
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

EINBAU-BACKOFEN

BUILT-IN OVEN

EBO 9.3 H



Deutsch

Seite

2

English

Page

42

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	11
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	11
2.2 Einbau des Backofens	12
2.3 Elektrischer Anschluss	15
3. Bedienung.....	17
3.1 Vor der ersten Benutzung.....	17
3.2 Gerät / Bedienfeld / Display.....	18
3.2.1 Gerät / Vorderansicht.....	18
3.2.2 Gerät / Innenansicht.....	19
3.2.3 Bedienfeld	19
3.2.4 Display.....	20
3.3 Benutzung des Backofens.....	21
3.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens.....	22
3.3.2 Manueller Betriebsmodus	23
3.3.3 Einstellung der Uhrzeit	23
3.4 Programmierung des Backofens.....	24
3.4.1 Timer	24
3.4.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion.....	25
3.4.3 Ende der Koch- / Backzeit einstellen.....	26
3.4.4 Automatische Koch- / Backfunktion.....	27
3.4.5 Löschen der Programmierungen	29

3.4.6 Auswahl des akustischen Signals.....	30
3.4.7 Ändern der aktuellen Uhrzeit.....	31
3.5 Backofenfunktionen	31
4. Hinweise für das Kochen.....	33
4.1 Tipps zum Backen und Braten.....	33
4.2 Energie sparen.....	34
5. Reinigung und Pflege	34
5.1 Reinigung des Backofens	35
5.2 Reinigung der Backofentür	35
5.3 Austausch des Leuchtmittels	35
5.4 Entnahme der Backofentür	36
5.5 Entnahme der Glasscheibe.....	37
5.6 Entnahme des Seitenracks	37
5.7 Problembehandlung	38
6. Technische Daten	39
7. Entsorgung.....	40
8. Garantiebedingungen.....	41



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

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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.

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**
3. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

4. Alle möglichen 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.
5. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
6. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
7. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
8. 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. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
9. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
10. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
11. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
12. 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 darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
3. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
4. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
6. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
7. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
9. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
10. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
 - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
11. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.

12. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
13. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
14. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
15. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
16. 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.
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
19. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
20. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. **BRANDGEFAHR!**
21. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
22. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
23. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
24. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
25. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
26. 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.

27. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
28. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
29. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen 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 die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich

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

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes 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. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
10. Eine konstante Pflege und Wartung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
12. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
13. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zu widerhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

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

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

2. Installation

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose an. (s. Kapitel 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.

10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Backofens

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

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe¹ (6) an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen (s. Abb. in Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT).
- i** Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Zwischen dem Gerät und den umliegenden Seiten des Einbaumöbels **muss** ein Spalt von 5 mm verbleiben.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

EINBAU:

1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Einbauöffnung für den Backofen muss je nach Einbaumöbel über die auf den folgenden Abbildungen genannten Abmessungen verfügen (**s. unten, Abb. 1 und Abb. 2**).

¹ Ausstattung abhängig vom Modell

ABBILDUNG 1:

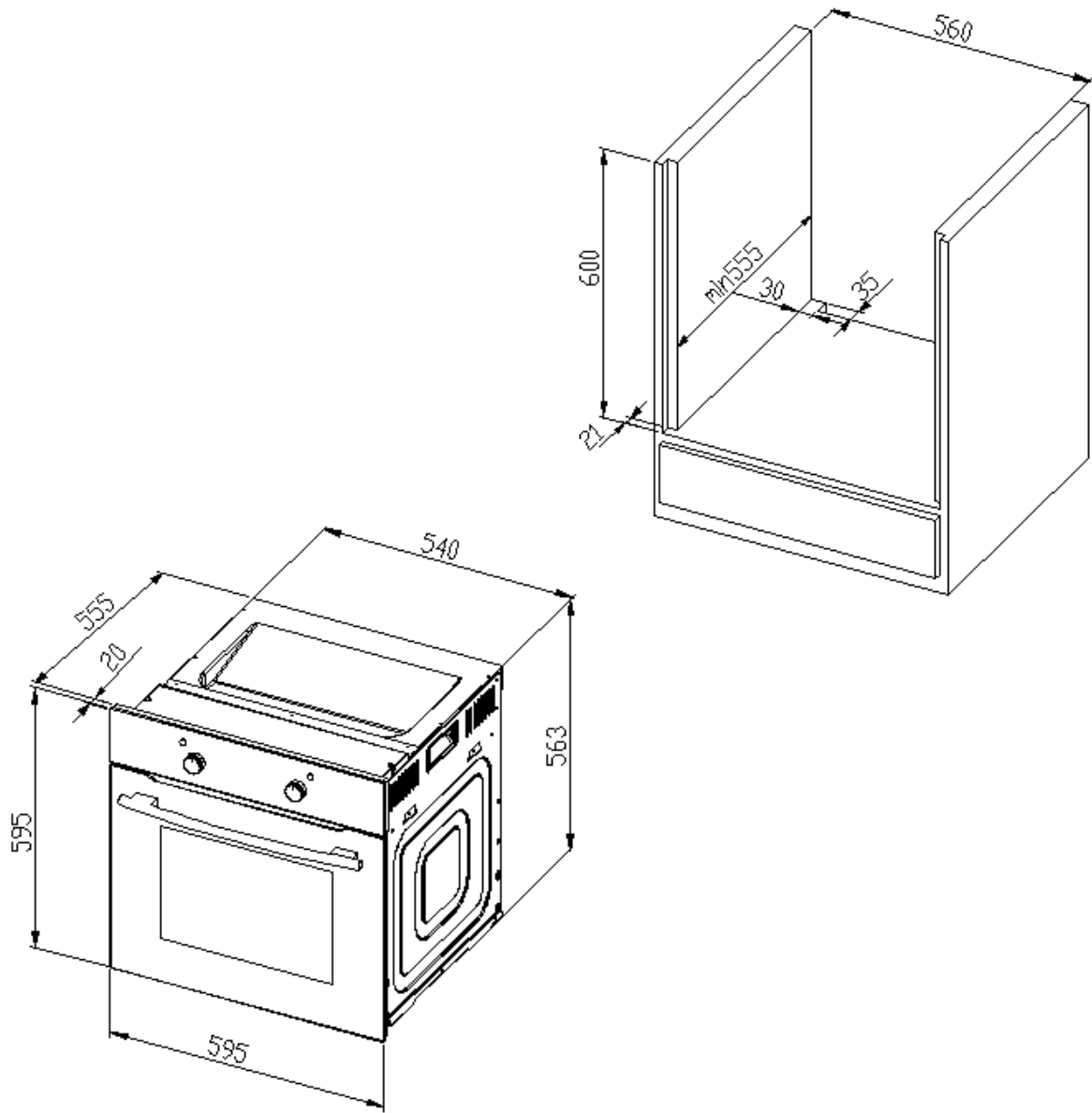
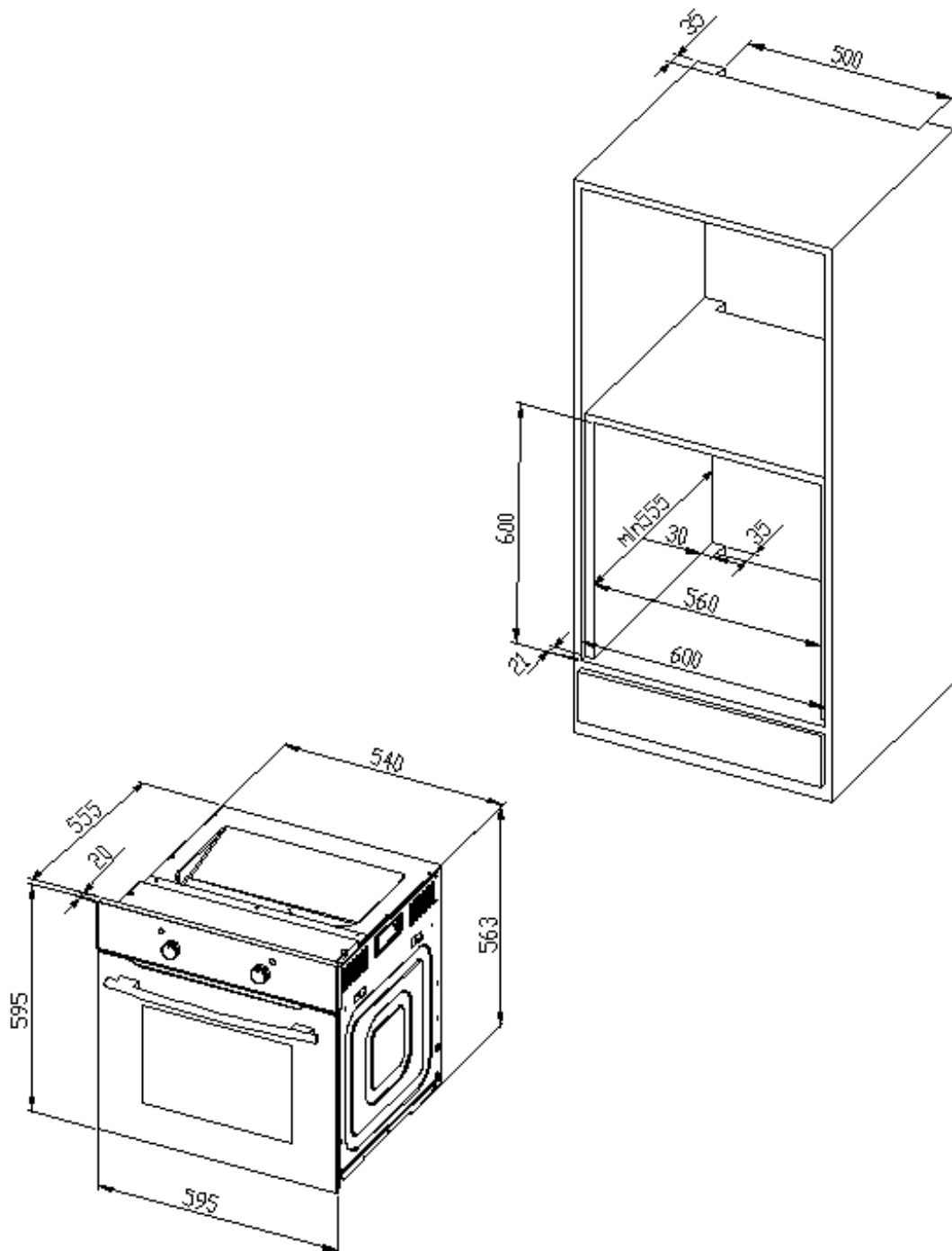


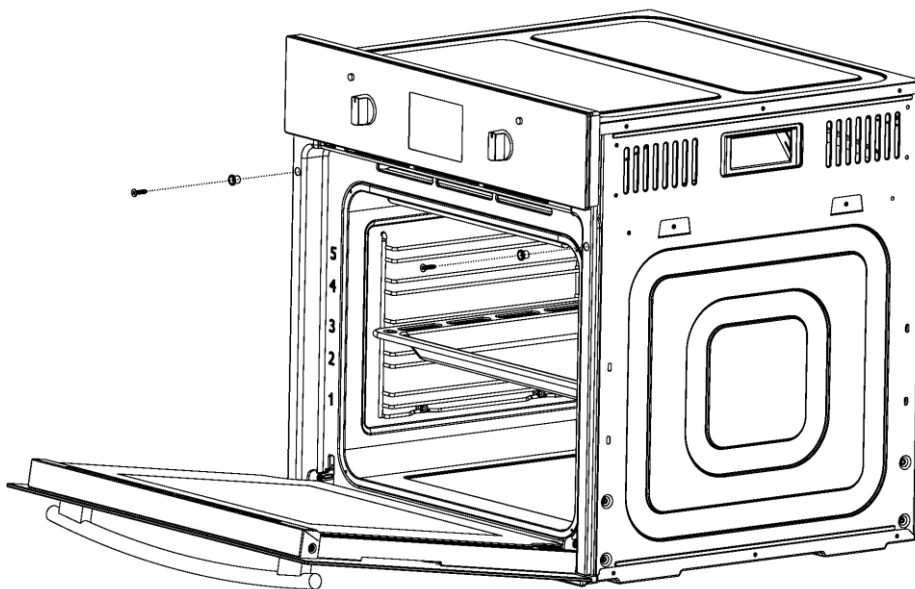
ABBILDUNG 2:



3. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Strom **ausgeschaltet** ist (Sicherung im Haussicherungskasten).

5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an. **Beachten Sie unbedingt die Anweisungen im Kapitel 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.**
6. Setzen Sie den Backofen vorsichtig in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
7. Befestigen Sie den Backofen mit den beiliegenden 2 Schrauben und den 2 Unterlegscheiben. (s. unten **Abb. 3**).

ABBILDUNG 3:



2.3 Elektrischer Anschluss

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

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

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät **muss** an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie ausschließlich eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlussstecker (Schukostecker) ausgestattet.
 - ❖ Verwenden Sie **ausschließlich** das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.
 - ❖ Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
 - ❖ Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. **BRANDGEFAHR!**
 - ❖ Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
 - ❖ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
 - ❖ Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75⁰ C nicht übersteigt.
 - ❖ Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder** ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
 - ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- i** Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (**keine Garantieleistung**).

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

3. Bedienung

⚠️ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

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

i Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

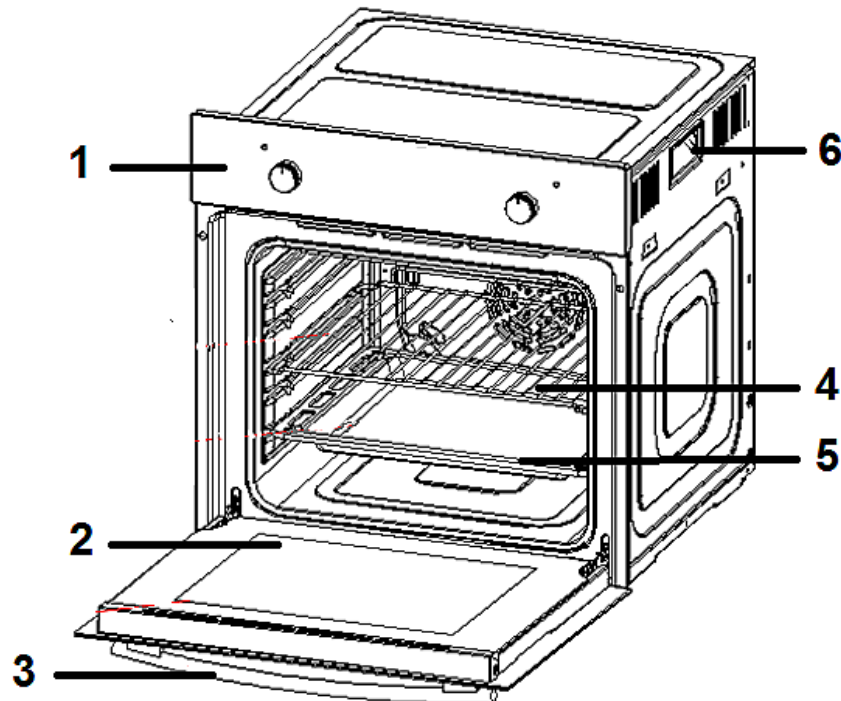
3.1 Vor der ersten Benutzung

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 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Raumentwicklung 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 / Bedienfeld / Display

3.2.1 Gerät / Vorderansicht

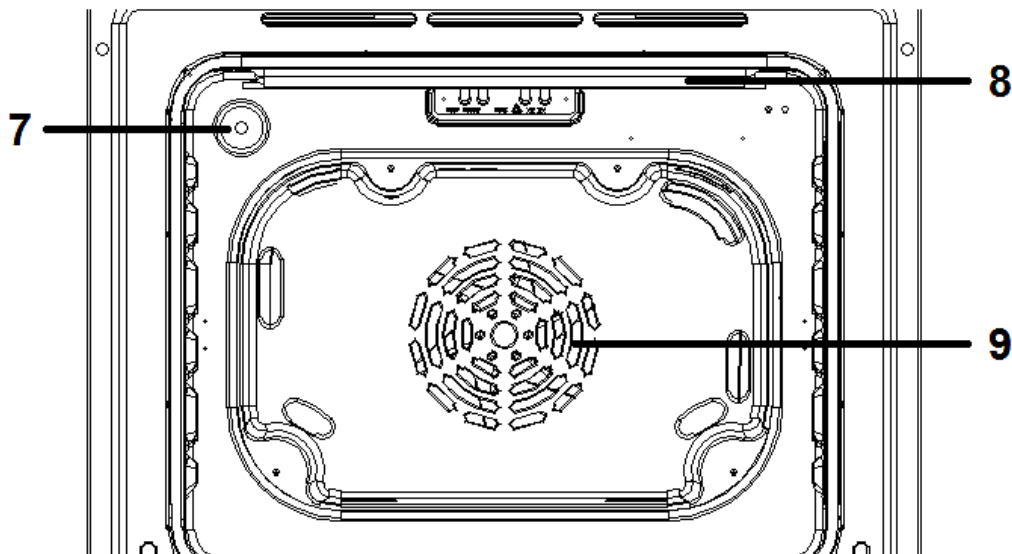


1	BEDIENFELD (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD)
2	TÜR des Backofens
3	TÜRGRIFF
4	Grillrost ²
5	TROPFSCHALE / OFENPFANNE ³
6	SEITLICHER GRIFF zum Bewegen des Gerätes (an beiden Seiten)

² Ausstattung abhängig vom Modell

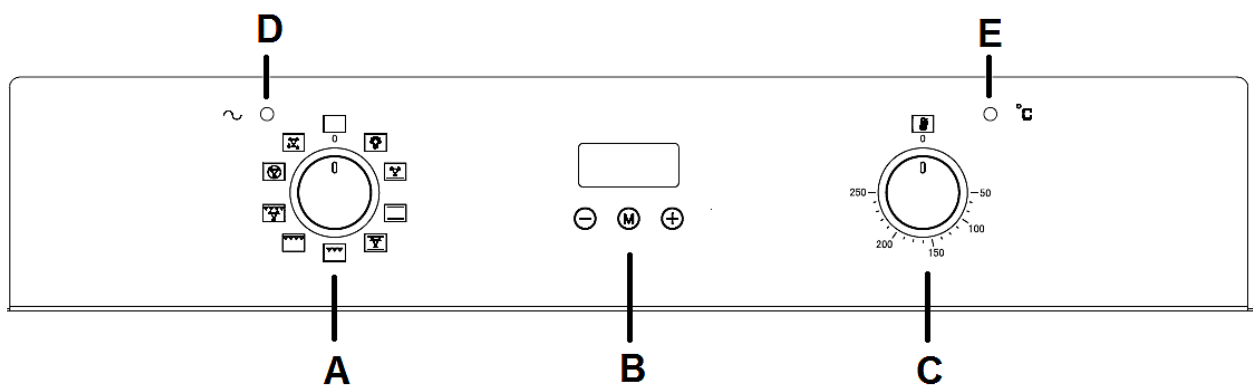
³ Ausstattung abhängig vom Modell

3.2.2 Gerät / Innenansicht



7	BELEUCHTUNG
8	GRILLELEMENT
9	LÜFTERMOTOR (hinter einer Stahlplatte)

3.2.3 Bedienfeld

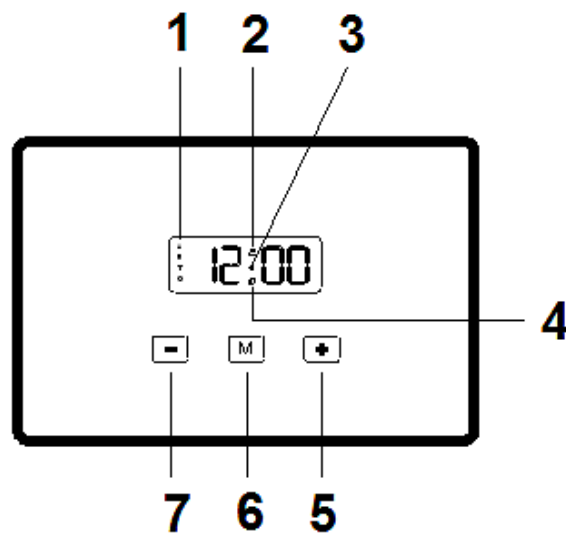


A	<u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN</u> ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen
B	<u>LED DISPLAY</u> ➤ Zeitanzeige ➤ Tasten zur Einstellung der Uhr ➤ Tasten zur Programmierung des Backofens

C	<u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER TEMPERATUR</u> ➤ Einstellbar von 50 °C - 250 °C
D	BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS
E	BETRIEBSANZEIGE: "Heizen"

3.2.4 Display

- ❖ Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- ❖ Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



1	Anzeige: "AUTOMATISCHES KOCHEN"
2	Betriebsanzeige: "BACKOFEN IN VERWENDUNG"
3	Anzeige der DEZIMALPUNKTE DER UHR
4	Anzeige: TIMER (Zeitwächter)

5	<p><u>TASTE: +</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS.
6	<p><u>PROGRAMMTASTE / MANUELL-TASTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS. ➤ Taste zur PROGRAMMIERUNG des Backofens.
7	<p><u>TASTE: -</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS.

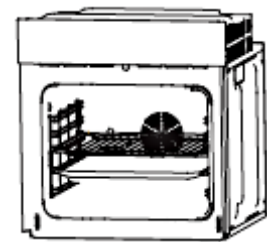
3.3 Benutzung des Backofens

⚠ 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.

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



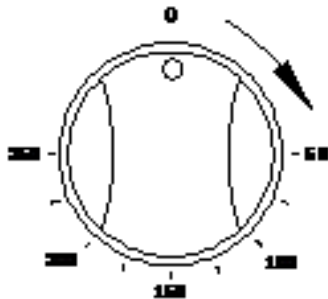
i Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Zahlen auf dem Display.

i Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.

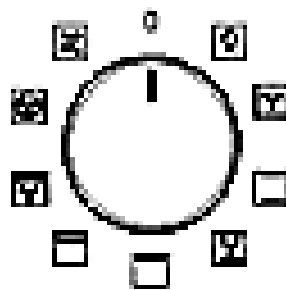
i **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren** (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

3.3.1 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 (**A** / 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 °C – 250 °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



A / 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.

BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS (D)

- ❖ Die Betriebsanzeige des Backofens (**D** // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- ❖ Wenn der Drehschalter für die Backofenfunktionen (**A**) auf Beleuchtung  eingestellt ist, geht die Betriebsanzeige des Backofens ebenfalls an.

BETRIEBSANZEIGE "HEIZEN" (E)


- ❖ Die Betriebsanzeige "HEIZEN" (**E** // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Wenn die Betriebsanzeige 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 die Betriebsanzeige "HEIZEN" zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Während des Betriebs geht die Betriebsanzeige "HEIZEN" gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

3.3.2 Manueller Betriebsmodus

i **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.**


i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen (s. unten, z.B. (6) / (2) / etc.): s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Um den manuellen Betriebsmodus zu aktivieren, drücken Sie die Programmtaste / Manuell-Taste  (6) für **3 Sekunden**.
2. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
3. Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist aktiviert.

3.3.3 Einstellung der Uhrzeit

i **Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.**

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY


1. Der Backofen muss sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal**.
3. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
4. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die korrekte Tageszeit ein.
5. Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei und warten Sie einige Sekunden.
6. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) hören auf zu blinken und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.

3.4 Programmierung des Backofens

3.4.1 Timer

- ❖ Der Timer dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.
- ❖ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- i** Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

TIMER (ZEITWÄCHTER) EINSTELLEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **zweimal**.
 2. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
 3. Auf dem Display leuchtet die Anzeige für den Timer (4) auf.
 4. Das Display zeigt **00:00**.
 5. Stellen Sie mit den Tasten **+** (5) und / oder **-** (7) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
 6. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
 7. Der Countdown startet sofort.
 8. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit.
 9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal.
 10. Das akustische Signal endet automatisch nach ca. 7 Minuten. Sie können das akustische Signal aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.
- ❖ Die Timer Anzeige (4) wird auf dem Display angezeigt solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt die Anzeige.
 - ❖ Zum **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **-0-** gestellt werden.

 WARNUNG! Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

3.4.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird.
- ❖ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 10 Stunden.

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY


HALB-AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION EINSTELLEN:

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (**A / C**) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste **M** (**6**) **dreimal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (**3**) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (**2**) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) leuchtet auf.
7. Das Display zeigt **00:00**.
8. Stellen Sie mit den Tasten **+** (**5**) und / oder **-** (**7**) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
9. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt **sofort** und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
12. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) und die TIMERANZEIGE (**4**) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):

- ❖ Nach Benutzung der halb-automatischen Koch- und Backfunktion muss der Backofen in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste **M** (**6**) **einmal für 3 Sekunden**.
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.

3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für 3 Sekunden.
4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.


⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens** müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.3 Ende der Koch- / Backzeit einstellen

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Uhrzeit** einstellen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.
- ❖ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.



i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN:

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (**A / C**) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **viermal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) leuchtet auf.
7. Die aktuelle Uhrzeit blinkt.
8. Stellen Sie mit den Tasten **+** (5) und / oder **-** (7) die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** ein.
9. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt **sofort** und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.

12. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):



- ❖ Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.
1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal** für 3 Sekunden.
 2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
 3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für 3 Sekunden.
 4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
 5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
 6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.4 Automatische Koch- / Backfunktion

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.
 - ❖ Die maximal einstellbare Koch- / Backdauer beträgt 10 Stunden.
 - ❖ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.
- i** Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION EINSTELLEN:



1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (A / C) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **dreimal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) leuchtet auf.
7. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte **Dauer der Koch- / Backzeit** ein.
8. Drücken Sie danach **SOFORT** die Programmtaste  (6).
9. Die aktuelle Uhrzeit auf dem Display blinkt.
10. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** ein.
11. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
12. Der Koch- / Backvorgang startet zu der **berechneten Uhrzeit**.
13. Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
14. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
15. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
16. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

BEISPIEL:

- ❖ Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch- / Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch- / Backzeit enden.
- ❖ Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter "AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION AUSWÄHLEN" beschrieben vor:
 - Stellen Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit auf **2 Stunden**.
 - Stellen Sie das **Ende** der Koch- / Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
 - Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
 - Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):


❖ Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal** für 3 Sekunden.
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für 3 Sekunden.
4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.


⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.5 Löschen der Programmierungen


LÖSCHEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER):

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **zweimal** um die TIMER FUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf **00:00** zurück.

LÖSCHEN DER HALB-AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **dreimal** um die HALB-AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf **00:00** zurück.

DAS ENDE DER KOCH- / BACKZEIT LÖSCHEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **viermal** um die Funktion "ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN" aufzurufen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf die **aktuelle Uhrzeit** zurück.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Zum Löschen der AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION drücken Sie die Programmtaste **M** (6) **dreimal**.
2. Stellen Sie die angezeigte Kochdauer auf dem Display auf **00:00** zurück.
3. Drücken Sie die Programmtaste **M** (6) **erneut**.
4. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf die **aktuelle Uhrzeit** zurück.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter nach Löschen der Timer- / Programmfunktionen nicht auf die Position **0** gestellt werden, heizt der Backofen kontinuierlich weiter!

3.4.6 Auswahl des akustischen Signals

❖ Sie können drei verschiedene akustische Signale auswählen.

i Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN **dürfen nicht aktiviert** sein und die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** muss **leuchten** (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

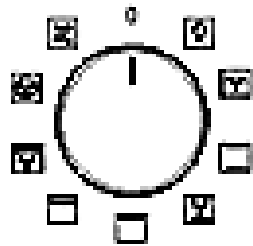
i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY




1. Drücken Sie die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
2. Das aktuell eingestellte akustische Signal ertönt.
3. Drücken Sie **ein zweites Mal** die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
4. Das zweite wählbare akustische Signal ertönt.
5. Drücken Sie **ein drittes Mal** die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
6. Das dritte wählbare akustische Signal ertönt.
7. Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.
8. Wenn Sie das gewünschte akustische Signal ausgewählt haben, geben Sie die **+** (5) und **-** (7) Tasten frei.
9. Das Display wechselt zu der aktuellen Uhrzeit und das gewünschte akustische Signal ist aktiviert.





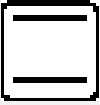


3.4.7 Ändern der aktuellen Uhrzeit

- ❗ Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN **dürfen nicht aktiviert** sein.
 - ❗ Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
 - ❗ Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display muss** leuchten.
- Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 3.3.3 EINSTELLUNG DER UHRZEIT.

3.5 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<p><u>Beleuchtung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten.
	<p><u>Auftauen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ➤ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ➤ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel
	<p><u>Grillen mit Oberhitze und Umluft:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Grill (<u>innerer</u> Teil des Grillelements), die Oberhitze und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts.

	<p><u>Grillen mit Oberhitze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Grill (<u>innerer</u> Teil und <u>äußerer</u> Teil des Grillelements) und die Oberhitze arbeiten gleichzeitig. ➤ Kombiniertes Grillen erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen.
	<p><u>Grillen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schaltet nur den <u>inneren</u> Teil des Grillelements ein. ➤ Geeignet zum Grillen von kleinen Portionen.
	<p><u>Oberhitze und Unterhitze (mit Umluft):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt.
	<p><u>Unterhitze (mit Umluft):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.
	<p><u>Oberhitze und Unterhitze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➤ Vor einem Koch- / Backvorgang muss der Backofen vorgeheizt werden. ➤ Geeignet um auf <u>einer</u> Ebene zu Backen / Kochen.
	<p><u>Heißluft:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet um auf <u>zwei</u> Ebenen zu Backen / Kochen.
	<p>Eco Modus : Ober-Unterhitze , Maximalleistung begrenzt</p>

4. Hinweise für das Kochen

⚠ 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.

4.1 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.

4.2 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. **STROMSCHLAGEFAHR!**

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

REINIGUNGSMITTEL:

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

⁴ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

5.1 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.**

5.2 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.

5.3 Austausch des Leuchtmittels

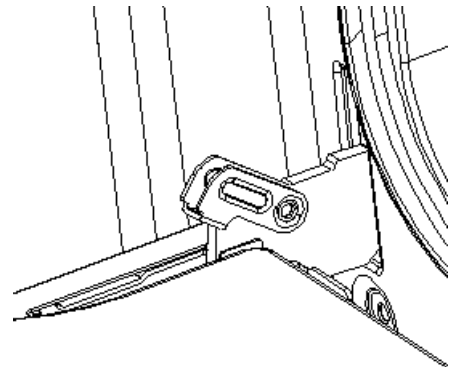
 **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.

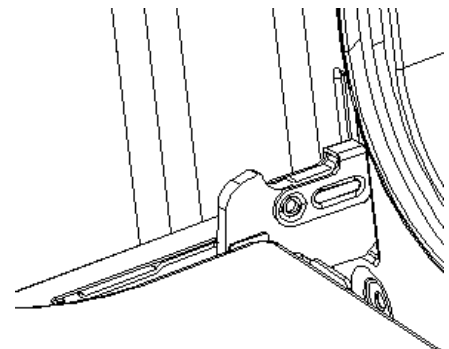
2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit den folgenden Eigenschaften:
 - Volt 230 V
 - Leistung 25 W
 - Gewinde E14
 3. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
 4. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, 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 Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

5.4 Entnahme der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherheitsbügel am Scharnier nach oben (s. Abb. rechts).
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



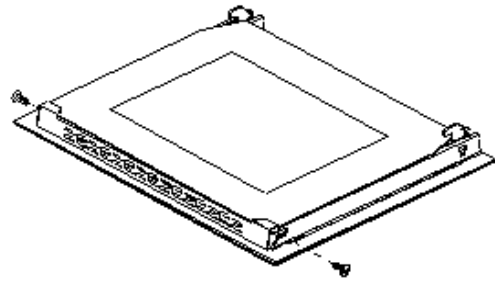
1. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
2. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
3. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel (s. Abb. rechts).



4. **Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.**

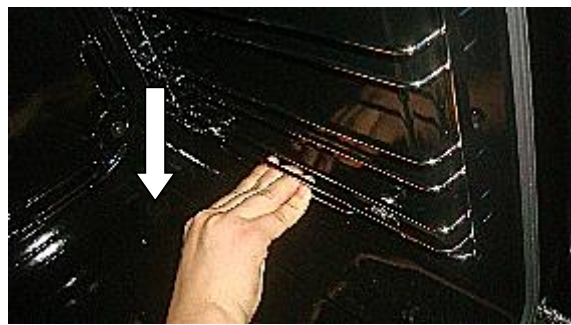
5.5 Entnahme der Glasscheibe

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.



5.6 Entnahme des Seitenracks

1. Drücken Sie am unteren Ende des Seitenracks 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 waagrecht zum Backofen um es zu entnehmen (s. Abb. unten).



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

5.7 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.

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

6. Technische Daten

Geräteart	Einbaubackofen
Bedienfeld	Edelstahlblende
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex	93,30
Energieverbrauch (konventionell)	0,78 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,80 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	68,00
Größe des Gerätes	Groß: Volumen < 65 l
Backofenfunktionen	Auftauen / Ober- und Unterhitze / Grill / Grill (mit Oberhitze) / Grill (mit Oberhitze und Umluft) / Unterhitze (mit Umluft) / Ober- und Unterhitze (mit Umluft) / Heißluft,ECO
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung	2,30 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Schukostecker	✓
Einbaumaße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*55,00
Gewicht netto / brutto in kg	30,00 / 33,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

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 Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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

PKM

August 2014

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.....	44
1.1 Signal words.....	45
1.2 Safety instructions.....	45
2. Installation	50
2.1 Unpacking and positioning.....	50
2.2 Installation of the oven.....	51
2.3 Electrical connection.....	55
3. Operation.....	56
3.1 Before the first use	56
3.2 Appliance / Control panel / Display	57
3.2.1 Appliance / Front view.....	57
3.2.2 Appliance / Interior view	58
3.2.3 Control panel.....	58
3.2.4 Display.....	59
3.3 Use of the oven	60
3.3.1 General operation of the oven.....	61
3.3.2 Manual operating mode	62
3.3.3 Setting of the time of the day.....	62
3.4 Programming of the oven	63
3.4.1 Timer	63
3.4.2 Semi-automatic cooking / baking function.....	63
3.4.3 Setting of the end of the cooking / baking time	65
3.4.4 Automatic cooking / baking function.....	66
3.4.5 How to cancel the programming.....	67
3.4.6 Selection of the acoustic signal.....	68

3.4.7 Changing of the current time of the day.....	69
3.5 Functions of the oven.....	69
4. Cooking guidelines	71
4.1 Helpful hints.....	71
4.2 Saving of energy	72
5. Cleaning and maintenance	72
5.1 Cleaning of the oven.....	73
5.2 Cleaning of the oven door	73
5.3 Replacing of the illuminant	73
5.4 Removing of the oven door.....	74
5.5 Removing of the glass panel	74
5.6 Removing of the side rack.....	75
5.7 Trouble shooting.....	76
6. Technical data.....	77
7. Waste management.....	78
8. Guarantee conditions	79



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

- i** 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.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** 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. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
3. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
4. All possible 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.
5. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
6. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
7. 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 customer service. Original spare parts should be used only.

8. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your customer service so it can be repaired. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
9. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
10. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
11. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
12. **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. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.
3. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
4. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
6. Keep the cord away from heated surfaces.
7. Do not carry out any modifications to your appliance.
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
10. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. Check the appliance frequently.
 - b. Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.

- c. Do not use the appliance to store anything inside.
 - d. Do not leave any items, e.g. paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
11. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers**, because they can explode.
 12. 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.
 13. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
 14. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
 15. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
 16. 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.
 17. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
 18. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
 19. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
 20. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
 21. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
 22. 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!**
 23. 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.
 24. Children must not play with the appliance.
 25. Always supervise children if they are near the appliance.
 26. 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.

27. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
28. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
29. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

 **CAUTION!**

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. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
8. **Always** use oven-gloves.
9. 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. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
10. Regularly cleaning and maintenance grants proper operation and optimal performance of your appliance.
11. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
12. Use suitable ovenware **only**.
13. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation

⚠ WARNING! While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly. Only use a proper grounded safety socket for connection (s. chapter 2.3 ELECTRICAL CONNECTION).
9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the oven

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

- i** All dimensions in the following figures are given in **millimetres**.
- i** Use the embedded handles or wire handles⁵ (6) on both sides of the oven to move the appliance (s. fig. in chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW).
- i** The built-in furniture must stand in a stabile position and need to be securely fastened.
- i** A gap of 5 mm **must** remain between the appliance and the surrounding sides of the built-in furniture.
- i** The power cord must not be trapped or kinked.
- i** If the oven will be installed **above a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

INSTALLATION:

1. **Switch off the power supply** (fuse box of your household power supply).
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawings (s. **fig. 1 and fig. 2**, below / depending on the built-in furniture).

⁵ Depending on model

FIGURE 1:

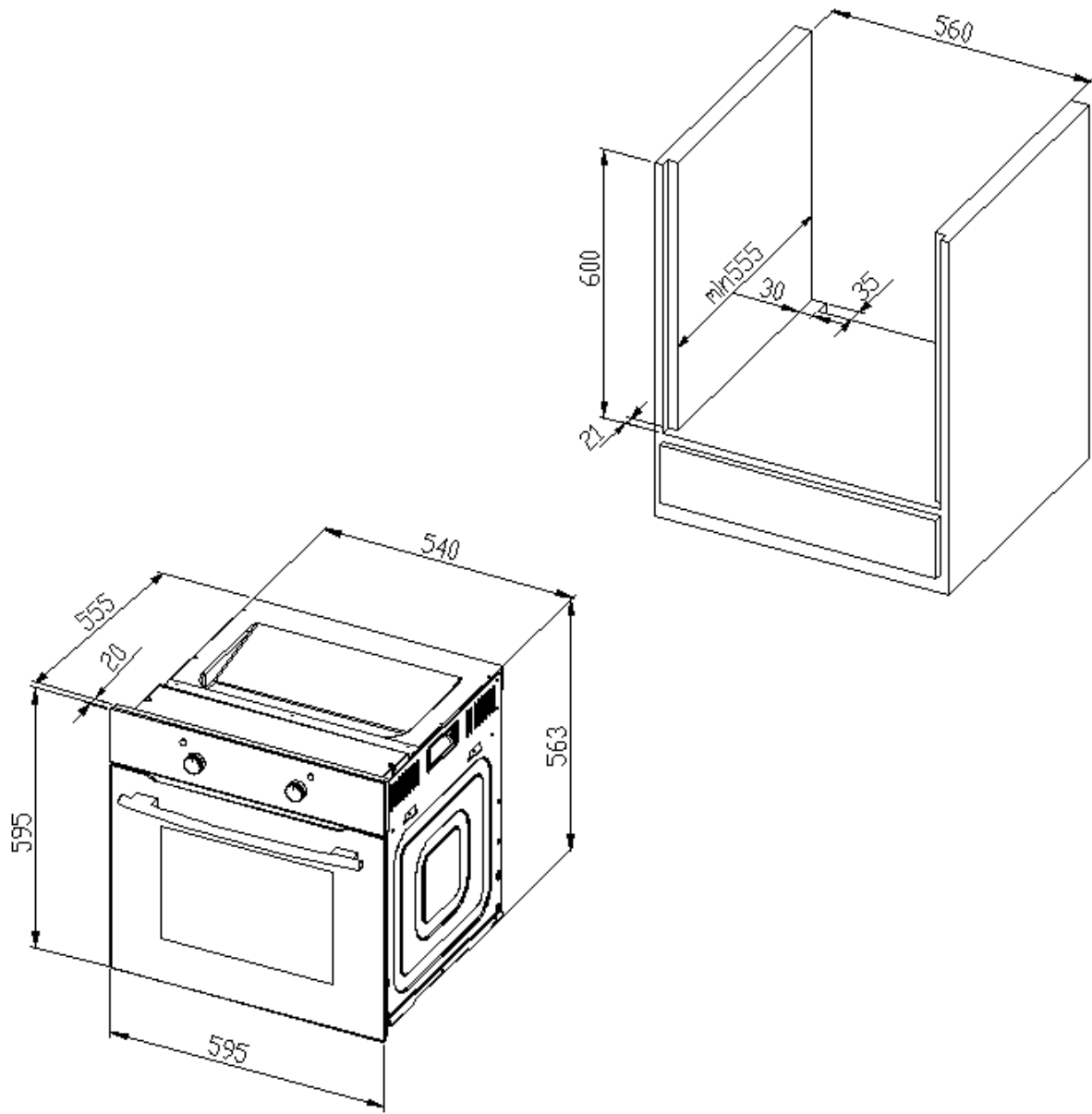
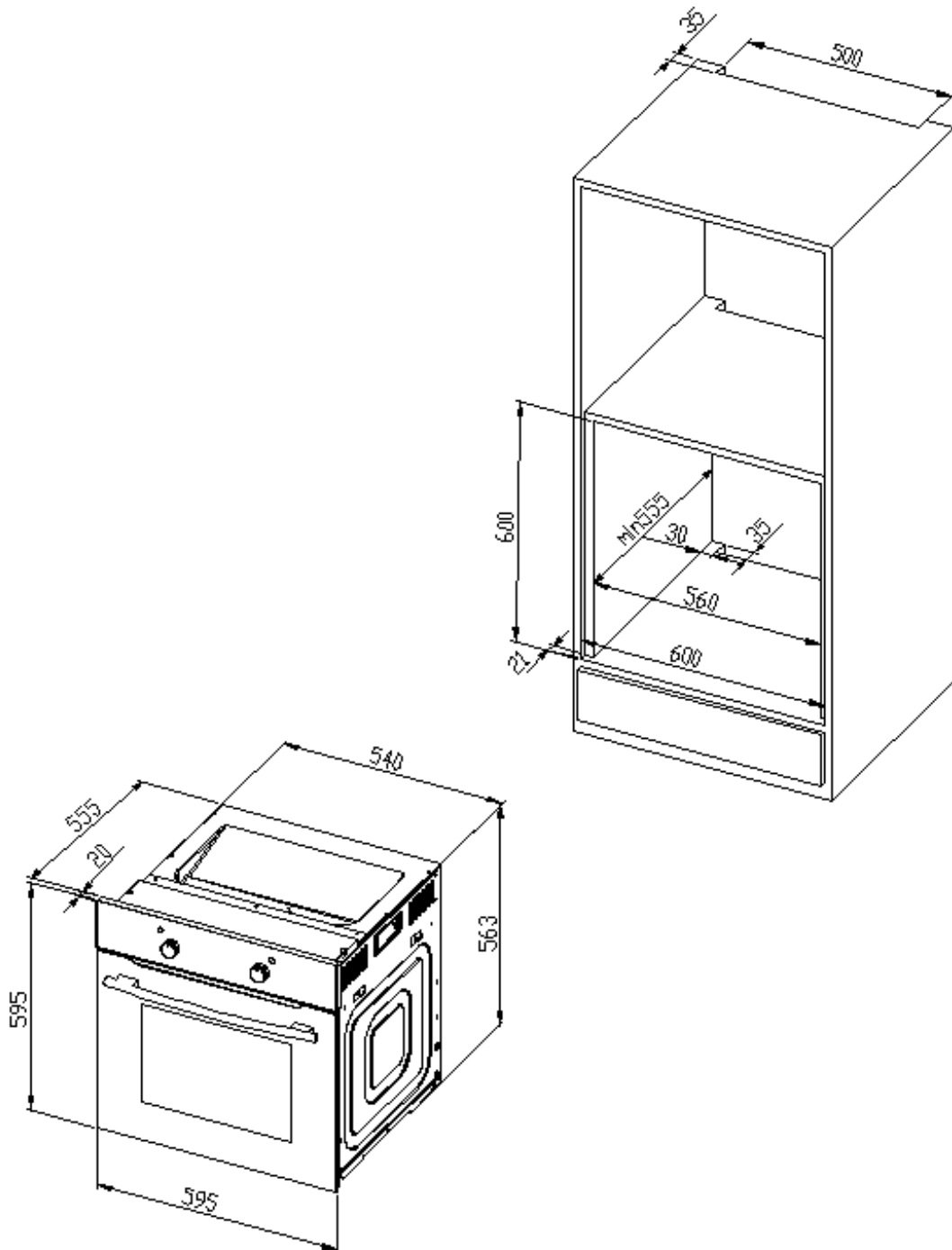


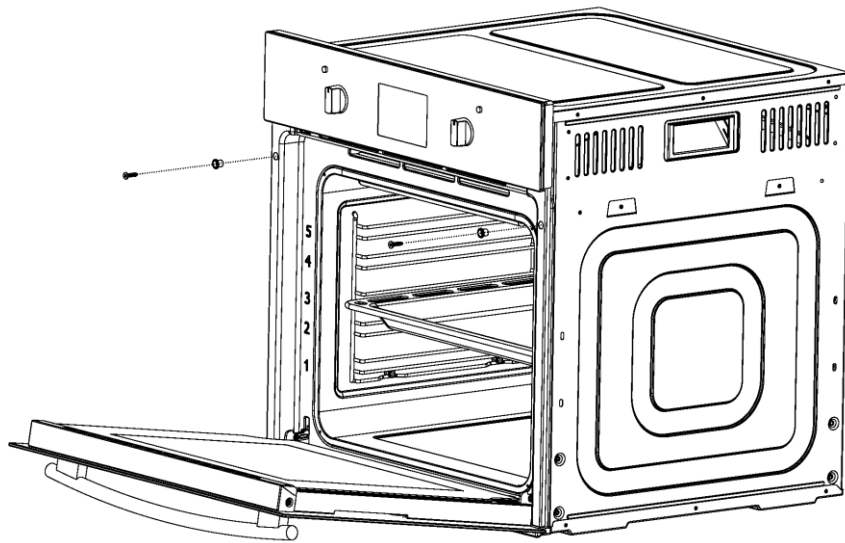
FIGURE 2:



3. Place the oven near the installation opening.
4. Ensure that the power supply is **switched off** (fuse box of your household power supply).

5. Connect the oven to the mains. **Strictly observe the instructions in chapter 2.3 ELECTRICAL CONNECTION.**
6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
7. Fix the oven with the 2 screws and 2 washers supplied. (s. **fig. 3**, below).

FIGURE 3:



2.3 Electrical connection

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

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

⚠ WARNING! Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.

- ❖ The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug (safety plug).
 - ❖ Only use the power supply cable provided with the appliance.
 - ❖ Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
 - ❖ When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. RISK OF FIRE!
 - ❖ Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
 - ❖ When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional **only**.
 - ❖ The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
 - ❖ When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance **or** a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
 - ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
- i** If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).

NOTICE! Any damages which are caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

3. Operation

⚠ WARNING! The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

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

i Remove the **complete** protective film !

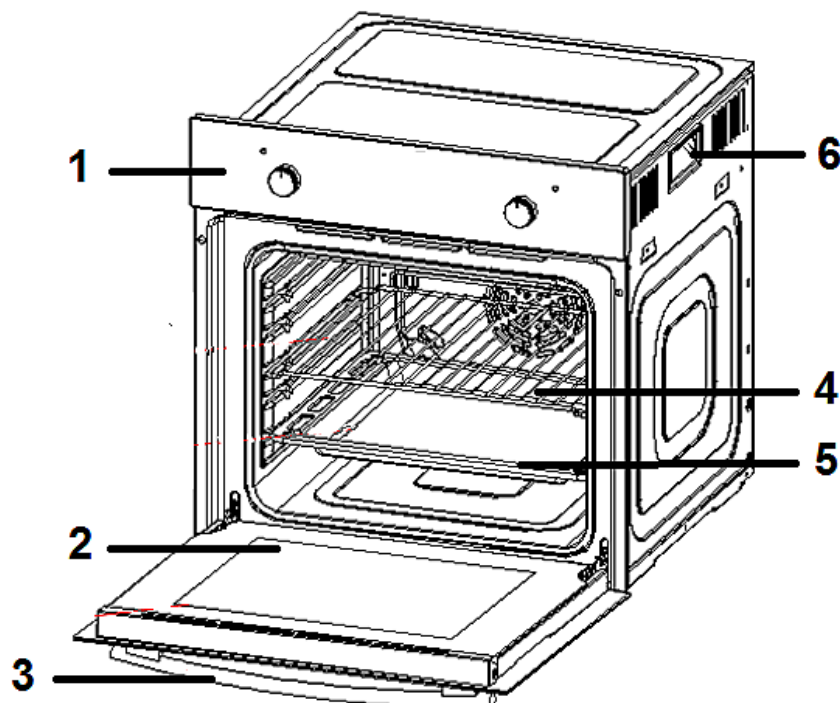
3.1 Before the first use

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 °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 / Control panel / Display

3.2.1 Appliance / Front view

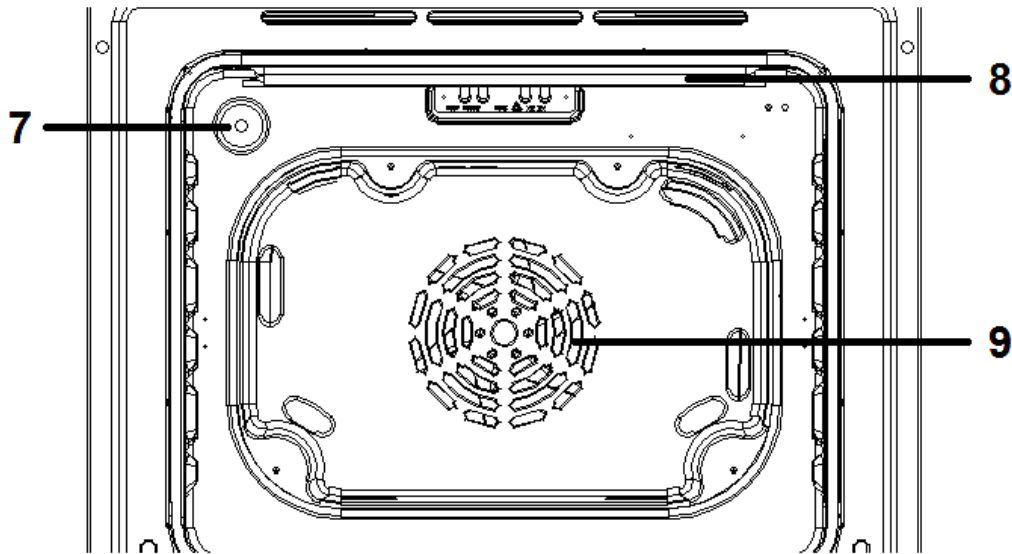


1	CONTROL PANEL (s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL)
2	DOOR of the oven
3	DOOR HANDLE
4	Grilling grate ⁶
5	DRIP PAN / OVEN PAN ⁷
6	LATERAL HANDLE for moving the appliance (on both sides)

⁶ Depending on model

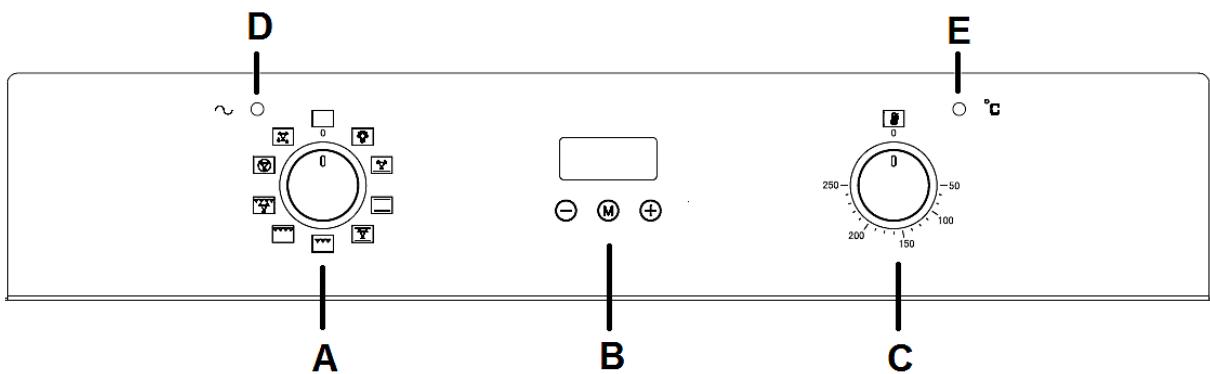
⁷ Depending on model

3.2.2 Appliance / Interior view



7	INTERNAL LIGHT
8	GRILL ELEMENT
9	FAN MOTOR (behind a steel plate)

3.2.3 Control panel

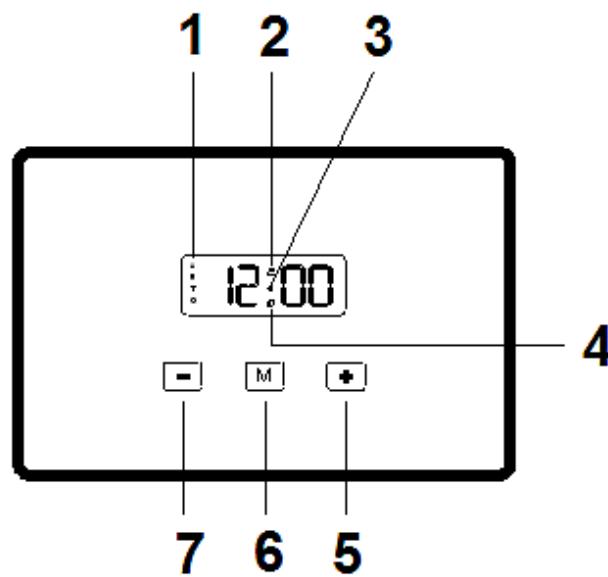


A	<p><u>ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Select the desired cooking function.
B	<p><u>LED DISPLAY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Time indication. ➤ Buttons for the setting of the time of the day. ➤ Buttons for the programming of the oven.

C	<u>ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TEMPERATURE</u> ➤ Can be adjusted from 50 °C to 250 °C
D	OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN
E	OPERATIONAL STATUS INDICATOR: "HEATING"

3.2.4 Display

- ❖ The display indicates the current time of the day.
- ❖ The display can also be used for the programming of the oven, the timer, and for time setting.



1	Indicator: "AUTOMATIC COOKING"
2	Operational status indicator: "OVEN IN USE"
3	Indicator: DECIMAL POINTS OF THE CLOCK

4	Indicator: TIMER
5	<p><u>BUTTON: +</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER.
6	<p><u>PROGRAMME BUTTON / MANUAL-BUTTON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER. ➤ Button for the PROGRAMMING of the oven.
7	<p><u>BUTTON: -</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER.

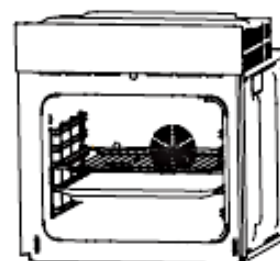
3.3 Use of the oven

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance 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.

i 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.



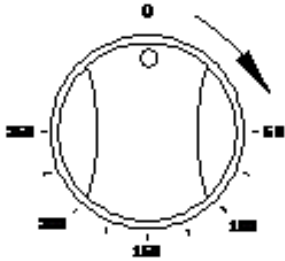
i After the appliance has been connected to the mains for the first time, the numbers on the display are flashing.

i After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while.

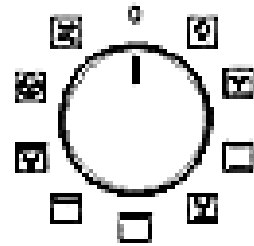
i Before you can set the time of the day, select an oven function or an oven temperature, you **must** activate the manual operating mode of the oven (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).

3.3.1 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 ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS (**A** / 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).
- Use the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TEMPERATURE (**C** / s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL) to select a temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °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



A / OVEN FUNCTIONS

⚠ 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 INDICATOR OF THE OVEN (D)

- ❖ The operational status indicator of the oven (**D** // s. chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW) indicates that the oven is operating.
- ❖ If the rotary knob for the selection of the oven functions (**A**) is set to "internal light" , the operational status indicator of the oven (**D**) goes on as well.


OPERATIONAL STATUS INDICATOR: "HEATING" (E)

- ❖ The operational status indicator "HEATING" (E // s. chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW) indicates that the oven is heating. When the operational status indicator 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 operational status indicator "HEATING" has gone off for the first time.
- ❖ While the oven is used, the operational status indicator "HEATING" will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

3.3.2 Manual operating mode

i Before you can set the time of the day, select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode.


i Description of the respective numerations (s. below, e.g. (6) / (2) / etc.): s. chapter 3.2.4 DISPLAY

1. Press the programme button / manual-button  (6) for **3 seconds** to activate the manual operating mode.
2. The operational status indicator "OVEN IN USE" **on the display** (2) goes on.
3. The oven is now in manual operating mode.

3.3.3 Setting of the time of the day

i Before you can use the oven generally, you must set the time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY


1. The oven must be in manual operating mode (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).
2. Press the programme button  (6) **once**.
3. The decimal points of the clock (3) are flashing.
4. Set the correct time of the day using the buttons + (5) and / or - (7).
5. If the correct time of the day is displayed, release the + / - buttons and wait a few seconds.
6. The decimal points of the clock stop flashing and the oven is ready for operation.

3.4 Programming of the oven

3.4.1 Timer

- ❖ The timer serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).
- ❖ The maximum settable countdown time is 23 hours and 59 minutes.
- i** Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE TIMER:

1. Press the programme button  (6) **twice**.
 2. The decimal points of the clock (3) are flashing.
 3. The indicator of the timer (4) goes on.
 4. The display indicates **00:00**.
 5. Set the desired countdown time using the buttons **+** (5) and / or **-** (7).
 6. If the desired countdown time is displayed, release the **+** / **-** buttons.
 7. The countdown starts immediately.
 8. After a few seconds the display indicates the current time of the day.
 9. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds.
 10. After approx. 7 minutes the acoustic signal stops automatically. You can switch off the acoustic signal as well by pressing any button on the display.
- ❖ The indicator of the timer (4) is displayed so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator goes off.
 - ❖ To **switch off the oven**, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) **and** the rotary knob for the selection of the temperature (C) **must** be set to position **0**.


⚠ WARNING When using the timer in countdown mode, the oven will not be switched off automatically after the selected period of time has elapsed.

3.4.2 Semi-automatic cooking / baking function

- ❖ This function allows you to set a countdown time by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed.
- ❖ The maximum settable countdown time is 10 hours.



i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A** / **C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button  (**6**) **thrice**.
4. The decimal points of the clock (**3**) are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) goes on.
7. The display indicates **00:00**.
8. Set the desired countdown time using the buttons **+** (**5**) and / or **-** (**7**).
9. If the desired countdown time is displayed, release the **+** / **-** buttons.
10. **The cooking process starts immediately** and the countdown starts a few seconds later.
11. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
12. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) and the indicator of the TIMER (**4**) are flashing.
13. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.
14. **To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.**

HOW TO RESET THE OVEN:

❖ After using the semi-automatic cooking / baking function the oven **must** be reset to standard mode.

1. Press the programme button  (**6**) **once** for 3 seconds.
2. The display indicates the time of the day.
3. Press the programme button  (**6**) **one more time** for 3 seconds.
4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.
5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) goes off.
6. The oven is ready for operation again.


⚠ 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**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again.

3.4.3 Setting of the end of the cooking / baking time



- ❖ This function allows you to select **the time of the day** by which the oven will be switched off automatically.
- ❖ The maximum settable time of the day for the end of the cooking / baking time is 10 hours from the current time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE END OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A** / **C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button  (**6**) **four times**.
4. The decimal points of the clock (**3**) are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) goes on.
7. The display indicates **00:00**.
8. Set the desired **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** using the buttons **+** (**5**) and / or **-** (**7**).
9. If the desired time of the day is displayed, release the **+** / **-** buttons.
10. **The cooking process starts immediately** and the countdown starts a few seconds later.
11. If the set time of the day has been reached, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
12. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) and the indicator of the TIMER (**4**) are flashing.
13. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.
14. **To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.**

HOW TO RESET THE OVEN:

- ❖ After the oven has reached the set time of the day and is switched off automatically, it must be reset to standard mode.
1. Press the programme button  (**6**) **once** for 3 seconds.
 2. The display indicates the time of the day.
 3. Press the programme button  (**6**) **one more time** for 3 seconds.
 4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.

5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes off.
6. The oven is ready for operation again.



⚠ 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**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again

3.4.4 Automatic cooking / baking function

- ❖ This function allows you to select **the duration of the cooking / baking time** and to select **the time of the day** by which the oven will be switched off automatically at the same time.
- ❖ The maximum settable duration of the cooking / baking time is 10 hours.
- ❖ The maximum settable time of the day for the end of the cooking / baking time is 10 hours from the current time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:



1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A / C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button  (6) **thrice**.
4. The decimal points of the clock (3) are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes on.
7. Set the desired **duration of the cooking / baking time** using the buttons **+** (5) and / or **-** (7).
8. Press the programme button  (6) **immediately** afterwards.
9. The current time of the day is flashing.
10. Set the desired **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** using the buttons **+** (5) and / or **-** (7).
11. If the desired time of the day is displayed, release the **+** / **-** buttons.
12. The cooking process starts at the **calculated time of the day**.
13. If the cooking / baking process has been finished, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
14. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) and the indicator of the TIMER (4) are flashing.
15. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.

16. To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.

EXAMPLE:

- ❖ It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking / baking time should be finished at **1:00 p.m.**
- ❖ To set the programme please follow the instructions given above in: "HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION".
- Set the **duration** of the cooking / baking time to **2 hours**.
- Set the **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** to **1:00 p.m.**
- The calculated cooking process starts at **11:00 a.m.**
- At **1:00 p.m.** the oven will be switched off automatically.


HOW TO RESET THE OVEN:

- ❖ After the oven has reached the set time of the day and is switched off automatically, it must be reset to standard mode.
1. Press the programme button  (6) **once** for 3 seconds.
 2. The display indicates the time of the day.
 3. Press the programme button  (6) **one more time** for 3 seconds.
 4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** goes on.
 5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes off.
 6. The oven is ready for operation again.


⚠ 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**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again.

3.4.5 How to cancel the programming


HOW TO CANCEL THE TIMER

1. Press the programme button  (6) **twice** to select the TIMER FUNCTION.
2. Set the time which is indicated on the display back to **00:00**.



HOW TO CANCEL THE SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. Press the programme button  (6) **thrice** to select the SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION.
2. Set the time which is indicated on the display back to **00:00**.

HOW TO CANCEL THE END OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Press the programme button  (6) **four times** to select the function "SELECTION OF THE END OF THE COOKING / BAKING TIME".
2. Set the time which is indicated on the display back to **the current time of the day**.

HOW TO CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. To cancel the AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION press the programme button  (6) **thrice**.
2. Set the duration of the cooking / baking time which is indicated on the display back to **00:00**.
3. Press the programme button  (6) **once again**.
4. Set the time which is indicated on the display back to **the current time of the day**.

⚠ 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**. If the rotary knobs are not set to position **0** after you have cancelled the timer / programme functions, the oven will keep heating continuously.

3.4.6 Selection of the acoustic signal

❖ You can select three various acoustic signals.

i The TIMER / PROGRAMME FUNCTIONS **must not** be activated and the operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** must be **on** (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

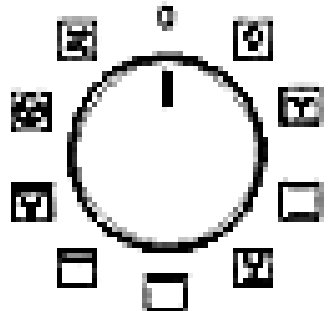
1. Press the buttons **+** (5) and **-** (7) for 2 seconds **simultaneously**.
2. The currently set acoustic signal sounds.
3. Press the buttons **+** (5) and **-** (7) **a second time** for 2 seconds **simultaneously**.
4. The second selectable acoustic signal sounds.



5. Press the buttons + (5) and - (7) a **third time** for 2 seconds **simultaneously**.
6. The third selectable acoustic signal sounds.
7. This procedure can be repeated as needed.
8. If you have selected the desired acoustic signal, release the + / - buttons.
9. The display changes to the current time of the day and the desired acoustic signal is activated.









3.4.7 Changing of the current time of the day

- i** The TIMER / PROGRAMME FUNCTIONS **must not** be activated.
 - i** The oven must be in the manual operating mode (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).
 - i** The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** must be **on**.
- To change the current time of the day please follow the instructions given in chapter 3.3.3 SETTING OF THE TIME OF THE DAY.

3.5 Functions of the oven



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p>Internal light:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light.
	<p>Defrost:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The fan works without a heat setting. ➤ You can defrost frozen food. ➤ Defrosting time depends on size and weight of the food.

	<p><u>Grill, top heat and fan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The grill (<u>inner</u> part of the grill element), the top heat and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food.
	<p><u>Grill and top heat:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The grill (<u>inner and outer</u> part of the grill element) and the top heat operate simultaneously. ➤ "Combined grilling" allows higher temperatures in the top area and intensifies browning.
	<p><u>Grill:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ This function switches on the <u>inner part</u> of the grill element only. ➤ Suitable for grilling of small portions.
	<p><u>Top and bottom heat and fan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The oven is heated conventionally while using the fan.
	<p><u>Bottom heat and fan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom.
	<p><u>Top heat and bottom heat:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The oven is heated conventionally. ➤ The oven must be preheated before you start cooking / baking. ➤ Suitable to cook / bake on <u>one</u> cooking / baking level.
	<p><u>Hot air fan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable to cook / bake on <u>two</u> cooking / baking levels simultaneously.
	<p>ECO-Modus : Top and Bottom Heat , extra Energysave</p>

4. Cooking guidelines

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance 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.

4.1 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.

4.2 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**.

DETERGENTS:

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

⁸ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

5.1 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.

5.2 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.

5.3 Replacing of the illuminant

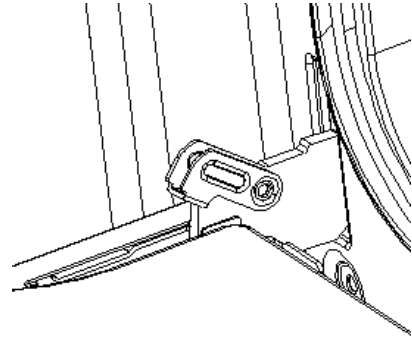
⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down **completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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 °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.

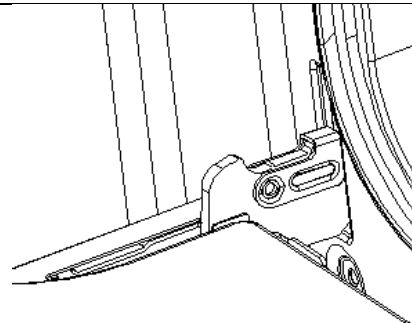
- According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

5.4 Removing of the oven door

1. Open the door and push the safety catch upwards (s. fig. on the right).
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.



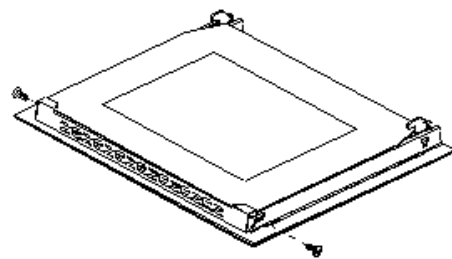
1. To reassemble proceed in reverse order.
2. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
3. After reassembling the door close the safety catch carefully (s. fig on the right).



4. **If the safety catch is not closed properly you will damage the hinges when closing the door.**

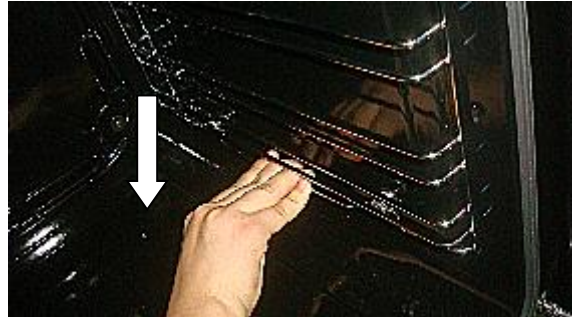
5.5 Removing of the glass panel

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..



5.6 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.

5.7 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 customer 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.

- i** 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 customer service.

6. Technical data

Model	Built-in oven
Control panel	Stainless steel panel
Energy efficiency category	A
Energy efficiency index	93,3
Energy consumption / conventional	0.78 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	0.80 kW/h
Net volume oven in l	68.00
Size of the appliance	Large: volume < 65 l
Oven functions	Defrost /top and bottom heat / grill / grill (incl. top heat) / grill (incl. top heat and fan) / bottom heat (incl. fan) / top and bottom heat (incl. fan) / hot air fan,ECO
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	✓
Full-glass inner door	✓
Oven door / glass sheets	Black glass / 3
Body cooling	✓
Handles / knobs	Aluminium
Drip pan / grilling grate	1 / 1
Noise emission	< 55 dB(A)
Max. power	2.30 kW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Safety plug	✓
Installation dimensions oven H*W*D in cm	59.90*59.50*55.00
Weight net / gross in kg	30.00 / 33.00

❖ Technical modifications reserved.

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 majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

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

PKM

August 2014



**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
28.03.2018	03/28/2018