TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Einbau-Backofen

Built-In Oven

BIC7 2KB GK IX-2H

Deutsch	Seite	2
English	Page	37

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

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Signalwörter 5
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 10
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 10
   2.2 Einbau des Kochfeldes 10
   2.3 Einbau des Backofens 12
   2.4 Elektrischer Anschluss 14
      2.4.1 Anschlussdiagramm 15
   2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld 16
3. Bedienung 16
   3.1 Vor der ersten Benutzung 16
   3.2 Gerät / Kochfeld / Bedienfeld 17
      3.2.1 Gerät / Vorderansicht 17
      3.2.2 Kochfeld / Kochzonen 18
      3.2.3 Bedienfeld 19
   3.3 Benutzung des Kochfeldes 19
      3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen 20
      3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr 21
   3.4 Benutzung des Backofens 22
      3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens 22
   3.5 Backofenfunktionen 23
4. Hinweise für das Kochen 25
   4.1 Kochtipps 25

4.2 Tipps zum Backen und Braten 26
4.3 Energie sparen 27
5. Reinigung und Pflege 28
5.1 Reinigung des Kochfeldes 28
5.2 Reinigung des Backofens 30
5.3 Reinigung der Backofentür 30
5.4 Austausch des Leuchtmittels 30
5.5 Entnahme der Backofentür 31
5.6 Entnahme der Glasscheibe 31
5.7 Entnahme des Seitenracks 32
5.8 Problembehandlung 33
6. Technische Daten 34
7. Entsorgung 35
8. Garantiebedingungen 36

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts 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 Geräts 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 GERÄTS 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 Geräts zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! 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 Geräts 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.

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 Geräts 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 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. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

5. 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 das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. 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. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). STROMSCHLAGGEFAHR!
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie

stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

8. 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.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenen Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 ^{0}C widersteht.
11. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
12. 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.
13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
17. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
18. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
19. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
20. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
22. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
23. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter 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 der Tür, 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 das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. 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.
9. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
10. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
11. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
12. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

13. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
14. 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 Geräts 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 Geräts, 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 Geräts, 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. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
9. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

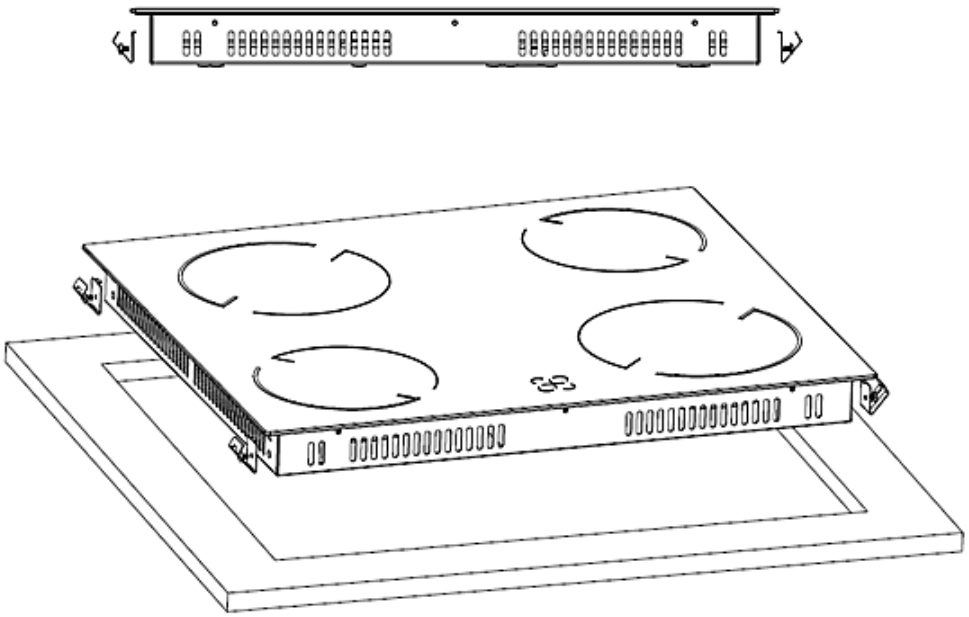
LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

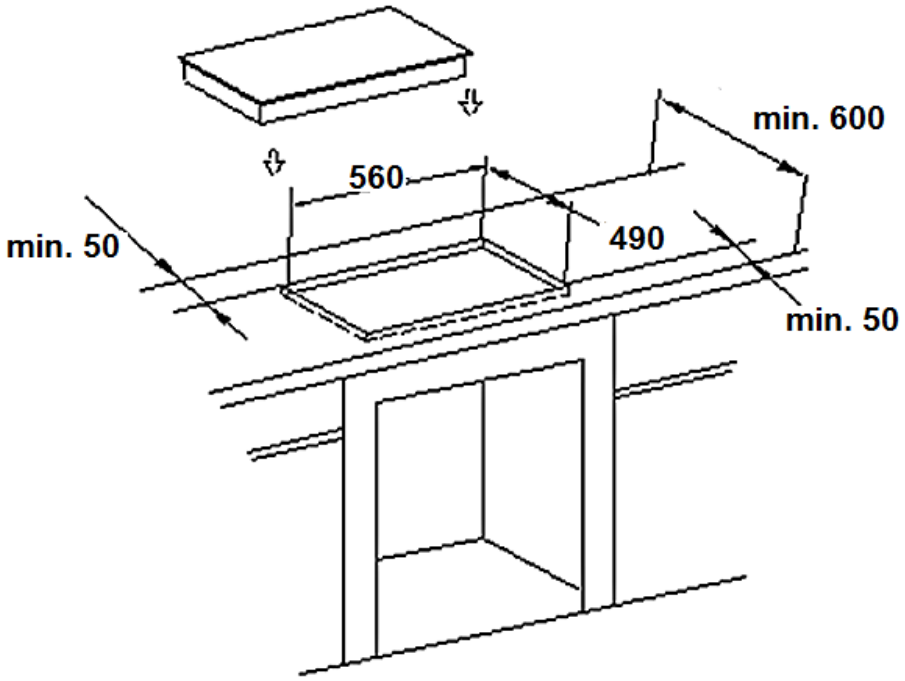
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. 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.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Kochfeldes



1. Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 1**) vor.
2. Passen Sie das Kochfeld in die Einbauvorrichtung ein. Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klammern an der Einbauvorrichtung. Richten Sie dabei das Kochfeld waagerecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonaler Richtung fort, bis der Einbaurahmen sich fest an der Arbeitsplatte befindet.
4. Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

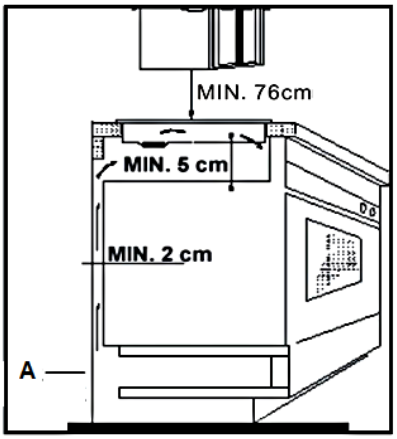
Abbildung 1:



Alle Abmessungen in Abb. 1 sind in **Millimetern** angegeben.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem sich darüber befindenden Hängeschrank muss **mindestens** 76 cm betragen.

A: Lufteinlass



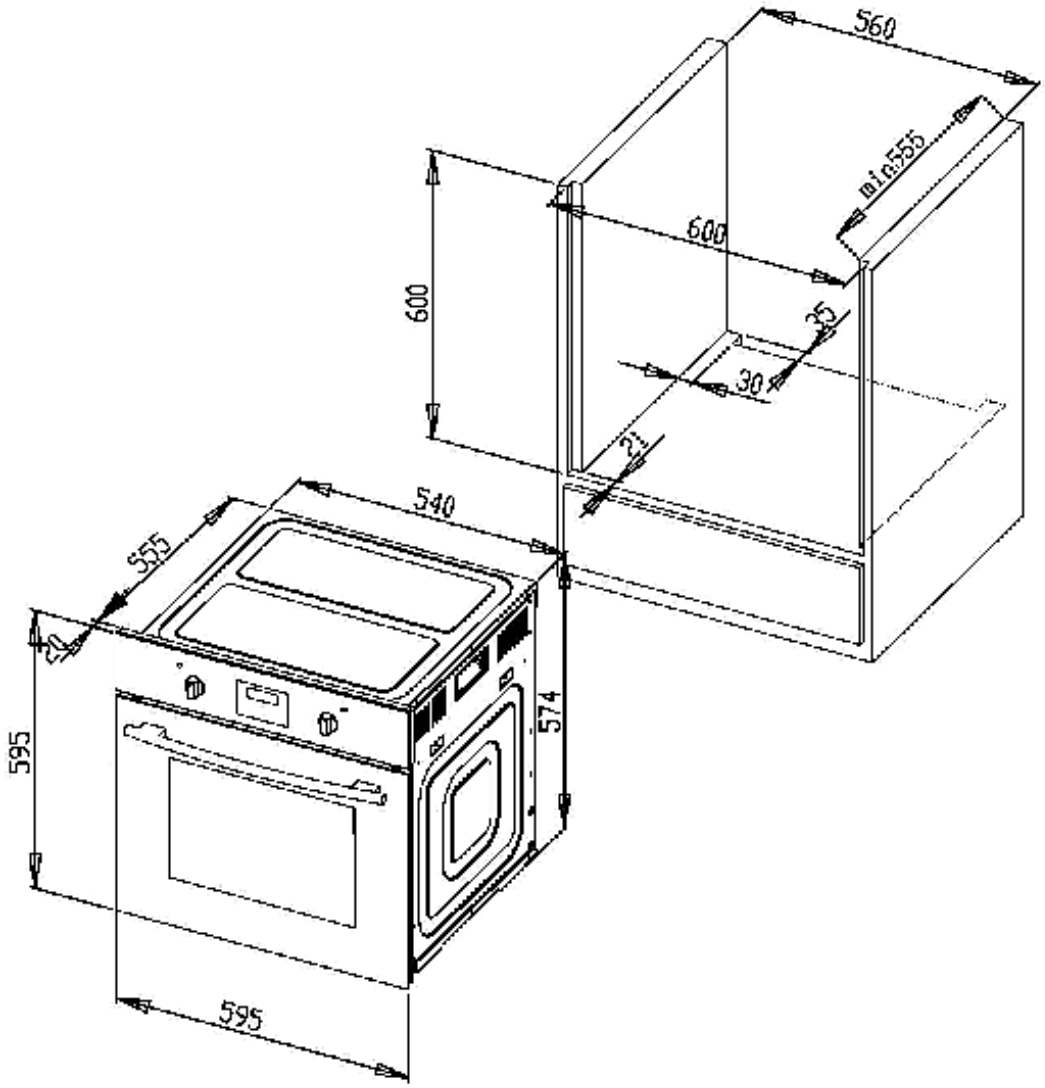
2.3 Einbau des Backofens

⚠ 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 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.

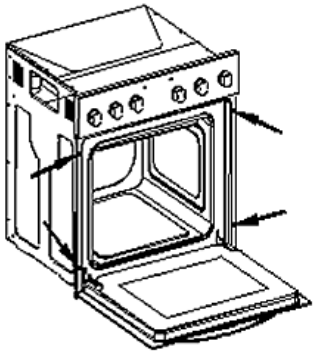
1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an.
6. Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen mit dem Kochfeld. Die Verbindungsstecker am Ende der Kabelgruppe, die aus dem Kochfeld kommt, müssen mit den dazugehörigen Verbindungskupplungen am Bedienfeld des Backofens verbunden werden. Stellen Sie diese Verbindung entsprechend der farblich gekennzeichneten Vorgabe her, d.h. verbinden Sie ein schwarzes Verbindungsstecker nur mit einer Verbindungskupplung derselben Farbe. (schwarz in schwarz, usw.).
7. Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet).
8. Beenden Sie den Einbau des Geräts und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten **Abb. 3**).

Abbildung 2:



Alle Abmessungen in Abb. 2 sind in **Millimetern** angegeben.

Abbildung 3:

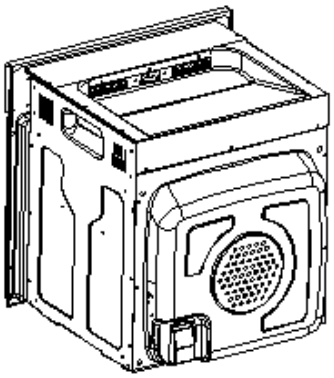


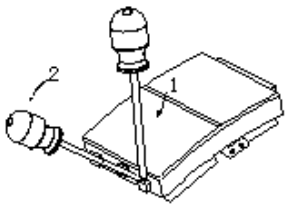
2.4 Elektrischer Anschluss

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

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in):

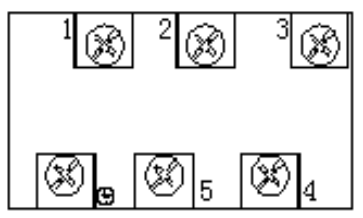
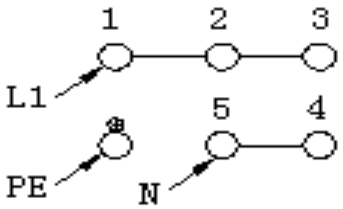
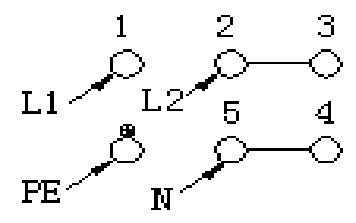
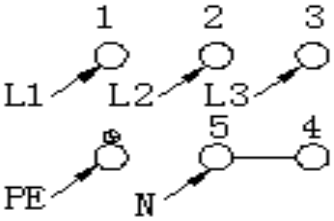
- Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz) ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts 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 Geräts 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 Geräts 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).





- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).

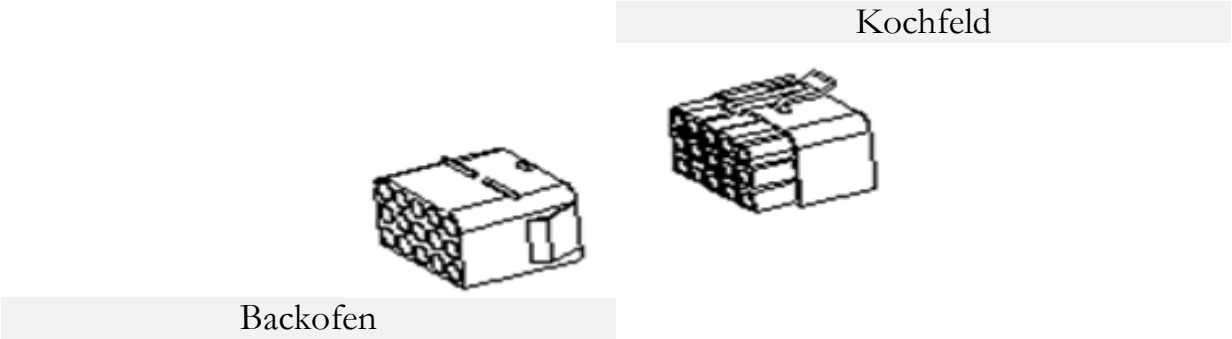
2.4.1 Anschlussdiagramm

Spannung der Heizelemente 230 V. **Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⊕ PE-Anschluss verbunden werden.**			**Empfohlene Art der Anschlussleitung.**
1	➢ Bei 230 V 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 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3	➢ Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss 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**	

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

2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld

Das Kochfeld arbeitet mit einer Stromspannung von 230 V AC. Die Stromversorgung wird über den Backofen durchgeführt. Führen Sie den Anschluss ordnungsgemäß entsprechend der folgenden Abbildung durch.



3. Bedienung

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

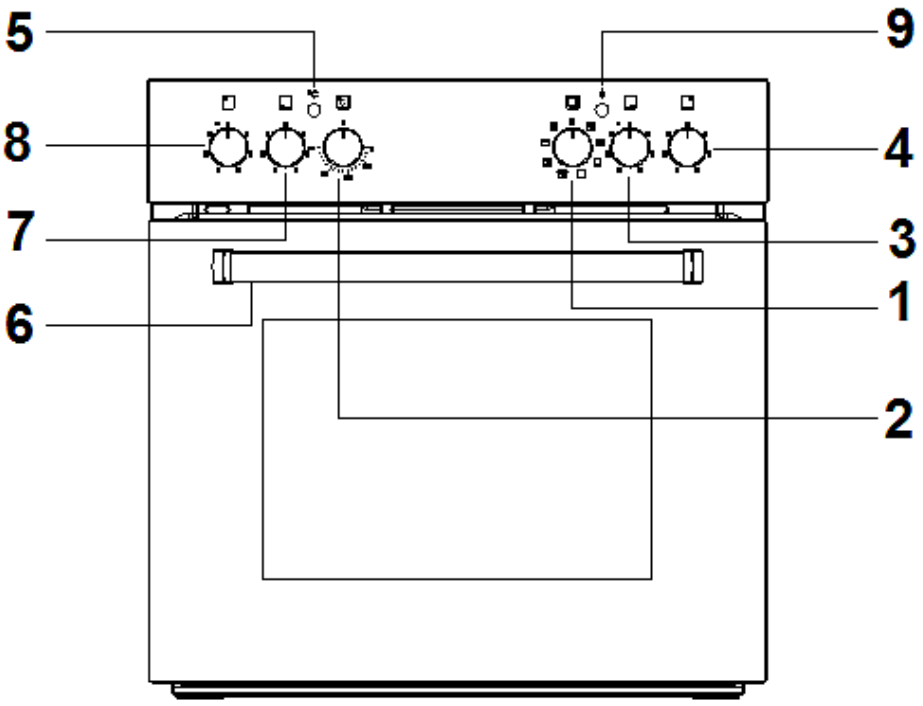
3.1 Vor der ersten Benutzung

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 auf 250 ^{0}C für 30 Minuten laufen. 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.

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

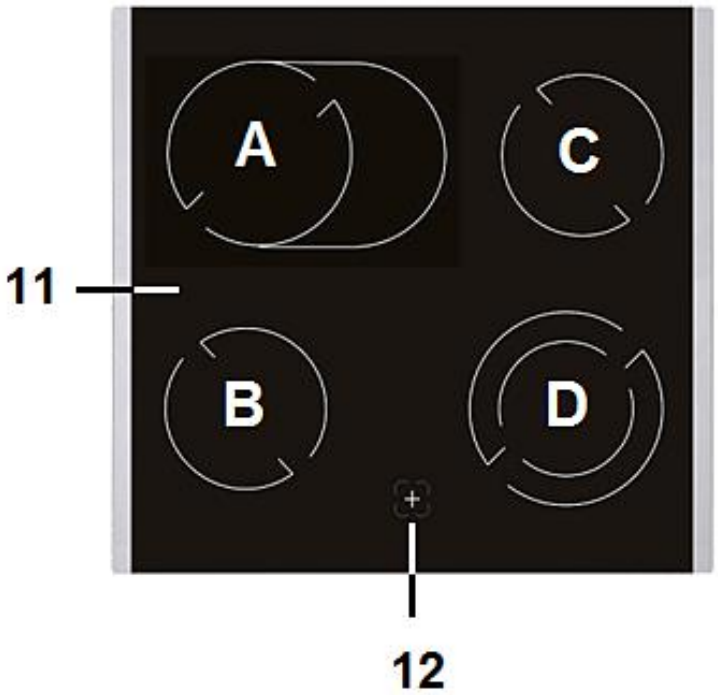
3.2 Gerät / Kochfeld / Bedienfeld

3.2.1 Gerät / Vorderansicht



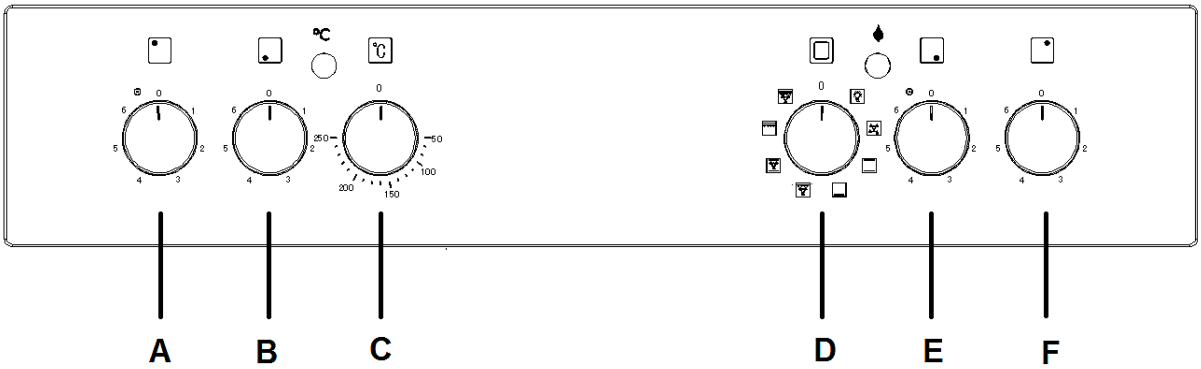
1	Drehschalter für die FUNKTIONSWAHL des Backofens
2	Drehschalter für die TEMPERATURKONTROLLE des Backofens
3	Drehschalter für das KOCHFELD VORNE RECHTS
4	Drehschalter für das KOCHFELD HINTEN RECHTS
5	BETRIEBSANZEIGE für den BACKOFEN (rot)
6	TÜRGRIFF
7	Drehschalter für das KOCHFELD VORNE LINKS
8	Drehschalter für das KOCHFELD HINTEN LINKS
9	BETRIEBSANZEIGE für das KOCHFELD (orange)

3.2.2 Kochfeld / Kochzonen



11	GLASKERAMIK - KOCHFELD
12	RESTWÄRMEANZEIGE
A	Ø 165 mm / 1100 W // Ø 250 mm / 2000 W ➢ einschließlich ovaler Kochzone
B	Ø 145 mm / 1200 W
C	Ø 145 mm / 1200 W
D	Ø 120 mm / 700 W // Ø 180 mm / 1700 W ➢ einschließlich Zweifach-Kochzone

3.2.3 Bedienfeld



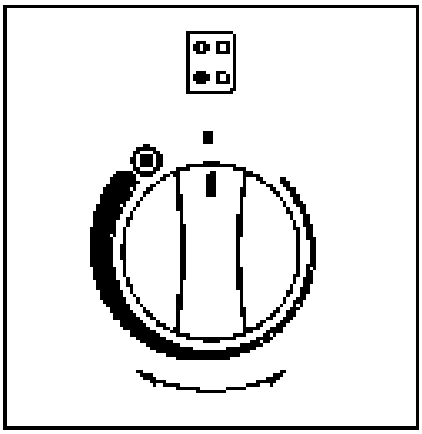
A	**DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD HINTEN LINKS** ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
B	**DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD VORNE LINKS** ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
C	**DREHSCHALTER FÜR BACKOFEN-TEMPERATURKONTROLLE** ➢ Einstellbar von 50 ^{0}C - 250 ^{0}C
D	**DREHSCHALTER FÜR BACKOFEN-FUNKTIONSWAHL** ➢ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen
E	**DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD VORNE RECHTS** ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
F	**DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD HINTEN RECHTS** ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3.3 Benutzung des Kochfeldes

⚠ **WARNUNG!** Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ❖ Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.
- ❖ Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position • oder **0**[1]. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

[1] je nach Modell



(Abb. ähnlich)

	Lokalisierung der Kochzone
● / **0**	Aus
	Symbol zur Aktivierung der ovalen Kochzone oder der Zweifach-Kochzone (flexible Kochzonen / s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN).
1	Niedrigste Einstellung
2 / 3 /4	Mittlere Einstellung
5 / 6	Höchste Einstellung

❖ **Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf ● / 0, um die Kochzone auszuschalten.**

Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die RESTWÄRMEANZEIGE (**12** / s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN). 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.

3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen

1. Um die ovale bzw. die Zweifach-Kochzone (**A / D** // s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN) zu aktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter **im Uhrzeigersinn** auf das Symbol (s. Abb. oben).

2. Drehen Sie danach den Drehschalter auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4 / 5 oder 6).

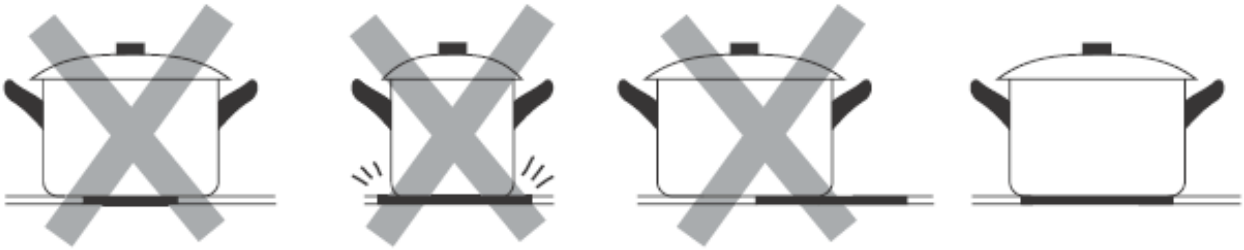
3. Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die Position -AUS- ● / **0**. Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr

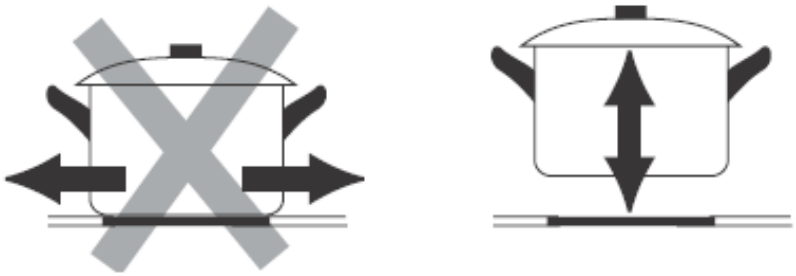
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.

❖ 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.



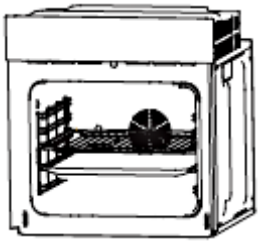
3.4 Benutzung des Backofens

⚠ **VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

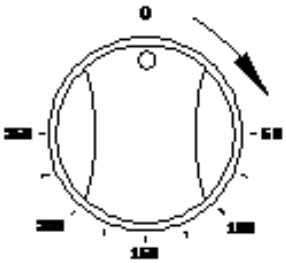
⚠ **VORSICHT!** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

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

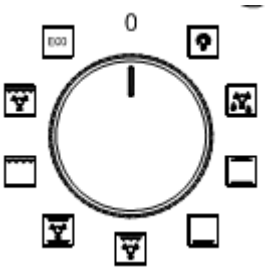


3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden. Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN (**D** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER FÜR DIE TEMPERATURKONTROLLE des Backofens (**C** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 ^{0}C – 250 ^{0}C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).
- Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position **0** einstellen (s. Abb. unten).



C / Temperaturkontrolle



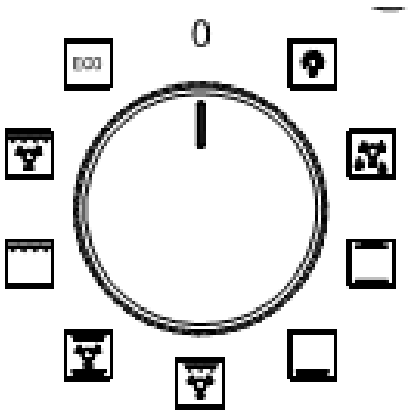
D / Backofenfunktionen

⚠ **VORSICHT!** Drehen Sie den Temperaturkontrollschalter **nur** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Temperaturkontrollschalter beschädigen.

BETRIEBSANZEIGEN DES BACKOFENS

- Das rote Licht (**5** // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) 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.
- Beim Backen geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.
- Das grüne Licht[2] zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist.
- Wenn der Drehschalter für die Backofenfunktionen (**D**) auf Beleuchtung eingestellt ist, geht das grüne Licht[3] ebenfalls an.

3.5 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	Beleuchtung: ➢ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten.

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

Auftauen:

- Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung.
- Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln.
- Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel

Grillen mit Oberhitze und Umluft:

- Der Grill, die Oberhitze und die Umluft arbeiten gleichzeitig.
- Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts.

Grillen mit Oberhitze:

- Der Grill und die Oberhitze arbeiten gleichzeitig.
- Kombiniertes Grillen erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen.

Oberhitze und Unterhitze (mit Umluft):

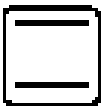
- Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt.

Grillen (mit Umluft):

- Schaltet nur das Grillelement mit Umluft ein.

Unterhitze:

- Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.



Oberhitze und Unterhitze:

- Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt.
- Vor einem Koch- / Backvorgang muss der Backofen vorgeheizt werden.

Eco Modus : Ober-Unterhitze , Maximalleistung begrenzt

4. Hinweise für das Kochen

⚠**WARNUNG!** 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.

⚠**WARNUNG!** 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.

4.1 Kochtipps

- 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.

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 ^{0}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 Mehl 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.

4.2 Tipps zum Backen und Braten

- 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 Backofens 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.

4.3 Energie sparen

- 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.
- Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5. 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!

⚠ **VORSICHT!** Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden.

⚠ **VORSICHT!** Zum kompletten **Ausschalten des Kochfeldes** müssen **alle** entsprechenden Drehschalter auf die Position ● / **0** (Aus) gestellt werden.

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![4]
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

5.1 Reinigung des Kochfeldes

- 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.

[4] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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 Geräts 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.
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.

5.2 Reinigung des Backofens

- Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Backofens ein.
- 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 keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- **Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.**

⚠ Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.

5.3 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.

5.4 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)! STROMSCHLAGGEFAHR!

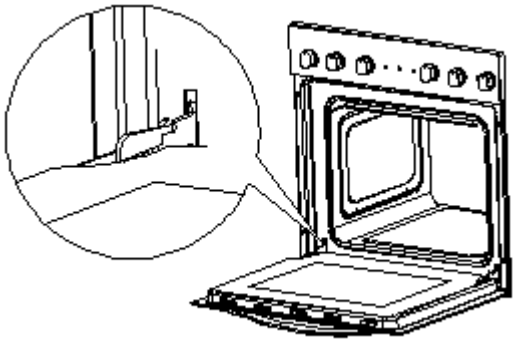
1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300 ^{0}C) mit den folgenden Eigenschaften:

- Volt 230 V
- Leistung 25 W
- Gewinde E14

3. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
4. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
5. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.

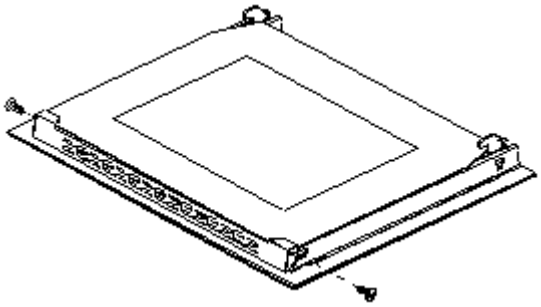
- Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

5.5 Entnahme der Backofentür



1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese 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.**

5.6 Entnahme der Glasscheibe

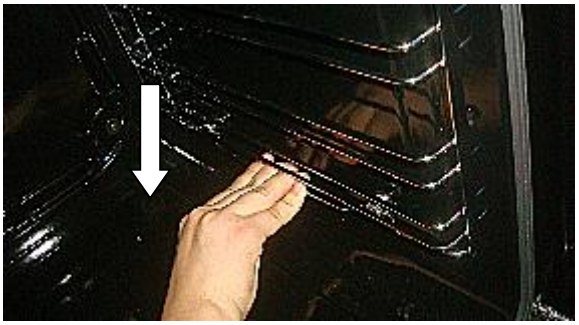


1. Schrauben Sie den Halterungsverschluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.

3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
4. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.

5.7 Entnahme des Seitenracks

1. Drücken Sie am unteren Ende das Seitenrack leicht nach unten, bis es sich von der Befestigung löst (s. Abb. unten).



2. Ziehen Sie das Seitenrack leicht nach vorne (s. Abb. unten).

3. Halten Sie das Seitenrack waagerecht zum Backofen um es zu entnehmen (s. Abb. unten).

4. Zum Befestigen gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.8 Problembehandlung

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.

➢ Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MASSNAHMEN**
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➢ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➢ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
➢ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➢ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

ⓘ 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 den Kundendienst.

6. Technische Daten

Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahlblende
Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex	94,00
Energieverbrauch (konventionell)	0,78 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,89 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	67,00
Anzahl der Kochfelder	2 + 1 Zweifachkochzone + 1 Bräterzone (ovale Kochzone)
Durchmesser der Kochfelder	2*140 mm (1200 W) 1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*165/250 mm (1100 W / 2000 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Auftauen / Ober- und Unterhitze / Grill / Grill (mit Umluft) / Oberhitze (mit Grill und Umluft) / Unterhitze / Ober- und Unterhitze (mit Umluft),ECO
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	nein
Vollglasinnentür	✓
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung	8,40 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Einbaumaße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*58,00*51,00
Einbaumaße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*55,00
Gewicht netto / Kochfeld in kg	7,50
Gewicht netto / Backofen in kg	32,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

Dieses Modell verfügt nicht über einen Standby -Modus und verbraucht keinen Strom im ausgeschalteten Zustand.

7. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren 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! **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.

8. 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 Geräts 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 instructions 39
   1.1 Signal words 40
   1.2 Safety instructions 40
2. Installation 44
   2.1 Unpacking and positioning 44
   2.2 Installation of the hob 44
   2.3 Installation of the oven 46
   2.4 Electrical connection 47
      2.4.1 Connection diagram 48
   2.5 Electrical connection of the hob 49
3. Operation 49
   3.1 Before the first use 49
   3.2 Appliance / Hob / Control panel 50
      3.2.1 Appliance / Front view 50
      3.2.2 Hob / Cooking zones 51
      3.2.3 Control panel 52
   3.3 Use of the hob 53
      3.3.1 Activation of the flexible cooking zones 54
      3.3.2 Suitable cookware 54
   3.4 Use of the oven 55
      3.4.1 General operation of the oven 55
   3.5 Functions of the oven 56
4. Cooking guidelines 58
   4.1 Cooking tips 58
   4.2 Helpful hints 59

4.3 Saving of energy 59
5. Cleaning and maintenance 60
5.1 Cleaning of the hob 60
5.2 Cleaning of the oven 62
5.3 Cleaning of the oven door 62
5.4 Replacing of the illuminant 62
5.5 Removing of the oven door 63
5.6 Removing of the glass panel 63
5.7 Removing of the side rack 63
5.8 Trouble shooting 64
6. Technical data 65
7. Waste management 66
8. Guarantee conditions 67

- 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 harmonized regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety instructions

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 authorized 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.

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.

1.1 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 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. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **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. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. If the cooking zones are cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
8. 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
9. 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.
10. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 ^{0}C.
11. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
12. 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.
13. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
14. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
15. Do not install the appliance near to curtains or upholstered

furniture. RISK OF FIRE!

16. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
17. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
18. 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!
19. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on.
20. 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.
21. Children must not play with the appliance. Always supervise children if they are near the appliance.
22. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
23. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking 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!

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 door of the oven. 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. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
8. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
9. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.

10. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
11. 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!
12. 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!
13. **Always** use oven-gloves.
14. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize 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 stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. 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.
8. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
9. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

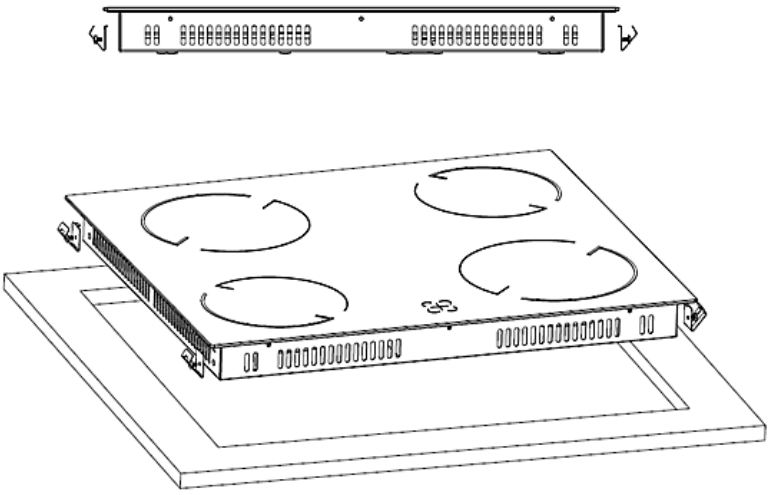
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

2. Installation

2.1 Unpacking and positioning

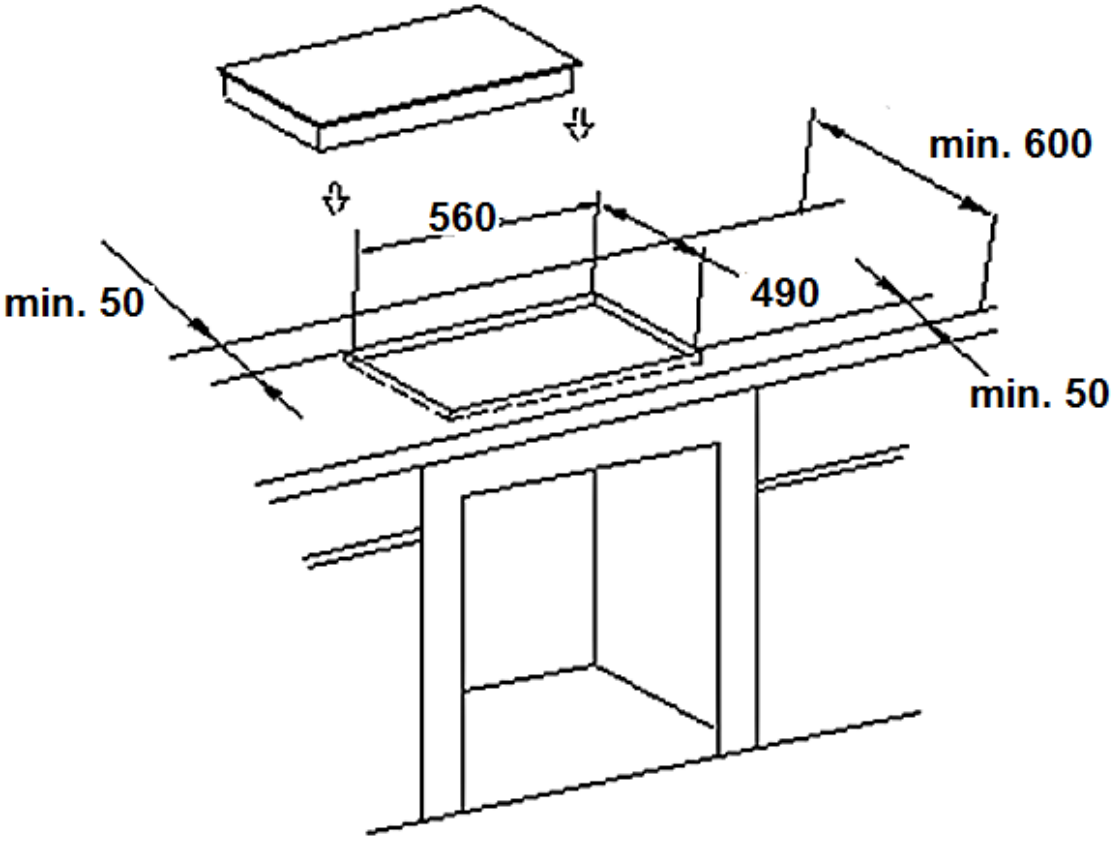
1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. 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.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the hob

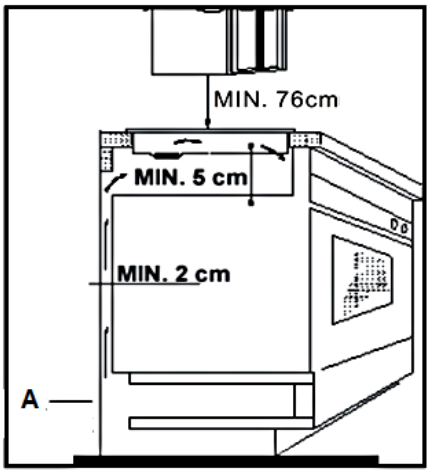


1. Make an installation-opening with the dimensions given on the following drawing (s. **fig. 1**, below).
2. Fix the supplied sealing tape on the corresponding place of the hob.
3. Check the seal for perfect fit and overall cover. Insert the electric hob in the opening and align it correctly.
4. Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.
5. The hob must be vented properly. Air inlet and air outlet must not be blocked.

Figure 1:



All dimensions in fig. 1 are given in **millimetres.**



Min. safety distance between hob and a cupboard above = 76 cm.

A: Air inlet

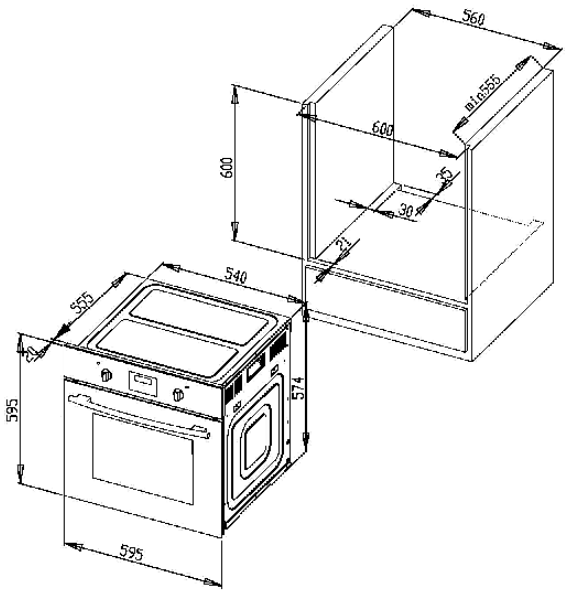
2.3 Installation of the oven

⚠ 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 electricity supplier.

⚠ DANGER! All electrical work 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.

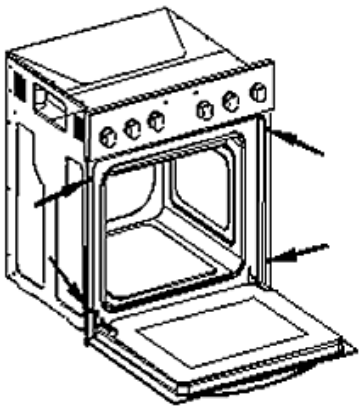
1. **Turn off the energy supply (fuse box).**
2. Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. **fig. 2**, below).
3. Place the hob in the built-in opening.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains.
6. Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets of the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour.
7. The appliance must be grounded. Connect the grounding cable of the hob (yellow-green) to the ground terminal of the oven (marked).
8. Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (s. **fig. 3**, below

Figure 2:



All dimensions in fig. 2 are given in **millimetres.**

Figure 3:

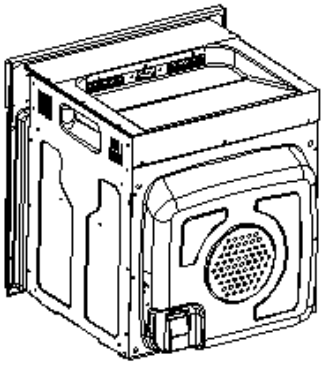


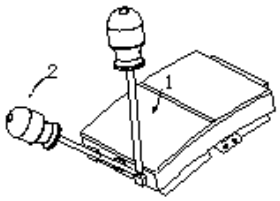
2.4 Electrical connection

⚠ 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 electricity supplier.

Instructions for the installer (qualified professional):

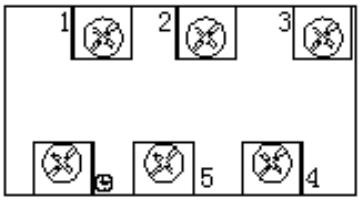
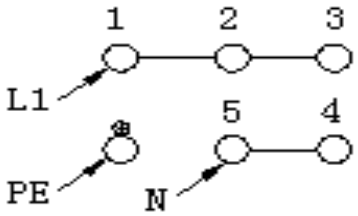
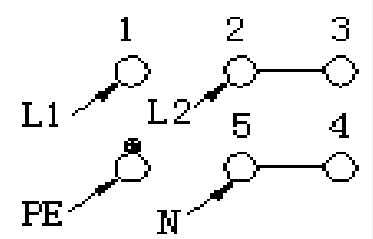
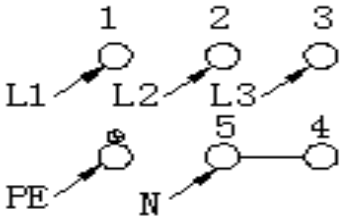
- The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked 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 label 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).





➢ Move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box.

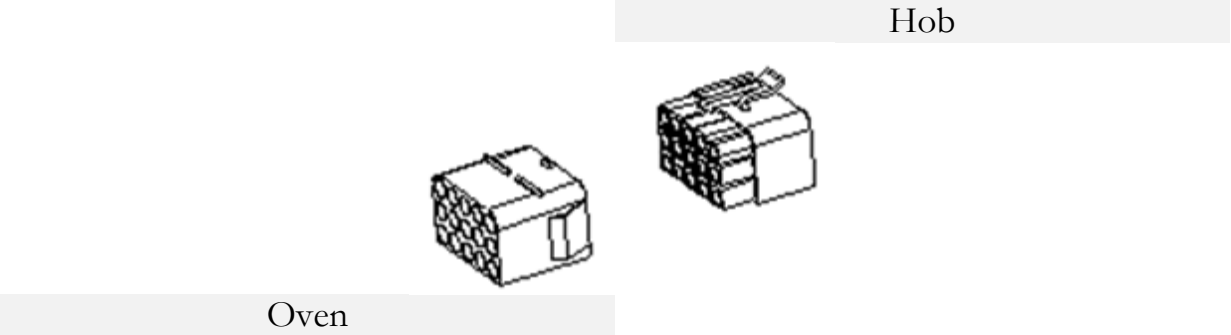
2.4.1 Connection diagram

	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 - 5 terminals, 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**

1. Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
2. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
3. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Original spare parts should be used only..

2.5 Electrical connection of the hob

The hop works with a voltage of 230 V AC. The electrical connection gets the power from the oven. Carry out the connection properly and as described on the drawing below.



3. Operation

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

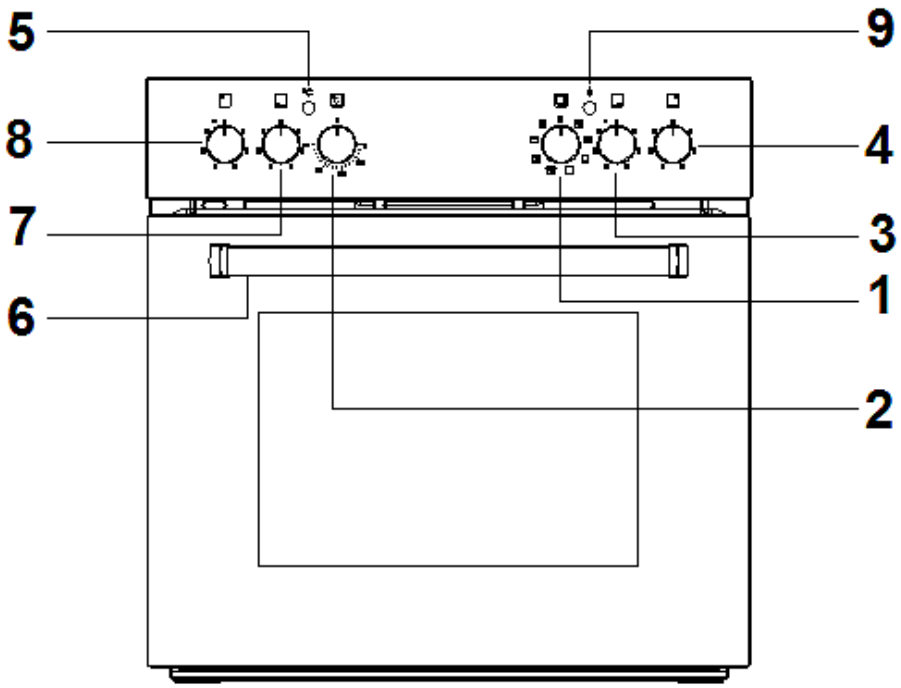
3.1 Before the first use

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 (250 ^{0}C) for 30 minutes. Now 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.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

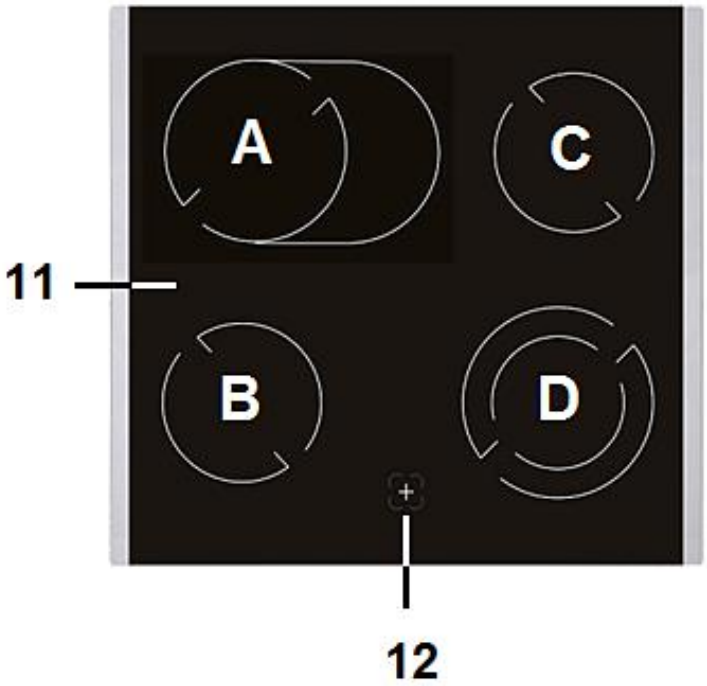
3.2 Appliance / Hob / Control panel

3.2.1 Appliance / Front view



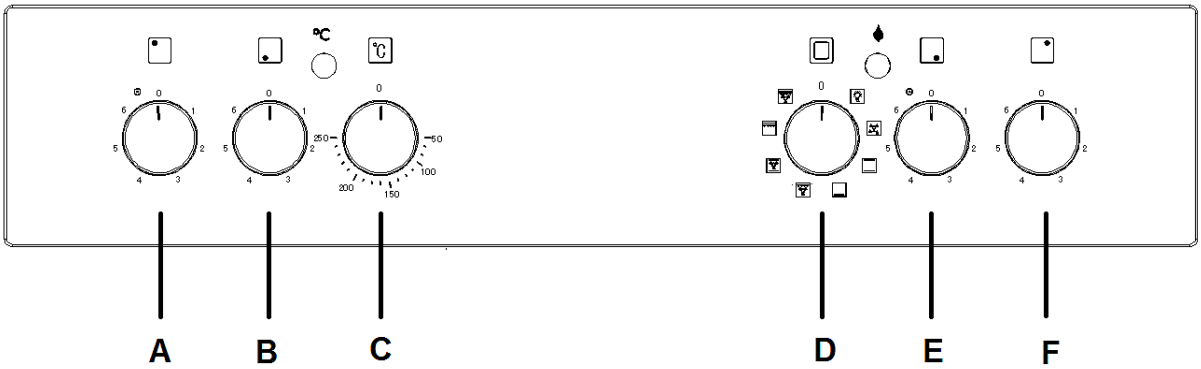
1	Rotary knob: OVEN / FUNCTION CONTROL
2	Rotary knob: OVEN / TEMPERATURE CONTROL
3	Rotary knob: COOKING ZONE / FRONT RIGHT
4	Rotary knob: COOKING ZONE / REAR RIGHT
5	OVEN OPERATION INDICATOR LAMP / red
6	DOOR HANDLE
7	Rotary knob: COOKING ZONE / FRONT LEFT
8	Rotary knob: COOKING ZONE / REAR LEFT
9	HOB OPERATION INDICATOR LAMP / orange

3.2.2 Hob / Cooking zones



11	Hob: GLASS CERAMIC
12	RESIDUAL HEAT INDICATOR
A	Ø 165 mm / 1100 W // Ø 250 mm / 2000 W (incl. oval cooking zone)
B	Ø 145 mm / 1200 W
C	Ø 145 mm / 1200 W
D	Ø 120 mm / 700 W // Ø 180 mm / 1700 W (incl. dual cooking zone)

3.2.3 Control panel

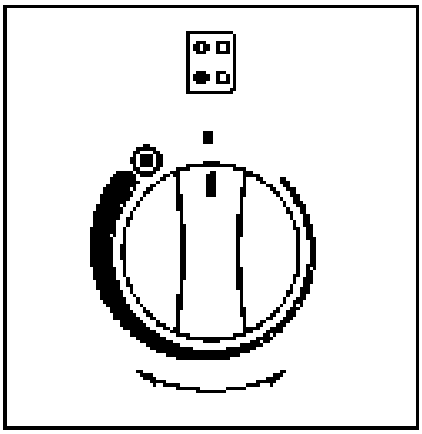


A	**REAR LEFT COOKING ZONE CONTROL KNOB** ➢ Turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
B	**FRONT LEFT COOKING ZONE CONTROL KNOB** ➢ Turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
C	**CONTROL OF THE OVEN-TEMPERATURE** ➢ Can be adjusted from 50 ^{0}C to 250 ^{0}C
D	**OVEN FUNCTION SELECTION KNOB** ➢ Select the desired cooking function.
E	**FRONT RIGHT COOKING ZONE CONTROL KNOB** ➢ Turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
F	**REAR RIGHT COOKING ZONE CONTROL KNOB** ➢ Turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.

3.3 Use of the hob

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

- ❖ Put a cookware directly onto a cooking zone. Turn the corresponding knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
- ❖ Turn the corresponding knob to position ● or **0**[5] to stop cooking.



(fig. similar)

	Localization of the cooking zone
● / **0**	Off
	Symbol for the activation of the oval or of the dual cooking zone (flexible cooking zones / s. chapter 3.2.2 HOB / COOKING ZONES).
1	Lowest setting
2 / 3 /4	Medium setting
5 / 6	Highest setting

- ❖ **After cooking turn the rotary knob on position ● / 0 immediately to switch off the corresponding cooking zone.**

ⓘ Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The RESIDUAL HEAT INDICATOR (**12** / s. chapter 3.2.2 HOB / COOKING ZONES) 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.

[5] depending on model

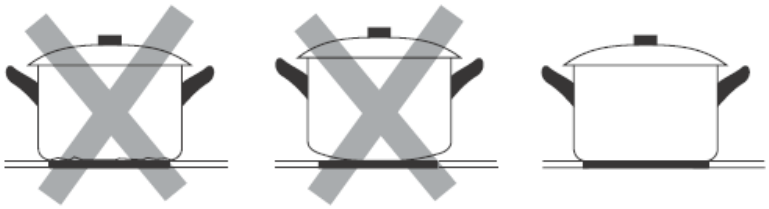
3.3.1 Activation of the flexible cooking zones

1. Turn the corresponding rotary knob **in clockwise direction** to the symbol (s. fig. above) to activate the oval or dual cooking zone (**A** / **D** // s. chapter 3.2.2 HOB / COOKING ZONES).
2. Turn the rotary knob to the desired power setting (1 / 2 / 3 / 4/ 5 or 6) afterwards.
3. To deactivate the flexible cooking zones turn the corresponding rotary knob to position ● / **0** (OFF). The cooking zones will be switched off.

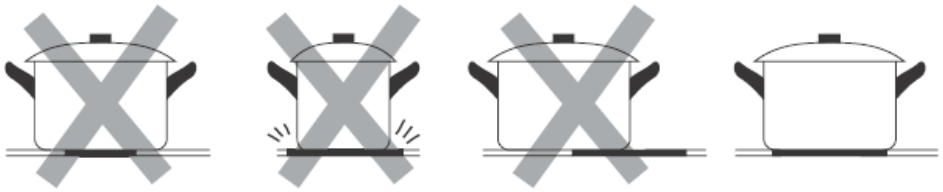
3.3.2 Suitable cookware

Use glass-ceramic suitable cookware only.

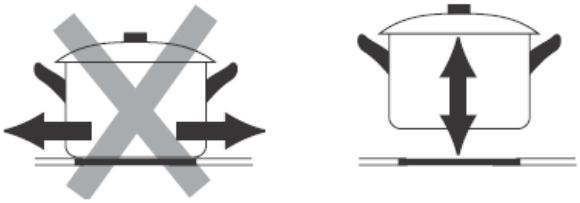
❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or an coarse and uneven base.



❖ 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.



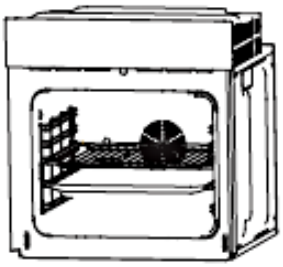
3.4 Use of the oven

⚠ **CAUTION!** 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!

⚠ **CAUTION!** 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!

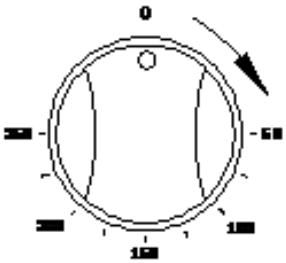
⚠ **CAUTION! Always** use oven-gloves.

ⓘ 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.

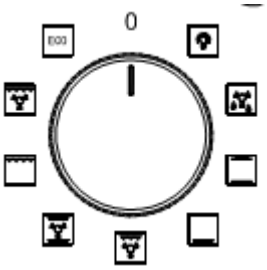


3.4.1 General operation of the oven

- The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the OVEN FUNCTION KNOB (**D** / s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).To set a function you should turn the knob to the desired position (in clockwise **or** anticlockwise direction).
- To select a temperature, use the TEMPERATURE CONTROL KNOB (**C** / s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL) to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50 ^{0}C - 250 ^{0}C (**in clockwise direction**).
- The oven can be switched off by setting both of these knobs to position **0** (s. fig below).



C / Temperature control knob



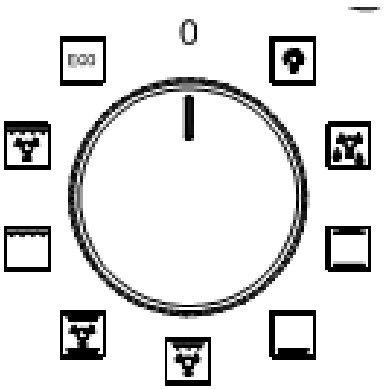
D / Oven function knob

⚠ **CAUTION!** Turn the temperature control knob 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 temperature control knob.

OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN

- The red light (**5** // s. chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW) indicates that the oven is heating.
- When the red light goes off the oven has reached the temperature you preset.
- 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.
- While the oven is used, the red light will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.
- The green light[6] indicates that the oven is operating.
- If the oven function knob (**D**) is set to "internal light" , the green light[7] goes on as well.

3.5 Functions of the oven



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	Internal light: ➢ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light.

[6] depending on model
[7] depending on model

Defrost:

- The fan works without a heat setting.
- You can defrost frozen food.
- Defrosting time depends on size and weight of the food.

Grill , top heat and fan:

- The grill, the top heat and the fan operate simultaneously.
- Accelerates grilling and improves the taste of the food.

Grill and top heat:

- The grill and the top heat operate simultaneously.
- "Combined grilling" allows higher temperatures in the top area and intensifies browning.

Top and bottom heat and fan:

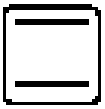
- The oven is heated conventionally while using the fan.

Grill element and fan

- This function switches on the grill element and the fan only.

Bottom heat:

- Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom.



Top heat and bottom heat:

- The oven is heated conventionally.
- The oven must be preheated before you start cooking / baking.

ECO-Modus : Top and Bottom Heat , extra Energsave.

4. Cooking guidelines

⚠**WARNING!** 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.

⚠**WARNING!** **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.

4.1 Cooking tips

- Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- Minimize 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.

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 ^{0}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 from 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.

4.2 Helpful hints

- We recommend to use 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 grillage, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- Turn over meat at least once.
- Never pour cold water on the meat.

4.3 Saving of energy

- 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.

- If the cooking time takes longer than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before.
- 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 cooker near of refrigerators / freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

5. Cleaning and maintenance

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

⚠**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!

⚠ **CAUTION!** To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**.

⚠ **CAUTION!** To **switch off the hob completely,** all of the relevant rotary knobs must be set to position ● / **0** (OFF).

DETERGENTS:

- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! [8]
- Do not use essential oils!
- Never use solvents.

5.1 Cleaning of the hob

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.

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

- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial 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 clean glass ceramic. ➢ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
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).

5.2 Cleaning of the oven

- Clean the oven after use.
- Switch on the internal light while cleaning.
- 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.
- Dry after cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- **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.**

⚠ **Never use a steam cleaner.**

5.3 Cleaning of the oven door

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

5.4 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!

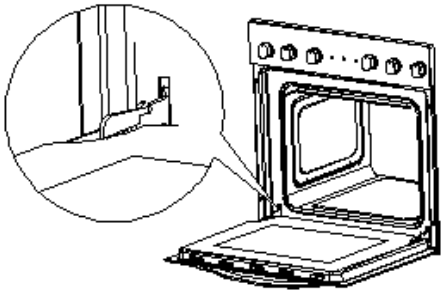
1. Unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
2. Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb. Choose a high temperature bulb (300 ^{0}C) with the following parameters:

    - Voltage 230 V
    - Power 25 W
    - Thread E14

3. Do not use any other type of bulb.
4. Screw the bulb in, Check its proper position in the ceramic socket.
5. Replace the lamp cover.

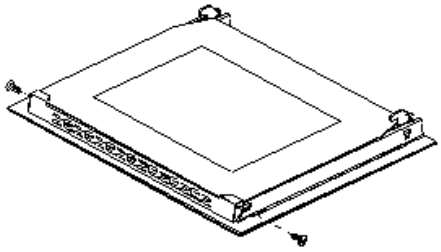
- According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

5.5 Removing of the oven door



1. Open the door and push the safety catch upwards.
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.
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.**

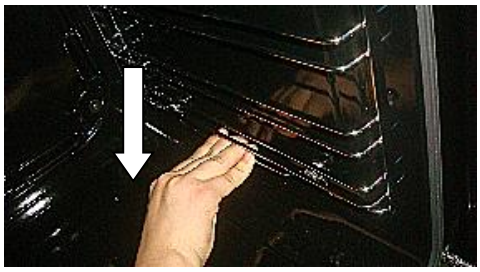
5.6 Removing of the glass panel



1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.
3. After cleaning, insert and block the glass panel.
4. Screw in the blocking mechanism..

5.7 Removing of the side rack

1. Press the side rack at the bottom end downwards slightly until it has been detached from the mounting (s. fig. below).



2. Pull the detached side rack forward slightly (s. fig. below).

3. To remove the side rack hold it to the oven horizontally (s. fig. below).

4. To reinsert the side rack please proceed in reverse order.

5.8 Trouble shooting

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.

➢ Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
Appliance does not work at all.	
➢ The appliance is not supplied with energy.	➢ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply.
Internal light does not work.	
➢ The illuminant is loose or damaged.	➢ Tighten or replace the illuminant.

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.

6. Technical data

Model	Built-in oven with hob
Control panel	Stainless steel panel
Hob	Glass ceramic
Energy efficiency category	A
Energy efficiency index	94,00
Energy consumption / conventional	0.78 kW/h
Energy consumption (fan)	0.89 kW/h
Net volume oven in l	67.00
Cooking zones	2 + 1 dual cooking zone + 1 oval cooking zone
Diameters of the cooking zones	2*140 mm (1200 W) 1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*165/250 mm (1100 W / 2000 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	Defrost /top and bottom heat / grill / grill (incl. fan) / top heat (incl. grill and fan) / bottom heat / top and bottom heat (incl. fan),ECO
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	no
Full-glass inner door	✓
Oven door / glass sheets	Black glass / 3
Body cooling	✓
Handles / knobs	Aluminium
Drip tray / grillage	1 / 1
Noise emission	< 55 dB(A)

Max. power	8.40 kW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions hob H*W*D in cm	5.00*58.00*51.00
Dimensions oven H*W*D in cm	59.90*59.50*55.00
Weight net / hob in kg	7.50
Weight net / oven in kg	32,00

❖ Technical modifications reserved.

This model does not have a standby mode and does not consume power when switched off.

7. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD!
2. Old and unused appliances must be send 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.

8. 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 authorized 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 majeur 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.

SERVICE INFORMATION

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
15.05.2025	05/15/2025

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