



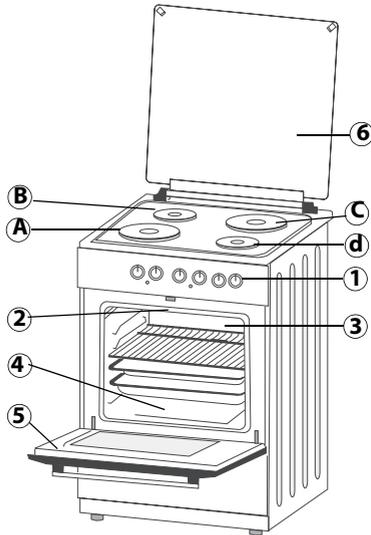
Gebrauchsanweisung

ACM 812

Whirlpool Switzerland, www.whirlpool.ch

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch


KOCHFELD

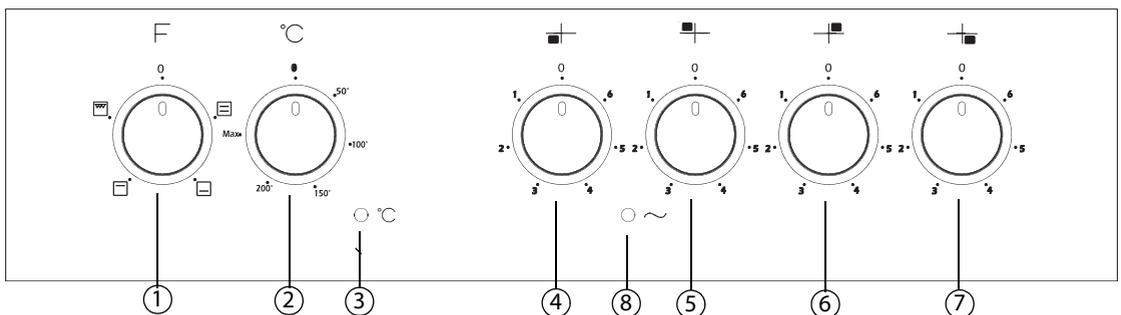
- a. Kochplatte (vorn links)
- b. Kochplatte (hinten links)
- c. Kochplatte (hinten rechts)
- d. Kochplatte (vorn rechts)

BACKOFEN

- 1. Bedienfeld
- 2. Grill und oberes Heizelement
- 3. Innenbeleuchtung
- 4. Unteres Heizelement
- 5. Backofentür
- 6. Abdeckplatte aus Metall

ZUBEHÖR (modellabhängig)

Gitterrost:

Backblech:
BEDIENFELD


ACM 808 / ACM 812

- 1. Wahlschalter für die Ofenfunktionen
- 2. Thermostatknopf
- 3. Temperaturanzeigeleuchte
- 4. Bedienknopf für die linke vordere Kochplatte
- 5. Bedienknopf für die linke hintere Kochplatte
- 6. Bedienknopf für die rechte hintere Kochplatte
- 7. Bedienknopf für die rechte vordere Kochplatte
- 8. Kochfeld-Betriebsanzeige

* Die Bedienknöpfe des Kochfelds sind nicht vertauschbar. Nach der Reinigung oder Wartung müssen sie wieder an ihrer ursprünglichen Stelle eingesetzt werden.

BACKOFENBETRIEB

- Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Funktion.
 - Drehen Sie den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
- Nach dem Garvorgang: Drehen Sie den Bedienknopf auf "0".

Funktionsweise der elektrischen Kochplatten

Stellen Sie den Bedienknopf auf eine der unterschiedlichen Temperaturen entsprechenden Positionen 1 bis 6. Zum Ausschalten der Kochplatte stellen Sie den Bedienknopf auf "0".

Übersicht über die Betriebsarten	
Betriebsart	Beschreibung der Betriebsart
 OBER- UND UNTERHITZE	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene. • Den Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vorheizen und die Speisen in den Garraum stellen, sobald die rote Thermostat-Kontrollleuchte erlischt. • Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.
 UNTERES HEIZELEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion sollte am Ende der Backzeit von Obst- und Käsekuchen und zum Eindicken von Soßen verwendet werden. • Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit.
 OBERES HEIZELEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Bräunen der Oberseite von Speisen. • Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit.
 GRILL	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. • Heizen Sie den Backofen 3-5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.

GARTABELLE

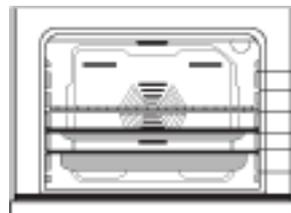
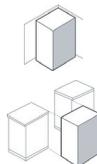
GERICHTE	OBER- UND UNTERHITZE			GRILL		
	Gartemperatur (°C)	Einschubebene (von unten)	Garzeitdauer (dk)	Gartemperatur (°C)	Einschubebene (von unten)	Garzeitdauer (dk)
Blätterteigkuchen	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Kuchen	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Kekse	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Gegrillte Frikadellen				200	5	10 - 15
Speisen mit hohem Wassergehalt	175 - 200	3	40 - 50			
Hähnchen	200	2 - 3	45 - 60			
Koteletts				200	4 - 5	15 - 25
Rindersteak				200	5	15 - 25

Bitte beachten: Temperaturen und Garzeiten stellen lediglich Richtwerte dar.

GERÄTEKLASSEN

Die in dieser Produktbeschreibung behandelten Geräte gehören zu den folgenden Installationsklassen:

- **Klasse 1: frei stehendes** Gargerät;
- **Klasse 2 - Unterklasse 1:** zwischen zwei Möbeln/Geräten eingebautes Gargerät, bestehend aus einer einzigen Einheit, die auch so eingebaut werden kann, dass die Seitenwände zugänglich bleiben.



- 6. Ebene
- 5. Ebene
- 4. Ebene
- 3. Ebene
- 2. Ebene
- 1. Ebene

BEDIENUNGSANLEITUNG

**INSTALLATIONSANWEISUNGEN
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES
HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE
ENERGIESPARTIPPS
BACKOFENZUBEHÖR
REINIGUNG UND PFLEGE
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN
KUNDENDIENST**

Um den Herd optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung gut auf.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

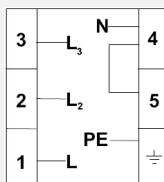
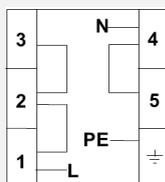
Anschluss an das Stromnetz

Bitte stellen Sie vor dem Anschluss des Geräts sicher, dass:

1. die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung des Stromnetzes in Ihrem Haus übereinstimmt;
 2. das elektrische System für die maximale Stromaufnahme des Geräts ausgelegt ist, wie sie auf dem Typenschild angegeben ist;
 3. das elektrische System in Ihrem Haus korrekt geerdet ist;
- **Für den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz ist ein Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite vorzusehen, der es ermöglicht, das Gerät komplett vom Netz zu trennen gemäß den allgemein gültigen Installationsvorschriften bei Überspannungssituationen der Kategorie III.**

Hinweis: Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nur mit einem Spezialwerkzeug zugänglich sein.

Das Netzkabel muss vom Typ H05VV-F sein, und die elektrischen Anschlüsse müssen unter Beachtung der nachstehenden elektrischen Informationen ausgeführt werden.



3 x 2,5 mm² 220 V ~ 50 Hz

3 x 2,5 mm² 230 V ~ 50 Hz

3 x 2,5 mm² 240 V ~ 50 Hz

5 x 1,5 mm² 380 V~, 3N 50 Hz

5 x 1,5 mm² 400 V~, 3N 50 Hz

5 x 1,5 mm² 415 V~, 3N 50 Hz

Anweisungen für den Installateur

Achtung!

- **Ziehen Sie vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Netzstecker des Geräts.**
- **Die Installation ist unter Einhaltung der gültigen Sicherheitsvorschriften von einer qualifizierten Fachkraft auszuführen.**
- **Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.**

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen, Haustieren oder Sachen ab, die infolge Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften entstehen. Das Typenschild des Gerätes befindet sich unten rechts am Rahmen des Backofeninnenraums und ist bei offener Tür sichtbar. Die Aufstellungsbedingungen für auf der Verpackung angegeben.

Halten Sie sich nicht an der Backofentür fest und benutzen Sie diese nicht, um das Gerät aus der Verpackung zu holen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEIT

Bitte beachten Sie für den elektrischen Anschluss unbedingt die nachstehend gegebenen Anweisungen:

- Das Erdungskabel muss mit der Erdungsklemme (⊕) verbunden sein. Ist an der Stelle, an der das Gerät installiert werden soll, keine korrekt geerdete Steckdose vorhanden, benachrichtigen Sie bitte umgehend Ihren Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich nah am Gerät befinden. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel darf keine Teile des Gerätes berühren, die heiß werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. Das Netzkabel darf nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Ein unsachgemäß ausgeführter elektrischer Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Das Gerät ist für eine Netzspannung von 220/230 Volt ausgelegt. Hat die Netzversorgung eine andere Spannung, kontaktieren Sie bitte sofort Ihren autorisierten Kundendienst.

Das Netzkabel darf keine Teile des Gerätes berühren, die heiß werden, da es sonst beschädigt werden kann. Diese Situation kann zu einem Kurzschluss führen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden und Verluste ab, die infolge Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitsvorschriften entstehen.

Elektrischer Anschluss des Gerätes an die Netzversorgung

Öffnen Sie die Klemmenleiste (siehe Abb. 1), und schrauben Sie die Kabelklemmenschraube los.

- Entfernen Sie ca. 70 mm der Kabelummantelung des Netzkabels.
- Entfernen Sie ca. 10 mm von der Ummantelung der Litzen
- Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie es auf dem Anschlussplan neben dem Hauptkasten dargestellt ist
- Befestigen Sie das Stromkabel mit der Kabelklemme
- Schließen Sie den Kunststoffdeckel des Hauptkastens

HINWEIS: das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol  verbunden sein.

Aufstellung

Achtung: Die Abdeckung der Gehäuse muss aus hitzefestem (min. 90°C beständigem) Material ausgeführt sein.

Wird das Gerät neben anderen Küchenschränken aufgestellt, sind die Mindestabstände wie in der folgenden Abbildung dargestellt zu beachten.

Bei der Aufstellung des Herds sind einige Punkte zu beachten: Beachten Sie unbedingt die folgenden Empfehlungen, um das Entstehen von Problemen und Gefahrensituationen zu vermeiden. Der Herd kann neben andere Küchenmöbel gestellt werden, wenn deren Höhe die Höhe des Kochfelds nicht überschreitet. Bei der Auswahl des Standorts für den Herd muss beachtet werden, dass das Gerät nicht neben einem Kühlschrank stehen darf, und sich in der Nähe des Gerätes keine brennbaren oder entzündlichen Materialien wie Vorhänge usw. befinden, die rasch Feuer fangen können.

Zwischen der hinteren Metallabdeckung des Herds und der Wand ist ein Mindestabstand von 20 mm für die Luftzirkulation erforderlich.

Sind die angrenzenden Arbeitsflächen höher als das Kochfeld, müssen diese seitlich einen Mindestabstand von 110 mm zum Herd aufweisen.

Für die Einpassung neigen Sie das Gerät und schrauben die 4 FüÙe in die Spezialgewinde in den Ecken (siehe Abb. 3).

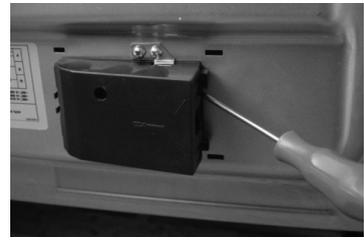


Abb. 1

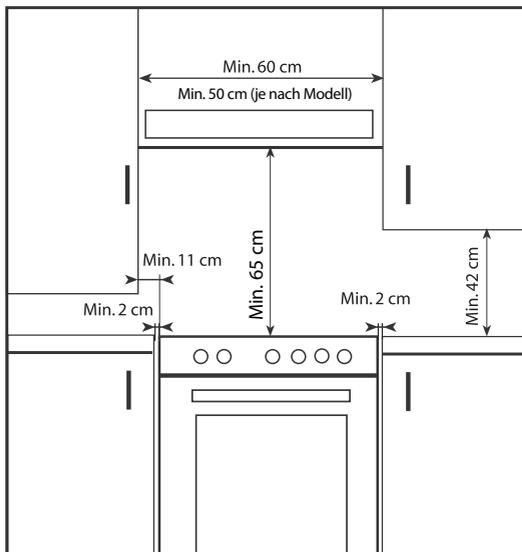


Abb. 2

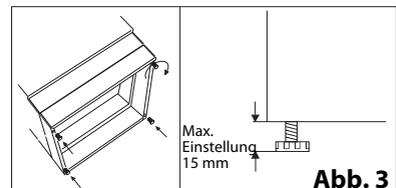
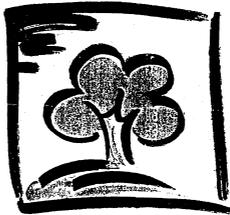


Abb. 3

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf; lassen Sie ihn ca. zwei Stunden eingeschaltet, um den Geruch von Schutzfetten und Isoliermaterial zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet.
- Entfernen Sie vor der Benutzung:
 - alle Aufkleber an der Frontseite des Gerätes und an der Backofentür, mit Ausnahme des Datenplakette (Typschild);
 - alle Kartonteile und Schutzfolien von der Bedienblende und allen anderen Geräteteilen;
 - alle Aufkleber auf Zubehörteilen (z.B. unter der Fettpfanne).



1. Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol , das es als einen Materialtyp ausweist, der den lokalen Abfall-Sammelstellen zu übergeben ist.

2. Produkt

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Die Entsorgung des Geräts muss gemäß den örtlichen Bestimmungen erfolgen.

Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung dieses Produktes können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei dem Händler erfragen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder andere Gebrauch ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.
- Der Backofen darf keinesfalls Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen am Innenraum und an den Scharnieren zu vermeiden. Halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Hängen Sie keine schweren Gegenstände an den Griff der Backofentür.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Dingen ab.**
- Die Backofentür muss richtig schließen. Halten Sie die Türdichtungen unbedingt sauber.
- Gießen Sie niemals direkt Wasser in den warmen Backofen. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt bleibende Flecken. Wir empfehlen, das Gerät vor jeder Benutzung zu reinigen.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Backofinnenraumes, um Kratzer an der Beschichtung zu vermeiden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Verwenden Sie zum Reinigen der SCHEIBE keine Scheuermittel und keine kratzenden Materialien, damit das Glas nicht beschädigt wird.
- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Ofeninneren nicht berühren.
- Nach dem Garen oder Backen verbleibendes Kondenswasser kann den Backofen und die angrenzenden Küchenmöbel auf Dauer beschädigen. Wir empfehlen Ihnen:
 - die Temperatur niedriger einzustellen;
 - die Speise abzudecken;
 - die Speise aus dem Backofen zu nehmen;
 - feuchte Stellen nach Abkühlung des Backofens abzutrocknen.
- **Achtung: Die Vorderseite und der Griff der Backofentür heizen sich bei langen Benutzungszeiten des Gerätes mit hohen Temperaturen auf.**
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Ziehen Sie nicht am Gerät oder am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- **Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:**
 - von den Bedienelementen und dem Gerät im allgemeinen, besonders aber während und nach der Benutzung: es besteht Verletzungsgefahr;
 - von Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol, Metallteilen usw.);
 - von einem Herd, der entsorgt werden muss.
- Dieses Gerät darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Stellen Sie sicher, dass die Elektrokabel anderer, in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte, keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Legen Sie kein brennbares Material in den Innenraum oder neben das Gerät, da es bei einem versehentlichen Einschalten des Gerätes zu einem Brand kommen kann.
- Bitte verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Kochgeschirr und Roste zu entnehmen.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Alkoholdämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Erhitzen oder garen Sie Speisen keinesfalls in geschlossenen Gefäßen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie auch keine Behälter aus synthetischen Materialien zur Zubereitung von Speisen (ausgenommen solche, die speziell dafür geeignet sind; siehe hierzu die Herstellerangaben). Sie können bei hohen Temperaturen schmelzen.
- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit Öl und Fett zubereiten. Öl und Fett können überhitzen und in Brand geraten!
- Vermeiden Sie es, voll beladene Roste oder Backbleche aus dem Backofen zu ziehen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- **Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht der EG-Richtlinie 1935/2004.**
- **Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. zur Raumheizung) gilt als unsachgemäßer Gebrauch und stellt ein Sicherheitsrisiko dar.**
- **Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:**
 - den Sicherheitsvorgaben der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC (die die Richtlinie 73/23/CEE sowie deren nachfolgende Ergänzungen ablöst);
 - den Schutzvorschriften der EG-Richtlinie EMV 2004/108/EC;
 - den Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68/EWG.

ENERGIESPARTIPPS

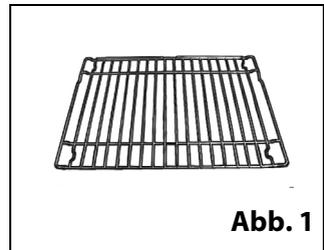
- Das Kochfeld ist mit Kochplatten/Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser ausgestattet (je nach Modell). Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone/ Kochplatte entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Das Kochgeschirr darf nicht über das Bedienfeld hinausragen.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit beim Kochen ab.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen. Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

BACKOFENZUBEHÖR

Das Backofenzubehör hängt vom jeweiligen Modell ab. Mit welchem Zubehör Ihr Backofen ausgerüstet ist, können Sie der beiliegenden Produktbeschreibung entnehmen (unter Punkt Zubehör).

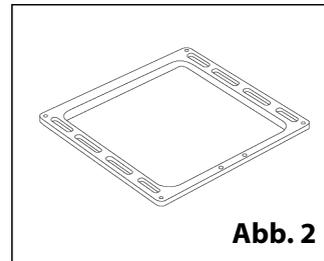
Rost (1)

Der Rost kann zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Back- und Kuchenformen und anderem Kochgeschirr verwendet werden. Er kann in jede beliebige Schiene des Backofens eingeschoben werden.



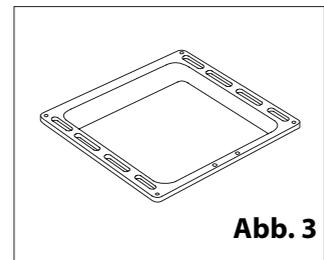
Back-/Kuchenblech (2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza. Dieses Blech kann auch zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost eingesetzt werden. Gießen Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.



Fettpfanne (3)

Dient bei Einsatz unter dem Rost zum Auffangen von Fett oder Speisestücken. Gießen Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden. Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von Fleisch, Hähnchen und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet.



REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.

- Reinigen Sie es mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch und mit Seife oder verdünntem Flüssigreiniger.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, Bleichlauge oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.
- Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.
- Keine brennbaren Produkte benutzen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen wie Essig, Salz, Zitronensaft usw. auf der Kochmulde zurück.

Reinigen der elektrischen Kochplatten

- Die Reinigung ist bei lauwarmen Elektro-Platten durchzuführen.
- Mit einem in Salzwasser angefeuchteten Tuch reinigen und anschließend mit einem ölgetränkten Tuch polieren.

Backofen reinigen

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um Verkrustungen durch Speisereste zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen einen speziellen Backofenreiniger und lesen und beachten Sie dazu die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser.
- **Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.**
- Reinigen Sie das Türglas mit einem Flüssigreiniger.
- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch sofort in Geschirrspülmittellauge ein. Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Ausbau der Tür

Achtung: Für die nachfolgend beschriebenen Vorgänge wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen. Um die Backofentür und die Scharniere nicht zu beschädigen und um Verletzungen zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen strikt zu befolgen. (Fig. 1)

Vorsicht an den Backofenscharnieren: Sie können sich die Hände verbrennen!

Öffnen Sie die Backofentür

Öffnen Sie die Halterungen vollständig

Verwenden Sie zum leichteren Öffnen der Halterungen ein Metallwerkzeug wie einen Löffelgriff.

Schließen Sie die Tür fast vollständig (Abb. 2) und ziehen Sie sie jetzt nach außen weg.

HINWEIS: Zum Einsetzen der Tür führen Sie die beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergewissern Sie sich, dass die Halterungen abgesenkt sind, bevor Sie die Backofentür schließen.

Auswechseln der hinteren Backofenlampe:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Lassen Sie den Backofen abkühlen und schrauben Sie dann (gegen den Uhrzeigersinn) die Lampenabdeckung A (Abb. 3) heraus.
3. Wechseln Sie die Lampe aus (siehe Hinweis).
4. Bringen Sie die Lampenabdeckung an.
5. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Hinweis: Verwenden Sie nur Lampen mit 25 W/230 V, Typ E-14, T300°C, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

Achtung: Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

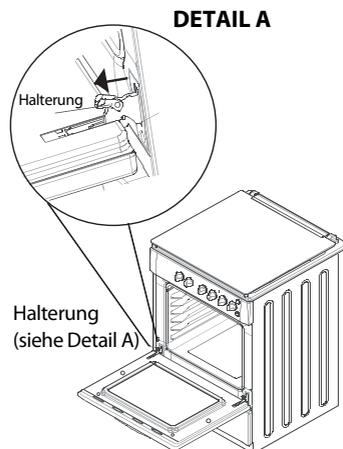


Abb. 1

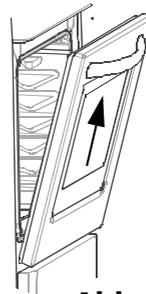


Abb. 2

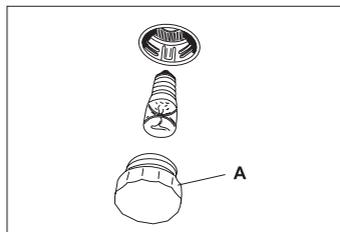


Abb. 3

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

1. Das Gerät funktioniert nicht.

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

WICHTIG:

- Der Backofenwahlschalter darf nicht auf "0" oder auf dem Symbol "Lampe"  stehen.
- Lässt sich der Backofen nicht einschalten, prüfen Sie, ob der Garzeit-Timer (je nach Modell) auf den manuellen Modus eingestellt ist (siehe hierzu die Anweisungen in der Produktbeschreibung).

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung selbst zu beheben (siehe hierzu "Erst einmal selbst prüfen").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte Ihre nächstliegende Kundendienststelle an.

Bitte folgende Informationen bereithalten:

- die Art der Störung,
- der genaue Gerätetyp und die Modellnummer,
- die Kundendienst-Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild), sie befindet sich am unteren rechten Rahmen des Innenraums und ist bei offener Backofentür sichtbar. Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieschein;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst eines Vertragshändlers**, wie in den Garantiebestimmungen festgelegt.

Sollte es einmal vorkommen, dass eine Arbeit oder eine Reparatur durch nicht autorisiertes Personal ausgeführt wird, das nicht von unseren Kundencentern autorisiert ist, lassen Sie sich immer eine Bescheinigung über die durchgeführten Arbeiten ausstellen und bestehen Sie auf die Verwendung von

Originalersatzteilen.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.

