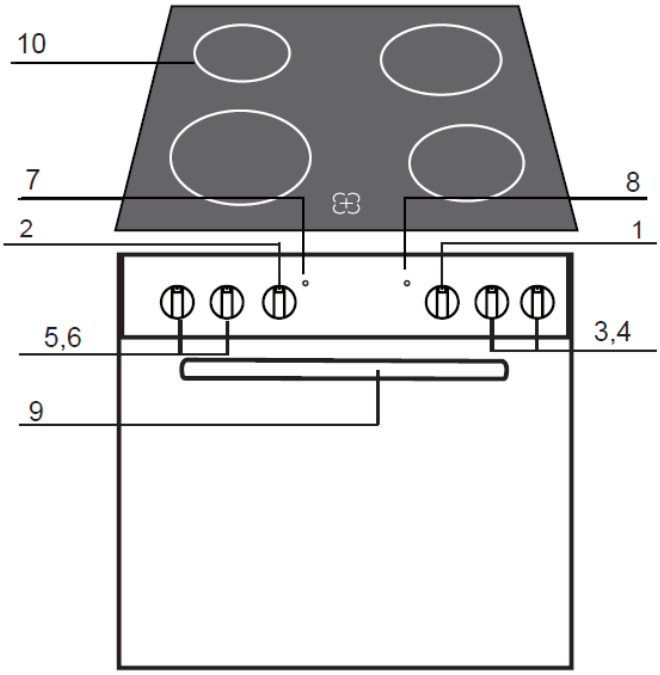
exquisit

Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld
EHE146-2.1

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Geräte kennenlernen



Position	Beschreibung
1	Temperaturregler Backofen
2	Fuktionswähler
3	Temp. Kochplatte
4	Temp. Kochplatte
5	Temp. Kochplatte
6	Temp. Kochplatte
7	Signal Licht Ofen-Temperatur
8	Signal Licht Kochplatten-Temperatur
9	Backofentürgriff
10	Kochplattenrahmen

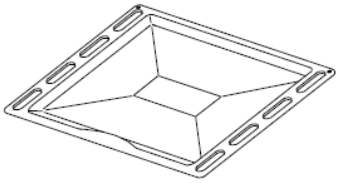
Zubehör für Einbau

-Backofen 4 Schrauben ST4.2x26 mm
-Kochfeld 4 Schrauben ST4.2x32 mm
4 Halteklammern und Dichtungsband

2 Brücken (nicht für den Empfohlenen Anschluss zu verwenden)

Grillrost

Backblech



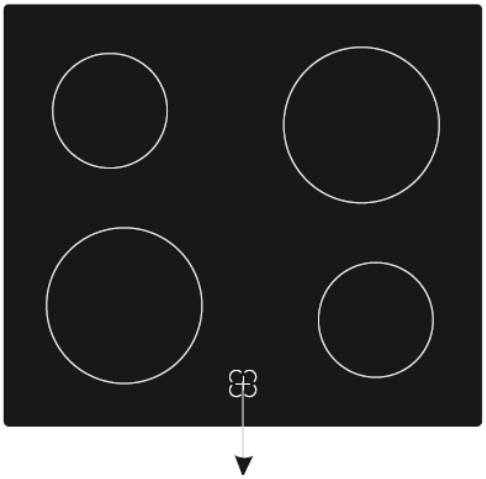


Abbildung 1 Restwärmeanzeige

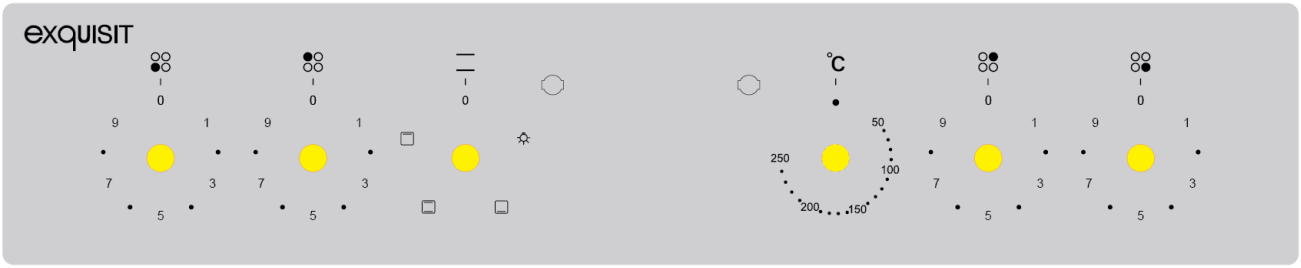


Abbildung 2 Bedienfeld

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland[1] oder gehen Sie auf unsere Homepage[2].
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

---

[1] Kundendienst Tel. +49 2944 9716-791
[2] www.exquisit.de

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 6
1.1 Sicherheit und Verantwortung 7
1.2 Sicherheit und Warnungen 8
1.3 Geräte auspacken 9
2 Einbau–/Installationsanweisung 10
2.1 Der richtige Einbauort 11
2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten 13
2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen 14
2.4 Backofen einbauen 16
2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen 17
3 Erstinbetriebnahme 17
4 Betrieb 19
4.1 Funktionen Backofen 19
4.2 Backofen bedienen 20
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr 21
5 Reinigung und Wartung 23
5.1 Backofentür aushängen 25
5.2 Leuchtmittel auswechseln 26
6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten 27
7 Kundendienst 30
8 Garantiebedingungen 31
9 Technische Daten 33
10 Altgeräte entsorgen 34

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise

Erklärung der Sicherheitshinweise

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Tod durch elektrischen Schlag

Verbrühungsgefahr

1.1 Sicherheit und Verantwortung

GEFAHR

Tod durch elektrischen Schlag!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden.
- Bei beschädigten Kabel– oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
- sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
- Kundendienst anrufen

GEFAHR

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden:
- wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden
- die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. **Kinder vom Gerät fernhalten!**
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

1.2 Sicherheit und Warnungen

WARNUNG

Brandgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

- Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
  - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heissen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.

ektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.

  - Besondere Vorsicht beim Braten:
  - Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost werden sehr heiß. **Kinder fernhalten!**
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um
  - Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0»stellen.

1.3 Geräte auspacken

ACHTUNG

Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!

→ Beschädigte Kochplatte/ Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

→ Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

→ Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
→ Im Falle eines Schadens den Kundendienst[3] oder den Lieferanten kontaktieren.

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Verpackungs-material

Umweltgerecht entsorgen

[3] Kundendienst Tel.+49 2944 9716-791

2 Einbau–/Installationsanweisung

Wichtige Informationen für den Benutzer

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher

Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

→ Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmem. Sie bringen sich und andere Benutzer in **Lebensgefahr**!

VORSICHT

Sachbeschädigung vermeiden!

Wir empfehlen, den Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufzustellen.

→ Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
→ Beim Geschirrspüler kann es zu Schäden am Gerät kommen.
→ Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

2.1 Der richtige Einbauort

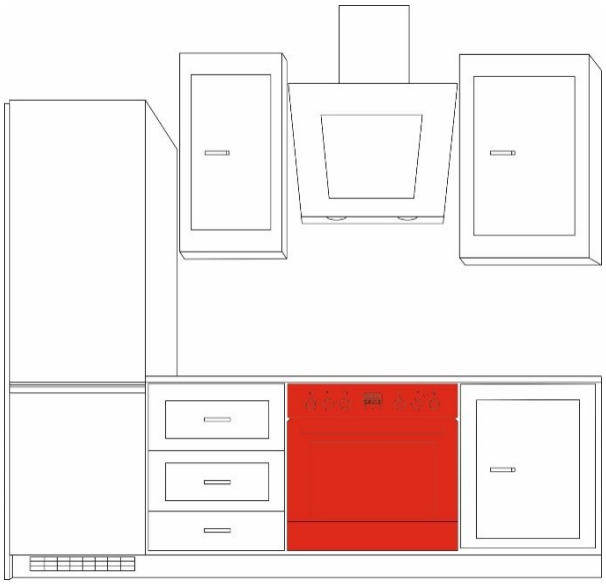


Abbildung 1 Position Backofen

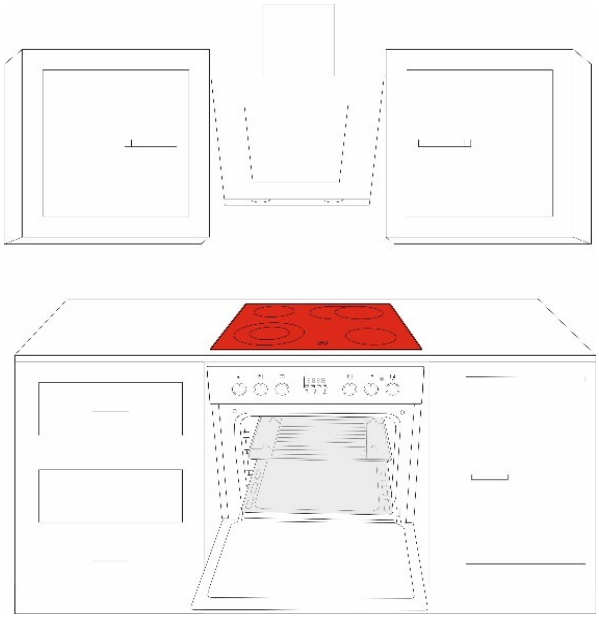


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

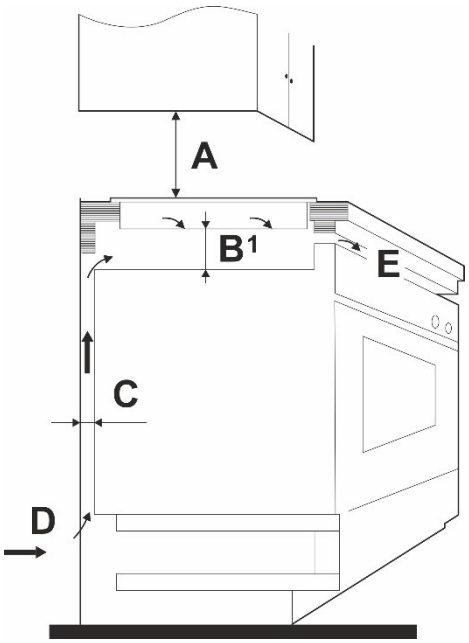


Abbildung 4 mit Wärmequelle

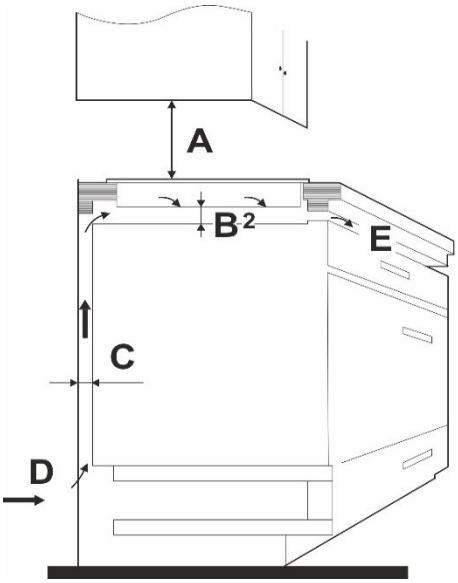


Abbildung 3 Ohne Wärmequelle

A760mm_B1 50 mm /50 mm min

C 20mm min_

D Lufteinlass_

E Luftauslass min 5mm

A760mm_B2 15 mm /50 mm min_

C 20mm min

D Lufteinlass

E Luftauslass min 5mm

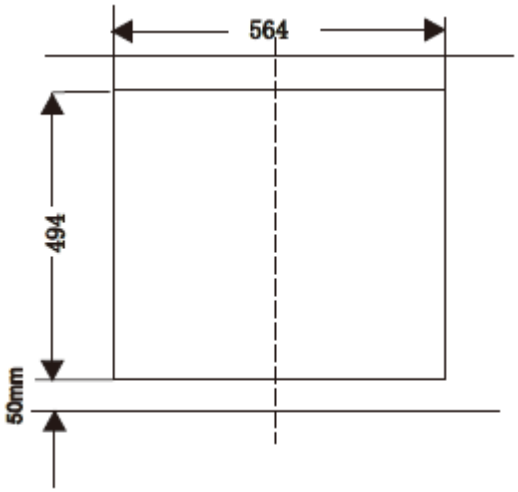


Abbildung 5 Ausschnitt Arbeitsplatte

Alle Masse sind mm

Arbeitsplatte gemäß Massskitze 564 x 494 mm aussägen

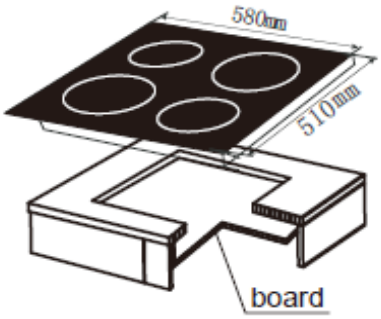


Abbildung 6 Glaskeramikkochfeld

Glaskeramikkochfeld

Außenmaß (Rahmen)

Backofen Abmessungen in mm

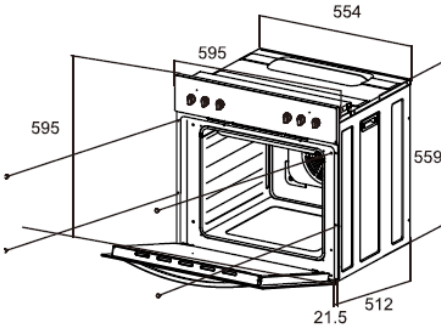
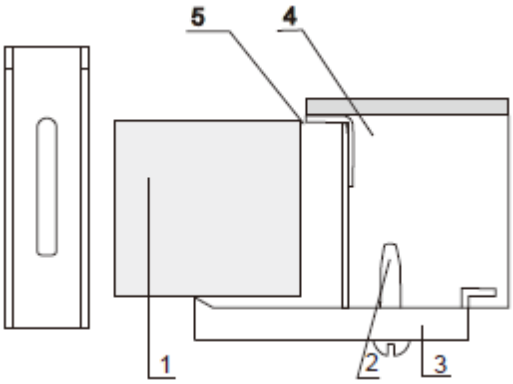


Abbildung 7 Backofen seitliche



2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

ACHTUNG

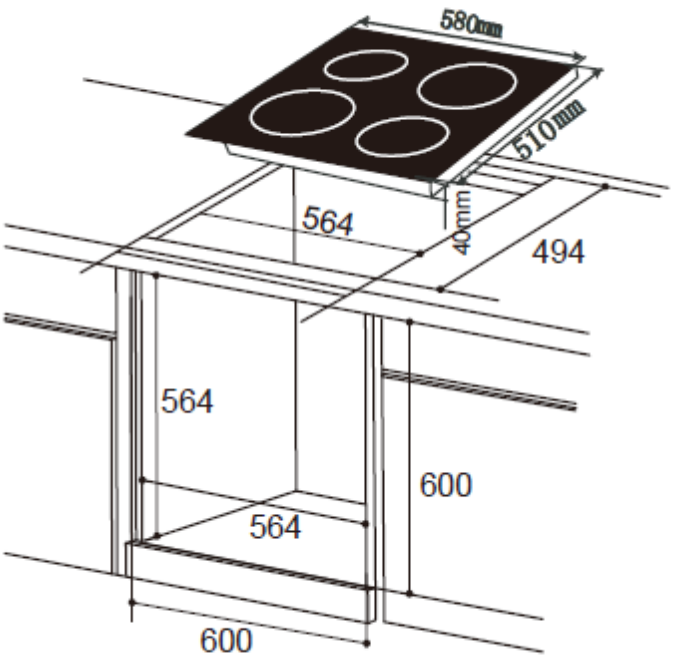
Sachbeschädigung vermeiden!

→ Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

⚠ VORSICHT

Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

→ Das Glaskeramikkochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. **Glasbruch!**



Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 30 mm dick sein.
- Das Glaskeramikkochfeld muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.

  Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11[4] mind. 100 °C.

2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen

Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Glaskeramikkochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärme-Anzeige nach vorne positionieren.

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

- Das Glaskeramikkochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Glaskeramikkochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
  - 4Stk. Halteklammern
  - 4Stk. Schrauben befestigen.
  - 4Stk. Schrauben befestigen.

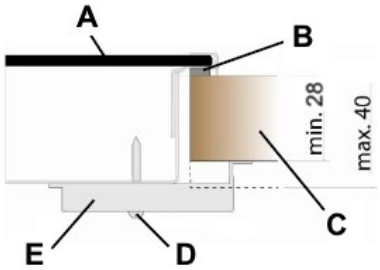


Abbildung 7 Querschnitt eingebautes Glaskeramikkochfeld

A Glaskeramikkochfeld

B Dichtung

C Arbeitsplatte

D Schraube

E Halteklammer

ACHTUNG

Das Glaskeramikkochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte legen. **Es muss beim ersten Versuch funktionieren!**

→ Andernfalls lässt sich das Glaskeramikkochfeld nicht ohne weiteres hochheben und das Dichtigkeitsband haftet beim zweiten Versuch nicht so gut.

[4] Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380- 415V 3N~50Hz ausgelegt.
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V.

WICHTIG

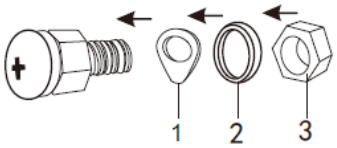
Für eine andere Anschlussvariante als 3 Phasen, unbedingt den Kundendienst [5]kontaktieren.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

*A*CHTUNG

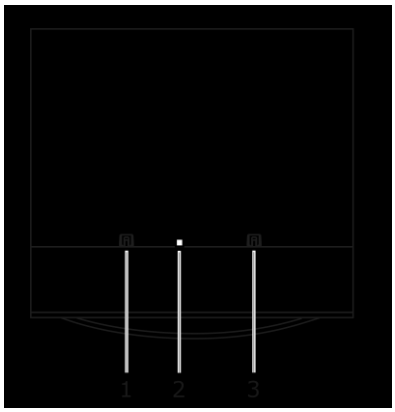
Erdungsleiter an die Klemme der mit ⏚ gekennzeichneter Anschlussleiste anschliessen.



Erdungsleiter

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

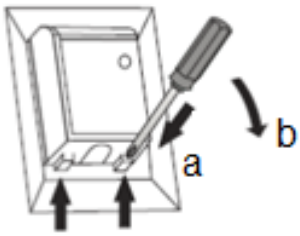
- Zum Entriegeln, den Schraubendreher ansetzen (**a**), geringfügig nach unten bewegen (**b**).
- Zum Schließen, den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.



1rot; 2 E Erde; 3 weiss

Abbildung 8 Backofen-Oberkante

Symbol Neutralleiter



A*bbildung 9 Netzanschlussdose*

[5] Kundendienst +49 2944 9169791

Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

- 380-415V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.
- -Brücke verbindet die Klemmen 4-5.
- -Phasenreihenfolge nach 1-2-3.
- -Neutralleiter auf 4 und 5.

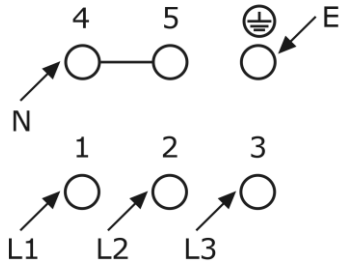


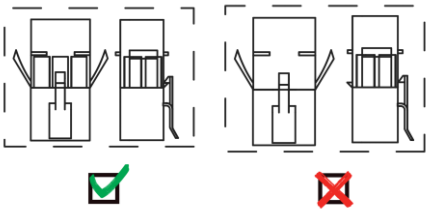
Abbildung 10 3 Phasen N3

2.4 Backofen einbauen

WARNUNG

Tod durch elektrischen Schlag!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.



Korrekt *falsch*

Abbildung 12 Steckanschluss Kochfeld zum Backofen

Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Die Stecker rot und weiß vom Kochfeld, entsprechen an der Backofenoberkannte 1 rot und 3 weiß anschließen. Siehe Abb. 8 Backofenoberkannte.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze Abb.11 dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

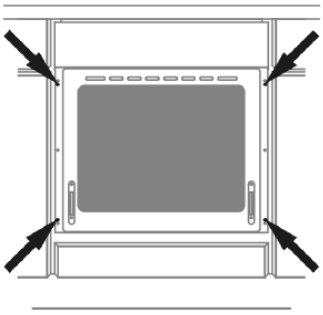


Abbildung 11 Backofen

Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

- Die Sicherung für den Herdstromkreislauf wieder einschalten
- Die Uhr an den Timer einstellen (modellabhängig)
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen

2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen

WARNUNG

Tod durch elektrischen Schlag

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

Um den Backofen auszubauen:

→ alle 4 Befestigungsschrauben lösen Abb.11
→ den Backofen leicht anheben und vorsichtig
→ die beiden Stecker vom Kochfeld zum Backofen ausstecken.

ACHTUNG

Sachschaden!

→ Das Glaskeramikkochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

Das Glaskeramikkochfeld, das auf die Arbeitsplatte geklebt ist, lässt sich nicht ohne weiteres ausbauen.

3 Erstinbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch den **Backofen** gründlich reinigen.

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.

2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.

3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen. Dadurch sind mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt.

4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

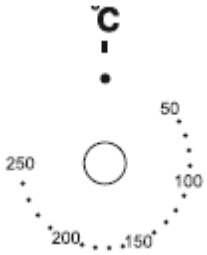
→ Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

Backofen Temperaturregler

Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet.

Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.

Unter- und Oberhitze

Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.

Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

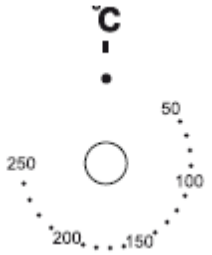
Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.

Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

Diese Beheizungsart ist z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) oder Obstkuchen geeignet.

4.2 Backofen bedienen



Mit dem Temperaturregler die gewünschte Backofentemperatur wählen zwischen 50-250 °C

ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!
Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Die Betriebsanzeige leuchtet solange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.

Das Einschalten des Backofens wird über Kontrollleuchte signalisiert gelb.

Während des Backens schaltet sich die Betriebsanzeige zeitweise ein- und aus. (Thermostatfunktion des Backofens).

Restwärme nutzen. Den Backofen etwa 5 früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Zum Ausschalten: Backofenfunktionswähler und Backofen Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.

Betriebsanzeige (Heizvorgang im Backofen)

Glaskeramikkochfeld bedienen

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

WARNUNG

Verbrennungen durch heisse Oberflächen des Glaskeramikkochfeldes!

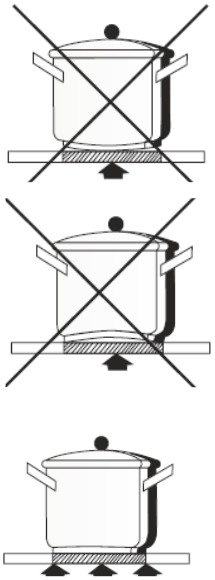
Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

→ Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.

→ Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.

→ Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.

→ Halten Sie sehr **schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern.**



4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden

Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten"

Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

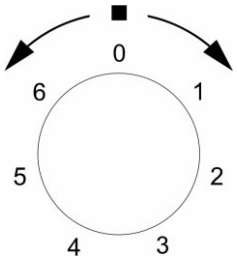
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel ‚Reinigung und Pflege'.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	**Energieregler**
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	schnelles Kochen / Braten



Einschalten des Kochfeldes

Die Heizungszonen werden durch die auf der Bedienblende des Einbau-gerätes befindlichen Energieregler reguliert, die eine Veränderung der Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur ermöglichen.

Neben dem Energieregler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes angibt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Ausschalten des Glaskeramikkochfeldes

Den Energieregler auf „0“ drehen.

5 Reinigung und Wartung

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen Stromschlaggefahr!

→ Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

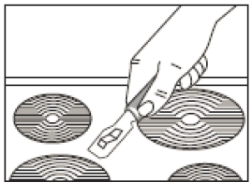
Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

→ Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingenschabern.

→ Rasierklingen äusserst scharf



VORSICHT

Bei Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen

Glaskeramikkochfeld

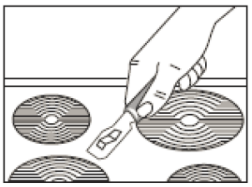
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger das Glaskeramikkochfeld reinigen.

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingenschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!



Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

- Steam Clean-Dampfreinigung:

  → In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,

  → Backofentür schließen,

  → Backofen-Temperaturregler auf „50 °C" und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze" drehen,

  → Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,

  → Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen. Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

5.1 Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

- Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. *Klappbügel nach oben drücken
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

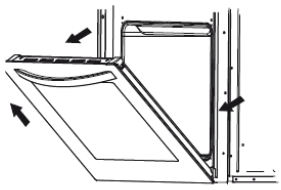


Abbildung 13 Backofentür 1

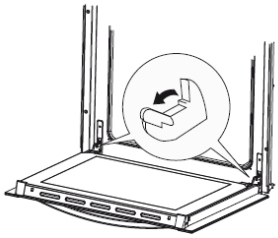


Abbildung 14 Backofentür 2

Innere Glasplatte reinigen

Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.

- Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
- Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
- Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

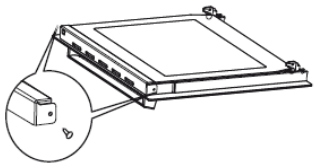


Abbildung15 Glasplatte

5.2 Leuchtmittel auswechseln

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

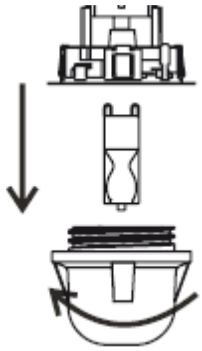


Abbildung16 Innenbeleuchtung

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

1. Sicherung ausschalten.
2. Der Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Das neue Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Backofen-Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störungsfall den Kundendienst kontaktieren.

6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurch-messer angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und –bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und –bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holz-stäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze

KUCHEN **Gebäckart**	**Ober-/Unterhitze**		**Backzeit** **[Min]**
	Einschubhöhe	**Temp. [C°]**	
Napfkuchen/	2	170-180	55-80
Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	160-180	65-80
Sandkuchen	2-3	170-180	20-30
Tortenboden	2	170-180	30-40
Biskuittorte			60-70
Früchtestollen			
Käse-/Quark-kuchen (Mürbeteig)			60-90
Früchtecake (Teacake)	2	160-180	40-60
Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen:			
- Mürbeteig	3	170-180	35-60
- Hefeteig			30-50
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110	35-45

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkt verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

BRATEN	**Einschubhöhe**		**Temperatur [C°]**	**Garzeit**
Fleischart	**Ober-/ Unterhitze**		**Ober-/ Unterhitze**	**in Min**
Rindfleisch				**Per 1 cm**
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch"/saignant Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium" -durchbraten „well done"/bien cuit Rinderbraten		3 3 3 2	250 250 210-230 200-220	12-15 15-25 25-30 120-140
Schweinefleisch				
Braten Schinken Schweinefilet		2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
Kalbfleisch		2	200-210	90-120
Lammfleisch		2	200-220	100-120
Wild		2	200-220	100-120
Geflügel				
Hähnchen Gans (ca. 2 kg)		2	210-220 190-200	40-55 150-180
Fisch		2	210-220	40-55

*** Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.**

Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

7 Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

WICHTIG

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: +43 820 200-170

Kundentelefon für Belgien, Niederlande, Luxemburg

+49 2944 9716-791

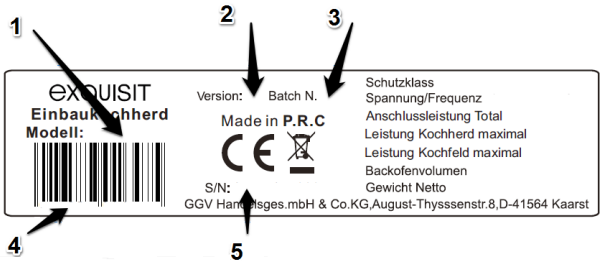
Email: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturauftrage können auch online erfasst werden.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- vollständige Anschrift, Tel. Nr.,
- Fehlerbeschreibung
- Angaben Typenschild



Typenschild

Das Typenschild ist im Gerät am Türrahmen (Backofen) oder auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

1 Modell	2 Version	3 Batch
4 EAN	5 Seriennummer	

8 Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemässe Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille-Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-791

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

9 Technische Daten

Marke		**Exquisit**
Modell		**EHE146-2.1**
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	8350
Anschlussleistung Ofen	W	2350
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x595x558
Gewicht, unverpackt	kg	28,5
EAN Nr. Backofen	0490083	401657202274
EAN Nr. Kochfeld	0450130	4016572402995

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

10 Altgeräte entsorgen

Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

exquisit

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
GERMANY

ehe146-2-1_0490083_e1-0_k04.docx

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

EINBAUKÜHLSCHRANK

BUILT-IN FRIDGE

RÉFRIGÉRATEUR INTÉGRÉ

INGEBOUWDE KOELKAST

KS 120.4A++ EB

Deutsch	Seite	2
English	Page	33
Français	Page	63
Nederlands	Pagina	93

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Signalwörter 5
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Klimaklassen 9
3. Installation 9
   3.1 Wahl des Standorts 9
   3.2 Einbau 10
   3.3 Wechsel des Türanschlags 15
4. Bedienung 16
   4.1 Temperaturregelung 16
   4.2 Betriebsparameter 17
   4.3 Hilfreiche Tipps / Energie sparen 17
      4.3.1 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen 18
      4.3.2 Lagerung von Lebensmitteln 20
5. Reinigung und Pflege 25
   5.1 Abtauen 26
   5.2 Austausch des Leuchtmittels 26
6. Problembehandlung 27
7. Außerbetriebnahme 29
8. Technische Daten 30
9. Entsorgung 31
10. Garantiebedingungen 32

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

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes 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.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

1. Sicherheitshinweise

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kühlen von Lebensmitteln 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 zwischen 3 und 8 Jahren dürfen Kühlgeräte be- und entladen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr.

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
3. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
4. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
5. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
6. Berühren Sie den Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

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

1. Ihr Gerät wird mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R600a betrieben. **Das Kältemittel R600a ist brennbar**. Deshalb ist es **unbedingt** erforderlich, dass keine Systemteile des Kühlkreislaufs während des Betriebs oder Transports des Gerätes beschädigt werden.
2. Sollte ein Systemteil Beschädigungen aufweisen, darf sich das Gerät **auf keinen Fall** in der Nähe von Feuer, offenem Licht und Funkenbildungen befinden. Nehmen Sie in einem solchen Fall sofort Kontakt zu Ihrem Kundendienst auf.
3. **Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:**
   a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
   b) Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** die Bedienelemente des Gerätes.
   c) Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
   d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.
4. Halten Sie alle Teile des Gerätes fern von Feuer und sonstigen Zündquellen, wenn Sie das Gerät entsorgen oder außer Betrieb nehmen.
5. **EXPLOSIONSGEFAHR**! Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln in dem Gerät, da ansonsten zündfähige Gemische zur Explosion gebracht werden können.
6. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR.
7. Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
8. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240V/50Hz/AC. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel..
9. Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechende ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Sicherheitssteckdose. Anderenfalls kann es zu

gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

10. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
11. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
12. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
13. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
14. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGS!.
15. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
16. Benutzen Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Gerätes, es sei denn, diese werden vom Hersteller Ihres Kühlgerätes empfohlenen.
17. Stellen Sie keine Wärme abstrahlenden elektrischen Geräte auf Ihr Gerät.
18. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser / Regen in Kontakt kommt, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
19. Stellen Sie keinen Wasserkocher und keine Vasen auf das Gerät. Die Isolierung der Elektrik Ihres Gerätes kann ansonsten durch verschüttetes oder überkochendes Wasser nachhaltig beschädigt werden.
20. Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät, um Ihr Gerät abzutauen oder zu reinigen. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!
21. Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht STROMSCHLAGGEFAHR! .
22. Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.
23. **Achten Sie auch bei einer zeitweiligen Außerbetriebnahme des Gerätes darauf, dass keine Kinder in das Innere des Gerätes gelangen können.** Beachten Sie die dafür relevanten Sicherheitshinweise 1. und 4. unter AUßERBETRIEBNAHME, endgültige.
24. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

⚠ VORSICHT!

1. Stellen oder legen Sie **niemals kohlensäurehaltige Getränke** in die Niedrigtemperatur-Bereiche des Gerätes (Gefrierteil / Gefrierfach), da diese dort explodieren können.
2. An der Rückseite des Gerätes befinden sich der Kondensator und der Kompressor. Diese Bestandteile können während der normalen Benutzung des Gerätes eine hohe Temperatur erreichen. Schließen Sie das Gerät entsprechend der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen an. Eine unzureichende Belüftung beeinträchtigt den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes und beschädigt das Gerät. Decken Sie die Ventilationsöffnungen niemals ab.
3. Berühren Sie die stark gekühlten Oberflächen des Gerätes nicht mit nassen oder feuchten Händen, da ansonsten Ihre Haut an den Oberflächen festkleben kann.

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. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45^0 hinaus.
3. Falls das Gerät in einer horizontalen Position transportiert wird, kann Öl aus dem Kompressor in den Kühlkreislauf gelangen.
4. Lassen Sie das Gerät für mindestens **4-6 Stunden** aufrecht stehen, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen, damit das Öl in den Kompressor zurückfließen kann.
5. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
6. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
7. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
9. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
10. Stellen oder legen Sie keine heißen Flüssigkeiten und heißen Lebensmittel in das Gerät.
11. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.

12. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. Klimaklassen

Welcher Klimaklasse Ihr Gerät unterliegt, entnehmen Sie bitte dem Kapitel TECHNISCHE DATEN. Die Angaben dort gewähren einen zuverlässigen Betrieb Ihres Gerätes entsprechend der Angaben der folgenden Tabelle.

KLIMAKLASSE	UMGEBUNGSTEMPERATUR	
SN	**+10⁰→+32⁰ C**	z.B. ungeheizter Keller
N	**+16⁰→+32⁰ C**	Wohntemperaturbereich
ST	**+16⁰→+38⁰ C**	Wohntemperaturbereich
T	**+16⁰→+43⁰ C**	Wohntemperaturbereich

3. Installation

3.1 Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes im Kapitel ENTSORGUNG.
2. Das Zubehör Ihres Gerätes ist möglicherweise gegen Beschädigungen durch den Transport gesichert (Klebebänder etc.). Entfernen Sie solche Klebebänder äußerst vorsichtig. Entfernen Sie mögliche Rückstände der Klebebänder nur mit einem feuchten Tuch und etwas handwarmem Wasser sowie einem milden Reinigungsmittel (s.a. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE). Entfernen Sie keinesfalls irgendwelche Bestandteile der Rückwand des Gerätes!

3. Bauen Sie das Gerät an einer geeigneten Stelle mit einem angemessenen Abstand

zu extremen Hitze- oder Kältequellen auf.

4. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
5. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
6. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
7. Die Türen müssen sich komplett und ungehindert öffnen lassen.
8. Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Untergrund auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau.
9. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
10. Das Typenschild befindet sich im Gerät oder außen an der Rückwand.

3.2 Einbau

- Es gibt, abhängig vom Lieferumfang, zwei Möglichkeiten für den Einbau. Gehen Sie entsprechend der Art Ihres Befestigungszubehörs entweder nach Möglichkeit **A** oder **B** vor.
- Die Abmessungen ihres Gerätes finden Sie im Kapitel TECHNISCHE DATEN.

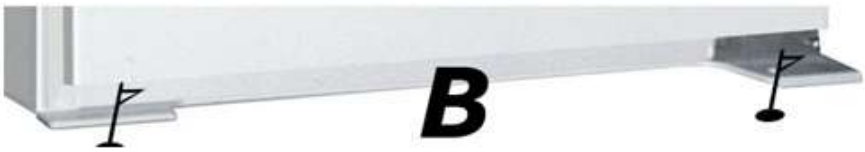
⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Einbau aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Führen Sie den Einbau mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45^0 hinaus.

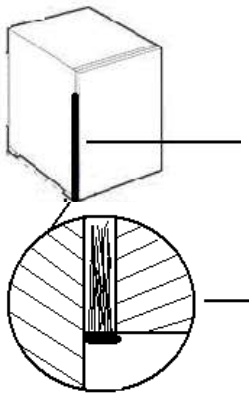
EINBAU A

1. Schieben Sie das Gerät behutsam in die Einbaunische und prüfen Sie, ob das Gerät sicher und ordnungsgemäß ausgerichtet in der Nische steht.
2. Anschließend fixieren Sie das Gerät mittels der Montage der 4 Holzschrauben an den in der folgenden Zeichnung aufgeführten Befestigungspunkten.

Befestigungspunkte zum Fixieren des Gerätes durch die bereits fertig montierten Bauteile A+B und den mitgelieferten Holzschrauben in der Einbaunische.



3. Der nach dem Einbau entstandene Zwischenraum zwischen Einbau-Nische und Gerät wird durch Einstecken der im Lieferumfang enthaltenen Plastikprofildichtung ausgeglichen.



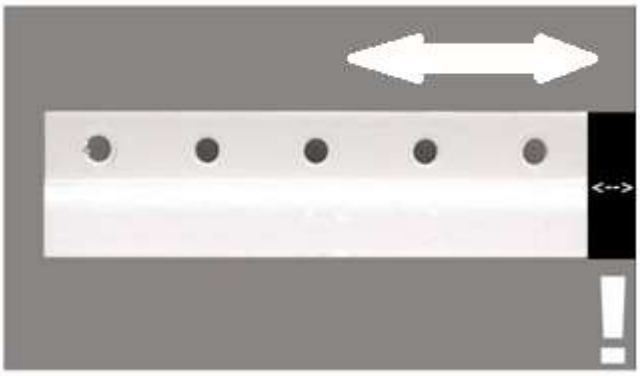
UM DIE SCHLEPPVORRICHTUNG ZUM ÖFFNEN BZW. SCHLIEßEN DER TÜR ZU MONTIEREN, GEHEN SIE BITTE SCHRITTWEISE WIE FOLGT VOR:

1. Befestigen Sie die zwei kleinen Scharniere mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben. Je nach Türanschlag entscheiden Sie sich bitte für eine Links- bzw. Rechtsmontage.

2. Montieren Sie nun das lange Scharnier an der Innenseite der Möbeltüre. Nehmen Sie wie in der folgenden Zeichnung aufgeführt das richtige Maß, indem Sie die Scharniere aufeinander stecken.

3. Bei der anschließenden Ausrichtung achten Sie bitte darauf, dass die Außenseite des langen Scharniers ca. 2 cm Abstand zur Außenseite der Möbeltüre aufweist. Fixieren Sie nun das Scharnier mit den beigefügten Schrauben.

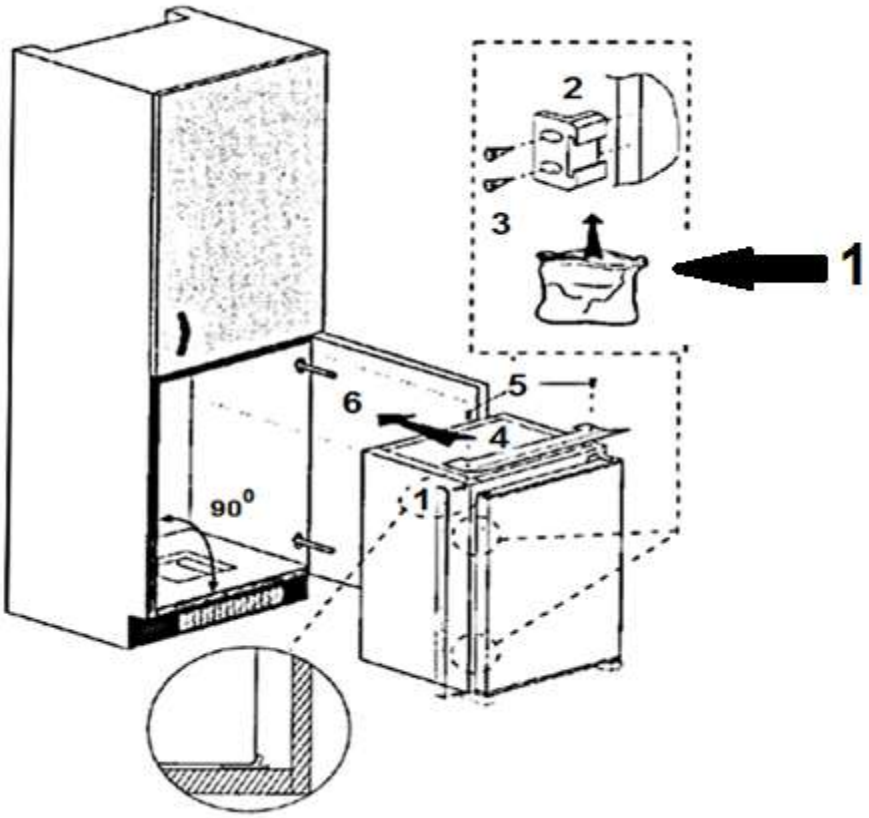
2 cm Abstand



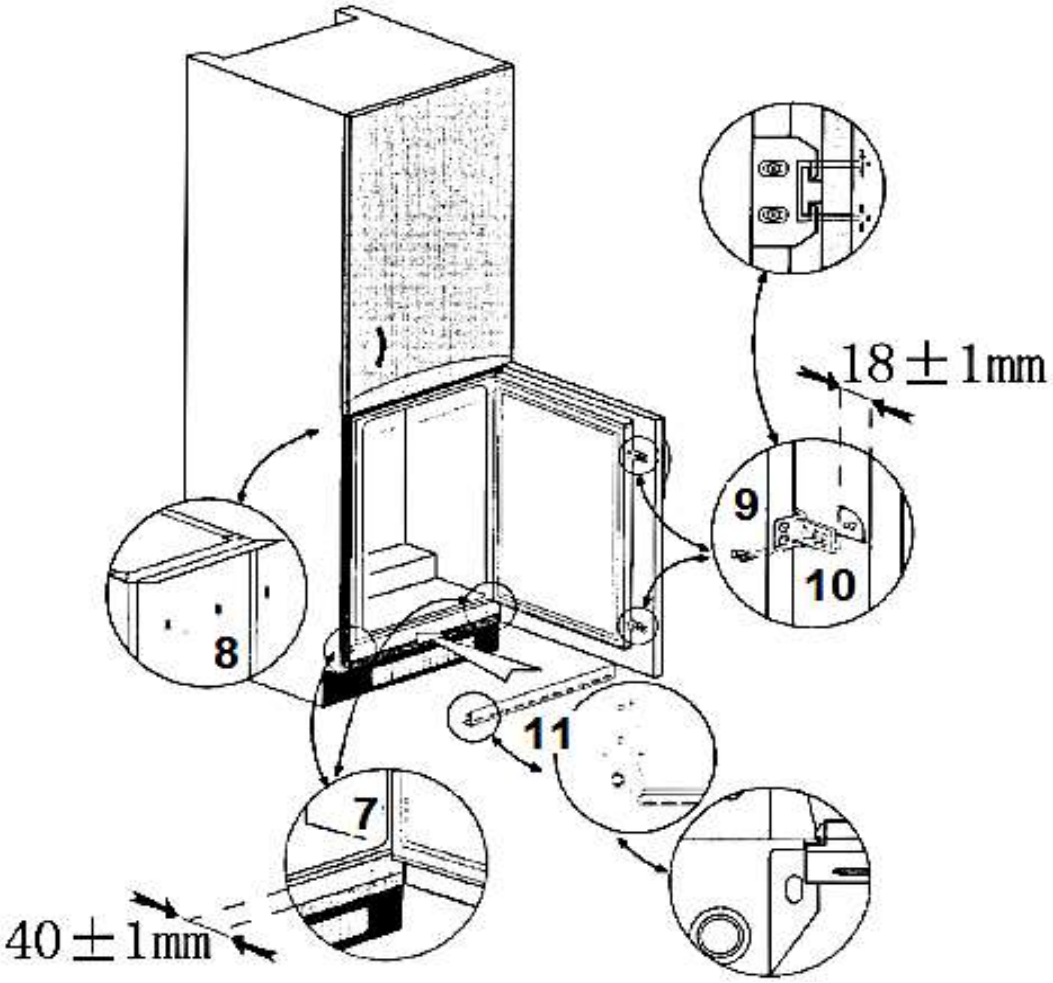
Schwarzer Balken stellt 2 cm Abstand dar.

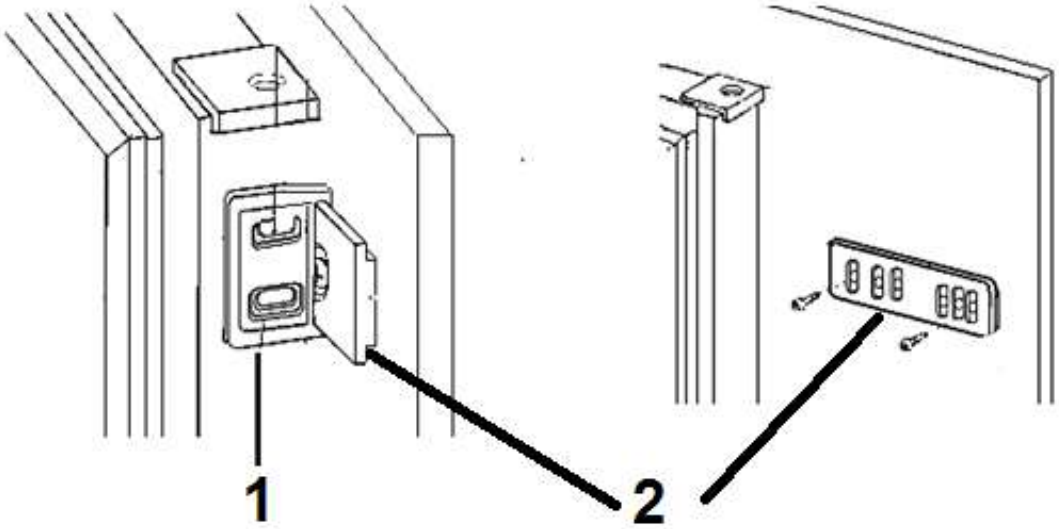
Sie können das lange Scharnier am besten anbringen und ausrichten sowie mit dem kurzen Scharnier verbinden, wenn Sie beide Türen weit geöffnet haben!

EINBAU B



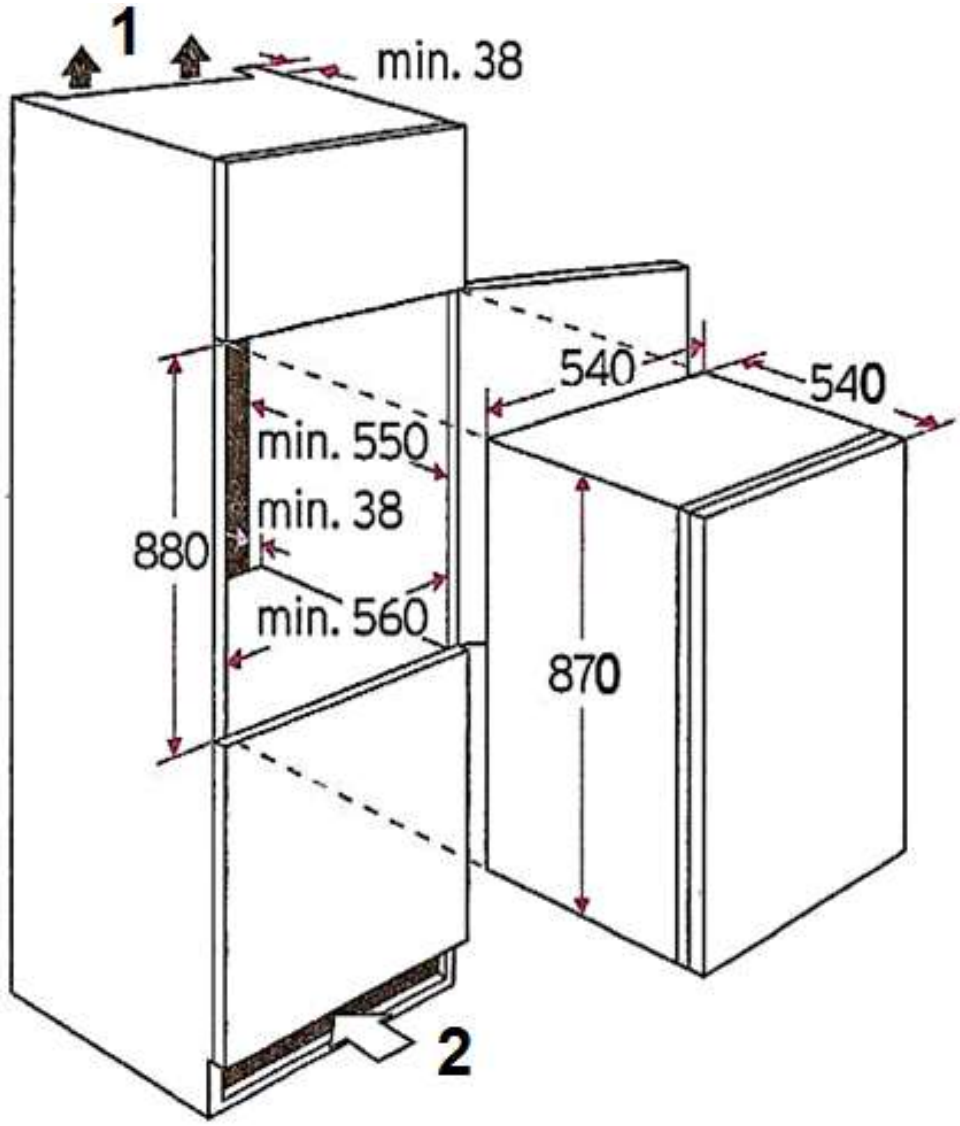
1: Verpackungsbeutel





1: Scharnierteil an Kühlschranktür. 2: Scharnierteil an Schranktür.

Abmessungen A/B



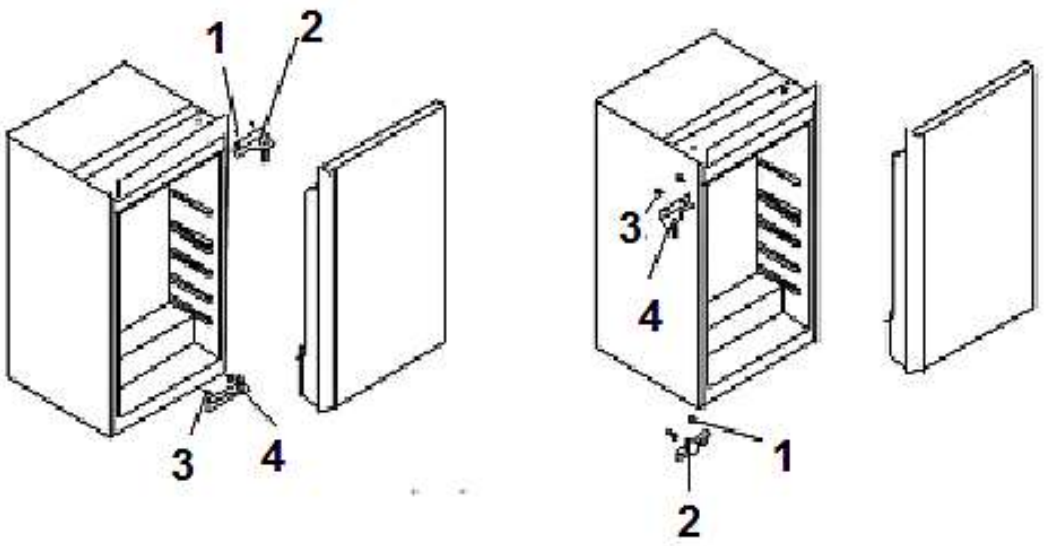
1: Luftaustritt 200 cm^2.
2: Lufteintritt im Sockel 200 cm^2.

3.3 Wechsel des Türanschlags

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Wechsel des Türanschlags aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Führen Sie den Wechsel des Türanschlags mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45^0 hinaus.

1. Lösen und entfernen Sie die zwei Schrauben (1+2) und entfernen Sie anschließend das komplette obere Scharnier.
2. Ziehen Sie die Tür nun nach oben, bis diese aus dem unteren Scharnier ausgehebelt ist. Stellen Sie die Tür behutsam und sicher ab.
3. Lösen und entfernen Sie nun die Schrauben (3+4) von dem unteren Scharnier und entfernen Sie es ebenfalls vom Gerät.
4. Montieren Sie nun das ehemals obere Scharnier an der unteren Position und befestigen Sie es wieder mit den 2 Montageschrauben und führen Sie alle oben genannten Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Zum Schluss prüfen Sie bitte, ob die Tür exakt ausgerichtet ist und ob diese sauber schließt, bevor Sie die Schrauben endgültig festziehen.



HINWEIS! Richten Sie die Tür ordnungsgemäß aus. Die Dichtungen müssen ordnungsgemäß anliegen.

4. Bedienung

1. GEFRIERFACHKLAPPE
2. THERMOSTAT
3. VERSTELLBARES REGAL
4. GEMÜSEFACH
5. TÜRABLAGEN
6. FLASCHENFACH

4.1 Temperaturregelung

SOBALD SIE DAS GERÄT AUFGESTELLT HABEN, WARTEN SIE BITTE 4 STUNDEN, BEVOR SIE ES EINSCHALTEN!

1. Sobald Sie den Kühlschrank eingeschaltet haben, stellen Sie den Thermostat-Schalter auf die Normaltemperatur-Stufe 3. Nach ca. 5 Stunden hat das Gerät seine normale Betriebstemperatur erreicht und der Kühlschrank ist einsatzfähig.
2. Falls eine höhere (wärmere) Temperatur gewünscht wird, stellen Sie den Thermostat-Schalter von Stufe 3 auf 2, oder, falls gewünscht, noch tiefer.
3. Bei sehr hohen sommerlichen Temperaturen, verstellen Sie den Thermostat-Schalter von Stufe 3 auf 4, oder bei Bedarf höher, um die Kühltemperatur weiter abzusenken.
4. Sollte sich bei einer hohen Thermostat-Einstellung Reif auf der Rückseite bilden, so ist es empfehlenswert die Einstellung auf eine niedrigere Position zurück zu stellen.
5. Die Einstellung 0/OFF/AUS schaltet lediglich den Kompressor ab. **Um das Gerät. von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.**

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um die Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht STROMSCHLAGGEFAHR!

4.2 Betriebsparameter

1. Das Gerät kann die entsprechenden Temperaturen nur dann erzeugen, wenn:
   a. die durchschnittliche Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht.
   b. die Türen ordnungsgemäß schließen.
   c. Sie die Türen nicht oft und zu lange öffnen.
   d. sich die Türdichtungen in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.
   e. Sie einen geeigneten Standort gewählt haben.
   f. Sie das Gerät nicht überfüllen.
   g. Sie kein warmes oder heißes Kühlgut in das Gerät geben.
2. Hohe Umgebungstemperaturen bei gleichzeitigem Betrieb der kältesten Einstellungen können dazu führen, dass der Kompressor durchgehend arbeitet, um die Temperatur im Inneren des Gerätes aufrecht zu erhalten.
3. Tauen Sie das Gerät regelmäßig ab, da Eisablagerungen die Leistung verringern und den Energieverbrauch erhöhen.

4.3 Hilfreiche Tipps / Energie sparen

- Legen Sie den Gefrierbereich nicht mit Aluminiumfolie, Wachspapier oder Papierlagen aus, weil Sie dadurch die Zirkulation der Kaltluft beeinträchtigen und das Gerät nicht mehr effektiv arbeiten kann.
- Bereits gekochtes Essen kann im Gerät frisch gehalten werden. Lassen Sie es dazu vorher auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Verwenden Sie zum Verpacken farblose, geruchslose, luftundurchlässige und widerstandsfähige Materialien.
- Andere Lebensmittel, wie Fleisch, Fisch usw., neigen dazu, trocken zu werden und Gerüche frei zusetzen. Um dies zu verhindern, können sie diese Lebensmittel in Aluminiumfolie einwickeln, in geeignete Frischhaltebeutel geben oder luftdichte Behälter verwenden.
- Gewähren Sie den Lebensmitteln einen angemessenen Lagerungsbereich. Überfüllen Sie das Gerät nicht.
- Wickeln Sie einzulagernde Lebensmittel in Frischhaltefolie oder ein geeignetes Papier und ordnen Sie die Lebensmittel einzelnen Bereichen zu. So vermeiden Sie Verunreinigungen, einen Verlust an Wasser und eine Vermischung von Gerüchen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie diese einlagern, da sonst der Energieverbrauch ansteigt und es zur Ausbildung von Eiskristallen im Inneren kommt.
- Achten Sie beim Einkauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass deren Verpackung nicht beschädigt ist und das Produkt ordnungsgemäß gelagert wurde (Verkaufstruhe mit -18^{0}C oder tiefer).
- Gefriergut auftauen: je nach der Ausstattung Ihrer Küche und entsprechend dem Verwendungszweck Ihres Gefrierguts.
  - ✓ bei Raumtemperatur

- ✓ im Kühlbereich Ihres Gerätes
- ✓ in einem elektrischen Backofen[1]
- ✓ in einem Mikrowellengerät[2]

❖ Versuchen Sie, die Tür nicht zu häufig zu öffnen, besonders bei feucht-warmen Wetter. Wenn Sie die Tür öffnen, schließen Sie diese wieder sobald als möglich.

❖ Überprüfen Sie laufend, ob das Gerät genügend belüftet wird. Das Gerät muss an allen Seiten gut belüftet werden.

❖ Eisablagerungen führen zu einem höheren Stromverbrauch. Tauen Sie Eisablagerungen ab, wenn diese größer als 3 mm sind.

❖ Legen Sie Gefriergut zum Auftauen in den Kühlschrank und nutzen Sie dadurch die Kälteabstrahlung.

4.3.1 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen

ⓘ 2-Sterne (**) und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche eignen sich zur Lagerung von Tiefkühlkost (**vorgefroren**) und Eis oder zur Herstellung von Eis und Eiswürfeln.

ⓘ 1- (*), 2- (**), und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche **eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.**

BEREICHE	STERNE (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
Tiefkühlbereich	(***)*	**-18 ^{0}C**	➢ Geeignet für Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **3 Monate** ➢ **Geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.
Tiefkühlbereich	***	**-18 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **3 Monate** ➢ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.

[1] Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Backofens.
[2] Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Mikrowellengeräts.

Tiefkühlbereich	****	**-12 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **2 Monate** ➢ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.
Tiefkühlbereich	*	**-6 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **1 Monat** ➢ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.
0* - Fach	-	**-6 ^{0}C - 0 ^{0}C**	➢ Geeignet für frische Fleischprodukte (Schwein, Rind, Huhn etc.) und verarbeitete Lebensmittel, die innerhalb desselben Tages oder **höchstens** innerhalb der nächsten 3 Tage nach Einlagerung verzehrt oder verarbeitet werden. ➢ **Nicht geeignet** zum Einfrieren oder Tiefkühlen von Lebensmitteln oder zum Lagern von gefrorenen Lebensmitteln.

⚠ **WARNUNG!** Essen Sie keine Lebensmittel, die noch gefroren sind und geben Sie Kindern kein Eis direkt aus dem Gefrierfach. Durch die Kälte kann es zu Verletzungen im Mundbereich kommen.

⚠ **WARNUNG!** Das Berühren von Gefriergut, Eis und Metallteilen im Inneren des Gefrierbereichs kann an der Haut verbrennungsähnliche Symptome hervorrufen.

4.3.2 Lagerung von Lebensmitteln

❖ Die Bedienung Ihres Gerätes wird allgemein in dem Kapitel "BEDIENUNG" ff. beschrieben. Die folgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, Ihre jeweiligen Lebensmittel richtig zu lagern.

ⓘ Lebensmittel dürfen nicht mit den Oberflächen im Inneren des Gerätes direkt in Berührung kommen, sondern müssen separat in Alufolie, Zellophanfolie oder in luftdichten Plastikboxen eingepackt werden.

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLBEREICH

➢ Der Kühlbereich hilft, die Lagerzeiten für frische verderbliche Lebensmittel zu verlängern.

DIE RICHTIGE LAGERUNG VON FRISCHEN LEBENSMITTELN SORGT FÜR BESTE ERGEBNISSE

➢ Lagern Sie nur Lebensmittel, die sehr frisch und von guter Qualität sind.
➢ Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor der Lagerung gut verpackt oder abgedeckt sind. Dadurch bleiben die Lebensmittel frisch und es wird verhindert, dass die Lebensmittel austrocknen, sich verfärben oder den Geschmack verlieren. Außerdem wird eine Geruchsübertragung verhindert.
➢ Gemüse und Obst müssen bei der Lagerung nicht verpackt werden, wenn sie in der Gemüseschublade des Kühlraums aufbewahrt werden.
➢ Stellen Sie sicher, dass stark riechende Lebensmittel bei der Lagerung eingewickelt oder abgedeckt sind und von Nahrungsmitteln wie Butter, Milch und Rahm ferngehalten werden, da diese durch starke Gerüche verdorben werden können.
➢ Kühlen Sie heiße Speisen ab, bevor Sie sie in das Kühlfach legen.

MILCHPRODUKTE UND EIER

➢ Für die meisten vorverpackten Milchprodukte wird empfohlen, dass sie bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum oder bis zum „Verwenden bis“- Datum verwendet werden. Bewahren Sie sie im Kühlbereich auf und verwenden Sie sie innerhalb der empfohlenen Zeit.
➢ Butter kann durch stark riechende Nahrungsmittel verdorben werden, sodass sie am besten in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt wird.
➢ Eier sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ROTES FLEISCH

- Legen Sie frisches rotes Fleisch auf einen Teller und bedecken Sie es mit Wachspapier, Plastikfolie oder Folie.
- Bewahren Sie gekochtes und rohes Fleisch auf separaten Tellern auf, um zu verhindern, dass der durch das rohe Fleisch verloren gegangene Saft das gegarte Produkt verunreinigt.

GEFLÜGEL

- Frische, ganze Vögel sollten mit kaltem, fließendem Wasser von innen und außen gespült, getrocknet und abgedeckt auf einen Teller gelegt werden.
- Geflügelstücke sollten auf die gleiche Weise gelagert werden.
- Ganzes Geflügel sollte erst unmittelbar vor dem Kochen gefüllt werden, um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Fisch und Fischfilets sollten am Tag des Kaufs verwendet werden. Bis zu ihrer endgültigen Verwendung sollten sie im Kühlbereich auf einem Teller aufbewahrt werden, der locker mit Plastikfolie, Wachspapier oder Folie bedeckt ist.
- Wenn Sie Fisch oder Meeresfrüchte über Nacht oder länger lagern möchten, achten Sie besonders darauf sehr frischen Fisch zu kaufen.
- Ganze Fische sollten mit kaltem Wasser gespült werden, um lose Schuppen und Schmutz zu entfernen, und dann mit Papiertüchern trocken getupft werden. Geben Sie ganzen Fisch oder Filets in einen verschlossenen Plastikbeutel.
- Halten Sie Schalentiere jederzeit gekühlt und verwenden Sie sie innerhalb von 1 - 2 Tagen.

VORGEKOCHTE UND / ODER ÜBRIG GEBLIEBENE LEBENSMITTEL

- Diese sollten in geeigneten, verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, damit die Lebensmittel nicht austrocknen.
- Nur 1-2 Tage aufbewahren.
- Erwärmen Sie Reste nur **einmal** und bis sie dampfend heiß sind.

GEMÜSESCHUBLADE

- Die Gemüseschublade ist der optimale Aufbewahrungsort für frisches Obst und Gemüse.
- Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht über einen längeren Zeitraum bei Temperaturen unter 7°C gelagert werden: Zitrusfrüchte, Melonen, Ananas, Papaya, Passionsfrüchte, Gurken, Paprika und Tomaten.
- Bei niedrigen Temperaturen treten unerwünschte Veränderungen, wie Erweichung des Fleisches, Bräunung und / oder beschleunigtes Reifen auf.
- Kühlen Sie keine Avocados (bis sie reif sind), Bananen und Mangos im Kühlschrank.

EINFRIEREN UND AUFBEWAHREN VON LEBENSMITTELN IM GEFRIERFACH

- Lagern von Tiefkühlkost.
- Eiswürfel herstellen.
- Lebensmittel einfrieren.

HINWEIS! Stellen Sie sicher, dass die Tür des Gefrierfachs ordnungsgemäß geschlossen wurde.

TIEFKÜHLKOST KAUFEN

- Die Verpackung darf nicht beschädigt sein.
- Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das „zu verwenden bis"-Datum.
- Tiefkühlkost möglichst in einem isolierten Beutel transportieren und schnell in das Gefrierfach legen.

TIEFKÜHLKOST LAGERN

- Bei -18°C oder kälter aufbewahren.
- Vermeiden Sie unnötiges Öffnen der Tür des Gefrierbereichs.

EINFRIEREN FRISCHER LEBENSMITTEL

- Nur frische und unbeschädigte Lebensmittel einfrieren.
- Um den bestmöglichen Nährwert, den Geschmack und die Farbe zu erhalten, sollte das Gemüse vor dem Einfrieren blanchiert werden. Auberginen, Paprika, Zucchini und Spargel benötigen kein Blanchieren.

HINWEIS! Halten Sie Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, von bereits eingefrorenen Lebensmitteln fern.

FOLGENDE LEBENSMITTEL SIND ZUM EINFRIEREN GEEIGNET:

- Kuchen und Gebäck.
- Fisch und Meeresfrüchte.
- Fleisch, Wild, und Geflügel.
- Gemüse, Obst, Kräuter.
- Eier ohne Schalen.
- Milchprodukte wie Käse und Butter.
- Fertiggerichte und Speisereste wie Suppen, Eintöpfe, gekochtes Fleisch und Fisch.
- Kartoffelgerichte und Aufläufe.
- Desserts.

FOLGENDE LEBENSMITTEL SIND ZUM EINFRIEREN NICHT GEEIGNET:

- Gemüsesorten, die normalerweise roh verzehrt werden, z. B. Salat oder Radieschen.
- Eier mit Schale.
- Trauben, ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche.
- Hartgekochte Eier, Joghurt, Milch, saure Sahne und Mayonnaise.

TIEFKÜHLKOST VERPACKEN

- Um zu verhindern, dass Lebensmittel ihren Geschmack verlieren oder austrocknen, verpacken Sie sie in eine luftdichte Verpackung.

  1. Lebensmittel in eine Verpackung geben.
  2. Luft entfernen.
  3. Versiegeln Sie die Verpackung.
  4. Etikettieren Sie die Verpackung mit Inhalt und Einfrierdatum.

GEEIGNETE VERPACKUNG:

- Kunststofffolie, Schlauchfolie aus Polyethylen, Aluminiumfolie.

Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

EMPFOHLENE LAGERZEITEN FÜR TIEFKÜHLKOST IM GEFRIERBEREICH

- Diese Zeiten variieren je nach Art der Lebensmittel.
- Die Lebensmittel, die Sie einfrieren, können 1 bis 12 Monate aufbewahrt werden (Mindestens bei -18 ° C).

LEBENSMITTEL	AUFBEWAHRUNGS-ZEIT
Speck, Aufläufe, Milch	1 Monat
Brot, Eiscreme, Würste, Pasteten, zubereitete Schalentiere, öliger Fisch	2 Monate
Nicht fettiger Fisch, Schalentiere, Pizza Gebäck und Muffins	3 Monate
Schinken, Kuchen, Kekse, Rinder- und Lammkoteletts, Geflügelstücke	4 Monate
Butter, Gemüse (blanchiert), Eier und Eigelb, gekochte Flusskrebse, Hackfleisch (roh), Schweinefleisch (roh)	6 Monate
Obst (trocken oder in Sirup), Eiweiß, Rindfleisch (roh), ganzes Huhn, Lammfleisch (roh), Obstkuchen	12 Monate

WICHTIGE HINWEISE!

- Wenn Sie frische Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder einem „zu verwenden bis“-Datum einfrieren, müssen Sie sie einfrieren, bevor dieses Datum abläuft.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel nicht bereits gefroren waren. Tiefgefrorene Tiefkühlprodukte dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- Nach dem Auftauen sollten Lebensmittel schnell verzehrt werden.

5. Reinigung und Pflege

1. ⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
2. Halten Sie Ihr Gerät immer sauber, damit es nicht zur Ausbildung unangenehmer Gerüche kommt.
3. Staubablagerungen am Kondensator erhöhen den Energieverbrauch. Reinigen Sie deshalb zweimal im Jahr den Kondensator an der Rückwand des Gerätes mit einem Staubsauger oder einem weichen Pinsel.
4. Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Gerätes.

REINIGUNGSMITTEL
1. Sie können im Handel erhältliches Geschirrspülmittel verwenden. 2. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, stark parfümierte, bleichende oder alkoholhaltige Reinigungsprodukte, Wachspolituren, Lösungsmittel. Verwenden Sie keine organischen Reinigungsmittel![3] und keine ätherischen Öle!
AUßEN
1. Reinigen Sie das Geräteäußere mit warmem Wasser. Anschließend sorgfältig abtrocknen.
INNEN
1. Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch. Anschließend sorgfältig abtrocknen.
TÜRDICHTUNGEN
➢ Waschen Sie diese mit warmem Wasser ab. Anschließend sorgfältig abtrocknen.
WASSERABLAUF-ÖFFNUNG
➢ Überprüfen Sie regelmäßig die Öffnung für den Wasserablauf an der Rückwand des Kühlbereichs. Reinigen Sie die Öffnung mit einem weichen Holzstäbchen. Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände; ansonsten beschädigen Sie das Gerät!

[3] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

5.1 Abtauen

MANUELLES ABTAUEN (GEFRIERBEREICH)

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um die Eisablagerungen zu entfernen. STROMSCHLAGGEFAHR!

1. Nehmen Sie das Gefriergut heraus und lagern Sie es in einer Kühlbox.
2. Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Thermostatschalter auf 0/AUS/OFF stellen und **anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen**.
3. Legen Sie das Gerät mit Tüchern aus, sobald das Eis abzutauen beginnt. So können Sie das Tauwasser auffangen.
4. Entfernen Sie zuerst die großen Eisstücke. Entfernen Sie anschließend die kleineren Eisstücke.
5. Wischen Sie das Gerät und die Türdichtungen abschließend mit trockenen und weichen Tüchern ab und sorgfältig trocken.
6. Nach der Reinigung muss die Tür eine Zeitlang offen bleiben, damit das Gerät durchlüftet.

AUTOMATISCHES ABTAUEN (KÜHLBEREICH)

1. Das Abtauen des **Kühlbereich**s erfolgt automatisch. Das dadurch entstehende Wasser fließt in einen Behälter, der sich an der Rückseite des Gerätes befindet.
2. Falls die Abtauautomatik den Anforderungen nicht genügen sollte wie z.B. bei hohen Umgebungstemperaturen und Luftfeuchtegraden, nehmen Sie den oben beschriebenen manuellen Abtauvorgang vor.

5.2 Austausch des Leuchtmittels

1. ⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Abdeckung entfernen.
3. Leuchtmittel entnehmen.
4. Ein neues Leuchtmittel derselben Art und Leistung einsetzen (10W).
5. Abdeckung wieder befestigen.

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.

6. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MASSNAHMEN**
GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
➢ Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen. ➢ Der Netzstecker ist locker. ➢ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt. ➢ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet. ➢ Die Spannung ist zu niedrig.	➢ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen. ➢ Überprüfen Sie die Haussicherung. ➢ Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
KOMPRESSOR ARBEITET NICHT.	
➢ Fehlerhafte Energieversorgung.	➢ Überprüfen der Energieversorgung.
KOMPRESSOR LÄUFT ZU LANGE.	
➢ Gerät war kürzlich ausgeschaltet. ➢ Zu viele oder zu heiße Lebensmittel im Gerät. ➢ Türen zu häufig/zu lange geöffnet.	➢ Das Gerät benötigt einige Zeit zum Erreichen der Kühltemperatur. ➢ Heiße Lebensmittel entfernen. ➢ Türen selten/kurz öffnen.
INEFFIZIENTE KÜHLLEISTUNG.	
➢ Tür wurde zu häufig geöffnet. ➢ Tür ist nicht richtig geschlossen. ➢ Eisablagerungen im Gerät. ➢ Ungenügende Abstände an der Rückwand und an den Seiten. ➢ Im Gerät befindet sich warmes oder heißes Kühlgut. ➢ Gerät ist überfüllt. ➢ Dichtung ist beschädigt.	➢ Zu warme Temperatureinstellung am Thermostat. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Einstellung. ➢ Tür/Türdichtungen überprüfen. Defekte Türdichtung austauschen ➢ Gerät abtauen.
STARKE EISBILDUNG.	
➢ Tür ist nicht richtig geschlossen. ➢ Dichtung beschädigt/verunreinigt.	➢ Türe schließen. ➢ Die Dichtung reinigen/austauschen.

DIE NORMALEN GERÄUSCHE BEIM SCHLIEßEN DER TÜRVERÄNDERN SICH.	
➢ Die Türdichtung ist verschmutzt.	➢ Türdichtung reinigen.
KOMPRESSOR STARTET NICHT SOFORT NACH EINSTELLUNGSWECHSEL.	
➢ Normale Betriebsbedingung.	➢ Der Kompressor startet nach einiger Zeit.
UNGEWÖHNLICHE GERÄUSCHBILDUNG.	
➢ Das Gerät steht nicht auf einer flachen und geraden Oberfläche. Das Gerät berührt eine Wand oder einen anderen Gegenstand. ➢ Das Kühlgut ist falsch positioniert. ➢ Gegenstände sind hinter das Gerät gefallen.	➢ Richten Sie das Gerät neu aus. ➢ Richten Sie das Kühlgut neu aus. ➢ Entfernen Sie die Gegenstände.

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

DIE FOLGENDEN BETRIEBSVORGÄNGE SIND NORMAL UND KEIN ANZEICHEN EINER FEHLFUNKTION

- Die Kühlflüssigkeit erzeugt ein Geräusch ähnlich fließenden Wassers.
- Gelegentlich sind Geräusche zu hören, die durch den Einspritzvorgang in das Kühlsystem verursacht werden.
- Es ist normal, dass die Seitenwände des Gerätes aufgrund des Betriebs des Kühlkreislaufs warm werden.

AUSGEPRÄGTE GERÄUSCHBILDUNG
Bei Erstinbetriebnahme oder warmen Innentemperaturen. Der Kompressor arbeitet mit hoher Leistung, um schnell die Kühltemperatur zu erreichen.
KONDENSWASSER IM / AM GERÄT
kann bei hoher Luftfeuchtigkeit / sehr warmen Außentemperaturen entstehen.
KLICKEN
ist immer dann zu hören, wenn sich der Kompressor ein- oder ausschaltet.
SUMMEN
wird vom Kompressor verursacht, während er arbeitet.

KLOPFEN / KNACKEN
kann durch Ausdehnung und Schrumpfung der Bestandteile des Kühlsystems entstehen und wird infolge von Temperaturschwankungen vor und nach dem Einschalten des Kompressors ausgelöst.

7. Außerbetriebnahme

AUßERBETRIEBNAHME, ZEITWEILIGE:

WENN DAS GERÄT ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM NICHT BENUTZT WIRD:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, **müssen** Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.
2. Entfernen Sie sämtliche eingelagerten Lebensmittel aus dem Gerät.
3. Reinigen und trocknen Sie das Innere des Gerätes und lassen Sie die Tür für einige Tage geöffnet.

BEI EINEM DURCHSCHNITTLICHEN URLAUB (14-21 TAGE):

1. Verfahren Sie entweder wie im Abschnitt oben, oder
2. lassen Sie das Gerät in Betrieb und
    a. entfernen Sie alle verderblichen Lebensmittel aus dem Kühlbereich.
    b. reinigen Sie den Kühlbereich.
    c. lagern Sie alle dafür geeigneten Lebensmittel im Gefrierbereich.

WENN SIE DAS GERÄT BEWEGEN WOLLEN:

1. Sichern Sie alle herausnehmbaren Teile und den Inhalt des Gerätes. Verpacken Sie diese getrennt, falls nötig.
2. Transportieren Sie das Gerät ausschließlich in einer aufrechten Position. In jeder anderen Position kann der Kompressor beschädigt werden.
3. Beschädigen Sie die Standfüße nicht.

AUßERBETRIEBNAHME, ENDGÜLTIGE:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, **müssen** Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.
2. Schneiden Sie das Netzanschlusskabel am Gerät ab.

3. Entfernen Sie alle Türen des Gerätes.
4. Lassen Sie alle Regale des Gerätes an ihrem Platz, damit Kinder nicht leicht in das Gerät hinein gelangen können.
5. Beachten Sie die Hinweise zur Entsorgung im Kapitel ENTSORGUNG.

8. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*	
Geräteart	Einbaukühlschrank
Klimaklasse	N/ST
Energieklasse**	A++
Energieverbrauch/Jahr in kW/h***	135,00
Stromspannung/Frequenz	220-240W AC/50Hz
Inhalt brutto/netto/Gefrieren in l	122/105/15
Sterne	4****
Gefriervermögen innerhalb 24 h	2,00 kg
Max. Lagerzeit bei Störung	13,00 h
Geräuschemmission	42 dB/A
Regelbarer Thermostat	ja
Kompressor	1
Kühlmittel	R600a
Wechselbarer Türanschlag	ja
Schleppscharniere	ja
Abtauverfahren Kühlen/Gefrieren	automatisch/manuell
Gefrierfachklappen	1
Glasablagen/Türablagen/Flaschenfach	1/2/1
Gemüseschublade	1
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	87,00*54,00*54,00
Abmessungen Verpackung H*B*T in cm	94,00*57,00*57,00
Gewicht netto / brutto in kg	29,00/31,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 1060/2010
**	Auf einer Skala von A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz).
***	Basierend auf Standarttestresultaten für 24 Stunden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Art der Nutzung sowie dem Aufstellungsort des Gerätes ab.

9. Entsorgung

1. Bitte entsorgen Sie das Gerät unter Beachtung der jeweiligen Gesetzgebung hinsichtlich explosiver Gase. Kühlgeräte enthalten in den Kühlsystemen und Isolierungen Kältemittel und Gase, die fachgerecht entsorgt werden müssen. Beschädigen Sie an einem zur fachgerechten Entsorgung vorgesehenen Kühlgerät nicht die Kühlrippen und Rohre. **Bei Austritt von Kältemittel besteht Brandgefahr**.
2. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
3. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
4. 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!
5. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
7. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
8. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

KÜHLMITTEL:

1. Der Kühlmittelkreislauf des Gerätes enthält das Kühlmittel R600a, ein natürliches Gas von hoher Umweltverträglichkeit.
2. ⚠ **WARNUNG!** Beschädigen Sie während des Transports keine Komponenten des Kühlkreislaufs. BRANDGEFAHR!

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.	Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.	Das Kühlmittel R600A ist brennbar.

10. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

PKM

Juli 2019

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information 35
   1.1 Signal words 36
   1.2 Safety instructions 36
2. Climatic classes 39
3. Installation guide 40
   3.1 Installation site 40
   3.2 Installation 40
   3.3 Changing of the hinge position 45
4. Operation 46
   4.1 Temperature setting 46
   4.2 Operation parameters 47
   4.3 Helpful hints / energy saving 47
      4.3.1 Meaning of the *-labelling of freezers 48
      4.3.2 Storage of food 50
5. Cleaning and maintenance 54
   5.1 Defrosting 55
   5.2 Replacing of the illuminant 56
6. Trouble shooting 56
7. Decommissioning 59
8. Technical data 60
9. Waste management 61
10. Guarantee conditions 62

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

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE DEVICE.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only as well as to be used (1) in staff kitchen areas of shops, offices and other working environments; (2) by clients in hotels, motels, B&B and other residential type environments; (3) for catering and similar non-retail applications.
- The appliance is intended for cooling food only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. Children between 3 and 8 years are allowed to load and unload refrigerators. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and/or can result in damages to the appliance.
2. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
3. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
4. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
5. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
6. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. This appliance is equipped with the environmental-friendly refrigerant R600a. **The refrigerant R600a is inflammable**. The components of the cooling circuit must neither be damaged during transport nor use.
2. If any part of the cooling circuit is damaged, **the appliance must not stand** near a fire, naked light or spark-generating devices. Contact the shop you purchased the appliance at immediately.

3. **If gas is set free in your home:**
   a) Open all windows.
   b) **Do not** unplug the appliance and **do not** use the control panel or thermostat.
   c) **Do not** touch the appliance until all the gas has gone.
   d) Otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.
4. Keep all components of the appliance away from fire and other sources of ignition when you dispose of or decommission the appliance.
5. **EXPLOSION HAZARD!** Do not store any explosive materials or sprays, which contain flammable propellants, in your appliance. Explosive mixtures can explode there.
6. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD.
7. Do not connect the appliance to the electric supply unless all packaging and transit protectors have been removed.
8. Operate the appliance with 220~240V/50Hz/AC only. All connections and energy-leading components must be replaced by an authorized professional.
9. Do not use a socket board or a multi socket when connecting the appliance to the mains.
10. A dedicated and properly grounded socket meeting the data of the plug is required to minimize any kind of hazard. The appliance must be grounded properly.
11. Check that the power cord is not placed under the appliance or damaged when moving the appliance.
12. The technical data of your energy supplier must meet the data on the model plate of the appliance.
13. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
14. Do not modify the appliance.
15. Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!
16. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
17. Do not use any electric appliances inside the food storage compartments of your appliance unless they are recommended by the manufacturer of your refrigerator.
18. Do not put any heat-radiating appliances onto your appliance.
19. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water/rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.

20. Do not put a water-boiler or vases onto your appliance. The electrical components of your appliance can be seriously damaged by water over-boiling or spilled water.
21. Do not use any steam cleaners to clean or defrost the appliance. The steam can get into contact with the electrical parts and cause an electrical short. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
22. Never use mechanic devices, knives or other sharp-edged items to remove encrusted ice inside the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK caused by damaging the interior of the appliance.
23. Children must never play with the appliance.
24. **If you decommission your appliance** (even temporarily), **ensure that children cannot get into the appliance**. Strictly observe the corresponding safety instructions numbers. 1 and 4, chapter DECOMMISSIONING, ultimate
25. Strictly observe the instructions in chapter INSTALLATION.

⚠ CAUTION!

1. **Do not put any gassy beverages** into the appliance, because their containers could explode.
2. The condenser and the compressor, located at the rear of the appliance, can reach high temperatures during ordinary operation. Carry out the installation according to this manual. An insufficient ventilation of the appliance will impair its operation and will damage the appliance. Do not cover or block the ventilation slats at any time
3. Do not touch the extremely cooled surfaces with wet or damp hands, because your skin may stick on these surfaces.

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Do not tilt the appliance more than 45^0.
3. If the appliance is transported in a horizontal position, some oil may flow from the compressor into the refrigerant circuit.
4. Leave the appliance in an upright position for **4-6 hours** before you switch it on to ensure, that the oil has flowed back into the compressor.
5. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
6. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.

7. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
8. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
9. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
10. Do not put hot liquids or hot foodstuff into the appliance.
11. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
12. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Climatic classes

Look at chap. TECHNICAL DATA for information about the climatic class of your appliance. Your appliance can be operated in rooms with relevant room temperatures as named below.

CLIMATIC CLASS	AMBIENT TEMPERATURE	
SN	**+10⁰→+32⁰ C**	e.g. unheated cellar
N	**+16⁰→+32⁰ C**	inner home temperature
ST	**+16⁰→+38⁰ C**	inner home temperature
T	**+16⁰→+43⁰ C**	inner home temperature

3. Installation guide

3.1 Installation site

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. The accessories of your appliance can be protected from damage due to transportation (adhesive tapes etc.). Remove such tapes very carefully. Remove remains of such tapes with a damp cloth using lukewarm water and a mild detergent (see also chapter CLEANING AND MAINTENANCE). Never remove any components of the back of the appliance!
3. Install the appliance in a suitable position with an adequate distance from sources of heat and cold.
4. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
5. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
6. Protect the appliance from direct sunlight.
7. The doors must open completely and without hindrance.
8. Install the appliance on a level, dry and solid floor. Check the correct installation with a bubble level.
9. Connect the appliance to the mains properly.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

3.2 Installation

- Depending on delivery, there are 2 different ways of installation. Carry out the installation relevant to your mounting-accessories (either A or B).
- The dimensions of the appliance are registered in chap. TECHNICAL DATA.

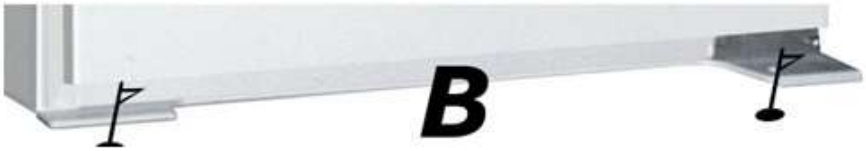
⚠ **WARNING!** Switch off and unplug the appliance before installation. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **CAUTION!** The installation must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45^0.

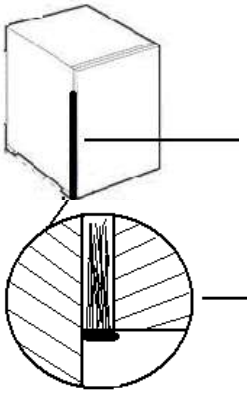
INSTALLATION A

1. Push the appliance carefully into the cabinet. Check that the appliance stands safely and properly adjusted in the cabinet.
2. Fix the appliance with the 4 woodscrews on the fixing-points described below.

Fixing points to fix the appliance with the assembled components A+B and the supplied woodscrews in the cabinet.



3. Level the distance between cabinet and appliance with the supplied plastic profile-seal.



Plastic profile seal

Lateral view (cross section).

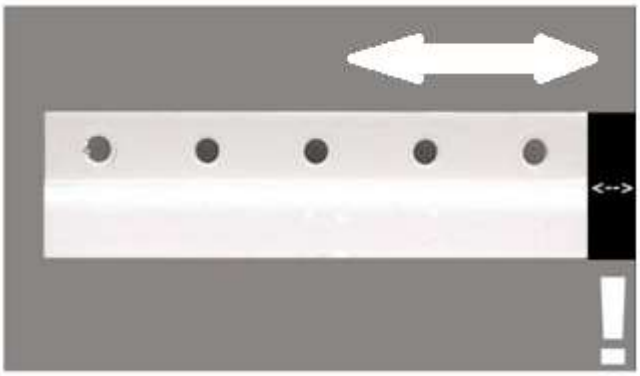
TO FIX THE SLIDING FRIDGE HINGE, PROCEED AS FOLLOWS:

1. Fix the 2 small hinges with the supplied screws considering the hinge position (left or right).

2. Fix the long hinge on the inside of the cabinet-door. Take the correct measurements by placing the hinges on each other.

3. When adjusting afterwards check that the front side of the long hinge has approx. 2 cm distance to the outer side of the cabinet-door. Now fix the hinge with the supplied screws.

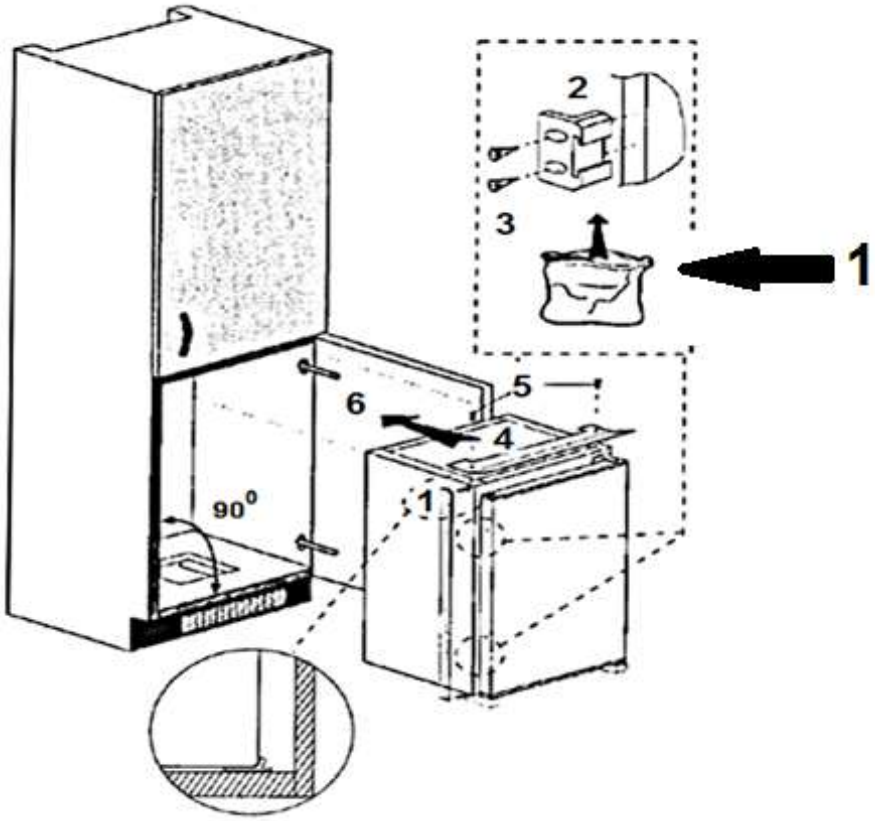
2 cm distance



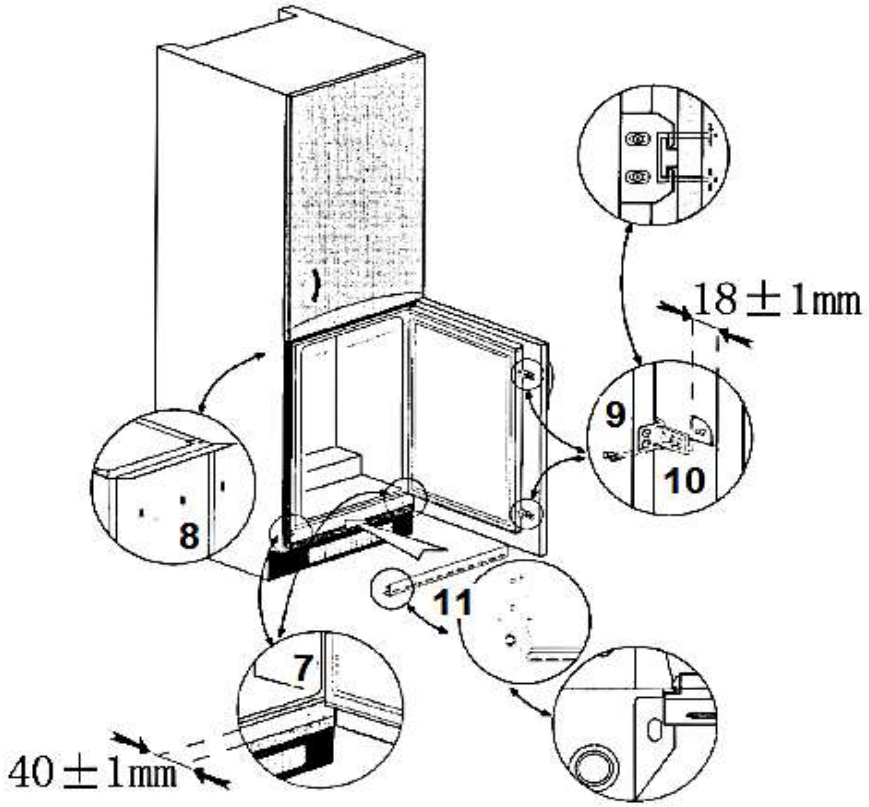
The black bar represents 2 cm distance.

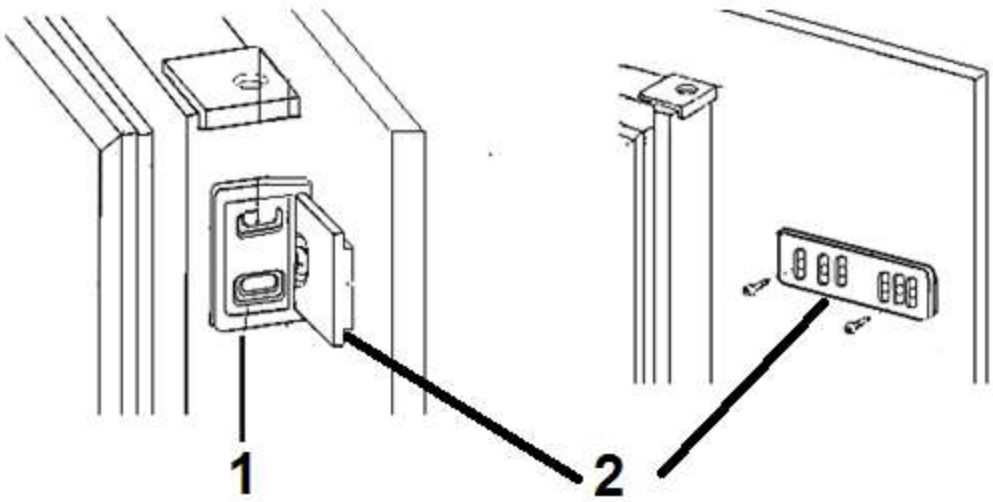
The installation of the long hinge as well as the linkage of the long and short hinge should be carried out with the doors opened!

INSTALLATION B



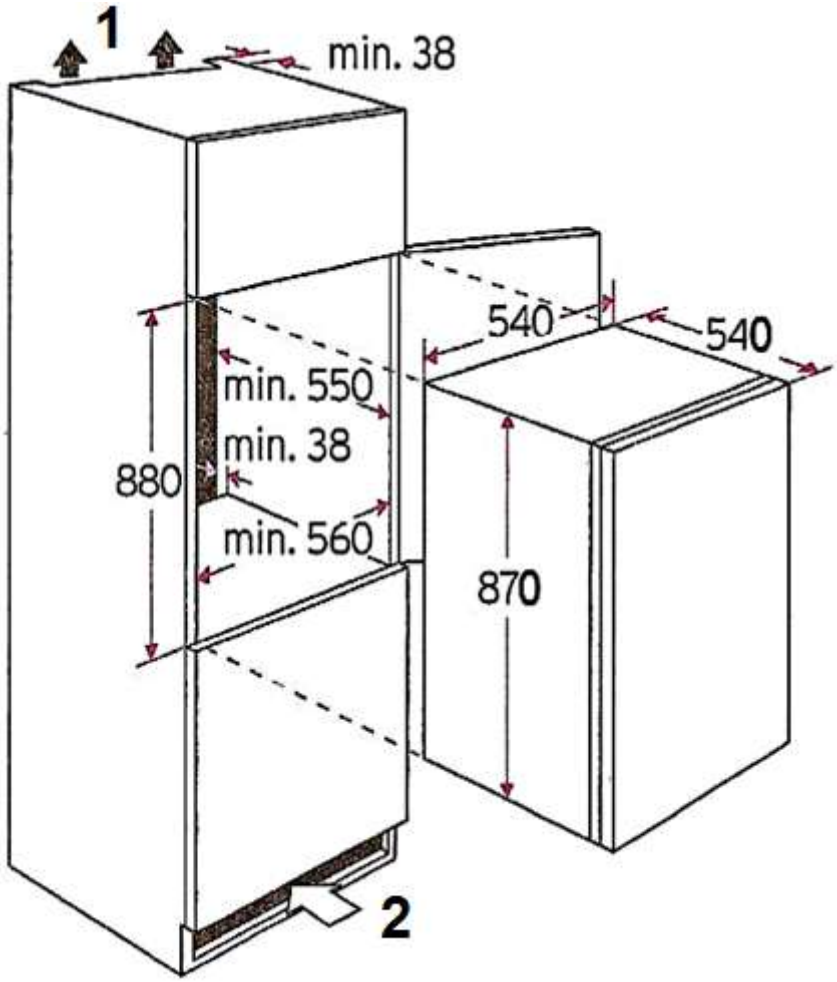
1: bag





1: Hinge-part on fridge door. 2: Hinge-part on cabinet door.

Dimensions A/B

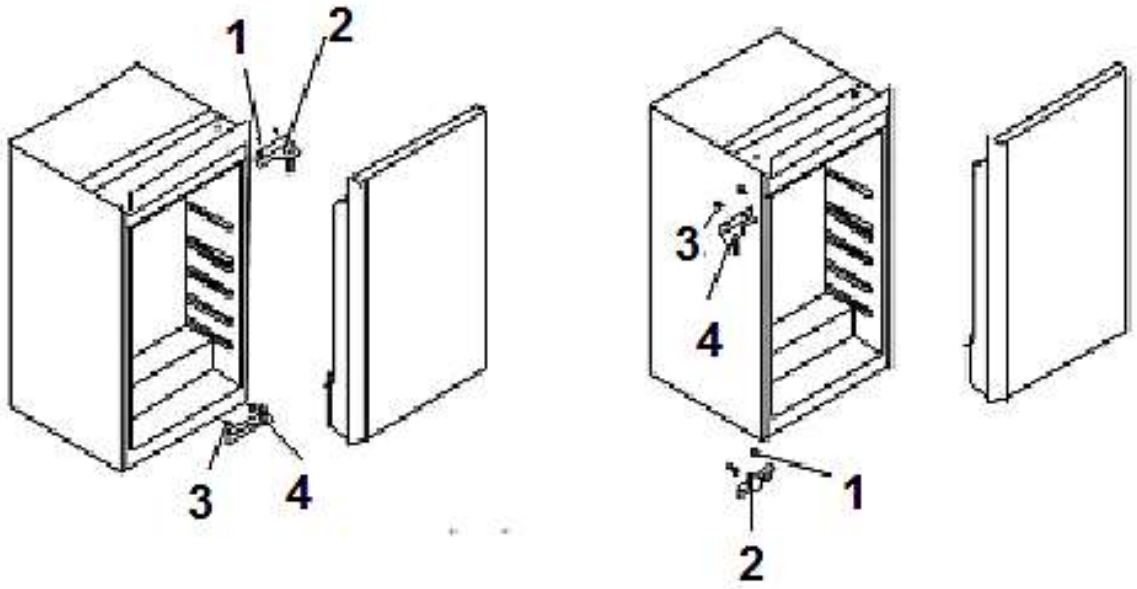


1: Air outlet 200 cm^2.
2: Air inlet in base 200 cm^2.

3.3 Changing of the hinge position

⚠ **WARNING!** Switch off and unplug the appliance before changing the hinge position. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **CAUTION!** The change of the hinge position must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45^0.



1. Unscrew the 2 screws (1+2) and remove the entire top hinge.
2. Lift the door upwards until you have removed it from the bottom hinge. Store the door in a safe place so you will not damage it.
3. Unscrew the screws (3+4) of the bottom hinge and remove it.
4. Fix the former top hinge on the bottom with the 2 screws. Carry out the steps described above in reverse order.
5. Check that the door is well-adjusted and closes properly before you finally tighten the screws.

NOTICE! Adjust the door properly. The seal must close properly.

4. Operation

1.	FREEZER FLAP
2.	THERMOSTAT
3.	ADJUSTABLE SHELF
4.	CRISPER
5.	DORR TRAYS
6.	BOTTLE POCKET

4.1 Temperature setting

AFTER HAVING INSTALLED THE APPLIANCE WAIT 4 HOURS BEFORE YOU CONNECT IT TO THE MAINS.

1. Set the thermostat to position 3 (daily-use-temperature) as soon as you have switched on the appliance. After 5 hours the appliance has reached its normal operating temperature and is ready for operation.
2. If you desire a higher (warmer) temperature, set the thermostat from position 3 to position 2 or lower.
3. If the ambient temperatures are high (e.g. hot summer-days), set the thermostat to position 4 or higher to decrease the temperature inside the appliance.
4. If you have set a lower (colder) setting, some ice may occur on the back of the appliance. In such a case set the thermostat to a higher (warmer) position.
5. The setting 0/OFF switches off the compressor only. **You must unplug the appliance to disconnect it from the mains.**

⚠ **WARNING!** Never use mechanic devices, knives or other sharp-edged items to remove encrusted ice inside the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK caused by damaging the interior of the appliance.

4.2 Operation parameters

1. The appliance can only reach the relevant temperatures when:
    a. the ambient temperature meets the climatic class.
    b. the doors close properly.
    c. you do not open the doors too often or too long.
    d. the door seals are in proper condition.
    e. the appliance is properly positioned.
    f. you have not overfilled the appliance.
    g. you do not store warm or hot food in the appliance.
2. High ambient temperatures and simultaneously operating at the coldest setting may make the compressor operate permanently to keep the temperature constant inside the appliance.
3. Defrost the appliance periodically as encrusted ice will decrease the power and increase the energy consumption of the appliance.

4.3 Helpful hints / energy saving

- ❖ Do not line the drawers with aluminium foil, waxed paper or paper layers; otherwise optimum circulation of the cold air is impeded so the appliance cannot work at best performance.
- ❖ Cooked food can be stored in the appliance. Let it cool down to room temperature before you put it into your appliance.
- ❖ Store your food in colourless, airtight and tasteless materials.
- ❖ Some food like meat, fish etc. may become dry and release strong odours. You can avoid these by wrapping them into aluminium foil or plastic wrap or putting them into an airtight bag or container.
- ❖ Allow ample storage place for your food. Do not overfill your appliance.
- ❖ Wrap your food in plastic wrap or suitable paper and place each kind of food in a particular location in your appliance. This will prevent any contamination, a loss of water and a mingling of odours.
- ❖ Let warm or hot food cool down to room temperature before you put it into your appliance. Otherwise the energy consumption will increase and encrusted ice will be generated.
- ❖ If you buy frozen food, the packaging must not be damaged and the product must be properly stored (sales container -18^{0}C or lower).
- ❖ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.
- ❖ How to defrost frozen food depends on your kitchen-equipment and the purpose, you want to use the frozen food for.
    - ✓ room temperature
    - ✓ in the cooling-compartment of your appliance

- ✓ in an electrical oven[4]
- ✓ in a microwave[5]

❖ Try opening the door as little as possible, especially when the weather is warm and humid. If you open the door, close it as fast as possible.

❖ Permanently check, that the appliance is well-ventilated. The appliance has to be well-ventilated from all sides.

❖ Defrost the appliance periodically (if necessary) as encrusted ice will decrease the power and increase the energy consumption of the appliance.

❖ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.

4.3.1 Meaning of the *-labelling of freezers

ⓘ 2-stars (**) and 3-stars (***) freezers are suitable for storing frozen food (**pre-frozen**) and ice or for making ice and ice cubes.

ⓘ (*), 2- (**), and 3-stars (***) freezers **are not suitable for freezing fresh food**.

COMPARTMENTS	STARS (*)	TARGET STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
Freezer	(***)*	-18 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **3 months** ⓘ **Suitable** for freezing **fresh** food.
Freezer	***	-18 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **3 months** ⓘ **Not suitable** for freezing **fresh** food.

[4]Regard the corresponding functions of your oven.
[5]Regard the corresponding functions of your microwave.

Freezer	**	-12 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **2 months** ⓘ **<u>Not</u> suitable** for freezing **fresh** food.
Freezer	*	-6 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **1 month** ⓘ **<u>Not</u> suitable** for freezing **fresh** food.
0* - compartment	-	-6 ^{0}C - 0 ^{0}C	➢ Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed food consumed or processed within the same day or within the next three days after storage (max.). ⓘ **<u>Not</u> suitable** for freezing food or for storing frozen food.

⚠ **WARNING!** Do not eat food which is still frozen. Children should not eat ice-cream straight from the freezer. The coldness can cause injuries in the mouth.

⚠ **WARNING!** Contact with frozen food, ice and metal components in the freezer compartment can cause injuries similar to burns.

4.3.2 Storage of food

❖ The operation of your appliance is described generally in the chapter "OPERATION" et seq.; the following explanations will help you to store your food properly.

ⓘ Food must not get in touch with the surfaces inside the appliance directly. It has to be wrapped separately in aluminium foil or in cellophane foil or in airtight plastic boxes.

STORING FOOD IN THE REFRIGERATOR COMPARTMENT

➢ The fridge helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

PROPER STORAGE OF FRESH FOOD ENSURES BEST RESULTS

➢ Store food that is very fresh and of good quality only.
➢ Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will help to maintain the freshness of food and prevent it from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste It will also prevent odour transfer.
➢ Vegetables and fruit need not be wrapped if they are stored in the crisper of the fridge compartment.
➢ Make sure that strong smelling food is wrapped or covered in storage and kept away from foods such as butter, milk and cream as they can be spoiled by strong odours.
➢ Cool hot food down before placing it in the fridge compartment.

DAIRY FOODS AND EGGS

➢ Most pre-packed dairy foods have a recommended „use by / best before / best by / date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
➢ Butter can be spoiled by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
➢ Eggs should be stored in the fridge compartment.

RED MEAT

➢ Place fresh red meat on a plate and cover it with waxed paper, plastic wrap or foil.

- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

POULTRY

- Fresh whole birds should be rinsed inside and outside with cold running water, dried and placed on a plate covered with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way.
- Whole poultry must only be filled immediately before cooking to avoid food poisoning.

FISH AND SEAFOOD

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, they should be stored in the fridge on a plate which is covered with plastic wrap, waxed paper or foil loosely.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish.
- Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

PRECOOKED FOOD AND LEFTOVERS

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for 1-2 days only.
- Reheat leftovers **once** only and until steaming hot.

CRISPER

- The crisper is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following food at temperatures of less than 7 °C for long periods: citrus fruit, melons, pineapple, papaya, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas and mangoes.

FREEZING AND STORING OF FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

NOTICE! Ensure that the door of the freezer compartment has been closed properly.

PURCHASING OF FROZEN FOOD

- The packaging must not be damaged.
- Use by the „use by /best before/best by/" date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

STORING OF FROZEN FOOD

- Store at -18 °C or colder.
- Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

FREEZING OF FRESH FOOD

- Freeze fresh and undamaged food only.
- To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

NOTICE! Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

THE FOLLOWING FOOD IS SUITABLE FOR FREEZING

- Cakes and pastries.
- Fish and seafood.
- Meat, game and poultry.
- Vegetables, fruit and herbs.
- Eggs without shells.
- Dairy products such as cheese and butter.
- Ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish.

- Potato dishes and soufflés.
- Desserts.

THE FOLLOWING FOOD IS NOT SUITABLE FOR FREEZING

- Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes.
- Eggs in shells.
- Grapes, whole apples, pears and peaches.
- Hard-boiled eggs, yogurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

HOW TO PACKAGE THE FROZEN FOOD

- To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

SUITABLE PACKAGING

- Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil.

These products are available from specialist outlets.

RECOMMENDED STORAGE TIMES OF FROZEN FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

- These times vary depending on the type of food.
- The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

FOOD	STORAGE TIME
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months

Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

IMPORTANT INSTRUCTIONS!

- When you freeze fresh foods with a „use by /best before/best by/" date, you must freeze them before this date expires.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

5. Cleaning and maintenance

1. ⚠ **WARNING!** Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. **Always keep** the appliance clean so that unpleasant odours do not occur.
3. Dust deposits on the condenser will increase the energy consumption. Clean the condenser twice a year with a vacuum cleaner or a soft brush.
4. Take off all rings and bracelets before cleaning or maintaining the appliance; otherwise you will damage the surface of the appliance.

DETERGENT:

- Do not use any harsh, abrasive or aggressive detergents.
- Do not use any solvents.
- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! [6]Do not use essential oils!
- These instructions are valid for all surfaces of your appliance.

EXTERNAL CLEANING:

1. Use a moist cloth and a mild, non-acidic detergent. Use a suitable detergent for stubborn stains.
2. Use clear water to rinse.
3. Dry the cleaned surfaces with a cloth.

[6] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

INTERNAL CLEANING:
1. Clean the shelves and the inside with warm water and a mild detergent. 2. Use clear water to rinse. 3. Dry the cleaned surfaces with a cloth. 4. Check the water drain and clean it if needed.
DOOR SEALS:
➢ Clean with warm water and a mild, non- acidic detergent. Do not restart the appliance until the door seals have dried completely.
Drain hole:
➢ Check the opening of the water drain on the back of the cooling compartment regularly. Clean the opening with a small wooden rod. Do not use any sharp-edged items; otherwise you will damage the appliance.

5.1 Defrosting

MANUAL DEFROSTING (FREEZING COMPARTMENT)

⚠ **WARNING!** Never use any mechanical items, knives or other sharp-edged objects to remove the encrusted ice. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

1. Remove the content from the freezing-compartment and put it into a cooling box.
2. Switch off the appliance by turning the thermostat to position 0/AUS/OFF and **disconnect it from the mains.**
3. When the encrusted ice melts put some dry cloths into the freezer-compartment to hold the water back.
4. Remove the big pieces of ice first. Afterwards remove the small pieces of ice.
5. Wipe and dry the appliance and door seals with dry and soft cloths.
6. After cleaning leave the door open for some time to ventilate the appliance.

AUTOMATIC DEFROSTING (COOLING COMPARTMENT)

1. The **cooling compartment** is defrosted automatically. The water runs into a container near the compressor.
2. If the automatic defrosting does not meet the requirements, e.g. on days with high ambient temperatures and humidity, defrost the appliance manually as described above.

5.2 Replacing of the illuminant

1. ⚠ **WARNING!** Switch off and unplug the appliance before replacing the illuminant.
2. Remove the cover.
3. Take out the illuminant.
4. Replace it by a new one (10W).
5. Reinstall the cover.

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

6. Trouble shooting

Malfunction	
Possible cause	**Measure**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
➢ The plug of the appliance is not connected to the socket. ➢ The plug has become loose. ➢ The socket is not supplied with energy. ➢ The fuse is switched off. ➢ The voltage is too low.	➢ Check the corresponding socket by connecting it with another appliance. ➢ Check the fuse box. ➢ Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
THE COMPRESSOR DOES NOT WORK AT ALL.	
➢ Incorrect energy supply.	➢ Check the energy supply.
THE COMPRESSOR OPERATES FOR TOO LONG.	
➢ The appliance has been switched off for a while. ➢ Too much or too hot food in the appliance. ➢ Doors opened too often or too long.	➢ The appliance needs some time to reach the preset temperature. ➢ Remove any hot food. ➢ Do not open the door too often/too long.

UNSATISFACTORY COOLING CAPACITY.	
➢ The door was frequently opened. ➢ The door is not properly closed. ➢ Encrusted ice inside the appliance. ➢ The current temperature setting is too warm ➢ Warm or hot food inside the appliance. ➢ The appliance is overfilled. ➢ The door seals are damaged.	➢ Select a different setting if necessary. ➢ Check the door/door seals. ➢ Defrost the appliance.
STRONG FORMATION OF ENCRUSTED ICE.	
➢ The door is not properly closed. ➢ The door seal is damaged or soiled.	➢ Close the door. ➢ Clean/replace the door seal.
THE DOOR MAKES A STRANGE SOUND WHEN OPENED.	
➢ The door seals are soiled.	➢ Clean the seals.
COMPRESSOR DOES NOT START IMMEDIATELY AFTER HAVING CHANGED THE SETTING.	
➢ Normal operating condition.	➢ The compressor will start after a while.
UNUSUAL NOISE.	
➢ The appliance is not installed on a flat and level ground. The appliance touches a wall or another object. ➢ Frozen food is stored improperly. ➢ Items have dropped behind the appliance.	➢ Install the appliance properly. ➢ Store food properly. ➢ Remove the items.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

THE OPERATING PROCEDURES DESCRIBED BELOW ARE NORMAL AND DO NOT INDICATE A MALFUNCTION.

❖ The refrigerant generates a sound similar to flowing water.
❖ Sometimes you may hear a sound which is generated by the injection process of the cooling circuit.
❖ The sides of the appliance may get warm while the appliance is running.

DISTINCT NOISE
When you operate the appliance for the first time or the temperature falls below a certain level, the appliance will operate with high power to reach the preset temperature.
CONDENSED WATER IN / ON THE APPLIANCE
may be generated inside or outside the appliance by high humidity or very warm ambient temperatures.
CLICKING
You will hear the compressor click if it is activated or deactivated.
HUM
is caused by the compressor while running.
KNOCKING / SNAPPING
may be generated by sequential expansion and shrinkage of the components of the cooling system. It is caused by variation of temperature before and after the compressor is activated or deactivated.

7. Decommissioning

DECOMMISSIONING, TEMPORARILY:

IF THE APPLIANCE IS NOT USED FOR A LONGER PERIOD OF TIME:

1. Disconnect the appliance from the mains. To disconnect the appliance from the mains, you **must** unplug the appliance or use a cut-off device.
2. Remove all food stored in the appliance.
3. Dry the inside of the appliance with a cloth and leave the door open for a few days.

WHILE AWAY ON AN AVERAGE VACATION / HOLIDAY (14-21 DAYS):

1. Do the same as described above, or
2. let the appliance operate.
    a. remove all perishable food from the cooling compartment.
    b. clean the cooling compartment.
    c. freeze all food which is suitable to be frozen.

IF YOU WANT TO MOVE THE APPLIANCE:

1. Secure all removable parts and the contents of the appliance. Pack them separately if necessary.
2. Transport the appliance in an upright position only. All other positions can cause damage to the compressor.
3. Do not damage the feet of the appliance.

DECOMMISSIONING, ULTIMATE:

1. Disconnect the appliance from the mains. To disconnect the appliance from the mains, you **must** unplug the appliance or use a cut-off device.
2. Cut off the power cord at the appliance.
3. Completely remove every door of the appliance.
4. Leave the shelves in their position so that children are not able to get into the appliance.
5. Follow the advice for the disposal of the appliance in chapter WASTE MANAGEMENT.

8. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in fridge
Climatic class	N/ST
Energy efficiency class**	A++
Annual energy consumption in kW/h***	135.00
Voltage/frequency	220-240W AC/50Hz
Volume gross/net/freezer in l	122/105/15
Stars	4****
Freezing capacity within 24 h	2.00 kg
Max. storage time/malfunction	13.00 h
Noise emission	42 dB/A
Adjustable thermostat	yes
Compressor	1
Refrigerant	R600a
Changeable hinge position	yes
Sliding hinges	yes
Defrosting cooling compartment/freezer	automatically / manually
Freezer flaps	1
Glass shelves/door trays/bottle pocket	1/2/1
Crisper	1
Dimensions appliance H*W*D in cm	87.00*54.00*54.00*
Dimensions packaging H*W*D in cm	94.00*57.00*57.00
Weight net/gross in kg	29.00/31.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to regulation (EU) No. 1060/2010
**	On a scale from A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency).
***	Based on standard measurement results within 24 hours. The current energy consumption depends on the way the appliance is used as well as on its site.

9. Waste management

1. Dispose of the appliance relevant to the current legislation in view of explosive gases. The cooling systems and insulation of refrigerators and freezers contain refrigerants and gases which have to be deposed of properly. Do not damage the cooling fins and tubes. If refrigerants escape there is FIRE HAZARD!
2. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
3. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
4. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**. Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
5. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
6. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
7. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
8. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

REFRIGERANT:

1. The refrigerant circuit of the appliance contains the refrigerant R600a, a natural gas of high environmental compatibility.
2. ⚠ **WARNING!** Do not damage any components of the refrigerant circuit while transporting the appliance. FIRE HAZARD!

Materials marked with this symbol are recyclable.	Please contact your local authorities to receive further information.	The refrigerant R600a is flammable!

10. Guarantee conditions

for large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

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

PKM

July 2019

Cher client,
Nous vous remercions que vous avez décidé d'acheter ce produit et nous espérons que vous serez satisfait de ce produit. Veuillez lire attentivement toute la documentation avant d'utiliser votre appareil. Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau ultérieurement ou si l'appareil doit changer un jour de propriétaire.

Contenu

1. Consignes de sécurité 65
   1.1 Mentions d'avertissement 66
   1.2 Instructions de sécurité 66
2. Catégories climatique 70
3. Installation 70
   3.1 Choix du site 70
   3.2 Montage 70
   3.3 Changement de la butée de porte 75
4. Utilisation 76
   4.1 Régulation de température 76
   4.2 Paramètres de fonctionnement 77
   4.3 Consignes aidantes / économies d`énergie 77
      4.3.1 Signification des étoiles de marquage * des zones de congélation 78
      4.3.2 Stockage des aliments 80
5. Nettoyage et entretien 85
   5.1 Dégivrage de l'appareil 86
   5.2 Remplacement de l'ampoule intérieure 86
6. Remédier soi-même aux petites pannes 87
7. Arrêt et remisage de l'appareil 90
8. Caractéristiques techniques 91
9. Mise au rebut 92

Ne vous débarrassez pas cet équipement ensemble avec les ordures ménagères. Remettez l'équipement impérativement à un poste de collecte d'appareils électriques et électroniques réutilisables. N'enlevez pas les pictogrammes / autocollants appliqués sur l'équipement.

- Ça peut être que les illustrations dans cette notice d'utilisation ne correspondent pas exactement à votre produit. Des légères différences sont possibles. Suivez quand même les informations données. Livraison sans objet.
- Veuillez no que le fabricant se réserve le droit de faire des modifications n'ayant pas d'influence sur le mode de fonctionnement de l'appareil.
- Débarrassez-vous de l'emballage conformément aux consignes sur les déchets des services administratifs de votre mairie.
- Il se peut que l'appareil acheté de votre part puisse être amélioré entre-temps et puisse avoir des différences dans la notice d'utilisation, cependant le mode ainsi que les conditions de fonctionnement sont identiques et vous pouvez utiliser l'ensemble de la notice.
- Sous réserve d'erreurs d'impression et de modifications techniques

DECLARATION DE CONFORMITE EUROPEENNE

★ Les produits décrits dans ce mode d'emploi correspondent à toutes les exigences harmonisées.
★ Les documents pertinents peuvent être obtenus auprès des autorités compétentes par le biais du revendeur du produit.

LES PRESENTES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ETRE ACCESSIBLES POUR CHAQUE PERSONNE APPELEE A UTILISER L'APPAREIL. ASSUREZ-VOUS QUE LES UTILISATEURS AIENT LU ET COMPRIS LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'EQUIPEMENT.

1. Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT L'ENSEMBLE DES CONSIGNES DE SECURITE ET DES INSTRUCTIONS DE SECURITE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Les informations contenues servent à protéger votre santé. Le non-respect des consignes de sécurité peut mettre en péril votre santé et entraîner la mort dans le pire des cas.

- Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau en cas de besoin. Nous vous prions de bien vouloir suivre toutes les instructions pour éviter des accidents ou dommages matériels.
- Contrôlez l'environnement technique de l'appareil ! Est-ce que tous les câbles menant à votre appareil sont en règle ? Ou est-ce qu'ils ne sont plus actuels ou plus à la pointe de la technologie. Consultez **que du personnel qualifié** pour toutes questions et problèmes relatifs au réfrigérateur. Tous les travaux qui sont nécessaires pour l'installation doivent être faits par **du personnel qualifié**.
- Ce produit est destiné à un usage domestique.
- Ce produit est destiné à réfrigérer des aliments.
- Ce produit a été conçu pour une utilisation en intérieur et dans des zones fermées telles que les maisons.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial, au camping et aux transports publics.
- Utilisez ce produit seulement conformément à sa destination.
- Ne permettez pas d'utiliser ce produit des personnes qui ne connaissent pas le service d'instructions.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les **enfants**. Ce produit peut être utilisé des **enfants** à partir de 8 ans et des personnes ayant une déficience physique, sensorielle, ou mentale, s'ils sont supervisés, connaissent le produit et comprennent les dangers relatifs au réfrigérateur. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les réfrigérateurs. Nettoyage et **entretien** ne doivent pas être faits par des **enfants** sans surveillance.

1.1 Mentions d'avertissement

⚠ DANGER ! attire l'attention sur une situation dangereuse qui crée un risque direct pour la vie et la santé si elle n'est pas écartée.

⚠ MISE EN GARDE ! attire l'attention sur une situation dangereuse susceptible de créer un risque pour la vie et la santé si elle n'est pas écartée.

⚠ ATTENTION ! attire l'attention sur une situation dangereuse susceptible de provoquer des blessures moyennement graves ou bénignes si elle n'est pas écartée.

OBSERVATION ! attire l'attention sur une situation dangereuse susceptible d'endommager l'équipement si elle n'est pas écartée.

1.2 Instructions de sécurité

⚠ DANGER !

Réduction du risque de choc électrique.

1. Une inobservation des consignes contenues dans les présentes instructions d'utilisation met la vie et la santé de l'utilisateur de l'équipement en danger et / ou risque d'endommager l'appareil.
2. N'installez **pas** l'appareil à l'alimentation si l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise de courant montrent des dommages visibles.
3. N'essayez pas de réparer l'appareil. Consultez le magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil concernant tous problèmes relatifs au réfrigérateur. Faites monter uniquement des pièces de rechange d'origine.
4. Un câble d'alimentation endommagé doit être seulement remplacé par le fabricant ou le service après-vente agréé du fabricant ou par un électricien qualifié.
5. Ne vous servez-pas **jamais** du cordon d'alimentation pour retirer la fiche de secteur. Séparez toujours l'équipement de l'alimentation secteur en retirant la fiche de la prise au secteur. RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !
6. Ne manipulez **jamais** la fiche de raccordement au secteur, l'interrupteur d'alimentation ou d'autres composants électriques avec les mains mouillées ou humides. RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

⚠ MISE EN GARDE !

Réduction du risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie ou de préjudices corporels.

1. Votre appareil est alimenté du fluide réfrigérant écologique R600a. **Le fluide réfrigérant R600a è inflammable**. Veillez à ne pas endommager les pièces du circuit frigorifique pendant le service ou le transport de l'appareil.
2. En cas de dommages **éloignez** votre appareil de toute flamme nue ou source d'inflammation et de formation d'étincelles. Dans ce cas contactez immédiatement votre service après-vente.
3. **En cas de sortie de gaz inflammable dans votre maison :**
   a) Ouvrez toutes les fenêtres pour l'aération.
   b) **Ne** coupez **pas** l'alimentation électrique, **ne** débranchez **pas** l'appareil de la prise de courant et n'utilisez pas les éléments de réglage de l'appareil.
   c) **Ne** touchez **pas** l'appareil jusqu'à tout le gaz est disparu.
   d) En cas de non-respect des directives des étincelles peuvent se former, qui laissent embraser du gaz.
4. Avant de vous débarrasser de votre appareil ou mettre hors service éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation
5. **RISQUE D'EXPLOSION** ! Ne conservez pas des substances explosives ou aérosols contenant des substances inflammables dans l'appareil. Risque d'explosion avec des mélanges inflammables.
6. Veillez à ce que les éléments de l'emballage (des sacs de polyéthylène, des pièces de polystyrène) ne se trouvent pas près des enfants. RISQUE D'ÉTOUFFEMENT.
7. N'installez pas l'appareil à l'alimentation avant d'enlever tous les éléments de l'emballage et sécurité de transport complètement.
8. Branchez la fiche mâle de l'appareil seulement avec 220~240V/50Hz/AC. Tous les câbles d'alimentation endommagés doivent être échangés par du personnel qualifié. N'utilisez pas des blocs multiprises ou des rallonges électriques pour le branchement de l'appareil à l'alimentation
9. Branchez la fiche mâle dans une prise secteur réglementairement reliée à la terre pour cet appareil. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité, le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou dommages matériels.
10. Faites attention que le câble d'alimentation n'est pas placé en-dessous de l'appareil ou endommagé pendant le transport.

11. Les caractéristiques techniques de votre alimentation électrique doivent correspondre aux caractéristiques techniques sur l'étiquette.
12. Votre électricité doit être équipée d'un coupe-circuit automatique pour un arrêt d'urgence.
13. Utilisez l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.
14. Coupez l'alimentation électrique avant d'installer et brancher l'appareil. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !
15. Débranchez votre réfrigérateur avant de le nettoyer ou de le dégivrer.
16. N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
17. Ne déposez pas des appareils électriques émettant de la chaleur sur votre appareil.
18. L'exposition de l'appareil à l'eau ou à la pluie présente des risques concernant la sécurité électrique.
19. Ne placez pas une bouilloire électrique ou des objets au-dessus de l'appareil. Ils pourraient tomber et causer des endommagements.
20. Ne dégivrez ou ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !
21. N'utilisez pas d'outils mécaniques ou autres objets pointus ou coupants pour racler le givre ou la glace. Vous risqueriez d'endommager l'intérieur de l'appareil. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !
22. L'appareil n'est pas un jouet, éloignez des enfants.
23. **En cas de non utilisation de l'appareil pendant une période temporaire ne laissez pas grimper les enfants dedans ou dessus.** Veuillez lire aussi les précautions importantes 1. et 4. sous NON UTILISATION.
24. Veuillez prendre **impérativement** connaissance des informations dans le chapitre INSTALLATION.

⚠ ATTENTION !

1. Ne placez **jamais des boissons gazeuses** dans le compartiment congélateur en particulier en bouteilles ou en boîtes, car elles risqueraient d'éclater.
2. Le condensateur et le compresseur se trouvent à la face arrière de l'appareil. Ces composants peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation normale. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation. Une ventilation insuffisante peut altérer le fonctionnement régulier et peut endommager l'appareil. Ne recouvrez pas les orifices de ventilation de l'appareil.

3. Ne touchez pas aux surfaces froides dans l'appareil avec vos mains humides ou mouillées. Votre peau peut coller à ces surfaces très froides.

OBSERVATION !

1. Si vous transportez l'appareil tenez-le toujours au bas bout et transportez-le prudemment. L'appareil doit être transporté en position debout.
2. Ne faites pas basculer l'appareil au-dessus d'un angle de plus que $45^{0.}$
3. Il peut en effet arriver, pendant le transport de l'appareil en position horizontale, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.
4. Laissez debout l'appareil pendant au moins **4-6 heures** avant de le mettre en service et pour permettre au système de se stabiliser.
5. Quand vous transportez le réfrigérateur, ne le tenez jamais par la porte. Celle-ci peut être endommagée.
6. L'appareil doit être transporté et branché à l'alimentation de min. **deux personnes**.
7. Souvenez-vous les positions de toutes les pièces de l'appareil quand vous les déballez, lorsque vous emballez et transportez à nouveau votre produit.
8. N'utilisez pas l'appareil avant vérifié si toutes les parties correspondantes se trouvent à la place prévue.
9. N'utilisez jamais le fond, les tiroirs, les portes etc. de l'appareil comme surface ou support.
10. Ne stockez pas de substances chaudes ou des aliments chauds dans l'appareil.
11. Ne pas couvrir ou obstruer les orifices de ventilation du réfrigérateur ou du meuble d'encastrement (si votre appareil est approprié pour un encastrement).
12. Il est strictement interdit d'altérer la lisibilité de la plaque signalétique, voire de la démonter ! **Les contraventions ont pour effet d'exclure tout recours à la garantie du fabricant !**

LISEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR.

★ **Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels en cas d'inobservation des instructions.**

2. Catégories climatique

En ce qui concerne la catégorie climatique de l'appareil, voir s-v-p le chapitre CARACTERISTIQUES TECHNIQUES. Les informations là-bas vous donnent un service éprouvé de votre appareil selon les données du tableau suivant.

CATEGORIE CLIMATIQUE	TEMPERATURE AMBIANTE	
SN	**+10⁰→+32⁰ C**	Par ex. cave non chauffée
N	**+16⁰→+32⁰ C**	Zone température ambiante
ST	**+16⁰→+38⁰ C**	Zone température ambiante
T	**+16⁰→+43⁰ C**	Zone température ambiante

3. Installation

3.1 Choix du site

1. L'appareil est éventuellement protégé pour le transport avec des matériaux de protection d'emballage. Éliminez ces matériaux de protection d'emballage complètement. N'utilisez pas des détergents agressifs pour enlever le reste de ces matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée.
3. Protégez l'appareil contre du rayonnement de soleil direct.
4. Les portes doivent se faire ouvrir complètement et sans encombre.
5. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et stable. Contrôlez-le avec un niveau à bulle d'air.
6. Branchez votre appareil à la prise murale conforme aux normes en vigueur.
7. L'étiquette avec les caractéristiques techniques est située dans l'intérieur de l'appareil ou à l'extérieur de la face arrière.

3.2 Montage

- Dépendant du volume de livraison, il y a deux possibilités pour le montage. Procédez donc selon le type de vos accessoires de fixation, possibilité **A** ou **B.**
- Vous trouvez les dimensions de votre appareil dans le chapitre CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

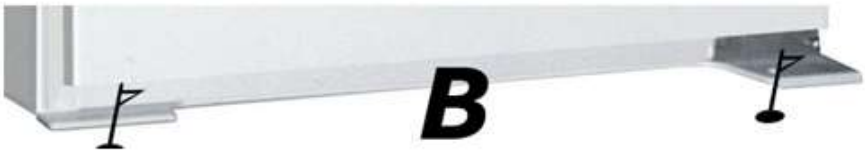
⚠ **MISE EN GARDE !** Éteignez l'appareil et débranchez la prise d'alimentation avant l'installation. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !

⚠ **ATTENTION !** Installez l'appareil avec min. deux personnes, sinon vous pouvez endommager l'appareil ou la personne qui aide. Ne faites bas basculer l'appareil au-dessus d'un angle de plus que 45^0.

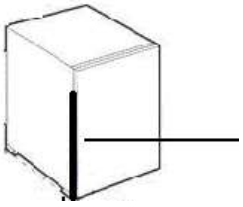
MONTAGE A

1. Poussez délicatement l'appareil dans la niche d'intégration et vérifiez si l'appareil se trouve correctement aligné dans la niche.
2. Après fixez l'appareil avec 4 vis à bois, voir les points de fixation mentionnés dans le dessin figurant ci-dessous.

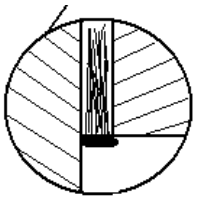
Des points de fixation pour fixer l'appareil avec les éléments A+B déjà montés complètement et les vis à bois inclus pour la niche intégrée.



3. L'espace causé par le montage entre la niche d'intégration et l'appareil sera égalisé en insérant le joint plastique également fourni.



Joint plastique



Vue latérale en section transversale

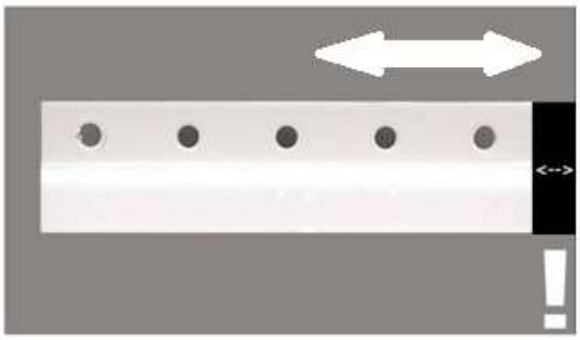
POUR MONTER LE DISPOSITIF POUR OUVRIR RESPECTIVEMENT FERMER LA PORTE PROCEDEZ COMME SUIT :

1. Fixez les deux petites charnières avec les vis également fournies. Selon le sens d'ouverture de la porte décidez-vous pour un montage à gauche ou droite.

2. Montez la charnière longue à la porte, côté intérieure. Regardez le dessin suivant et prenez les mesures correctes et insérez les charnières.

3. Ajustez la porte et veillez à ce que l'extérieur de la charnière ait une distance d'env. 2 cm à l'extérieur de la porte de meuble. Fixez la charnière avec les vis fournies.

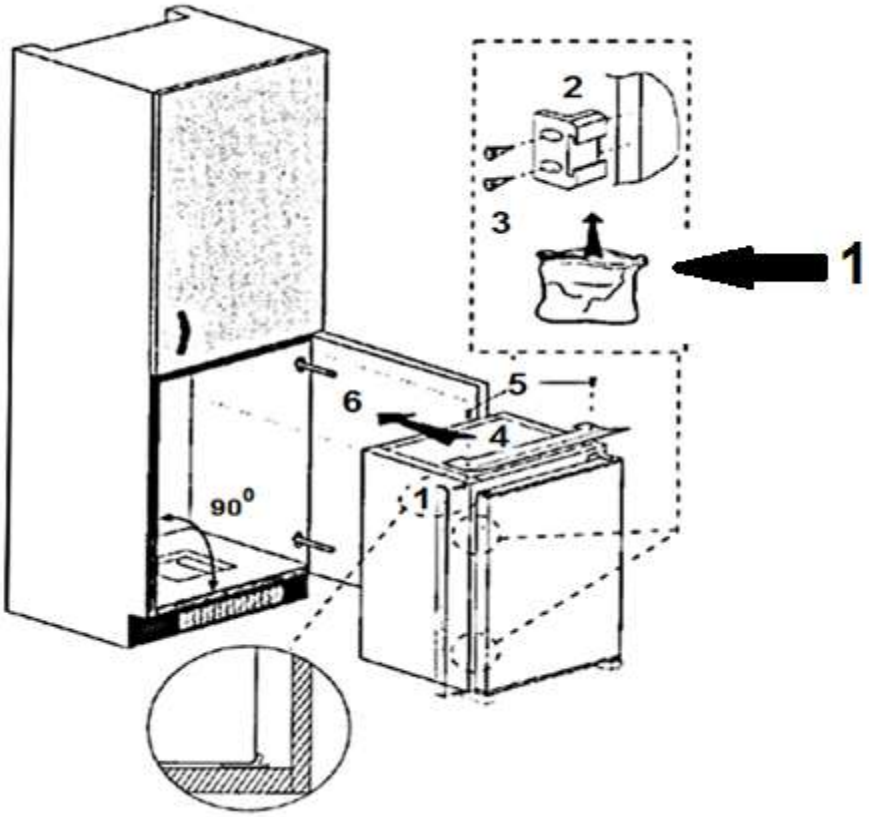
Distance de 2 cm



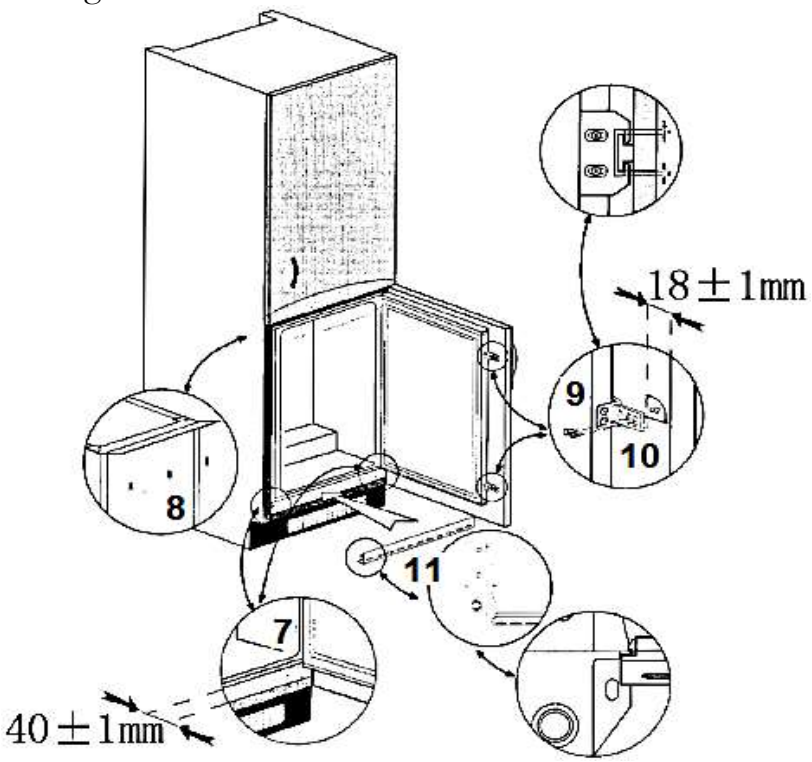
La barre noire représente la distance de 2 cm.

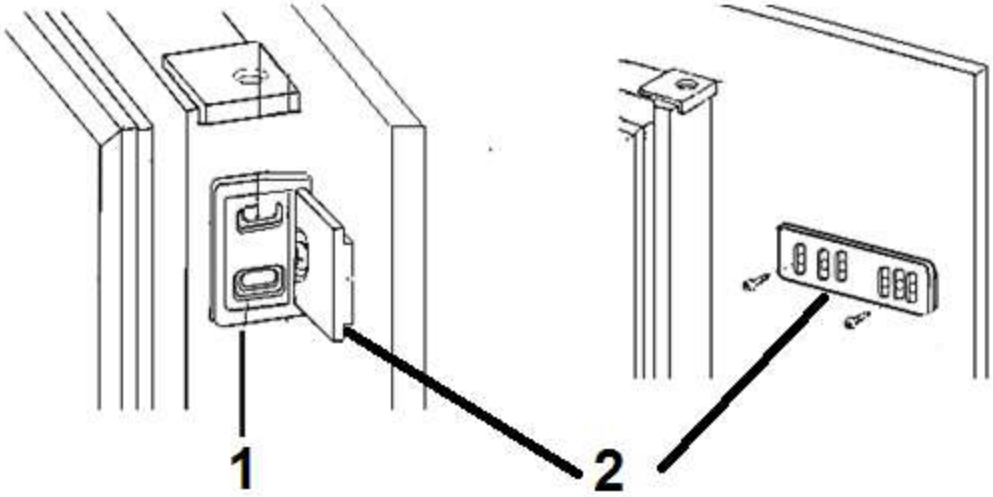
La meilleure façon de fixer, ajuster et raccorder la charnière longue avec la charnière courte est ouvrir en grand les deux portes 1

MONTAGE B



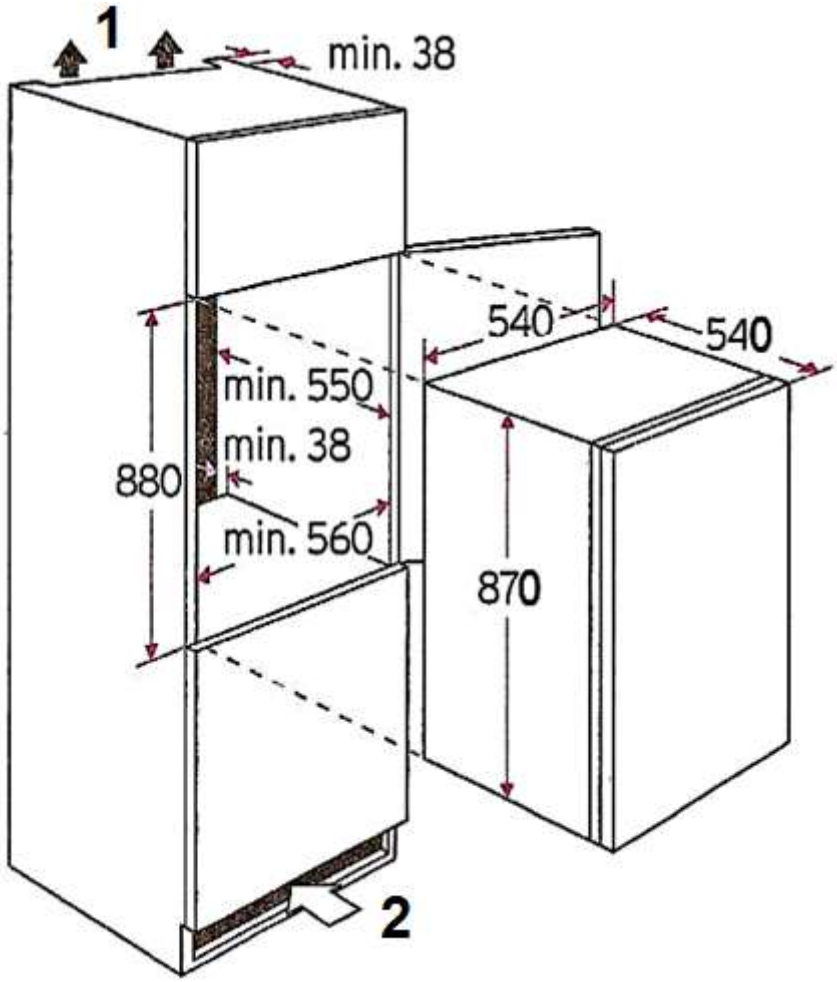
1 : Sachet d‘emballage





1 : charnière à la porte du réfrigérateur 2 : charnière à la porte de meuble

Dimensions A/B



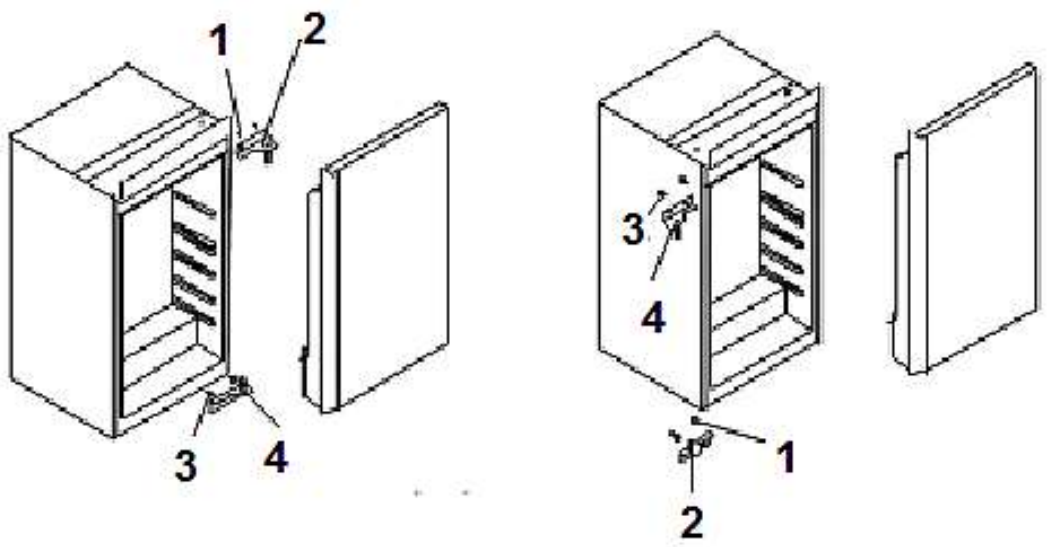
1 : sortie d'air 200 cm².
2 : entrée d'air au socle 200 cm².

3.3 Changement de la butée de porte

⚠ **MISE EN GARDE !** Éteignez l'appareil avant le changement de la butée de porte et débranchez la prise d'alimentation. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !

⚠ **ATTENTION !** Installez l'appareil avec min. deux personnes, sinon vous pouvez endommager l'appareil ou la personne qui aide. Ne faites bas basculer l'appareil au-dessus d'un angle de plus que 45^0.

1. Desserrez et enlevez les deux vis (1+2) et enlevez ensuite toute la charnière supérieure.
2. Tirez vers le haut la porte jusqu'au relevage de la charnière inférieure. Posez la porte en douceur.
3. Desserrez et enlevez les deux vis (3+4) de la charnière inférieure et enlevez-la également de l'appareil.
4. Montez la charnière autrefois supérieure à la position inférieure et fixez-la de nouveau avec les 2 vis de montage. Ensuite exécutez les procédures d'installation dans l'ordre inverse.
5. À la fin vérifiez si la porte est ajustée exactement et si la porte se ferme avec précision avant de serrer finalement les vis.



OBSERVATION ! Ajustez la porte dûment. Les joints doivent être ajustés dûment.

4. Utilisation

1.	COMPARTIMENT CONGELATEUR
2.	THERMOSTAT
3.	ETAGERE REGLABLE
4.	BAC A LEGUMES
5.	BALCONNETS DE PORTE
6.	BALCONNET DE BOUTEILLE

4.1 Régulation de température

APRÈS L'INSTALLATION DE L'APPAREIL ATTENDEZ 4 HEURES AVANT DE LE METTRE EN SERVICE !

1. Allumez l'appareil et tournez le bouton de thermostat sur la position moyenne, position 3. Après env. 5 h la température de fonctionnement de l'appareil sera atteinte et le réfrigérateur sera prêt á l'emploi.
2. Si vous voulez avoir une température plus élevée (chaude) tournez le bouton de thermostat de position 3 à position 2 ou, si désiré, encore plus bas.
3. En cas des températures élevées estivales tournez le bouton de thermostat de position 3 à position 4 ou au besoin plus élevé pour baisser la température de refroidissement.
4. Si se forme givre au verso en cas du réglage du thermostat élevé il est recommandé de tourner le bouton de thermostat sur une position plus basse.
5. La fonction 0/OFF/ARRÊT arrête seulement le compresseur. **En cas de couper l'appareil de l'alimentation il faut débrancher la prise d'alimentation.**

⚠ **MISE EN GARDE !** N'utilisez pas d'outils mécaniques ou autres objets pointus ou coupants pour racler le givre ou la glace. Vous risqueriez d'endommager l'intérieur de l'appareil. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !

4.2 Paramètres de fonctionnement

1. L'appareil peut seulement produire les températures correspondantes si :
   a. la température ambiante médiane correspond à la catégorie climatique.
   b. les portes se ferment conformément aux règles.
   c. vous ne laissez pas les portes du réfrigérateur ouvertes pendant une durée prolongée
   d. les joints des portes se trouvent dans une condition conformément aux règles.
   e. vous avez choisi une zone appropriée.
   f. vous ne surchargez pas votre réfrigérateur.
   g. vous n'introduisez pas de denrées ou de boissons chaudes dans l'appareil.
2. Des températures fortes avec en même temps des réglages plus froids peuvent causer un compresseur travaillant en continu pour maintenir des températures à l'intérieur de l'appareil.
3. Il est recommandé de dégivrer votre appareil régulièrement, parce que les couches de givre peuvent réduire le rendement et augmenter la consommation d'énergie.

4.3 Consignes aidantes / économies d`énergie

- Ne couvrez pas les tiroirs de congélation avec du film aluminium, du papier paraffiné ou des couches de papier, car l'air froid pourrait ne plus circuler correctement et l'appareil pourrait en conséquence ne plus fonctionner efficacement.
- Les repas déjà cuits peuvent être gardés au frais dans l'appareil. Pour ce faire, laissez-les d'abord refroidir jusqu'à ce qu'ils atteignent une température ambiante.
- Pour emballer des aliments n'utilisez que des matériaux incolores, inodores, étanche à l'air et résistants.
- Des aliments comme le poisson, la viande etc. ont tendance de devenir secs et de sentir. Pour empêcher ce problème vous pouvez emballer ces aliments en feuilles d'aluminium ou feuilles en plastique appropriées ou utilisez des boîtes de congélation.
- Laissez de l'espace entre les produits alimentaires. Ne surchargez pas votre appareil.
- Enroulez les aliments à conserver dans du film alimentaire ou dans du papier approprié, et attribuer une zone pour chaque aliment. Vous éviterez les salissures, la perte d'eau et un mélange des odeurs.
- Laissez fraîchir des produits alimentaires chauds à température ambiante avant de les stocker, sinon la consommation d'énergie peut augmenter et des cristaux de glace peuvent se former dans l'intérieur.
- Si vous achetez des produits surgelés, veillez à ce que l'emballage est intact et que le produit a été stocké dûment (congélateur bahut du supermarché soit de -18^0C ou encore plus bas).
- Décongélation des produits : selon la nature et l'utilisation des produits surgelés,

vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- ✓ à température ambiante
- ✓ dans le réfrigérateur
- ✓ dans le four électrique[7]
- ✓ dans les micro-ondes[8]

❖ La porte ne doit pas être ouverte fréquemment, particulièrement en cas de temps chaud et humide. Si vous ouvrez la porte, refermez-la dès que possible.

❖ Vérifiez constamment s'il y a une ventilation d'air suffisante autour de votre appareil. L'appareil doit avoir une bonne ventilation partout.

❖ Les dépôts de glace engendrent une augmentation de la consommation électrique. Dégivrez lorsque les dépôts de glace sont plus grands que 3 mm.

❖ Mettez les produits surgelés dans le réfrigérateur pour la décongélation et utilisez ainsi l'émission froideur.

4.3.1 Signification des étoiles de marquage * des zones de congélation

Les zones de congélation à 2 étoiles (**) et 3 étoiles (***) conviennent à la conservation d'aliments congelés (**pré-congelés**) et de la glace ou à la fabrication de glace et de glaçons.

Les zones de congélation à 1 (*), 2 (**) et 3 étoiles (***) **ne sont pas appropriées à la congélation d'aliments frais.**

ZONES	ÉTOILES (*)	TEMPERATURE DE STOCKAGE CIBLE	ALIMENTS APPROPRIES
Zone de congélation	(***)*	**-18 ^{0}C**	➢ Fruits de mer et d'eau douce (poissons, crevettes, crustacés), viandes et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **3 mois** ➢ **Convient** à la congélation d'aliments **frais**.

[7] Veillez à ce que vous choisissez l'option correspondante de votre four.
[8] Veillez à ce que vous choisissez l'option correspondante de vos micro-ondes.

Zone de congélation	***	**-18 ^{0}C**	➢ Fruits de mer et d'eau douce (poissons, crevettes, crustacés), viandes et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **3 mois** ➢ **Ne convient pas** à la congélation d'aliments **frais**.
Zone de congélation	**	**-12 ^{0}C**	➢ Fruits de mer et d'eau douce (poissons, crevettes, crustacés), viandes et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **2 mois** ➢ **Ne convient pas** à la congélation d'aliments **frais**.
Zone de congélation	*	**-6 ^{0}C**	➢ Fruits de mer et d'eau douce (poissons, crevettes, crustacés), viandes et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **1 mois** ➢ **Ne convient pas** à la congélation d'aliments **frais**.
Zone 0*	-	**-6 ^{0}C - 0 ^{0}C**	➢ Convient aux produits carnés frais (porc, bœuf, volaille, etc.) et aliments préparés à consommer ou à transformer le même jour ou **au plus tard** dans les 3 jours suivant leur entreposage. ➢ **Ne convient pas** à la congélation ou à la surgélation d'aliments ou à la conservation d'aliments congelés.

⚠ **MISE EN GARDE !** Ne mangez pas de denrées alimentaires encore congelées et ne donnez pas de crème glacée ou de glace sur bâtonnet directement sortie de la zone de congélation aux enfants. Le froid risque de blesser la région buccale.

⚠ **MISE EN GARDE !** Le contact avec des produits congelés, de la glace et des pièces métalliques à l'intérieur du congélateur peut causer des symptômes similaires aux brûlures sur la peau.

4.3.2 Stockage des aliments

❖ L'utilisation de votre appareil est généralement décrite au chapitre de l'« UTILISATION » et aux chapitres suivants. Les explications ci-après ont pour mission de vous aider à stocker les aliments correctement.

ⓘ Les aliments ne doivent pas entrer directement en contact avec les surfaces de l'appareil, mais être emballés séparément dans du papier aluminium, du film étirable ou des boîtes en plastique hermétiques.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LA ZONE REFRIGEREE

➢ La zone réfrigérée permet de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires périssables frais.

LE STOCKAGE CORRECT DES ALIMENTS FRAIS GARANTIT LES MEILLEURS RESULTATS :

➢ Ne conservez que des aliments très frais et de bonne qualité.
➢ Assurez-vous que les aliments sont bien emballés ou couverts, avant de les stocker. Leur emballage ou couverture permet de conserver la fraîcheur des aliments et d'éviter qu'ils se dessèchent, se décolorent ou perdent leur saveur ; sans oublier qu'une protection prévient aussi la transmission des odeurs.
➢ Un emballage des légumes et fruits stockés dans le bac à légumes du réfrigérateur ou de la chambre froide n'est pas requis.
➢ Assurez-vous que les aliments à forte odeur sont emballés ou couverts pendant le stockage et tenus à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème, qui peuvent être contaminés par de fortes odeurs.
➢ Refroidissez les aliments chauds avant de les placer dans le compartiment de réfrigération.

PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

➢ Pour la plupart des produits laitiers préemballés, il est recommandé de les utiliser jusqu'à la date limite de conservation ou jusqu'à la date « À consommer de préférence avant fin ». Conservez ces produits dans la zone de réfrigération et utilisez-les avant l'expiration du délai recommandé.

- Les aliments à forte odeur risquent de gâter le beurre et il est donc recommandé de le conserver dans un contenant fermé.
- Conservez les œufs de préférence au réfrigérateur.

VIANDE ROUGE

- Posez la viande rouge fraîche sur une assiette et couvrez-la de papier sulfurisé ou d'un film étirable.
- Conservez la viande cuite et la viande crue sur des assiettes séparées afin d'éviter que le jus de la viande crue contamine le produit cuit.

VOLAILLES

- Rincez les volailles fraîches et entières à l'eau froide courante, de l'intérieur et de l'extérieur, séchez-les, puis placez-les sur une assiette couverte.
- Stockez les morceaux de volaille de la même façon.
- Ne garnissez les volailles entières de farce que peu avant la cuisson, en prévention d'éventuelles intoxications alimentaires.

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Utilisez les poissons et filets de poisson le jour de l'achat. Jusqu'à leur utilisation finale, placez-les dans la zone de réfrigération sur une assiette recouverte de film étirable ou de papier sulfurisé.
- Si vous voulez stocker le poisson ou des fruits de mer toute la nuit ou plus longtemps, veillez à acheter des produits très frais.
- Rincez les poissons entiers à l'eau froide pour enlever les écailles détachées et la saleté, avant de les essuyer avec du papier absorbant. Placez les poissons entiers ou filets dans un sachet en plastique fermé.
- Conservez toujours les crustacés bien au froid et consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

ALIMENTS PRECUITS ET RESTES

- Conservez-les dans des contenants appropriés fermés pour éviter leur dessèchement.
- Conservez-les uniquement 1 à 2 jours.
- Chauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et fumants.

BAC A LEGUMES

- Le bac à légumes est le lieu optimal pour stocker les fruits et légumes frais.
- Ne stockez pas les aliments suivants pendant une période prolongée à des températures inférieures à 7 °C : agrumes, melons, ananas, papayes, fruits de la passion, concombres, poivrons et tomates.
- Les basses températures favorisent certains changements indésirables tels que le ramollissement de la pulpe, le brunissement et/ou l'accélération de la maturation.
- Ne refroidissez pas les avocats (jusqu'à maturité), bananes et mangues dans le réfrigérateur.

CONGELATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LA ZONE DE CONGELATION

- Stockage des surgelés.
- Fabrication de glaçons.
- Congélation de produits alimentaires.

OBSERVATION ! Assurez-vous que la porte de la zone de congélation est bien fermée.

ACHAT DE PRODUITS SURGELES

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Vérifiez la date limite de conservation ou la date « À consommer de préférence avant fin ».
- Transportez les produits surgelés de préférence dans un sac isotherm et placez-les aussi rapidement que possible dans la zone de congélation.

STOCKAGE DE PRODUITS SURGELES

- Stockez à une température de -18 °C ou plus froid. Évitez toute ouverture inutile de la porte du congélateur.

SURGELATION D'ALIMENTS FRAIS

- Surgelez uniquement des aliments frais et intacts.
- Il est recommandé de blanchir les légumes avant la surgélation afin de mieux conserver leurs nutriments, leur goût et leur couleur. Les aubergines, poivrons, courgettes et asperges n'ont pas besoin d'être blanchis.

OBSERVATION ! Séparez toujours les aliments que vous voulez surgeler de ceux que se trouvent déjà dans le congélateur.

LES ALIMENTS SUIVANTS SONT APPROPRIES A LA SURGELATION :

- Pâtisseries et gâteaux secs.
- Poissons et fruits de mer.
- Viandes, gibiers, volailles.
- Légumes, fruits, fines herbes.
- Œufs sans coquille.
- Produits laitiers tels que le fromage et le beurre.
- Plats cuisinés et restes tels que les soupes, potées, ragoûts, viandes et poissons cuits.
- Plats de pommes de terre et gratins.
- Desserts.

LES ALIMENTS SUIVANTS NE SONT PAS APPROPRIES A LA SURGELATION :

- Les légumes normalement destinés à une consommation crue, p. ex. les salades ou radis.
- Les œufs avec la coquille.
- Les raisins, les pommes, poires et pêches entières.
- Les œufs durs, le yogourt, le lait, la crème épaisse et la mayonnaise.

EMBALLAGE DES PRODUITS SURGELES

❖ Emballez les aliments hermétiquement afin d'éviter qu'ils perdent leur saveur ou se dessèchent.

1. Placez les aliments dans un emballage.
2. Éliminez l'air.
3. Scellez l'emballage.
4. Étiquetez l'emballage en indiquant ce qu'il contient et la date de surgélation.

EMBALLAGE APPROPRIE :

- Film étirable, film tubulaire en polyéthylène, papier aluminium.

ⓘ Tous ces produits sont disponibles dans le commerce spécialisé.

DUREES DE CONSERVATION RECOMMANDEES DANS LA ZONE DE CONGELATION

- Ces durées varient en fonction du produit alimentaire.
- Vous pouvez conserver les aliments congelés pendant 1 à 12 mois (à une température d'au moins -18 °C).

DENREES ALIMENTAIRES	DUREE DE CONSERVATION
Lard, gratins, lait	1 mois
Pain, crème glacée, charcuterie, pâtés, crustacés cuisinés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, crustacés, pizza, gâteaux secs et muffins	3 mois
Jambon, pâtisseries, gâteaux secs, côtes de bœuf et d'agneau, morceaux de volailles	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs et jaune d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), viande de porc (crue)	6 mois
Fruits (secs ou au sirop) blanc d'œuf, viande de bœuf (crue), volailles entières, viande d'agneau (crue), pâtisseries aux fruits	12 mois

OBSERVATIONS IMPORTANTES !

- Si vous surgelez des aliments frais avec une date limite de conservation ou une date « À consommer de préférence avant fin », vous devez les surgeler avant l'expiration de la date y figurant.
- Assurez-vous que le produit n'était pas déjà congelé au préalable. Ne resurgelez jamais un produit congelé.
- Il est recommandé de consommer les produits décongelés rapidement.

5. Nettoyage et entretien

1. ⚠ **MISE EN GARDE !** Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle avant de le nettoyer et entretenir.
2. Gardez l'appareil toujours propre pour éviter des odeurs désagréables.
3. Des dépôts de poussière au condenseur laissent augmenter la consommation d'énergie. Dépoussiérez le condenseur situé à l'arrière de l'appareil deux fois par an à l'aide d'un aspirateur ou à l'aide d'un pinceau de poussière.
4. Avant de nettoyer l'appareil il est recommandé de se guérir de toutes les bagues de vos doigts ainsi des bijoux au bras ; sinon vous pouvez endommager les surfaces de l'appareil.

PRODUITS DE NETTOYAGE :

- N'utilisez jamais de détergent corrosif, agressif ou irritant.
- N'utilisez jamais de solvant
- N'utilisez pas de produit à récurer. N'utilisez pas de détergent organique.[9] N'utilisez pas d'huiles essentielles.
- Ces instructions sont valables pour toutes les surfaces de votre appareil.

EXTERIEUR :

1. Utilisez un chiffon humide et imprégné de détergent doux. Utilisez un détergent adéquat pour les saletés tenaces.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.
3. Essuyez les surfaces nettoyées.

INTERIEUR :

1. Nettoyez les accessoires amovibles et l'intérieur avec de l'eau chaude et un détergent doux.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.
3. Essuyez les surfaces nettoyées.

JOINTS DE PORTE :

- Nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux.

RIGOLE D'ECOULEMENT-GOULOTTE COLLECTRICE :

- Vérifiez régulièrement la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice à la face arrière du compartiment réfrigérateur. Nettoyez la goulotte avec un bâtonnet doux. N'utilisez pas des ustensiles tranchants, sinon vous endommagez l'appareil !

[9] Par ex. du vinaigre, de l'acide citrique, etc.

5.1 Dégivrage de l'appareil

SI VOUS DEGIVREZ MANUELLEMENT (COMPARTIMENT CONGELATEUR)

⚠ **MISE EN GARDE !** N'utilisez pas d'outils mécaniques ou autres objets pointus ou coupants pour racler le givre ou la glace. RISQUES D'ÉLECTROCUTION !

1. Sortez les denrées surgelées et conservez-les dans une glacière.
2. Éteignez l'appareil, tournez le sélecteur de température sur la position 0/ARRÊT/OFF et ensuite **débranchez la fiche mâle de la prise secteur**.
3. Étalez l'appareil avec des chiffons dès que la couche de givre commence à dégivrer et vous pouvez absorber l'eau de dégivrage.
4. Enlevez d'abord les grands glaçons. Et après enlevez les petits glaçons.
5. Nettoyez ensuite l'appareil et les joins de porte et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
6. Après le nettoyage : Laissez la porte ouverte pour un certain temps, afin que l'appareil puisse aérer.

DEGIVRAGE AUTOMATIQUE (COMPARTIMENT REFRIGERATEUR)

1. Le **compartiment réfrigérateur** dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'écoule dans la voie d'écoulement et se déverse dans le bac de récupération situé à l'arrière de l'appareil.
2. Si le dégivrage automatique ne répond pas aux exigences, par ex. en cas de température ambiante et humidité de l'air haute, dégivrez manuellement (voir ci-dessus).

5.2 Remplacement de l'ampoule intérieure

1. ⚠**MISE EN GARDE !** Déconnectez la prise de courant et débranchez la prise d'alimentation.
2. Enlevez la protection.
3. Enlevez l'ampoule.
4. Insérez une nouvelle ampoule e même type et puissance (10W).
5. Fixez la protection de nouveau.

Selon la directive européenne n° 244/2009 votre appareil - dans le cadre de la directive sur l'éco-conception des lampes à usage domestique non-dirigées - est considéré comme appareil ménager. Cela veut dire que toutes les ampoules utilisées dans un appareil ménager <u>ne sont pas destinées pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.</u>

6. Remédier soi-même aux petites pannes

DÉRANGEMENTS	
CAUSE POSSIBLE	**REMÉDE**
L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS	
➢ La prise de l'appareil n'est pas branchée à la prise murale. ➢ La prise n'est pas bien fixée. ➢ La prise n'est pas alimentée avec du courant. ➢ Le fusible correspondant n'est pas sauté. ➢ La tension est trop basse.	➢ Vérifiez la prise correspondante en branchant un autre appareil. ➢ Vérifiez le fusible. ➢ Comparez l'étiquette avec les caractéristiques techniques avec les informations de votre fournisseur de courant.
LE COMPRESSEUR NE FONCTIONNE PAS.	
➢ L'alimentation électrique ne fonctionne pas	➢ Vérifiez l'alimentation électrique.
LE COMPRESSEUR FONCTIONNE PENDANT DE LONGUES PERIODES.	
➢ L'appareil était éteint récemment. ➢ Trop de produits ou des produits trop chauds dans l'appareil. ➢ La porte reste ouverte trop longtemps/fréquemment.	➢ L'appareil prend plus de temps pour atteindre la température réglée. ➢ Éloignez des plats chauds. ➢ Évitez d'ouvrir la porte souvent.
RENDEMENT DE L'APPAREIL PEU EFFICIENT	
➢ La porte a été ouverte trop souvent. ➢ La porte n'est pas correctement fermée. ➢ Des couches de glace trop épaisses dans l'appareil. ➢ Des distances insuffisantes à la face arrière et aux côtés. ➢ Dans l'appareil se trouvent des plats chauds. ➢ L'appareil est surchargé. ➢ Les joints de porte sont endommagés	➢ Réglage de température trop chaude au thermostat. Choisissez, si nécessaire, un autre réglage. ➢ Vérifiez la porte/les joints de porte. Remplacez les joints endommagés. ➢ Dégivrage de l'appareil.

DES COUCHES EXCESSIVES DE GIVRE.	
➢ La porte n'est pas correctement fermée. ➢ Joint endommagé/sale.	➢ Fermez la porte. ➢ Nettoyez/remplacez les joints.
LES BRUITS NORMAUX ONT CHANGE EN FERMANT LA PORTE.	
➢ Le joint est sale.	➢ Nettoyez le joint.
LE COMPRESSEUR NE RECOMMENCE PAS DIRECTEMENT APRES AVOIR CHANGE LE REGLAGE.	
➢ Condition de service normale.	➢ Le compresseur recommence après quelque temps.
DES BRUITS INHABITUELS.	
➢ L'appareil n'est pas posé sur une surface plane et droite. L'appareil touche un mur ou un autre objet. ➢ Les aliments ne sont pas bien posés. ➢ Des objets sont tombés derrière l'appareil.	➢ Repositionnez l'appareil. ➢ Repositionnez les aliments. ➢ Retirez les objets.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir effectué toutes les vérifications mentionnées et vous ne pouvez pas vous remédier vous-même à l'aide des instructions mentionnées contactez le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

REMARQUES CONCERNANT LES BRUITS DE FONCTIONNEMENT BRUITS ENTIEREMENT NORMAUX

- Le liquide de refroidissement produit un bruit semblable à de l'eau qui coule.
- Parfois on peut entendre des bruits causés par l'injection dans le système réfrigérant.
- Il est normal que les côtés latéraux deviennent chauds en raison du fonctionnement de l'appareil.

BRUITS FORTS
Lors de la mise en marche la première fois ou des températures intérieures. Le compresseur tourne à grande vitesse pour arriver vite la température de refroidissement.
CONDENSATION DANS/A L'APPAREIL
Peut se développer lors d'une humidité de l'air haute/des températures extérieures très chaudes.
CLIQUETIS
Le compresseur s'allume ou s'éteint.
BOURDONNEMENTS
Proviennent du moteur (compresseur) lorsqu'il se met en marche.
BATTEMENTS/CLAQUEMENTS
Peuvent se développer par extension et tassement des parties du système de refroidissement par le compresseur avant et après la mise en marche du compresseur.

7. Arrêt et remisage de l'appareil

ARRET ET REMISAGE DE L'APPAREIL TEMPORAIRE

SI L'APPAREIL N'EST PAS UTILISE PENDANT UNE PERIODE PROLONGEE :

1. Débranchez la fiche mâle du secteur.
2. Sortez les aliments de l'appareil.
3. Nettoyez et séchez l'intérieur de l'appareil, laissez la porte de l'appareil ouverte pour quelques jours.

EN CAS DE VACANCES NORMALES (14-21 JOURS) :

1. Faites de même come mentionné au-dessus où
2. Laissez l'appareil en marche et
   a. sortez les denrées périssables du compartiment réfrigérateur.
   b. nettoyez le compartiment réfrigérateur.
   c. conservez tous les aliments appropriés dans le compartiment de congélation.

SI VOUS VOULEZ BOUGER L'APPAREIL :

1. Fixez toutes les pièces d'équipement à enlever et le contenu de l'appareil. Emballez-les séparément, si nécessaire.
2. Transportez l'appareil en position débout. Dans des autres positions vous risquez d'endommager le compresseur.
3. N'endommagez pas les pieds.

DECLASSEMENT DEFINITIF

1. Débranchez la fiche mâle du secteur.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation de l'appareil.
3. Éloignez toutes les portes de l'appareil.
4. Laissez tous les rayons de l'appareil à sa place afin que des enfants ne puissent
5. Faites attention aux conseils pour la mise au rebut dans le chapitre MISE AU REBUT.

8. Caractéristiques techniques

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*	
Model	Réfrigérateur
Catégorie climatique	N/ST
Classe énergétique**	A++
Consommation énergétique kWh/an***	135.00
Tension/ fréquence	220-240W AC/50Hz
Volume brut/net/ congélateur in l	122/105/15
Étoiles	4****
Pouvoir de congélation (en 24h)	2.00 kg
Autonomie max. en cas de panne	13.00 h
Bruit	42 dB/A
Thermostat réglable	✓
Compresseur	1
Liquide réfrigérant	R600a
Butoir de porte changeable	✓
Charnières coulissantes	✓
Dégivrage refroidissement congélation	automatiquement/ manuellement
Trappe du compartiment congélateur	1
Etagère en verre/balconnets de porte balconnet pour bouteilles	1/2/1
Compartiment à légumes	1
Dimensions appareil H*L*P in cm	87.00*54.00*54.00*
Dimensions emballage H*L*P en cm	94.00*57.00*57.00
Poids net/brut en kg	29.00/31.00

❖ Modifications techniques réservées.

*	Conforme au Règlement UE 1060/2010
**	Sur une échelle de A+++ (efficience max.) à D (efficience la plus basse).
***	Basant sur des résultats standard de 24 heures. La consommation énergique effective dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

9. Mise au rebut

1. Des gaz explosifs. Des réfrigérateurs contiennent des fluides réfrigérants et des gaz dans leurs systèmes de refroidissement et des isolations, qui doivent être recyclés. Veuillez prendre garde à ne pas endommager le système de refroidissement et les tuyauteries lors de la mise au rebout. **Si le fluide jaillit il peut provoquer du danger d'incendie.**
2. Débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique (feuilles plastiques, des pièces de polystyrène) en toute sécurité et gardez-les hors de portée des enfants RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !
3. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment recycler des anciens appareils ou bien des appareils usagés. Ne jetez jamais l'appareil au feu pur vous en débarrasser.
4. Avant de mettre au rebut un ancien appareil **dérangez-le**, débranchez-le du réseau électrique et coupez le cordon d'alimentation électrique ! **Désassemblez toujours la porte complète**, afin que des enfants ne se puissent pas enfermer et ne se puissent pas mettre en danger de mort !
5. Débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits dans le respect de l'environnement.
6. Débarrassez-vous des produits en plastique dans le respect de l'environnement.
7. S'il n'y a pas des points de collecte des matériaux d'emballage chez vous, adressez-vous s.v.p. à l'administration de votre commune.
8. Pour plus d'informations veuillez contacter votre revendeur ou les autorités locales pour la mise au rebut.

LIQUIDE REFRIGERANT :

1. Le système de refroidissement de l'appareil contient l'agent frigorifique R600a, un gaz naturel et complètement écologique.
2. ⚠**MISE EN GARDE !** Ne détruisez pas le circuit frigorifique pendant le transport. DANGER D'INCENDIE !

Tous les matériaux avec ce symbole sont compatibles avec l'environnement et recyclables.	Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant toutes les informations pour une reprise et récupération des appareils usagés.	L'agent frigorifique R600A est inflammable.

Geachte klant! Wij willen u graag bedanken voor de aanschaf van een product uit ons uitgebreide assortiment van huishoudelijke apparatuur. Lees de volledige handleiding voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Als u het apparaat overdraagt aan een derde partij, overhandig deze handleiding ook aan de ontvanger.

Index

1. Veiligheidsinformatie 95
   1.1 Signaalwoorden 96
   1.2 Veiligheidsvoorschriften 96
2. Klimaatklassen 100
3. Installatie 100
   3.1 Omgeving 100
   3.2 Installatie 101
   3.3 Het veranderen van het scharnier positie 105
4. Bediening 106
   4.1 Temperatuurregeling 107
   4.2 Bedieningsparameters 107
   4.3 Handige tips / energiebesparing 108
      4.3.1 Betekenis van de * -labels van diepvriezers 108
      4.3.2 Opslag van voedsel 110
5. Reiniging en onderhoud 115
   5.1 Ontdooien 116
   5.2 Het vervangen van de lamp 116
6. Problemen oplossen 117
7. Ontmanteling 119
8. Technische data 120
9. Afvalbeheer 121
10. Garantievoorwaarden 122

Gooi dit apparaat niet weg samen met uw huisafval. Het apparaat moet worden afgevoerd naar een verzamelcentrum voor recycleerbare elektrische en elektronische apparaten. Verwijder het symbool van het apparaat niet.

- De nummers in deze handleiding kunnen in sommige details verschillen van het huidige ontwerp van uw toestel. Volg de instructies toch in een dergelijk geval. Levering zonder inhoud.
- Eventuele wijzigingen, die geen invloed hebben op de functies van het apparaat blijven onder voorbehoud van de fabrikant.
- De verpakking afdanken in overeenstemming met de geldende lokale en gemeentelijke regelgeving.
- Het apparaat dat u heeft gekocht kan een verbeterde versie zijn van het toestel waarvoor deze handleiding werd gedrukt. Niettemin zijn de functies en de bediening identiek. Deze handleiding blijft dan ook nog steeds geldig.
- Technische wijzigingen en drukfouten blijven onder voorbehoud.

EU - VERKLARING VAN CONFORMITEIT

★ De producten, die worden beschreven in deze handleiding, voldoen aan de geharmoniseerde voorschriften.
★ De relevante documenten kunnen door de bevoegde autoriteiten worden verzocht van de laatste detailhandelaar.

CONTROLEER DAT DEZE HANDLEIDING BESCHIKBAAR IS VOOR IEMAND DIE HET APPARAAT GEBRUIKT EN CONTROLEER OF HET IS GELEZEN EN BEGREPEN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT.

1. Veiligheidsinformatie

LEES DE VOLLEDIGE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GAAT GEBRUIKEN.

De informatie die u hierin vindt, beschermt u tegen risico's voor uw gezondheid. Niet-naleving van de instructies kan tot ernstige risico's voor uw gezondheid en in het ergste geval zelfs tot de dood leiden.

- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats zodat u het altijd kunt gebruiken wanneer het nodig is. U dient zich strikt aan de aanwijzingen te houden om schade aan personen en eigendommen te voorkomen.
- Controleer de technische periferie van het apparaat! Werken alle kabels en aansluitingen naar het apparaat goed? Of zijn ze versleten en/of komen niet overeen met de technische vereisten van het apparaat? Een check-up van bestaande en nieuw-gemaakte aansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkende professional. Alle aansluitingen en energie geleidende onderdelen (incl. draden in een muur) moet worden gecontroleerd door een gekwalificeerde professional. Alle aanpassingen aan het elektriciteitsnet, om de installatie van het apparaat in staat te stellen, moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor prive-gebruik.
- Het apparaat is bedoeld voor het koelen en invriezen van levensmiddelen alleen in een particulier huishouden.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden voor commerciële doeleinden, tijdens het kamperen of in het openbaarvervoer.
- Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met het beoogde gebruik.
- Laat personen die niet vertrouwd zijn met deze handleiding de bediending van het apparaat niet toe.
- Dit apparaat kan door **kinderen** vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis worden bediend, indien zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilig gebruik van het toestel en de risico's begrijpen die betrokken zijn. Kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen koelkasten vullen en leeghalen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en **gebruiksvriendelijk** onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

1.1 Signaalwoorden

⚠ GEVAAR! Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien genegeerd, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel

⚠ VOORZICHTIG! Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.

⚠ WAARSCHUWING! Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien genegeerd, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel.

LET OP! Duidt op mogelijke schade aan het apparaat.

1.2 Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR!

Om het risico op elektrocutie te verminderen.

1. Niet-naleving van de instructies in deze handleiding zal de levensduur en de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengen en / of schade aan het apparaat veroorzaken.
2. **Sluit het apparaat niet aan** indien het stopcontact, het apparaat zelf, de netsnoer of de stekker zichtbaar beschadigd zijn.
3. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
4. Wanneer het netsnoer beschadigd is, dient het alleen te worden vervangen door de fabrikant, een erkende aftersales service of een gekwalificeerde professional.
5. Trek **nooit** aan de voedingskabel om het apparaat los te koppelen. Gebruik altijd de stekker zelf om het apparaat los te koppelen. RISICO VAN ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
6. Raak de stekker, de aan / uit-schakelaar of andere elektrische componenten **nooit** aan met natte of vochtige handen. RISICO VAN ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

⚠ WAARSCHUWING!

Om het risico op brandwonden, elektrocutie, brand of letsel van personen te verminderen.

1. Dit apparaat is voorzien van het milieuvriendelijke koelmiddel R600a. Het koelmiddel R600a is ontvlambaar. De componenten van het koelsysteem moeten tijdens het vervoer of gebruik niet beschadigd worden.
2. Als een deel van het koelcircuit beschadigd is, mag het apparaat niet in de buurt staan van vuur, open licht of vonken-genererende apparaten. Neem direct contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.
3. **Indien gas in uw huis vrijkomt:**
   a) Open alle ramen.
   b) Haal het apparaat **niet** uit het stopcontact en gebruik het bedieningspaneel of de thermostaat **niet.**
   c) Raak het apparaat **niet** aan totdat alle gas verdwenen is.
   d) Anders kunnen er vonken gegenereerd worden die het gas zullen ontsteken.
4. Houd alle onderdelen van het apparaat uit de buurt van vuur en andere ontstekingsbronnen als je het apparaat gaat weggooien ontmantelen.
5. **EXPLOSIEGEVAAR!** Geen explosieve stoffen of spuitbussen die ontvlambare drijfgassen bevatten, in het apparaat opslaan. Explosief mengsel kan daar exploderen.
6. Tijdens het uitpakken, moet het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, stukken piepschuim, etc.) uit de buurt van kinderen worden gehouden. **VERSTIKKINGSGEVAAR.**
7. Sluit het apparaat niet aan op de elektrische voeding, tenzij alle verpakking en transportbeschermers verwijderd zijn. Gebruik het apparaat alleen met 220 ~ 240V / 50Hz / AC. Alle aansluitingen en-energie leidende onderdelen moeten worden vervangen door een erkende professional.
8. Gebruik geen stopcontact bord of een multi stopcontact als u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
9. Een toegewijde en goed geaard stopcontact die voldoet aan de gegevens van de plug is nodig om elke vorm van gevaar te minimaliseren. Het apparaat moet goed geaard zijn.
10. Controleer of het netsnoer niet onder het apparaat geplaatst wordt of beschadigd wordt wanneer het apparaat wordt verplaatst.
11. De technische gegevens van uw energieleverancier moeten voldoen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.

12. Uw huiselijk circuit moet uitgerust zijn met een automatische stroomonderbreker.
13. Wijzig het apparaat niet.
14. Schakel de stroom uit voordat u het apparaat installeert en voordat u het aansluit op het stroomnet. RISICO VAN FATALE ELEKTRISCHE SCHOK!
15. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoud.
16. Gebruik geen elektrische apparaten binnenin de voedselopbergvakken van uw apparaat, tenzij ze worden aanbevolen door de fabrikant van uw koelkast.
17. Zet geen warmte-uitstralende toestellen op uw apparaat.
18. Plaats het apparaat niet op een plaats waar het in contact kan komen met water/ regen; anders wordt de isolatie van de elektrische installatie beschadigd.
19. Zet geen waterketel of vazen op het apparaat. De elektrische onderdelen van het apparaat kunnen ernstig beschadigd worden door kokend water of gemorst water.
20. Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken of ontdooien van het apparaat. De stoom kan in contact komen met de elektrische onderdelen en een kortsluiting veroorzaken. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK!
21. Gebruik nooit mechanische apparaten, messen of andere scherpe voorwerpen om ijs ingelegd in het apparaat te verwijderen. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK veroorzaakt door schade aan de binnenkant van het apparaat.
22. Kinderen mogen nooit met het apparaat spelen.
23. **Als u uw toestel (zelfs tijdelijk) buiten gebruik stelt, zorg ervoor dat kinderen niet in het apparaat kunnen komen.** U dient zich strikt te houden aan de betreffende veiligheidsvoorschriften nummers. 1 en 4, van hoofdstuk ONTMANTELING.
24. Houd u zich strikt te aan de instructies in het hoofdstuk over Installatie.

⚠ VOORZICHTIG!

1. Geen gasachtige dranken of water flessen in het apparaat bewaren daar hun containers kunnen exploderen.
2. De condensor en de compressor op de achterkant van het apparaat, kunnen hoge temperaturen bereiken tijdens normaal gebruik. Voer de installatie uit volgens deze handleiding. Een onvoldoende ventilatie van het apparaat zal de werking verstoren en zal het

apparaat beschadigen. Bedek of blokkeer de ventilatie-lamellen nooit.
3. Raak de extreem gekoelde oppervlakken niet aan met natte of vochtige handen, je huid kan blijven plakken op deze oppervlakken.

LET OP!

1. Als u het apparaat wilt verplaatsen, houd deze aan de basis en til het voorzichtig. Houd het apparaat rechtop.
2. Het apparaat niet meer dan 45^0 kantelen.
3. Als het apparaat in een horizontale positie wordt vervoerd, kan wat olie vloeien uit de compressor in het koelcircuit.
4. Laat het apparaat in een rechtopstaande positie voor **4-6 uur** voordat u hem inschakelt om ervoor te zorgen, dat de olie terug in de compressor is gestroomd.
5. Gebruik de deur nooit om het apparaat te verplaatsen, u kunt de scharnieren zo beschadigen.
6. Het apparaat moet vervoerd en geïnstalleerd worden door ten minste twee personen.
7. Wanneer u het apparaat uitpakt, dient u kennis te nemen van de positie van elk deel van de accessoires voor het geval dat u het op een latere tijdstip moet inpakken en vervoeren.
8. Gebruik het apparaat alleen indien alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd.
9. Sta of leun niet op de basis, de laden, de deuren etc. van het toestel.
10. Zet geen hete vloeistoffen of hete levensmiddelen in het apparaat.
11. De ventilatieopeningen van het toestel of de ingebouwde structuur (als het apparaat geschikt is om te zijn ingebouwd) moeten volledig open, gedeblokkeerd en vrij van elke vorm van vuil zijn.
12. Het typeplaatje mag **niet** worden verwijderd of onleesbaar gemaakt worden, **anders worden alle voorwaarden van de garantie ongeldig!**

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

★ **De fabrikant en distributeur zijn niet verantwoordelijk voor enige schade of letsel in geval van niet-naleving van deze instructies.**

2. Klimaatklassen

Kijk naar hoofdstuk Technische gegevens voor informatie over de klimaatklasse van het apparaat. Uw apparaat kan in kamers met desbetreffende kamertemperatuur worden bediend, zoals hieronder weergegeven.

KLIMAATKLASSE	OMGEVINGSTEMPERATUUR	
SN	**+10⁰→+32⁰ C**	Bv onverwarmde kelder
N	**+16⁰→+32⁰ C**	Binnenhuistemperatuur
ST	**+16⁰→+38⁰ C**	Binnenhuistemperatuur
T	**+16⁰→+43⁰ C**	Binnenhuistemperatuur

3. Installatie

3.1 Omgeving

1. Pak het apparaat zorgvuldig uit. Gooi de verpakking weg, zoals beschreven in hoofdstuk beheer van afval.
2. De transport-beveiliging volledig te verwijderen. Wees erg voorzichtig en geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen gebruiken om resten van de transport-beveiliging te verwijderen.
3. Installeer het apparaat op een geschikte plaats met voldoende afstand van bronnen van warmte en kou.
4. Controleer of het apparaat en het netsnoer niet zijn beschadigd.
5. Plaats het apparaat in een droge en goed geventileerde plaats.
6. Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht.
7. De deuren moeten volledig en ongehinderd openen.
8. Installeer het apparaat op een vlakke, droge en stevige vloer. Controleer de correcte installatie met een waterpas.
9. Sluit het apparaat goed aan op het stopcontact.
10. Het typeplaatje is aan de binnenkant of achterkant van het apparaat.

3.2 Installatie

- Afhankelijk van de levering, zijn er 2 verschillende manieren van installatie. Voer de installatie uit die relevant is voor uw montage-accessoires (A of B).
- De afmetingen van het apparaat zijn geregistreerd in hfst. TECHNISCHE GEGEVENS.

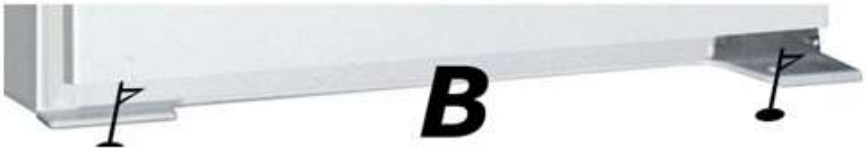
⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat installeert. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK!

⚠ **VOORZICHTIG!** De installatie moet door minstens twee personen worden uitgevoerd; anders kunt u zich verwonden of het apparaat beschadigen. Het apparaat niet meer dan 45^0 kantelen.

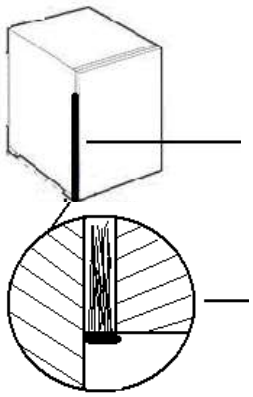
INSTALLATIE A

1. Schuif het toestel voorzichtig in de kast. Controleer of het toestel veilig en goed staat afgesteld in de kast.
2. Bevestig het apparaat met de 4 houtschroeven op de vaststellingspunten zoals hieronder beschreven.

Bevestigingspunten aan het apparaat met de gemonteerde componenten A + B en de meegeleverde houtschroeven in de kast bevestigen.



3. Nivelleer de afstand tussen de kast en het apparaat met de meegeleverde kunststof profiel-afdichting.



Plastic profielafdichting

Zijaanzicht (doorsnede).

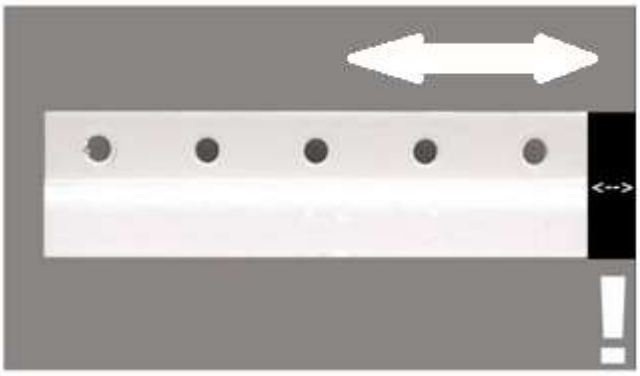
OM DE GLIJDENDE KOELKASTSCHARNIER VAST TE STELLEN, GAAT U ALS VOLGT TE WERK:

1. Bevestig de 2 kleine scharnieren met de bijgeleverde schroeven rekening houdend met de positie van het scharnier (links of rechts).

2. Bevestig het lange scharnier aan de binnenkant van de kastdeur. Neem de correcte metingen door het plaatsen van de scharnieren van elkaar.

3. Indien achteraf aanpassen, controleer dat de voorzijde van de lange scharnier ca. 2 cm afstand heeft tot de buitenkant van de kastdeur. Bevestig nu het scharnier met de bijgeleverde schroeven.

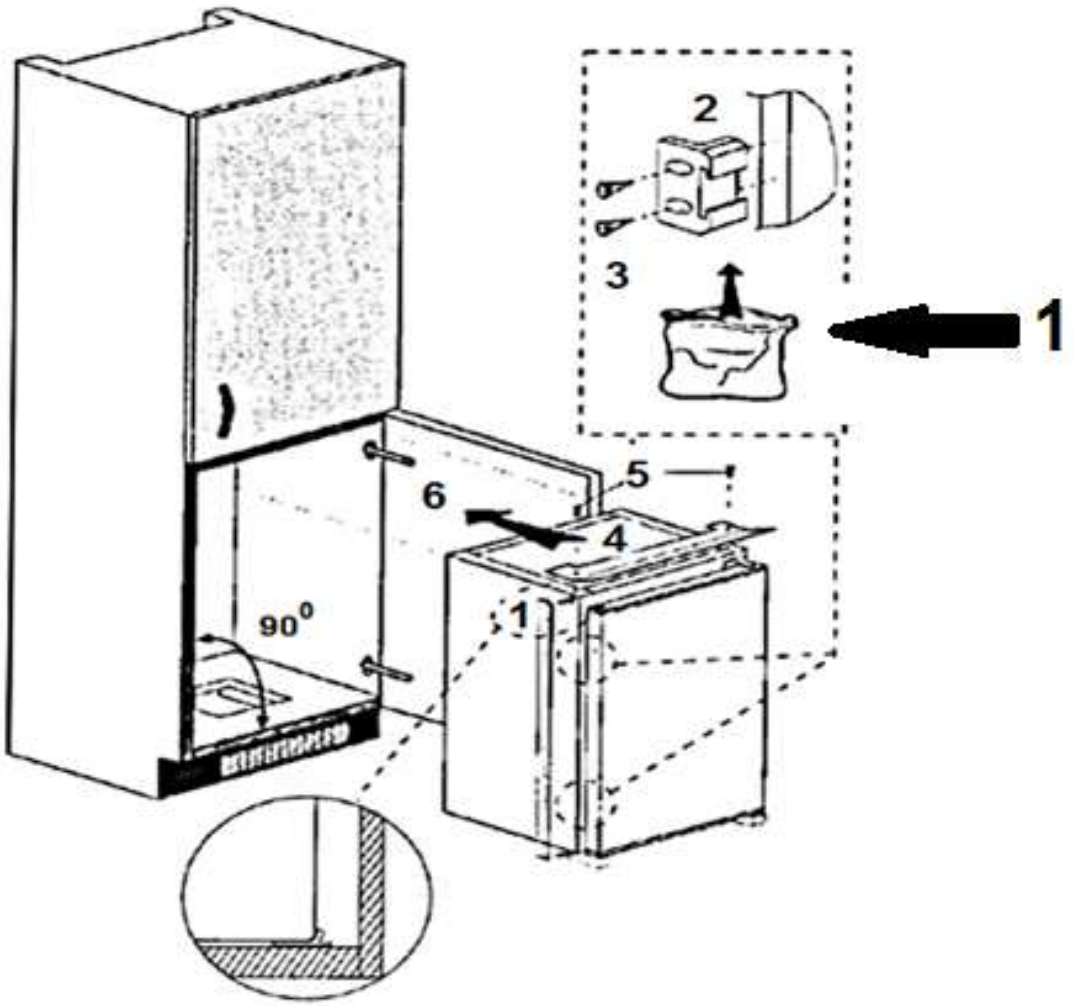
2 cm afstand



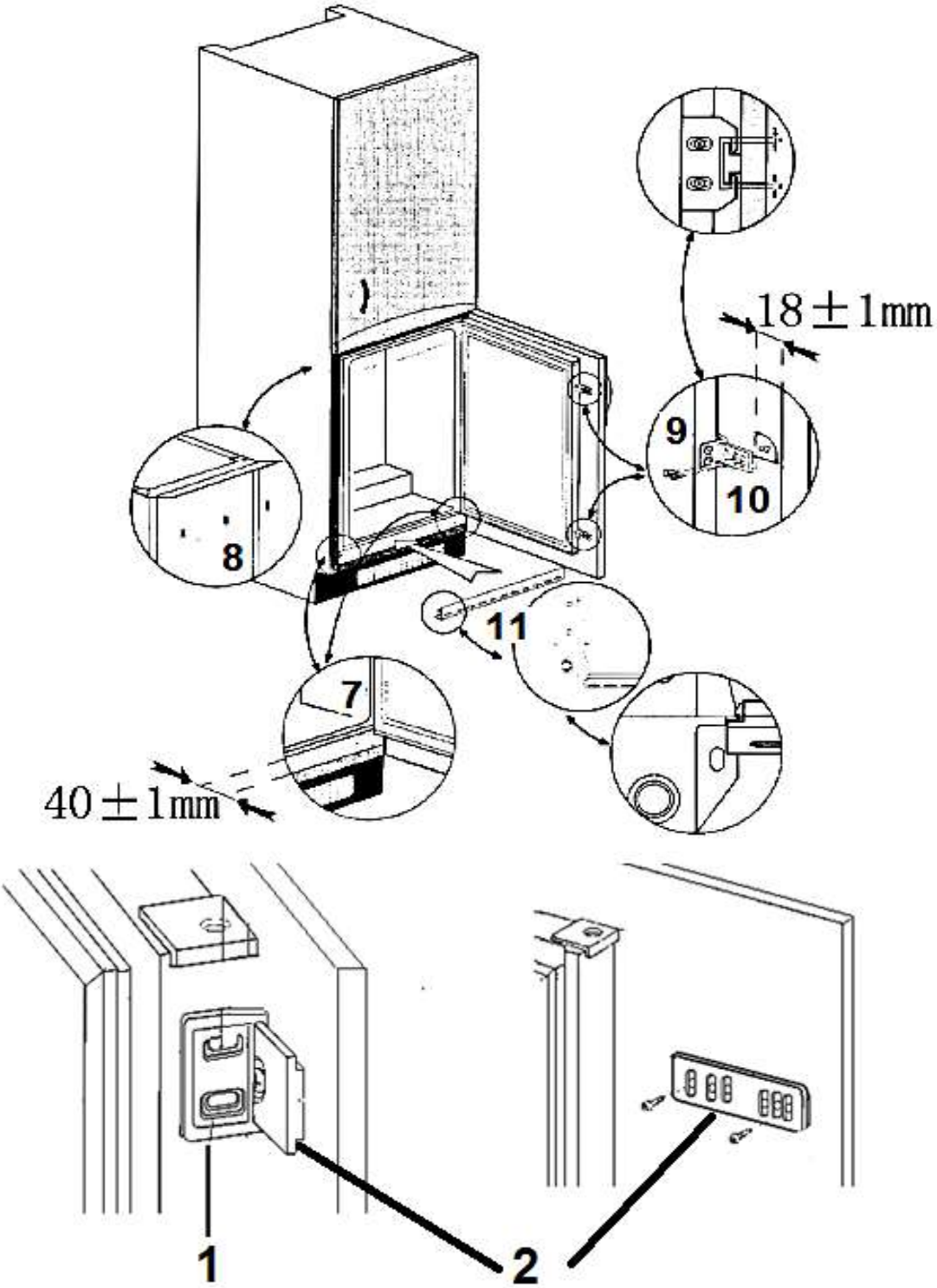
De zwarte balk vertegenwoordigt 2 cm afstand.

De installatie van de lange scharnier en de koppeling van het lange en korte scharnier dient met de geopende deuren te worden uitgevoerd.

INSTALLATIE B

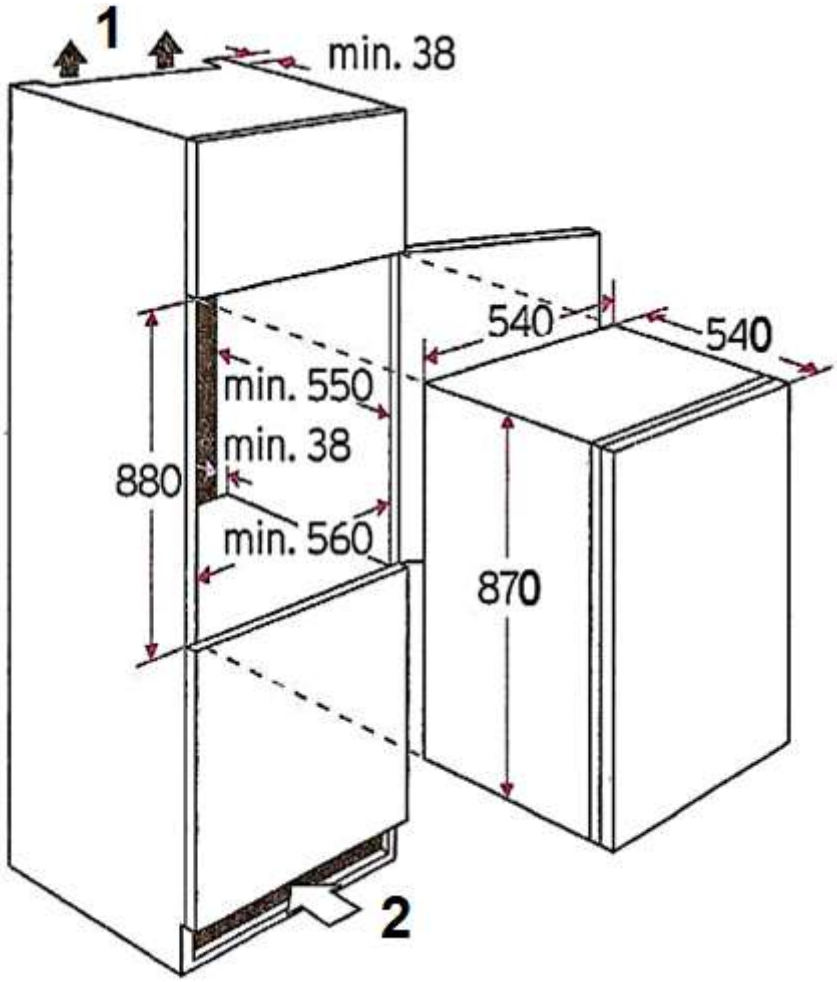


1: bag



1: Scharnier-deel op koelkastdeur. 2: Scharnier-deel op de kastdeur.

Afmetingen A/B



1: Luchtuitlaat 200 cm2.
2: Luchtinlaat in de basis 200 cm2.

3.3 Het veranderen van het scharnier positie

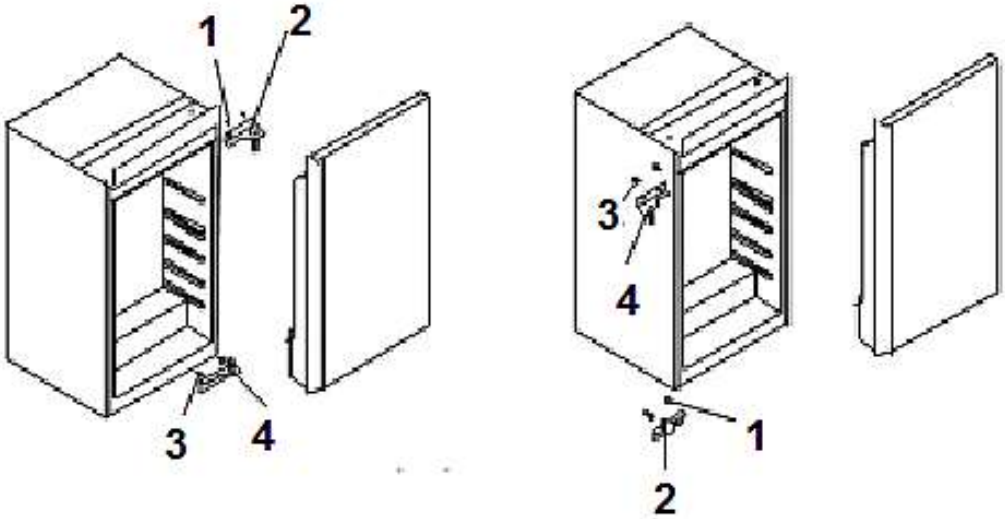
⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de positie van het scharnier wijzigt. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK!

⚠ **VOORZICHTIG!** Het veranderen van de positie van het scharnier moet door minstens twee personen worden uitgevoerd; anders kunt u zich verwonden of het apparaat beschadigen. Kantel het apparaat niet meer dan 45 graden.

1. Draai de 2 schroeven (1 + 2) en verwijder de gehele bovenste scharnier.
2. Til de deur omhoog totdat u het hebt verwijderd uit het onderste scharnier. Bewaar de deur op een veilige plaats, zodat u deze niet beschadigt.

3. Draai de schroeven (3 + 4) van het onderste scharnier los en verwijder deze.
4. Bevestig de voormalige bovenste scharnier aan de onderzijde met de 2 schroeven. Voer de hierboven beschreven stappen in omgekeerde volgorde uit.
5. Controleer dat de deur goed afgestelde is en dat het goed sluit voordat je eindelijk de schroeven dicht draait.

LET OP! Stel de deur goed af. De afdichting moet goed sluiten.



4. Bediening

1.	VRIEZER KLEPJE
2.	THERMOSTAAT
3.	VERSTELBARE LEGPLANK
4.	FRISSER
5.	DEUR BAKJES
6.	FLES VAK

4.1 Temperatuurregeling

WACHT 4-6 UUR NA INSTALLATIE
VOORDAT U HET APPARAAT AANSLUIT OP HET STOPCONTACT!

1.	Zet de thermostaat op 3 (dagelijks-gebruik-temperatuur), zodra u het apparaat hebt ingeschakeld. Na 5 uur heeft het apparaat zijn normale bedrijfstemperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik.
2.	Indien u een hogere (warmere) temperatuur wenst, moet de thermostaat van positie 3 naar positie 2 of lager.
3.	Indien de omgevingstemperatuur hoog is (bijvoorbeeld hete zomer-dagen), zet de thermostaat op stand 4 of hoger om de temperatuur in het apparaat te verlagen.
4.	Als u een lagere (koudere) instelling hebt ingesteld, kan wat ijs zich op de achterkant van het apparaat vormen. In dat geval moet de thermostaat op een hogere (warmere) stand.
5.	De instelling 0/ OFF schakelt alleen de compressor uit. **U moet het apparaat loskoppelen om deze van het stroomnet af te halen.**

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit mechanische apparaten, messen of andere scherpe voorwerpen om ijs ingelegd in het apparaat te verwijderen. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK veroorzaakt door schade aan de binnenkant van het apparaat.

4.2 Bedieningsparameters

1. Het apparaat kan alleen de relevante temperaturen bereiken wanneer:
    a. de omgevingstemperatuur voldoet aan de klimaatklasse.
    b. de deuren goed sluiten.
    c. u de deuren niet te lang of te vaak opent.
    d. de deurrubbers in goede staat zijn.
    e. het apparaat goed gepositioneerd is.
    f. het apparaat niet te vol is.
    g. u geen warm of heet voedsel in het apparaat opslaat.
2. Wanneer de omgevingstemperatuur zeer hoog is, is het raadzaam om de thermostaat in te stellen op een koudere instelling indien dat nodig is. Als de koudere instelling sterke vorming van ingelegde ijs veroorzaakt, selecteer aub een lagere instelling.
3. Hoge omgevingstemperaturen en gelijktijdig werken op de koudste stand kan de compressor permanent laten werken om de temperatuur in het apparaat constant te houden.
4. Ontdooi het apparaat regelmatig daar ingelegde ijs de kracht zal verminderen en daarmee het energieverbruik van het apparaat zal vermeerderen.

4.3 Handige tips / energiebesparing

- Bekleed de lades niet met aluminiumfolie, vetvrij papier of papierlagen; anders wordt een optimale circulatie van de koude lucht belemmerd, zodat het apparaat niet optimaal kan werken.
- Gekookt voedsel kan worden opgeslagen in het apparaat. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in het apparaat opslaat.
- Bewaar uw voedsel in kleurloos, luchtdichte en smaakloos materiaal.
- Sommige voedingsmiddelen zoals vlees, vis, etc. kunnen uitdrogen en een sterke geur laten. U kunt dit voorkomen door ze om te wikkelen in aluminiumfolie, plasticfolie of door ze in een luchtdichte zak of container te zetten.
- Laat voldoende opslagruimte voor uw voedsel. Zet niet te veel in uw apparaat.
- Verpak uw voedsel in plasticfolie of geschikte papier en leg elk soort voedsel op een bepaalde locatie in uw apparaat. Hiermee wordt eventuele besmetting, verlies van water en vermenging van geuren voorkomen.
- Laat warm of heet voedsel afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in uw apparaat zet. Anders zal dit het energieverbruik verhogen en ingelegde ijs genereren.
- Als je bevroren voedsel koopt, mag de verpakking niet beschadigd zijn en het product dient adequaat te worden opgeslagen (sales container -180 ° C of lager).
- Hoe bevroren voedsel te ontdooien is afhankelijk van uw keukenapparatuur en het doel waarvoor u de diepvriesproducten wilt gebruiken:
  - ✓ kamertemperatuur
  - ✓ in de koeling-compartiment van het apparaat.
  - ✓ in een elektrische oven1
  - ✓ in een magnetron2
- Probeer de deur zo weinig mogelijk te openen, vooral wanneer het weer warm en vochtig is. Als u de deur opent, sluit het weer zo snel mogelijk.
- Controleer regelmatig of het apparaat goed geventileerd wordt. Het apparaat moet van alle kanten goed geventileerd worden.
- Ontdooi het apparaat periodiek (indien nodig), want ingelegd ijs zal het vermogen verminderen en het energieverbruik van het apparaat verhogen.
- Doe het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien in de koeling-compartiment van uw toestel.

4.3.1 Betekenis van de * -labels van diepvriezers

2-sterren (**) en 3-sterren (***) diepvriezers zijn geschikt voor het bewaren van bevroren voedsel (**voor-gevroren**) en ijs of voor het maken van ijs en ijsblokjes.

1- (*), 2- (**) en 3-sterren (***) diepvriezers zijn **niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.**

COMPARTIMENTEN	STERREN (*)	OPSLAG-TEMPERATUUR	GESCHIKT VOEDSEL
Diepvriezer	(***)*	**-18 ^{0}C**	➢ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schelpdieren), water en vleesproducten ➢ Aanbevolen opslagperiode: **3 maanden** ➢ Geschikt voor het invriezen van **vers voedsel.**
Diepvriezer	***	**-18 ^{0}C**	➢ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schaaldieren), water en vleesproducten. ➢ Aanbevolen opslagperiode: **3 maanden.** ➢ **Niet geschikt** voor het invriezen van **vers voedsel.**
Diepvriezer	**	**-12 ^{0}C**	➢ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schaaldieren), water en vleesproducten. ➢ Aanbevolen bewaarperiode: **2 maanden** ➢ **Niet geschikt** voor het invriezen van **vers voedsel.**
Diepvriezer	*	**-6 ^{0}C**	➢ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schaaldieren), water en vleesproducten. ➢ Aanbevolen opslagperiode: **1 maand** ➢ **Niet geschikt** voor het invriezen van **vers voedsel.**

0* - compartiment	**-**	**-6 ^{0}C - 0 ^{0}C**	➢ Geschikt voor verse vleesproducten (varkensvlees, rundvlees, kip, enz.) en verwerkt voedsel dat op dezelfde dag of binnen (max.) drie dagen na opslag wordt geconsumeerd of verwerkt. ➢ **Niet geschikt** voor het invriezen van **voedsel** of voor het bewaren van **diepvriesproducten.**

⚠ **WAARSCHUWING!** Eet geen voedsel dat nog bevroren is. De kou kan verwondingen in de mond veroorzaken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Contact met diepvriesproducten, ijs en metalen onderdelen in het vriesvak kunnen verwondingen veroorzaken die overeenkomen met brandwonden.

4.3.2 Opslag van voedsel

❖ De werking van uw apparaat wordt in het algemeen beschreven in het hoofdstuk "BEDIENING" de volgende uitleg helpt je om je eten op de juiste manier op te bergen.

ⓘ Voedsel mag niet rechtstreeks in contact komen met de oppervlakken in het apparaat. Het moet apart worden verpakt in aluminiumfolie of in cellofaanfolie of in luchtdichte plastic dozen.

VOEDSEL BEWAREN IN HET KOELVAK

➢ Het koelvak in de koelkast helpt de bewaartijd van verse, bederfelijke levensmiddelen te verlengen.

EEN GOEDE OPSLAG VAN VERS VOEDSEL ZORGT VOOR HET BESTE RESULTAAT

➢ Bewaar alleen voedsel dat erg vers en van goede kwaliteit is.
➢ Zorg ervoor dat voedsel goed wordt ingepakt of afgedekt voordat het wordt bewaard. Dit zal helpen de versheid van voedsel te behouden en te voorkomen

dat het uitdroogt, in kleur achteruitgaat of smaak verliest. Het voorkomt ook geuroverdracht.

- Groenten en fruit hoeven niet te worden verpakt als ze worden bewaard in de groentelade van het koelgedeelte.
- Zorg ervoor dat sterk ruikend voedsel wordt ingepakt of afgedekt en bewaard uit de buurt van voedingsmiddelen zoals boter, melk en room, omdat deze sterke geuren kunnen opnemen.
- Koel het warme voedsel voordat u het in het koelgedeelte plaatst.

ZUIVELPRODUCTEN EN EIEREN

- De meeste voorverpakte zuivelproducten hebben een aanbevolen "gebruik vóór / beste vóór datum erop gestempeld". Bewaar deze in het koelgedeelte en gebruik deze binnen de aanbevolen tijd.
- Boter kan worden bedorven door sterk ruikend voedsel, dus het beste kunt u dit bewaren in een afgesloten verpakking.
- Eieren moeten in het koelgedeelte worden bewaard.

ROOD VLEES

- Leg vers rood vlees op een bord en bedek het met waspapier, plasticfolie of folie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op afzonderlijke borden. Dit voorkomt dat het sap dat verloren gaat van het rauwe vlees het gekookte product besmet.

GEVOGELTE

- Verse hele gevogelte moeten van binnen en van buiten worden afgespoeld met koud stromend water, gedroogd en op een met plastic folie of folie afgedekte plaat worden gelegd.
- Pluimveestukjes moeten ook op deze manier worden opgeslagen.
- Geheel gevogelte mag alleen onmiddellijk voor het koken worden gevuld om voedselvergiftiging te voorkomen.

VIS EN ZEEVRUCHTEN

- Hele vis en filets moeten op de dag van aankoop worden gebruikt. Tot het nodig is, moeten ze in de koelkast worden bewaard op een bord dat losjes met plastic folie, vetvrij papier of folie is bedekt.
- Als u 's nachts of langer bewaard, moet u voorzichtig zijn en zeer verse vis selecteren.

- Hele vis moet worden afgespoeld in koud water om losse schubben en vuil te verwijderen en vervolgens drooggedept met papieren handdoeken. Plaats hele vis of filets in een afgesloten plastic zak.
- Houd schaaldieren te allen tijde gekoeld. Gebruik binnen 1 - 2 dagen.

VOORGEKOOKT VOEDSEL EN RESTJES

- Deze moeten in geschikte afgedekte containers worden bewaard, zodat het voedsel niet uitdroogt.
- Bewaar voor slechts 1-2 dagen.
- Verwarm restjes slechts één keer en tot ze heet worden.

GROENTELADE

- De groentelade is de optimale opslaglocatie voor verse groenten en fruit.
- Zorg ervoor dat u het volgende niet bewaart bij temperaturen van minder dan 7 ^{0}C gedurende lange periodes: citrusfruit, meloenen, ananas, papaja, passievrucht, komkommer, paprika's, tomaten.
- Ongewenste veranderingen zullen optreden bij lage temperaturen zoals verzachting van het vlees, bruin worden en / of versneld rotten.
- Koel geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's.

INVRIEZEN EN BEWAREN VAN VOEDSEL IN HET VRIESVAK

- Om diepvries voedsel op te slaan.
- Om ijsklontjes te maken.
- Om voedsel te bevriezen.

LET OP! Zorg dat de deur van het vriesvak goed is gesloten.

BEVROREN VOEDSEL KOPEN

- Verpakking mag niet worden beschadigd.
- Gebruik volgens de "gebruik vóór / beste vóór" datum.
- Transporteer indien mogelijk diepgevroren voedsel in een geïsoleerde zak en plaats het snel in het vriesvak.

BEVROREN VOEDSEL BEWAREN

- Bewaren bij -18 ° C of kouder. Voorkom de deur van het vriesvak onnodig te openen.

INVRIEZEN VAN VERS VOEDSEL

- Vries alleen vers en onbeschadigd voedsel in.
- Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, moeten de groenten vóór het invriezen geblancheerd worden. Aubergines, paprika's, courgettes en asperges hoeven niet te worden geblancheerd.

LET OP! Houd voedsel dat bevroren dient te worden apart van voedsel dat al bevroren is.

HET VOLGENDE VOEDSEL IS GESCHIKT OM IN TE VRIEZEN:

- Taarten en gebak.
- Vis en zeevruchten.
- Vlees, wild en gevogelte.
- Groenten, fruit en kruiden.
- Eieren zonder schaal.
- Zuivelproducten zoals kaas en boter.
- Kant-en-klaarmaaltijden en restjes zoals soepen, stoofschotels, gekookt vlees en vis.
- Aardappelgerechten en soufflé.
- Desserts.

HET VOLGENDE VOEDSEL IS NIET GESCHIKT OM IN TE VRIEZEN:

- Soorten groenten, die meestal rauw worden gegeten, zoals sla of radijs.
- Eieren met schaal.
- Druiven, hele appels, peren en perziken.
- Hardgekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

.

BEVROREN VOEDSEL INPAKKEN

- Om te voorkomen dat voedsel zijn smaak verliest of uitdroogt, plaatst u voedsel in een luchtdichte verpakking.

1. Plaats voedsel in de verpakking.
2. Verwijder lucht.
3. Sluit de verpakking af.
4. Label verpakking met inhoud en data van bevriezing.

GESCHIKTE VERPAKKING:

➢ Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie.

ⓘ Deze producten zijn verkrijgbaar bij gespecialiseerde winkels.

AANBEVOLEN OPSLAGTIJDEN VAN INGEVROREN VOEDSEL IN HET VRIESVAK

❖ Deze tijden variëren afhankelijk van het type voedsel.
❖ Het voedsel dat u invriest, kan worden bewaard van 1 tot 12 maanden (minimaal bij -18 ° C).

VOEDSEL	OPSLAGTIJD
Bacon, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, ijs, worstjes, taarten, bereide schaaldieren, vette vis	2 maanden
Niet-vette vis, schaaldieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, cakes, koekjes, rund- en lamskoteletten, stukken gevogelte	4 maanden
Boter, groenten (geblancheerd), eieren, hele en dooiers, gekookte rivierkreeft, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of in siroop), eiwitten, rundvlees (rauw), hele kip, lam (rauw), fruitcake	12 maanden

BELANGRIJKE INSTRUCTIES!

ⓘ Wanneer u vers voedsel invriest met een "gebruik vóór / beste vóór" datum, moet u ze bevriezen voordat deze datum afloopt.
ⓘ Controleer of het eten niet al bevroren was. Al eerder bevroren diepvriesproducten mogen niet opnieuw worden ingevroren.
ⓘ Na het ontdooien moet voedsel snel worden geconsumeerd.

5. Reiniging en onderhoud

1. ⚠ **WAARSCHUWING!** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen of onderhouden.
2. Houd het apparaat altijd schoon om onaangename geurtjes te voorkomen.
3. Stofafzetting op de condensor zal het energieverbruik laten toenemen. Maak de condensor twee keer per jaar schoon met een stofzuiger of een zachte borstel.
4. Trek alle ringen en armbanden uit voor het reinigen of onderhoud van het apparaat; anders zult u het oppervlak van het apparaat beschadigen.

WASMIDDEL:

- Gebruik geen bijtende, schurende of agressieve reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen oplosmiddelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen! Gebruik geen organische reinigingsmiddelen![10] Gebruik geen etherische oliën!
- Deze instructies gelden voor alle oppervlakken van uw apparaat.

EXTERNE REINIGING:

1. Gebruik een vochtige doek en een mild, zuurvrij reinigingsmiddel. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel voor hardnekkige vlekken.
2. Gebruik schoon water om te spoelen.
3. Droog de gereinigde oppervlakken met een doek af.

INTERNE REINIGING:

1. Reinig de planken en de binnenkant met lauw water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Gebruik schoon water om te spoelen.
3. Droog de gereinigde oppervlakken met een doek af
4. Controleer de waterafvoer en reinig deze indien nodig.

DEURAFDICHTINGEN:

- Reinig met warm water en een mild, niet-zuur reinigingsmiddel. Start het apparaat niet opnieuw voordat de deurafdichtingen volledig zijn opgedroogd.

[10] (bijv. azijn, citroenzuur etc.)

5.1 Ontdooien

VRIEZER

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen mechanische onderdelen, messen of andere scherpe voorwerpen om het ingelegde ijs te verwijderen. GEVAAR VOOR ELEKTRISCH SHOCK!

1. U moet de vriezer handmatig ontdooien.
2. Verwijder de inhoud en zet deze in een koelbox. Verwijder de laden.
3. Schakel het apparaat uit door de thermostaat op 0 / AUS / OFF positie te zetten en trek de stekker uit het stopcontact.
4. Wanneer het ingelegde ijs smelt, zet enkele droge doeken in de vriezer-compartiment om het water tegen te houden.
5. Ondersteunen de ontdooiing niet met heet water.
6. Verwijder eerst de grote stukken ijs. Verwijder daarna de kleine stukjes ijs.
7. Reinig en droog het apparaat en deurrubbers met een zachte doek.
8. Laat de deur van het apparaat een tijdje open.

KOELKAST

ⓘ Het koelvak wordt **automatisch** ontdooid. Het water loopt in een container bij de compressor, waar het verdampt.

5.2 Het vervangen van de lamp

1. ⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact (stekker uit of zekeringkast).
2. Verwijder het deksel.
3. Haal de lamp.
4. Vervang hem door een nieuwe (10W).
5. Plaats het deksel terug.

6. Problemen oplossen

STORING	
MOGELIJKE OORZAAK	**ACTIE**
HET APPARAAT WERKT HELEMAAL NIET.	
➢ De stekker van het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact. ➢ De stekker is los komen te zitten. ➢ Het stopcontact wordt niet gevoed met energie. ➢ De zekering is uitgeschakeld. ➢ De spanning is te laag.	➢ Controleer het betreffende stopcontact door het te verbinden met een ander apparaat. ➢ Controleer de zekeringkast. ➢ Vergelijk de gegevens op het typeplaatje met de gegevens van uw energieleverancier.
DE COMPRESSOR WERKT HELEMAAL NIET.	
➢ Verkeerde energievoorziening.	➢ Controleer de energievoorziening
DE COMPRESSOR WERKT TE LANG.	
➢ Het apparaat is uitgeschakeld voor een tijdje. ➢ Te veel of te warm eten in het apparaat. ➢ Deuren te vaak of te lang geopend.	➢ Het apparaat heeft enige tijd nodig om de vooraf ingestelde temperatuur te bereiken. ➢ Verwijder eventueel warm eten. ➢ Laat de deur niet te vaak/ te lang open.
STERKE VORMING VAN INGELEGDE IJS.	
➢ De deur is niet goed gesloten. ➢ De deurrubber is beschadigd of vervuild.	➢ Sluit de deur ➢ Reinig / vervang de deurrubber.
DE DEUR MAAKT EEN VREEMD GELUID BIJ HET OPENEN.	
➢ De deurrubbers zijn vervuild.	➢ Reinig de deurrubbers.
ONGEWOON GELUID.	
➢ Het apparaat is niet op een vlakke en horizontale ondergrond geplaatst. Het apparaat raakt een muur of ander object ➢ Bevroren voedsel is niet goed opgeslagen. ➢ Voorwerpen zijn achter het toestel gevallen.	➢ Goed installeren. ➢ Store voedsel goed. ➢ Verwijder de items.

Als het apparaat een storing toont dat niet vermeld staat op het schema hierboven of als u alle items hebt gecontroleerd in bovenstaande schema, maar het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de service.

DE HIERONDER BESCHREVEN WERKOMSTANDIGHEDEN ZIJN NORMAAL EN WIJZEN NIET OP EEN STORING.

- Het koelmiddel genereert een geluid vergelijkbaar met stromend water.
- Soms kun je een geluid horen dat wordt gegenereerd door de injectie proces van het koelcircuit.
- De zijkanten van het toestel kunnen warm worden terwijl het apparaat aan het werk is.

DUIDELIJKE RUIS
Wanneer u het apparaat bediend voor de eerste keer of de temperatuur onder een bepaald niveau daalt, zal het apparaat werken met een hoog vermogen om de vooraf ingestelde temperatuur te bereiken.
CONDENSWATER IN/ OP HET APPARAAT
kan binnen of buiten het apparaat worden gegenereerd door een hoge vochtigheid of zeer warm omgevingstemperaturen.
KLIKKEN
U zult de compressor horen klikken als het wordt geactiveerd of gedeactiveerd.
GEZOEM
Wordt veroorzaakt door de compressor tijdens het lopen daarvan.
KLOPPEN / KLIKKEN
kan worden gegenereerd door opeenvolgende uitzetting en krimp van de componenten van het koelsysteem. Het wordt veroorzaakt door variatie in temperatuur voordat en nadat de compressor wordt geactiveerd of gedeactiveerd.

7. Ontmanteling

TIJDELIJKE ONTMANTELING

INDIEN HET APPARAAT VOOR EEN LANGERE PERIODE NIET WORDT GEBRUIKT:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder al het voedsel opgeslagen in het apparaat.
3. Droog de binnenkant van het apparaat met een doek en laat de deur geopend voor een paar dagen.

TERWIJL WEG OP EEN GEMIDDELDE VAKANTIE / VAKANTIE (14-21 DAGEN):

1. Doe hetzelfde als hierboven beschreven, of.
2. Laat het apparaat werken:
    a. verwijder alle bederfelijke levensmiddelen uit de koelruimte.
    b. reinig de koelruimte.
    c. bevriezen alle voedsel dat geschikt is om te worden ingevroren.

ALS U HET APPARAAT WILT VERPLAATSEN:

1. Sla alle verwijderbare onderdelen veilig op en verpak de inhoud van het apparaat afzonderlijk indien nodig.
2. Vervoer het apparaat alleen in een rechtopstaande positie. Alle andere posities kunnen schade aan de compressor veroorzaken.
3. Laat de voeten van het apparaat niet beschadigd.

ONTMANTELING, UITEINDELIJKE

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer van het apparaat.
3. Verwijder de deur van het apparaat volledig.
4. Laat de rekken op hun plaats zodat kinderen niet in staat zijn om in het apparaat te komen.
5. Volg het advies voor de verwijdering van het apparaat in hoofdstuk AFVALBEHEER.

8. Technische data

TECHNISCHE DATA*	
Model	Ingebouwde koelkast
Klimaatklasse	N/ST
Energie-efficiëntie klasse **	A++
Jaarlijks energieverbruik in kW / h ***	135.00
Spanning/ frequentie	220-240W AC/50Hz
Volume bruto / netto / vriezer in l	122/105/15
Sterren	4****
Vriescapaciteit binnen 24 uur	2.00 kg
Max. bewaartijd / storing	13.00 h
Geluidsemissie	42 dB/A
Regelbare thermostaat	Ja
Compressor	1
Koelmiddel	R600a
Verwisselbare scharnierpositie	Ja
Verschuifbare scharnieren	Ja
Ontdooiende koelgedeelte / vriezer	automatisch/handmatig
Vriezer flappen	1
Glasplanken / deur bakjes / fles vak	1/2/1
Frisser	1
Afmetingen apparaat H * B * D in cm	87.00*54.00*54.00*
Afmetingen verpakking H * B * D in cm	94.00*57.00*57.00
Gewicht netto / bruto in kg	29.00/31.00

❖ Technische wijzigingen voorbehouden.

*	Volgens verordening (EU) nr. 1060/2010
**	Op een schaal van A +++ (hoogste efficiëntie) tot D (laagste efficiëntie).
***	Gebaseerd op standaard meetresultaten binnen 24 uur. Het huidige energieverbruik hangt af van de manier waarop het apparaat wordt gebruikt, alsmede op zijn locatie.

9. Afvalbeheer

1. Het apparaat afdanken in overeenstemming met de geldende wetgeving in het licht van explosieve gassen. Het koelsysteem en isolatie van koelkasten en diepvriezers bevat koelmiddelen en gassen die op de juiste manier moeten worden afgedankt. Beschadig de koelribben en de buizen niet. Als koudemiddelen ontsnappen is er BRANDGEVAAR!
2. Tijdens het uitpakken, moet het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, stukken piepschuim, etc.) uit de buurt van kinderen worden gehouden. VERSTIKKINGSGEVAAR!
3. Oude en ongebruikte apparaten moeten gestuurd worden voor verwijdering naar de verantwoordelijke recyclingbedrijf. Nooit blootgeven aan openvuur.
4. Voordat u een oud apparaat afdankt, dient u deze **buiten werking te stellen**. Haal de Stekker uit het stopcontact en snij de hele netsnoer door. Gooi het netsnoer en de stekker onmiddellijk weg. **Verwijder de deur volledig**, zodat kinderen niet in staat zijn om in het apparaat te kruipen daar dit hun leven in gevaar kan brengen!
5. Alle papier en karton dient afgedankt te worden in de bijbehorende containers.
6. Alle kunststof dient afgedankt te worden in de bijbehorende containers.
7. Indien geschikte containers niet verkrijgbaar zijn in uw woonwijk, voer deze materialen af op een geschikte gemeentelijke inzamelpunt voor afval-recycling.
8. Ontvang meer informatie bij uw verkoper of uw gemeente.

KOELMIDDEL:

1. Het koelmiddelcircuit van het apparaat bevat het koelmiddel R600a, een aardgas met een hoge milieucompatibiliteit.
2. ⚠ **WAARSCHUWING!** Beschadig geen componenten van het koudemiddelcircuit tijdens het transport van het apparaat. BRANDGEVAAR!

Materialen met dit symbool zijn recyclebaar.	Neem dan contact op met uw plaatselijke autoriteiten om meer informatie te ontvangen.	Het koelmiddel R600A is brandbaar.

voor grote elektrische apparaten; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Dit apparaat is voorzien van een 24-maanden garantie **voor de consument**, vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop, verwijzend naar haar foutloze materiaal-componenten en de foutloze fabricage. De consument is geaccrediteerd met zowel de garantie die door de fabrikant wordt gegeven als de garantie van de leverancier. Deze zijn niet beperkt tot de garantie van de fabrikant. Elke aanspraak op garantie moet **onmiddellijk na de detectie en binnen 24 maanden na de levering** worden gemaakt. De garantie geeft geen enkel recht om zich terug te trekken uit de koopovereenkomst of voor een prijsverlaging. Vervangen onderdelen of vervangen apparaten gelden als ons eigendom.

De aanspraak op garantie geldt niet voor:

1. fragiele onderdelen zoals plastic, glas of gloeilampen;
2. kleine wijzigingen van de PKM-producten met betrekking tot hun toegestane conditie indien ze de gebruikswaarde van het product niet beïnvloeden;
3. schade als gevolg van het hanteringsfouten of verkeerde bediening;
4. schade als gevolg van agressieve milieuomstandigheden, chemicaliën, schoonmaakmiddelen;
5. schade veroorzaakt door niet-professionele installatie en transport;
6. schade veroorzaakt door niet-normale huishoudelijk gebruik;
7. schade die buiten het toestel is veroorzaakt door een PKM-product, tenzij er een verplichting wordt opgelegd door wettelijke bepalingen.

De geldigheid van de garantie zal worden beëindigd, indien:

1. de voorschriften van de installatie en de bediening van het apparaat niet worden nageleefd.
2. het apparaat wordt gerepareerd door een niet-professional.
3. het toestel beschadigd is door de leverancier, de installateur of een derde partij.
4. de installatie of de start-up op ongepaste wijze wordt uitgevoerd.
5. het onderhoud onvoldoende is of onjuist uitgevoerd is.
6. het apparaat niet gebruikt wordt voor het beoogde doel.
7. het toestel beschadigd is door overmacht of natuurrampen, met inbegrip van, maar niet beperkt tot brand of explosies.

De aanspraak op garantie verlengt de garantietermijn niet, noch begint een nieuwe garantietermijn hierdoor. Het geografische toepassingsgebied van de garantie wordt beperkt met betrekking tot toestellen die worden gekocht en gebruikt worden in Duitsland, Oostenrijk, België, Luxemburg en Nederland.

PKM

July 2019

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

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.

Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil

Aftersales service-informatie te vinden op de folder in deze handleiding

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations	Sous réserve de modifications	Onder voorbehoud van wijzigingen
STAND	**UPDATED**	**MISE À JOUR**	**BIJGEWERKT**
28.06.2019	06/28/2019	28/06/2019	06/28/2019

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Dunstabzugshaube **Extractor Hood**

S13-60BBPY

Deutsch	Seite	2
English	Page	27

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

Inhalt 2
1. Sicherheitshinweise 3
1.1 Signalwörter 4
1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 8
2.1 Wichtige Sicherheitshinweise 8
2.2 Hinweise zur Installation 9
2.3 Installation für den Abluftbetrieb 10
2.3.1 Installationsschritte 10
2.4 Installation für den Umluftbetrieb 15
2.5 Kohlefilter 16
3. Bedienung 17
3.1 Bedienfeld 17
3.2 Maßnahmen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen 18
4. Reinigung/Pflege 19
4.1 Fettfilter 20
4.2 Kohlefilter 20
4.3 Austausch des Leuchtmittels 20
5. Problembehandlung 21
6. Technische Daten 23
6.1 Angaben gemäß VO (EU) 66/2014 23
6.2 Relevante Angaben zur Installation 24
7. Entsorgung 25
8. Garantiebedingungen 26
A. Technische Zeichnung 50

- 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.
- 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.

EG - Konformitätserklärung

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- 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 Abführen von Küchendämpfen 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.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

1. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
2. Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
3. Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren.
4. Achten Sie vor dem Einschalten des Geräts darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Andernfalls können giftige Verbrennungsgase aus dem Kamin oder Abzugsschacht der Feuerstelle in die Wohnräume gezogen werden. Sorgen Sie bei **Abluftbetrieb** der Dunstabzugshaube und dem Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) für eine ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum. Befragen Sie hierzu auf jeden Fall Ihren zuständigen Kaminkehrmeister. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im **Umluftbetrieb** benutzen, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.
5. **Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:**
   a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
   b) Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** das Bedienfeld bzw. die Schalter.
   c) Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
   d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.

⚠ WARNUNG!

1. **Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa (4 * 10^{-5} bar) nicht überschreiten.**
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 VAC/50Hz. Verwenden Sie bei 220~240 VAC/50Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

ausgewechselt werden.

3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
4. Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Geräts ausgestattet sein.
6. **Halten Sie beim Aufbau des Geräts die <u>Mindestabstände</u> zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein (beachten Sie dazu unbedingt Kapitel 2.1 in dieser Bedienungsanleitung)**.
7. Bereiten Sie niemals flambierte Gerichte unter der Dunstabzugshaube zu. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
8. Benutzen Sie die Brenner von Gasherden nicht ohne ein Kochgeschirr. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
9. Wenn Sie Speisen frittieren, beaufsichtigen Sie durchgehend den Frittiervorgang, da das Öl Feuer fangen kann. Bei mehrfach verwendeten Frittierölen steigt das Risiko einer Selbstentzündung.
10. Führen Sie auch keine anderen Tätigkeiten mit offenen Flammen durch. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
11. Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen und keine brennbaren Materialien enthalten.
12. Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube und im Abluftsystem ablagert. BRANDGEFAHR! Reinigen oder ersetzen Sie die Filter regelmäßig.
13. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
14. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
15. 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.

16. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ VORSICHT!

1. Zugängliche und berührbare Teile der Haube können heiß werden, wenn die Haube zusammen mit einer Kochvorrichtung benutzt wird.
2. Führen Sie den Einbau des Geräts mit **mindestens zwei Personen** durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

HINWEIS!

1. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
2. Packen Sie die Kaminteile äußerst vorsichtig aus; ansonsten beschädigen Sie die Kaminteile!
3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät benutzen. Das Gerät ist für den Transport möglicherweise mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
4. Eine konstante Pflege und Wartung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Geräts.
5. **Entnehmen Sie der Verpackung und den Styropor-Komponenten unbedingt alle Zubehörteile!**
6. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzkabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
7. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

2. Installation

2.1 Wichtige Sicherheitshinweise

Erforderlicher **Mindestabstand** Unterkante Haubenkörper zu:

Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeld	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerung	mind. 85 cm

⚠ **WARNUNG!** Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden. BRANDGEFAHR!

1. Die Mindestabstände benennen nicht eine zwingend notwendige Gesamtinstallationshöhe, sonder nur einen minimalen Wert, der durch die Addition der Höhe des Kochfelds (Fußboden ↔ Kochfeld) und des benötigten Mindestabstands der entsprechenden Art des Kochfelds zur Dunstabzugshaube (Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube) entsteht, also gilt:

	(Fußboden ↔ Kochfeld)
+	(Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube)
=	Mindestinstallationshöhe

2. Passen Sie die Gesamtinstallationshöhe dem Körperlängenmaß des Benutzers an. Beachten Sie hierbei, dass sich die Absaugeffizienz des Geräts bei einem sehr großen Abstand zum Kochfeld verringern kann.

⚠ **WARNUNG!** Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die Mindestinstallationshöhe.

⚠ **WARNUNG!** Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten des Geräts nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH kommen!

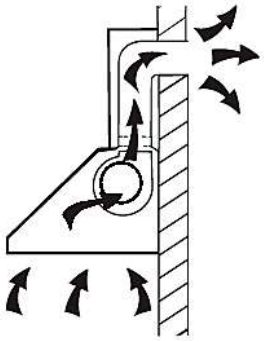
2.2 Hinweise zur Installation

1. ⚠ **WARNUNG!** Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.
2. Beachten Sie bei der Ableitung der Umluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
3. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
4. Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, müssen Sie den Kohlefilter entfernen. **Ein Kohlefilter ist nur für den Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.**
5. Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein. Der Durchmesser der Abluftleitung muss mindestens 120/150 mm (siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN) betragen, da ansonsten mit erhöhten Laufgeräuschen und verminderter Absaugleistung zu rechnen ist.
6. Achten Sie darauf, den Radius zu erhalten, wenn sie Bögen verwenden oder formen, da ansonsten die Leistung des Geräts vermindert wird. Die maximal zulässige Biegung nach außen beträgt 120^0.
7. Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
8. Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1 cm/m oder einen Neigungswinkel von 2^0 ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
9. Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.
10. Wenn die Abluftleitung durch kühle Räume (z.B. Dachboden) geführt wird, kann innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche ein starkes Temperaturgefälle entstehen. In diesem Fall wird in den betroffenen Bereichen Kondenswasser entstehen, was eine Isolierung der betroffenen Bereiche zwingend notwendig macht. Statten Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.
11. **Je nach Modell** kann Ihre Abzugshaube mit einer (oben) oder zwei (oben und hinten) Abzugsöffnungen ausgestattet sein.
12. Die nicht benötigte Öffnung ist mit einem Kunststoffdeckel versehen, der durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernt und auf die nicht benötigte Öffnung gesetzt werden kann.

2.3 Installation für den Abluftbetrieb

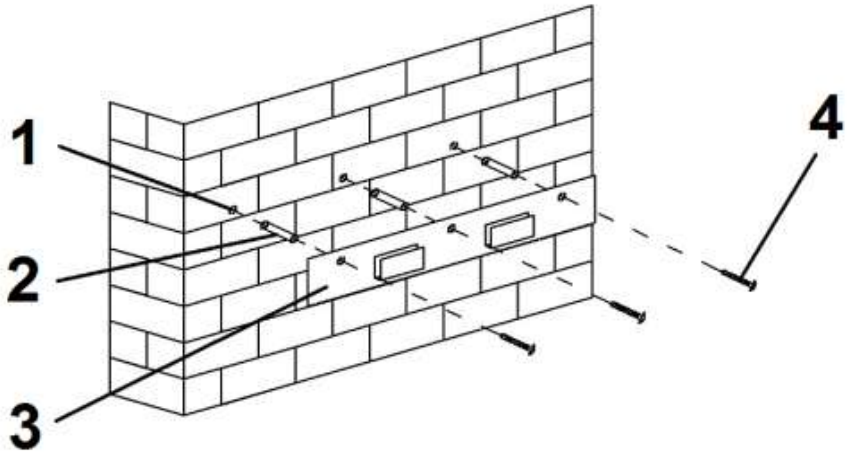
⚠ **WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Installationsanweisungen für die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen!
⚠**WARNUNG!** Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden. STROMSCHLAGGEFAHR!
HINWEIS! Sie benötigen mindestens zwei Personen zur Installation des Geräts.

Wenn Sie über einen Abluftkanal nach außen verfügen, können Sie die Dunstabzugshaube mittels eines Abluftschlauchs installieren, wie im Bild unten gezeigt (Durchmesser Abluftschlauch: s. Kapitel 6. TECHNISCHE DATEN).



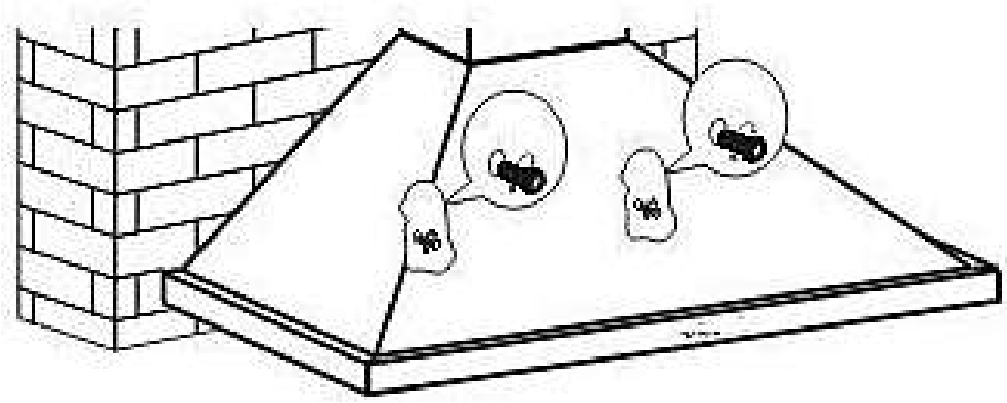
2.3.1 Installationsschritte

1. Bestimmen Sie an der Wand eine geeignete Position für die Haube. Bohren Sie für die Befestigung der Wandhalterung drei Ø 8 mm Löcher in die Wand. Setzen Sie die beiliegenden Dübel in die Bohrlöcher ein und befestigen Sie dann die Halterung mit den beiliegenden Schrauben (ST4*30mm) an der Wand (s. Abb. unten). **Achten** Sie darauf, dass alle Schrauben festgezogen sind und die Halterung ordnungsgemäß in der Wand verankert ist.

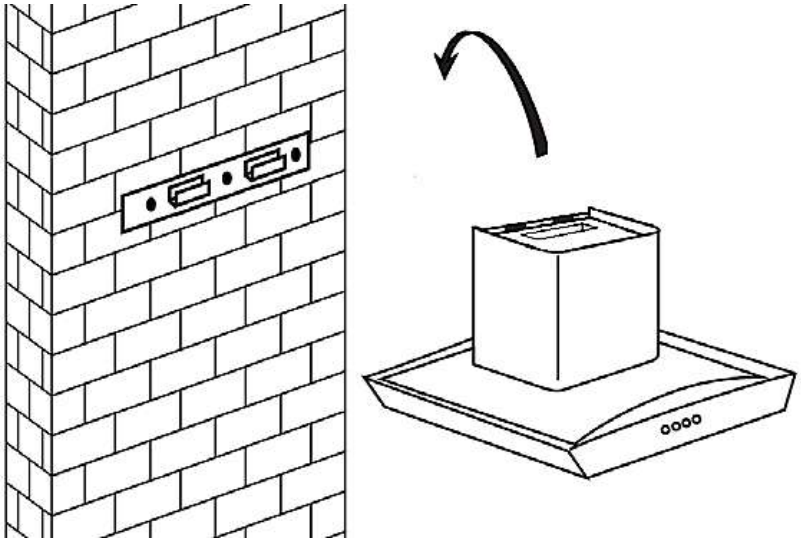


1 Bohrlöcher (Ø 8 mm)
2 Dübel
3 Wandhalterung
4 Schrauben (ST4*30 mm)

2. Bohren Sie zwei weitere Ø 8 mm Löcher für die Dübel und Befestigungsschrauben, mit denen Sie die Haube nach dem Aufhängen fixieren können. (s. Abb. unten).

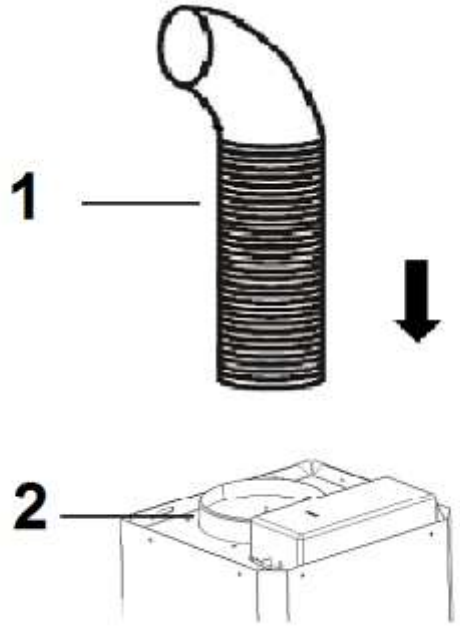


3. Heben Sie die Dunstabzugshaube an und hängen Sie sie an die Wandhalterung (s. Abb. unten). Befestigen sie die Dunstabzugshaube, indem Sie die Schrauben ordnungsgemäß festziehen.



4. Befestigen Sie das Rückschlagventil am Luftauslass der Dunstabzugshaube.

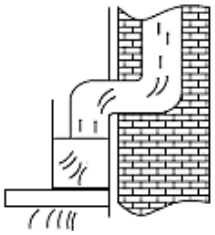
5. Verbinden Sie den Abluftschlauch mit dem Rückschlagventil (s. Abb. unten).



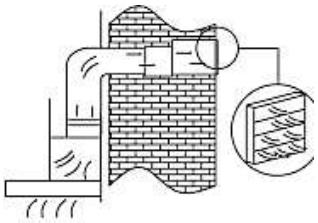
1 Abluftschlauch
2 Rückschlagventil

6. Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen:

Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe* im Dach geführt.

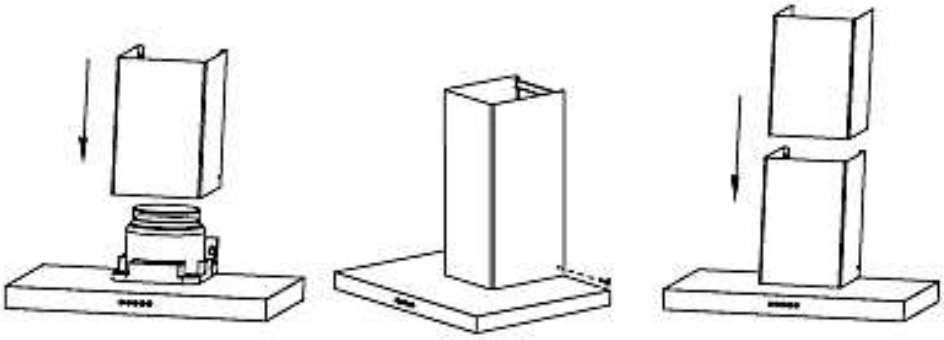


Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter* in der Hauswand geführt.

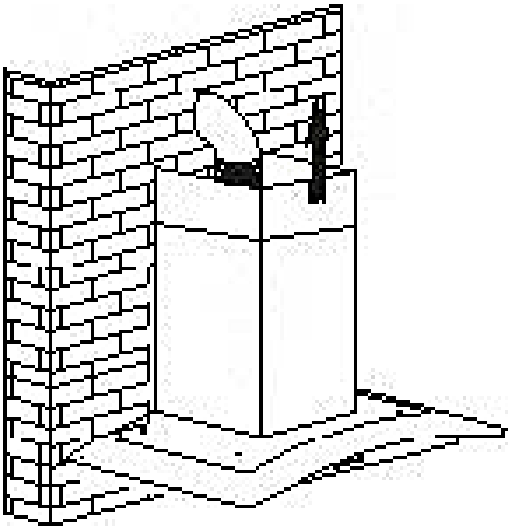


*: Nicht im Lieferumfang enthalten.

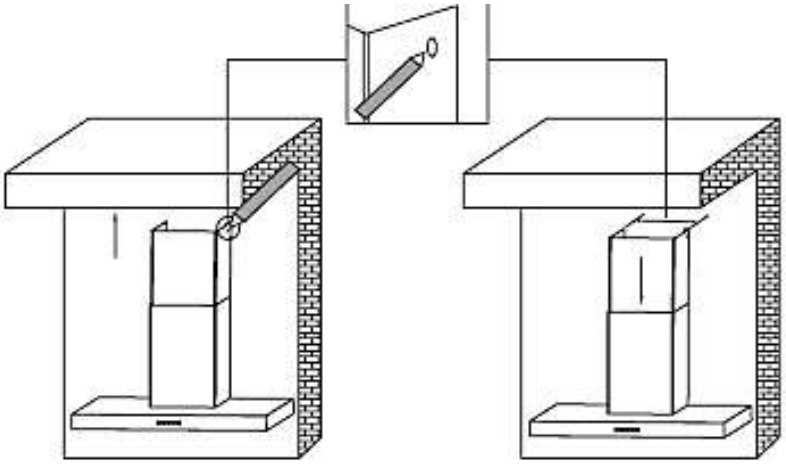
7. Setzen Sie den inneren Kamin in den äußeren ein (s. Abb. unten).



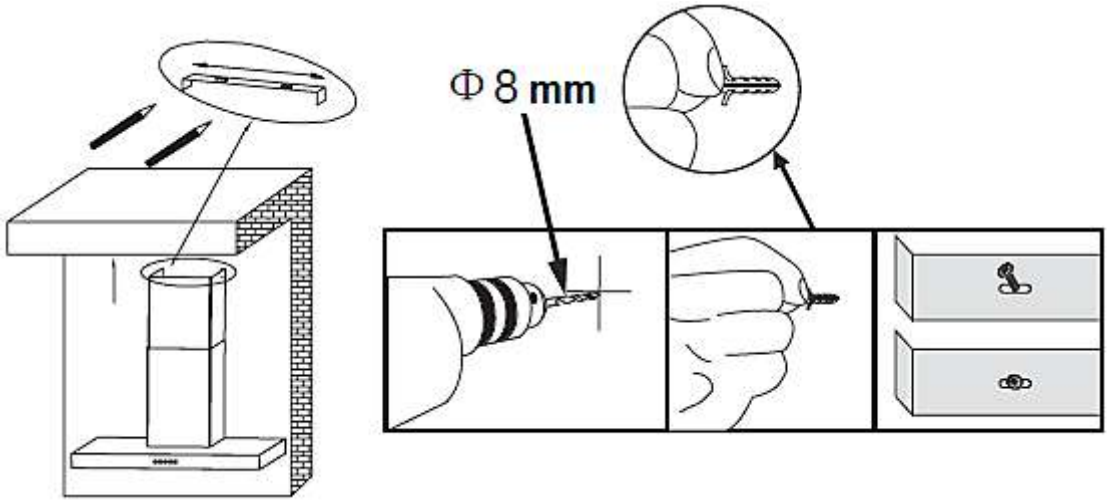
8. Ziehen Sie dann den inneren Kamin aufwärts und passen Sie ihn der gewünschten Höhe an (s. Abb. unten).



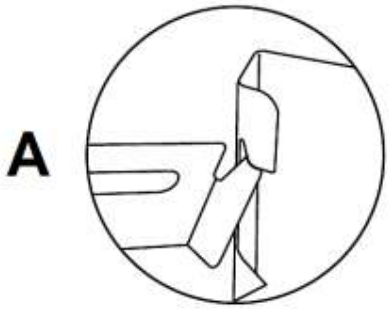
9. Richten Sie die Kaminteile entsprechend der Abmessungen des Haltebügels aus (s. Abb. unten).



10. Bohren Sie für den Haltebügel zwei Ø 8 mm Löcher in der entsprechenden Höhe. Befestigen Sie den Haltebügel an der entsprechenden Stelle an der Wand (s. Abb. unten).

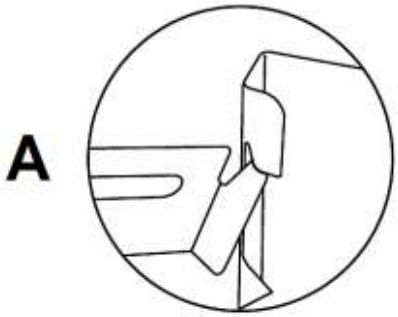


11. Befestigen Sie den **äußeren** Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb**. A**).

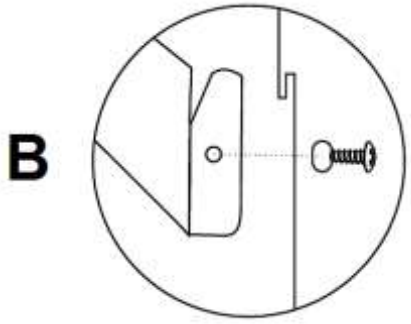


12. Den **inneren** Kamin können sie auf **<u>zwei</u>** <u>Arten</u> befestigen:

I. Befestigen Sie den **inneren** Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb. **A**).



II. Befestigen Sie den **inneren** Kamin, indem Sie ihn mit zwei 3*10 mm Schrauben festschrauben (s. Abb. **B**).

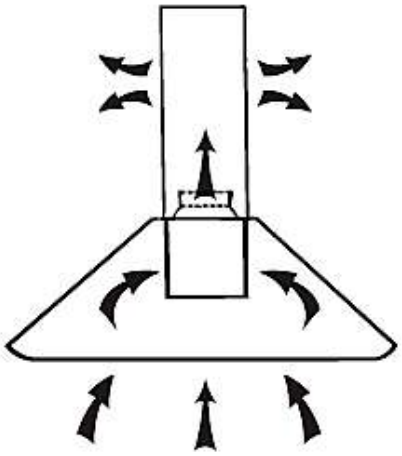


13. Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel[1] am Stromnetz an.

- Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät aus der Front-und Seitenperspektive gerade und waagerecht an der Wand angebracht ist, da das Gerät ansonsten nicht ordnungsgemäß arbeitet.

2.4 Installation für den Umluftbetrieb

- Wenn Sie für die Installation der Dunstabzugshaube **keine** Abluftleitung nach außen benutzen sondern die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb betreiben, wird der Abluftschlauch nicht benötigt.
- Die Installation der Abzugshaube ist **die gleiche** wie in **Kapitel 2.3.1 INSTALLATIONSSCHRITTE** beschrieben (Punkt 5. und Punkt 6. brauchen Sie nicht zu beachten).



[1] Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden,

2.5 Kohlefilter

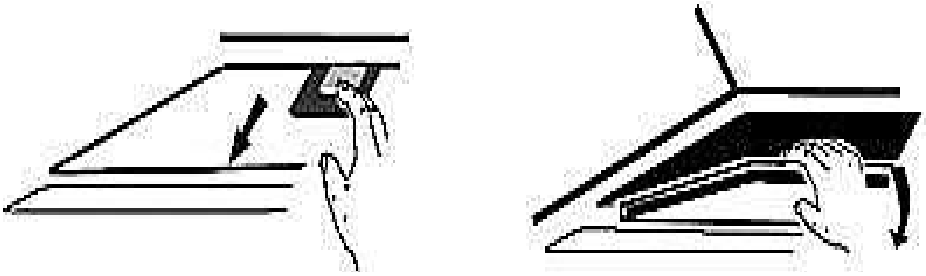
➢ Kohlefilter für die Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

Produktkode: CF 140

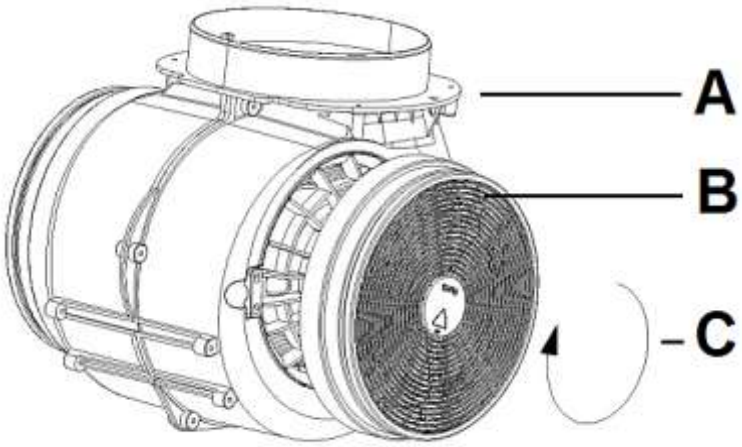
⚠**WARNUNG!** Ziehen Sie vor der Montage den Netzanschlussstecker aus der Netzanschlussdose oder trennen Sie das Gerät mittels der Sicherung von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

⚠**WARNUNG!** Verwenden Sie Kohlefilter **ausschließlich** im Umluftbetrieb!

1. Entfernen Sie den/die Fettfilter (s. Abb. unten).



2. Die Kohlefilter werden auf den **beiden Seiten** des Motors befestigt.
3. Setzen sie den Kohlefilter auf den Motor und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts, bis er fest sitzt (s. Abb. unten).



A	Motor
B	Kohlefilter
C	Rechtsdrehung = Der Kohlefilter wird auf den Motor gesetzt und leicht nach rechts gedreht bis er fest sitzt.

4. Wiederholen sie den Vorgang auf der anderen Seite des Motors.
5. Befestigen Sie den/die Fettfilter wieder.
6. Wenn Sie die Kohlefilter deinstallieren möchten, drehen Sie sie zum Lösen vorsichtig nach links und nehmen Sie sie ab.

HINWEIS! Die Saugleistung wird durch die Kohlefilter vermindert.

HINWEIS! Kohlefilter sind **nicht** Teil des Lieferumfangs.

HINWEIS! Wechseln Sie die Kohlefilter je nach Benutzung der Haube alle drei bis sechs Monate. Reinigen Sie für einen einwandfreien Betrieb des Motors die Fettfilter regelmäßig.

Bestellen Sie die Kohlefilter unter
www.pkm-online.de

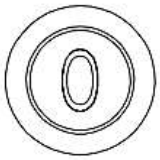
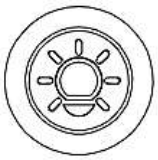
3. Bedienung

3.1 Bedienfeld

⚠ **VORSICHT!** Berühren Sie die Beleuchtung für 30 Minuten nach Betrieb des Geräts nicht. Decken Sie das Leuchtmittel niemals mit wärmeisolierenden oder anderen Gegenständen ab.

HINWEIS! Benutzen Sie alle Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nicht zur Raumbeleuchtung.

HINWEIS! Drücken Sie niemals zwei Tasten gleichzeitig.

	**Taste: Aus** ➢ Schalten sie die Dunstabzugshaube mit dieser Taste aus.
	Niedrigste Motorgeschwindigkeit ➢ Diese Stufe ist für Kochvorgänge geeignet, die nicht viel Dampf erzeugen.
	Mittlere Motorgeschwindigkeit ➢ Diese Stufe ist für Standard-Kochvorgänge geeignet.
	Höchste Motorgeschwindigkeit ➢ Diese Stufe ist für Kochvorgänge geeignet, die übermäßig viel Rauch und Dampf verursachen.
	**Beleuchtung an/aus**

3.2 Maßnahmen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen.

- Bereiten Sie die Speisen in Töpfen oder Pfannen unter Einsatz von Deckeln zu. Dies gilt auch beim Aufwärmen oder Warmhalten.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochende aus oder nehmen Sie die zeitverzögerte Abschaltfunktion (Ausstattung abhängig vom Modell) in Anspruch.
- Schalten Sie die Beleuchtung des Geräts nach dem Kochende aus.
- Passen Sie die Topfgröße an den Durchmesser der verwendeten Kochzone oder die Flamme des Brenners (bei Gasgeräten) an.
- Verwenden Sie die höchste Motorgeschwindigkeit des Geräts ausschließlich bei einer hohen Konzentration von Kochdünsten.
- Da saubere Filter die Effizienz des Geräts steigern, reinigen Sie regelmäßig die Fettfilter.
- Tauschen Sie Kohlefilter (Verwendung **nur** im Umluftbetrieb sinnvoll) regelmäßig aus. Achten Sie hierbei auf die Hinweise des Herstellers der Kohlefilter.

4. Reinigung/Pflege

⚠**WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠**WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten **Brandrisiko** aufgrund von Fettablagerungen.

HINWEIS! Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Geräts.

1. Behandeln Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
2. **Reinigen Sie das Bedienfeld / die Bedienelemente niemals mit einem Reinigungsmittel.** Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch, da ansonsten Wasser in das Bedienfeld eindringt und die Elektronik beschädigt.
3. **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten niemals alkoholhaltige Reinigungsmittel, weil diese Verfärbungen verursachen.**
4. Reinigen Sie gläserne Bestandteile[2] nur mit einem geeigneten Glasreiniger.
5. Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch bzw. bei einer Reinigung des Filters alle frei einsehbaren unteren Komponenten Ihres Geräts mit einem milden, nicht ätzenden und fettlösendem Reinigungsmittel.
6. Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter. Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen.
7. Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.
8. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
9. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. STROMSCHLAGGEFAHR!

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.

4.1 Fettfilter

⚠ **WARNUNG!** Bei Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen besteht BRANDGEFAHR!

❖ **Fettfilter/Aluminiumfilter müssen nicht ersetzt werden**.

- Einmal pro Monat von Hand oder in der Spülmaschine (300) reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel!
- Benutzen Sie keine alkalischen Spülmaschinenreiniger (pH größer 7).
- Filter nicht zusammen mit verschmutztem Geschirr in den Geschirrspüler stellen.
- Von Essensresten verstopfte Filter fallen nicht unter die Garantie.
- Lassen Sie den Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder vorsichtig einsetzen.

4.2 Kohlefilter

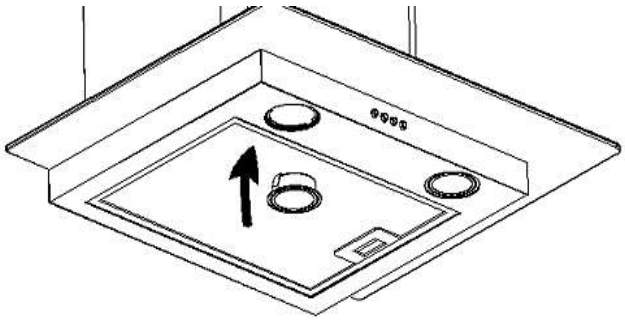
Herkömmliche Kohlefilter können nicht gereinigt werden. Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach 3-6 Monaten verbraucht. Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter. Detaillierte Informationen vom Hersteller dazu finden Sie auf der Verpackung der Filter.

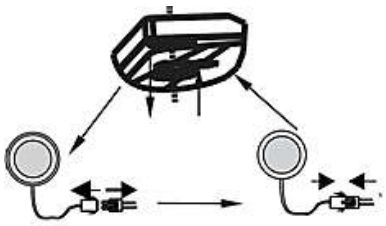
4.3 Austausch des Leuchtmittels

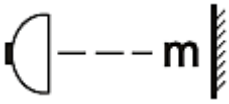
⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen. Der Fingerschweiß reduziert dir Haltbarkeit des Leuchtmittels. Verwenden Sie ein dünnes Tuch oder dünne Stoffhandschuhe.

1. Lassen Sie das Leuchtmittel abkühlen, bevor Sie es austauschen.
2. Öffnen Sie die Frontblende und entfernen Sie den Fettfilter (s. Abb. unten).
3. Ziehen Sie das alte Leuchtmittel vorsichtig aus seiner Halterung und ersetzen Sie es durch ein Leuchtmittel von gleicher Bauart und Leistung / 1,5 W max. (s. Abb. unten).
4. Setzen Sie den Fettfilter wieder ein und schließen Sie die Frontblende.







--- m = 0,45 m

Erforderlicher Minimalabstand zu Oberflächen wie Topfdeckeln, Topflappen etc. zur Vermeidung heißwerdender Teile und Brandrisiken.

Zur Vermeidung unangemessen heißwerdender Teile, Brandrisiken und einer Strahlenbelastung durch UV-Strahlung dürfen ausschließlich selbstabschirmende Leuchtmittel verwendet werden.

5. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MASSNAHMEN**
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➢ Das Gerät ist mit dem Stromstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	➢ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen.
➢ Der Stromstecker ist locker.	➢ Überprüfen Sie die Sicherung.
➢ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	➢ Die Stromspannung ist zu niedrig. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
➢ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	
Beleuchtung leuchtet, aber der Motor läuft nicht.	
➢ Lüftungsklappe blockiert.	➢ Blockierung beheben.
➢ Motorlager defekt.	➢ Motor ersetzen.

Der Motor riecht verdächtig.	
➢ Motor defekt.	➢ Motor ersetzen.
Ölspuren.	
➢ Einwegventil undicht.	➢ Einwegventil abdichten.
➢ Übergang Basisschacht-Teleskopschacht undicht.	➢ Übergang mit geeignetem Mittel abdichten.
Gerät vibriert.	
➢ Motor nicht fest montiert.	➢ Motor richtig befestigen.
➢ Haube nicht richtig befestigt.	➢ Haube richtig befestigen.
Ungenügende Abzugsleistung.	
➢ Abstand Haube-Kochfeld zu groß.	➢ Haube tiefer hängen.
➢ Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	➢ Türen und/oder Fenster schließen.
Gerät ist instabil.	
➢ Befestigungsbügel/-schrauben nicht fest montiert.	➢ Befestigungsbügel/-schrauben richtig montieren

<u>Wenn die Leistung der Haube unzureichend ist und/oder erhöhte Betriebsgeräusche zu hören sind, können dafür die folgenden Ursachen vorliegen:</u>

- unzureichende Größe der Abluftleitung.
- eine Verstopfung in der Abluftleitung.
- der Durchmesser der Abluftleitung von der Haube bis zum Mauerkasten inklusive sollte 120/150 mm betragen (siehe TECHNISCHE DATEN), da ansonsten die Leistung des Motors beeinträchtigt werden kann.
- falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.
- falls an der Abdeckplatte des Mauerkastens feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.
- falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3-6 Monate).
- Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie bitte das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

6. Technische Daten

6.1 Angaben gemäß VO (EU) 66/2014

Marke/Warenzeichen	PKM	
Modellkennung	S13-60BBPY	
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	30,0	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse(EEI_{hood})	B	
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	14,1	
Klasse für Fluiddynamische Effizienz	D	
Fettabscheidegrad	69,0	
Klasse für Fettabscheidegrad	D	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210,0	m^3/h (1)
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	348,0	m^3/h (1)
Anschlusswert	65	W
Leistungsaufnahme Lichtsystem (W_L)	3,0	W
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	49,0	lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A	
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (P_s)	0,00	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P_o)	0,00	W
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	54	dB (2)
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	64	dB (2)

Erklärungen:

(1) Luftstrommessung Haushaltsdunstabzugshauben müssen mit einem maximalem Luftstrom, der bei einer verfügbaren Einstellung mehr als 650 m^3/h beträgt, nach einer festgelegten Zeit "tlimit" automatisch auf einen Luftstrom umschalten, der höchstens 650 m^3/h beträgt.

(2) Luftschallemission Wird nach dB(A) re 1 pW gemessen.

Für die Ermittlung der Ergebnisse sowie gemäß den Anforderungen an die Kennzeichnung in Bezug auf den Energieverbrauch und in Bezug auf die Anforderungen an das Ökodesign wurden folgende Berechnungs- und Messmethoden angewandt:

- Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2010/30/EU; VERORDNUNG NR. 65/2014.
- Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125/EG; VERORDNUNG NR.66/2014.
- EN 50564 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung niedriger Leistungsaufnahmen.
- EN 60704-2-13 - Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Prüfvorschrift für die Bestimmung der Luftschallemission - Besondere Anforderungen an Dunstabzugshauben.
- EN 61591 - Haushalts-Dunstabzugshauben und andere Absauger für Kochdünste - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaft.

6.2 Relevante Angaben zur Installation

Stromspannung/Frequenz		AC 220-240V/50Hz	
Fettfilter/Material/spülmaschinenfest	1	Aluminium	✓
Kohlefilter *		2*CF 140	
Abluftschlauch		✓	
Befestigungsmaterial		✓	
Abluftbetrieb		✓	
Umluftbetrieb		✓	
Bedienungsanleitung		✓	
Teleskopkamin ausziehbar von-bis		40,00-73,00 cm	
Bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie		Mauerdurchführung = **150 mm Ø** Bohrung = **ca. 160 mm Ø**	
Abmessungen Gerät H*B*T in cm		68,10-101,10*59,50*28,30	
Gewicht netto/brutto in kg		7,50/9,00	

***** Optionale Ausstattung.

7. Entsorgung

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

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.

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

8. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des 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.

PKM

August 2014

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

Index 27
1. Safety information 28
1.1 Signal words 29
1.2 Safety instructions 29
2. Installation 32
2.1 Important safety information 32
2.2 General information 33
2.3 Installation: Exhaust air operation 33
2.3.1 Installation steps 34
2.4 Installation: Air recirculation 39
2.5 Carbon filter 40
3. Operation 41
3.1 Control panel 41
3.2 Reduction of the environmental impacts of cooking 42
4. Cleaning/maintenance 42
4.1 Grease filter(s) 43
4.2 Carbon filter(s) 43
4.3 Replacing of the illuminant 44
5. Trouble shooting 45
6. Technical data 46
6.1 Information in accordance with Regulation (EU) 66/2014 46
6.2 Relevant data for installation 47
7. Waste management 48
8. Guarantee conditions 49
A. Technical drawing 50

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - Declaration of Conformity

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and the safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for extracting/recirculating cooking vapours in a private household only.

- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by children unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

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

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER

1. Do not operate the appliance when it does not work properly, is visibly damaged, has dropped down or the power cord/plug are damaged.
2. The power cord must be replaced by a qualified professional only.
3. Never repair the appliance yourself.
4. Do not operate any room-air dependent fireplaces while operating the appliance; otherwise harmful gases will get from the fireplace into your home. **Whenever the hood is operated together with chimney-vented fireplaces** (e.g. coal furnace), ensure there is sufficient air supply in the room where the appliance is installed in. Always consult your local chimney-sweep master. When you operate the appliance in recirculating mode, you can simultaneously run room-air dependent fireplaces.
5. **If gas is set free in your home:**
   a) Open all windows.
   b) **Do not** unplug the appliance and **do not** use the control panel.

c) **Do not** touch the appliance until the gas has gone.
d) Otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.

⚠ WARNING!

1. **Whenever you use extractor hoods in combination with non electrically-operated appliances (gas and oil-fired appliances), the negative pressure of the corresponding room must not be more than 4 Pa (4 * 10^{-5} bar).**
2. An electrical supply of 220-240V AC / 50 Hz is required. Do not use a socket board or a multi socket or an extension cord when operating the appliance with 220–240 V/50 Hz (AC). All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional.
3. Only connect the appliance to a properly grounded and dedicated socket.
4. The appliance must be grounded. Only use a proper safety socket to minimize risk of electric shock. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label.
5. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
6. **Strictly observe the minimum distance between hood and hob (Please be sure to observe the information in chapter 2.1 of this instruction manual).**
7. Do not cook a la flambé dishes below the extractor hood. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
8. Do not operate the gas jets of a gas hob without cookware. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
9. If you fry, permanently keep an eye on the oil as it can catch fire. The risk of auto-ignition rises when using the oil many times.
10. Do not carry out any procedures on the hob using naked light or fire. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
11. The exhaust hose must not be made of flammable materials or contain any flammable materials.
12. Operate the appliance with inserted grease filters only. Otherwise recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE! Clean or replace the filters regularly.
13. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
14. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD!

15. This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.
16. Always supervise children so they will not play with the appliance.

⚠ CAUTION!

1. Accessible parts of the hood may become hot while cooking.
2. Carry out the installation of the appliance with at **least two persons**. RISK OF DAMAGE!. RISK OF INJURY!

NOTICE!

1. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
2. Unpack the parts of the chimney very carefully; otherwise you will damage the chimney
3. Remove the complete packaging materials before initial operation. The appliance may be equipped with a transportation lock. Remove the transportation lock completely. When removing be very careful. Do not use any aggressive detergents to remove residues of the transportation lock.
4. Clean and maintain the appliance regularly to enable its proper operation and optimal performance.
5. **Take the enclosed parts from the packaging and its polystyrene-components.**
6. Check that the power cord and the appliance are not damaged before electrical connection.
7. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

2. Installation

2.1 Important safety information

Required **minimum distance** hood to:

Ceramic-glass rings/hotplates	65 cm min.
Gas cooker	75 cm min.
Coal / oil / stove wood firing	85 cm min.

⚠ **WARNING!** If you ignore the required minimum distance, the accumulated fat in the filters can catch fire due to the heat emission of the hob. RISK OF FIRE!

1. The minimum distances do not represent the required total height but a minimum value generated by adding the height of the hob (floor ↔ hob) and the required minimum distance of the hob to the extractor hood (hob ↔ extractor hood)

	(floor ↔ hob)
+	(hob ↔ extractor hood)
=	Minimum installation height

2. Adapt the total installation height to the height of the user. Please note that the extraction capacity of the appliance can decrease if installed at a large distance to the hob.

⚠ **WARNING!** Never install the appliance below the required minimum distance.

⚠ **WARNING!** Any potential user has to be careful not to hit their head on the corners and edges of the appliance. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!

2.2 General information

1. ⚠ **WARNING!** Do not lead the exhaust air into a chimney which is used for extracting exhaust air of appliances operated by gas or other combustibles.
2. For extracting the exhaust air always observe the current legal regulations.
3. The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
4. If your appliance is equipped with a carbon filter, remove the carbon filter before you operate the appliance in the extraction mode. **The carbon filter should be used in the recirculating mode only.**
5. The exhaust duct should be as short and straight as possible. The diameter of the exhaust hose should be at least 120/150 mm (look at chapter TECHNICAL DATA). Otherwise you have to expect increased noise and decreased performance of your appliance.
6. The proper maximum bending angle outwards is 120^0.
7. Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
8. When the exhaust duct is connected horizontally, a minimum falling gradient of 1 cm/m or an inclination of 2^0 is required. Otherwise condensate will get into the motor of the hood.
9. When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.
10. If the exhaust duct passes through cool areas (e.g. an attic), a temperature gradient may occur in the different parts of the exhaust duct so condensate will be generated. Proper insulation of the corresponding parts of the exhaust duct will then be needed. Equip such an exhaust duct with a condensate trap if need be.
11. **Depending on the model** the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets.
12. The idle outlet is covered by a plastic cap. You can remove this cap by turning it anticlockwise. Use the cap to cover the idle outlet.

2.3 Installation: Exhaust air operation

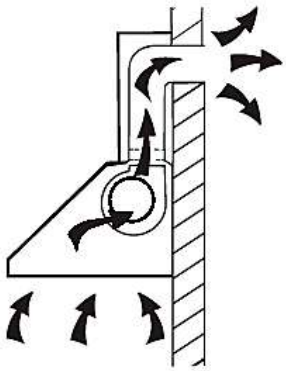
⚠ **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

⚠**WARNING!** Do not damage the wiring in the wall while drilling. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! At **least two persons** are required for installation.

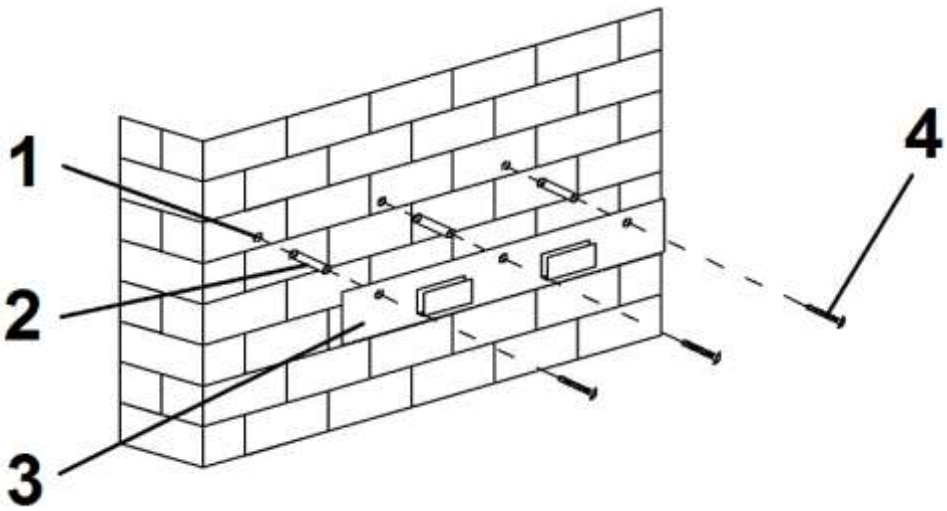
If you have an exhaust air duct to the outside, the extractor hood can be installed by using an exhaust hose (Diameter of the exhaust hose: s. chapter 6. TECHNICAL DATA).

➢ S. fig. below



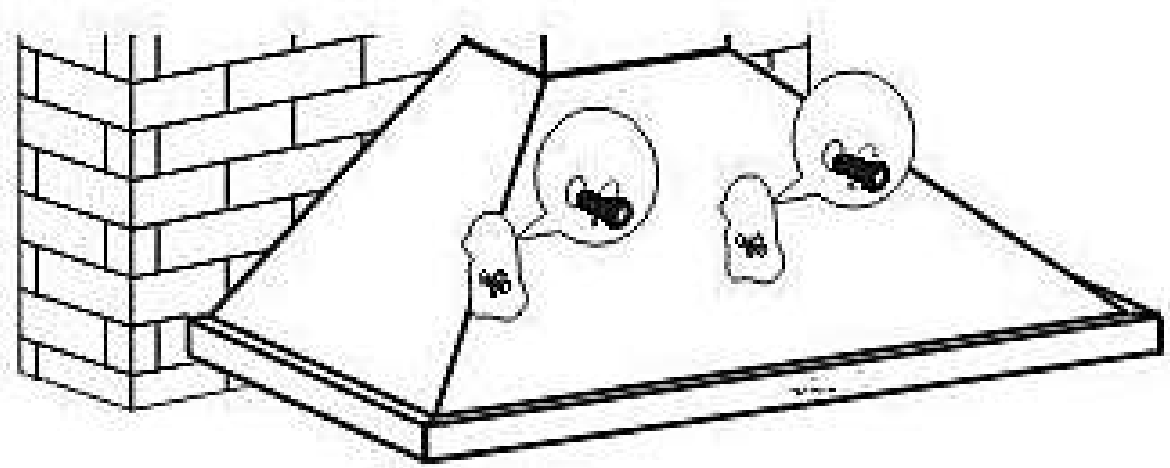
2.3.1 Installation steps

1. Find a suitable position for the extractor hood on the wall. Drill three Ø 8 mm holes in the wall to attach the wall bracket. Insert the enclosed dowels into the drill holes and fix the bracket to the wall using the screws (ST4*30mm) (s. fig. below). Ensure that all screws are tightened and that the bracket is anchored in the wall properly.

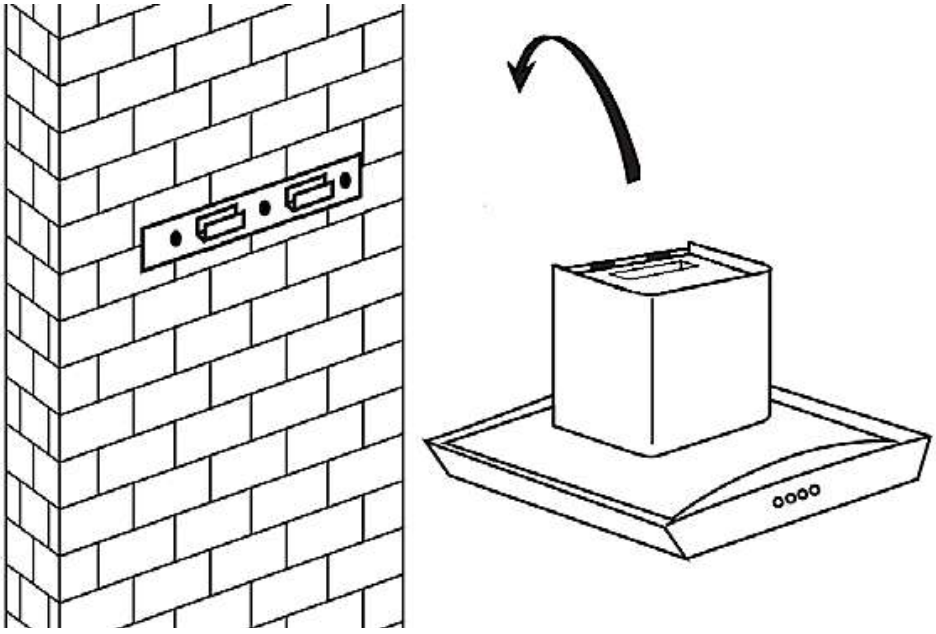


1 Drill holes (Ø 8 mm)
2 Dowels
3 Wall bracket
4 Screws (ST4*30 mm)

2. Drill two additional Ø 8 mm holes for the dowels and screws by which the extractor hood can be fixed after hanging up (s. fig. below).

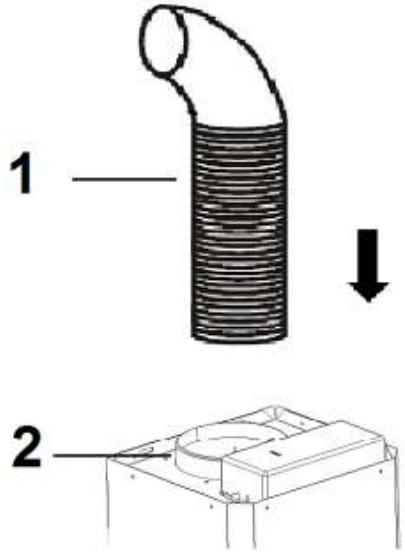


3. Lift up the extractor hood and hang it on the wall bracket (s. fig. below). Fix the extractor hood by tightening the screws properly.



4. Attach the non-return valve to the air outlet of the extractor hood.

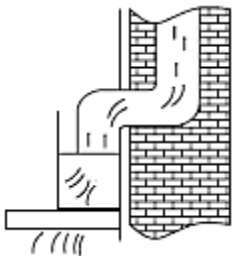
5. Connect the exhaust hose to the non-return valve (s. fig. below).



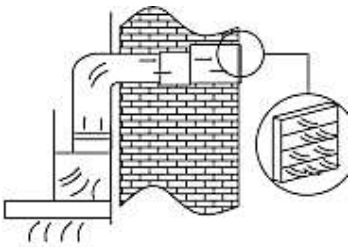
1 Exhaust hose
2 Non-return valve

6. You can install the exhaust air duct as follows:

Vertically: Install the exhaust hose to a roof cap*****.

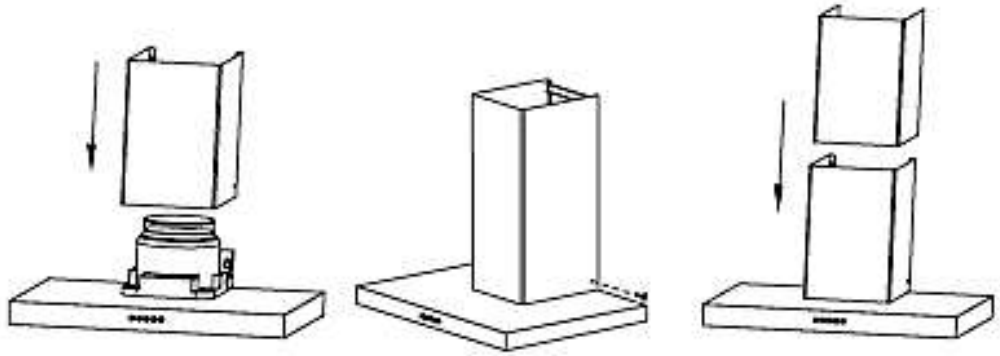


Horizontally: Install the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*****.

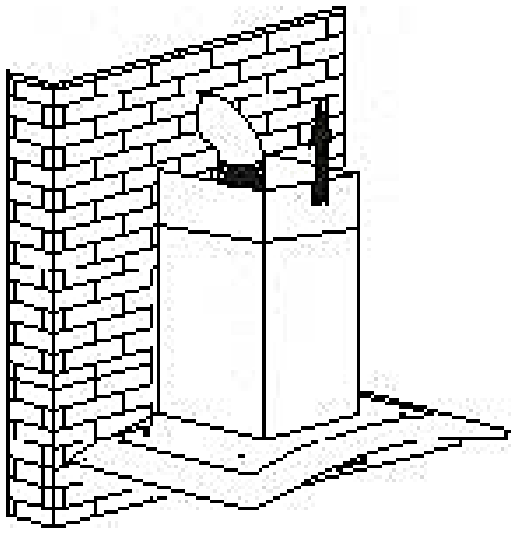


***:** Not included in delivery.

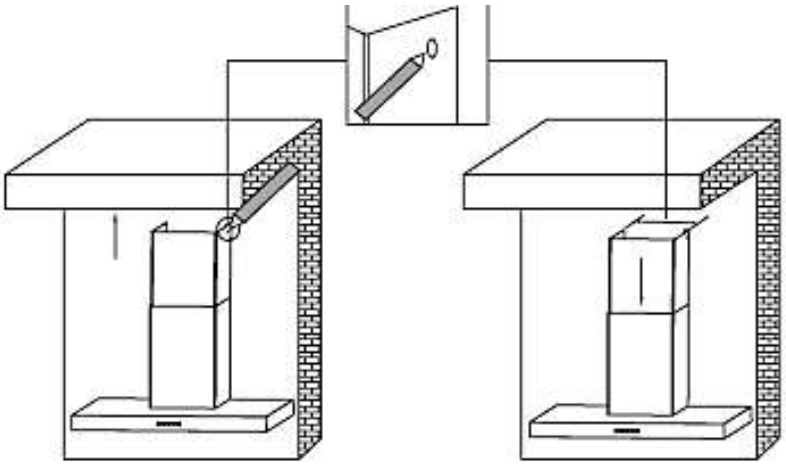
7. Insert the inner chimney into the outer chimney (s. fig. below).



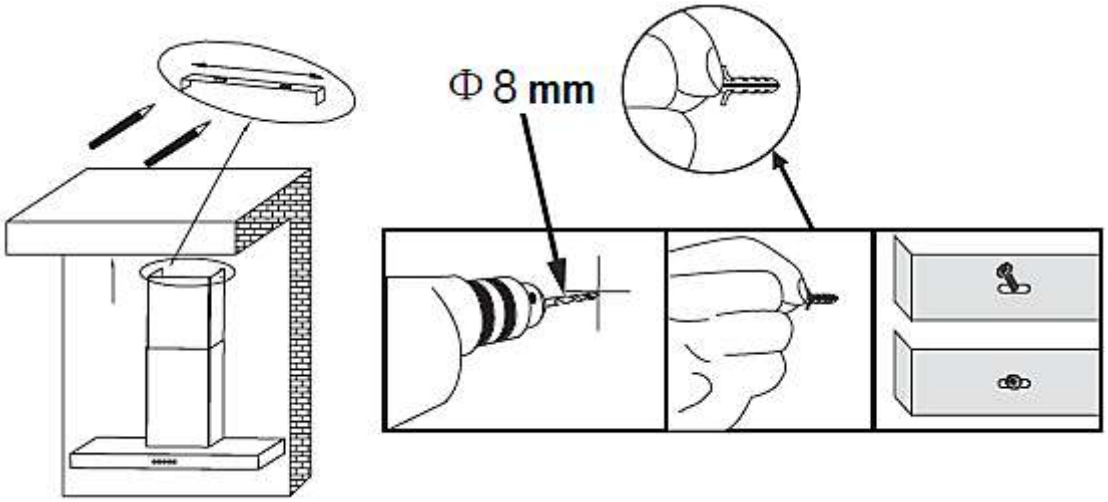
8. Pull the inner chimney upwards and adjust it to the required height (s. fig. below).



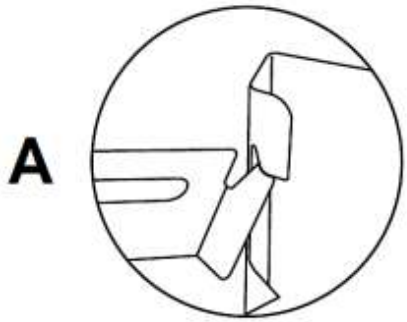
9. Adjust the two chimneys relevant to the dimensions of the fixing bracket (s. fig. below).



10. Drill two Ø 8 mm holes for the fixing bracket in the appropriate height. Install the fixing bracket on the corresponding position on the wall (s. fig. below).

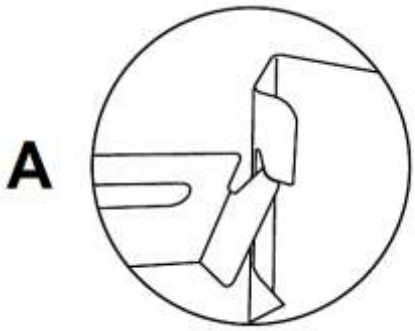


11. Attach the **outer** chimney by fixing it at both sides (s. fig. **A**).

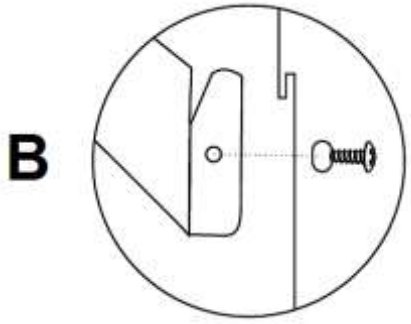


12. The inner chimney can be attached **<u>in two ways</u>**:

I. Attach the **inner** chimney by fixing it at both sides (s. fig. **A**).



II. Attach the inner chimney by tightening it using two 3*10 mm screws (s. fig. **B**).

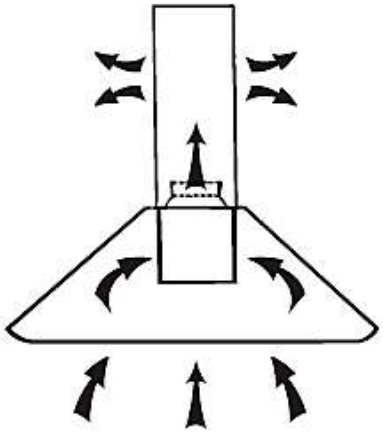


13. Insert the grease filters and connect the appliance to the mains[3].

- Check from all sides that the appliance is aligned horizontally; otherwise the appliance will not work properly.

2.4 Installation: Air recirculation

- If you do not use an exhaust air pipe to the outside for the installation of the extractor hood, the exhaust hose is not required.
- The installation of the extractor hood **is similar** to **chapter 2.3.1 INSTALLATION STEPS** (please ignore point 5. and point 6.).



[3] If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance at an earlier point in time.

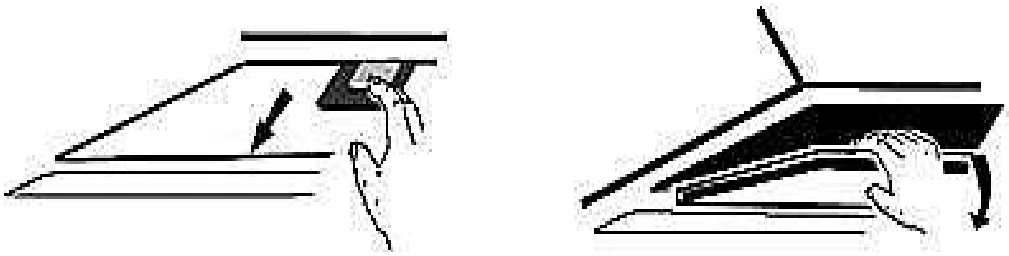
2.5 Carbon filter

Product code: CF 140

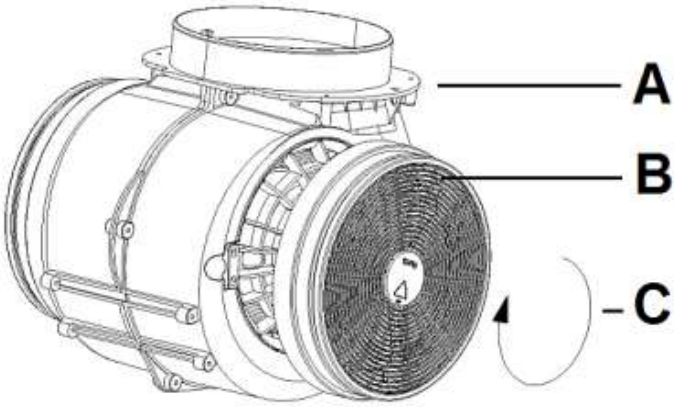
⚠**WARNING!** Unplug the appliance or disconnect it from the mains (use the relevant fuse in your household fuse box).

⚠**WARNING!** Use the carbon filters in recirculation mode **only**.

1. Remove the grease filter(s).



2. The carbon filters are intended to be installed on **both sides** of the motor.
3. Place the carbon filter on the motor and turn it clockwise until it is firmly tightened (s. fig. below).



A	Motor
B	Carbon filter
C	Clockwise rotation = Place the carbon filter on the motor und turn the filter clockwise until it is installed properly.

4. Repeat the procedure on the other side of the motor.
5. Install the grease filter(s).
6. If you want to uninstall the carbon filters, turn the filters anti-clockwise and remove them.

NOTICE! If the carbon filters are installed, the suction power is reduced.

NOTICE! Carbon filters are not included in delivery.

NOTICE! Depending on frequency of use, replace the carbon filters every three to six months. Clean the grease filter(s) regularly for proper operation of the motor.

You can order carbon filters at
www.pkm-online.de

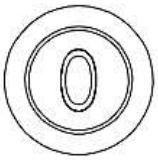
3. Operation

3.1 Control panel

⚠ **CAUTION!** The lamp must not be covered by thermal insulation or other materials. Do not touch the illuminant within 30 minutes after operation.

NOTICE! Only switch on the lights while the appliance is operating. Do not switch on the lights to lighten the room.

NOTICE! Never press two buttons simultaneously.

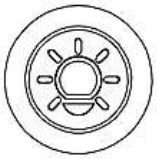


Button: OFF

- Use this button to switch off the extractor hood.

Low speed

- This level is suitable for cooking, which does not generate much steam.

	Medium speed ➢ This level is suitable for standard cooking.
	High speed This level is suitable for cooking, which generates an excessive amount of smoke and steam.
	**Light on/off**

3.2 Reduction of the environmental impacts of cooking

- Cover your pot/pan with lid during cooking.
- Switch off the appliance after cooking or use the delayed switch-off function (equipment depends on model).
- Switch off the illuminant(s) of the appliance after cooking.
- The diameter of the pot/pan should meet the diameter of the cooking zone or the size of the flame of the burner (gas appliances).
- Only operate the highest motor speed of the appliance to extract strong concentration of cooking fumes.
- Clean the grease filter(s) regularly as clean filters will increase the efficiency of the appliance.
- Replace carbon filters (for recirculation mode only) regularly. Observe the information given on the packaging of the carbon filters.

4. Cleaning/maintenance

⚠**WARNING!** Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.

⚠**WARNING!** Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased risk of fire.

NOTICE! Take off all rings and bracelets before cleaning or maintaining the appliance; otherwise you will damage the surface of the appliance.

1. Clean the housing of the appliance with a suitable detergent. Use such a product carefully and economically.
2. **Do not clean the control panel with a detergent.** Use a damp cloth. Otherwise you may damage the electronic components of the controls.
3. **Never use any alcohol-containing detergents to clean matt black painted appliances as these detergents cause colour-changes.**
4. Clean the glass panels[4] with a suitable detergent only.
5. When you clean or replace the grease filters or the carbon filters also clean all visible components on the bottom of the appliance with a mild, non- acrid and fat-dissolving detergent.
6. Do not damage the grid of metal-made grease filters. The colour of the metal surface may change due to frequent cleaning as well as the use of aggressive detergents.
7. Such changes do not influence the capacity of the appliance and are no reason for complaint.
8. Do not use a steam cleaner. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
9. Do not use any abrasive detergents.

4.1 Grease filter(s)

⚠ **WARNING!** There is RISK OF FIRE when cleaning is not carried out according to these instructions!

❖ **You do not need to replace grease/aluminium filters.**

- Clean them once a month by hand or in a dishwasher (30^0 C max.).
- Do not use any acrid or corrosive detergents.
- Do not use any abrasive detergents!
- Do not use any alkaline dishwasher-detergents! (ph more than 7).
- Do not put the filter in the dishwasher together with tableware.
- Filters which are blocked with food debris do not carry a guarantee.
- Dry the filters properly before you reinstall them.

4.2 Carbon filter(s)

Conventional carbon filters cannot be cleaned. The capacity of these filters is limited. You can use such filters for about 3-6 months. Replace a depleted filter. Find further information on the filter packaging.

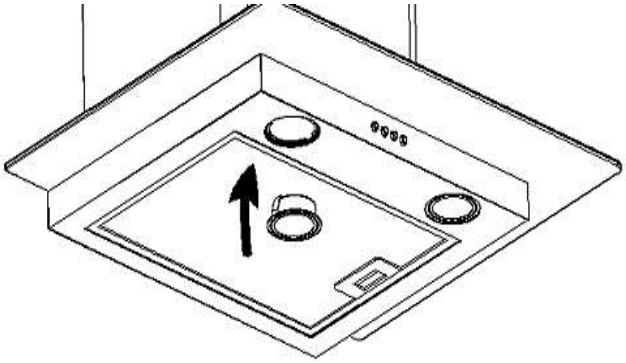
[4] Equipment depending on model.

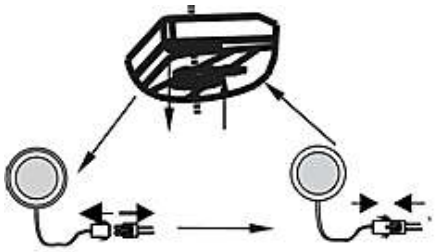
4.3 Replacing of the illuminant

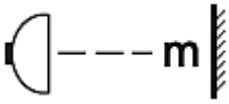
⚠ **WARNING!** Disconnect the appliance from the energy supply.

Do not touch the illuminant with your hands. The sweat on your fingers will reduce the operating time of your new illuminant. Use a thin cloth or a thin glove.

1. The illuminant should have cooled down before you remove it.
2. Open the front panel and remove the grease filter (s. fig. below).
3. Pull the old illuminant out of its holder and replace it by a new one of the same kind and power carefully / 1.5 W max. (s. fig. below).
4. Insert the grease filter and close the front panel.







--- m = 0,45 m

Required minimum distance to surfaces such as pot lids, oven cloths etc. to avoid any hot parts and risk of fire.

Only use self shielded illuminants to avoid hot parts, risk of fire and exposure to UV-radiation.

5. Trouble shooting

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURE**
The appliance does not work at all.	
➢ The plug of the appliance is not connected to the socket.	➢ Check the corresponding socket by connecting it with another appliance.
➢ The plug has become loose.	➢ Check the fuse.
➢ The socket is not supplied with energy.	➢ The voltage is too low. Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
➢ The fuse is switched off.	
Light is on but motor does not work.	
➢ ventilation damper blocked.	➢ remove blockage.
➢ motor mounting defective.	➢ replace motor.
Abnormal motor-smells.	
➢ motor defective	➢ replace motor
Smear of oil.	
➢ one-way valve is leaky	➢ seal the valve
➢ connection base chimney-telescopic chimney is leaky	➢ seal the connection with a suitable material
Appliance vibrates.	
➢ motor not properly fixed	➢ fix motor properly
➢ hood not properly fixed	➢ fix hood properly
Insufficient extracting capacity.	
➢ too much distance hood-hob	➢ lower position of hood
➢ too much draught because of open doors and/or windows	➢ close the doors/windows
Appliance is unstable.	
➢ mounting rail is not firmly fixed	➢ fix mounting rail properly
➢ screws are not firmly tightened	➢ tighten the screws

<u>If the hood does not work properly and/or you can hear increased operating noise, check the schedule below:</u>

- ❖ Incorrect dimension of the air duct.
- ❖ Obstruction in the air duct.
- ❖ The diameter of the air duct from hood to wall-box inclusive should be 120/150 mm (s. TECHNICAL DATA); otherwise the capacity of the motor may be decreased.
- ❖ If you have installed a fly screen on the wall-box, the air vent may be obstructed. Check by removing the fly screen.

- If the cover panel of the wall box is equipped with firm and slanted slats, the air vent may be obstructed. Check by removing the cover panel.
- Install a cover panel with moveable slats, which do not obstruct the air vent.
- Check condition and cleanliness of the filters.
- Check if the air which is extracted by the hood is replaced to avoid negative pressure.
- When you run your appliance in recirculating mode, check if the carbon filter has been replaced on time (min. every 3-6 months).
- If the appliance has a malfunction not noted on the schedule or if you have checked all items on the schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

6. Technical data

6.1 Information in accordance with Regulation (EU) 66/2014

Brand/trademark	PKM	
Model identifier	S13-60BBPY	
Annual energy consumption (AEC_{hood})	30.0	kWh/year
Energy efficiency index (EEI_{hood})	B	
Fluid dynamical efficiency (FDE_{hood})	14.1	
Fluid dynamical efficiency index	D	
Grease separation	69.0	
Grease separation index	D	
Air flow at minimum speed/ standard operation	210.0	m^3/h (1)
Air flow at maximum speed/ standard operation	348.0	m^3/h (1)
Connected load	65	W
Power consumption lighting system (W_l)	3.0	W
Lighting efficiency (LE_{hood})	49.0	lux/Watt
Lighting efficiency index	A	
Power consumption standby (P_s)	0.00	W
Power consumption off (P_o)	0.00	W
A-rated noise emission at minimum speed/ standard operation	54	dB (2)
A-rated noise emission at maximum speed/ standard operation	64	dB (2)

Explications:

(1) measurement of air flow	Range hoods with a maximum air flow, which is more than 650 m^3/h at an available setting, must automatically change to an air flow, which is max. 650 m^3/h.
(2) Airborne acoustical noise	According to dB(A) re 1 pW.

To determine the results, and in accordance with the requirements in relation to the labelling of energy-related products and with regard to ecodesign requirements, the following calculation and measurement methods were applied:

- Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU; REGULATION NO 65/2014.
- Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC; REGULATION NO 66/2014.
- EN 50564 - Electrical and electronic household and office equipment. Measurement of low power consumption
- EN 60704-2-13 - Household and similar electrical appliances. Test code for the determination of airborne acoustical noise. Particular requirements for range hoods.
- EN 61591 - Household range hoods and other cooking fume extractors - Methods for measuring performance.

6.2 Relevant data for installation

Voltage/frequency		AC 220-240V/50Hz	
Grease filter/material/dishwasher-proof	2	aluminium	✓
Carbon filter *		2*CF 140	
Exhaust hose		✓	
Installation material		✓	
Exhaust air operation		✓	
Air recirculation		✓	
Instruction manual		✓	
Telescopic chimney extractable from-to		40.00-73.00 cm	
Installation with ventilation stack or air duct outwards		Wall penetration = **150 mm Ø** Drilling = **approx. 160 mm Ø**	
Dimensions H*W*D in cm		68.10-101.10*59.50*28.30	
Weight net/gross in kg		7.50/9.00	

* Optional equipment.

7. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD!
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**.**
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Materials marked with this symbol are recyclable.

Please contact your local authorities to receive further information.

8. Guarantee conditions

for large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery.
The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

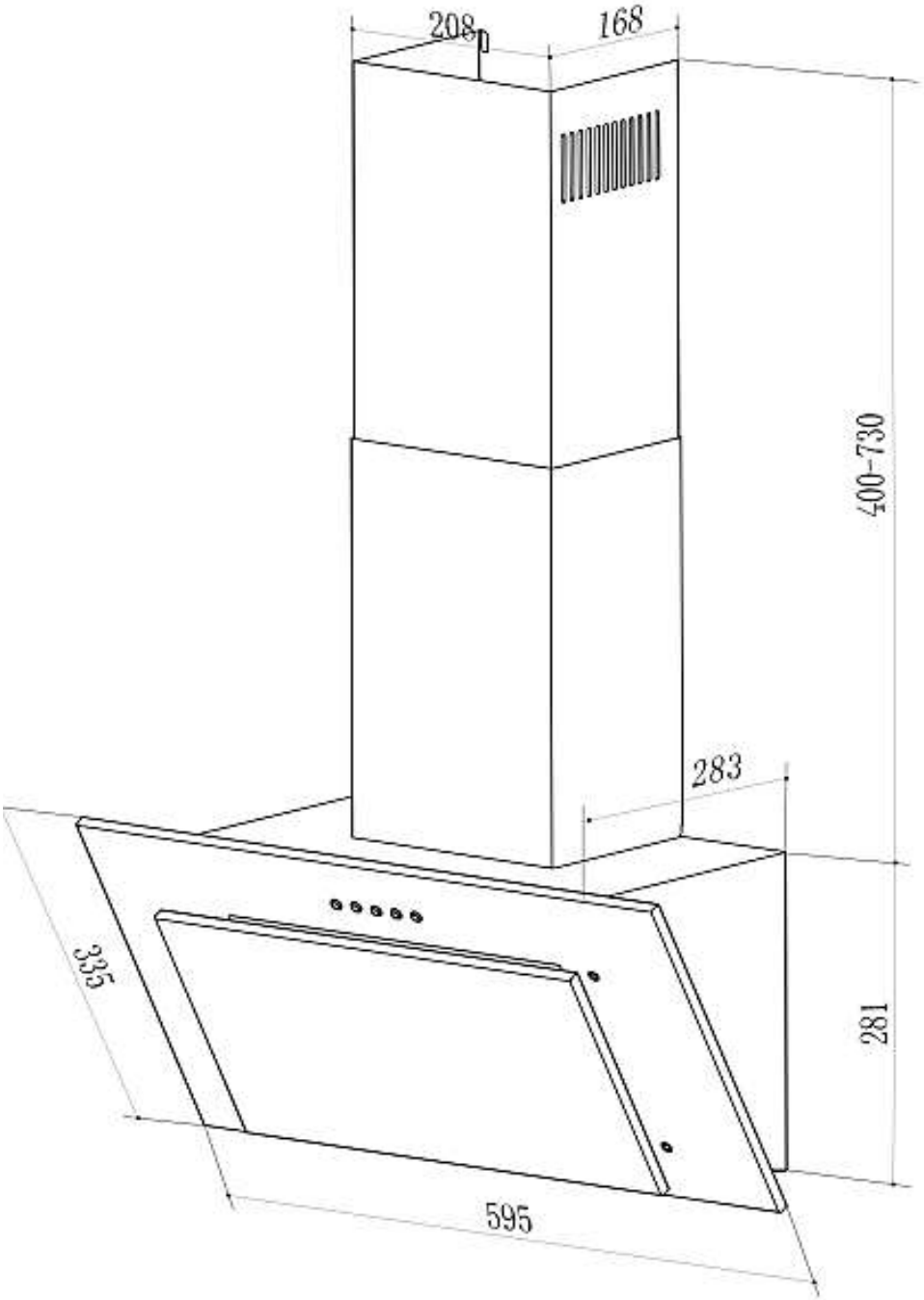
1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeur or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

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

PKM August 2014

A. Technische Zeichnung / technical drawing

S13-60BBPY



Abmessungen in mm.

Dimensions in mm.

**Wenden Sie sich bitte an das Geschäft,
in dem Sie das Gerät erworben haben.**

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Änderungen vorbehalten

Stand
16.05.2017

Subject to alterations

Updated
05/16/2017

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	BIC3-I GK IX-2
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse [1]	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0,76 kW/h
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus	-
Zahl der Garräume	-
Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Volumen des Garraumes	59 Liter

1 A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	Kochfeld zu BIC3-I GK IX-2
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Strahlungstechnik
Ø Kochzone - hinten links	14,00 cm
Ø Kochzone - vorne links	18,00 cm
Ø Kochzone - hinten rechts	18,00 cm
Ø Kochzone - vorne rechts	14,00 cm
Ø Kochzone - mitte	-
Ovale Kochzone 1 (L x B)	-
Ovale Kochzone 2 (L x B)	-
Energieverbrauch Kochzone 1 je kg	183,5 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 2 je kg	190,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 3 je kg	196,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 4 je kg	191,7 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 5 je kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	190,1 Wh/kg

Produktdatenblatt

Gemäß EU-Verordnung: 2019/2016

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: PKM

Anschrift des Lieferanten: Neuer Wall 2-6, 47441 Moers, DE

Modellkennung: KS120.4A++EB

Art des Kühlgeräts:

Geräuscharmes Gerät:	Nein	Bauart:	Einbau
Weinlagerschrank:	Nein	Anderes Kühlgerät:	Ja

Allgemeine Produktparameter:

Parameter		Wert	Parameter	Wert
Gesamtabmessung (in Millimeter)	Höhe	870	Gesamtrauminhalt (in dm³ oder l)	118
	Breite	540		
	Tiefe	540		
EEI		100	Energieeffizienzklasse	E
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)		39	Luftschallemissionsklasse	C
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/a)		143	Klimaklasse	gemäßigte, Subtropische Zone
Mindestumgebungstemperatur (in °C) für die das Kühlgerät geeignet ist		16	Höchstumgebungstemperatur (in °C) für die das Kühlgerät geeignet ist	38
Winterschaltung		Nein		

Fachparameter

Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (dm³ oder l)	Empfohlene Temperatur-einstellung für eine optimierte Lebensmittel-lagerung (in °C)	Gefrier-vermögen (in kg/24h)	Entfrostungs-art (automatische Entfrostung = A, manuelle Entfrostung = M)
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-

Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	104	4	-	M
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Stern-Fach	Ja	14	-18	-	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	-	-	-	-	-

Lichtquellenparameter:	
Art der Lichtquelle	
Energieeffizienzklasse	
Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie: 24 Monate	
Weitere Angaben:	
Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission zu finden sind: https://pkm-online.net	

Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014
Dunstabzugshauben

Marke/Warenzeichen	PKM	
Modellkennung	**S13-60BBPY**	
Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	30,0	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B	
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	14,1	
Klasse für fluiddynamische Effizienz	D	
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	49,0	lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A	
Fettabscheidegrad	69,0	
Klasse für den Fettabscheidegrad	D	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210	m^3h (1)
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	348	m^3h (1)
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-	m^3h (1)
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbegtrieb	54	dB (2)
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbegtrieb	64	dB (2)
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	-	dB (2)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	-	W
Leistungaufnahme im Bereitschaftszustand	-	W

Erklärungen:

(1) Luftstrommessung

Haushaltsdunstabzugshauben müssen mit einem maximalen Luftstrom, der bei einer verfügbaren Einstellung mehr als 650 m^3/h beträgt, nach einer festgelegten Zeit ´tlimit´ automatisch auf einen Luftstrom umschalten, der höchstens 650 m^3/h beträgt.

(2) Luftschallemission

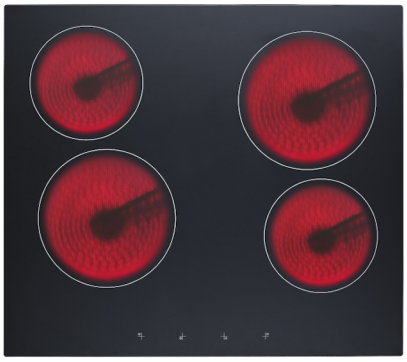
Wird nach dB(A) re 1 pW gemessen.

PKM GmbH Co. KG
Neuer Wall 2
47441 Moers

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Abbildung kann vom Original abweichen



Einbauherdset

BIC3-I GK IX-2

Beschreibung

Der BIC3- I GK IX- 2 besticht durch leichte Bedienbarkeit.

Energieeffizienzklasse A
Edelstahlblende
Glaskeramikkochfeld
3 Backofen Funktionen
Gehäusekühlung

A

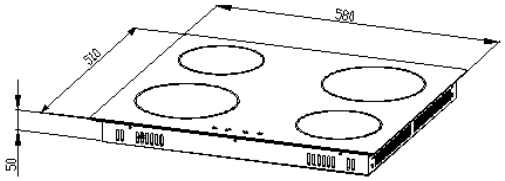
GLAS-KERAMIK | Großer GARRAUM | S SERVICE

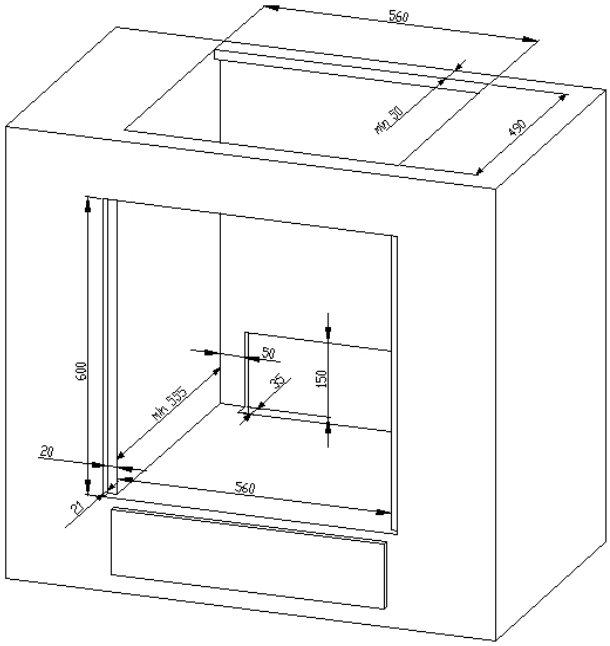
Technische Daten	
Geräteart	Einbauherdset
Bedienpanel	Edelstahlblende
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieeffizienzindex	94,9
Energieverbrauch (konventionell)	0,76 kW/h
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Nutzbares Volumen des Garraums	59 Liter
Größe des Gerätes	mittel: 35 l ‹ Volumen ‹ 65 l
Restwärmeanzeige	ja
Funktionen Backofen	Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochfelder	4
Durchmesser Kochfeld vorne links	18,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten links	14,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten rechts	18,00 cm

PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 15.8.2023

Technische Daten	
Durchmesser Kochfeld vorne rechts	14,00 cm
Leistung Kochfeld vorne links	1800 Watt
Leistung Kochfeld hinten links	1200 Watt
Leistung Kochfeld hinten rechts	1800 Watt
Leistung Kochfeld vorne rechts	1200 Watt
Maximale Leistung	8350 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 Hz
Ausstattung	
Backofentür	schwarzes Glas
Backofentür Glasschichten	2
Vollglasinnentüre	Ja
Gehäusekühlung	Ja
Griff und Knöpfe	Aluminium
Logistik	
Geräteabmessungen Ofen (HxBxT)	59,50 x 59,50 x 50,00 cm
Gerätemaß Kochfeld (HxBxT)	5,00 x 58,00 x 51,00 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld (HxBxT)	14,00 x 63,50 x 55,50 cm
Verpackungsabmessungen Ofen (HxBxT)	65,00 x 66,00 x 57,70 cm
Nettogewicht Ofen	27,00 Kg
Bruttogewicht Ofen	30,00 Kg
Nettogewicht Kochfeld	8,00 Kg
Bruttogewicht Kochfeld	9,50 Kg
Containermenge 40HQ	242 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23018
EAN Nummer	4030608230185
.....	

Technische Zeichnungen





Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Abbildung kann vom Original abweichen

Einbau-Kühlschrank

KS120.4A++EB

Beschreibung

Sehr Stromsparend dank Energieeffizienzklasse E

LED-Beleuchtung
4 Sterne Gefrierfach
Nischenhöhe 88cm
wechselbarer Türanschlag
Schlepptürtechnik

E

4 **** | LED | GLAS BODEN | SCHLEPP TÜR | 39 dB

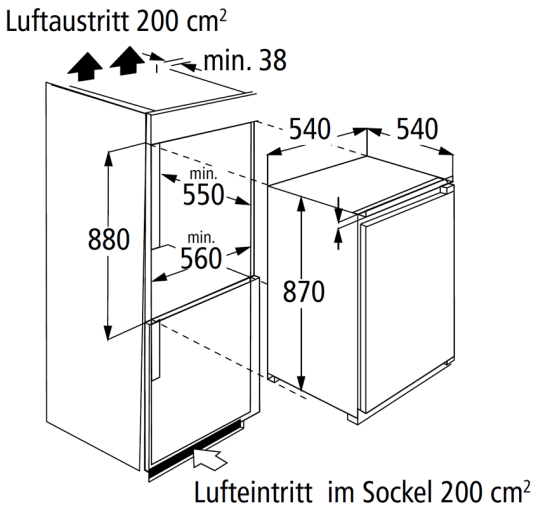
Technische Daten	
Geräteart	Einbau-Kühlschrank
Kategorie des Haushaltskühlgerätemodells	7 - Kühl-Gefriergerät
Klimaklasse	N (Umgebungstemperatur 16-32°C)
Energieeffizienzklasse A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz) nach neuer EU Norm	E
jährlicher Energieverbrauch	143 kWh/Jahr
Nutzinhalt Gesamt	118 Liter
Nutzinhalt Kühlen	104 Liter
Nutzinhalt Gefrieren	14 Liter
Sterne Kennzeichnung	4 Sterne
Gefriervermögen in 24 Stunden	2,00 Kg
max. Lagerzeit bei Störungen	13,00 Stunden
Geräuschemission	39 dB(A) re 1 pW
Luftschallemissionsklasse	C
Kühlmittel	R600a
Angabe zum Gerät	Einbau
Ausstattung	
regelbares Thermostat	ja

PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 12.4.2021

Ausstattung	
Kompressor	1
wechselbarer Türanschlag	ja
Schleppscharniere	ja
Abtauverfahren Kühlen	automatisch
Abtauverfahren Gefrieren	manuell
Beleuchtung im Kühlraum	ja
Glasablagen Kühlraum	1
Gemüseschublade mit bruchsicherer Glasabdeckung	1
Türablagen	3
Eierablagen	1
Gefrierfachklappen	1
Logistik	
Geräteabmessungen (HxBxT)	87,00 x 54,00 x 54,00 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	94,00 x 57,00 x 56,00 cm
Nettogewicht	29,00 Kg
Bruttogewicht	31,00 Kg
Containermenge	218 Stück
Artikelnummer	20784
EAN Nummer	4030608207842

Der jährliche Energieverbrauch basiert auf Standardtestresultaten für 24 Stunden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Art der Nutzung und dem Aufstellort des Geräts ab.

Technische Zeichnungen



PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 12.4.2021

Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Abbildung kann vom Original abweichen

Schräghaube mit Randabsaugung

S13-60BBPY

Beschreibung

Stets das Kochgut perfekt im Blickfeld dank des Kopffreien Designs

Beleuchtungssystem LED
Energieeffizienzklasse B
3 Leistungsstufen
Optionales Zubehör: Kohlefilter CF140

B

2x CF 140 | D FDE | A BEK | D K.f.d.F. | 60 | LED

Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube mit Randabsaugung
Material	Schwarz Matt lackiert
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	30,00 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	B
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	14,10
Fluiddynamische Effizienzklasse	D
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	49,00 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	69,00

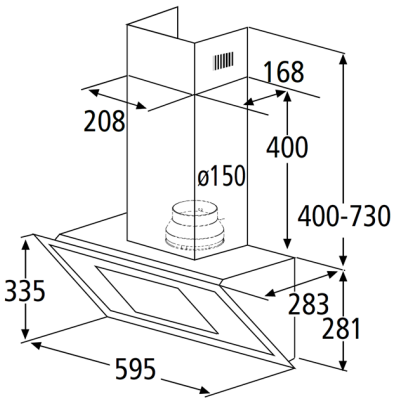
PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 15.8.2023

Technische Daten	
Klasse für den Fettabscheidegrad	D
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	210 m³/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	348 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit	54 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit	64 dB/A
Leistungsaufnahme des Lichtsystems (WL)	3,00 Watt
Anschlußwert	68,00 Watt
Beleuchtungssystem	LED
Leistungsaufnahme je Beleuchtungseinheit	2 x 1,50 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 Hz
Ausstattung	
Fettfilter Menge	1 x MF12
Fettfilter Material	Aluminium
Fettfilter spülmaschinenfest	Ja
Teleskopkamin ausziehbar von / bis	40,00 - 73,00 cm
Gesamthöhe durch Teleskopkamin	101,10 cm
benötigte Menge Kohlefilter mit Modelbezeichnung	2 x CF140
mitgeliefertes Zubehör: Rückschlagklappe	ja
mitgeliefertes Zubehör: Abluftschlauch	ja
mitgeliefertes Zubehör: Kohlefilter	optional
mitgeliefertes Zubehör: Befestigungsmaterial	ja
mitgeliefertes Zubehör: Bedienungsanleitung	ja
Umluftweiche	AT150-7 optional erhältlich
Logistik	
Geräteabmessungen (HxBxT)	68,10 - 101,10 x 59,50 x 28,30 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	43,00 x 62,00 x 37,00 cm
Nettogewicht	7,50 Kg
Bruttogewicht	9,00 Kg
Artikelnummer	50509
EAN Nummer	4030608505092
Containermenge 40HQ	680 Stück
UVP	

Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft in´s Freie (Mauerdurchführung = 150mm Ø / Bohrung ca. 160mm Ø)

PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 15.8.2023

Technische Zeichnungen



Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	BIC3 I-GK-IX-2
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse [1]	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0,76 kW/h
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus	-
Zahl der Garräume	-
Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Volumen des Garraumes	59 Liter

1 A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	Kochfeld zu BIC3 I-GK-IX-2
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Strahlungstechnik
Ø Kochzone - hinten links	14,00 cm
Ø Kochzone - vorne links	18,00 cm
Ø Kochzone - hinten rechts	18,00 cm
Ø Kochzone - vorne rechts	14,00 cm
Ø Kochzone - mitte	-
Ovale Kochzone 1 (L x B)	-
Ovale Kochzone 2 (L x B)	-
Energieverbrauch Kochzone 1 je kg	183,5 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 2 je kg	190,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 3 je kg	196,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 4 je kg	191,7 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 5 je kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	190,1 Wh/kg

Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	S13-60BBPH
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	26,90 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse [1]	B
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	13,10
Klasse für fluiddynamische Effizienz [2]	D
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	60,60 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse [2]	A
Fettabscheidegrad	62,70
Klasse für den Fettabscheidegrad [2]	E
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	227,90 m³/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	309,80 m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	58 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	65 dB/A
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P_o)	0,00 Watt
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (P_S)	-

1 A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)

2 A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

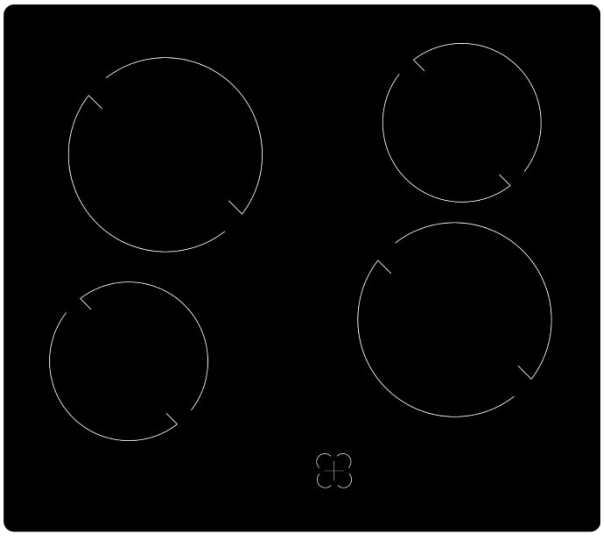
Bedienungsanleitung

Instruction Manual

EINBAU-BACKOFEN MIT KOCHFELD

BUILT-IN OVEN & HOB

EHS3IX



Deutsch	Seite	2
English	Page	51

www.pkm-wolkenstein.de

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

Inhalt 2
1. Sicherheitshinweise 4
1.1 Signalwörter 5
1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 12
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 13
2.2 Anforderungen vor der Installation 13
2.3 Installation des Kochfelds 14
2.3.1 Maßangaben / Abmessungen 14
2.3.2 Belüftung und Installation 16
2.4 Installation des Backofens 19
2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen 22
2.5.1 Anschlussdiagramm 23
2.5.2 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld 25
3. Gerätebeschreibung 25
3.1 Backofen und Kochfeld 25
3.1.1 Zubehör 26
3.2 Bedienfeld 27
4. Bedienung 29
4.1 Vor der ersten Benutzung 29
4.1.1 Kochfeld 29
4.1.2 Backofen 29
4.1.3 Reinigung des Zubehörs 30
4.2 Benutzung des Kochfelds 30
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr 30
4.2.2 Drehschalter der Kochzonen 31
4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds 32
4.3 Benutzung des Backofens 33
4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens 33

4.5 Backofenfunktionen 34
5. Umweltschutz 35
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 35
5.2 Umweltschutz: Energie sparen 35
6. Hinweise für das Kochen 37
6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld 37
6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen 38
6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen 39
7. Reinigung und Pflege 39
7.1 Reinigung des Kochfelds 40
7.2 Reinigung des Backofens 42
7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf 42
7.3 Reinigung der Backofentür 42
7.4 Austausch des Leuchtmittels 43
7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür 44
8. Problembehandlung 44
9. Technische Daten 47
10. Entsorgung 48
11. Garantiebedingungen 49

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

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes 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.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- 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.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

4. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!
5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[1] Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[2] STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
13. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.
[2] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

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

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **<u>über</u> einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **<u>muss</u>** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
15. 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.

16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
19. Falls die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung**.** STROMSCHLAGGEFAHR!
20. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
21. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
23. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
24. 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.
25. 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.
26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
29. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
    a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.

b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

30. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. [3]
31. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
32. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
33. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
34. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
35. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
36. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
37. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
38. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
39. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
40. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
41. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet

[3] Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGS-GEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
10. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
11. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
12. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
13. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
14. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
15. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/ Kochgeschirr.
16. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
17. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da

diese heiß werden können.

18. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
7. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
8. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
9. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
10. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
11. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
12. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**
13. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.

14. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
15. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
16. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
17. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

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

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

2. Installation

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

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds **muss mindestens 20** betragen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C <u>über</u> der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät (Kochfeld und/oder Backofen) installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die anliegenden Schränke oder die Rückwand hitzebeständig sind, sollten Sie einen Freiraum von ca. 20 mm um den Backofen herum bereitstellen.
- Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen.
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

Die Installation des Gerätes (Kochfeld und Backofen) muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.3 Installation des Kochfelds

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

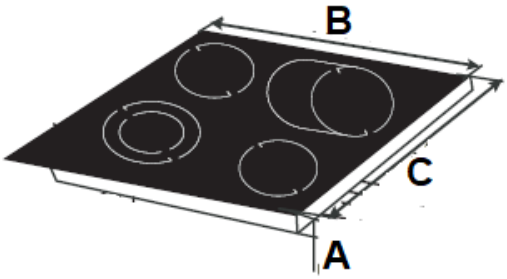
SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den Abbildungen in Kapitel 2.3.1 MAßANGABEN/ABMESSUNGEN vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Einbauöffnung herum bereit.
- Die Stärke der Arbeitsplatte **muss mindestens 20 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

2.3.1 Maßangaben/Abmessungen

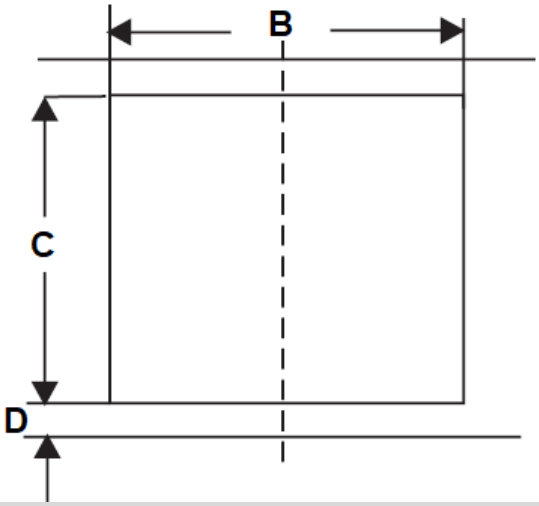
- Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

Maße des Kochfelds



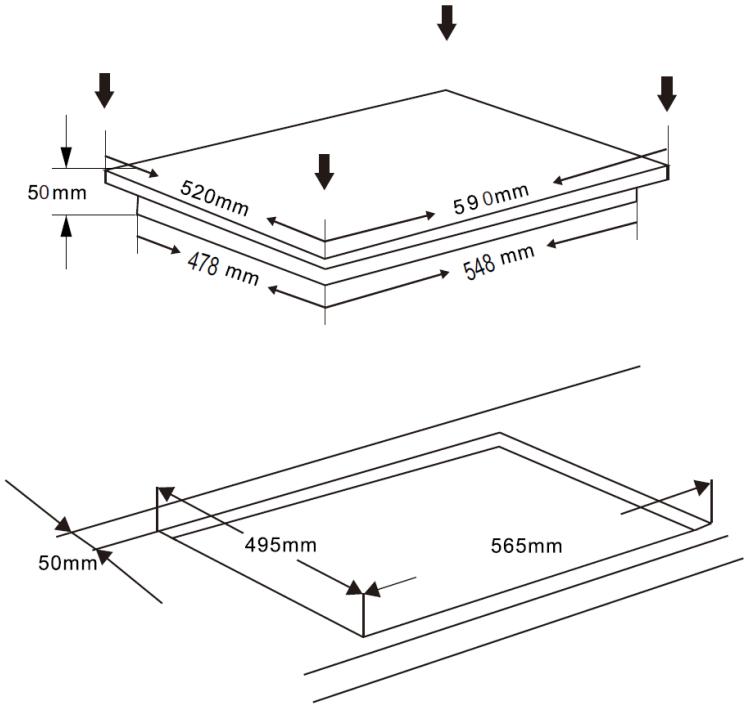
A = Höhe	B = Breite	C = Tiefe
50 mm	590 mm	520 mm

Maße der Einbauöffnung



B = Breite	C = Tiefe	D = Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum
565 mm	495 mm	mind. 50 mm

Installationszeichnung



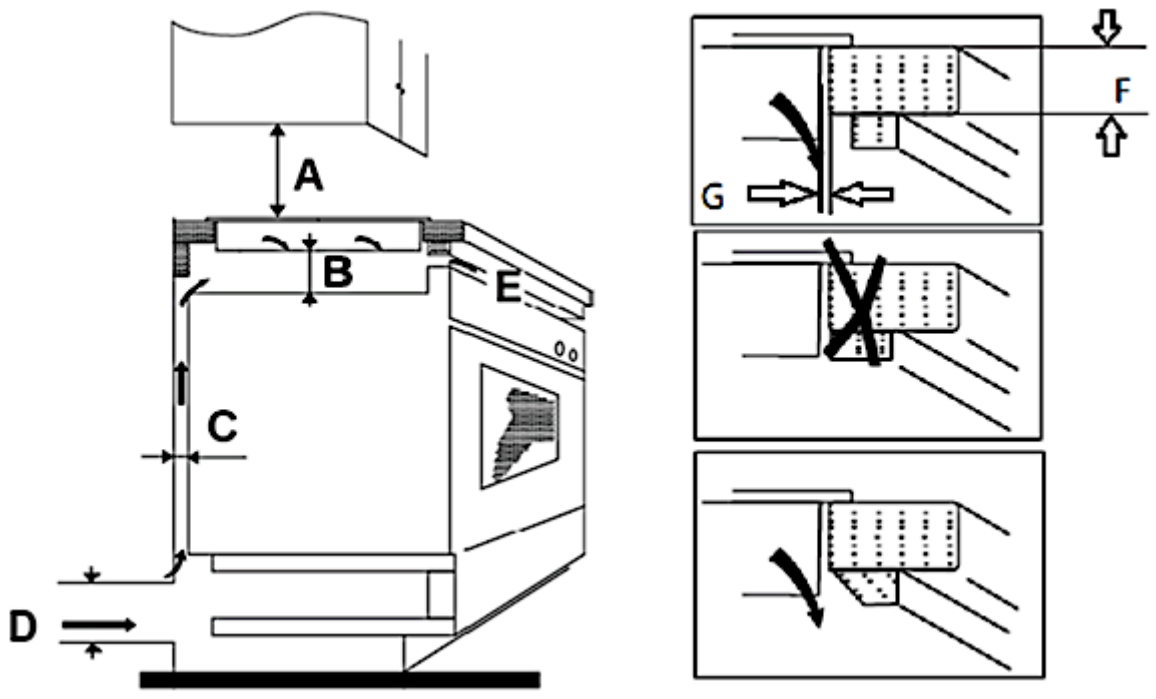
- Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

2.3.2 Belüftung und Installation

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

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG
Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen. Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an oder schrägen Sie die Abschlusskante ab. S. Abb. unten.



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ						
A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**
SCHRANK ➢ mind. 450 mm **DUNSTABZUGSHAUBE** ➢ mind. 760 mm	mind. 20 mm	mind. 20 mm	Luft-einlass	Luft-auslass 5 mm	20 mm	mind. 10 mm

Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

INSTALLATION DES KOCHFELDS

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung[4] ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen (s. Abb. unten).

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

[4] Ausstattung abhängig vom Modell.

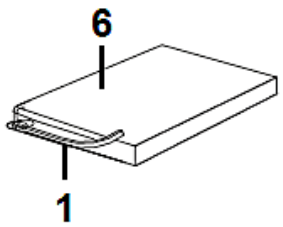
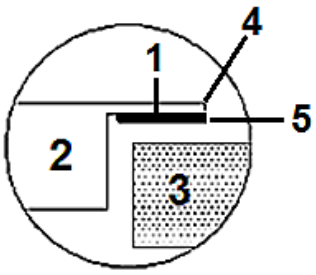


Abb. ähnlich.

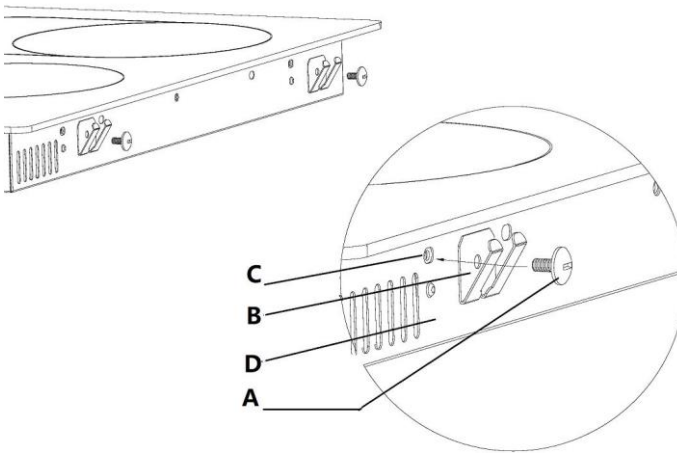


1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

2. Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät; s. folgende Beschreibung.

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

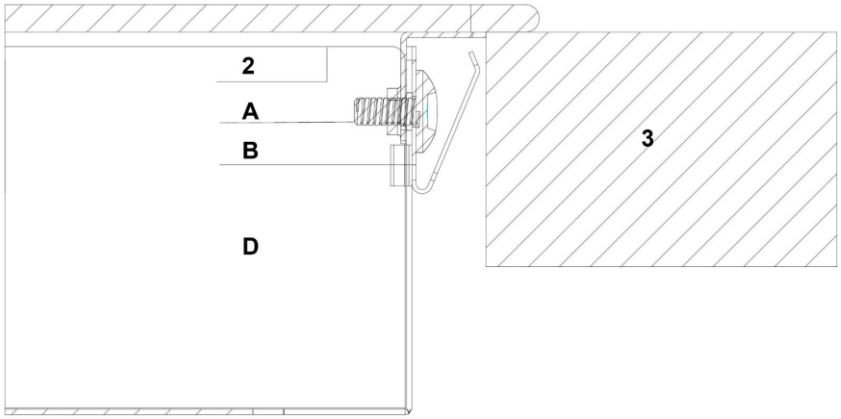
a. Legen Sie das Gerät auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
b. Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
c. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	GEHÄUSE

3. Setzen Sie das Kochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt; s. Abb. unten.

Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
D	GEHÄUSE DES KOCHFELDS
2	GLASKERAMIKPLATTE DES KOCHFELDS
3	ARBEITSPLATTE

Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich **immer** in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.

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

2.4 Installation des Backofens

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

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor der Installation und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!

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

- Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe[5] an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- Falls der Backofen **<u>über</u> einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **<u>muss</u>** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

INSTALLATION DES BACKOFENS

1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Öffnung des Einbaumöbels muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein (s. Kapitel 2.3 INSTALLATION DES KOCHFELDS ff).
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe auch Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD / BACKOFEN ff). Gehen Sie wie folgt vor:
   a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen ordnungsgemäß mit dem Kochfeld. **Es ist dabei <u>unbedingt</u> erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten:** s. Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD/BACKOFEN, Kapitel 2.5.1 ANSCHLUSSDIAGRAMM und Kapitel 2.5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: VERBINDUNG BACKOFEN UND KOCHFELD.
6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Die Kabel dürfen nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 2 entsprechenden Schrauben (s. unten, **Abb. 2**). **Vorsicht: Schrauben nur von Hand und nicht maschinell anziehen. Ein zu hohes Anzugsdrehmoment kann zu Materialverformungen führen.**

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

[5] Ausstattung abhängig vom Modell.

ABB. 1: INSTALLATIONSZEICHNUNG

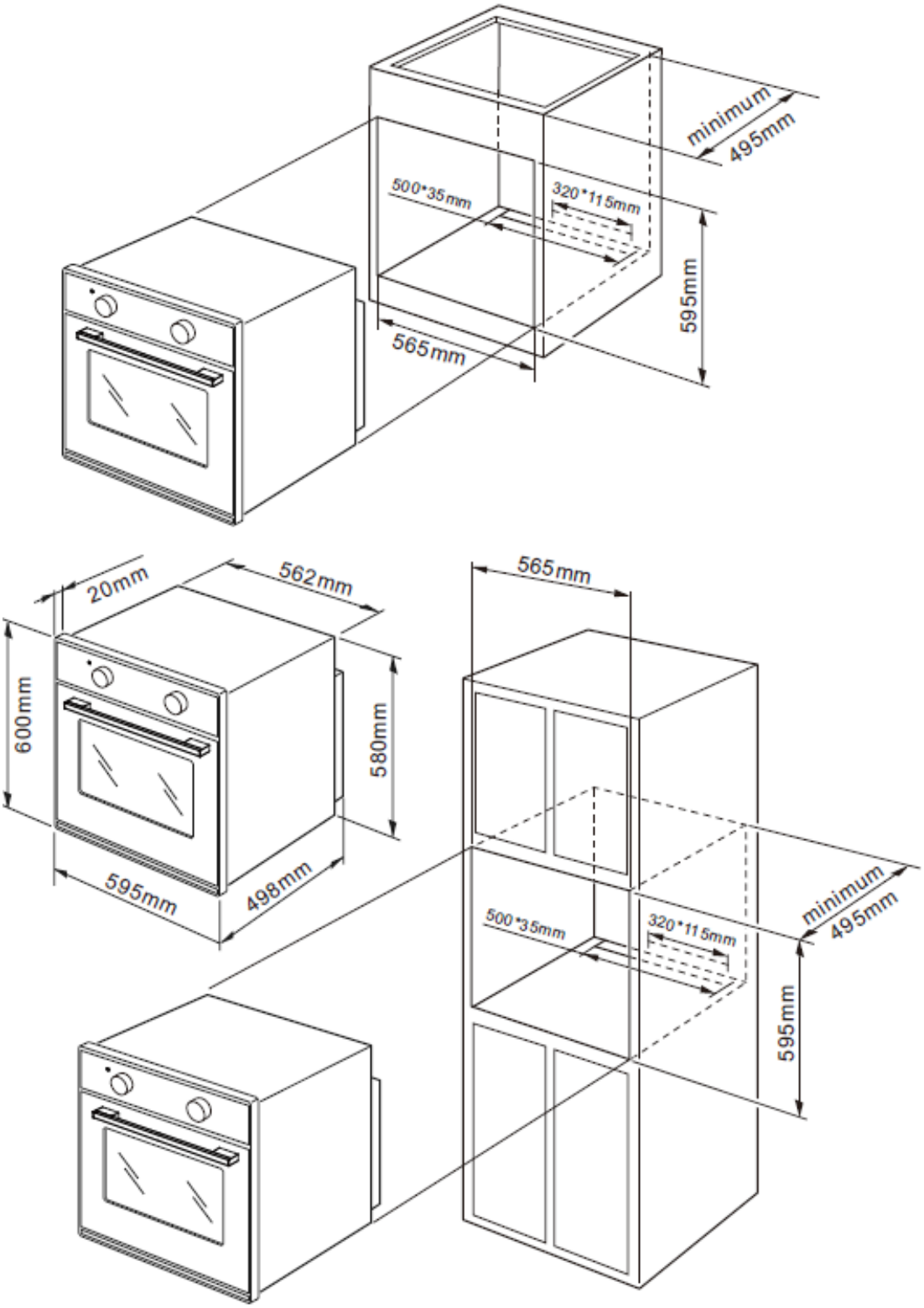
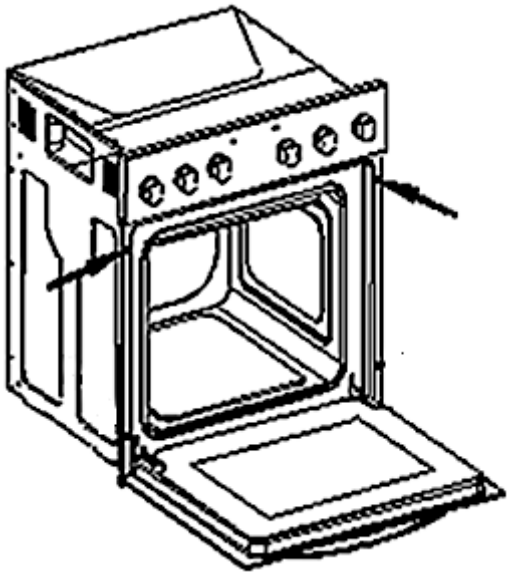


ABB. 2: BEFESTIGUNG DES BACKOFENS



2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen

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

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

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

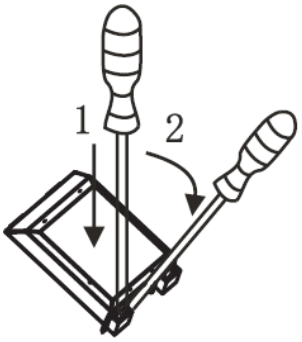
HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (380-415V 3N~50Hz) ausgelegt. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der

im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**

- Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.

➢ **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (**1**) und leicht nach unten bewegen (**2** / s. Abb. unten). Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.

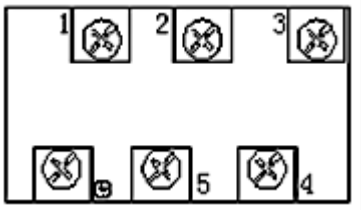


⚠ **WARNUNG!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

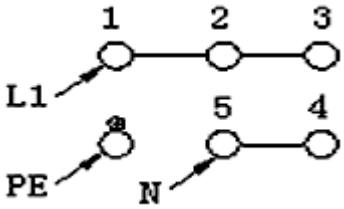
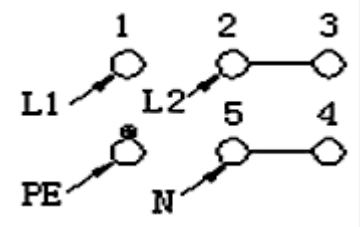
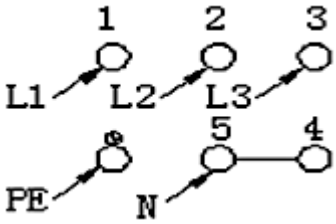
2.5.1 Anschlussdiagramm

⚠ **WARNUNG!** Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE - Anschluss verbunden werden.

Spannung der Heizelemente 230 V.
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE-Anschluss verbunden werden.

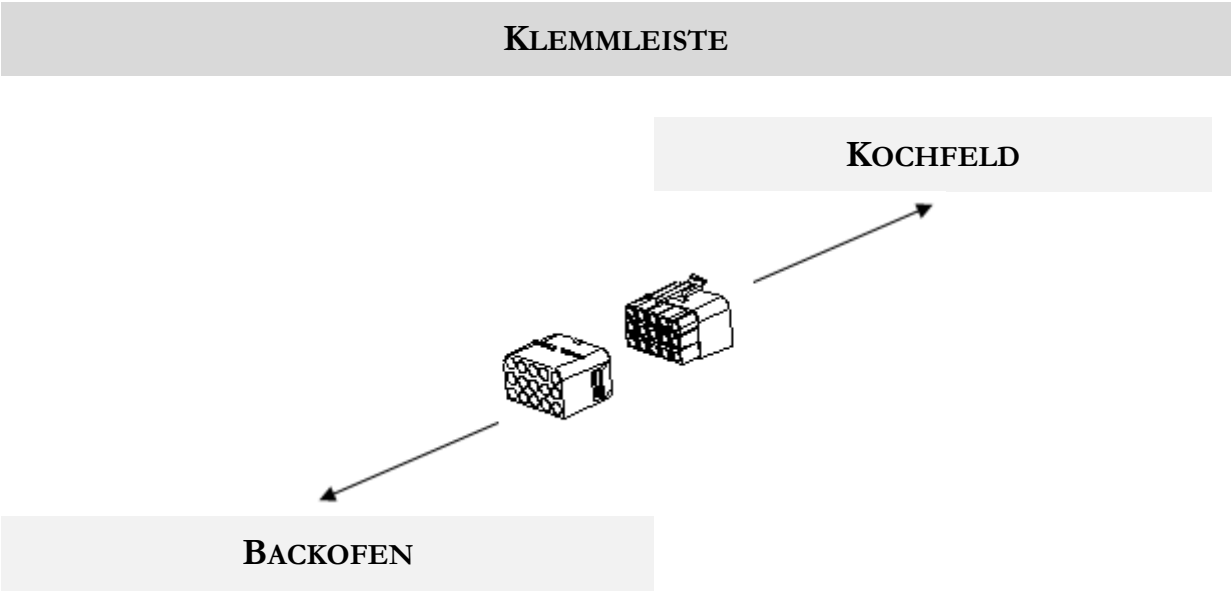


Empfohlene Art der Anschlussleitung.

1	➢ Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 1 – 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F3G4
2	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3	➢ Bei 400/230V Netz geerdeten 3-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F5G1,5
L1 = R, L2 = S, L3 = T	**N = Anschluss Erde**	**PE = Schutzleiteranschluss**	

- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- **Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen!**

2.5.2 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld



3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld

Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	**BEDIENFELD** ➢ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD und Kapitel 3.3 BEDIENTASTEN
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	TÜR DES BACKOFENS
4	2 KOCHZONEN: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 KOCHZONEN: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESTWÄRMEANZEIGEN**

**	Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechenden Kochzonen abgekühlt sind.

3.1.1 Zubehör

❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und/oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.

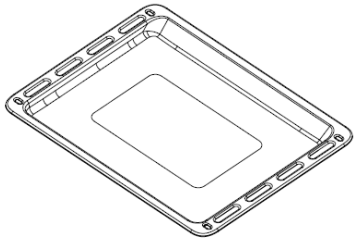
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehörteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.
- Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/ Backblech) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!
- Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

GRILLROST

❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.

TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

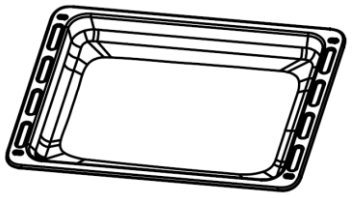
❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.



Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)[6]

❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.



Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

3.2 Bedienfeld

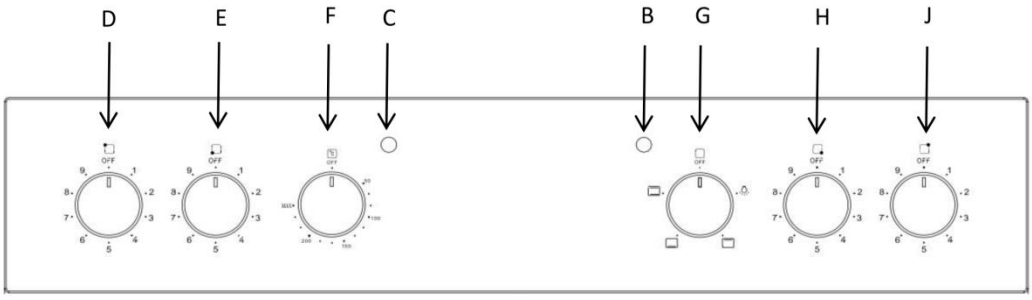
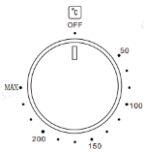
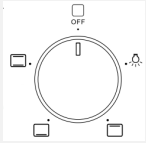


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

[6] Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

B		BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDS (ROT)
C		BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS (ROT)
D		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN LINKS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter mit **oder** gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
E		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE LINKS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter **mit** dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
F		**DREHSCHALTER «BACKOFENTEMPERATUR»** ➢ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENTEMPERATUR. ➢ Die Temperatur des Backofens ist von 50 °C bis 250 °C einstellbar.
G		**DREHSCHALTER «BACKOFENFUNKTIONEN»** ➢ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN. ➢ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➢ drei verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (s. Kapitel 4.5 BACKOFENFUNKTIONEN).
H		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE RECHTS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter mit **oder** gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
J		**DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN RECHTS** ➢ Drehen Sie den Drehschalter **mit** dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

4. Bedienung

- **Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**
- Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

4.1 Vor der ersten Benutzung

4.1.1 Kochfeld

❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

4.1.2 Backofen

- Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze (oder ähnliche Backofenfunktion)[7] auf 250 °C für 30 Minuten laufen (s. Kapitel 4.4 PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS ff.). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern

[7] Abhängig vom Modell.

Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

4.1.3 Reinigung des Zubehörs

❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Kochfelds

⚠ **WARNUNG!** Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGS-GEFAHR!

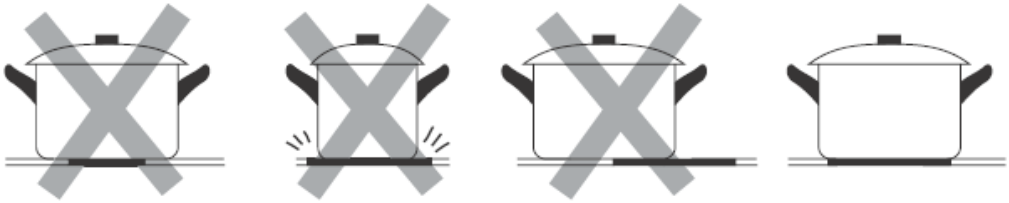
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

ⓘ **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.**

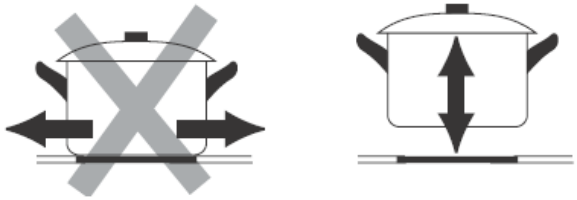
ⓘ Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.

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



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



Falls Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser größer ist als die der jeweiligen Kochzone, erhöht sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte des Kochgeschirrs zu den Rändern ausbreitet. Die Temperatur ist in diesem Fall ebenfalls sehr ungleichmäßig. Aus diesen Gründen wird empfohlen, die Größe des Kochgeschirrs der jeweiligen Kochzone anzupassen.

4.2.2 Drehschalter der Kochzonen

❖ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet. Die Leistungsstufen können mit den entsprechenden Drehschaltern eingestellt werden (s. Abb. unten).

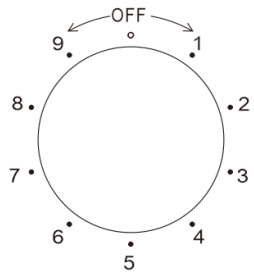
DREHSCHALTER KOCHZONEN 4+5 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

0	Kochzone ist ausgeschaltet

1-2	**LEISTUNGSSTUFE 1-2** ➢ Geeignet für das Warmhalten von Speisen etc. ➢ **Niedrigste** Einstellung. ➢ Geeignet für das Schmelzen von Schokolade und Butter.
3-4	**LEISTUNGSSTUFE 3-4** ➢ Geeignet für das Auftauen und für das langsame Erhitzen von Speisen. ➢ Geeignet für das Schmoren, Dämpfen von Gemüse und für langsamen Kochen. ➢ Geeignet für das Kochen von Reis etc.
5-6	**LEISTUNGSSTUFE 5-6** ➢ Geeignet für das Schmoren und Köcheln. ➢ Geeignet für das Schmoren von Gulasch. ➢ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
7-8	**LEISTUNGSSTUFE 7-8** ➢ Geeignet für das Kochen von Pasta. ➢ Geeignet für das Rösten und Braten von Fleisch und Fisch mit wenig Öl.
9	**LEISTUNGSSTUFE 9** ➢ Geeignet für schnelles Aufheizen, schnelles Kochen. ➢ Geeignet, um Wasser zum Kochen zu bringen. ➢ Geeignet für das Anbraten von Fleisch, Fisch, etc. ➢ **Höchste** Einstellung.
	Lokalisierung der jeweiligen Kochzone

Stellen Sie den DREHSCHALTER nach dem Kochen umgehend auf «OFF», um die Kochzone auszuschalten.

4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds

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

- Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRME-ANZEIGE** (**7** / s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD) zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß/warm sind.

4.3 Benutzung des Backofens

- Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

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

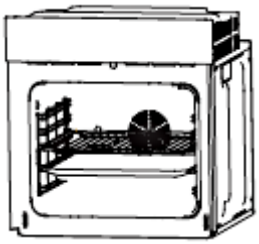
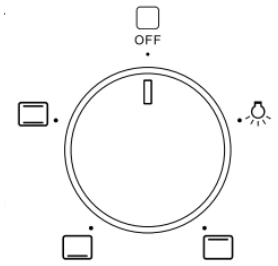
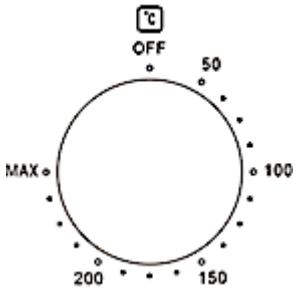


Abb. ähnlich.

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN
	

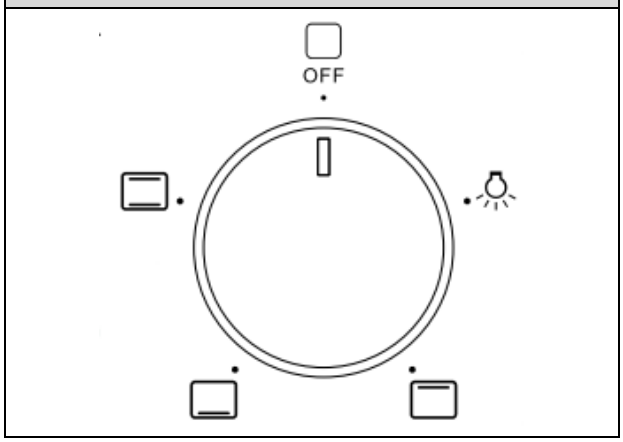
HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

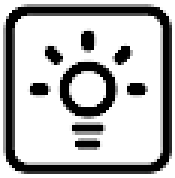
BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS

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

4.5 Backofenfunktionen

DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	**BELEUCHTUNG** ➢ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➢ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.

	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.
	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 ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
SYMBOLE	**BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN**

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

❖ Geräte mit diesem Zeichen « » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.

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

6. Hinweise für das Kochen

- Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.
- 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.
- Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- 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.
- Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- Benutzen Sie ausschließlich für **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.

4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

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

6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.

- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)[8] **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5[9] des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

7. Reinigung und Pflege

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

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.
[9] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel![10]
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

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

7.1 Reinigung des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen 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.

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

[10] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	➢ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➢ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➢ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30^0-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➢ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➢ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

7.2 Reinigung des Backofens

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

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

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.

7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

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

7.3 Reinigung der Backofentür

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

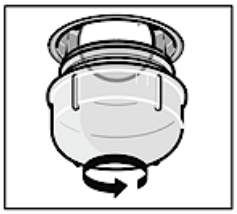
7.4 Austausch des Leuchtmittels

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

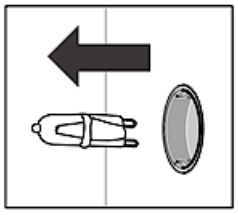
HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

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

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn ab; s. Abb. unten. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.



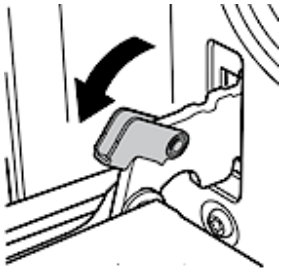
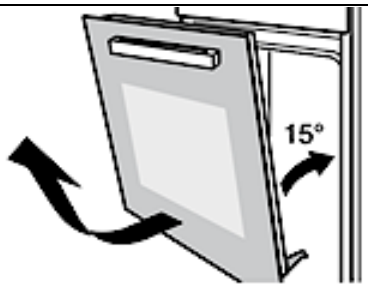
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**: Volt 230 V / Leistung 25 W. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



5. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

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

7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür

ENTNEHMEN / EINSETZEN DER BACKOFENTÜR	
1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie die Sicherungsbügel der beiden Scharniere nach oben (s. Abb. rechts).	
2. Schließen Sie die Tür nur leicht; 15° (s. Abb. rechts). 3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig in Ihre Richtung heraus.	

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

8. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[11]

[11] Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

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 **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

➢ Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
1. Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	1. Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstrom-versorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.
2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.

DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT[12] (MEIST ALTERNIERENDE MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY	
1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode[13] auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.
DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
1. Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1. Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
1. Der eingebaute Ventilator[14] schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
1. Sie haben keine Temperatur eingestellt.	1. Stellen Sie eine Temperatur ein.
2. Sie haben den Timer [15] nicht eingestellt.	2. Stellen Sie den Timer ein.
3. Das Heizelement ist defekt.	3. Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG IM BACKOFEN	
1. Temperatursensor des Backofens defekt.	1. Der Backofen darf **nicht** mehr benutzt werden. Der Temperatur-sensor muss ausgetauscht werden. **Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.**

Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

[12] Ausstattung abhängig vom Modell.
[13] Ausstattung abhängig vom Modell.
[14] Ausstattung abhängig vom Modell.
[15] Ausstattung abhängig vom Modell

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahl
Material Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse**	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,73 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	-
Nettovolumen / Backröhre in Litern	65,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Volumen 65 l
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser der Kochfelder	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Ober-, und Unterhitze / Unterhitze / Oberhitze
Grill	-
Umluft	-
Heißluft	-
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	-
Backofentür / Glasschichten	Schwarz / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Drehschalter	Edelstahl
Versenkbare Drehschalter	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	- / 1 / 1
Seitenracks	-
Max. Leistung	8400 W
Max. Nennleistung: Backofen	2400 W
Stromspannung / Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	60,00*59,50*55,00
Kochfeld: Gewicht netto / brutto in kg	7,50 / 9,00
Backofen: Gewicht netto / brutto in kg	26,00 / 30,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

10. Entsorgung

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

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.	Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.

4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nähe Motor.

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! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

Index 51
1. Safety information 53
1.1 Signal words 54
1.2 Safety instructions 54
2. Installation 60
2.1 Unpacking and positioning 60
2.2 Pre-installation requirements 61
2.3 Installation of the hob 61
2.3.1 Dimensions 62
2.3.2 Ventilation and installation 63
2.4 Installation of the oven 67
2.5 Electrical connection 69
2.5.1 Connection diagram 70
2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob) 71
3. Description of the appliance 71
3.1 Oven and hob 71
3.1.1 Accessories 72
3.2 Control panel 74
4. Operation 75
4.1 Before the first use 75
4.1.1 Hob 75
4.1.2 Oven 75
4.1.3 Cleaning of the accessories 76
4.2 How to use the hob 76
4.2.1 Suitable cookware 76
4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones 77
4.2.3 General operation of the hob 78
4.3 How to use the oven 79
4.3.1 General operation of the oven 79

4.5 Oven functions 80
5. Environmental protection 81
5.1 Environmental protection: disposal 81
5.2 Environmental protection: energy saving 81
6. Cooking guidelines 82
6.1 Tips for cooking and frying (hob) 82
6.2 Tips for baking and roasting (oven) 83
6.3 Tips for grilling (oven) 84
7. Cleaning and maintenance 84
7.1 Cleaning of the hob 85
7.2 Cleaning of the oven 86
7.2.1 How to clean the oven with steam 87
7.3 Cleaning of the oven door 87
7.4 Replacing of the illuminant 87
7.5 Removing / installing of the oven door 88
8. Troubleshooting 89
9. Technical data 91
10. Waste management 92
11. Guarantee conditions 92

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

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonised regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for cooking in a private household only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been

instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance

does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[16] Original spare parts should be used only.

9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[17] RISK OF ELECTRIC SHOCK!
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.

[16] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.
[17] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
13. During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
20. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
21. The safety distance between the hob and a wall cupboard above must be at least 450 mm.
22. The safety distance between the hob and an extractor hood above must be at least 760 mm.
23. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
24. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
25. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
26. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
27. The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
28. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the

appliance and result in skin-burns.

29. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
    a. check the appliance frequently.
    b. switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.
    c. do not use the appliance to store anything inside.
    d. do not leave any items, e.g., paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
30. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[18]
31. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** as they can explode.
32. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
33. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
34. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
35. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
36. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
37. Children must not play with the appliance.
38. Always supervise children if they are near the appliance.
39. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
40. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
41. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

⚠ CAUTION!

[18] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, hob, etc.). Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
8. **Always** use oven gloves.
9. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
10. After use, always switch off the cooking zones.
11. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
12. Protect the hob from corrosion.
13. Switch off soiled cooking zones.
14. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
15. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
16. The blades of scrapers for the cleaning of a glass-ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
17. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance as they may become hot.
18. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not put any heavy items on the hob.
7. Do not put heavy cookware on the hob.
8. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise, you will damage the appliance.
9. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
10. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
11. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
12. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only**.
13. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
14. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
15. Use suitable ovenware **only**.
16. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
17. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

ⓘ The customer is responsible for the installation. If the manufacturer´s help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

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

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the hob must be **at least 20 mm**.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g., ceramic tiles.
- During operation of the appliance (hob and / or oven), adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- If you are not sure whether the adjacent cabinets or the back wall are heat-resistant, you should provide a clearance of approx. 20 mm around the oven.
- The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

The installation of the appliance (hob and oven) must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

2.3 Installation of the hob

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

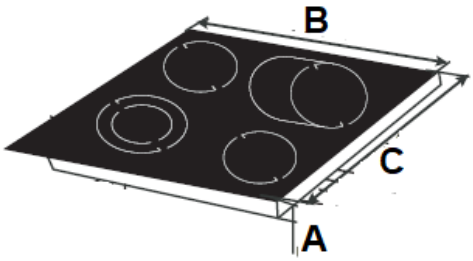
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- Provide an installation opening relevant to the dimensions on the drawings in chapter 2.3.1 DIMENSIONS. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole.

The thickness of the worktop must be **at least 20 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

2.3.1 Dimensions

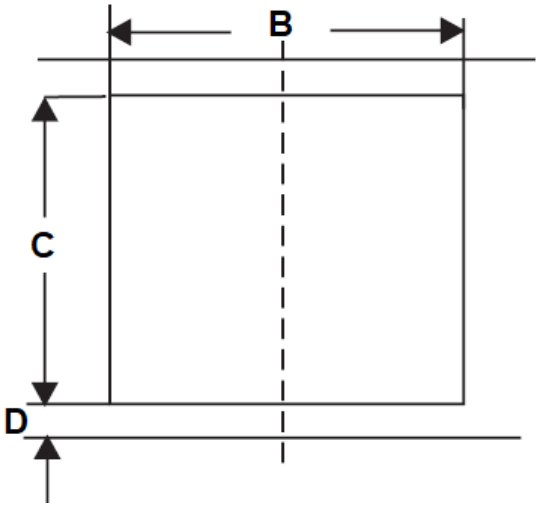
All dimensions are given in **millimetres.**

DIMENSIONS OF THE HOB



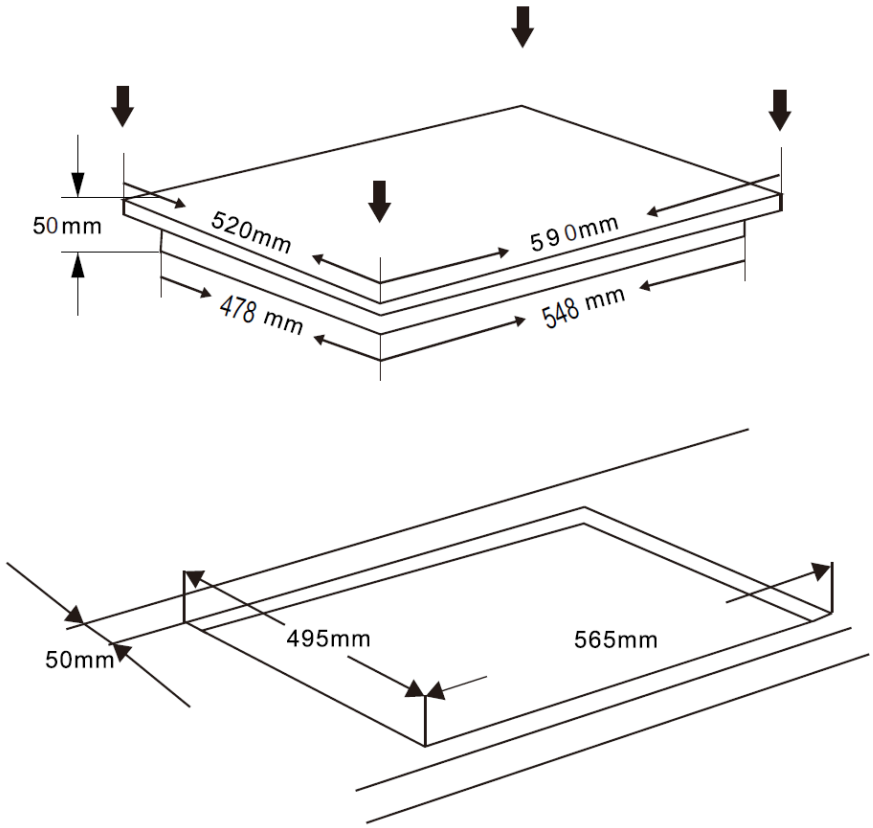
A = HEIGHT	B = WIDTH	C = DEPTH
50 mm	590 mm	520 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING



B = WIDTH	C = DEPTH	D = MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING
565 mm	495 mm	min. 50 mm

INSTALLATION DRAWING



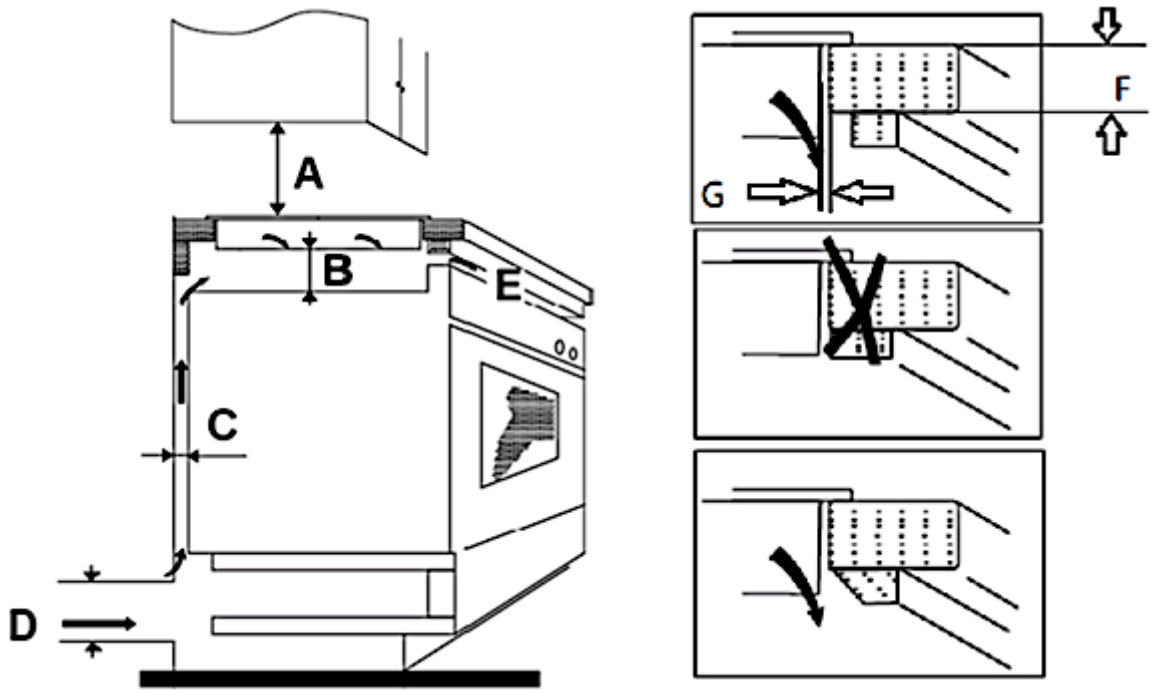
2.3.2 Ventilation and installation

⚠ DANGER! The appliance must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above must be **at least 450 mm**.
- The safety distance between the hob and an **extractor hood** above must be **at least 760 mm**.
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

The hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet must not be flush with the installation opening. Install the closing edge in offset positioning or bevel the closing edge. S. fig. below.



C = VENTILATION SLOT						
A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**
WALL CUPBOARD ➢ min. 450 mm **EXTRACTOR HOOD** ➢ min. 760 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm	20 mm	min. 10 mm

The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.

INSTALLATION OF THE HOB

1. **Before** installing the hob, you must fix the adhesive seal[19] on the **bottom** edge of the hob properly (s. fig. below).

[19] Depending on model.

The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

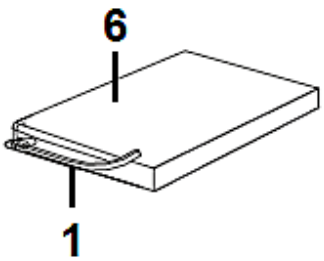
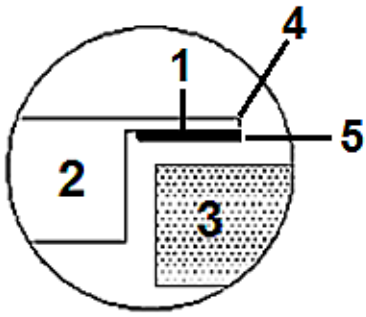


Fig. similar.

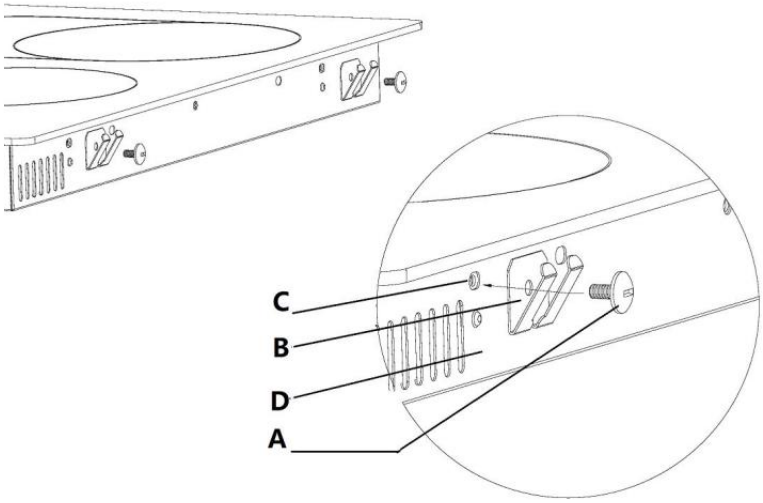


1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE HOB

2. Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

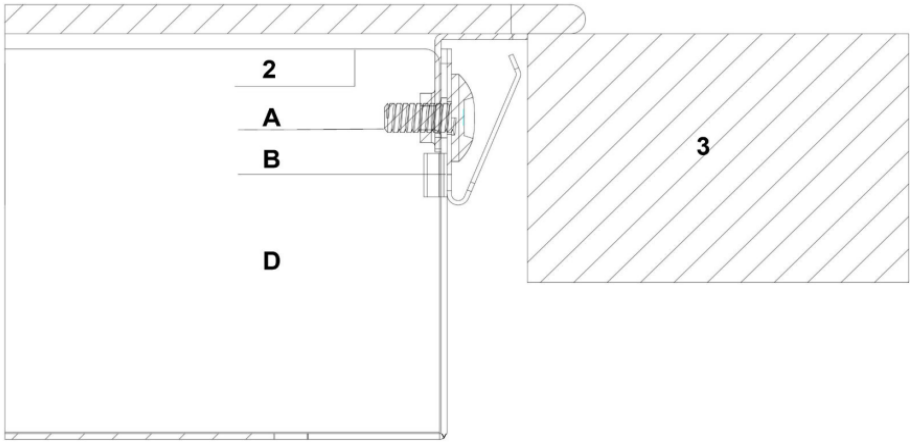
a. Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).
b. Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.
c. Install the fixing brackets on the **sides of the hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).



A	SCREW
B	BRACKET
C	SCREW HOLE
D	HOUSING OF THE HOB

3. Insert the hob into the installation opening and align it correctly. Push the hob down carefully until the hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.



A	SCREW
B	FIXING BRACKET
D	HOUSING OF THE HOB
2	CERAMIC GLASS PANEL OF THE HOB
3	WORKTOP

The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

NOTICE! The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.

2.4 Installation of the oven

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! Depending on model, you must connect the cable bundle of the hob to the control panel of the oven <u>before</u> finally fixing the oven.

- All dimensions in the following figures are given in **millimetres.**
- Use the embedded handles or wire handles[20] on both sides of the oven to move the appliance.
- The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- The power cord must not be trapped or kinked.
- If the oven will be installed **<u>above</u> a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **<u>must</u>** be mounted between the oven and the drawer.

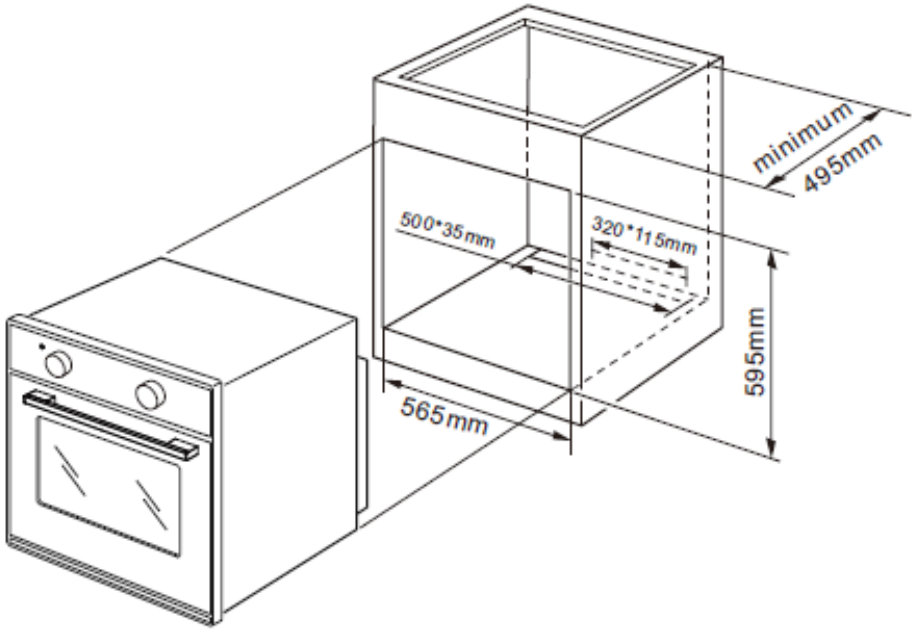
INSTALLATION OF THE OVEN

1. **Switch off the power supply (fuse box of your household power supply)!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawing (s. below, **fig. 2**).
3. Install the hob in the built-in opening (s. chapter 2.3 INSTALLATION OF THE HOB et seq.).
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains; see also chapter 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN et seq. Proceed as follows.
   a) Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob properly. **In doing so, it is <u>essential</u> to observe the instructions referring to the electrical connections given in the chapters** 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN, 2.5.1 CONNECTION DIAGRAM and 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION (CONNECTION: OVEN AND HOB).
6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.

- Complete the installation of the appliance and fix the oven using the 2 corresponding screws (s. below, **fig. 2**). **Caution: Tighten screws by hand only, not with a machine. Excessive tightening torque can cause material deformation.** All dimensions in fig. 1, and fig. 2 are given in **millimetres.**

[20] Depending on model.

FIG. 1: INSTALLATION DRAWING



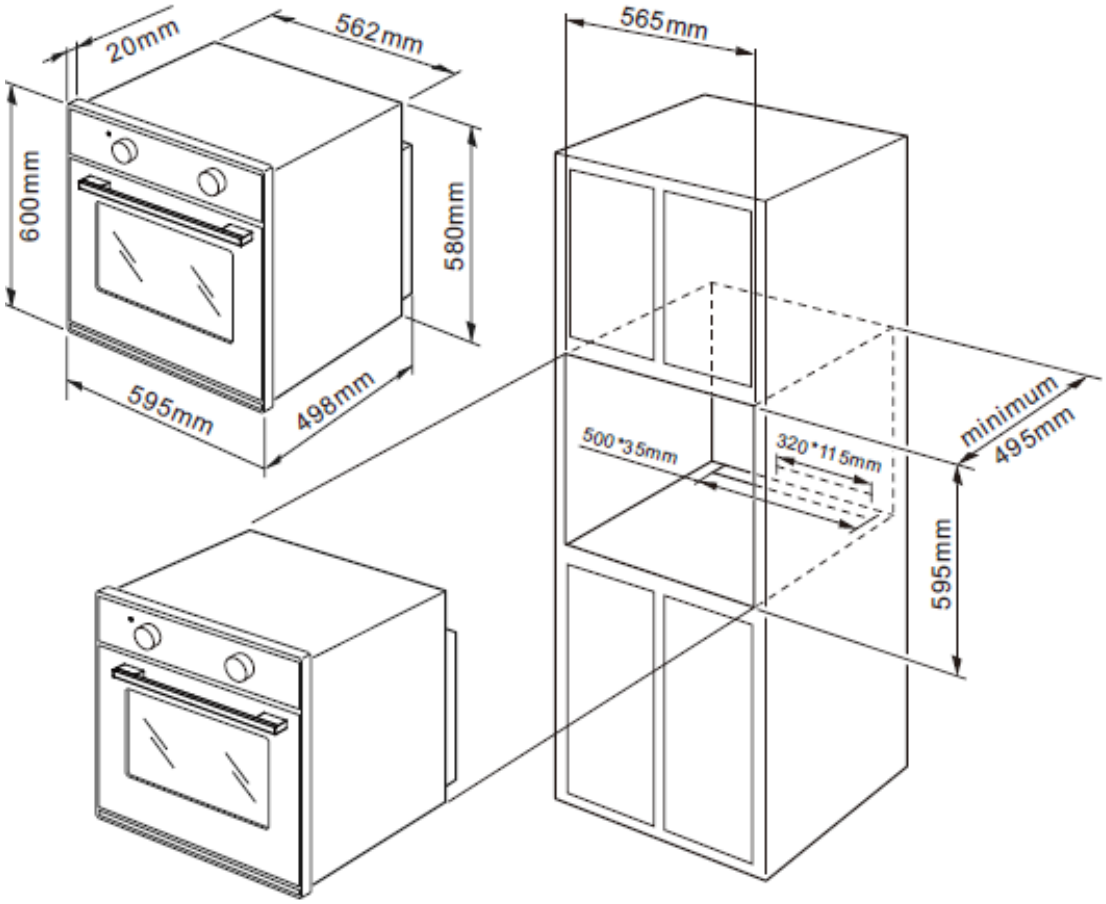
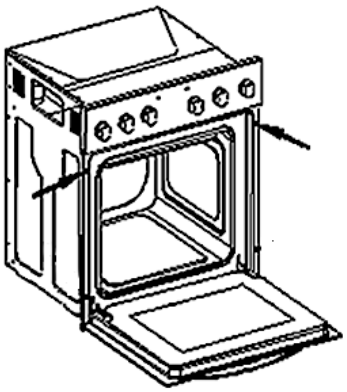


FIG. 2: HOW TO FIX THE OVEN



2.5 Electrical connection

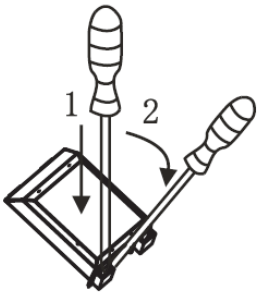
⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

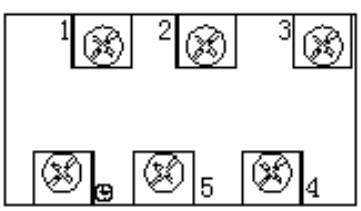
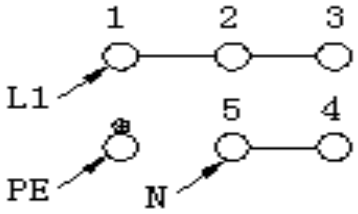
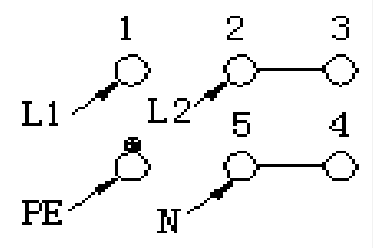
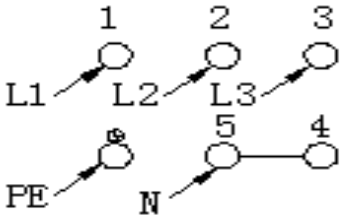
- The appliance is manufactured to work with three-phase alternating current (380-415V 3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**
- When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- When installing the appliance, contact protection must be ensured.
- **HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX**: move a screwdriver (**1**) slightly downwards (**2**) to open the box (s. fig. below). You may need to release two locks on both sides of the connection box.



⚠ **WARNING!** Any damage caused by an appliance that is <u>not connected to the mains properly</u> is **<u>not</u>** subject to the guarantee!

<u>2.5.1 Connection diagram</u>

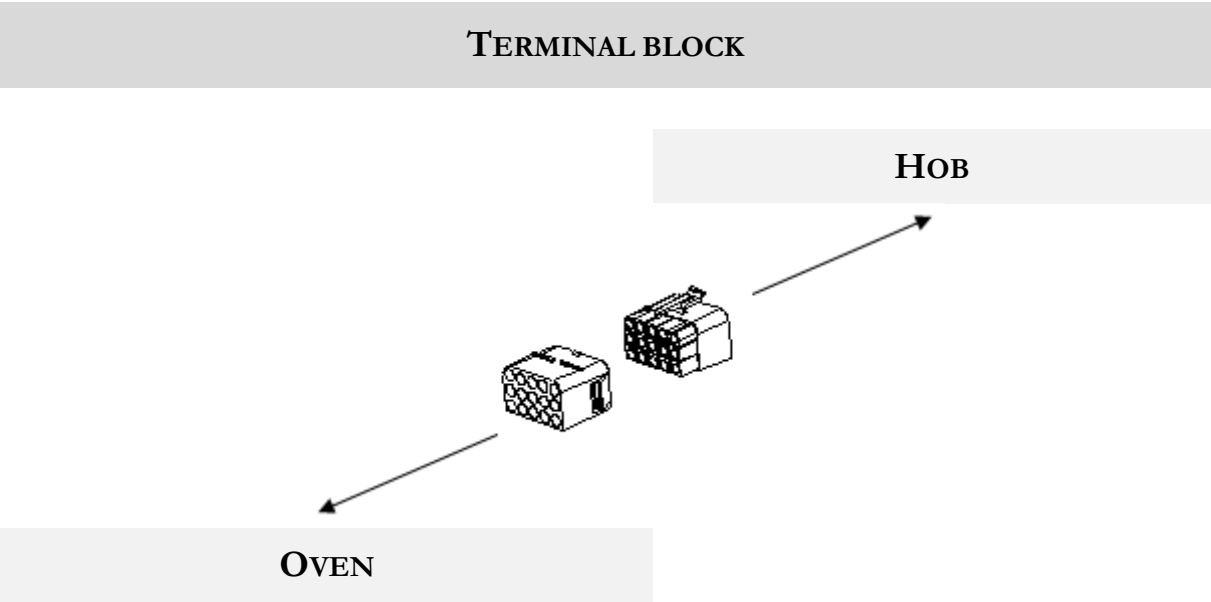
⚠ **WARNING!** Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.

Voltage heating elements 230V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.		**Recommended type of connection lead.**
1 ➢ For 230 V earthed one-phase connection. ➢ Bridges connect 1 – 2 - 3 terminals and 4 – 5 terminals. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F3G4
2 ➢ For 400 / 230 V earthed two-phase connection. ➢ Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 – 5 terminals. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F4G2.5
3 ➢ For 400 / 230 V earthed three-phase connection. ➢ Bridges connect 4 - 5terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5. ➢ Protective ground to ⏚		H05VV-F5G1.5

L1 = R, L2 = S, L3 = T	N = Earth	PE = earth wire terminal

- Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- The appliance must be grounded.
- The technical data of your energy supply **must** meet the values on the rating plate.
- **Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at.[21] Original spare parts should be used only.**

2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob)



3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob

[21] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

Fig. similar: modifications are possible.

1	**CONTROL PANEL** ➢ S. chapter 3.2 CONTROL PANEL
2	DOOR HANDLE OF THE OVEN DOOR
3	DOOR OF THE OVEN
4	2 COOKING ZONES: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 COOKING ZONES: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESIDUAL HEAT INDICATORS**

**	The RESIDUAL HEAT INDICATORS indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

3.1.1 Accessories

❖ **Depending on model**, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and / or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery.

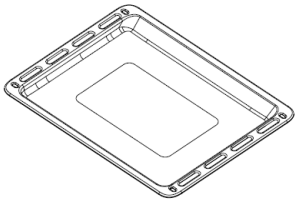
- Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- When the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) become hot, they may deform. As soon as the slide-in elements have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.
- Always ensure that the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it
- If you grill on the grilling grate directly, **always** use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

GRILLING GRATE

❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.

DRIP TRAY (OVEN PAN)

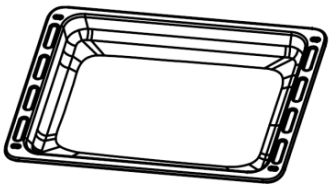
❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.



- If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.

BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)[22]

❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.



- If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.

[22] Optional accessory: depending on model.

3.2 Control panel

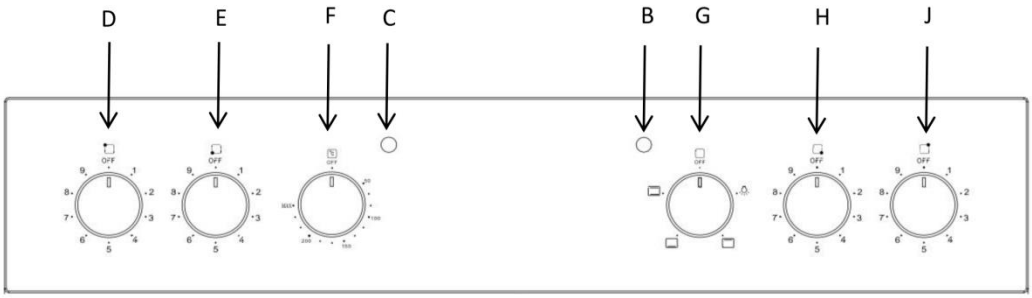
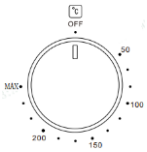
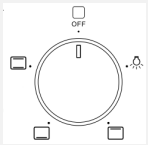


Fig. similar: modifications are possible.

B		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE HOB (RED)
C		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN (RED)
D		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR LEFT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise **or** anticlockwise to switch on this cooking zone.
E		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT LEFT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.
F		**ROTARY KNOB « OVEN TEMPERATURE »** ➢ Rotary knob for the selection of the OVEN TEMPERATURE. ➢ The temperature of the oven can be adjusted from 50 °C to 250 °C.
G		**ROTARY KNOB « OVEN FUNCTIONS »** ➢ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS. ➢ This rotary knob selects the desired cooking function. ➢ Seven different oven functions are selectable (s. chapter 4.5 OVEN FUNCTIONS).

H		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT RIGHT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise **or** anticlockwise to switch on this cooking zone.
J		**ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR RIGHT COOKING ZONE** ➢ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.

4. Operation

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

Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

4.1.1 Hob

❖ Clean the glass-ceramic; look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE.

4.1.2 Oven

Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses.

Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HOW TO HEAT THE OVEN

1. Remove all packaging material.

2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 30 minutes (top and bottom heat or similar oven function[23] / 250 °C / s. chapter 4.4 PROGRAMMING OF THE OVEN). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

4.1.3 Cleaning of the accessories

❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the hob

⚠ **WARNING!** Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

4.2.1 Suitable cookware

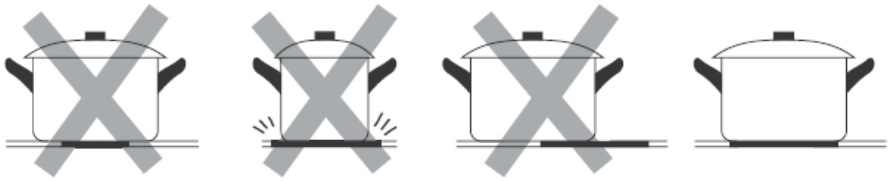
Use glass-ceramic suitable cookware only.

The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

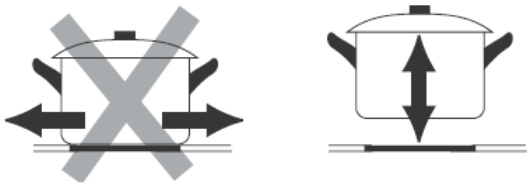
❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.

❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

[23] Depending on model.



❖ Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



ⓘ If the diameter of the used cookware is larger than the respective cooking zone, the heating time increases as heat conduction spreads from the centre of the cookware to the edges. In such a case, the temperature is also unevenly distributed. For these reasons, we recommend adapting the size of the cookware to the respective cooking zone.

4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones

❖ Each cooking zone is equipped with 9 power levels. You can set the power levels using the corresponding rotary knobs (s. fig. below).

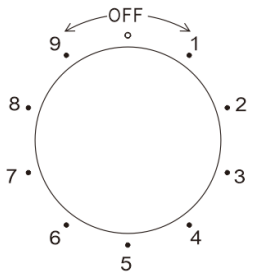
ROTARY KNOBS OF COOKING ZONES 4+5 (s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB)


Fig. similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.

1-2	**POWER LEVEL 1-2** ➢ Suitable for keeping dishes warm. ➢ Lowest setting. ➢ Suitable for the melting of chocolate and butter.
3-4	**POWER LEVEL 3-4** ➢ Suitable for stewing, the steaming of vegetables and slow cooking. ➢ Suitable for the defrosting and slow heating of food. ➢ Suitable for the cooking of rice.
5-6	**POWER LEVEL 5-6** ➢ Suitable for the cooking of soups and larger dishes. ➢ Suitable for braising and simmering. ➢ Suitable for braising goulash.
7-8	**POWER LEVEL 7-8** ➢ Suitable for the cooking of pasta. ➢ Suitable for the roasting and frying of meat and fish with a small amount of oil.
9	**POWER LEVEL 9** ➢ Suitable for rapid heating, rapid boiling. ➢ Suitable for bringing water to the boil. ➢ Suitable for searing meat, fish, etc. ➢ Highest setting.
	Localisation of the respective cooking zone

After cooking, turn the ROTARY KNOB on position «OFF» immediately to switch off the corresponding cooking zone.

NOTICE! Turn the rotary knobs of the flexible cooking zones to the desired power level in **clockwise direction only**. Then you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the temperature control knob.

4.2.3 General operation of the hob

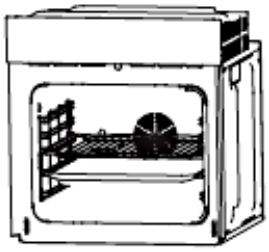
1. Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
2. Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
3. Turn the corresponding knob to position **«OFF»** to stop cooking.

- Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The **RESIDUAL HEAT INDICATOR** (**7** / s. chapter 3.1 OVEN AND HOB) indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

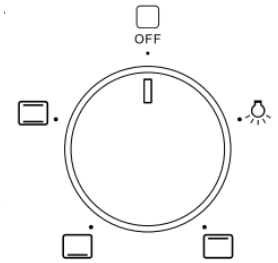
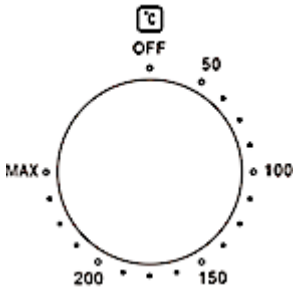
4.3 How to use the oven

- The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
- Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- **Always** use oven gloves.
- Use suitable ovenware **only**.

- Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



4.3.1 General operation of the oven

ROTARY KNOB: OVEN FUNCTIONS	ROTARY KNOB: OVEN TEMPERATURES
	

NOTICE! Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can

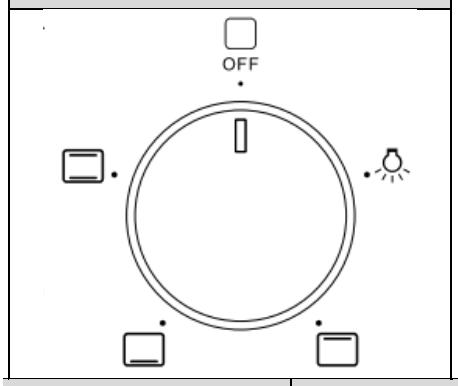
turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

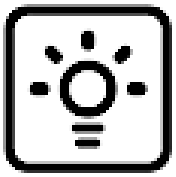
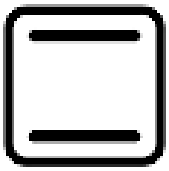
OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN

- The red light (**C** / s. fig. in chapter 3.2 CONTROL PANEL) indicates that the oven is heating.
- When the red light goes off the oven has reached the set temperature.
- If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- During a cooking / baking process, the red light of the oven will go off and on temporarily to maintain the set temperature.

4.5 Oven functions

ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	**INTERNAL LIGHT** ➢ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. ➢ The oven does not heat.
	**TOP HEAT AND BOTTOM HEAT** ➢ The oven is heated conventionally. ➢ The oven should be preheated before you start cooking / baking. ➢ You can grill / cook on **one** cooking level.

	BOTTOM HEAT ➢ Switches on the bottom heat of the oven, e.g., for final backing from the bottom. ➢ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.
	TOP HEAT ➢ Switches on the top heat of the oven, e.g., for final backing from the top. ➢ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

❖ Appliances bearing this symbol « » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

❖ Use proper cookware for cooking.
❖ Cookware with thick, flat bases can save up to1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise, you will use four times as much energy!
❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.

- Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- Only use the oven when cooking larger dishes.
- Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- Make use of the residual heat of the oven.
- If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- Make sure the oven door is closed properly.
- Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

- Be very careful when frying because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.
- **Never** try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
- The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
- Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- Only use cookware which is suitable to be used on a glass-ceramic hob; otherwise, you will damage the appliance.

6.1 Tips for cooking and frying (hob)

SIMMERING / COOKING OF RICE
❖ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect

way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends on the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

6.2 Tips for baking and roasting (oven)

- We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.

- Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- Never pour cold water over the meat.

6.3 Tips for grilling (oven)

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)[24] in the upper levels (4 / 5[25]) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. RISK OF DAMAGE!

7. Cleaning and maintenance

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

[24] Depending on model.
[25] Depending on model

⚠ **WARNING!** Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! [26]
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.1 Cleaning of the hob

- Clean the hob after each use.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	**SAFETY GUIDELINES**
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	➢ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➢ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to

[26] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

	clean glass ceramic. ➢ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	**SAFETY GUIDELINES**
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30^0-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	➢ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➢ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

7.2 Cleaning of the oven

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.

7.2.1 How to clean the oven with steam

1. Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the oven function « top and bottom heat (with fan) » and set the oven temperature to 100 °C.
4. Heat the oven for approx. 30 minutes.
5. Open the oven door and wipe the interior with a cloth.
6. Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
7. Dry after cleaning.

7.3 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise, you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

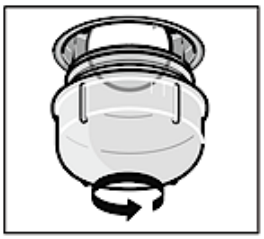
7.4 Replacing of the illuminant

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

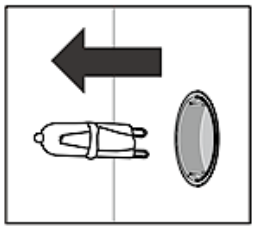
NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE! Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only**! RISK OF DAMAGE!

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise (s. fig. below). Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.



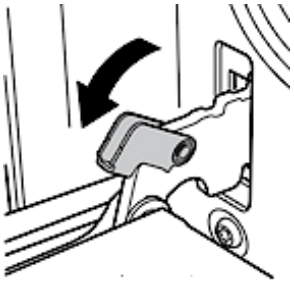
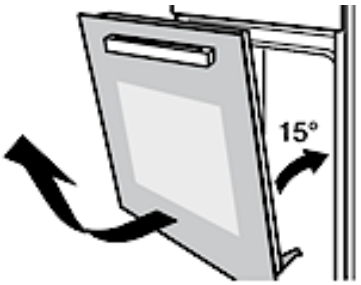
4. Unscrew the illuminant from the socket (s. fig. below) and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**: Voltage 230 V / Power 25 W. Do not use any other type of illuminant.



5. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
6. Replace the lamp cover.
7. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

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

7.5 Removing / installing of the oven door

HOW TO REMOVE / INSTALL THE OVEN DOOR	
1. Open the door and push the safety catches of the two hinges upwards (s. fig. on the right).	
2. Close the door slightly: 15° (s. fig. on the right). 3. Lift the door and pull it towards your direction carefully.	

4. To reassemble proceed in reverse order.
5. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
6. After reassembling the door close the safety catch carefully.
7. **If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.**

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[27]

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

➢ Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
1. You used unsuitable cookware with sharp edges. 2. You used an unsuitable detergent, e.g., an abrasive.	1. Use suitable cookware. 2. Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	

[27] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	1. This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED[28] (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
1. Technical malfunction.	1. Note the complete error code[29], disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
1. You have not set a temperature. 2. You have not set the timer[30]. 3. The heating element is defective.	1. Set a temperature. 2. Set the timer. 3. Please contact the aftersales service.
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
1. The illuminant is loose or damaged.	1. Tighten or replace the illuminant.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
1. The cooling-fan the appliance is equipped with [31] protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
ABNORMAL TEMPERATURE MEASUREMENT IN THE OVEN	
1. Temperature sensor of the oven is defective.	1. **The oven must not be used**. The temperature sensor must be replaced. **Please contact the aftersales service immediately.**

If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

[28] Depending on model.
[29] Depending on model.
[30] Depending on model.
[31] Depending on model.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven with hob
Control panel	Stainless Steel
Material: hob	Glass ceramic
Energy efficiency category**	A
Energy consumption / conventional	0,73 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	-
Net volume oven in l	65.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Volume 65 l
Cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	top heat + bottom heat / bottom heat / top heat
Grill	-
Fan	-
Hot air	-
Full-glass inner door	✓
Telescopic slides	-
Timer	-
Oven door / glass sheets	Black / 3
Body cooling	✓
Handles / rotary knobs	Stainless steel
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	- / 1 / 1
Side racks	-
Max. rated power	8400 W
Max. rated power: oven	2400 W
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions: hob H*W*D in cm	5.00*59.00*52.00
Dimensions oven H*W*D in cm	60.00*59.00*55,00
Hob: weight net / gross in kg	7,50 / 9,00
Oven: weight net / gross in kg	26,00 / 30,00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**. Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Materials marked with this symbol are recyclable.

Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.
3. model name.
4. serial number/photo of the rating plate.
5. type of malfunction.

If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezer: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.

4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

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

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

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.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
25.03.2026	03/25/2026

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

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	**PKM**
Modellkennung	**EHS3IX**
Anzahl der Garräume	**1**
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	**89,0**
Energieeffizienzklasse	**A**
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	**0,73 kWh**
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	**- kWh**
Wärmequelle	**Strom**
Volumen	**65 Liter**

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 02/11/2025.

EPREL-Eintragungsnummer 2429172

https://eprel.ec.europa.eu/qr/2429172

Lieferant: PKM GmbH & Co. KG (Importeur)

Website:

Kundenbetreuung:

Name: Produktmanagement

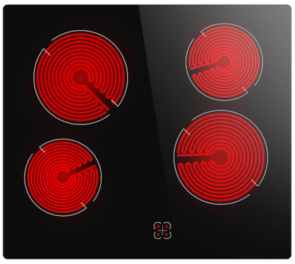
Website:

E-Mail-Adresse: info@pkm-online.de

Telefonnummer: 02841 178738

Anschrift:
Neuer Wall 2-6
47441 Moers
Deutschland

Abbildung kann vom Original abweichen



A

Einbauherdset

EHS3IX

Beschreibung

Das EHS3IX besticht durch leichte Bedienbarkeit

Energieeffizienzklasse A
Edelstahlblende
3 Backofen Funktionen
Gehäusekühlung
Glaskeramikkochfeld

Technische Daten	
Geräteart	Einbauherdset
Farbe der Front	Edelstahl / Schwarz
Bedienpanel	Edelstahl
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Zahl der Garräume	1
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 - Elektro
Nutzbares Volumen des Garraums	65 Liter
Restwärmeanzeige	Ja
Funktionen Backofen	Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochfelder	4
Durchmesser Kochfeld vorne links	16,50 cm
Durchmesser Kochfeld hinten links	20,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten rechts	16,50 cm
Durchmesser Kochfeld vorne rechts	20,00 cm
Leistung Kochfeld vorne links	1200 Watt
Leistung Kochfeld hinten links	1800 Watt
Leistung Kochfeld hinten rechts	1200 Watt
Leistung Kochfeld vorne rechts	1800 Watt
Leistung des Backofens	2400 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 / 60 Hz

PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 23.04.2026

Ausstattung	
Backofentür	Schwarzes Glas
Backofentür Glasschichten	3
Vollglasinnentüre	Ja
Gehäusekühlung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Griff und Knöpfe	Edelstahl / Kunststoff + Edelstahl
Innenbeleuchtung	25W Backofenbeleuchtung
Teleskopauszüge	Nein
Grillrost	Ja
Fettpfanne	Ja
Abmessungen Aussägung Kochfeld Breite	56,00 cm
Abmessungen Aussägung Kochfeld Tiefe	49,50 cm

Logistik	
Geräteabmessungen Ofen Höhe	60,00 cm
Geräteabmessungen Ofen Breite	59,50 cm
Geräteabmessungen Ofen Tiefe	55,00 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Höhe	64,70 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Breite	62,50 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Tiefe	57,60 cm
Nettogewicht Ofen	26,00 kg
Bruttogewicht Ofen	30,00 kg
Gerätemaß Kochfeld Höhe	5,00 cm
Gerätemaß Kochfeld Breite	59,00 cm
Gerätemaß Kochfeld Tiefe	52,00 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Höhe	11,10 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Breite	62,50 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Tiefe	57,60 cm
Nettogewicht Kochfeld	7,50 kg
Bruttogewicht Kochfeld	9,00 kg
Containermenge 40HQ	248 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23483
EAN Nummer	4030608234831
EPREL-Registrierungsnummer	2429172

PKM GmbH Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten - Letzte Aktualisierung 23.04.2026