geschirrkorbs und blockieren Sie nicht die rotierenden Sprüharme.

❖ Töpfe und Schüsseln müssen sich mit der Oberseite nach unten im Geschirrkorb befinden.

Der maximale Durchmesser von Tellern, die im unteren Geschirrkorb vor dem Spülmittelmittelbehälter positioniert werden, dürfen **maximal 19 cm** im Durchmesser betragen, da sie ansonsten die Öffnung des Spülmittelbehälters während eines laufenden Programms behindern können.

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

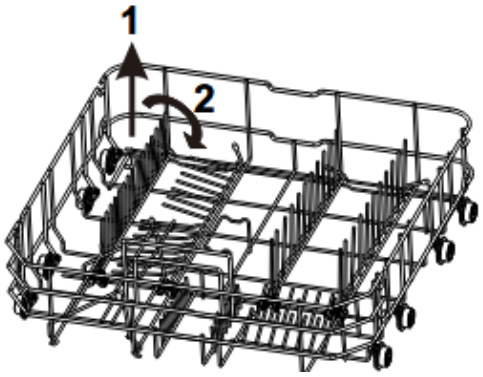


TYP	GESCHIRRART	TYP	GESCHIRRART
2	UNTERTASSEN	**9**	ESSTELLER
5	GLASSCHALEN	**11**	OVALE SERVIERPLATTE
6	KUNSTSTOFFDESSERTTELLER (MELAMIN)	**13**	KLEINER TOPF
7	KUNSTSTOFFSCHALE (MELAMIN)	**14**	TOPF
8	DESSERTTELLER	**10**	SUPPENTELLER

KLAPPABLAGE(N)[24] DES UNTEREN GESCHIRRKORBES

❖ Die Ablagen des unteren Geschirrkorbes können zur Seite geklappt werden, um größeren Gegenständen Platz zu bieten (s. Abb. unten, Pfeile).

[24] Ausstattung abhängig vom Modell.

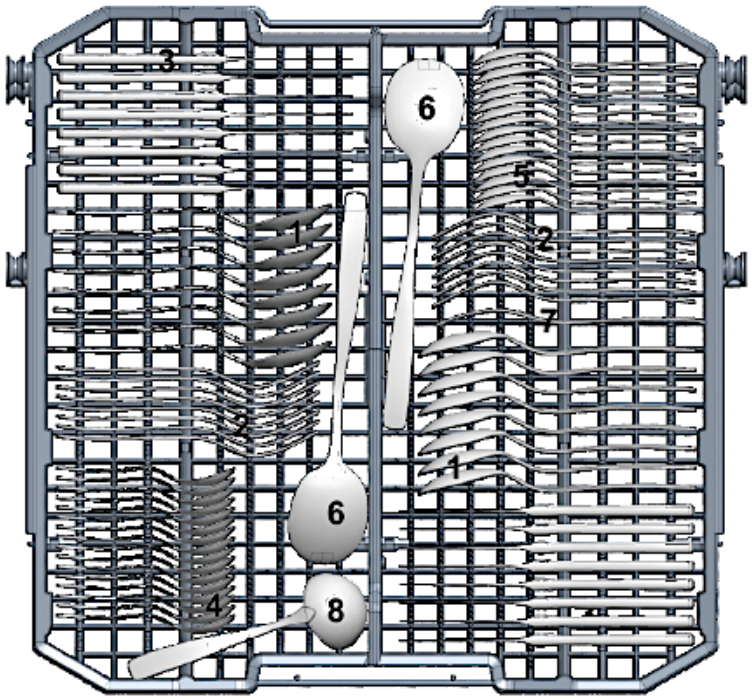


5.4 Besteckschublade

❖ Legen Sie besonders lange Gegenstände nur waagerecht und sicher in das Gerät, damit Sie die rotierenden Sprüharme nicht blockieren.

5.4.1 Beladen der Besteckschublade

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DER BESTECKSCHUBLADE



TYP	BESTECKART	TYP	BESTECKART
1	SUPPENLÖFFEL	5	DESSERTLÖFFEL
2	GABELN	6	SERVIERLÖFFEL
3	MESSER	7	SERVIERGABELN
4	TEELÖFFEL	8	SOßENKELLE

	**⚠ VORSICHT!** 1. Lassen Sie keine Gegenstände durch den Boden der Besteckschublade ragen. 2. Geben Sie scharfe Gegenstände immer mit der scharfen Seite nach unten in die Besteckschublade.

5.5 Ungeeignetes Geschirr/Besteck

DIE FOLGENDEN GEGENSTÄNDE SIND NICHT ZUM SPÜLEN IN EINEM GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET:

1. Besteck mit Griffen aus Holz, Horn, Porzellan oder Perlmutt.
2. nicht hitzeresistente Plastikgegenstände.
3. älteres Besteck mit geklebten oder geleimten Bestandteilen, die nicht hitzeresistent sind.
4. Gegenstände mit Bestandteilen aus Kunstharz.
5. Gegenstände aus Kupfer und / oder Zinn.
6. Gegenstände aus Bleikristall.
7. Gegenstände aus Stahl, die Rost aufweisen oder leicht rosten.
8. Hölzerne Gegenstände aller Art.
9. Gegenstände aus synthetischen Chemiefasern.
10. Gegenstände, die durch Zigarettenasche, Wachs, Lacke oder Farben verunreinigt sind.

DIE FOLGENDEN GEGENSTÄNDE SIND LEDIGLICH EINGESCHRÄNKT ZUM SPÜLEN IN EINEM GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET:

1. Einige Glasarten können nach einer hohen Anzahl an Spülvorgängen stumpf oder trüb werden.
2. Gegenstände aus Silber oder Aluminium neigen dazu, sich beim Spülen zu verfärben.
3. Glasierte Muster können bei häufigem Spülen verblassen.

5.6 Schäden an Glaswaren/Geschirr

MÖGLICHE URSACHEN	MAßNAHMEN
Die Art des Glases/Geschirrs oder sein Herstellungsverfahren.	Benutzen Sie nur vom Hersteller ausgewiesenes Spülmaschinen-geeignetes Glas / Geschirr.

Die chemische Zusammensetzung des Spülmaschinen-Spülmittels.	Benutzen Sie ein Geschirr schonendes, mildes Spülmaschinen-Spülmittel. Die Hersteller solcher Mittel informieren Sie gerne über die Eigenschaften ihrer Produkte.
Die Wassertemperatur und Dauer des Spülprogramms.	Wählen Sie ein Programm mit einer niedrigeren Temperatur und Dauer.

6. Die Spülprogramme

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
3 IN 1	Spezial-programm für die Verwendung von **3 in 1 Spülmitteltabs.** Geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen.	Vorspülen (45 °C) Hauptspülen (55°) Spülen Spülen (62 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	179 Min. 1,280 kWh 13,5 L
Intensiv	Geeignet für sehr stark verschmutztes Geschirr mit Eintrocknungen von Speise-resten	Vorspülen (50 °C) Vorspülen Hauptspülen(60°C) Spülen Spülen (70 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	155 Min. 1,620 kWh 16,8 L

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
Normal	Geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen.	Vorspülen (45 °C) Hauptspülen (55°) Spülen Spülen (62 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	165 Min. 1,250 kWh 13,5 L
ECO*	Geeignet für normal verschmutztes Geschirr. Standard-programm zur täglichen Nutzung.	Vorspülen Hauptspülen (48°) Spülen (59 °C) Trocknen	5/19 g	227 Min. 0,945 kWh 10,1 L
Glas	Geeignet für das Spülen von Gläsern und für das Spülen von empfindlichem und temperatur-empfindlichem Geschirr (leicht verschmutzt).	Vorspülen (40 °C) Hauptspülen (50°) Spülen Spülen (60 °C) Trocknen	5/19 g	125 Min. 0,900 kWh 13,5 L
1 h	Geeignet für das alltägliche Spülen von leicht / normal verschmutztem Geschirr, Töpfen etc.	Vorspülen (40 °C) Hauptspülen (55°) Spülen (55 °C) Trocknen	5/19 g	60 Min. 0,87 kWh 10,1 L
Schnell	Kurzer Spül-gang für leicht verschmutztes Geschirr ohne Trocknung.	Hauptspülen (45°) Spülen Spülen (45 °C)	24 g	30 Min. 0,60 kWh 10,1 L

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
Vorwäsche	Geeignet für kurzes Spülen von leicht verschmutztem Geschirr oder als Vorbereitung für ein späteres Hauptspülprogramm; ohne Trocknung.	Vorspülen	-	8 Min. 0,01 kWh 3,5 L
*	EN 60436 Standard-Testprogramm unter folgenden Voraussetzungen: ➢ Füllmenge 16 Gedecke ➢ Position des oberen Geschirrkorbes in niedriger Position. ➢ Klarspüler-Einstellung: max. (d6) ➢ Wasserenthärterstufe: H4 Dieses Programm ist zur Reinigung normal verunreinigten Geschirrs geeignet und das effizienteste Programm hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr.			
**	VS = Vorspülen / HS = Hauptspülen			

6.1 Die zusätzlichen Programmfunktionen

PROGRAMM	VERFÜGBARE ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN
3 IN 1	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
INTENSIV	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
NORMAL	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
ECO*	➢ «STARTZEITVORWAHL»
GLAS	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»

PROGRAMM	VERFÜGBARE ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN
1 H	➢ «STARTZEITVORWAHL»
SCHNELL	➢ «STARTZEITVORWAHL»
VORWÄSCHE	➢ «STARTZEITVORWAHL» (abhängig vom Modell)

6.2 Starten eines Spülprogramms

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes.
2. Ziehen Sie die Geschirrkörbe aus dem Gerät heraus.
3. Beladen Sie **zuerst** den unteren Geschirrkorb und dann den oberen.
4. Füllen Sie das Spülmaschinen-Spülmittel und den Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) in die dafür vorgesehenen Behälter (s. Kapitel 4.1 WASSERENTHÄRTER (SPÜLMASCHINEN-SALZ) ff. / Kapitel 4.2 KLARSPÜLER ff. und Kapitel 4.3 SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTEL ff).
5. **Öffnen Sie die Wasserzufuhr!** Das Gerät muss während des Betriebs bei vollem Druck mit Wasser versorgt werden.
6. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
7. Drücken Sie **wiederholt** die «PROGRAMM »-TASTE zur Auswahl eines Spülprogramms: 3 in 1 - INTENSIV - NORMAL - ECO - GLAS - 90 MIN. - SCHNELL - VORWÄSCHE. Die Programmanzeige des gewählten Spülprogramms leuchtet auf.
8. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n), um eine zusätzliche Funktion zu wählen (s. Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMMFUNKTIONEN WÄHLEN).
9. Schließen Sie die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß.
10. Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
11. Die Betriebsanzeige des Gerätes leuchtet auf.[25]

6.3 Zusätzliche Programmfunktionen wählen

FOLGENDE ZUSÄTZLICHE PROGRAMMFUNKTIONEN SIND WÄHLBAR

→ «STARTZEITVORWAHL»

→ «TROCKNEN +»

[25] Ausstattung abhängig vom Modell.

1. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n), um eine zusätzliche Funktion zu wählen.
2. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n) einmal **oder** wiederholt (je nach gewählter Funktion), bis die gewünschte Funktion oder Kombination[26] durch Aufleuchten der entsprechenden Anzeige(n) angezeigt wird.

ⓘ Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

6.3.1 Startzeitvorwahl

PROGRAMMFUNKTION: «STARTZEITVORWAHL»

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie einen späteren Start des Spülprogramms einstellen.
- ❖ Aktivieren Sie die Funktion «**STARTZEITVORWAHL**» durch Drücken der entsprechenden Taste («»), **nachdem** Sie das Spülprogramm und mögliche zusätzliche Funktionen eingestellt haben.
- ❖ Sie können einen Verzögerungszeitraum zwischen 1 Stunde und 24 Stunden wählen.
- ❖ Jedes Drücken der «STARTZEITVORWAHL»-TASTE erhöht den Verzögerungszeitraum um eine Stunde.

ⓘ Die Funktion «**STARTZEITVORWAHL**» ist eventuell nicht für alle Spülprogramme verfügbar (siehe auch Kapitel 6.1 DIE ZUSÄTZLICHEN PROGRAMMFUNKTIONEN).

PROGRAMMFUNKTION «STARTZEITVORWAHL» AKTIVIEREN

1. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein.
2. Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich nun im STANDBY-MODUS.
3. Stellen Sie mit der ««PROGRAMM »-TASTE das gewünschte Spülprogramm ein. Stellen mit den entsprechenden Tasten eventuell gewünschte zusätzliche Funktionen ein.

ⓘ Beachten Sie **immer** auch die Hinweise in Kapitel 6.2 STARTEN EINES SPÜLPROGRAMMS.

4. Der programmierbare Verzögerungszeitraum liegt zwischen 1 h und 24 Stunden. Um die Startzeitvorwahl zu aktivieren, drücken Sie die «STARTZEITVORWAHL

[26] Ausstattung abhängig vom Modell.

»-TASTE **wiederholt**, bis der gewünschte Verzögerungs-zeitraums (1 - 24 Stunden) auf dem Display angezeigt wird.

Jedes Drücken der «STARTZEITVORWAHL »-TASTE **erhöht** den Verzögerungs-zeitraum um 1 h.

5. Schließen Sie die Tür **ordnungsgemäß**.
6. Der Spülvorgang startet **automatisch nach Ablauf** der eingestellten Verzögerungszeit.

Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

6.3.2 Trocknen +

PROGRAMMFUNKTION: «TROCKNEN +»

❖ Verwenden Sie diese Programmfunktion für extragründliche Trocknungs-ergebnisse.

Die Funktion «**TROCKNEN +**» ist eventuell nicht für alle Spülprogramme verfügbar: siehe auch Kapitel 6.1 DIE ZUSÄTZLICHEN PROGRAMMFUNKTIONEN.

PROGRAMMFUNKTION «TROCKNEN +» AKTIVIEREN

1. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein.
2. Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich nun im STANDBY - MODUS.
3. Stellen Sie das gewünschte Spülprogramm ein.
4. Um für das eingestellte Spülprogramm die Funktion «**TROCKNEN +**» zu aktivieren, drücken Sie die «TROCKNEN + »-TASTE einmal.
5. Die Programmfunktion «TROCKNEN +» ist nun aktiviert.
6. Die Betriebsanzeige dieser Funktion («») leuchtet auf dem Display auf.
7. Schließen Sie die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß.
8. Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
9. Die Betriebsanzeige des Gerätes leuchtet auf.[27]

Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

[27] Ausstattung abhängig vom Modell.

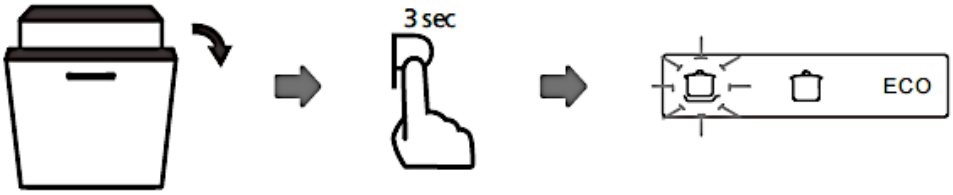
6.4 Wechsel eines laufenden Spülprogramms

⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-GEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Sie können ein laufendes Spülprogramm kann nur ändern, wenn es erst kurze Zeit aktiviert ist. Andernfalls hat sich das Spülmittel bereits aufgelöst und das Gerät das Spülwasser abgeleitet. In diesem Fall müssen Sie den Spülmittelbehälter neu befüllen.

1. Öffnen Sie die Tür ein wenig, um das laufende Spülprogramm zu unterbrechen.
2. Nachdem die rotierenden Sprüharme aufgehört haben zu arbeiten, können Sie die Tür komplett öffnen.
3. Drücken und **halten** Sie nun die die «PROGRAMM »-TASTE für **mehr als 3** Sekunden. Das laufende Programm wird beendet und das Gerät befindet sich nun im STANDBY-MODUS.

4. Stellen Sie nun das neu gewünschte Spülprogramm durch **wiederholtes** Drücken der «PROGRAMM »-TASTE ein.
5. Die Programmanzeige des zuvor eingestellten Spülprogramms erlischt und die Programmanzeige des neu eingestellten Programms leuchtet auf.
6. **Schließen** Sie die Tür des Geschirrspülers **ordnungsgemäß**.
7. Das neu eingestellte Reinigungsprogramm startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.



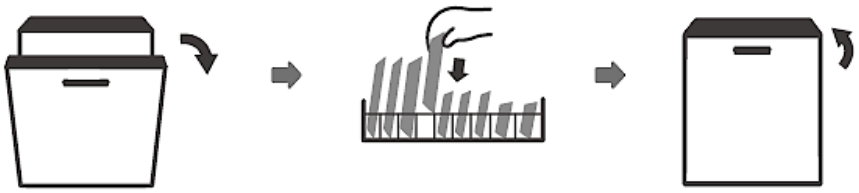
6.5 Nachträgliches Eingeben von Geschirr

⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-SGEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!

❖ Sie können ein vergessenes Geschirrteil nachträglich in das Gerät geben, **solange sich der Spülmittelbehälter noch nicht geöffnet hat.**

1. Öffnen Sie die Tür ein wenig, um das laufende Spülprogramm zu unterbrechen.

2. Nachdem die rotierenden Sprüharme aufgehört haben zu arbeiten, können Sie die Tür komplett öffnen.
3. Geben Sie nun das vergessene Geschirr in das Gerät.
4. **Schließen** Sie die Tür des Geschirrspülers **ordnungsgemäß**.
5. Der Spülvorgang startet **automatisch** wieder nach ca. 10 Sekunden.



6.6 Ende eines Spülprogramms

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf entweichen kann. VERBRÜHUNGSGEFAHR!

1. Nach Beendigung eines Spülprogramms ertönt ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige des Gerätes erlischt. [28]
2. Öffnen Sie die Tür **vorsichtig**.
3. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS ⏻»-TASTE aus**.**
4. Drehen Sie die Wasserversorgung des Gerätes ab (**Wasserhahn schließen**).
5. Warten Sie danach mit dem Entladen ca. 30 Minuten, da das Geschirr noch heiß ist und so leichter zerbricht. Außerdem trocknet das Geschirr so besser.
6. Es ist **normal**, dass das Gerät innen nass ist.

ⓘ Nach Ablauf eines Spülprogamms schaltet sich das Gerät nach ca. 60 Sekunden **automatisch** ab.

7. Umweltschutz

7.1 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

[28] Ausstattung abhängig vom Modell.

Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

7.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Beladen Sie das Gerät immer mit der max. erlaubten Beladung. Kleinere Beladungen sind unökonomisch.
- ❖ Verwenden Sie bei kleineren Beladungen die Funktion «HALBE BELADUNG».[29]
- ❖ Achten Sie auf eine gute Belüftung.
- ❖ Das Vorspülen von Geschirrteilen führt zu einem erhöhten Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen.
- ❖ Das Spülen des Geschirrs in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Nutzungsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand (wenn der Haushaltsgeschirrspüler vorschriftsmäßig verwendet wird).

8. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAG-GEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie zur Reinigung **niemals** Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!
HINWEIS! Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR1

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

1. Halten Sie Ihr Gerät immer sauber, damit es nicht zur Ausbildung unangenehmer Gerüche kommt.

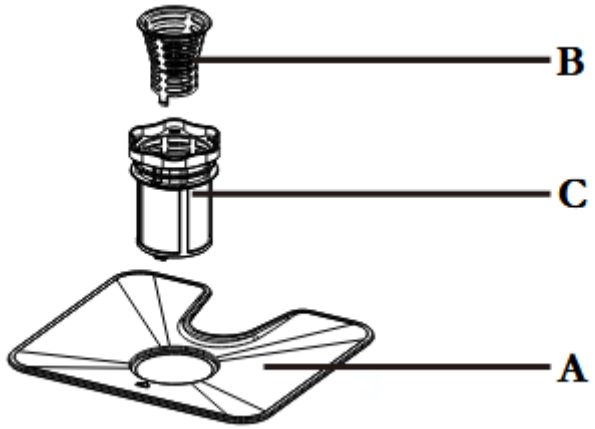
[29] Ausstattung abhängig vom Modell.

2. Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Gerätes.

8.1 Das Filtersystem

❖ Das Filtersystem hält Speiserückstände oder sonstige Gegenstände davon ab, in die Pumpe zu gelangen. Diese Rückstände können den Filter nach einiger Zeit verstopfen. Das Filtersystem besteht aus einem Grobfilter, einem Flächenfilter und einem Mikrofilter.

DAS FILTERSYSTEM UMFASST EINEN HAUPTFILTER (A), EINEN GROBFILTER (B) UND EINEN FEINFILTER (C)



A	Der **HAUPTFILTER** fängt Rückstände mittels einer Spezialdüse am unteren Sprüharm ein.
B	Der **GROBFILTER** fängt Rückstände wie Knochen oder Glas, die den Wasserablauf verstopfen können, ein. Um die Rückstände herauszunehmen, drücken Sie leicht an den oberen Zapfen und heben Sie den Filter dann heraus.
C	Der **FEINFILTER** hält Rückstände im Wasserablaufbereich zurück, damit diese nicht wieder auf das Geschirr gelangen

8.1.1 Reinigung des Filtersystems

❖ Das Filtersystem hält Speiserückstände oder sonstige Gegenstände davon ab, in die Pumpe zu gelangen. Diese Rückstände können den Filter nach einiger Zeit verstopfen. Reinigen Sie also die Filter regelmäßig.
❖ Überprüfen Sie die Filter nach jedem Spülprogramm auf Verunreinigungen.

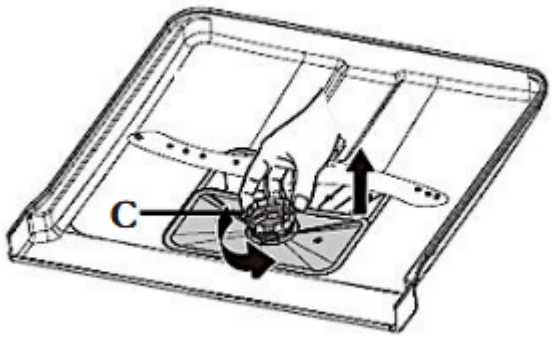
- ❖ Entfernen Sie größere Nahrungspartikel und andere Rückstände nach jedem Spülgang, indem Sie die Filter unter klarem fließendem Wasser abspülen.
- ❖ Für das Reinigen des Grob- und des Feinfilters können Sie eine geeignete Reinigungsbürste benutzen.
- ❖ Schlagen Sie nicht gegen die Filter, da diese dadurch beschädigt werden und Ihr Gerät demzufolge nicht mehr ordnungsgemäß arbeitet.
- ❖ Setzen Sie die Filter immer ordnungsgemäß wieder ein.
- ❖ Nicht ordnungsgemäß eingesetzte Filter können das Gerät und / oder Ihr Geschirr beschädigen.

ⓘ Wir empfehlen, das **gesamte** Filtersystem **einmal** pro Woche zu reinigen.

ⓘ Indem Sie den Grobfilter entfernen, können Sie das **gesamte Filtersystem** dem Gerät entnehmen. Entfernen Sie mögliche Rückstände und reinigen Sie die Filter unter fließendem Wasser.

AUS- UND EINBAU DES FILTERSYSTEMS

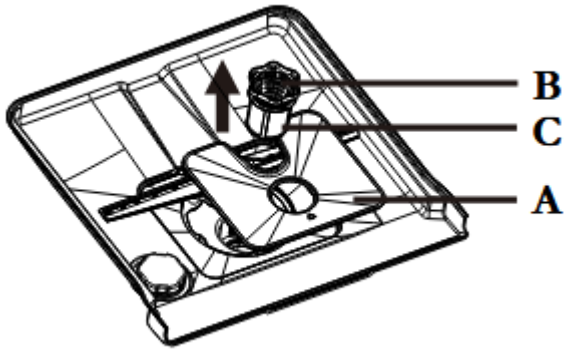
1. Drehen das Feinfiltersystem (C) gegen den Uhrzeigersinn, um das Filtersystem zu lösen und heben Sie dann den Grobfilter (B) und das Feinfiltersystem (C) an (s. Abb. unten). Entfernen S i e das Filtersystem von der Unterseite des Geräts

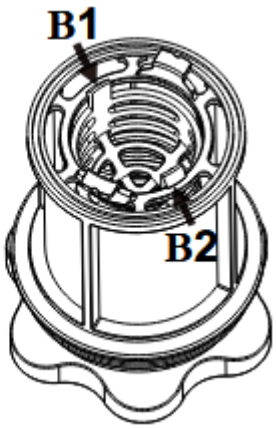


C	FEINFILTER

2.Entfernen Sie den Hauptfilter (A) von der Unterseite des Geräts.

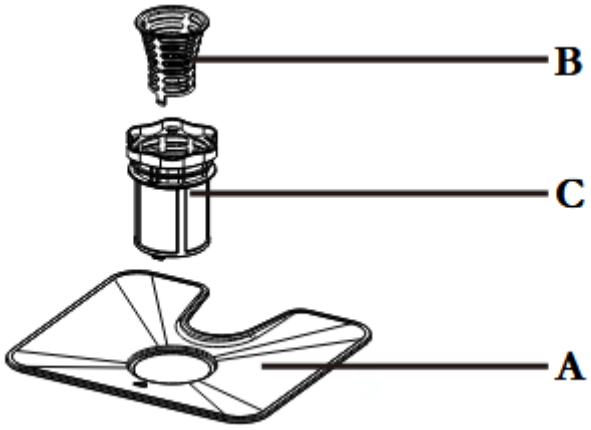
3. Trennen Sie den Grobfilter (B) vom Feinfilter ©: drücken Sie den unteren Clip (B1) und den Clip (B2) vorsichtig und ziehen Sie den Grobfilter (B) aus dem Feinfilter (C) (siehe Abbildung unten).





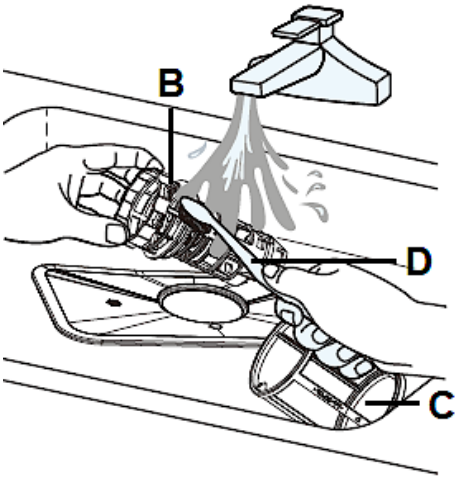
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

1. Die drei Komponenten des Filtersystems (Hauptfilter, Grobfilter und Feinfilter) sind nun voneinander getrennt (s. Abb. unten).



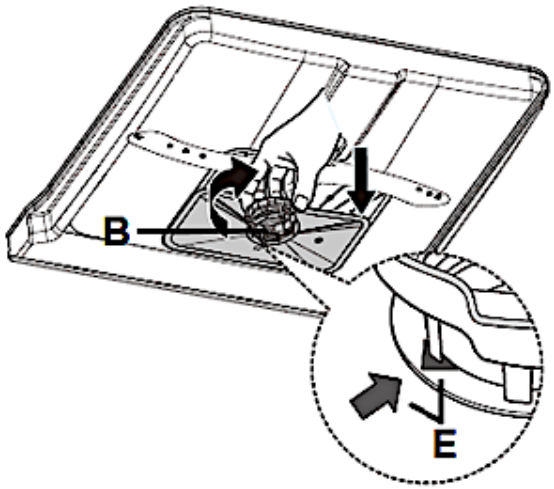
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

2. Reinigen Sie die einzelnen Filter gründlich, wie oben unter «REINIGUNG DES FILTERSYSTEMS» beschrieben.
3. Für das Reinigen des Grob- (**B**) und des Feinfilters (**C**) können Sie eine geeignete Reinigungsbürste (**D**) benutzen (s. Abb. unten).



B	GROBFILTER
C	FEINFILTER
D	REINIGUNGSBÜRSTE

4. Um die einzelnen Filter wieder zu verbinden, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.
5. Setzen Sie das gesamte Filtersystem ordnungsgemäß im Boden des Gerätes ein.
6. Drehen Sie den Grobfilter (**B**) **im Uhrzeigersinn**, um das gesamte Filtersystem zu fixieren (s. Abb. unten, Pfeile / **E**).



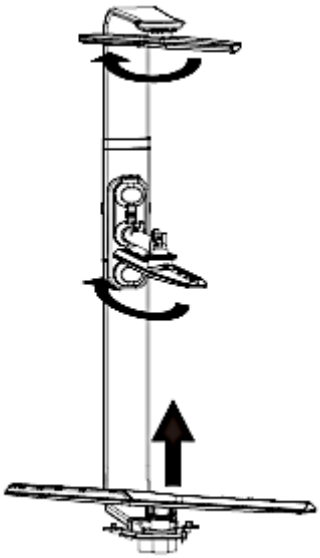
B	GROBFILTER
E	PFEILE

HINWEIS! Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden.

HINWEIS! Alle durch einen nicht ordnungsgemäßen Aus- bzw. Einbau des Filtersystems an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

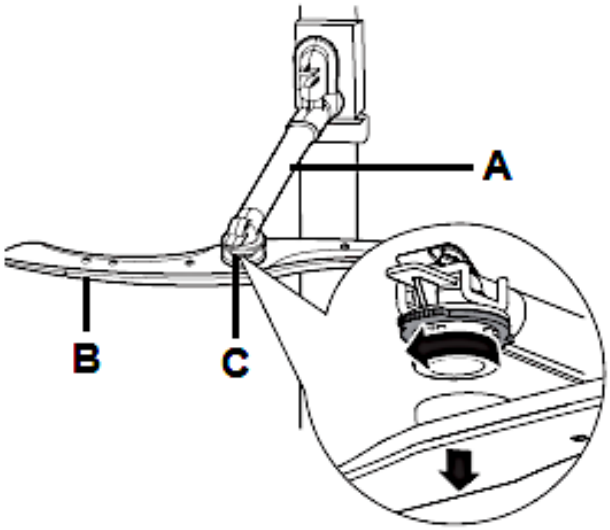
8.2 Reinigung der Sprüharme

❖ Reinigen Sie die Sprüharme regelmäßig, da Chemikalien und Mineralien die Düsen und die Lager der Arme verstopfen.



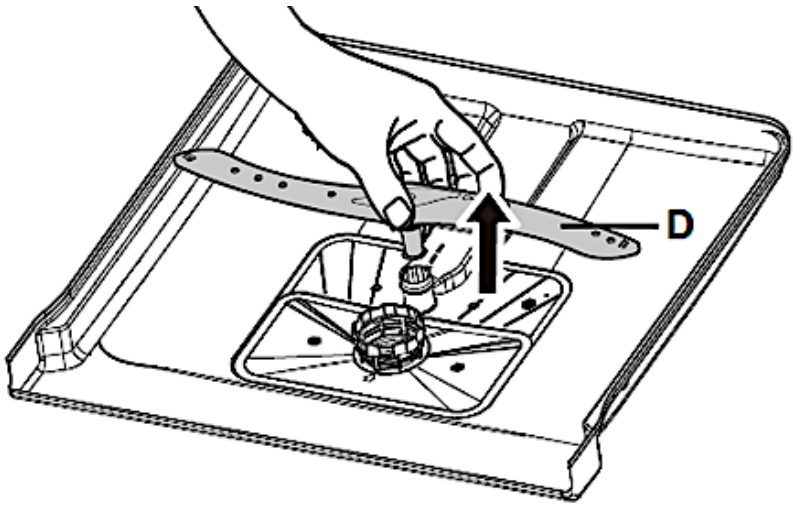
AUS- UND EINBAU DER SPRÜHARME

1. Halten Sie die Nabe (**C /** in der Mitte des oberen Geschirrkorbs) des oberen Sprüharms (**B**) mit einer Hand fest und schrauben Sie den Sprüharm ab (s. Abb. unten).



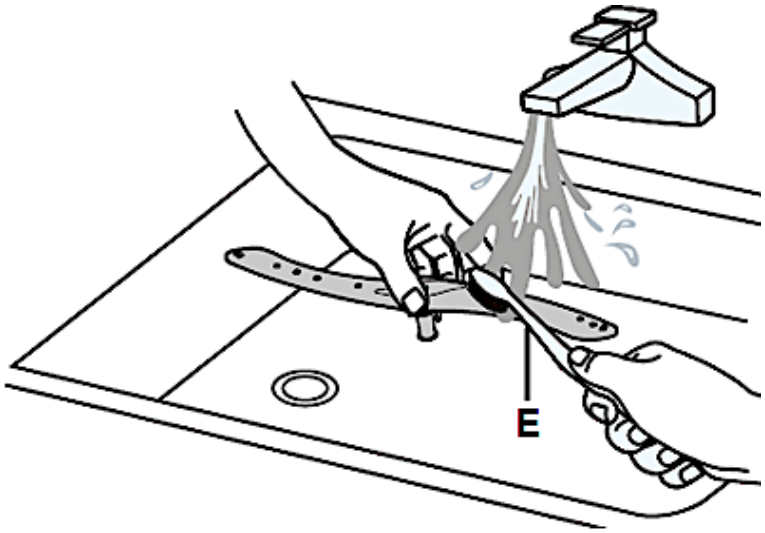
A	OBERER SPRÜHARMHALTER
B	OBERER SPRÜHARM
C	NABE

2. Um den unteren Sprüharm (**D**) zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben heraus (s. Abb. unten, Pfeil).



D	UNTERER SPRÜHARM

3. Reinigen Sie die Sprüharme mit warmem Seifenwasser und die Düsen mit einer weichen Bürste (**E** / s. Abb. unten).
4. Spülen Sie die Sprüharme mit klarem Wasser gründlich ab (s. Abb. unten).



E	WEICHE BÜRSTE

5. Um die Sprüharme wieder ordnungsgemäß einzusetzen bzw. einzuschrauben, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.
6. Vergewissern Sie sich, dass alle Sprüharme frei drehbar sind.

HINWEIS! Alle durch einen nicht ordnungsgemäßen Aus- bzw. Einbau der Sprüharme an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

8.3 Reinigung des Gerätes und des Bedienfeldes

- ❖ Nehmen Sie eine geeignete Politur, um das Außengehäuse des Gerätes zu reinigen.
- ❖ Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sorgfältig nach.

Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle des Gerätes zu reinigen.

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

8.4 Reinigung der Tür und der Türdichtungen

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie zum Reinigen der Tür und der Türdichtungen niemals Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können. STROMSCHLAGGEFAHR! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

HINWEIS! Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle der Tür oder der Türdichtungen zu reinigen.

- ❖ Benutzen Sie ein leicht warmes und feuchtes Tuch, um die Seitenflächen der Tür zu reinigen.
- ❖ Benutzen Sie eine geeignete Politur, um die Außenfläche der Tür zu reinigen.
- ❖ Reinigen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem weichen und feuchten Schwamm. Sie stellen damit den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes sicher und verhindern unangenehme Geruchsbildung.

Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle der Tür zu reinigen.

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

8.5 Frostschutz

❖ Falls Ihr sich Gerät im Winter an einem ungeheizten Ort befindet, ziehen Sie für die unten aufgeführten Maßnahmen einen Service-Techniker hinzu[30].

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie die Wasserzufuhr ab und trennen Sie das Wasserzufuhrrohr vom Ventil.
3. Entfernen Sie sämtliches Wasser aus dem Wasserzufuhrrohr und dem Ventil.
4. Verbinden Sie das Wasserzufuhrrohr wieder mit dem Ventil.
5. Entfernen Sie die Filter. Entfernen Sie nun sämtliches Wasser aus dem Wasserablauf.

HINWEIS! Falls Ihr Gerät auf Grund von Vereisung nicht arbeiten kann, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.[31]

8.6 Außerbetriebnahme

1. Wenn Sie das Gerät eine Zeit lang nicht benutzen, z. B. während einer Ferienreise, führen Sie vorher einen Spüldurchlauf bei **leerem** Gerät durch.
2. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose und drehen Sie die Wasserversorgung des Gerätes ab.
3. Lassen Sie die Tür des Gerätes einen Spalt breit offen; so schützen Sie die Türdichtungen und verhindern das Entstehen unangenehmer Gerüche.

9. 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.

[30] **Nicht Teil der Garantieleistungen**.
[31] **Nicht Teil der Garantieleistungen**.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Die Sicherung im Sicherungs-automat ist ausgelöst worden.	1. Sicherungsautomat überprüfen.
2. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	2. Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet, die Tür ordnungs-gemäß geschlossen und der Netzstecker eingesteckt ist.
3. Niedriger Wasserdruck.	3. Prüfen Sie den Wasseranschluss und den Wasserdruck.
4. Die Tür des Geschirrspülers ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	4. Vergewissern Sie sich, dass die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß und fest verschlossen ist.
ABLAUFPUMPE ARBEITET NICHT.	
1. Abwasserschlauch ist geknickt.	1. Abwasserschlauch überprüfen.
2. Filter sind verstopft	2. Grobfilter überprüfen.
3. Spülbecken ist verstopft.	3. Spülbecken auf Verstopfungen überprüfen.
SPÜLMITTEL VERBLEIBT IM SPENDER.	
1. Geschirr blockiert den Spülmittel-Behälter.	1. Beladen Sie das Gerät ordnungsgemäß.
DAMPF.	
1. Normal.	1. Etwas Dampf dringt normalerweise aus der Entlüftung an der Türverriegelung während des Trocknens und Abpumpens.
WASSER BLEIBT AM BODEN DES GERÄTES ZURÜCK.	
1. Normal.	1. Eine kleine Menge sauberen Wassers um den Ablauf herum hält die Wasser-Vorlage aufrecht.
EINTRÜBUNGEN AUF GLASWAREN.	
1. Kombination von weichem Wasser und zu viel Spülmittel.	1. Benutzen Sie weniger Spülmittel, wenn Sie weiches Wasser haben. Wählen Sie für Glaswaren ein kurzes Programm.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
SCHAUMBILDUNG.	
1. Ungeeignetes Spülmittel. 2. Verschütteter Klarspüler.	1. Benutzen Sie nur geeignetes Spülmaschinen-Spülmittel. 2. Wischen Sie verschütteten Klarspüler immer umgehend auf. Öffnen Sie die Tür und warten Sie, bis der Schaum verdunstet ist.
FLECKEN IM INNEREN DES GERÄTES.	
1. Spülmittel enthält Farbmittel.	1. Verwenden Sie nur Spülmaschinen-Spülmittel ohne Farbmittel.
LÄRM.	
1. Einige Geräusche sind normal. 2. Geschirr ist nicht ordnungsgemäß eingelagert. Kleine Gegenstände sind aus einem Korb gefallen. 3. Klopfgeräusch innerhalb des Gerätes: Der Sprüharm berührt Gegenstände während des Waschens. 4. Der Motor brummt. 5. Klopfgeräusch in den Wasserleitungen: dieses kann durch die Vor-Ort Montage oder den Querschnitt der Leitungen bedingt sein.	1. Öffnen des Spülmittelbehälters. 2. Unterbrechen Sie das Programm und überprüfen Sie das Geschirr im Gerät. 3. Unterbrechen Sie das Programm und ordnen Sie die Gegenstände, die den Sprüharm behindern, neu an. 4. Gerät wurde nicht regelmäßig benutzt. Auch wenn Sie es nicht regelmäßig benutzen, lassen Sie es einmal pro Woche laufen. 5. Dieses hat keinen Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Falls Sie sich unsicher sind, kontaktieren Sie einen geeignete(n) und qualifizierte(n) Installateur(in). **Keine Garantieleistung!**
GESCHIRR IST NICHT SAUBER.	
1. Ungeeignetes Programm. 2. Nicht ordnungsgemäße Beladung der Geschirrkörbe.	1. Wählen Sie ein stärkeres Programm. 2. Beladen Sie die Körbe immer ordnungsgemäß. Der Spülmittelbehälter und die Sprüharme dürfen nicht blockiert werden.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
GESCHIRR TROCKNET NICHT RICHTIG.	
1. Nicht ordnungsgemäße Beladung der Geschirrkörbe.	1. Beladen Sie die Körbe immer ordnungsgemäß.
2. Zu wenig Klarspüler.	2. Überprüfen Sie, ob sich ausreichend Klarspüler im Gerät befindet. Füllen Sie bei Bedarf Klarspüler auf.
3. Geschirr wurde zu früh aus dem Gerät entnommen.	3. Warten Sie mind. 15 Minuten, bis Sie das Geschirr aus dem Gerät entnehmen.
4. Benutzung von Besteck oder Geschirr mit einer Beschichtung niedriger Qualität.	4. Derartiges Besteck oder Geschirr ist nicht für das Spülen in einem Geschirrspüler nicht geeignet.
WEIßER BELAG IM INNEREN DES GERÄTES.	
1. Mineralien in hartem Wasser.	1. Reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Schwann und Spülmaschinen-Spülmittel. Tragen Sie dabei Gummihandschuhe. Benutzen Sie ausschließlich Spülmaschinen-Spülmittel zur Vermeidung von Schaumbildung.
DAS GERÄT IST UNDICHT.	
1. Überfüllter Klarspüler-Behälter oder verschütteter Klarspüler.	1. Ein überfüllter Klarspüler-Behälter oder verschütteter Klarspüler können zu Schaumbildung und zum Überfließen führen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler umgehend auf.
2. Das Gerät steht nicht waagerecht.	2. Richten Sie das Gerät neu aus.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
SCHWARZE, GRAUE STELLEN ODER ROSTFLECKEN AUF DEM GESCHIRR.	
1. Aluminium-Gegenstände haben gegen das Geschirr gerieben.	1. Entfernen Sie die Flecken **per Handwäsche** mit einem milden Scheuermittel.
2. Die betroffenen Gegenstände sind nicht korrosionsbeständig.	2. Derartige Gegenstände nicht in den Geschirrspüler geben.
3. Der Deckel des Wasser-enthärter - Behälters ist lose.	3. Prüfen Sie, ob der Deckel des Wasserenthärter - Behälters sich richtig in Position befindet und festgedreht bzw. fest verschlossen ist (abhängig vom Modell.).
4. Es ist kein Spülprogramm gestartet worden, nachdem Wasserenthärter (Spülmaschinensalz) hinzugefügt wurde. Spuren von Wasserenthärter sind in den Spülgang geraten.	4. Starten Sie, nach Hinzugeben von Wasserenthärter (Spülmaschinen-salz) **immer** ein Schnellwasch-programm **ohne** Geschirr.
FLECKEN UND BELÄGE AUF GLÄSERN UND BESTECKEN.	
1. Sehr hartes Wasser.	1. Überprüfen Sie die Wasserhärte.
2. Sehr niedrige Wasser-Zufluss - Temperatur.	2. Überprüfen Sie die Wasser-Zufluss - Temperatur.
3. Überladung des Gerätes.	3. Überladen Sie das Gerät nicht.
4. Nicht ordnungsgemäße Beladung.	4. Beladen Sie das Gerät immer ordnungsgemäß.
5. Altes oder feuchtes Pulver-Spülmittel.	5. Verwenden Sie nur ordnungs-gemäßes Spülmittel.
6. Klarspüler ist leer.	6. Füllen Sie den Klarspüler auf.
7. Falsche Dosierung des Spülmittels	7. Dosieren Sie das Spülmittel ordnungsgemäß.

SO ENTFERNEN SIE FLECKEN VON GLÄSERN:

a) Nehmen Sie alles Metall-Geschirr aus dem Gerät.
b) Benutzen Sie **kein** Spülmittel.
c) Wählen Sie das längste Spülprogramm.
d) Starten Sie das Programm. Nach 18 - 22 Minuten befindet es sich im Hauptspülgang.
e) Öffnen Sie die Tür und geben Sie 2 Tassen weißen Essig unten in das Gerät.
f) Schließen Sie die Tür und lassen Sie das Programm zu Ende laufen. Falls dieses Vorgehen keinen Erfolg hat: wiederholen Sie den Vorgang, aber nehmen Sie statt Essig 1/4 Tasse (60 ml) Zitronensäure-Kristalle.

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, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

9.1 Fehlermeldungen

❖ Fehlermeldungen werden auf dem Display des Bedienfelds angezeigt (s. Tabelle unten).

FEHLERMELDUNG	BEDEUTUNG	MÖGLICHE URSACHEN
E1	Lange Wassereinlasszeit.	➢ Wasserhahn ist nicht geöffnet. ➢ Wasserzufuhr ist eingeschränkt. ➢ Zu niedriger Wasserdruck.
OPEn	Die Tür ist während eines laufenden Programms geöffnet.	➢ Die Tür ist nicht ordnungsgemäß geschlossen. ➢ Das Türschloss ist defekt. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E4	Überfließen / Leck	➢ Eine Komponente des Gerätes ist undicht. ➢ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E5	Kommunikationsfehler zwischen Hauptplatine und Display-Platine.	➢ Kurzschluss/Kabelbruch. ➢ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

Falls es zum Überfließen kommt, unterbrechen Sie die Wasserversorgung des Gerätes, bevor Sie den Kundendienst rufen. Falls sich aufgrund des Überfließens oder eines Lecks Wasser in der Bodenwanne befindet, müssen Sie dieses Wasser entfernen, bevor Sie das Gerät neu starten.

10. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*	
Geräteart	Geschirrspüler, vollintegriert
Steuerung	Elektronisch
Fassungsvermögen	16 Gedecke
Energieeffizienzklasse[1]	E
Energieverbrauch Standardprogramm (ECO)[3]	0,945 kWh
Jährlicher Energieverbrauch (ECO)[2]	95 kWh
Wasserverbrauch Standardprogramm (ECO)[3]	10,10 l
Jährlicher Wasserverbrauch (ECO)[2]	1010 l
Geräuschemission dB(A) re 1 pW	49 dB(A)
Geräuschemissionsklasse[5]	C
Leistung	1800 - 2100 W
Leistungsaufnahme wenn Standby-Modus	0,35 W
Programmdauer Standardprogramm (ECO)[4]	ECO / 227 Minuten
Innenraum	Edelstahl
Heizelement	Verdeckt
Programme	3 in 1 / Intensiv / Normal / ECO / Glas / 1 h / Schnell / Vorwäsche
Reinigungstemperaturen	40 °C - 70 °C
LED-Display	✓
Warnanzeige: Wasserenthärter (= Salz)	✓
Warnanzeige: Klarspüler	✓
Programmfunktion: «TROCKNEN +»	✓
Programmfunktion: «STARTZEITVORWAHL»	✓ / 1-24 h
Bedienfeld	Sensor Touch
Sprühebenen	3
Besteckschublade	✓
Oberer Geschirrkorb	✓ / höhenverstellbar
Untere Geschirrkorb	✓
Tassenhalter	✓ / klappbar
Höhenverstellbare Standfüße	✓
Tastensperre / Kindersicherung	-
Wasserenthärtungsfunktion	✓
Klarspülermenge einstellbar	✓
Spülmittelfach	✓
Überlaufschutz	✓
Aqua Stop	✓
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	81,50*59,80*55,60
Abmessungen Gerät H*B*T in mm	815,00*598,00*556,00
Gewicht netto / brutto in kg	40,80 49,10

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2019/2017
1	Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz) nach neuer EU-Norm.
2	Basierend auf 100 Standardprogrammen mit Kaltwasser und Niedrig-Verbrauch-Betriebsarten. Die tatsächlichen Energie- und Wasserverbrauchswerte sind abhängig von der Art der Benutzung des Gerätes.
3	Basierend auf dem Standardprogramm mit Kaltwasser und Niedrig-Verbrauch-Betriebsarten. Die tatsächlichen Energie- und Wasserverbrauchswerte sind abhängig von der Art der Benutzung des Gerätes.
4	Dieses Programm ist zur Reinigung normal verunreinigten Geschirrs geeignet und das effizienteste Programm hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr.
5	Auf einer Skala von A (beste) bis D (schlechteste).
6	Auf einer Skala von A (beste) bis G (schlechteste).

11. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern 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.

12. 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.

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, nähe 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.

SERVICE INFORMATION

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

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
24.10.2025	10/24/2025

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