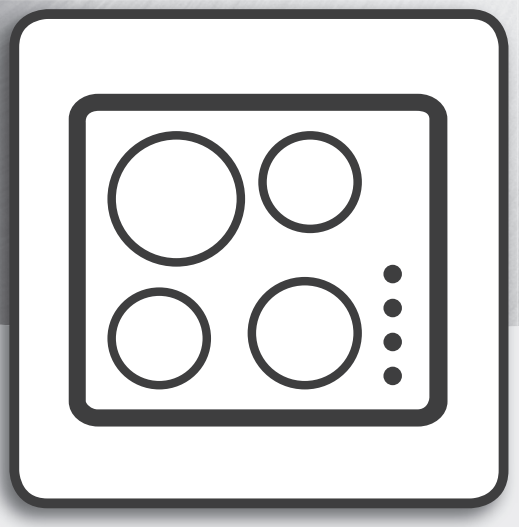
Bauknecht



Bedienungshandbuch

www.bauknecht.eu/register

BEDIENUNGSHANDBUCH

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN.
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.bauknecht.eu/register** an.

INDEX

SICHERHEITSHINWEISE 3
Sicherheitshinweise 3

GEBRAUCHSANLEITUNG 5
Produktbeschreibung 5
Bedienfeld 5
Zubehör 6
Bedienung des gerätes 6
Erste inbetriebnahme des geräts 6
Täglicher gebrauch 6
Funktionen 7
Anzeigen 7
Gartabelle 7
Wartung und reinigung 8
Lösen von problemen 8
Geräusche 8
Kundendienst 9

INSTALLATIONSANLEITUNG 10

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.
In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.
⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.
⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
⚠ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.
⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.
⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.
⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.
⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.
⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.
⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im

Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.
⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.
⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻.
Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

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

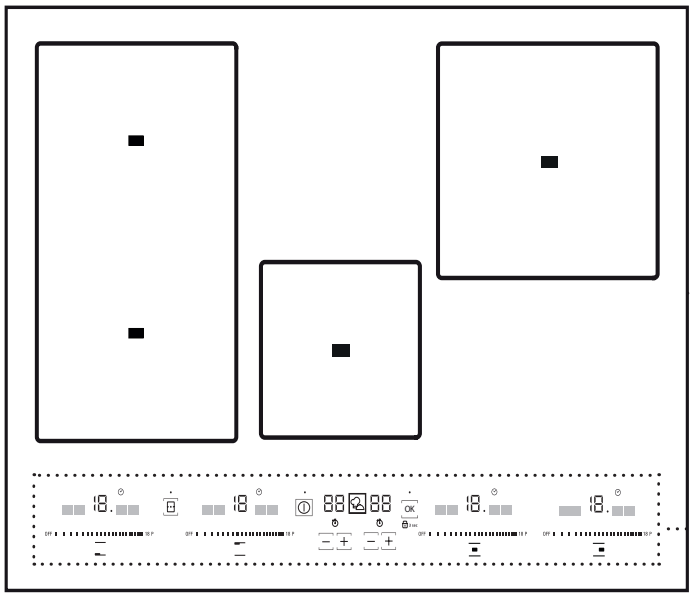
ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.
Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.
Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

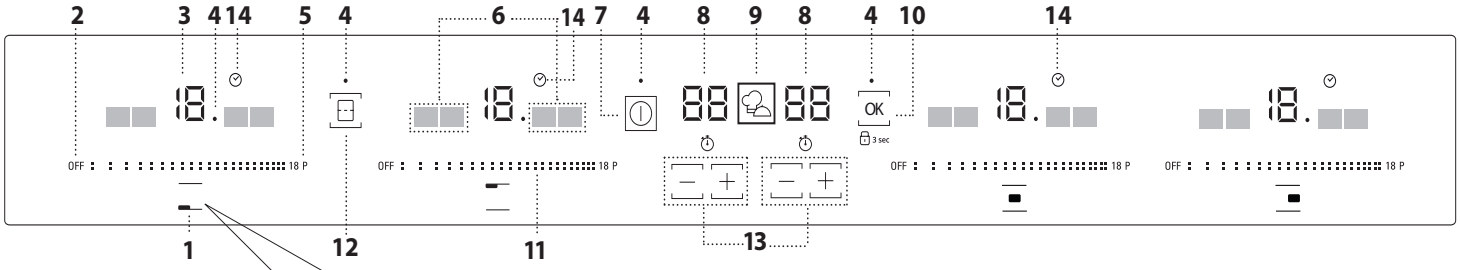
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

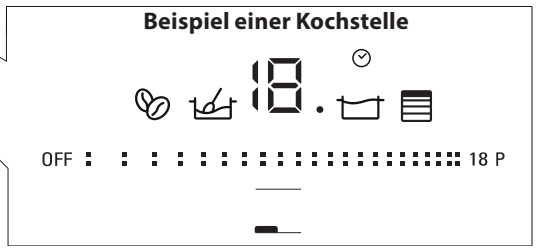
PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD

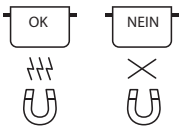




1. Identifizierung der Kochzone
2. Aus-Taste für die Kochzone
3. Ausgewählte Garstufe
4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
5. QUICK-Taste
6. Spezielle Funktionsanzeigen
7. Ein/Aus-Taste
8. Garzeitanzeige
9. Active cook-Taste (Sonderfunktionen)
10. OK-Taste / Tastensperre - 3 Sek.
11. Schieber-Touchscreen
12. Taste der vertikalen flexiblen Zone
13. Timer
14. Timer-Anzeige

ZUBEHÖR

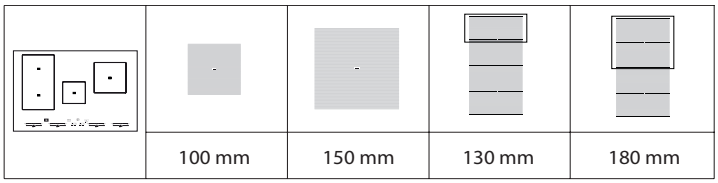
TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt).
Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.
Die Qualität der verwendeten Töpfe und Pfannen kann die Leistung und Garergebnisse beeinflussen.

Leere Töpfe oder Töpfe mit einem dünnen Boden
Bei eingeschaltetem Kochfeld keine leeren Töpfe oder Pfannen verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das kontinuierlich die Temperatur überwacht und es aktiviert die Funktion des „automatischen Abschaltens" bei hohen Temperaturen. Bei der Verwendung mit leeren Töpfen oder Töpfen mit dünnen Böden kann die Temperatur sehr schnell steigen und die Funktion des „automatischen Abschaltens" kann nicht sofort ausgelöst werden, wodurch das Kochgeschirr oder die Kochfeld-Oberfläche beschädigt wird. In diesem Fall nichts berühren und warten bis alle Komponenten abgekühlt sind.
Sollten Fehlermeldungen erscheinen, das Servicezentrum kontaktieren.

Minimaler Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die unterschiedlichen Kochstellen



BEDIENUNG DES GERÄTES

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

EINSTELLEN DER LEISTUNG

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt (nL). Die maximale Leistungsstufe (nL) ist dem Typenschild unten am Kochfeld zu entnehmen.

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:
Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden.
Die Taste + mindestens 3 Sekunden drücken. Auf dem Bildschirm wird das Symbol PL angezeigt.
Die Taste OK so lange drücken, bis die letzte ausgewählte Leistungsstufe erscheint.
Die Tasten + und − für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden. Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Die Taste OK zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.
Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol EE und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen.
Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

DEN SIGNALTON EIN-/AUSSCHALTEN

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:
Das Kochfeld einschalten.
Die Taste P auf dem ersten linken Schieber-Touchscreen für 3 Sekunden drücken.
Alle eingestellten Alarme bleiben aktiv.

TÄGLICHER GEBRAUCH

DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

POSITIONIERUNG

Die gewünschte Kochzone unter Bezugnahme auf die Positionssymbole an der Unterseite jedes Schieber-Touchscreens ermitteln.
Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochtopf bedecken.

AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFEN

Zur Aktivierung des Garzyklus:
Den Finger horizontal über den Schieber-Touchscreen (SLIDER) der ausgewählten Kochstelle bewegen. Über dem Schieber-Touchscreen erscheint die entsprechende Leistungsstufe. Mit dem Schieber-Touchscreen kann außerdem die Schnellaufheizfunktion ausgewählt werden (P).

Zur Deaktivierung des Garzyklus:
Die „AUS"-Taste oben auf dem Schieber-Touchscreen auswählen.

BEDIENFELDSPERRE

Für die Reinigung des Kochfelds, die Einstellungen sperren und verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird, die OK-Taste/Tastensperre für 3 Sekunden gedrückt halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der „Abschalt"-Funktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

TIMER

Es gibt zwei Timer- einer kontrolliert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen kontrolliert.

Zur Aktivierung des Timers:
Die Taste + oder − drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Die Zeit kann zu jedem Zeitpunkt geändert werden.

Zur Deaktivierung des Timers:
Die Tasten + und − gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

FUNKTIONEN

FLEXIBLE ZONE

Der gesamte linke Bereich kann unter Verwendung der Taste der „Flexiblen Zone“ als einzelne Kochzone kontrolliert werden. Beide Schieber-Touchscreens können verwendet werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.

TIMER

Es gibt zwei Timer- einer kontrolliert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen kontrolliert.

Zur Aktivierung des Timers:

Die Taste + oder − drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Die Zeit kann zu jedem Zeitpunkt geändert werden.

Zur Deaktivierung des Timers:

Die Tasten + und − gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten Ihrer Speisen bei einer idealen Temperatur, gewöhnlich nach Abschluss des Garvorgangs oder bei sehr langsamer Reduktion von Flüssigkeiten. Ideal zum Servieren von Speisen bei optimaler Temperatur.

NIEDERTEMPERATURGAREN

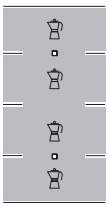
Diese Funktion ist ideal zum Erhalten einer Siedetemperatur, ermöglicht das Garen von Speisen über längere Zeit ohne Verbrennungsgefahr. Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.

KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.

Mindestens 2 bis 3 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollte in den Topf gefüllt und dieser unbedeckt gelassen werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

MOKA

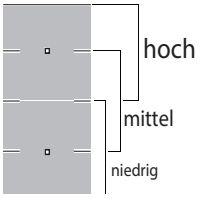


Entsprechende Zubehörteile sollten für diese Funktion verwendet werden: Moka, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE**.**
Die Moka, wie dargestellt, auf eine der vier Bereiche der flexiblen Zone stellen. Die Funktion aktivieren und warten, dass diese sich automatisch abschaltet.

SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden. Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.

ACTIVE HEAT



Diese Funktion unterteilt die flexible Zone in drei Bereiche (siehe Abbildung) und aktiviert eine zuvor festgelegte Leistungseinstellung. Sie ermöglicht den Topf von einem Bereich zum anderen zu bewegen, sodass der Garvorgang bei unterschiedlichen Temperaturen fortgesetzt werden kann.

ANZEIGEN

RESTWÄRME

Wird auf dem Display „H“ angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

TIMER-ANZEIGE

Diese Leuchte zeigt an, dass der Timer für eine Kochzone eingestellt wurde.

FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Max. Wärmeeinstellung (P)
GARMETHODE	Warmhalten von Speisen, Ziehen lassen von Risotto	Schmelzen, Auftauen	Kochen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Kochen, Schmoren, Anbraten, Grillen, cremig koche	Bräunen, Kochen, Schmoren, Anbraten, Grillen	Bräunen, Anbraten, Sieden, Grillen	Braten, Sieden	Schnelles Erwärmen

WARTUNG UND REINIGUNG

WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen

KUNDENDIENST

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

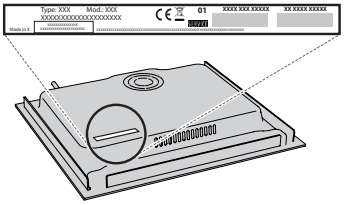
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite **www.bauknecht.eu.**

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

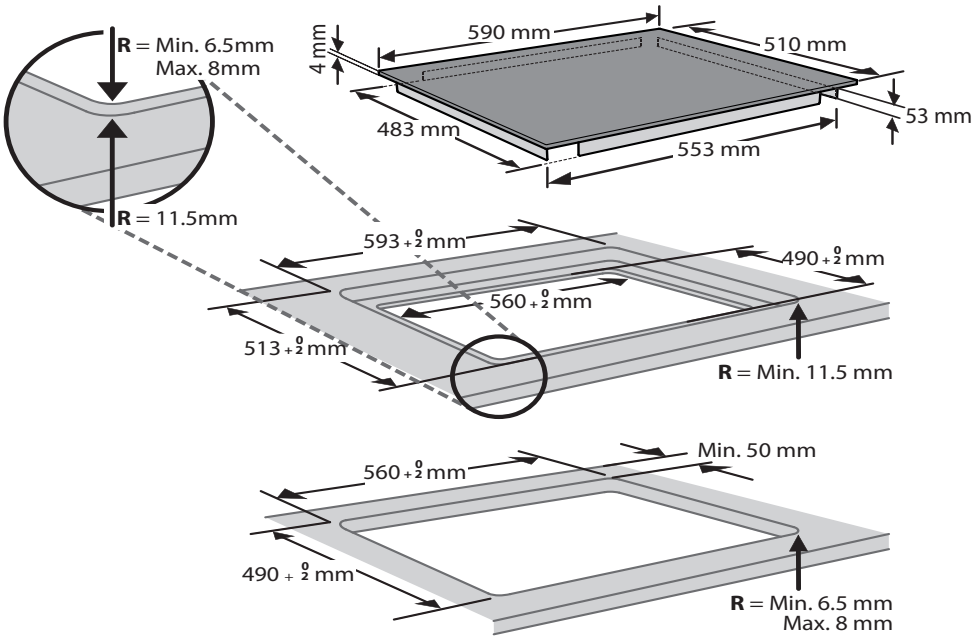
- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;

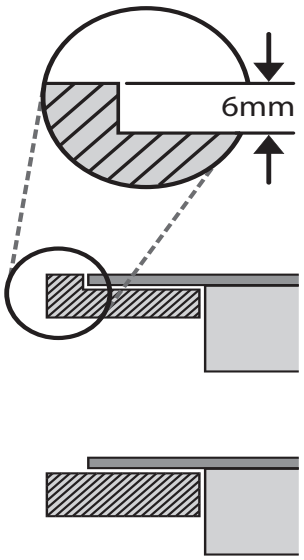


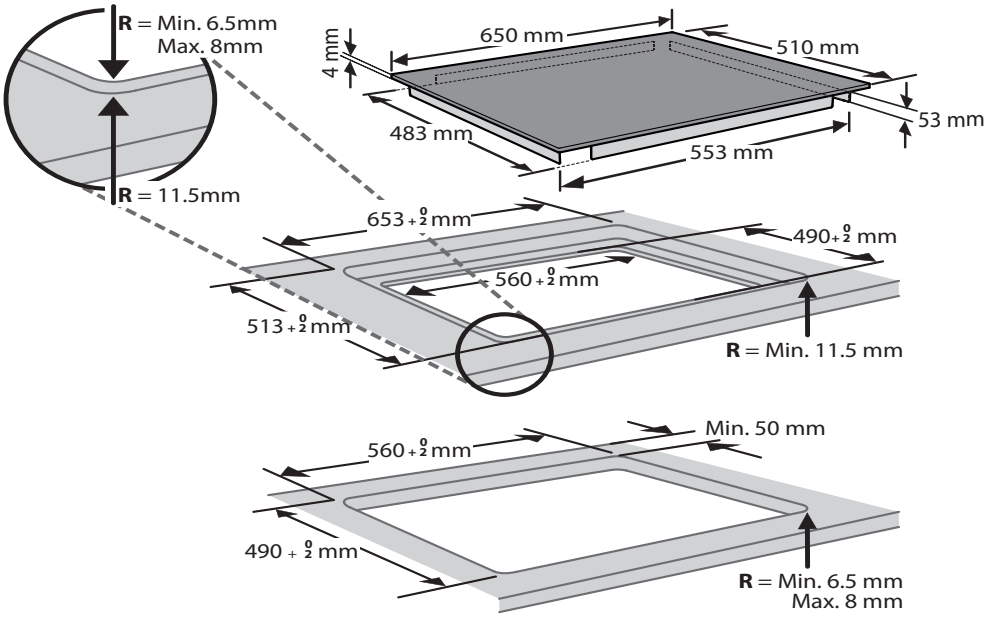
- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

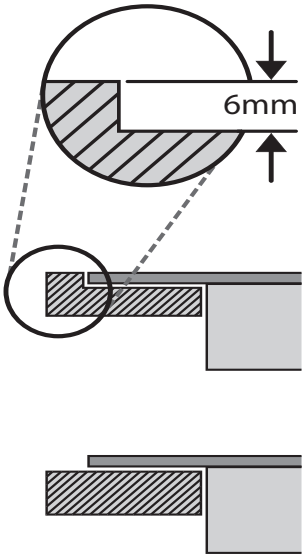
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

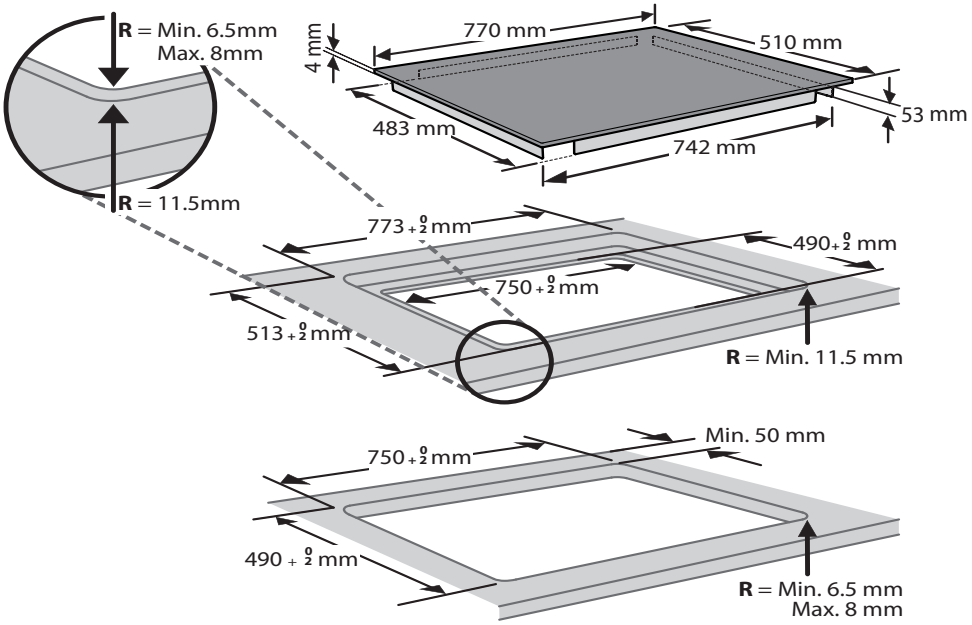
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

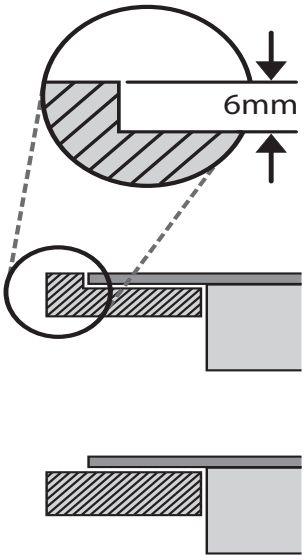

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
590 mm
510 mm
53 mm
483 mm
553 mm
593 +2 0 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
490 + 2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

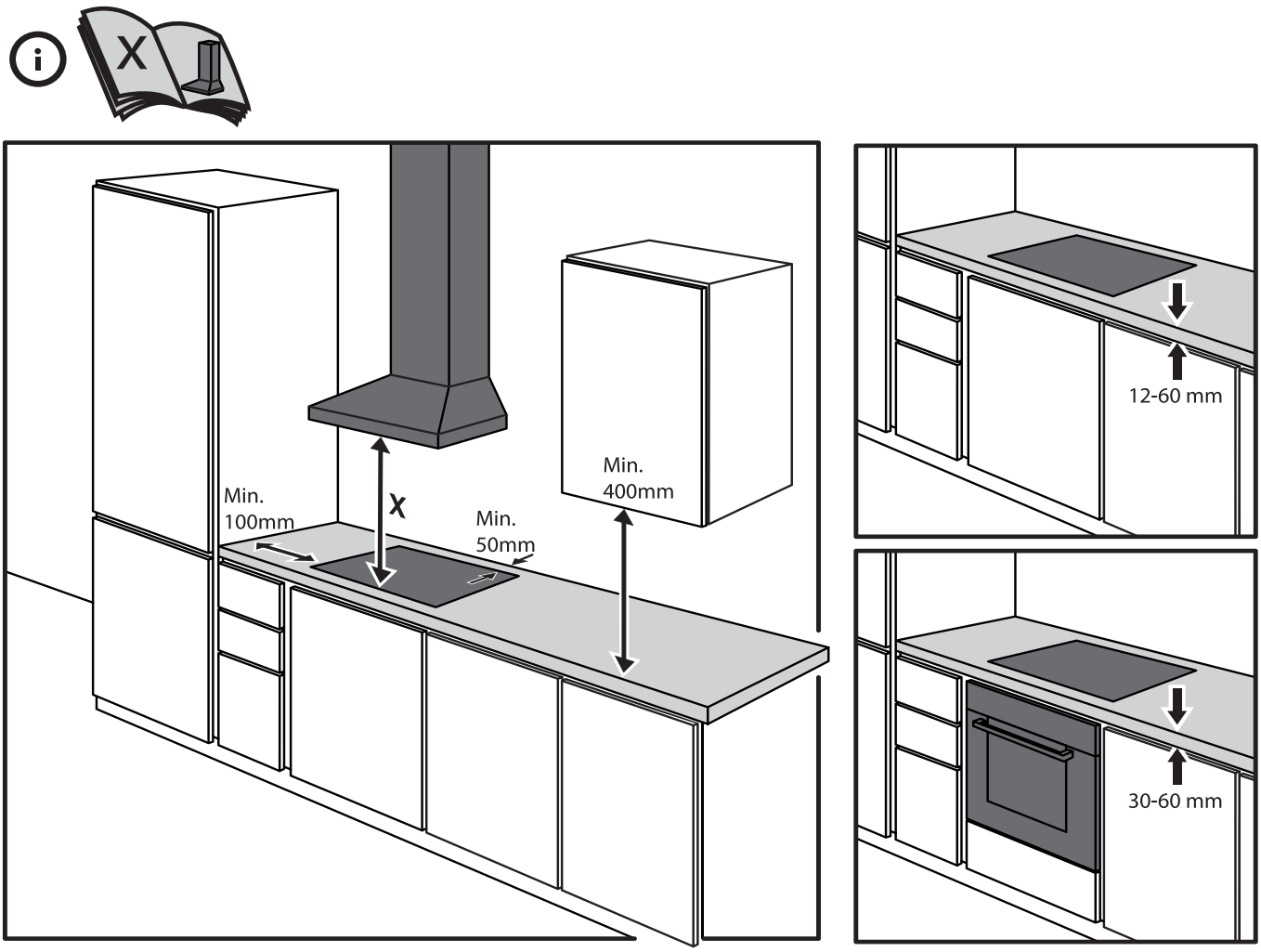

6mm

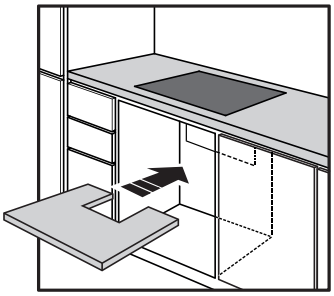

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
650 mm
510 mm
53 mm
483 mm
553 mm
653 +2 0 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
490 + 2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

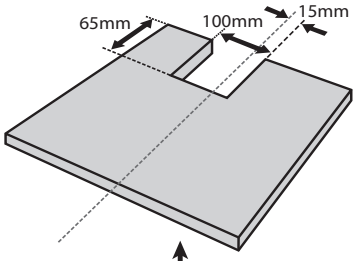

6mm

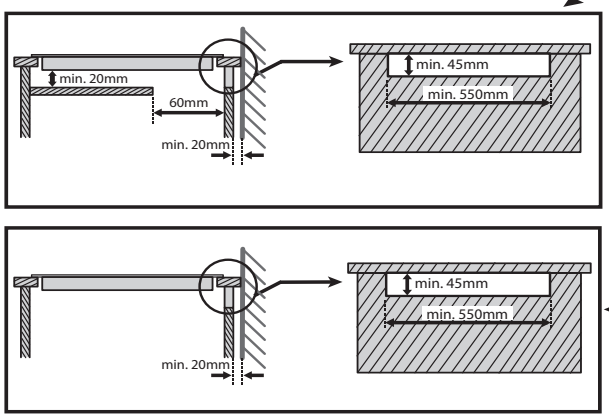

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
770 mm
510 mm
53 mm
483 mm
742 mm
773 +2 0 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
750 +2 0 mm
490 + 2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

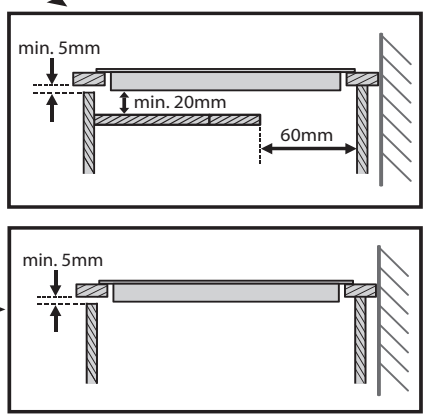

6mm


X
Min.
100mm
X
Min.
50mm
Min.
400mm
12-60 mm
30-60 mm

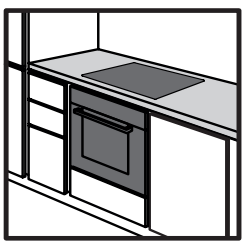



65mm
100mm
15mm

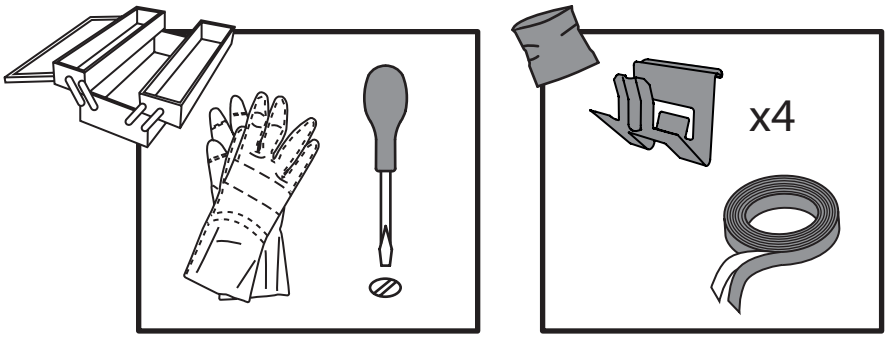

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

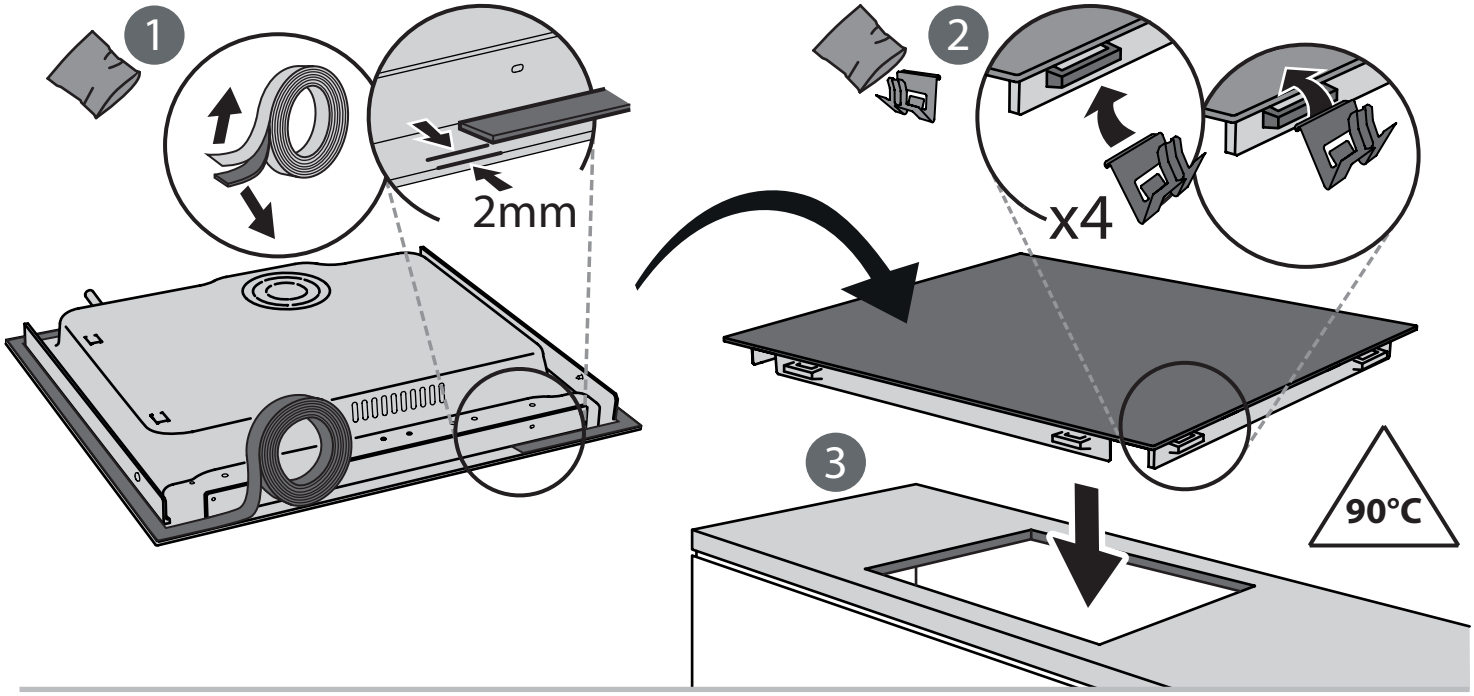

min. 5mm
min. 20mm
60mm

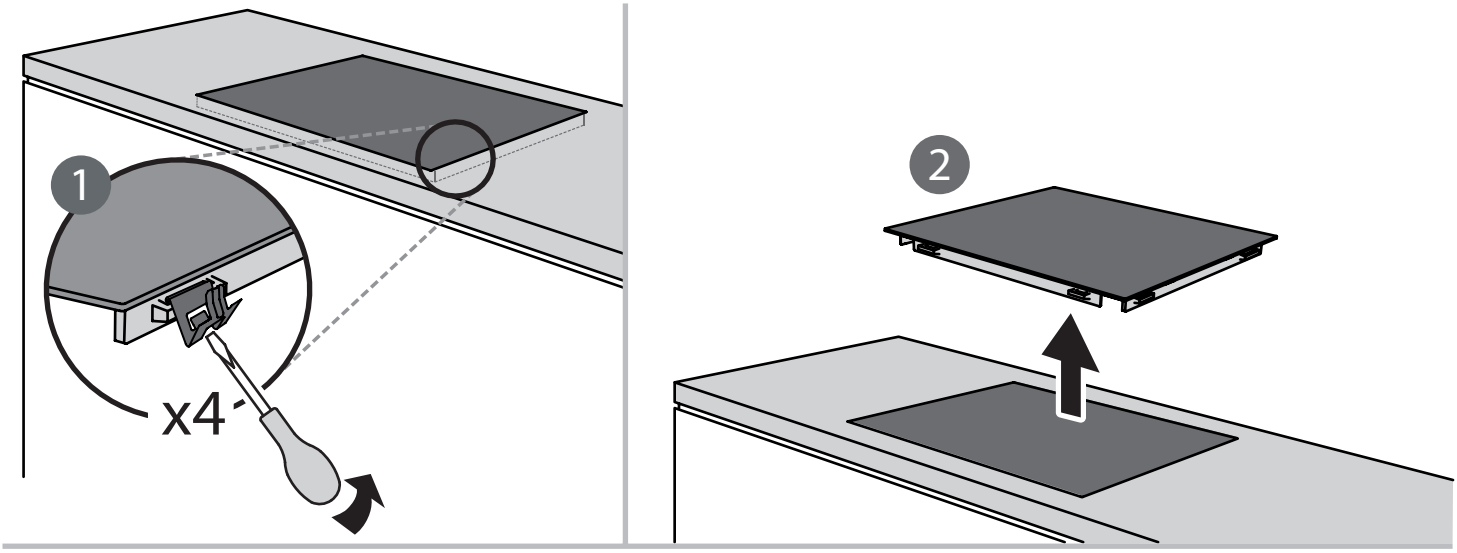
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

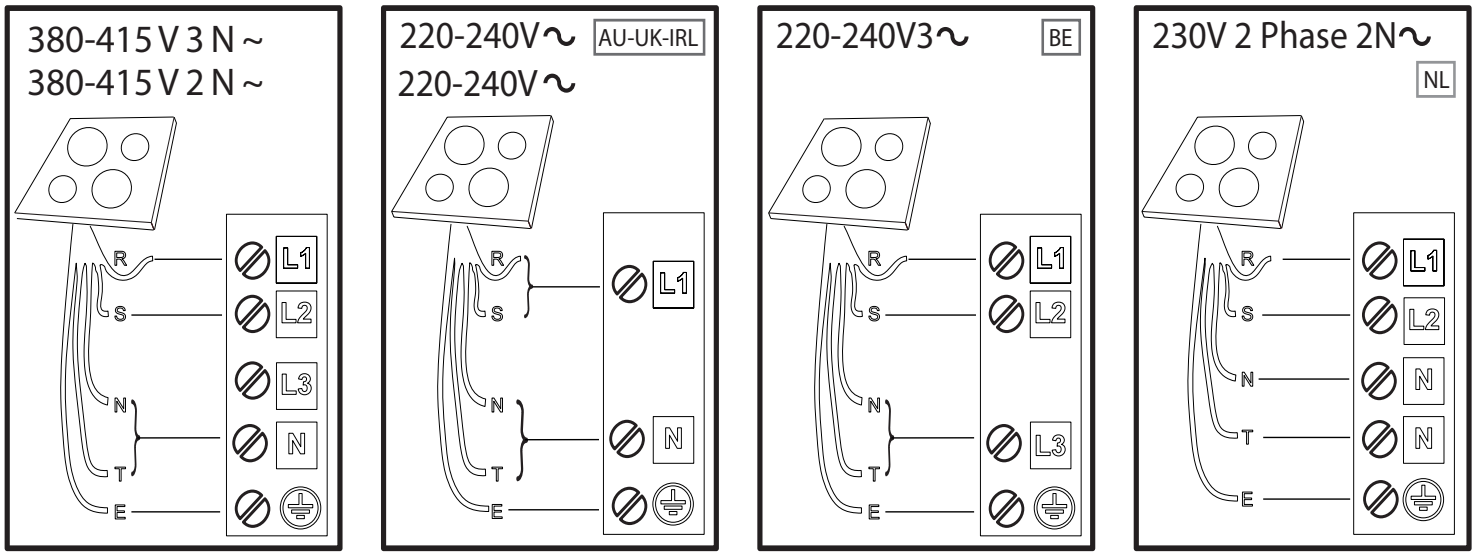


min. 5mm


x4


1
2mm
2
x4
3
90°C


1
x4
2



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

⏚ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm