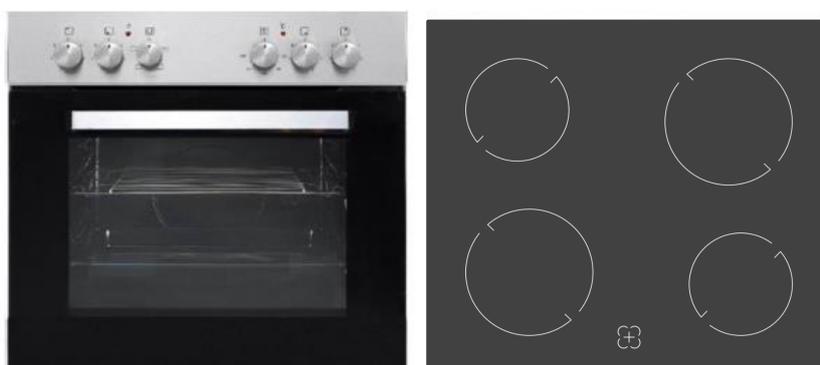




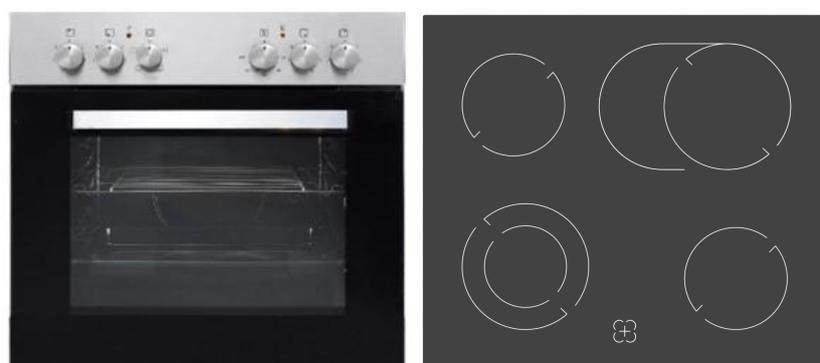
 Bedienungsanleitung

EINBAU-BACKOFEN MIT-KOCHFELD

BIC4 GKU IX 4



BIC4 2KB GKU IX 4



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.....	6
2. Installation (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4).....	12
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	13
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	13
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	14
2.4 Einbau des Kochfeldes	15
2.5 Einbau des Backofens	17
2.6 Elektrischer Anschluss des Backofens	19
2.6.1 Anschlussdiagramm.....	20
2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld	22
3. Gerätebeschreibung	23
3.1 Backofen und Kochfeld (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4).....	23
3.2 Bedienpanel (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)	25
4. Bedienung (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4).....	27
4.1 Vor der ersten Benutzung.....	27
4.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	28
4.3 Benutzung des Kochfeldes	29
4.3.1 Drehschalter der Kochzonen (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4) ..	29
4.3.2 Allgemeine Bedienung des Kochfeldes.....	32
4.3.3 Aktivieren der flexiblen Kochzonen (nur BIC4 2KB GKU IX 4)	32
4.4 Benutzung des Backofens (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)	32
4.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens	33

4.5 Backofenfunktionen.....	34
5. Umweltschutz.....	36
6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten	37
6.1 Tipps für das Kochen.....	37
6.2 Tipps für das Backen und Braten.....	39
7. Reinigung und Pflege.....	40
7.1 Reinigung des Kochfeldes	40
7.2 Reinigung des Backofens	42
7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf	42
7.3 Reinigung der Backofentür.....	42
7.4 Austausch des Leuchtmittels.....	43
7.5 Entnahme der Ofentür.....	44
7.6 Entnahme der inneren Glasscheibe.....	44
8. Problembehandlung.....	45
9. Technische Daten	47
9.1 BIC4 GKU IX 4	47
9.2 BIC4 2KB GKU IX 4.....	48
10. Entsorgung.....	49
11. Garantiebedingungen	50



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

- 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. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1. Sicherheitshinweise

**LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG 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.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen



Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

WARNUNG!

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

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. 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. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
6. 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.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGEFAHR!**
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.

13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
15. 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.
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. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
21. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
22. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
23. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
24. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
25. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
29. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
30. 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.
31. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen.
ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
3. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
4. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
5. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
6. 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.
7. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

8. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
9. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
10. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
11. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
12. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
13. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
14. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
15. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
16. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
17. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
18. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
19. 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. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

4. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
5. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
6. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
8. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
9. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
10. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
11. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
12. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. Installation (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

⚠ WARNUNG! Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.

⚠ WARNUNG! 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.

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

⚠ VORSICHT! Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

⚠ VORSICHT! Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

- i** Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Zubehör des Gerätes 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. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
7. Schließen Sie da Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.
8. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Dicke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes **muss zwischen 40 und 50 mm** betragen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

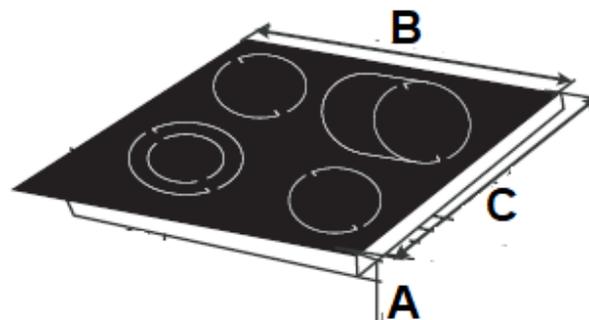
⚠ GEFAHR! Das Gerät **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

SICHERHEITSHINWEISE ZUM EINBAU

HINWEIS! Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

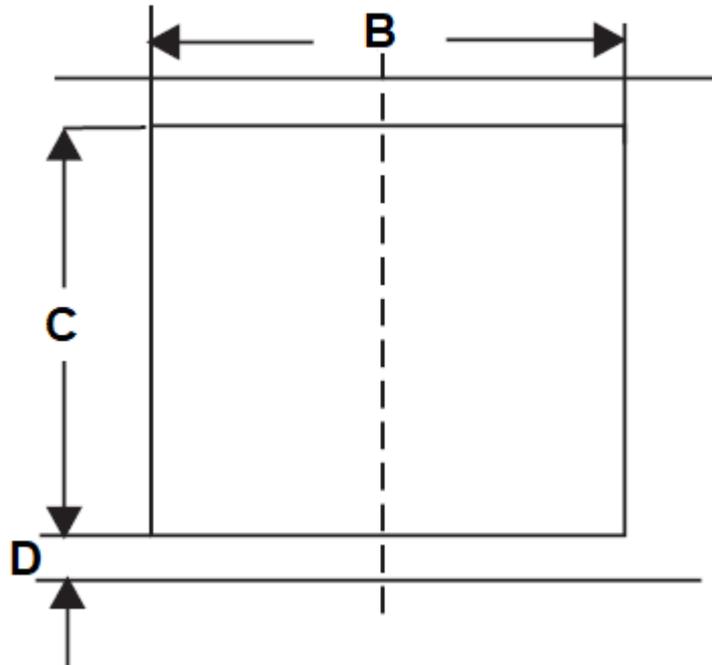
- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- i** Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. MAßE DER EINBAUÖFFNUNG).
- i** Die Dicke der Arbeitsplatte **muss zwischen 40 und 50 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

MAßE DES KOCHFELDES:



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

MAßE DER EINBAUÖFFNUNG:



B = BREITE	C = TIEFE	D = MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM
564 mm	494 mm	mind. 50 mm

2.4 Einbau des Kochfeldes

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

SICHERHEITSHINWEIS ZUM EINBAU:

Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

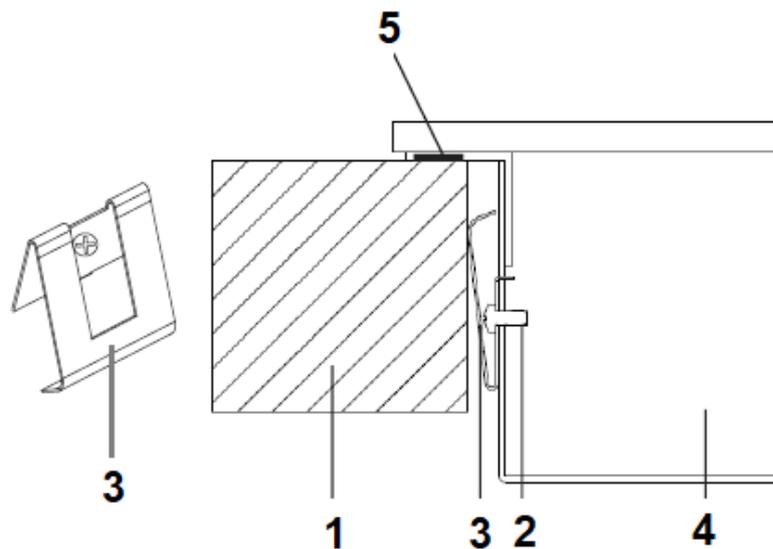
1. **Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie eventuell die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfeldes befestigen¹.

¹ Abhängig vom Modell

- i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfeldes anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN:

2. Befestigen Sie die Halteklammern an den **Seiten des Kochfeldes**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (s. Abb. unten).
 3. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis das Kochfeld und die Dichtung fest auf der Arbeitsplatte aufliegen (s. Abb. unten).
- i** Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Luftenlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden



1	ARBEITSPLATTE
2	SCHRAUBE
3	KLAMMER
4	KOCHFELD
5	DICHTUNG

HINWEIS! Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauöffnung der Arbeitsplatte befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.

2.5 Einbau des Backofens

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

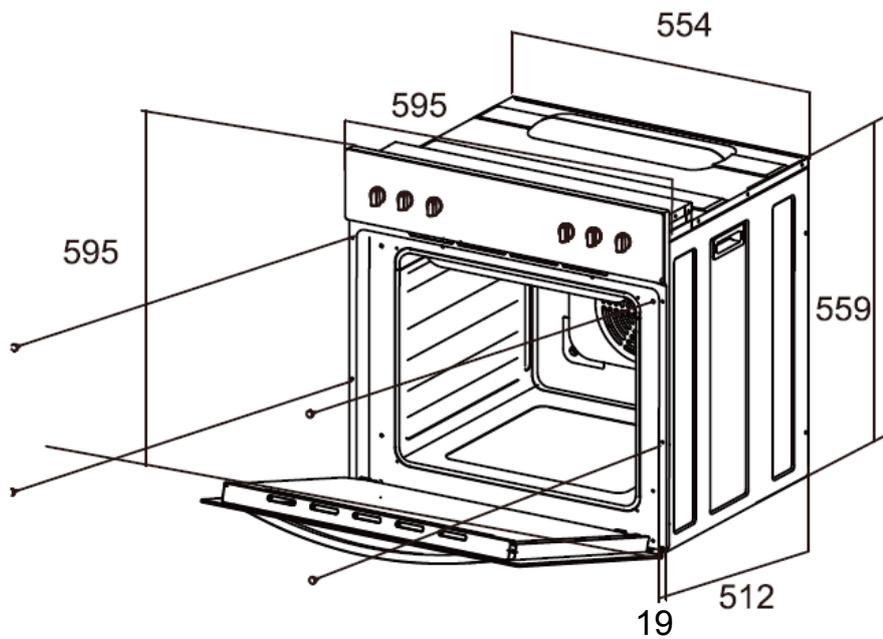
⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

HINWEIS! Je nach Modell müssen Sie vor der Endbefestigung des Ofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Bedienfeld des Ofens verbinden!

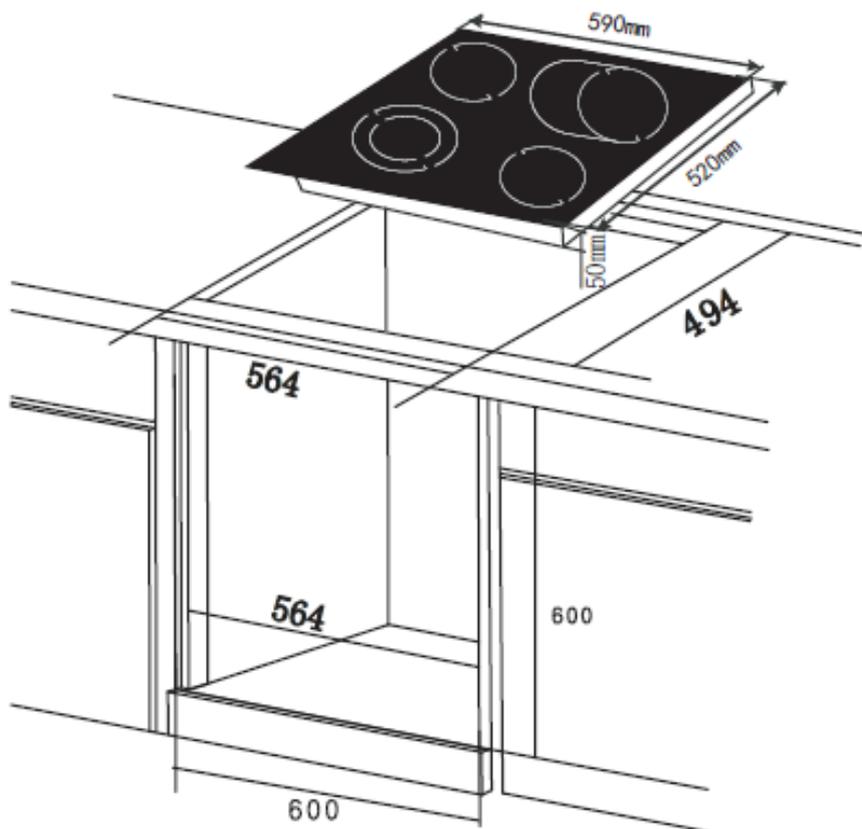
1. Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie den Backofen in die vorbereitete Öffnung ein und installieren Sie ihn ordnungsgemäß. **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten** (s. Kapitel 2.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES BACKOFENS, Kapitel 2.6.1 ANSCHLUSSDIAGRAMM und Kapitel 2.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS / VERBINDUNG: BACKOFEN UND KOCHFELD).
4. **Das Gerät muss geerdet werden!**
5. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten **Abb. 1**).

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

MAßE DES BACKOFENS (ABB 1):



MAßE DER EINBAUÖFFNUNG (ABB 2):



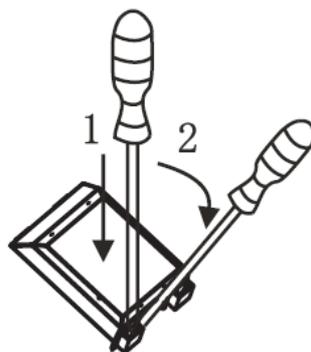
2.6 Elektrischer Anschluss des Backofens

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

⚠ GEFAHR! Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN):

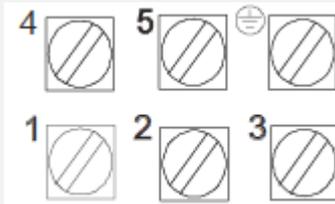
- ❖ Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2); s. Abb. unten. Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



2.6.1 Anschlussdiagramm

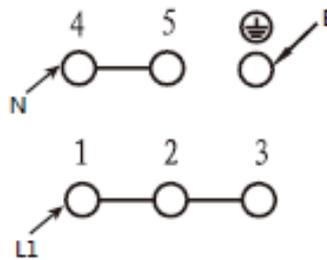
Spannung der Heizelemente 220 - 240 V.

Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem  E - Anschluss verbunden werden.



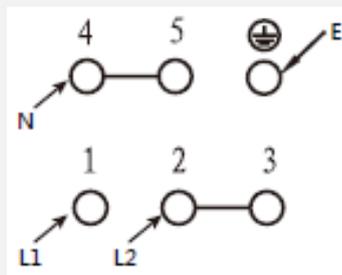
Empfohlene Art der Anschlussleitung.

- Bei 220 - 240 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.
- 1 ➤ Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.
- Schutzleiter auf 



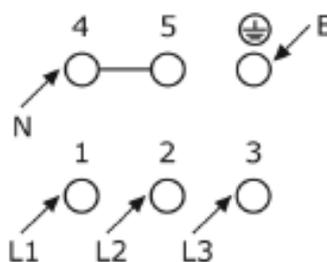
H05VV-F3G4

- Bei 380 - 415 / 220 - 240 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull.
- 2 ➤ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. N auf 4 - 5.
- Schutzleiter auf 



H05VV-F4G2,5

- Bei 380 - 415 / 220 - 240 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull.
- 3 ➤ Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, N auf 4 - 5.
- Schutzleiter auf 



H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T

N= Anschluss Erde

E= Schutzleiteranschluss

i Vor dem Zugang zu den Klemmen müssen alle Versorgungskreise getrennt werden.

- Für die Anschlussleitungen muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel.
- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

FARBCODES DER KABEL / LEITUNGEN:

L = außenliegende spannungsführende Leitungen; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise braun.

N = Neutral; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise blau.

i Achten Sie auf die korrekte N-Verbindung.

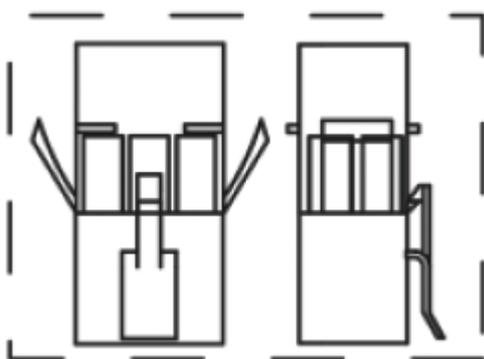


E = Erdungskabel; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise grün / gelb.

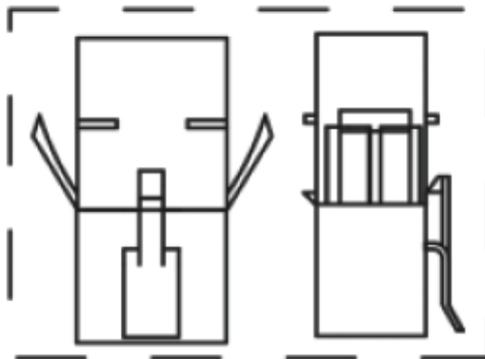
2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld

KLEMMLEISTE:

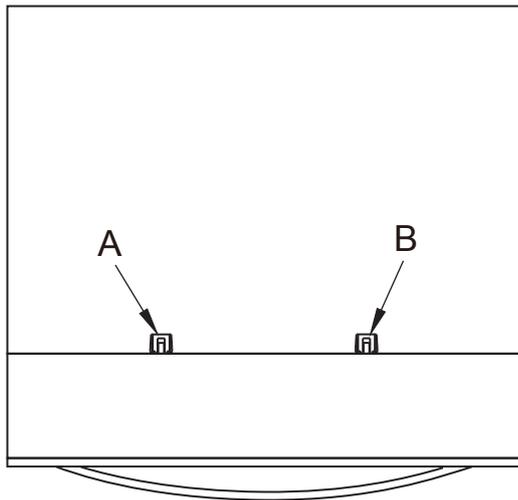
BIC4 GKU IX 4



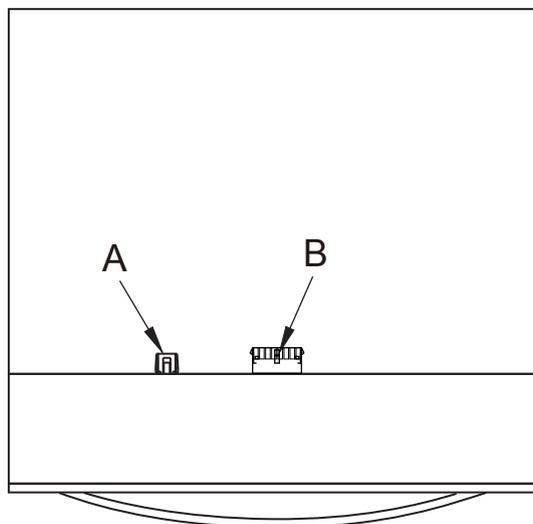
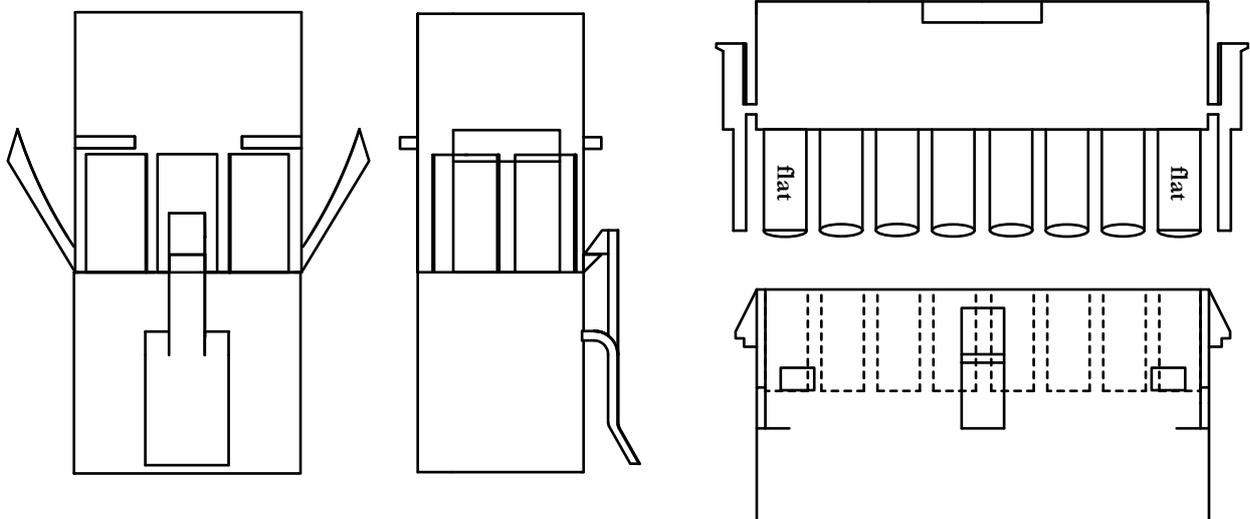
RICHTIGE VERBINDUNG



FALSCH VERBINDUNG



BIC4 2KB GKU IX 4



A	ROT
B	WEIß

3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

BIC4 GKU IX 4

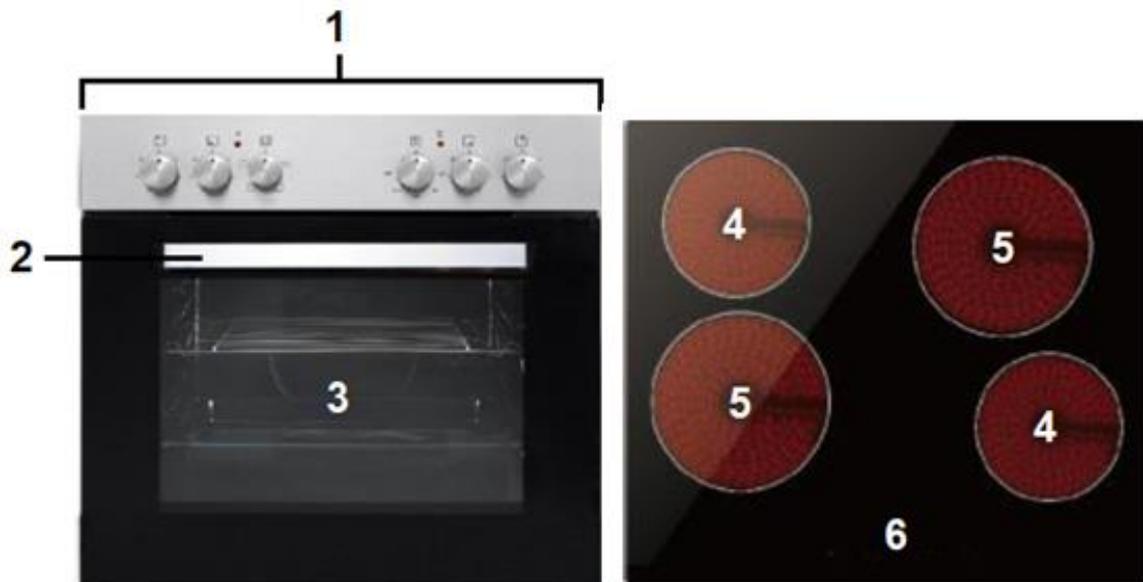


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

1	BEDIENPANEL
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	BACKOFENTÜR
4	Ø 145 MM / 1200 W
5	Ø 180 MM / 1800 W
6	RESTWÄRMEANZEIGEN**

**	Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.
----	---

BIC4 2KB GKU IX 4

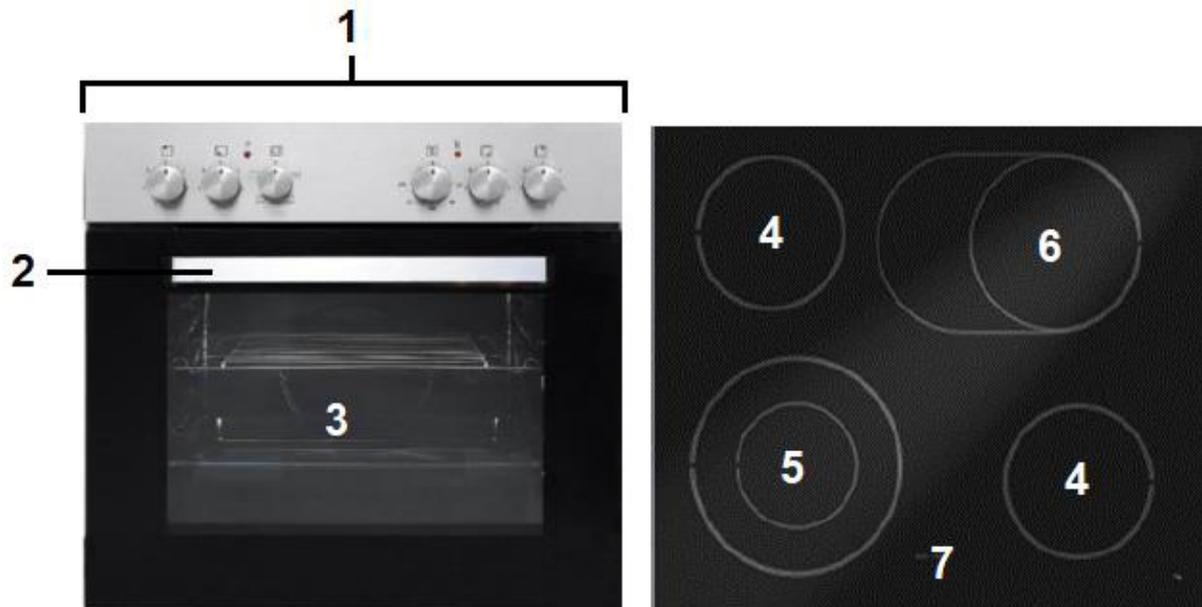


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

1	BEDIENPANEL
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	BACKOFENTÜR
4	Ø 140 MM / 1200 W
5	Ø 140 MM / Ø 180 MM // 700 W / 1700 W
6	Ø 175 MM / Ø 250 MM // 1400 W / 2200 W
7	RESTWÄRMEANZEIGEN**

** Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

3.2 Bedienpanel (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

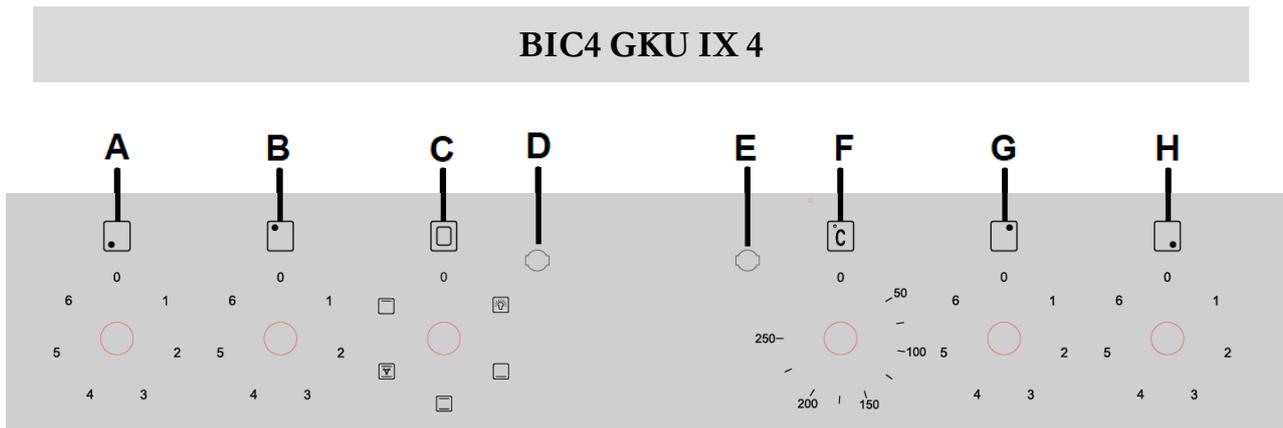


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

<p>A</p>	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES VORNE LINKS</u> ➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
<p>B</p>	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES HINTEN LINKS</u> ➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
<p>C</p>	<p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN</u> ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➤ Vier verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar.</p>
<p>D</p>	<p>BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS (rot)</p>
<p>E</p>	<p>BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDES/HERDES (Orange)</p>
<p>F</p>	<p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR</u> ➤ Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.</p>
<p>G</p>	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES HINTEN RECHTS</u> ➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>

H

DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES VORNE RECHTS

- Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

BIC4 2KB GKU IX 4

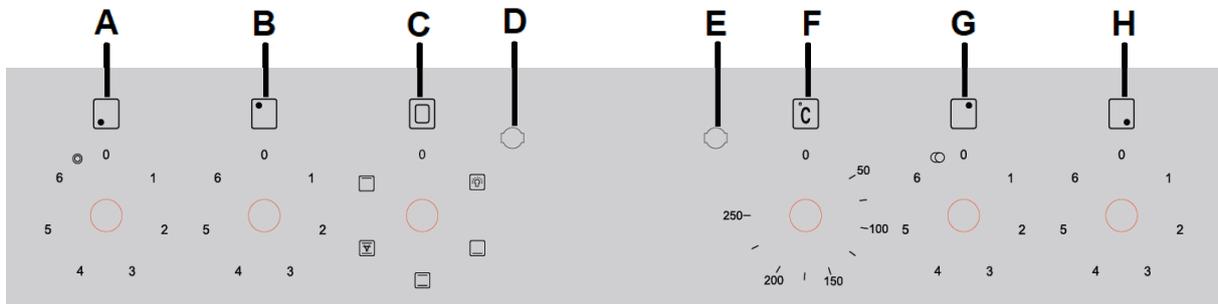


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

A	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES VORNE LINKS</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Duale Kochzone➤ Siehe auch Kapitel 4.3.3 AKTIVIEREN DER FLEXIBLEN KOCHZONEN.➤ Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
B	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES HINTEN LINKS</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
C	<p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen.➤ Vier verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar.
D	BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS (rot)
E	BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDES/HERDES (Orange)
F	<p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.

G	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES HINTEN RECHTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovale Kochzone. ➤ Siehe auch Kapitel 4.3.3 AKTIVIEREN DER FLEXIBLEN KOCHZONEN. ➤ Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
H	<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDES VORNE RECHTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

4. Bedienung (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

- 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.

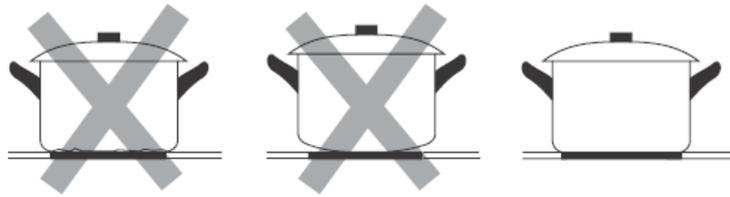
4.1 Vor der ersten Benutzung

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 Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

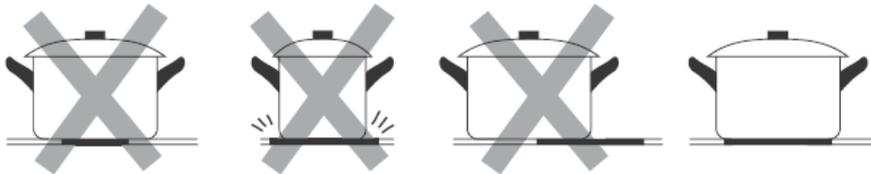
HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

4.2 Geeignetes Kochgeschirr

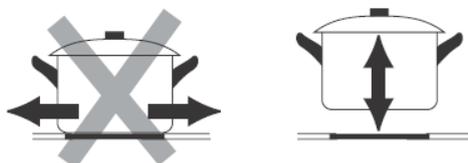
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



- ❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



- ❖ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



4.3 Benutzung des Kochfeldes

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

4.3.1 Drehschalter der Kochzonen (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

BIC4 GKU IX 4

**DREHSCHALTER DER
KOCHZONEN 4 UND 5**
(s. Abb. in Kapitel 3.1
BACKOFEN UND
KOCHFELD ff.)

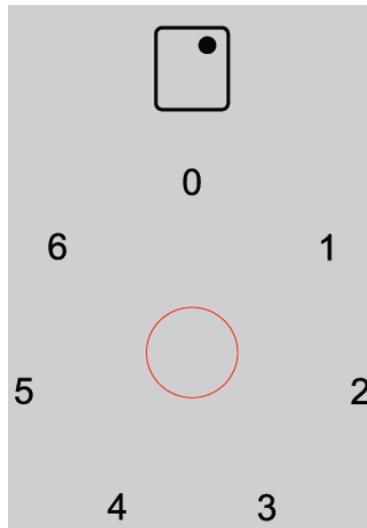


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1	LEISTUNGSSTUFE 1 ➤ Geeignet zum Warmhalten von Speisen etc. ➤ Niedrigste Einstellung.
2	LEISTUNGSSTUFE 2 ➤ Geeignet zum Schmoren, Dämpfen von Gemüse und zum langsamen Kochen.

3	LEISTUNGSSTUFE 3 ➤ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
4	LEISTUNGSSTUFE 4 ➤ Geeignet zum langsamen Braten.
5	LEISTUNGSSTUFE 5 ➤ Geeignet zum Grillen von Fleisch und Fisch.
6	LEISTUNGSSTUFE 6 ➤ Geeignet zum schnellen Aufheizen, zum schnellen Kochen, zum Braten etc. ➤ Höchste Einstellung.
	Lokalisierung der KOCHZONE

i Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf « 0 », um die Kochzone auszuschalten.

BIC4 2KB GKU IX 4

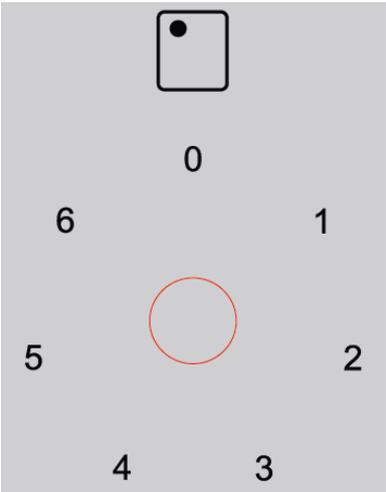
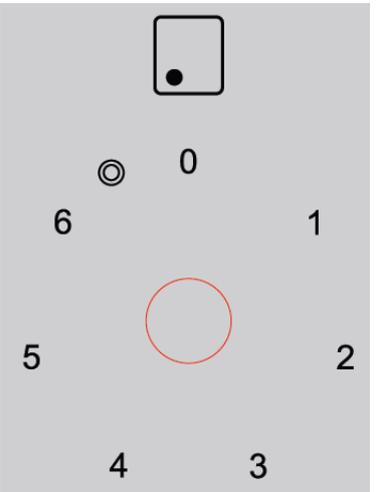
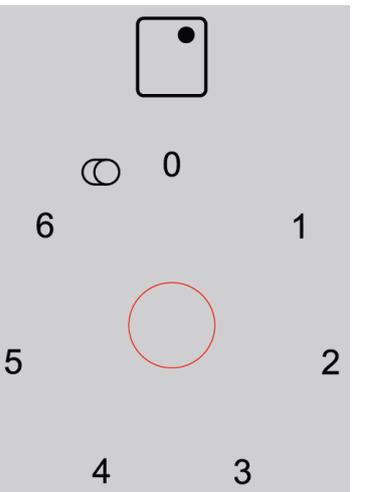
DREHSCHALTER Kochzonen 4 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD ff.)	DREHSCHALTER Kochzone 5 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD ff.)	DREHSCHALTER Kochzone 6 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD ff.)
		

Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1	LEISTUNGSSTUFE 1 ➤ Geeignet zum Warmhalten von Speisen etc. ➤ Niedrigste Einstellung.
2	LEISTUNGSSTUFE 2 ➤ Geeignet zum Schmoren, Dämpfen von Gemüse und zum langsamen Kochen.
3	LEISTUNGSSTUFE 3 ➤ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
4	LEISTUNGSSTUFE 4 ➤ Geeignet zum langsamen Braten.
5	LEISTUNGSSTUFE 5 ➤ Geeignet zum Grillen von Fleisch und Fisch.
6	LEISTUNGSSTUFE 6 ➤ Geeignet zum schnellen Aufheizen, zum schnellen Kochen, zum Braten etc. ➤ Höchste Einstellung.
	Lokalisierung der Kochzone
	Symbol zur Aktivierung der flexiblen Kochzone (ovale Kochzone); s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD.
	Symbol zur Aktivierung der flexiblen Kochzone (duale Kochzone); s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD.

i Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf « 0 », um die Kochzone auszuschalten.

HINWEIS! Drehen Sie den jeweiligen Drehschalter der **flexiblen Kochzonen** (ovale oder duale Kochzone) **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Leistungsstufe. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

4.3.2 Allgemeine Bedienung des Kochfeldes

1. Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
2. Bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn (rechts) oder gegen den Uhrzeigersinn (links), um das Kochfeld einzuschalten (die Drehschalter der **flexiblen Kochzonen nur mit dem Uhrzeigersinn drehen!**).
3. Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position « 0 ». Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

i Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRMEANZEIGE** (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD ff.) zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

4.3.3 Aktivieren der flexiblen Kochzonen (nur BIC4 2KB GKU IX 4)

1. Um die ovale bzw. die duale Kochzone (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD ff.) zu aktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nur mit dem Uhrzeigersinn auf das Symbol  (duale Kochzone) bzw.  (ovale Kochzone).
2. Drehen Sie danach den Drehschalter auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4 / 5 / oder 6).
3. Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die Position « 0 ». Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

4.4 Benutzung des Backofens (BIC4 GKU IX 4 und BIC4 2KB GKU IX 4)

⚠ 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.

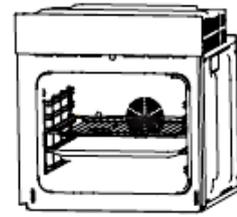
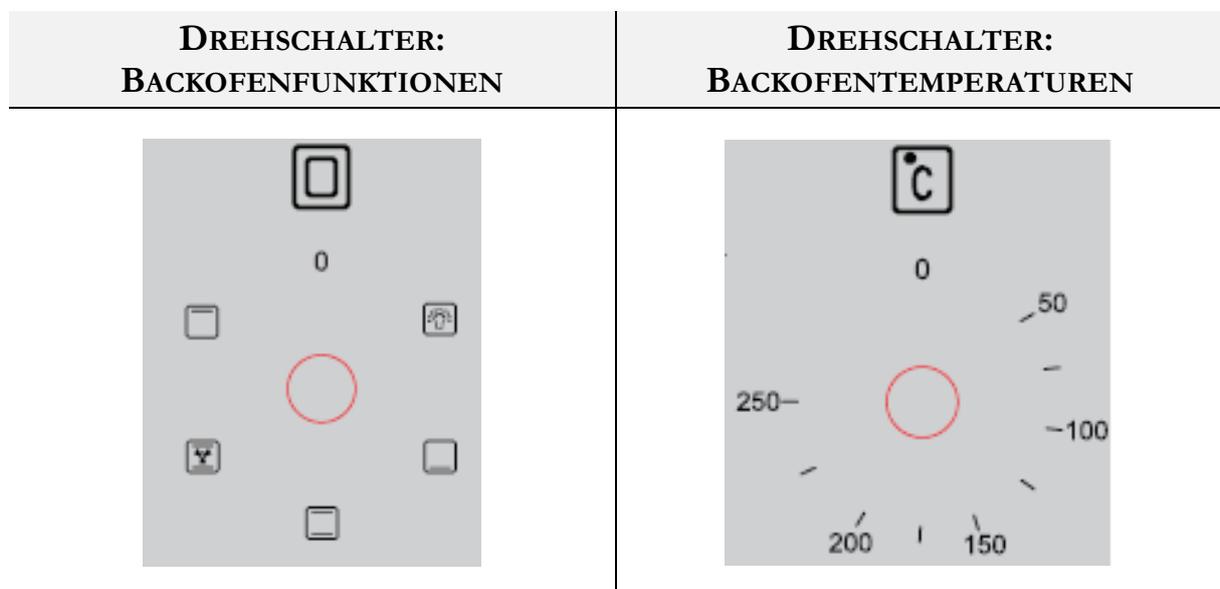


Abb. ähnlich.

4.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.
 - Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN (**C** / siehe auch Abb. in Kapitel 3.2 BEDIENPANEL) kontrolliert. Vier verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (s. Kapitel 4.5 BACKOFENFUNKTIONEN). Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
 - Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR (**F** / siehe auch Abb. in Kapitel 3.2 BEDIENPANEL) 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 Drehschalter** auf die Position « **0** » einstellen (s. Abb. unten).
- i** Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eine Backofenfunktion **und** eine Temperatur einstellen. Falls Sie nur eine Backofenfunktion gewählt haben, schaltet sich der Backofen nicht ein.



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

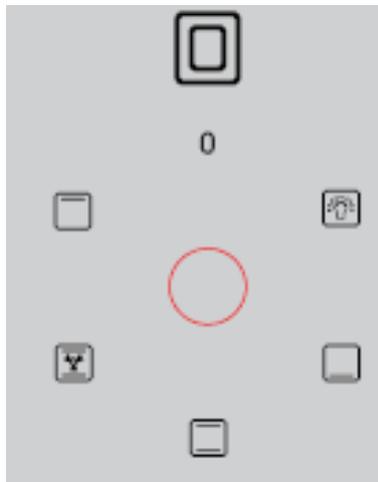
BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS:

- ❖ Das rote Licht (**D** / siehe auch Abb. in Kapitel 3.2 BEDIENPANEL) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.
- ❖ Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Beim Backen geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

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

4.5 Backofenfunktionen

DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN



SYMBOLS	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. ➤ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.
	<p><u>UNTERHITZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Unterhitze beheizt; 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.
	<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>OBERHITZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z.B. zum abschließenden Backen von oben.

HINWEIS! Wenn Sie den Temperaturregler des Backofens auf « 0 » stellen und gleichzeitig die Backofenfunktion mit Umluft einstellen (Oberhitze und Unterhitze mit Umluft), so läuft nur das Gebläse; auf diese Weise können Gerichte oder der Innenraum abgekühlt werden.

5. Umweltschutz

ENERGIE SPAREN:

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠️ WARNUNG! Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

⚠️ 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! Benutzen Sie ausschließlich für **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

6.1 Tipps für das Kochen

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN:

- ❖ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.

- ❖ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN:

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

6.2 Tipps für das 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 Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

7. Reinigung und Pflege

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

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Kochfeldes** müssen **alle** entsprechenden Drehschalter auf die Position « **0** » gestellt werden.

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel! ²
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

7.1 Reinigung des Kochfeldes

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezielschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

ART DER VERUNREINIGUNG

VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
----------------	---------------------

ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).

<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
--	---

ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.
--	--

7.2 Reinigung des Backofens

- 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.**

7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

1. Stellen Sie eine Schüssel mit 250 ml Wasser auf die niedrigste Einschubhöhe (erste Schiene) des Backofens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Backofenfunktion « UNTERHITZE  » und stellen Sie die Backofentemperatur auf 100 °C ein.
4. Heizen Sie den Backofen für ca. 30 Minuten.
5. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch aus.
6. Reinigen Sie dann das Innere des Backofens mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
7. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.

** WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!**

7.3 Reinigung der Backofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

7.4 Austausch des Leuchtmittels

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

HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen der Glühbirne. Berühren Sie die neue Glühbirne **niemals** mit bloßen Händen.

HINWEIS! Benutzen Sie **niemals** einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung **nur** von Hand. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

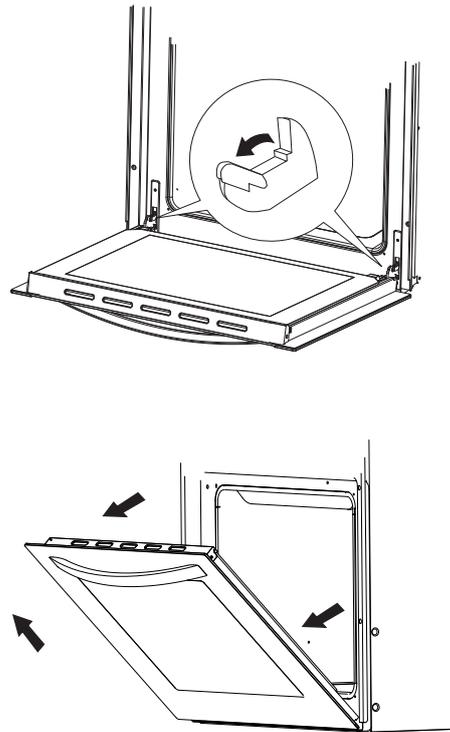
- Volt 230 V
- Leistung 25 W
- Gewinde G9

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

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

7.5 Entnahme der Ofentür

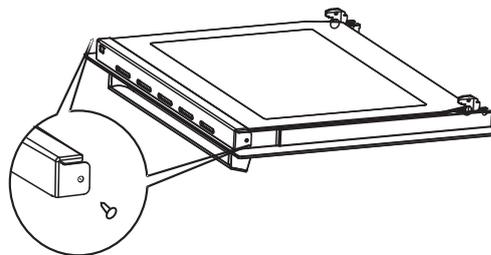
1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.
7. **Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt!**

7.6 Entnahme der inneren 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. Reinigen Sie die Scheibe vorsichtig von beiden Seiten mit einem sanften Reinigungsmittel.
4. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
5. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.



8. Problembehandlung

REGELMÄßIGE KONTROLLEN

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Kontrollelemente und Kocheinheiten des Gerätes. Lassen Sie nach Ablauf der Garantie das Gerät mindestens einmal alle zwei Jahre durch ein Kundendienst-Center inspizieren.
2. Lassen Sie alle Fehlfunktionen umgehend beheben.

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

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.

- | | |
|--|---|
| ➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. | ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. |
| ➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet. | ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel. |

EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.

- | | |
|--|---|
| ➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen). | ➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin. |
|--|---|

VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.

- | | |
|---|---|
| ➤ Der eingebaute Ventilator ³ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen. | ➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung. |
|---|---|

DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT⁴ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY)

- | | |
|----------------------------|---|
| ➤ Technische Fehlfunktion. | ➤ Schreiben Sie den Fehlercode ⁵ auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst. |
|----------------------------|---|

INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.

- | | |
|--|--|
| ➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt. | ➤ Das Leuchtmittel befestigen 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, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

³ Ausstattung abhängig vom Modell

⁴ Ausstattung abhängig vom Modell

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell

9. Technische Daten

9.1 BIC4 GKU IX 4

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahlblende
Kochfeld	Glaskeramik mit Edelstahlrahmen
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,75 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,74 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	59,00
Größe des Gerätes	Mittlere Größe: Volumen < 65 l
Anzahl der Kochfelder	4
Durchmesser der Kochfelder	2*145 mm (1200 W) 2*180 mm (1800 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze / Ober- und Unterhitze (mit Umluft)
Grill	nein
Umluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	nein
Timer	nein
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 2
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Kabellänge in cm	150
Geräuschemission	< 51 dB(A)
Max. Leistung	2,35 kW + 6,0 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 380-415V 3N~50 Hz
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*53,10
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	8,00 / ca. 9,00
Gewicht Backofen netto / brutto in kg	28,50 / ca. 32,50

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

* | Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

9.2 BIC4 2KB GKU IX 4

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahlblende
Kochfeld	Glaskeramik mit Edelstahlrahmen
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,75 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,74 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	59,00
Größe des Gerätes	Mittlere Größe: Volumen < 65 l
Anzahl der Kochfelder	2 + 1 Zweifachkochzone + 1 Bräterzone = ovale Kochzone (insgesamt 4)
Durchmesser der Kochfelder	2*140 mm (1200 W) 1*140 mm*180 mm (700 W / 1700 W) 1*175 mm*250 mm (1400 W / 2200 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze / Ober- und Unterhitze (mit Umluft)
Grill	nein
Umluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	nein
Timer	nein
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 2
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Kabellänge in cm	150
Geräuschemission	< 51 dB(A)
Max. Leistung	2,35 kW + 6,3 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 380-415V 3N~ 50 Hz
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*53,10
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	8,50 / ca. 9,50
Gewicht Backofen netto / brutto in kg	28,50 / ca. 32,50

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

* | Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen­tüten, Polystyren­stücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungs­stelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür,** damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte; 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 uns oder unserem Kundendienst **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.



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

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten

STAND

06.06.2019