TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Stand-Elektroherd
EH4-50KPGDQ



Deutsch Seite 2
English Page 26

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 3
2. Installation 8
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 8
   2.2 Kettenbefestigung 9
   2.3 Anschluss an die Stromversorgung 10
3. Gerätebeschreibung 13
4. Bedienung 14
   4.1 Vor der ersten Benutzung 14
   4.2 Bedienfeld 14
   4.3 Benutzung des Kochfelds 15
   4.4 Benutzung des Backofens 16
   4.5 Backofenfunktionen 16
   4.6 Tipps zum Backen und Braten 17
   4.7 Energie sparen 17
5. Reinigung und Pflege 18
   5.1 Austausch des Leuchtmittels 19
   5.2 Entnahme der inneren Glasscheibe 20
   5.3 Entnahme der Backofentür 21
   5.4 Problembehandlung 22
6. Technische Daten 23
7. Entsorgung 23
8. Garantiebedingungen 25

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.

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

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

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

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

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

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR!

1. 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.
2. 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.

3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

⚠ WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). STROMSCHLAGGEFAHR!
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenen Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 ^{0}C widersteht.

11. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85^0 C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
12. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. BRANDGEFAHR!
17. Der Geschirrwagen ist ausschließlich zur Lagerung von Geschirr bestimmt. Lagern Sie niemals brennbare Materialien im Geschirrwagen. BRANDGEFAHR!
18. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
19. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
20. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
22. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit

Aluminiumfolie ab. Die Aluminiumfolie kann Wärmestrahlung im Garraum reflektieren und durch möglichen Wärmestau das Gerät beschädigen.

4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
9. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
10. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
11. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
12. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
13. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
14. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.

7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät

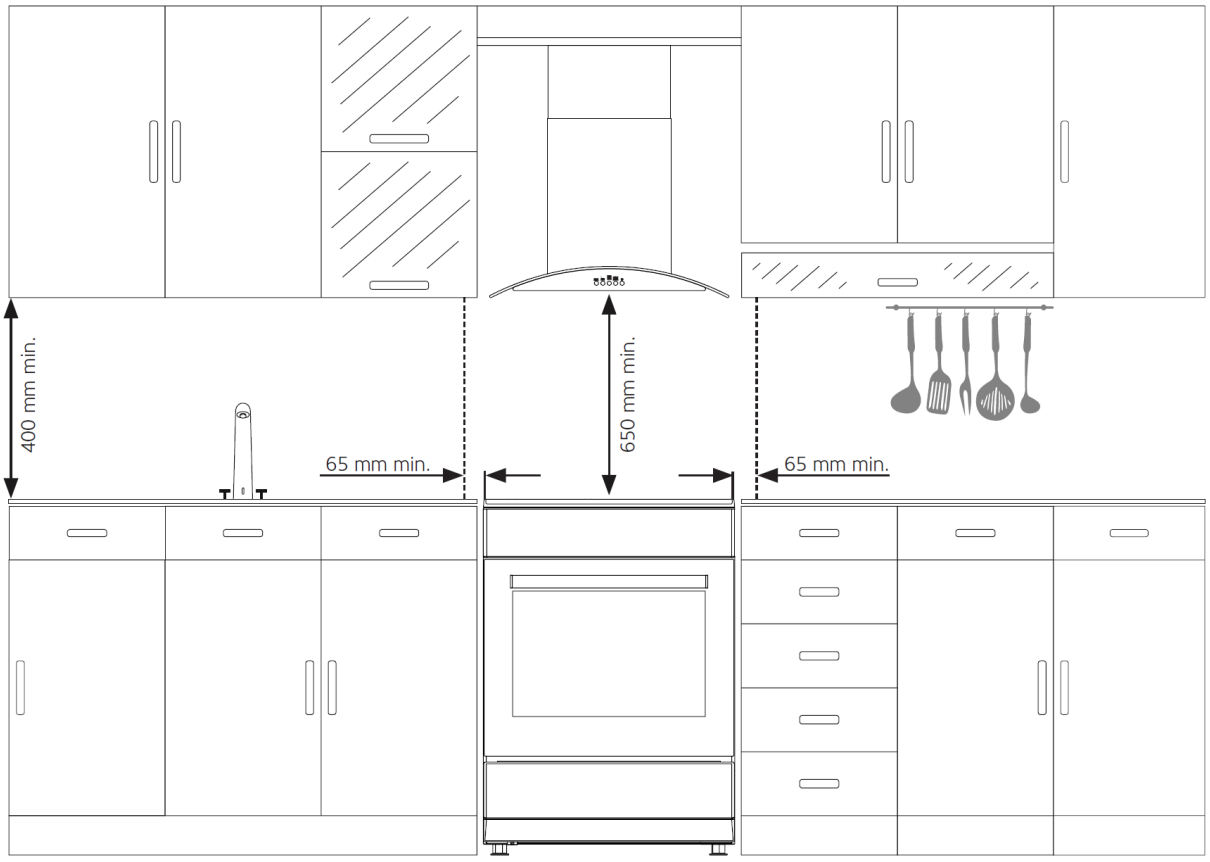
für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.

8. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
9. 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.

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

Abmessungen in mm.



1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.

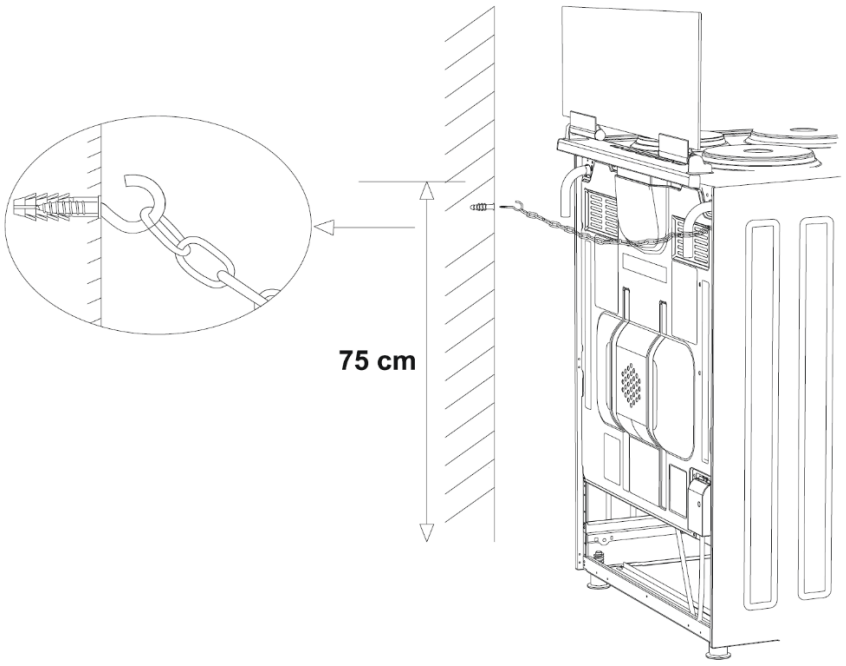
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen

geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.

3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Kettenbefestigung

Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigt ist, um eine sichere Benutzung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in die Wand geschraubt ist.



2.3 Anschluss an die Stromversorgung

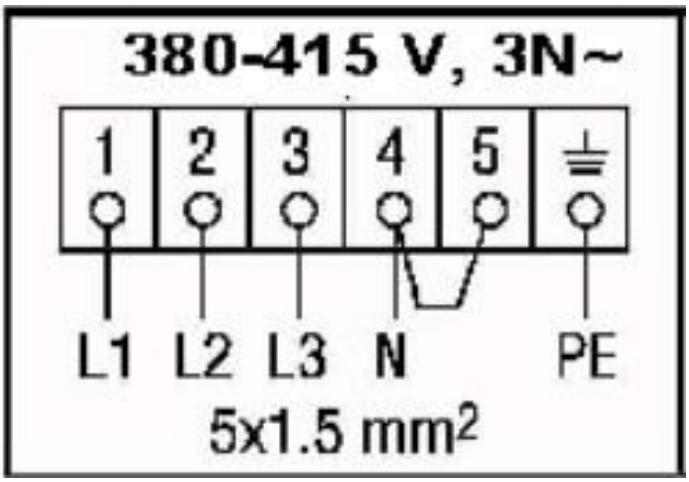
⚠ GEFAHR!

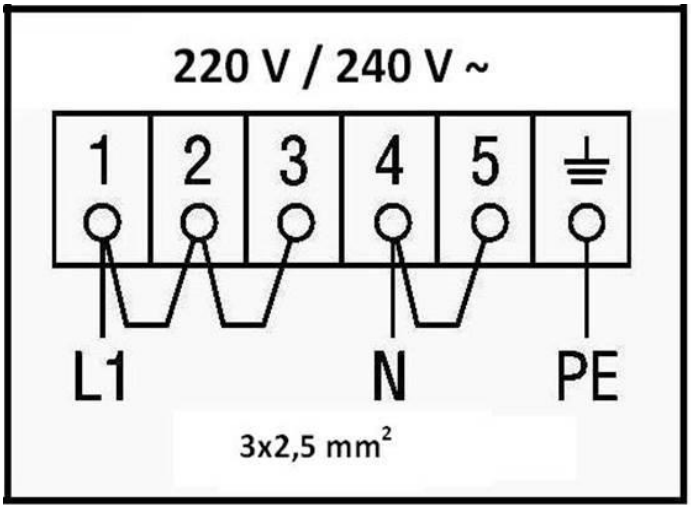
- Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Das Gerät ist für die Anschlussmöglichkeiten AC 220-240/400 V vorbereitet.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- 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.

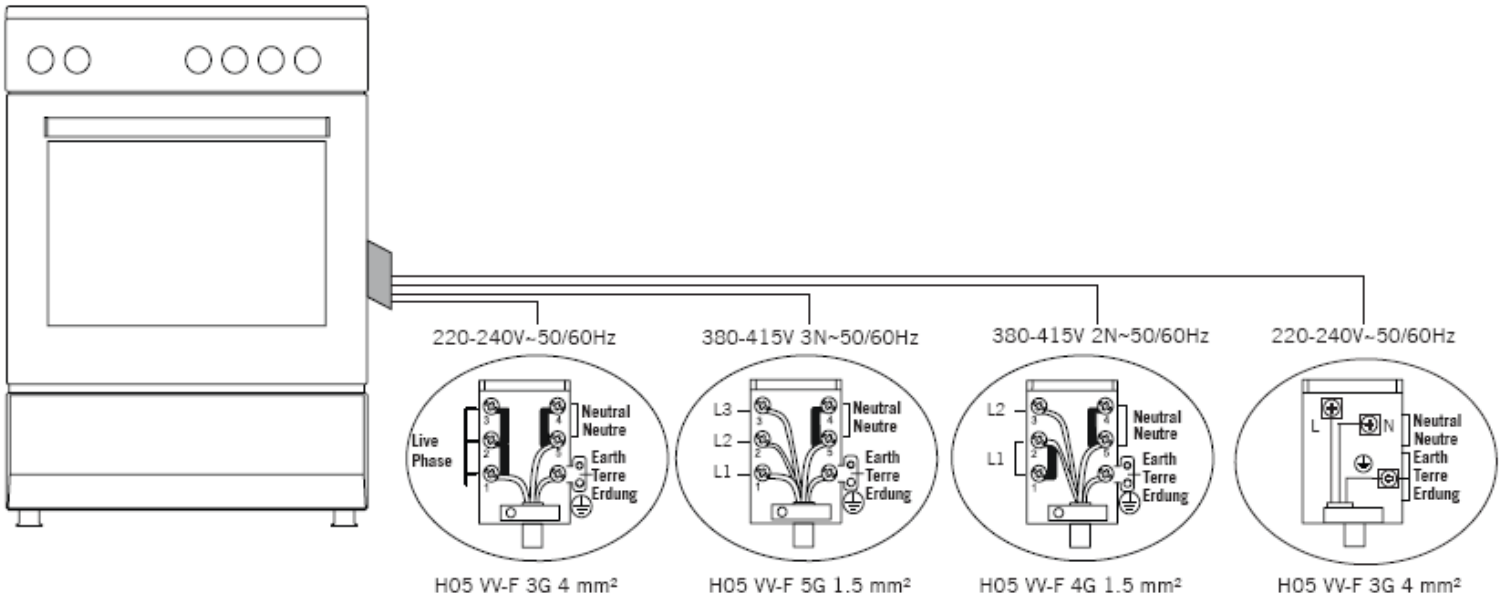
Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

- Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Anschlussdiagramm

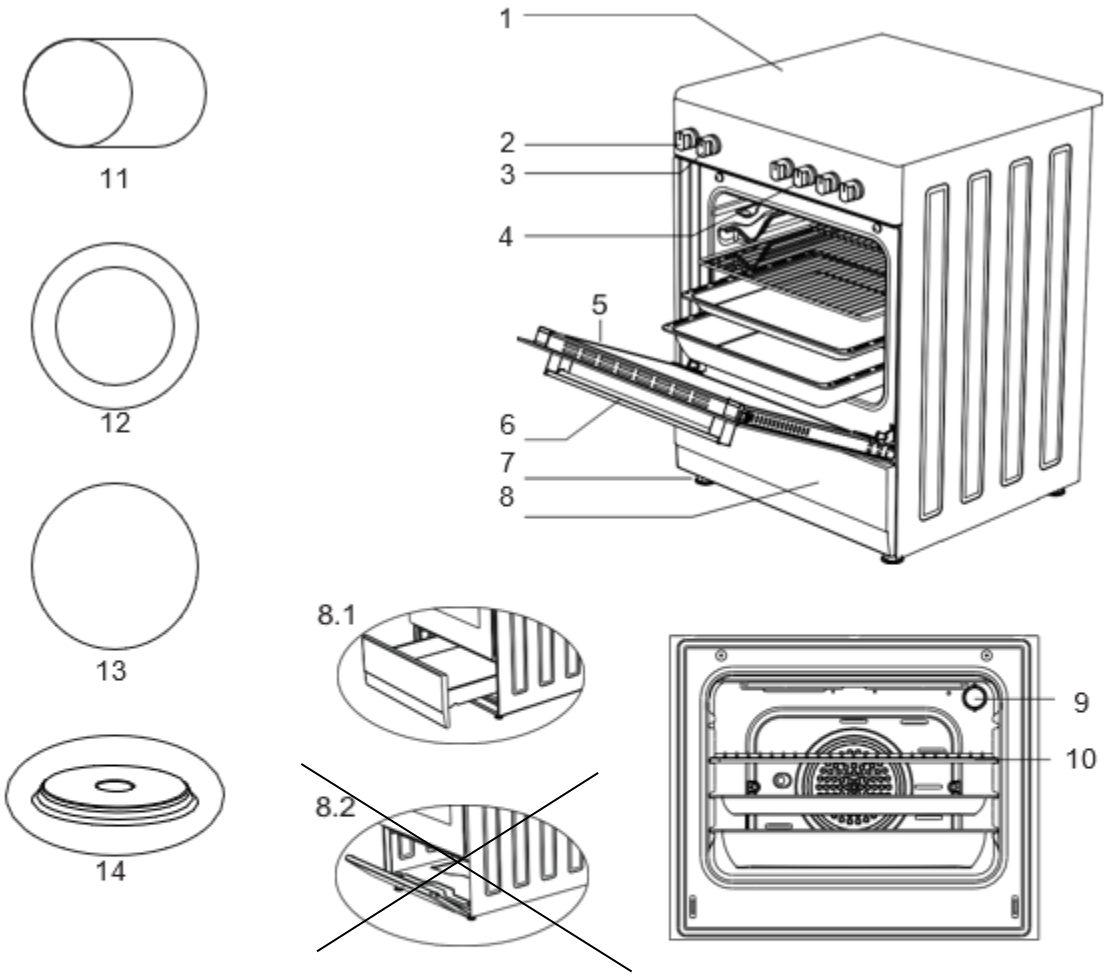






Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220-240V AC / 380-415V unter Verwendung der vorinstallierten Steckverbindungen ausgelegt. Wenn Ihre Stromversorgung anders ist, wenden Sie sich an das autorisierte Servicepersonal oder einen qualifizierten Elektriker.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um an das Gerät angeschlossen werden zu können.
- Der abgesicherte Schalter muss nach der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Anschlüsse ausreichend fest angezogen sind.
- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der Kabelklemme und schließen Sie dann den Deckel.
- Der Anschluss des Klemmenkastens befindet sich auf dem Klemmenkasten.
- Grün/gelber Draht (Erde) an die mit "PE" gekennzeichnete Klemme.
- Brauner (stromführender) Draht an die mit "L1" gekennzeichnete Klemme.
- Stromführende Verbindungen zwischen "L1 -L2" & "L2 - L3"
- Blauer Draht (Neutralleiter) an die mit "N1" gekennzeichnete Klemme.
- Neutrales Gestänge zwischen "N1 - N2".
- Für diesen Anschluss sollte ein Kabel des Typs "Twin and Earth 6242Y" verwendet werden.
- Das Netzkabel muss durch die Kabelklemme geführt werden.
- Das Netzkabel muss vom Gerät und insbesondere von den Lüftungsschlitzen und den Entlüftungsöffnungen entfernt verlegt werden und darf nicht behindert werden, wenn es zwischen dem Gerät und der Wand und/oder den Schränken eingeschoben wird.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät eingeklemmt oder beim Aufstellen des Geräts beschädigt wird.

3. Gerätebeschreibung



1. Glasplatte
2. Thermostat-Knopf
3. Bedienknopf für Backofen
4. Regulatoren für Glaskeramik-Kochfelder
5. Backofentür
6. Handgriff
7. Kunststoffbein
8. Untere Schranktür

8.1. Schublade
~~**8.2.** Klapptür~~
9. Lampe
10. Grill
11. Keramischer Heizkörper (140 mm / 250 mm)
12. Keramischer Heizkörper (120 mm / 180 mm)
13. Keramischer Heizkörper (140 mm oder 180 mm)
14. Heizplatte (145 mm oder 185 mm)

Modellabhängig

4. Bedienung

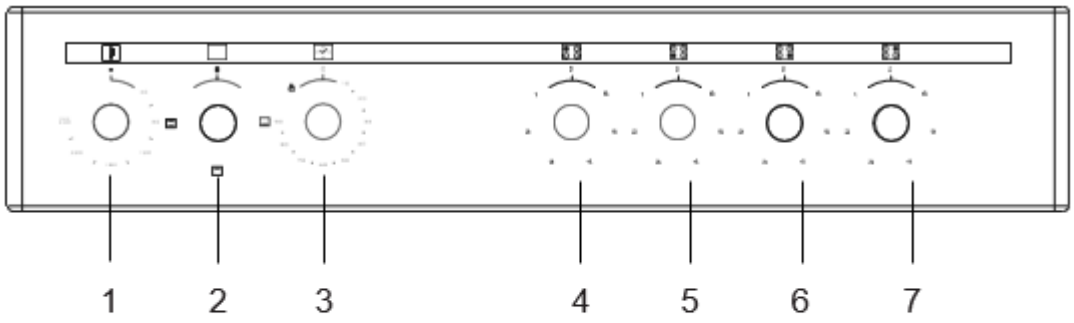
4.1 Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Ofeninnenraum und die Ausstattungselemente (Blech etc.) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
3. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.

4. Lassen Sie den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 240^0 C für 45 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es 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.
5. Betätigen Sie das Kochfeld zur Stärkung gegen Hitze für 5 Minuten auf Temperaturstufe 3.

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

4.2 Bedienfeld

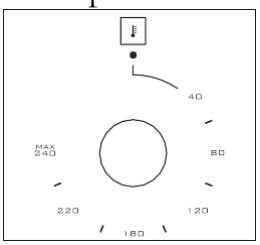


1. Thermostat
2. Funktionsauswahltaste
3. Mechanische Zeitschaltuhr *
4. Elektrische Heizung hinten links
5. Elektrische Heizung vorne links
6. Elektrische Heizung vorne rechts
7. Elektrische Heizung hinten rechts

*abhängig vom Modell

WARNUNG: Das oben abgebildete Bedienfeld dient nur zur Veranschaulichung. Beachten Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.

Thermostat: Dient zur Bestimmung der Gartemperatur des im Backofen zu garenden Gerichts. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen gegeben haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatur zwischen 40 und 240 °C einzustellen. Für die Gartemperaturen der verschiedenen Speisen.

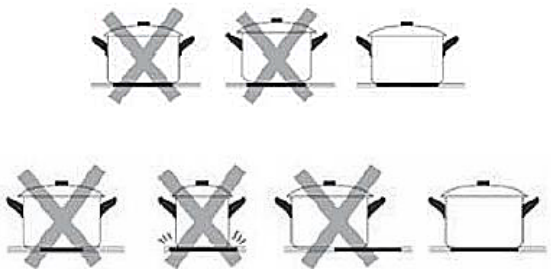


4.3 Benutzung des Kochfelds

- ❖ Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter, um die Kochzone einzuschalten.
- ❖ Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position 0. Die entsprechende Kochzone wird nun nicht mehr beheizt.

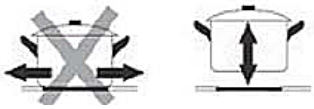
	Lokalisierung der Kochzone
0	Aus
1	Niedrigste Einstellung
6	Höchste Einstellung

Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf 0.



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem komplett flachen Boden.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben. Zentrieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochzone.



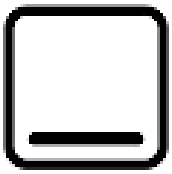
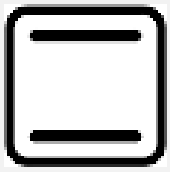
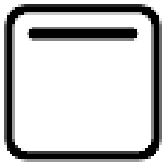
Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochzonen; ansonsten können die Kochzonen verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen an.

4.4 Benutzung des Backofens

1. Die Benutzung des Ofens wird durch den **Drehschalter für die Ofenfunktionen** kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
2. Zur **Einstellung der Temperatur** bewegen Sie den Drehschalter für die Temperaturkontrolle des Ofens auf die gewünschte Einstellung.
3. Sie schalten den Ofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position ●/0 einstellen.

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

4.5 Backofenfunktionen

SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	**UNTERHITZE** ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ➢ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
	**OBERHITZE UND UNTERHITZE** ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➢ Vor einem Koch-, Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➢ Geeignet um auf **einer** Ebene zu Backen / Kochen.
	**OBERHITZE** ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z. B. zum abschließenden Backen von oben.

4.6 Tipps zum Backen und Braten

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Ofen 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 Ofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen 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 Ofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

4.7 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 der Kochring 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 beginnt niemals, zu kochen).
- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Schalten Sie die Kochringe bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen 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 Ofens
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ 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.

5. Reinigung und Pflege

⚠WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Kochfeld

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

Reinigungsmittel

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![1]
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens 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 Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.

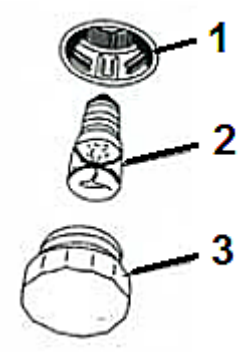
Ofentür

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

5.1 Austausch des Leuchtmittels

1. ⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Sicherung des Haussicherungskastens).
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Drehen Sie die Abdeckung ab (3). Reinigen Sie die Abdeckung.
4. Drehen Sie das Leuchtmittel (2) aus der Fassung (1) und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung**:
   - Hitzeresistentes Backofenleuchtmittel (300^0 C), 230-240V AC/15W/E 14.
5. Verwenden Sie kein anderes Leuchtmittel.

[1] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.



1 Fassung

2 Leuchtmittel

3 Leuchtmittelabdeckung

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

5.2 Entnahme der inneren Glasscheibe

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffriegel auf der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 1 dargestellt, eindrücken und das Profil, wie in Abbildung 2, zu sich ziehen. Entfernen Sie die innere Glasscheibe, wie in Abbildung 3 dargestellt. Nach der Reinigung und Wartung montieren Sie bitte Glasscheibe und Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Stellen Sie sicher, dass das Profil richtig fest sitzt.

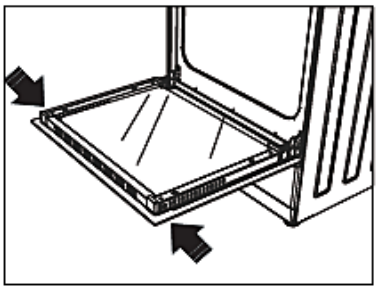


Abb. 1

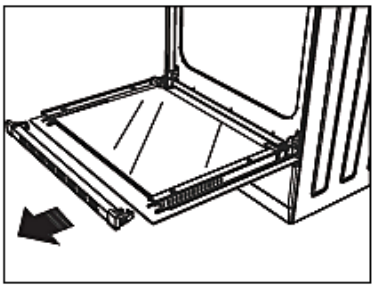


Abb.2

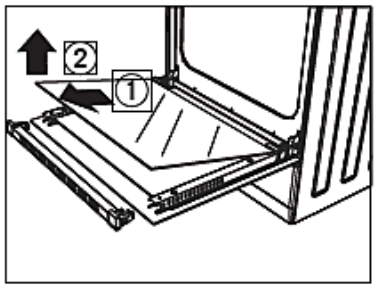


Abb.3

5.3 Entnahme der Backofentür

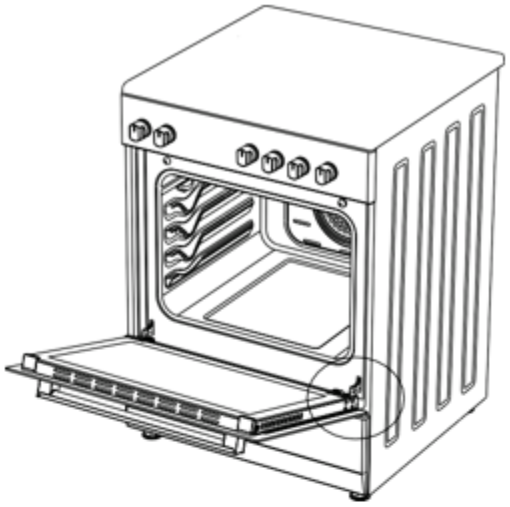


Abbildung 2

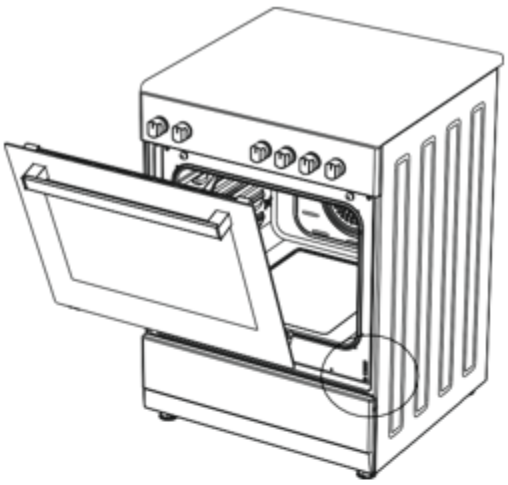


Abbildung 3

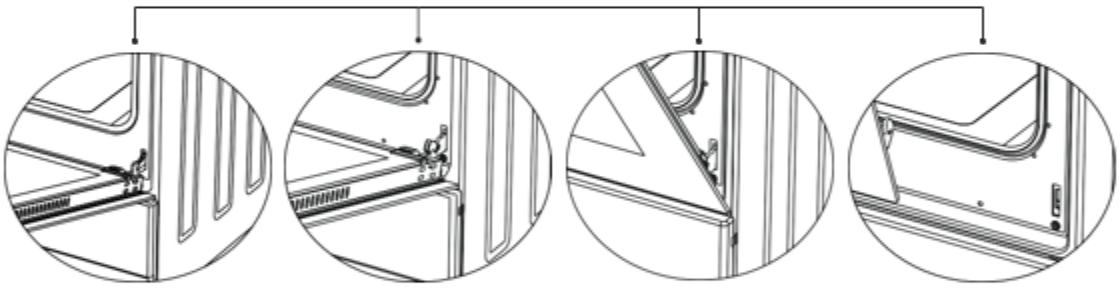


Abbildung 2.1

Öffnen Sie die Backofentür vollständig, indem Sie sie zu sich heranziehen. Anschließend entriegeln Sie die Tür, indem Sie die Scharniersperre mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben ziehen, wie in **Abbildung 2.1** dargestellt.

Abbildung 2.2

Bringen Sie die Scharnierverriegelung in den weitesten Winkel, wie in **Abbildung 2.2** dargestellt. Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

Abbildung 3.1

Schließen Sie anschließend die Backofentür, indem Sie sich auf die Scharniersperre stützen, wie in **Abbildung 3.1** dargestellt.

Abbildung 3.2

Um die Backofentür zu entfernen, ziehen Sie sie nach oben, indem Sie sie mit beiden Händen festhalten, wenn sie sich in der geschlossenen Position befindet. gezeigt in **Abbildung 3.2**.

Zum Einhängen der Backofentür gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.4 Problembehandlung

Regelmäßige Kontrollen

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Kontrollelemente und Kocheinheiten des Geräts.
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 Ihren Kundendienst.

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

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

6. Technische Daten

EH4-50KPGDQ	
Geräteart	Stand-Elektroherd
Bedienfeld	Weiß
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch/konventionell	0,71 kW/h
Energieverbrauch/Umluft	--- kW/h
Nutzbares Volumen Garraum	48,00 l
Anzahl Wärmequellen	1 (Elektro)
Max. Leistung	6800 W
Durchmesser/Leistung der Kochzonen	2*14,5 cm (1.000 W) 2*18,0 cm (1.500 W)
Restwärmeanzeige	ja
Anzahl Backröhren	1
Funktionen/Backofen	Oberhitze, Unterhitze, Ober- u. Unterhitze
Glasschichten/Backofentür	2/schwarzes Glas
Stromspannung/Frequenz	220-240V AC/380-415V 3N AC, 50Hz
Abmessungen H*B*T in cm	86,20*49,80*61,00
Gewicht netto/brutto in kg	38,70 / 39,50

Nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Die Leistung im Standby-Modus übersteigt nicht 0,03 Watt.

7. Entsorgung

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

8. Garantiebedingungen

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Dear customer! Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our extensive range. Please read the entire operating instructions before using the appliance for the first time. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you pass the appliance on to someone else, you must also hand over these operating instructions.

Contents

1. safety instructions 3
2. installation 8
2.1 Unpacking and selecting the location 8
2.2 Chain attachment 9
2.3 Connection to the power supply 10
3. device description 13
4. operation 14
4.1 Before first use 14
4.2 Control panel 14
4.3 Using the cooktop 15
4.4 Using the oven 16
4.5 Oven functions 16
4.6 Tips for baking and roasting 17
4.7 Saving energy 17
5 Cleaning and care 18
5.1 Replacing the light source 19
5.2 Removing the inner glass pane 20
5.3 Removing the oven door 21
5.4 Troubleshooting 22
6 Technical data 23
7. disposal 23
8 Warranty conditions 25

EC - Declaration of Conformity

★ The products described in these operating instructions comply with all harmonized requirements.
★ The relevant documents can be requested by the competent authorities via the product seller.

The illustrations contained in these operating instructions may differ in some details from the actual design of your device. If this is the case, please follow the instructions. Delivery without contents.

The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the operation of the appliance. Dispose of the packaging material in accordance with the local regulations of your place of residence.

The appliance you have purchased may have been improved in the meantime and may therefore differ from the operating instructions. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical so that you can make full use of the operating instructions. We reserve the right to make technical changes or printing errors.

1. safety instructions

Read all the safety instructions carefully **before using the appliance for the first time**. The information contained therein is intended to protect your health. Failure to observe the safety instructions can lead to serious damage to your health and, in the worst case, to death.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if not averted, will result in immediate danger to life and health.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in imminent danger to life and health.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in moderate or minor injury.

NOTICE! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in damage to the appliance.

- Keep these operating instructions in a safe place so that they are always to hand when required. Follow all instructions carefully to avoid accidents or damage to the appliance.
- Be sure to check the technical environment of the device! Are all the cables or lines leading to your appliance in good order? Or are they outdated and no longer able to cope with the appliance's performance? **A qualified specialist (electrical engineer)** must therefore check both existing and new connections. All work required to connect the appliance to the power supply may only be carried out by **a qualified electrician**.
- The device is intended exclusively for private use.
- The appliance is intended exclusively for cooking in a private household.
- The appliance is intended exclusively for operation in closed rooms.
- This device may not be used for commercial purposes, when camping or on public transportation.
- Only operate the device in accordance with its intended use.
- Do not allow anyone who is not familiar with the operating instructions to use the appliance.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user maintenance** must not be carried out by **children** without supervision.

⚠ DANGER!

6. The appliance may only be connected to the power supply by a qualified specialist (electrical engineer) who is familiar with and carefully observes the national legal regulations and the additional regulations of the local power supply companies.
7. All electrical work must be carried out by a qualified electrician. No changes or arbitrary modifications may be made to the power supply. The connection must be made in accordance with the locally applicable legal regulations.
8. **Never** connect the appliance to the power supply if the appliance, the mains cable or the mains plug are visibly damaged.
9. Never attempt to repair the appliance yourself. If your appliance is not working properly, contact customer service. Only have original spare parts fitted.
10. If the mains connection cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer or a customer service authorized by the manufacturer or a qualified specialist (electrical technician).

⚠ WARNING!

23. The aluminum foil may reflect radiant heat inside the oven cavity and, due to possible heat build-up, may damage the appliance.
24. Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance work on the appliance.
25. The appliance must always be earthed in accordance with the requirements of the respective power supply. The main circuit must have a built-in safety cut-out.
26. All work required to connect the appliance to the power supply may only be carried out by **a qualified specialist (electrician).**
27. If any malfunction occurs due to a technical defect, disconnect the appliance from the power supply immediately (switch off the corresponding house fuse). Report the malfunction to your customer service so that it can be rectified immediately.
28. Never use the cooktop if the glass ceramic is cracked or chipped. In such a case, disconnect the appliance from the power supply immediately (house fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
29. Do not make any changes to the device.
30. Never repair the appliance yourself. Repairs carried out by unqualified persons can lead to serious injury and damage. Always contact your customer service instead. Only have original spare parts fitted.
31. Unattended cooking with oils and fats can be dangerous and lead to a fire. NEVER attempt to extinguish an oil or fat-fueled fire with water. Instead, switch off the appliance and smother the fire with a lid or fire blanket.
32. The kitchen area must be dry and well ventilated. When the appliance is set up, all control and operating elements must be easily accessible.
33. The veneers of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that can withstand temperatures of 120 C.^{0}
34. Adjacent furniture and all materials used for installation must be able to withstand a temperature of at least 85^0 C above the room temperature of the room in which the appliance is installed while the appliance is in operation.
35. Do not connect the appliance in rooms or places in or around which flammable materials such as petrol, gas or paint are present. This warning also applies to the vapors released by these materials.
36. Extractor hoods must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
37. Do not use the appliance for heating or drying laundry.
38. Do not connect the appliance near curtains or upholstered furniture. FIRE HAZARD.
39. Do not store any objects in the oven. FIRE HAZARD!

40. The crockery trolley is intended exclusively for storing crockery. Never store flammable materials in the crockery trolley. FIRE HAZARD!
41. Household equipment and electrical cables of all kinds must never touch the appliance, as their insulating material will be damaged or destroyed by high temperatures.
42. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam can permanently damage the electrical system of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK.
43. The accessible areas and parts of the oven become very hot during use. Children must therefore be kept away from the appliance while it is in use. Touching the appliance during operation can lead to serious burns.
44. Children must not play with the appliance. Always supervise children when they are in the vicinity of the appliance.
45. Only use stove monitors that have been developed by the hob manufacturer or are specified as suitable in the operating instructions or are integrated in the appliance. The use of unsuitable hob monitors can lead to accidents!

⚠ CAUTION!

15. The appliance becomes hot during operation. Do not touch the hot parts inside the oven.
16. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents or sharp-edged objects to clean the door, as these will scratch the surface and cause cracks in the glass.
17. Do not place or lay any cookware or baking trays directly on the floor of the oven interior. **Do not** cover the bottom of the oven interior with aluminum foil.
18. Always keep the cooktop clean. Contaminated areas do not fully transfer the cooking heat.
19. Protect the cooktop against soiling.
20. Switch off contaminated areas immediately.
21. Switch off the entire hob if damage or malfunctions occur.
22. Do not leave any cookware containing food with fat or oil unattended on a cooking zone that is switched on. Hot fats or oils can ignite spontaneously.
23. Always keep the oven door closed when operating the oven.
24. Do not place any cookware directly on the bottom of the oven. Use the baking tray or rack instead.
25. The internal components of the oven become very hot. Do not touch any of these areas while handling your cookware.
26. Be careful when opening the oven door. Do not come into contact with hot areas or steam escaping from the open oven.
27. Always use oven gloves.

28. The appliance complies with current European safety legislation. However, we would like to emphasize that this compliance does not alter the fact that the surfaces of the appliance **become hot** during use and continue to **radiate residual heat** after use.

NOTE!

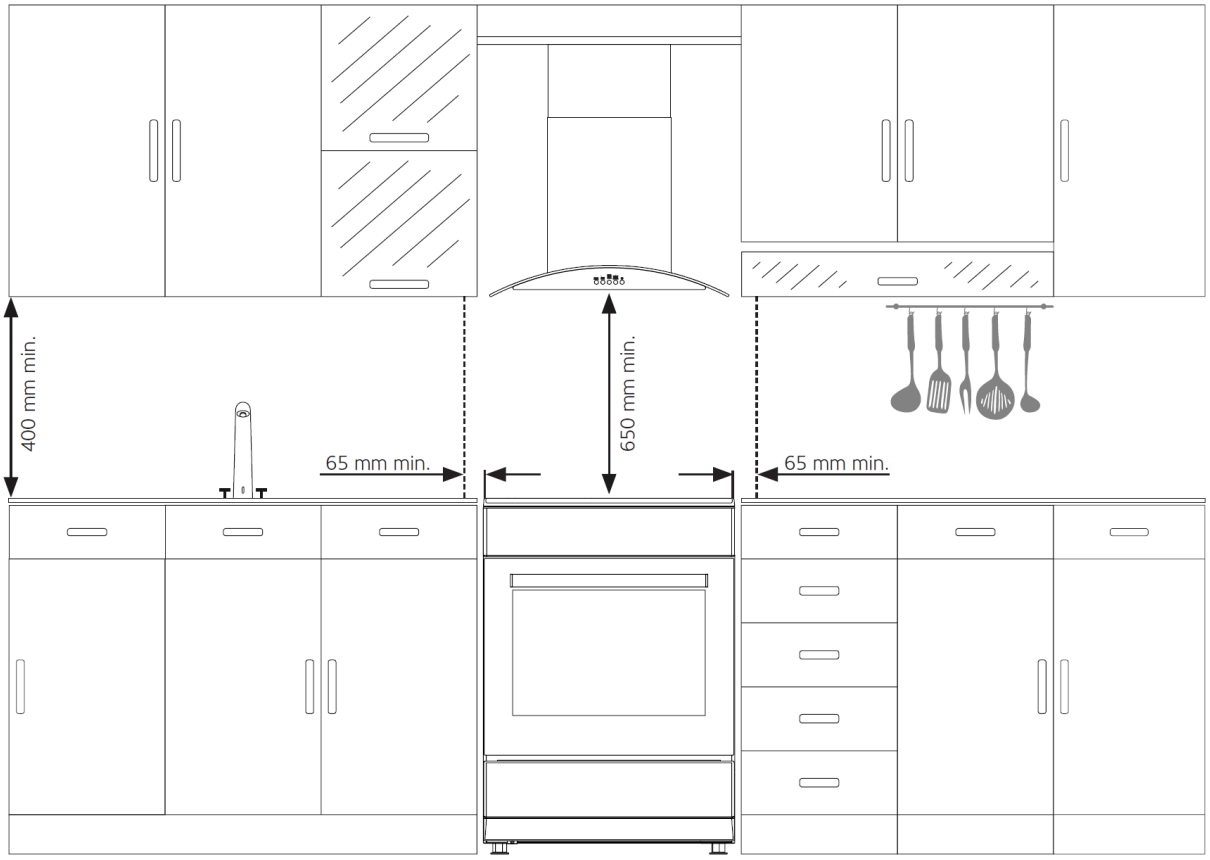
10. When moving the appliance, always hold it by the lower end and lift it carefully. Keep the appliance upright when doing so.
11. Never use the door itself to transport the appliance, as this will damage the hinges.
12. The appliance must be transported and connected by at least **two people**.
13. Make a note of the positions of all parts of the appliance when you unpack it, in case you need to pack and transport it again.
14. Do not use the appliance until all the associated parts are correctly positioned in their intended locations.
15. Never use the floor, drawers, doors, etc. of the appliance as a base or support.

16. The ventilation openings of the appliance or its installation device (if your appliance is suitable for installation) must always be unobstructed and uncovered.
17. Do not place excessively heavy cookware on the hob.
18. Do not place or lay any heavy objects on the open oven door and do not lean against the open oven door. Do not place any cookware on the oven door. This will damage the door hinges.

2. installation

2.1 Unpacking and selecting the location

Dimensions in mm.



7. Unpack the appliance carefully. Be sure to follow the instructions for disposing of the appliance in these operating instructions.

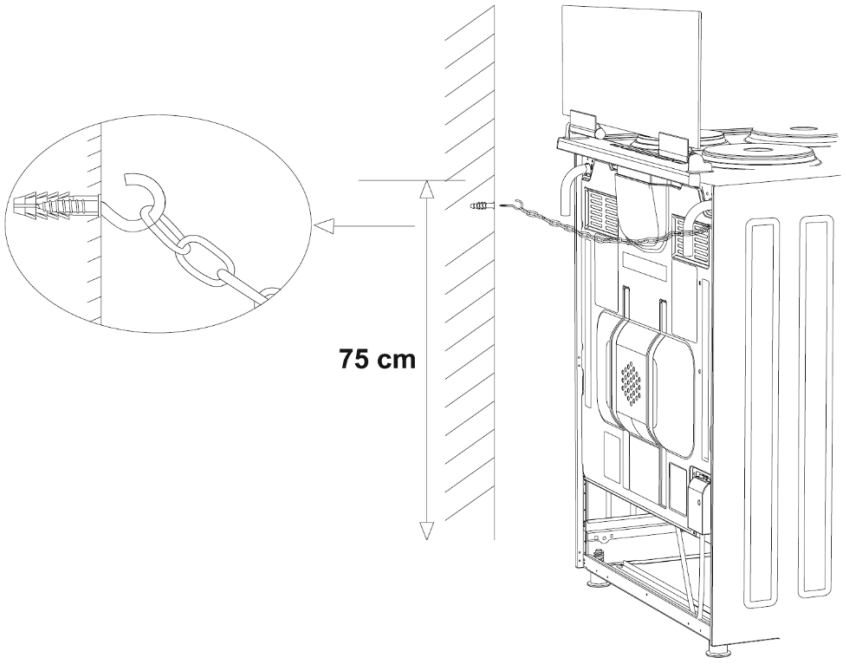
8. The appliance may be protected with transport locks for transportation. Remove these completely. Do not use any aggressive cleaning agents to remove the remains of the transport locks.
9. Before connecting the appliance, check that the mains connection cable or the appliance itself is not damaged.
10. Do not install the appliance in a place where it may come into contact with water or rain to prevent damage to the electrical insulation.
11. Set up the appliance on a **level, dry and firm surface.** Use a spirit level to check

that your appliance is set up correctly.

12. The rating plate is located inside the appliance or on the outside of the rear panel.

2.2 Chain attachment

Before using the appliance, make sure that the appliance is attached to the wall with the chain and hook screw provided to ensure safe use. Ensure that the hook is securely screwed into the wall.



2.3 Connection to the power supply

⚠ DANGER!

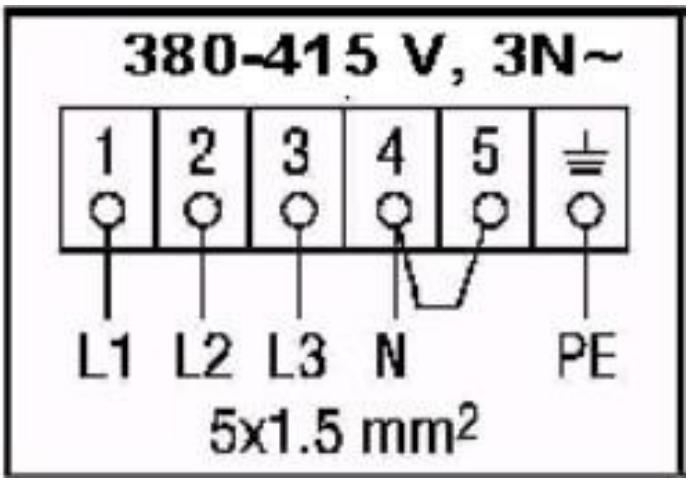
- The appliance may only be connected to the power supply by a qualified specialist (electrical engineer) who is familiar with and carefully observes the national legal regulations and the additional regulations of the local power supply companies.
- The appliance is prepared for AC 220-240/400 V connection options.
- The appliance must be earthed.
- All electrical work must be carried out by a qualified electrician. No changes or arbitrary modifications may be made to the power

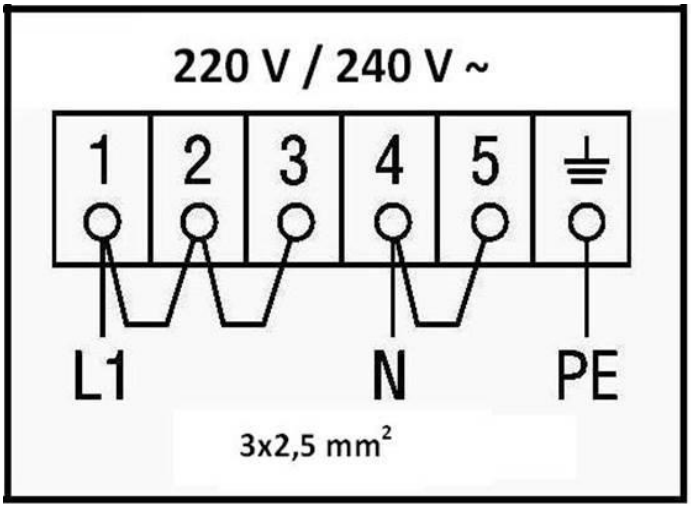
supply. The connection must be made in accordance with the locally applicable legal regulations.

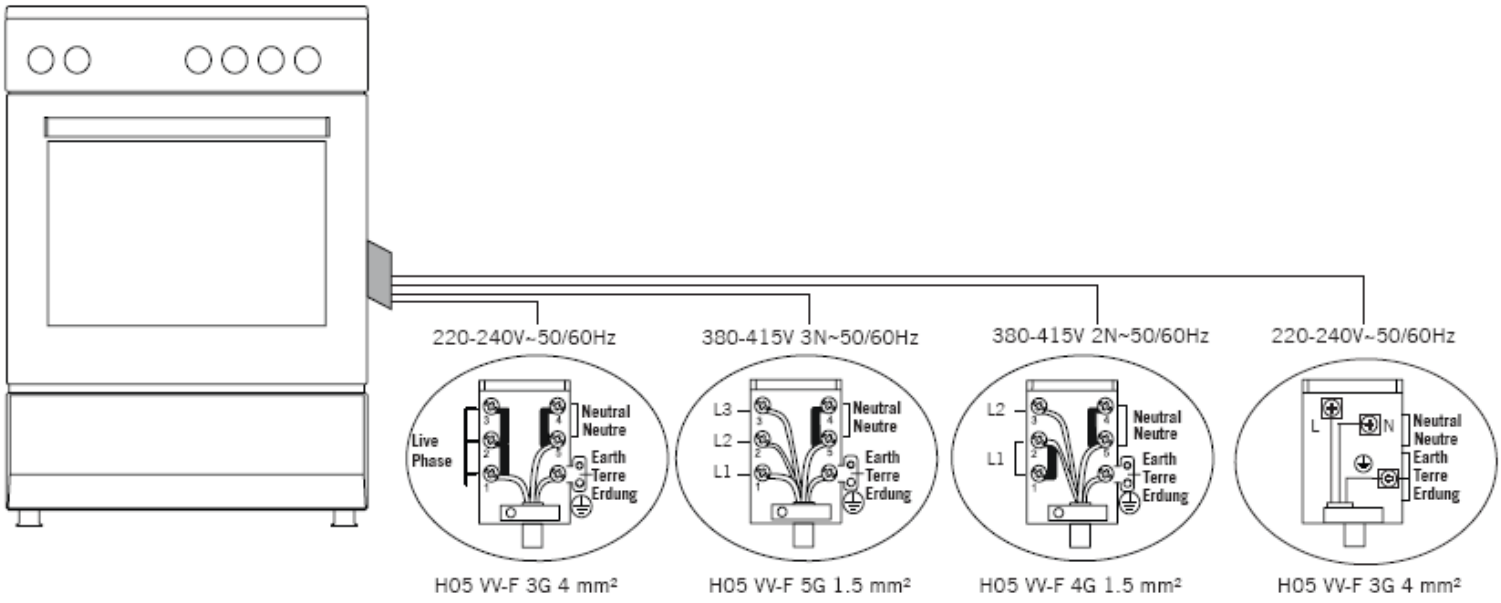
Note for the qualified specialist (electrical engineer)

- An appropriately designed power type must be selected as the mains connection cable, taking into account the connection type and rated power of the appliance. The connecting cable must be secured with a strain relief device. The protective earth conductor must be connected to the terminal marked accordingly on the connection strip. The electrical connection of the appliance must be equipped with an emergency switch that disconnects the entire appliance from the mains in an emergency; the distance between the working contacts must be at least 3 mm. Before connecting the appliance to the power supply, read the pin assignment on the connection diagram shown below and on the rating plate.
- If the mains socket is no longer accessible to the user **or a fixed connection of the appliance is required**, a disconnecting device must be installed for each pole during installation. Disconnectors are switches with a contact opening of at least 3 mm. These include circuit breakers, fuses and contactors (EN 60335).

Connection diagram



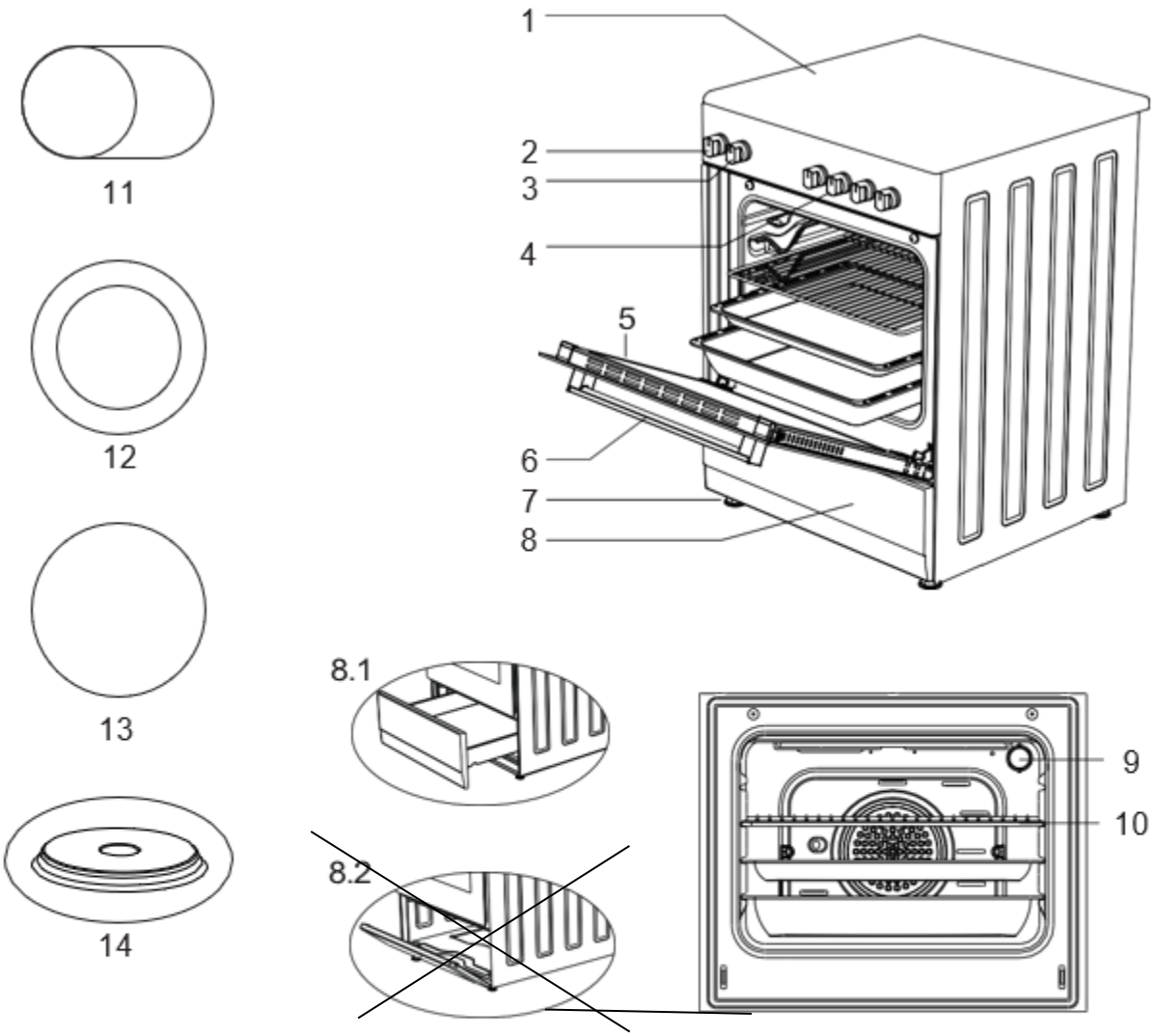




The appliance is designed for a power supply of 220-240V AC / 380-415V using the pre-installed plug connections. If your power supply is different, contact authorized service personnel or a qualified electrician.

- The power cable must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible after the appliance has been installed.
- Make sure that all connections are sufficiently tight.
- Attach the supply cable to the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is located on the terminal box.
- Green/yellow wire (earth) to the terminal marked "PE".
- Brown (live) wire to the terminal marked "L1".
- Current-carrying connections between "L1 - L2" & "L2 - L3"
- Blue wire (neutral conductor) to the terminal marked "N1".
- Neutral linkage between "N1 - N2".
- A "Twin and Earth 6242Y" cable should be used for this connection.
- The mains cable must be fed through the cable clamp.
- The mains cable must be routed away from the appliance and in particular away from the ventilation slots and air vents and must not be obstructed when it is inserted between the appliance and the wall and/or cabinets.
- Make sure that the mains cable is not trapped under the appliance or damaged when setting up the appliance.

3. device description



1. Glass plate
2. Thermostat knob
3. Control knob for oven
4. Regulators for glass ceramic hobs
5. Oven door
6. Handle
7. Plastic leg
8. Lower cupboard door
8.1. Drawer
8.2. Hinged door
9. Lamp
10. Grill
11. Ceramic radiator (140 mm / 250 mm)
12. Ceramic radiator (120 mm / 180 mm)
13. Ceramic radiator (140 mm or 180 mm)
14. Heating plate (145 mm or 185 mm)

4. operation

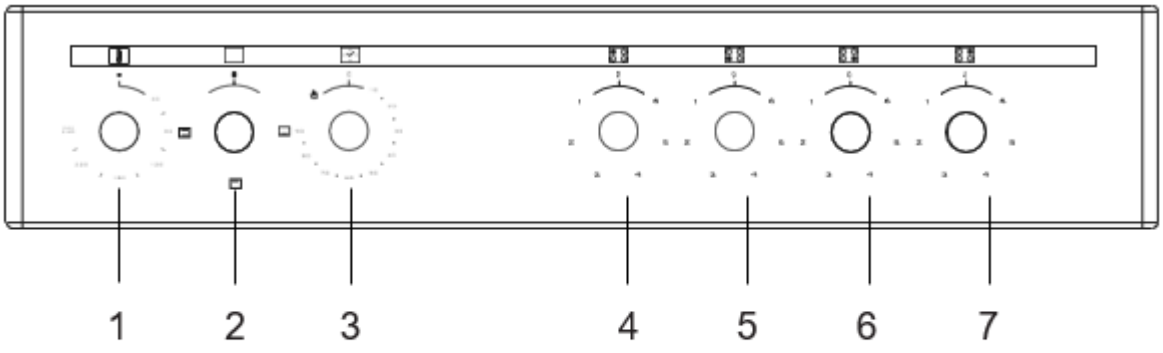
4.1 Before first use

6. Remove all packaging materials.
7. Clean the inside of the oven and the equipment elements (tray etc.) with warm water and a little washing-up liquid.
8. Switch on the room ventilation or open the window.

9. Run the oven on top and bottom heat at 240^0 C for 45 minutes. Then remove any soiling and clean the interior. This may cause slight smoke development and the release of odors. This is a normal operating process caused by protective impregnation against corrosion damage during transportation.
10. Operate the hob on temperature level 3 for 5 minutes to strengthen against heat.

NOTE! Only clean the inside of the oven with a little warm water and washing-up liquid.

4.2 Control panel

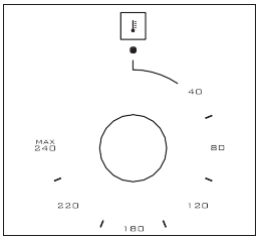


1. Thermostat
2. Function selection button
3. Mechanical timer *
4. Electric heating rear left
5. Electric heater front left
6. Electric heater front right
7. Electric heating rear right

*depending on model

WARNING: The control panel shown above is for illustrative purposes only. Refer to the control panel on your device.

Thermostat: Used to determine the cooking temperature of the food to be cooked in the oven. Once you have placed the food in the oven, turn the switch to set the desired temperature between 40 and 240 °C. For the cooking temperatures of the various dishes.

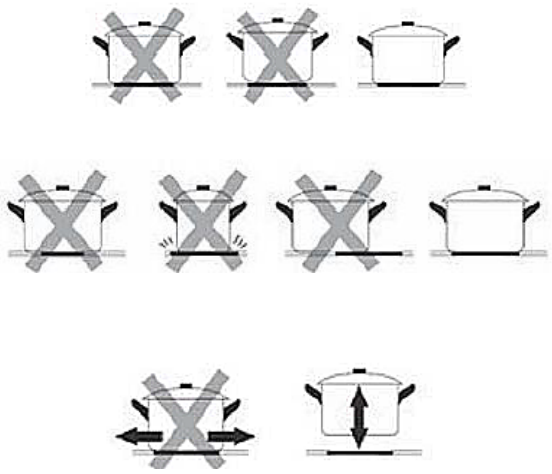


4.3 Using the cooktop

- Place the cookware in the middle of a cooking zone and move the corresponding rotary switch to switch the cooking zone on.
- Once the cooking process is complete, move the rotary switch to the 0 position. The corresponding cooking zone will no longer be heated.

	Localization of the cooking
0	From
1	Lowest setting
6	Highest setting

Set the switch to 0 immediately after cooking.



Only use cookware with a completely flat base.

The base of the cookware should have the same diameter as the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.

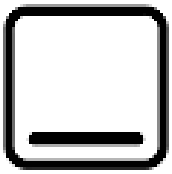
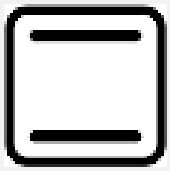
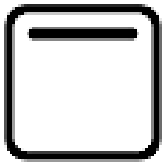
Do not slide the cookware over the cooking zones; otherwise the cooking zones may become scratched. Instead, lift the cookware.

4.4 Using the oven

4. The use of the oven is controlled by the **rotary switch for the oven functions.** Move the rotary switch to the desired setting.
5. To **set the temperature**, move the rotary switch for the oven temperature control to the desired setting.
6. You switch the oven off by setting both of these rotary switches to the position ● /0.

⚠**CAUTION!** Only turn the temperature control switch clockwise to the desired temperature. You can then turn the switch back to the starting position. Otherwise you may damage the temperature control switches.

4.5 Oven functions

SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	**BOTTOM HEAT** ➢ Only heat the oven with the bottom heat, e.g. for final baking from below. ➢ This function is also suitable for slow cooking and reheating food.
	**TOP HEAT AND BOTTOM HEAT** ➢ With this setting, the oven is heated conventionally. ➢ The oven should be preheated before cooking or baking. ➢ Suitable for baking / cooking on **one** level.
	**TOP HEAT** ➢ With this setting, the oven is only heated with the top heat, e.g. for final baking from above.

4.6 Tips for baking and roasting

- We recommend using the baking tray supplied with the oven.
- It is also possible to bake in cake tins and on trays purchased elsewhere. For baking, it is better to use black trays, which conduct the heat better and shorten the baking time.
- Moulds and trays with light or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (upper and lower heating elements); the use of such moulds may result in insufficient heating of the lower part of the cake.
- Before removing the cake from the oven, check that baking is complete by using a wooden stick (the cake is cooked when the stick comes out dry and clean after inserting it into the cake).
- After switching off the oven, it is advisable to leave the cake in the oven for about 5 minutes.
- Prepare meat weighing over 1 kg in the oven; smaller quantities should be prepared on a hob.
- Use oven-safe cookware. Make sure that the handles are also heat-resistant.
- If you are preparing your meat on a wire shelf or grill rack, place a baking tray filled with a little water in the oven at the lowest shelf height.
- Turn the meat at least once during the cooking time. Baste the meat with its gravy or hot salted water.
- Never pour cold water over the meat.

4.7 Saving energy

- Use suitable cookware.
- Cookware with a thick and straight base can save up to a third of the energy. Cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy.
- The diameter of the cookware should not be smaller than the diameter of the cooking ring used.
- Make sure that the cooking ring and the base of the cookware are clean.
- Contamination can have a negative impact on heat exchange. Contamination that has been burnt in several times can often only be removed with environmentally harmful agents.
- Do not uncover your cookware too often (a watched pot never starts to boil).
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and use the residual heat.

- ❖ For long cooking times, switch off the cooking rings 5 - 10 minutes before the end of the cooking time. This will save you up to 20% energy.
- ❖ Only use the oven to prepare large quantities.
- ❖ Meat weighing less than 1 kg can be prepared more economically in a cookware on the hob.
- ❖ Use the residual heat from the oven
- ❖ If the cooking time is more than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end of the cooking time.
- ❖ Make sure that the oven door is properly closed.
- ❖ Contamination on the door seal can cause heat to escape. Therefore, remove all dirt immediately.
- ❖ Do not connect the appliance in the immediate vicinity of refrigerators and/or freezers. Otherwise, the energy consumption may increase unnecessarily.

5. cleaning and care

⚠WARNING!

Always switch the appliance off before cleaning and allow it to cool down completely. Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance work.

Hob

- ➢ Remove impurities such as cooking residues from the glass surface. Use a soft cloth to do this.
- ➢ Do not scrub the glass ceramic.
- ➢ Use hot water and a special sponge for cleaning glass ceramic. Use a special product for cleaning glass ceramic (available in supermarkets) on the soiled areas and then wipe dry with a soft cloth.
- ➢ Use a scraper suitable for use on glass ceramic to remove any residue. A suitable silicone product is most suitable for protecting the glass ceramic.

Cleaning agent

- ➢ Do not use abrasive cleaners! Do not use organic cleaning agents! [2]
- ➢ Do not use essential oils!
- ➢ Never use solvents.

Oven

[2] E.g. vinegar, citric acid etc.

- Clean the oven after each use.
- Switch on the interior lighting of the oven when cleaning.
- Only clean the inside of the oven with warm water and a little washing-up liquid. Use a sponge or soft cloth for this purpose. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents.
- Wipe the inside of the oven dry after cleaning.
- Clean the outer areas of the oven with warm soapy water. Use a sponge or soft cloth for this purpose. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents.
- If you use a special oven cleaner, be sure to check the cleaning manufacturer's instructions to ensure that the cleaner is suitable for your appliance.

- Any damage caused to your appliance by a cleaning agent will **not be** repaired **free of charge**, not even within the warranty period.

Never use a steam cleaner.

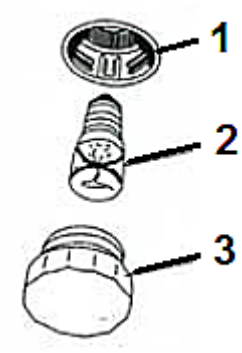
Oven door

- Clean the glass pane of the oven door with extreme care. Do not use abrasive cleaners, otherwise you may scratch or break the glass. Use a little washing-up liquid and warm water.

5.1 Replacing the light source

6. ⚠ **WARNING**: Switch off the appliance and disconnect it from the power supply (fuse in the house fuse box).
7. Allow the appliance to cool down completely.
8. Unscrew the cover (3). Clean the cover.
9. Unscrew the bulb (2) from the socket (1) and replace it with a new one **of the same type and wattage**:
- Heat-resistant oven light bulb (300^0 C), 230-240V AC/15W/E 14.

10. Do not use any other light source.



Version

Light source

Light source cover

- In accordance with EU Regulation (EC) No. 244/2009, your appliance is considered a household appliance for the purposes of ecodesign of household lamps with non-directional light. This means that all light bulbs used in a household appliance must not be used for room lighting.

5.2 Removing the inner glass pane

Remove the profile by pressing in the plastic latches on the left and right side as shown in Figure 1 and pulling the profile towards you as shown in Figure 2. Remove the inner glass pane as shown in Figure 3. After cleaning and maintenance, please reinstall the glass pane and profile in reverse order. Ensure that the profile is properly secured.

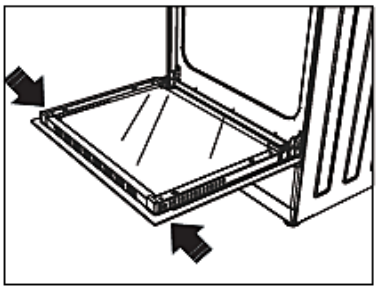


Fig. 1

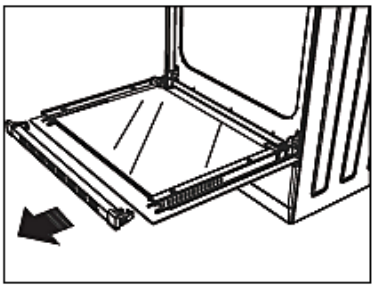


Fig.2

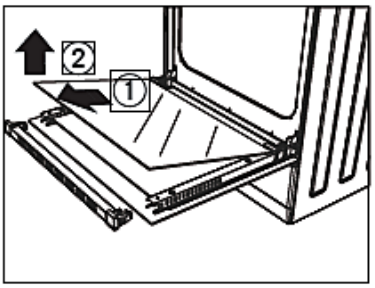


Fig.3

5.3 Removing the oven door

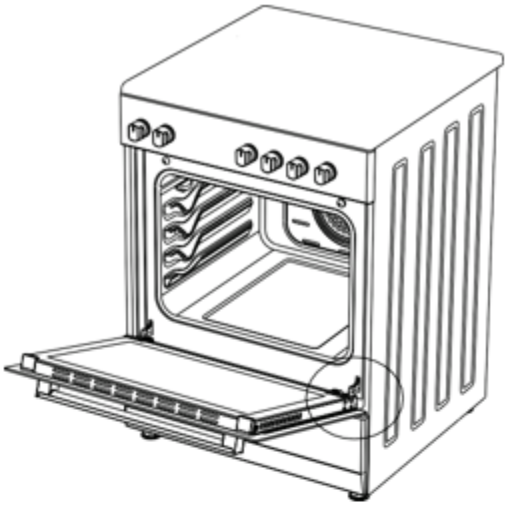


Figure 2

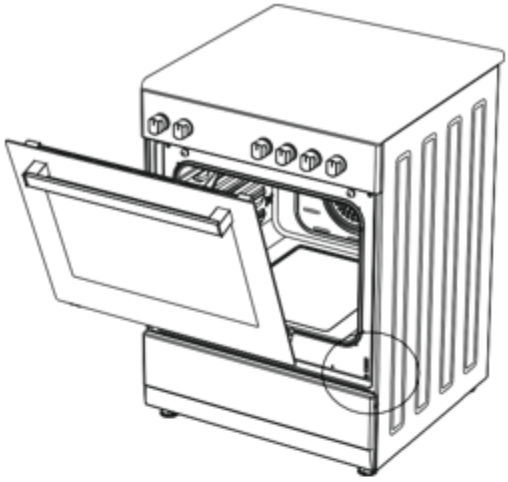


Figure 3

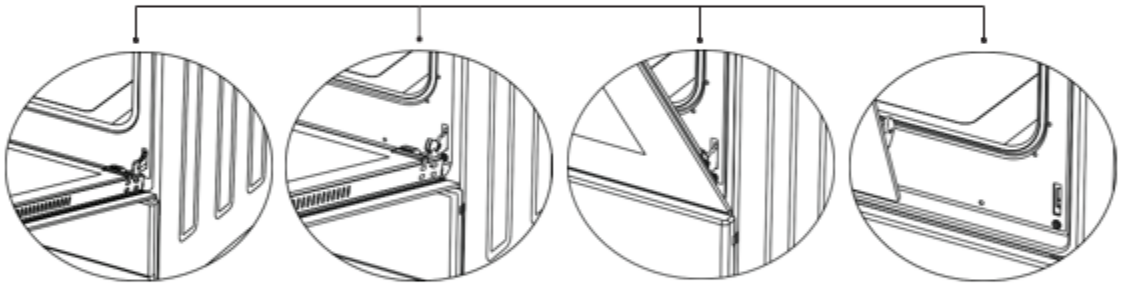


Figure 2.1

Open the oven door completely by pulling it towards you. Then unlock the door by pulling the hinge lock upwards using a screwdriver, **as shown in figure 2.1.**

Figure 2.2

Move the hinge lock to the widest angle, as shown in **figure 2.2**. Move both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Figure 3.1

Then close the oven door by leaning on the hinge catch, as shown in **Figure 3.1.**

Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when it is in the closed position. shown in **Figure 3.2**.

To replace the oven door, carry out the above steps in reverse order.

5.4 Troubleshooting

Regular checks

3. Check the appliance's control elements and cooking units regularly.
4. Have all malfunctions rectified immediately.

Proceed as follows in the event of an emergency or malfunction:

4. Switch the device off completely.
5. Disconnect the appliance from the power supply (appropriate fuse in the fuse box of the house power supply).
6. Contact your customer service.

Check the information in the table before contacting customer service.

ERROR	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURES**
Device does not work at all.	
➢ The device is not supplied with power.	➢ Check the corresponding fuse in the fuse box of the house power supply.
Interior lighting does not work.	
➢ The light source is loose or damaged.	➢ Tighten or replace the bulb.

6. technical data

EH4-50KPGDQ	
Device type	Freestanding electric stove
Control panel	White
Energy efficiency class	A
Energy consumption/conventional	0.71 kW/h
Energy consumption/circulating air	--- kW/h
Usable cooking space volume	48,00 l
Number of heat sources	1 (electric)
Max. power	6800 W
Diameter/power of the cooking zones	2*14.5 cm (1,000 W) 2*18.0 cm (1,500 W)
Residual heat display	Yes
Number of baking tubes	1
Functions/Oven	Top heat, bottom heat, Top and bottom heat
Glass layers/oven door	2/black glass
Current voltage/frequency	220-240V AC/380-415V 3N AC, 50Hz
Dimensions H*W*D in cm	86,20*49,80*61,00
Weight net/gross in kg	38,70 / 39,50

After switching on, the device automatically switches to standby mode without further operation. The power consumption in standby mode does not exceed 0.03 watts.

7. disposal

8. When unpacking, make absolutely sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) are kept out of the reach of children. DANGER OF SUFFOCATION!
9. Old appliances that are no longer used must be taken to the appropriate recycling center. Never expose to naked flames.
10. Before you dispose of any old appliance, **it is essential that you render it inoperable!** This means always pulling the mains plug and then cutting the power cable on the appliance and removing and disposing of it directly with the mains plug! **Always dismantle the entire door** so that children cannot become trapped and put themselves in danger!
11. Dispose of paper and cardboard in the bins provided.
12. Dispose of plastics in the containers provided for this purpose.
13. If there are no suitable disposal containers in your area, take these materials to a suitable municipal collection point.
14. For more information, please contact your specialist dealer or your local waste disposal facility.



All materials marked with this symbol are recyclable.



All available information on waste separation can be obtained from your local authorities.

8. warranty conditions

The manufacturer guarantees **the consumer** for a period of 24 months, calculated from the date of purchase, for faultless material and faultless manufacture.
In addition to the rights arising from the guarantee, the consumer is entitled to the statutory warranty rights that the consumer has against the seller from whom he purchased the device. These are not restricted by the guarantee.
The warranty claim must be proven by the buyer by submitting the proof of purchase with the date of purchase and/or delivery and must be reported to us or our customer service **immediately after discovery** and **within 24 months** after delivery to the first end customer.
The guarantee does not justify any claims for withdrawal from the purchase contract or reduction (reduction of the purchase price). Replaced parts or exchanged devices become our property.

The warranty claim does not extend to:

8. fragile parts such as plastic or glass or light bulbs;
9. minor deviations of the PKM products from the target quality, which have no influence on the utility value of the product;
10. Damage due to operating and handling errors,
11. Damage due to aggressive environmental influences, chemicals, cleaning agents;
12. Damage to the product caused by improper installation or transportation;
13. Damage due to non-household use;
14. Damage caused outside the appliance by a PKM product - unless liability is prescribed by law.

The validity of the guarantee ends at:

8. Failure to observe the installation and operating instructions;
9. Repair by non-experts;
10. Damage caused by the seller, installer or third parties;
11. improper installation or commissioning;
12. lack of or incorrect maintenance;
13. devices that are not used for their intended purpose;
14. Damage caused by force majeure or natural disasters, in particular but not limited to fire or explosion.

Warranty services do not extend the warranty period, nor do they start a new warranty period.
The geographical scope of the guarantee extends to appliances purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

TECHNOLOGY FOR THE HOUSEHOLD

SERVICE INFORMATION

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

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

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Subject to change without notice

Stand
23.04.2026

Subject to alterations

Updated
04/23/2026

PKM GmbH & Co KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers, Germany