

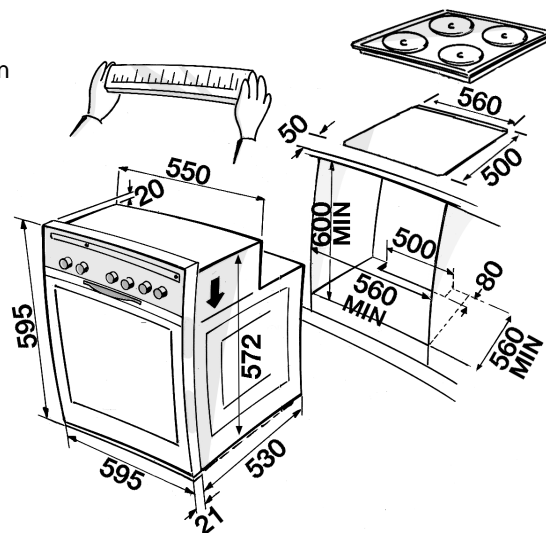
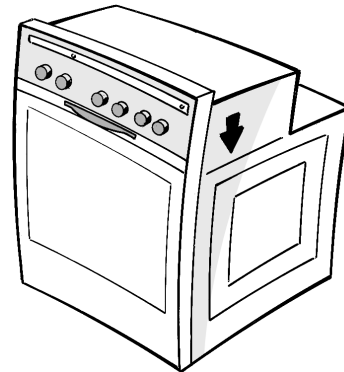
INHALT	D
INSTALLATION	SEITE 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	SEITE 6
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	SEITE 7
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	SEITE 7
HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE	SEITE 7
HINWEISE ZUR ENERGIEEINSPARUNG	SEITE 8
BACKOFENZUBEHÖR	SEITE 9
KOCHMULDENZUBEHÖR	SEITE 9
GARTABELLEN	SEITE 10
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE	SEITE 11
REINIGUNG UND PFLEGE DER ELEKTRISCHEN GUSSKOCHMULDE	SEITE 13
REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE	SEITE 13
STÖRUNG - WAS TUN?	SEITE 13
KUNDENDIENST	SEITE 14
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE	SEITE 14

INSTALLATION

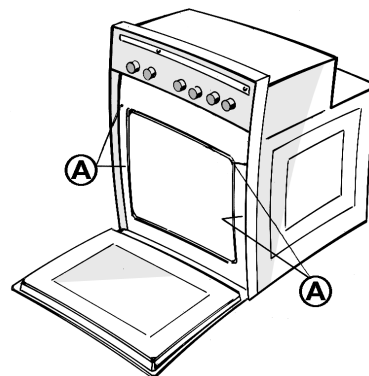
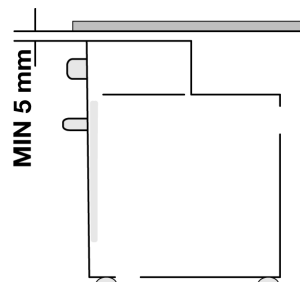
Technische Informationen für den Installateur

BACKOFEN

- Den Herd nach Entnahme aus der Verpackung zur Vermeidung von Beschädigungen auf die Polystyrol-Unterlage stellen, um den elektrischen Anschluß durchzuführen.
- Den Herd nicht am Griff anheben, sondern wie in der Abbildung gezeigt an den Seiten (s. Pfeil).
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Die Maße des Backofens und des Einbaumöbels sind in nebenstehender Abbildung angegeben.
- Sind Kunststofflaminat oder Kleber nicht ausreichend widerstandsfähig gegen Hitze, können Verformungen, Blasen oder Ablösungen der Oberfläche auftreten.



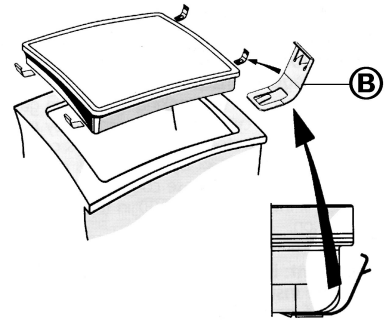
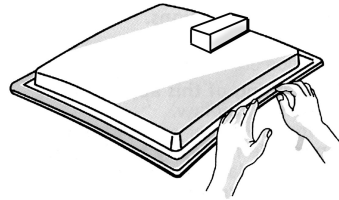
- Um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, berücksichtigen Sie bitte die in der Abbildung angegebenen Belüftungsöffnungen (mindestens 500 x 80 mm). Zwischen der Oberseite des Backofens und der Unterseite der Arbeitsplatte muß ein Spalt von mindestens 5 mm freigelassen werden; dieser Spalt darf auf keinen Fall mit Zier- oder Verstärkungsleisten des Möbels verschlossen werden.
- Führen Sie die elektrische Verbindung zwischen Kochfläche und Backofen aus (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluß").
- Den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit den Schrauben (A) am Einbaumöbel befestigen.



INSTALLATION

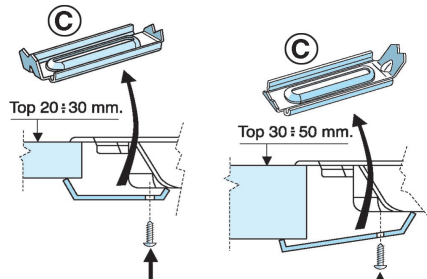
Kochmulde

- Die Kochmulde in eine Arbeitsplatte mit einer Dicke von 20 - 50 mm einsetzen. Der Spalt zwischen Kochmulde und Backofen darf nicht verschlossen werden (z.B. durch Transport/Zierleisten o.ä.).
- Ein eventueller Hochschrank muß vom Rand der Kochmulde mindestens 100 mm entfernt sein.
- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist gemäß den Abmessungen in der separaten Produktbeschreibung für die Kochmulde vorzunehmen.
- An der Kochmulde die mitgelieferte Dichtung anbringen (falls nicht bereits vorhanden), nachdem die Haftfläche gründlich gereinigt wurde (siehe Abbildung).



Einbaukochmulde mit Gußkochplatten

- **Arbeitsplatte aus Holz: Verwenden Sie die speziell mitgelieferten Befestigungsklammern.**
1. Rasten Sie die 4 Klammern (B) auf der Geräteunterseite in die dafür vorgesehene Führung ein.
 2. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.
- **Ist die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderen Materialien (Kunststoff, Keramik, Stein), so muß die Mulde mit besonderen Haltebügeln (C) befestigt werden: diese können als kpl. Satz mit der Bestellnr. 4819 310 18528 beim Kundendienst bestellt werden.**

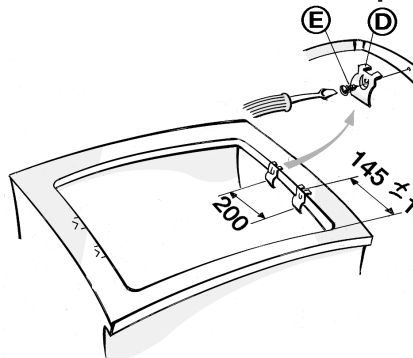


1. Fixieren Sie die Haltebügel in den vorgesehenen Bohrungen mit den mitgelieferten Schrauben.
2. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.

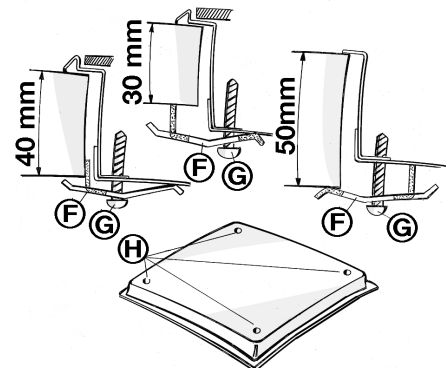
Glaskeramik-Kochmulde

Wichtig: Vor der Installation der Kochmulde die eventuell vorhandene Schutzfolie entfernen.

- **Arbeitsplatte aus Holz:** Verwenden Sie die speziell mitgelieferten Befestigungsklammern und Schrauben.
1. Positionieren Sie die 4 Klammern (D) wie in der Abbildung gezeigt, und beachten Sie die angegebenen Maße.
 2. Die Klammern mit den 4 Schrauben (E) befestigen.
 3. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.
- **Ist die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderen Materialien (Kunststoff, Keramik, Stein), so muß die Mulde mit besonderen Haltebügeln (F) befestigt werden. Diese können als kpl. Satz mit der Bestellnr. 4819 404 78697 beim Kundendienst bestellt werden.**



1. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.
2. Die 4 Haltebügel (F) in Abhängigkeit von der Dicke der Arbeitsplatte wie in der Abbildung gezeigt befestigen.
3. Die 4 Schrauben (G) sind in den Positionen (H) zu fixieren.

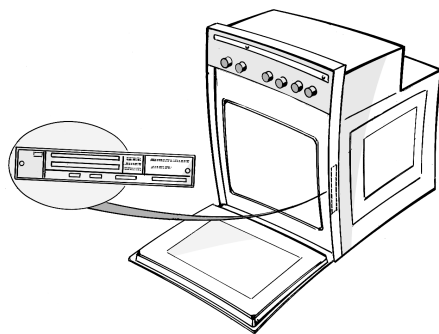


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

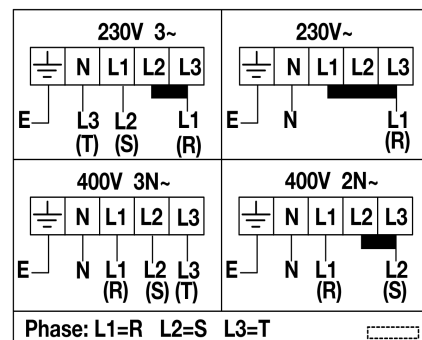
- Die Installation und der elektrische Anschluß müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluß und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
- Installationsseitig muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.
- Die Erdung der Geräte ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.

Anschluß von Kochmulde und Herd

- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
- Ein Netzanschlußkabel (Mindestlänge 800 mm) des Typs H05RR-F verwenden.



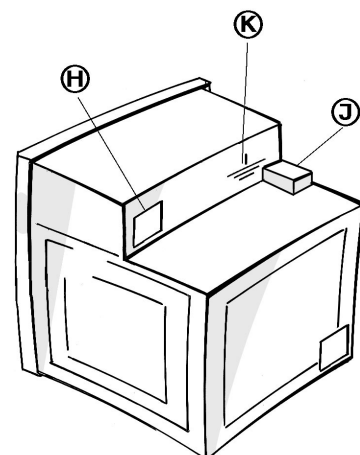
Anzahl der Leiter	Anschluß
1N+ ~	H05 RR-F 3X4 mm ²
2N+ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3 + ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3N+ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm ²



- Die beiden 3- und 4-poligen Verbindungsstecker der Mulde an den entsprechenden Buchsen des Herdes anschließen. Der 3-Polstecker (H) befindet sich rechts auf der Rückseite der Bedientafel, der 4-Polstecker (J) in der linken Ecke der Backofenoberseite (siehe Abbildung).
- Die gelb-grüne Erdungslitze () (K) der Kochmulde an der entsprechenden Steckfahne neben dem 3-poligen Stecker befestigen.

WICHTIG: DIE SPANNUNGSVERSORGUNG (SICHERUNGEN) DARF ERST DANN WIEDER EINGESCHALTET WERDEN, WENN DIE ANSCHLUSSARBEITEN BEENDET SIND.

- Den Backofen in den Herdumbauschrank einsetzen. Es ist darauf zu achten, daß die Verbindungskabel der Kochmulde nicht eingeklemmt werden.



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um maximalen Nutzen aus Ihrem Gerät zu ziehen, und heben Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, und heizen Sie ihn ungefähr eine Stunde bei 200°C auf, um Geruch und Rauch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Während dieses Vorgangs bitte das Fenster öffnen.

Hinweis: Das Kühlgebläse ist während des Betriebes des Schaltkastens und der Kochmulde dauernd eingeschaltet, läuft jedoch temperaturabhängig mit zwei unterschiedlichen Drehzahlstufen.

Volle Drehzahl: bei hohen Temperaturen der Bauteile.

Halbe Drehzahl, pulsierend: bei niedrigen Temperaturen der Bauteile.

Dabei ist zu beachten, daß die erste Drehzahlstufe pulsierend und als gerätespezifisch zu betrachten ist. Es kann auch nach dem Ausschalten der Geräte so lange in Betrieb bleiben, bis die einzelnen Bauteile und die Möbel ausreichend abgekühlt sind.

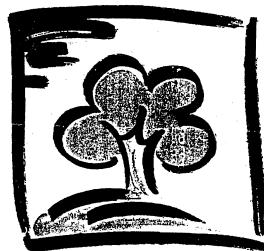
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻).

2. Elektrohaushaltsgeräte

- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recycelbaren Materialien hergestellt. Bei Verschrottung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Bitte das Gerät unbrauchbar machen: dazu das Stromkabel durchschneiden.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Wartungsarbeiten an den Geräten ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs der Geräte Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe an den Geräten dürfen ausschließlich durch eine Fachkraft vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Tür des heißen Herdes eingeklemmt werden.

Backofen

- Niemals auf der offenstehenden Ofentür stehen oder sitzen. Niemals etwas Schweres an den Türgriff der offenstehenden Ofentür hängen.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

Kochmulden mit Gußkochplatten / Glaskeramik-Kochmulden

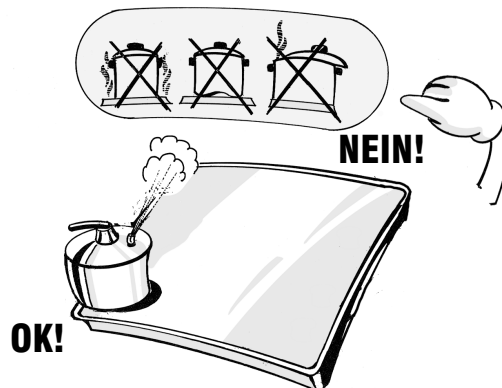
- **Schalten Sie die Kochplatten/Kochzonen nur ein, wenn auch Kochgeschirr auf ihnen steht.**
- Die Kochmulde beinhaltet Kochplatten/ Kochzonen unterschiedlichen Durchmessers. Verwenden Sie Töpfe, deren Bodendurchmesser dem Durchmesser der Kochplatten / Kochzonen entsprechen oder leicht darüberliegen.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Kochgeschirr mit konkaven oder konvexen Böden kann die Beschädigung der Kochmulde zur Folge haben.
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Beim Fritieren von Speisen den Fritiervorgang stets beaufsichtigen, da Brandgefahr besteht.

Empfehlungen für die Glaskeramik-Kochmulden

- Für die Schnellkochfunktion nur Edelstahlgeschirr mit Doppelboden verwenden.
- Wurde die Kochmulde durch das Herunterfallen schwerer Gegenstände oder durch harte Schläge beschädigt, darf sie nicht benutzt werden, und es muß sofort der Kundendienst benachrichtigt werden.
- Keine Plastikdosen, Lappen oder in Aluminiumfolie eingewickelte Speisen auf die heißen Kochzonen legen.
- Die Töpfe zur Vermeidung von Kratzern nicht auf der Kochmulde verschieben.
- Bei der Version mit Heikörper in diese während des Betriebes nicht direkt hineinblicken.
- Zucker oder zuckerhaltige Substanzen dürfen nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen. Sollte dies jedoch der Fall sein, reinigen Sie sie bitte sorgfältig (siehe Reinigungshinweise).

HINWEISE ZUR ENERGIEEINSPARUNG

- Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser verwenden, der dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Töpfe beim Kochen wenn möglich bedecken.
- Gemüse, Kartoffeln, usw. mit wenig Wasser kochen, um die Garzeit zu verringern.
- Sie können die Garzeit und den Stromverbrauch durch Verwendung eines Schnellkochtopfes noch weiter reduzieren.

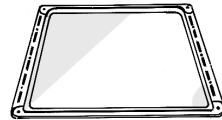
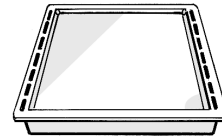


BACKOFENZUBEHÖR

Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (s. Produktbeschreibung).

Fettpfanne

Dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird, oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch, Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettpfanne geben.

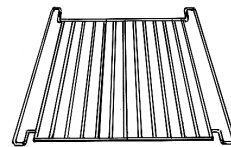


Backblech

Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.

Rost

Zum Grillen von Speisen oder für das Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern. Der Einschub ist auf zwei Arten (↘ oder ↙) und auf jeder Ebene möglich.



Selbstreinigende katalytische Seitenwände (geräteabhängig)

Diese Seitenwände sind mit einer feinporigen Spezialemaille überzogen. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen einen Selbstreinigungs-Arbeitsgang auszuführen.

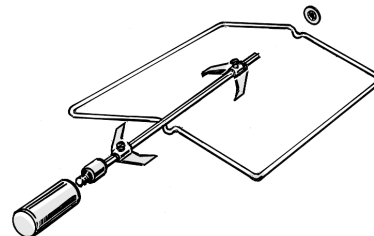
1. Um den Backofen zu reinigen, auf 200° C einschalten und ihn ohne Inhalt etwa eine Stunde eingeschaltet lassen.
2. Falls erforderlich, am Ende des Reinigungsvorgangs Speisereste mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



Drehspieß (geräteabhängig)

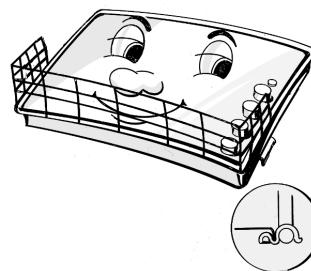
Für den Gebrauch siehe separate "Produktangaben".



KOCHMULDENZUBEHÖR

Kinderschutzvorrichtung AMH 122

Dieses Zubehörteil ist mit folgender Bestellnr. auch über den Kundendienst erhältlich: 4819 310 18436 oder bei Ihrem Händler unter der Artikel-Nr. 017124.



GARTABELLEN

Gericht	Ober- und Unterhitze			Umluft			Ober- und Unterhitze + Umluft		
	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)
Fleisch									
Lammfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Ziegenlammbraten (1,5 K)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Hammelfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kalbfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Schweinefleisch (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Schweinefleisch (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Kaninchen (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Hähnchen (1 Kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Truthahn (3 Kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Gans (2 Kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Ente (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Fisch (~ 1 kg)									
Goldbrasse	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Seebarsch	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Lachs	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Thunfisch	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Forelle	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Fischschnitten (1 kg)									
Schwertfisch	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Thunfisch	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Lachs	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Kabeljau	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filet	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Gemüse									
Gefüllte Paprika	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Gefüllte Tomaten	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Gebackene Kartoffeln	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Rohes gratiniertes Gemüse	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Backwaren									
Hefekuchen	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Torte (Obst-, Käsetorte)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Mürbteigkuchen	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Strudel	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Plätzchen	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Eclair	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Gemüsekekuchen	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Brot	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vents	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflés	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

Hinweis: Die Temperaturen und Garzeiten stellen lediglich Richtwerte dar. Die Funktionen des Backofens sind je nach Modell verschieden. Siehe separate Produktangaben.

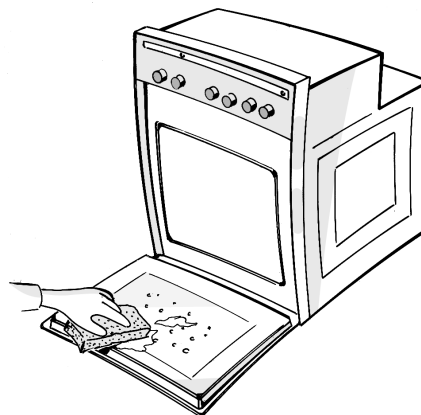
GARTABELLEN

Gericht	Grillfunktion			Grill + Umluft		
	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)
Rippenstück	250	4	20-30	225	3	30-40
Schnitzel	250	4	15-20	225	3	20-40
Würstchen	250	4	20-30	225	3	30-40
Kotelett	250	4	20-30	225	3	30-40
Fisch	225	4	15-25	220	3	20-30
Hähnchenschenkel	225	4	15-25	200	3	25-35
Bratenspießchen	225	4	20-30	200	3	35-45
Rippchen	225	4	30-40	200	3	40-50
1/2 Hähnchen	225	3	35-45	200	3	40-50
Ganzes Hähnchen	-	-	-	200	3	60-70
Braten (Schwein, Rind, Kalb) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Ente	-	-	-	180	2	90-120
Lammkeule	-	-	-	200	2	80-90
Roast Beef	-	-	-	200	2	50-60

Hinweis: Die Temperaturen und Garzeiten stellen lediglich Richtwerte dar. Die Funktionen des Backofens sind je nach Modell verschieden. Siehe separate Produktangaben.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

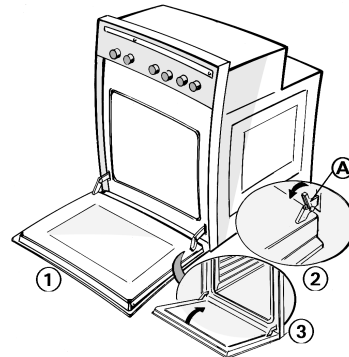
- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen spezielle Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden.**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen stark wasserhaltiger Speisen (Pizza, gefüllte Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen.
Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen.



REINIGUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS

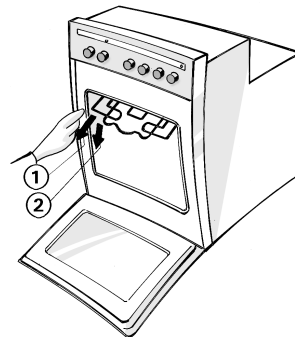
Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen.
2. Hebel (A) an den Scharnieren nach vorne klappen.
3. Hebel anheben, bis sie einrasten, und dann die Ofentür abnehmen.
4. Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.
5. Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (falls vorhanden)

- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.
1. Zur Reinigung der Backofendecke zuerst das Zubehör und die seitlichen Einhängegitter herausnehmen und dann das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
 2. Den Backofen reinigen, und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.

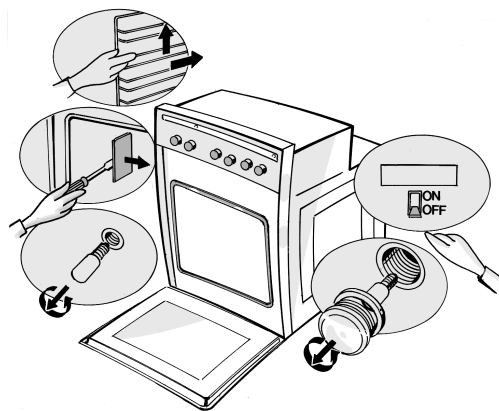


Auswechseln der Glühbirne

1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Lampenabdeckung abschrauben.
3. Birne auswechseln (s. Hinweis).
4. Lampenabdeckung anschrauben.
5. Stromversorgung des Geräts wieder einschalten.

Auswechseln der seitlichen Glühbirne (hinten oben rechts)

1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Das Einhängegitter seitlich links abnehmen.
3. Einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung ansetzen und diese abnehmen.
4. Die Birne auswechseln (s. Hinweis).
5. Die Lampenabdeckung wieder einsetzen und drücken, bis sie einrastet.
6. Das seitliche Einhängegitter wieder anbringen.
7. Stromversorgung des Geräts wieder einschalten.



Hinweis: Nur Glühbirnen mit 25 W 230 V, Typ E - 14, T300° C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

REINIGUNG UND PFLEGE DER ELEKTRISCHEN GUSSKOCHMULDE

Vor der Reinigung der Kochmulde das Gerät abschalten und warten, bis es abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege der Mulden mit Gußkochflächen

- Mit einem Tuch und warmem Seifenwasser reinigen.
- Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Metallschwämmchen verwenden.
- Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen auf der Kochmulde zurücklassen (Essig, Salz, Zitronensaft etc.).

Kochmulde aus Edelstahl

- Mit handelsüblichen Edelstahlreinigern pflegen.

Hinweis: Der längere Gebrauch kann aufgrund der hohen Temperatur der Kochplatten zu einer Entfärbung der Edelstahlfächen im Bereich um die Kochplatten führen.

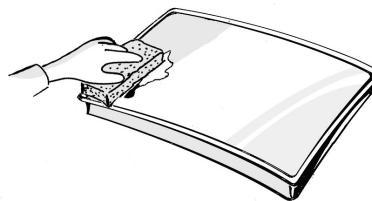
Reinigung der Kochplatten

Die Reinigung bei lauwarmer (nicht heisser!) Platte durchführen. Mit einem in Salzwasser getränkten Tuch reinigen und anschließend mit einem ölgetränkten Tuch abreiben.

REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE



Um einer starken Verschmutzung der Kochmulde vorzubeugen und ihre Reinigung zu erleichtern, diese nach jedem Gebrauch zuerst abkühlen lassen und anschließend sofort reinigen.

- Ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden verwenden.
- Hartnäckigen Schmutz mit dem mitgelieferten Schaber und Spezialreinigern entfernen.
- Übergelaufene Speisen nicht antrocknen lassen.
- Keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen benutzen.
- Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden.



STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf.

- Gerät aus- und wieder einschalten, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Sicherstellen, daß der Backofen-Wahlschalter nicht auf "0",  steht.
- Prüfen, ob die Temperatur und die Betriebsart gewählt wurden.
- Zeigt der elektronische Programmierer "OFF" an, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Backofen rückzustellen, und geben Sie die Uhrzeit ein.
- Prüfen, ob der Analog-Programmierer (falls vorgesehen) auf Position  steht.

Die Kochmulde funktioniert nicht.

- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Sicherstellen, daß der Bedienknopf nicht auf "0" steht.
Stellen Sie den installationsseitigen Allpolschalter einige Minuten lang auf "OFF" und danach wieder auf "ON".

KUNDENDIENST



Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. "Störung - Was tun?").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung,
- Gerät und Modellnummer,
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem Typenschild auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung; beim Backofen rechts im Innenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummern finden Sie auch im Garantieheft.
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EWG-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Planung, Bau und Vermarktung erfolgten gemäß:
 - Sicherheitsvorschriften der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
 - Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie "EMV" 89/336;
 - Vorschriften der EWG-Richtlinie 93/68.
- Dieses Gerät gehört zur Schutzklasse "Y".