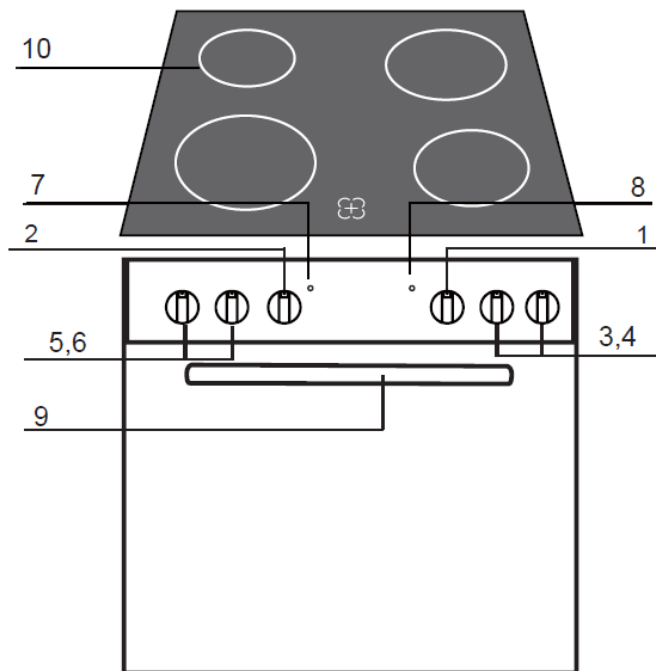


exquisit

Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld
EHE146-2.1

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Geräte kennenlernen



Position	Beschreibung
1	Temperaturregler Backofen
2	Funktionswähler
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)

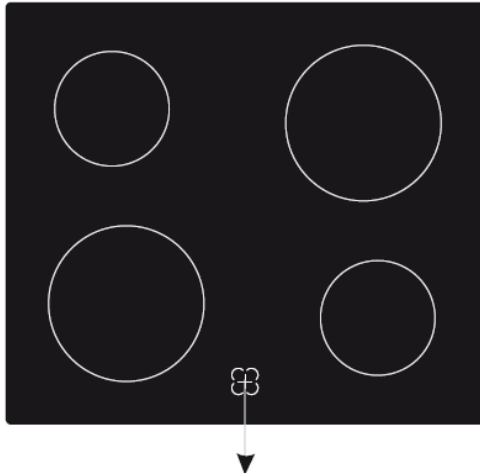


Abbildung 1 Restwärmeanzeige

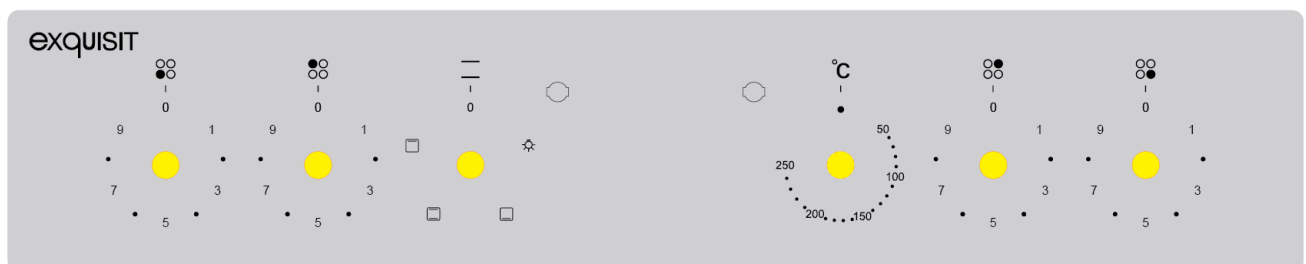


Abbildung 2 Bedienfeld

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 Deutschland¹ oder gehen Sie auf unsere Homepage².

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.
- elektrische 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 Kundendienst³ 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 vornehmen. 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

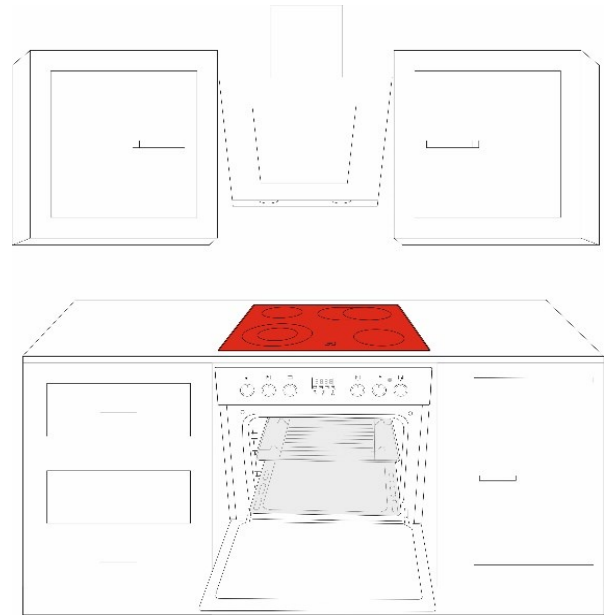


Abbildung 2 Position
Glaskeramikkochfeld

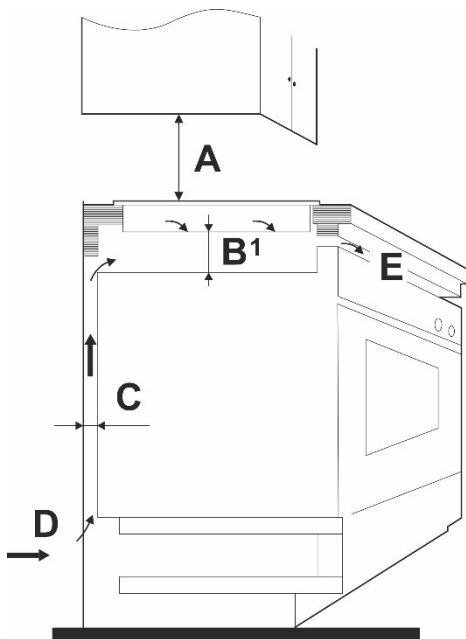


Abbildung 4 mit Wärmequelle

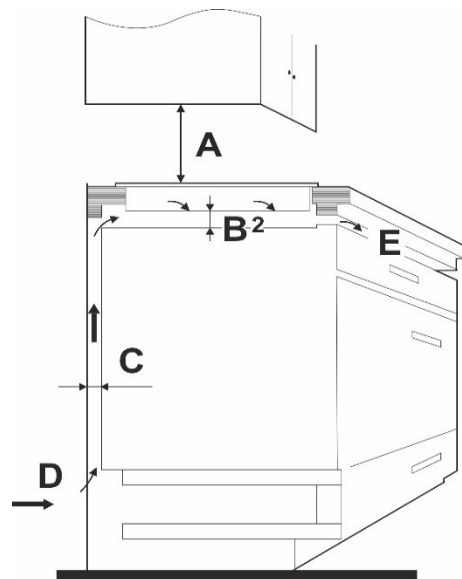


Abbildung 3 Ohne Wärmequelle

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

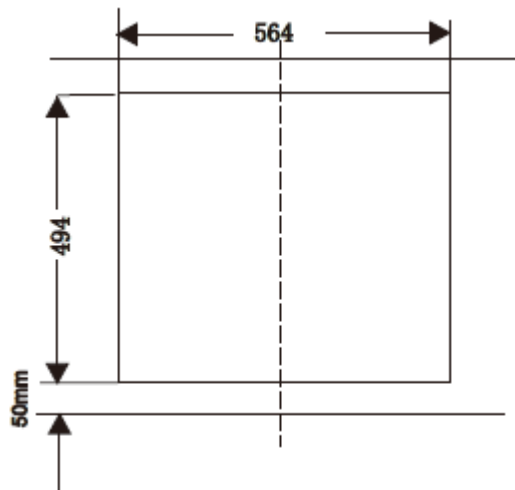


Abbildung 5 Ausschnitt Arbeitsplatte

Alle Masse sind mm

**Arbeitsplatte gemäß
Massskitze 564 x 494 mm
aussägen**

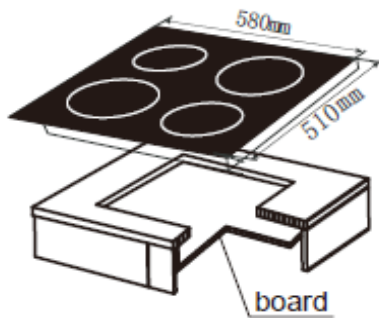


Abbildung 6 Glaskeramikkochfeld

Glaskeramikkochfeld

Außenmaß (Rahmen)

**Backofen Abmessungen
in mm**

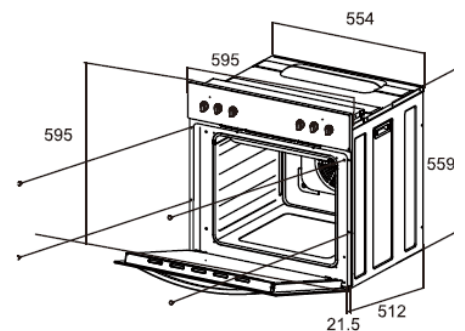
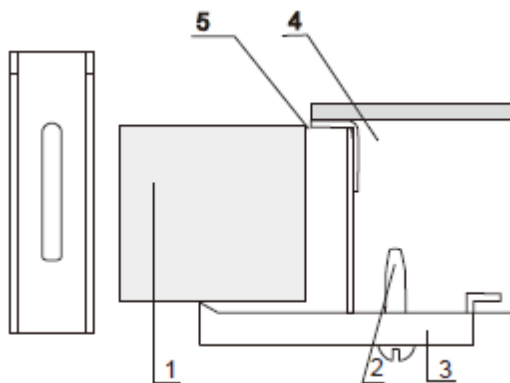


Abbildung 7 Backofen seitliche



2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

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

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

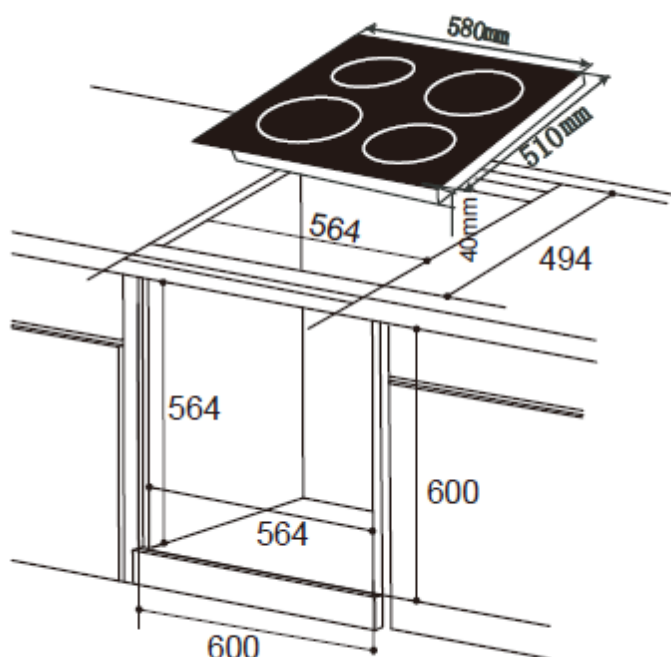
- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



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 waagrecht 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 68930:2009-11⁴ 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.

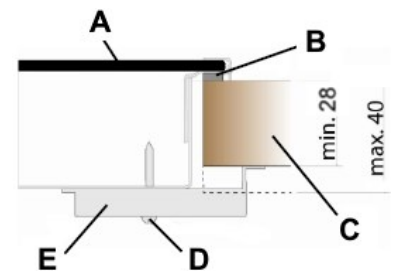


Abbildung 7 Querschnitt
eingebautes
Glaskeramikkochfeld

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

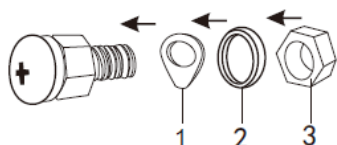
Für eine andere Anschlussvariante als 3 Phasen, unbedingt den Kundendienst ⁵kontaktieren.

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

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

ACHTUNG

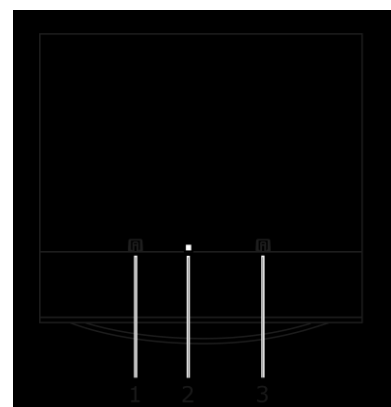
Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschliessen.



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.



1 rot; 2 E Erde; 3 weiss

Abbildung 8 Backofen-Oberkante

Symbol Neutraleiter

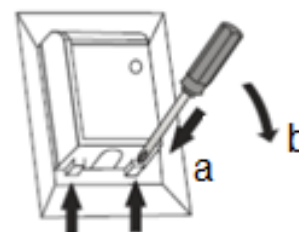


Abbildung 9 Netzanschlussdose

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.

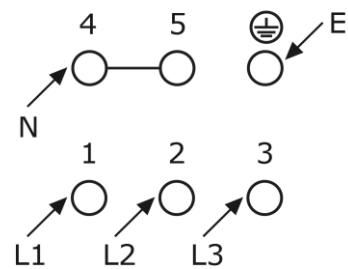
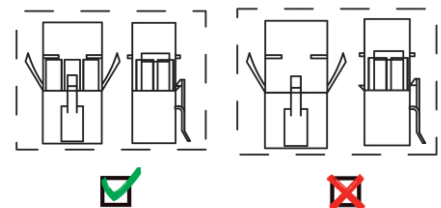


Abbildung 10 3 Phasen N3



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.

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

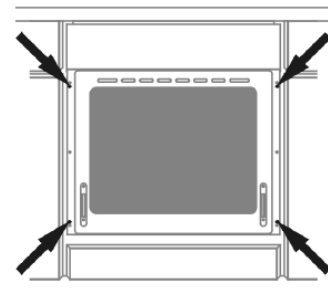


Abbildung 11 Backofen

2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen



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 Zubehöerteile 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

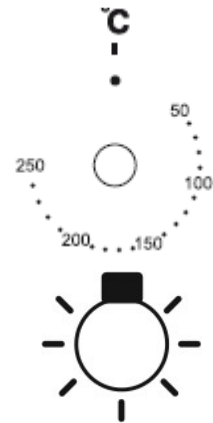
Backofen Temperaturregler

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

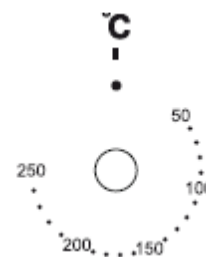
Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

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.

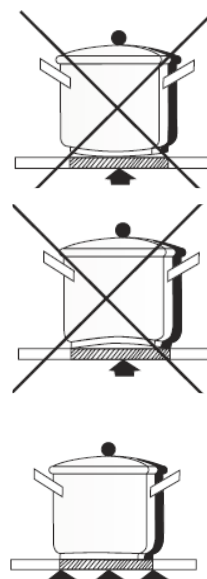


WARNUNG

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.

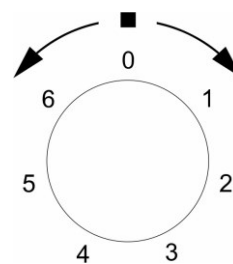
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

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	langames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	schnelles Kochen / Braten

**Einschalten des Kochfeldes**

Die Heizungszone wird durch die auf der Bedienblende des Einbaugerätes 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 (Restwärmanzeige) 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

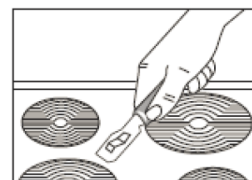
**Schnittverletzung bei der Benutzung
von Rasierklingschabern.**

- Rasierklingen äusserst scharf



VORSICHT

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



Glaskeramikkochfeld

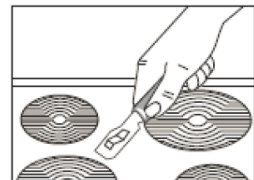
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

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.

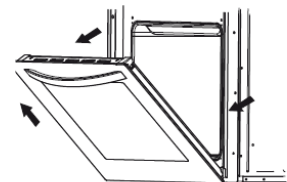


Abbildung 13 Backofentür
1

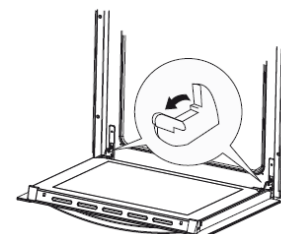


Abbildung 14 Backofentür 2

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.

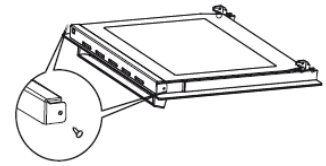


Abbildung15 Glasplatte

5.2 Leuchtmittel auswechseln

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

Spannung: 230V

Leistung: **25W**

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

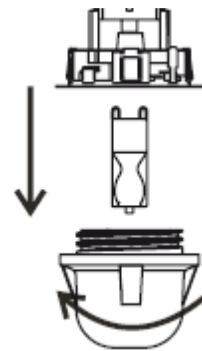


Abbildung16
Innenbeleuchtung

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 Störfall 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 Topfdurchmesser 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 Holzstäbchen. 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/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	55-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	20-30
Biskuittorte	2	170-180	30-40
Früchtestollen			60-70
Käse-/Quark-kuchen (Mürbeteig)			60-90
Frühtecake (Teacake)	2	160-180	40-60
Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen: - Mürbeteig - Hefeteig	3	170-180	35-60 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		3	250	12-15
Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“		3	250	15-25
-durchbraten „well done“/bien cuit		3	210-230	25-30
Rinderbraten		2	200-220	120-140
Schweinefleisch				
Braten		2	200-210	90-140
Schinken		2	200-210	60-90
Schweinefilet		3	210-230	25-30
Kalbfleisch		2	200-210	90-120
Lammfleisch		2	200-220	100-120
Wild		2	200-220	100-120
Geflügel				
Hähnchen		2	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)			190-200	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

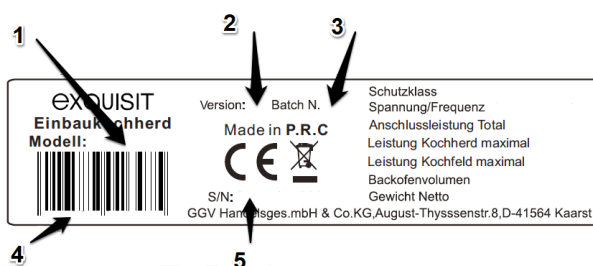
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

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
	0450130	4016572402995
EAN Nr. Kochfeld		

*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

www.exquisit.de

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT



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.

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

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

⚠ 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 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 empfohlen.
 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. STROMSCHLAGEGEFAHR!
 21. Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht STROMSCHLAGEGEFAHR! .
 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 kohlenensäurehaltige 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° 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	+10 ⁰ →+32 ⁰ C	z.B. ungeheizter Keller
N	+16 ⁰ →+32 ⁰ C	Wohntemperaturbereich
ST	+16 ⁰ →+38 ⁰ C	Wohntemperaturbereich
T	+16 ⁰ →+43 ⁰ 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.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
 - Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
 - Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
 - Die Türen müssen sich komplett und ungehindert öffnen lassen.
 - Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Untergrund auf.
Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau.
 - Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
 - Das Typenschild befindet sich im Gerät oder außen an der Rückwand.

3.2 Einbau

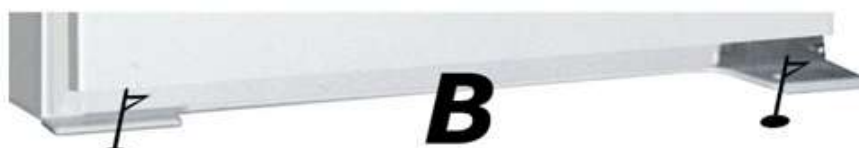
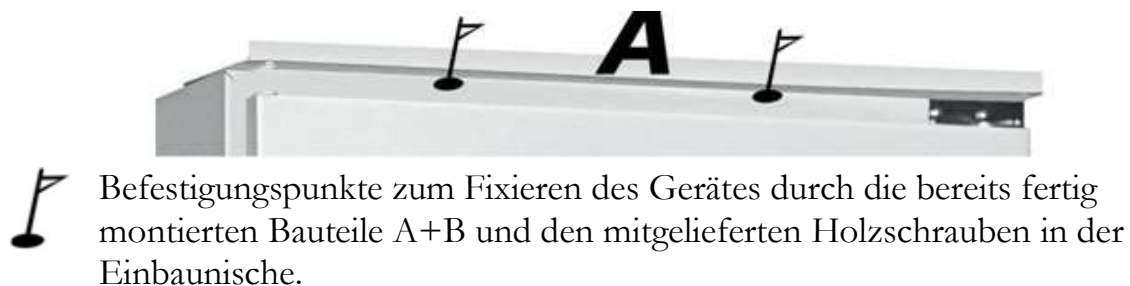
- Es gibt, abhängig vom Lieferumfang, zwei Möglichkeiten für den Einbau. Gehen Sie entsprechend der Art Ihres Befestigungszubehörs entweder nach Möglichkeit **A** oder **B** vor.
- Die Abmessungen ihres Gerätes finden Sie im Kapitel TECHNISCHE DATEN.

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

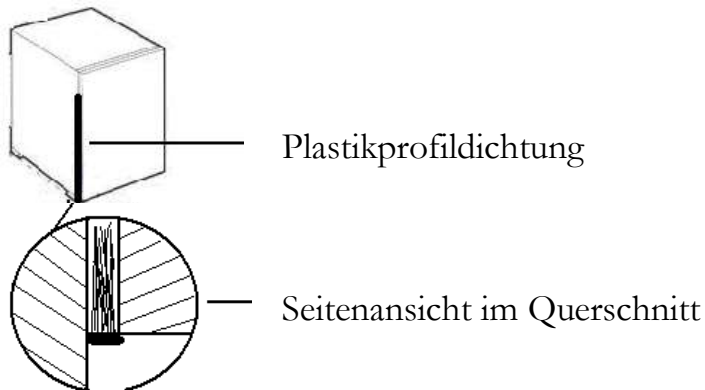
⚠ VORSICHT! Führen Sie den Einbau mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45° hinaus.

EINBAU A

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



- 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:

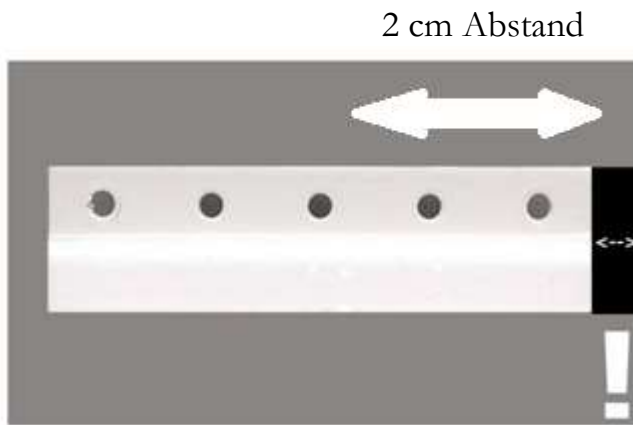
- Befestigen Sie die zwei kleinen Scharniere mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben. Je nach Türanschlag entscheiden Sie sich bitte für eine Links- bzw. Rechtsmontage.



- 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.



- 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 beigegeführten Schrauben.

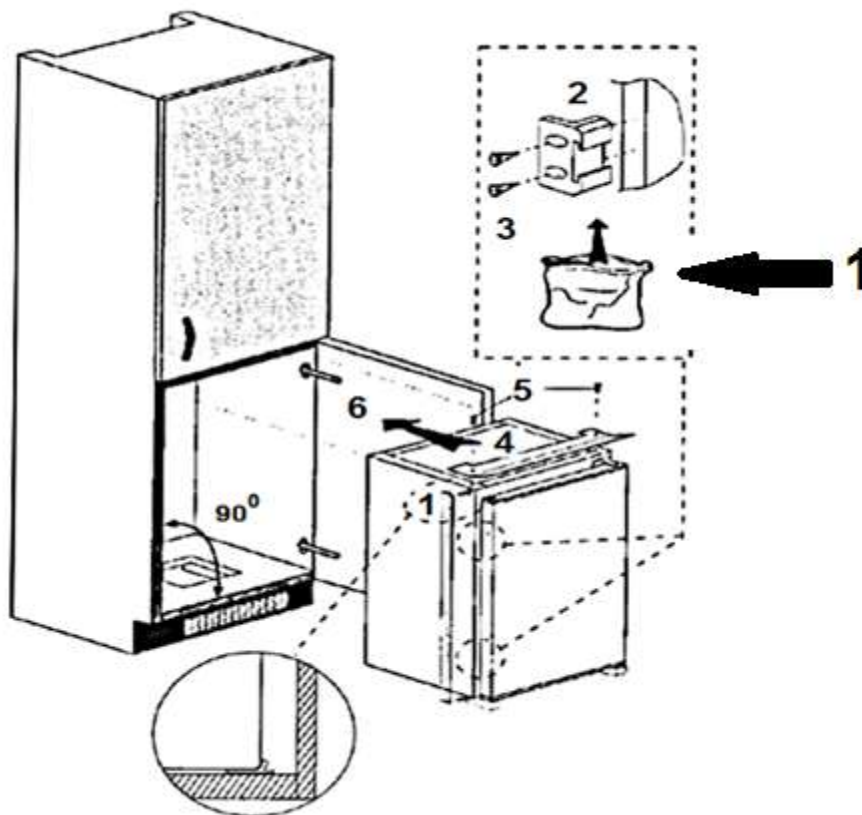


Schwarzer Balken stellt 2 cm Abstand dar.

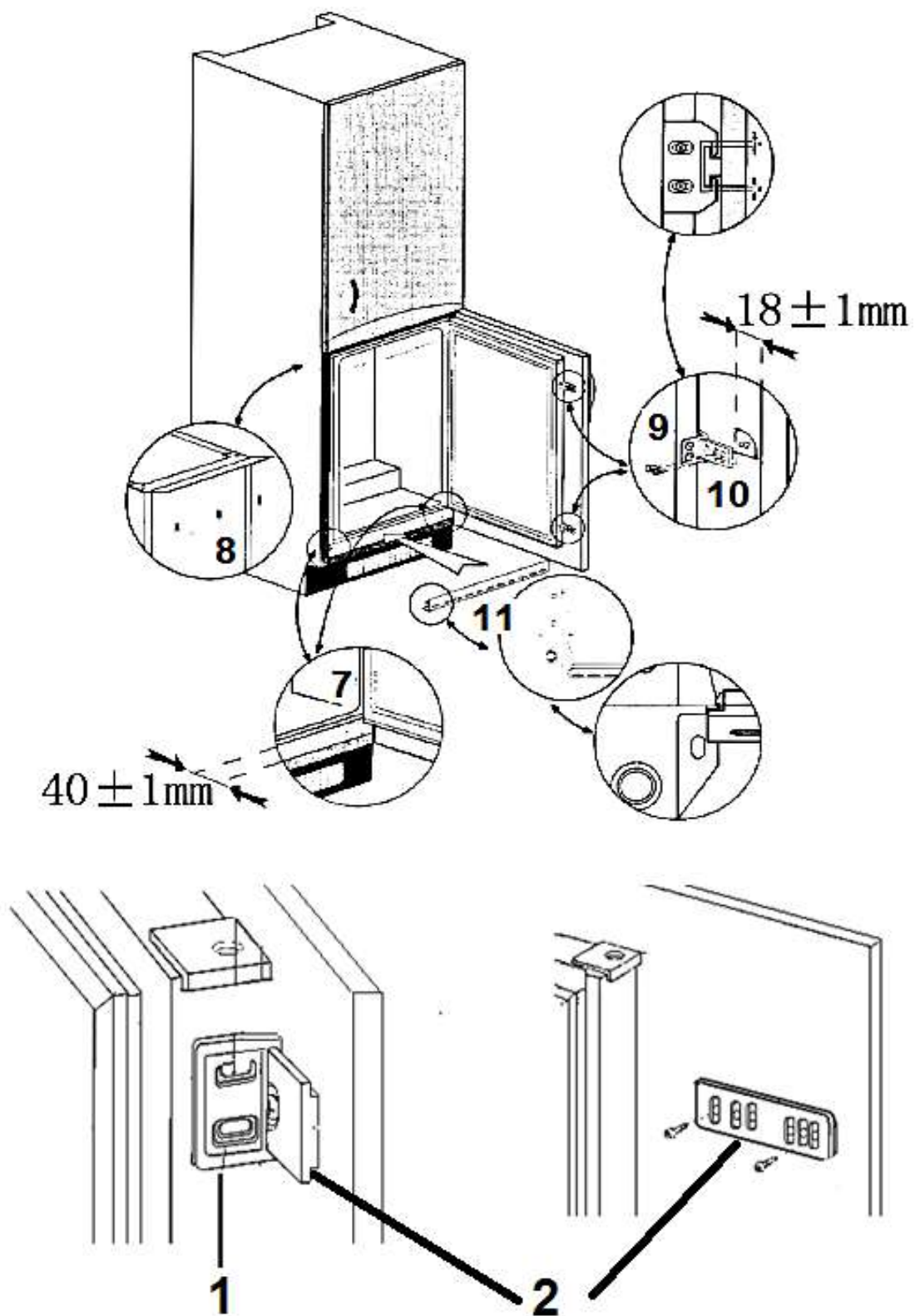


Sie können das lange Scharnier am besten anbringen und ausrichten sowie mit dem kurzen Scharnier verbinden, wenn Sie beide Türen weit geöffnet haben!

EINBAU B



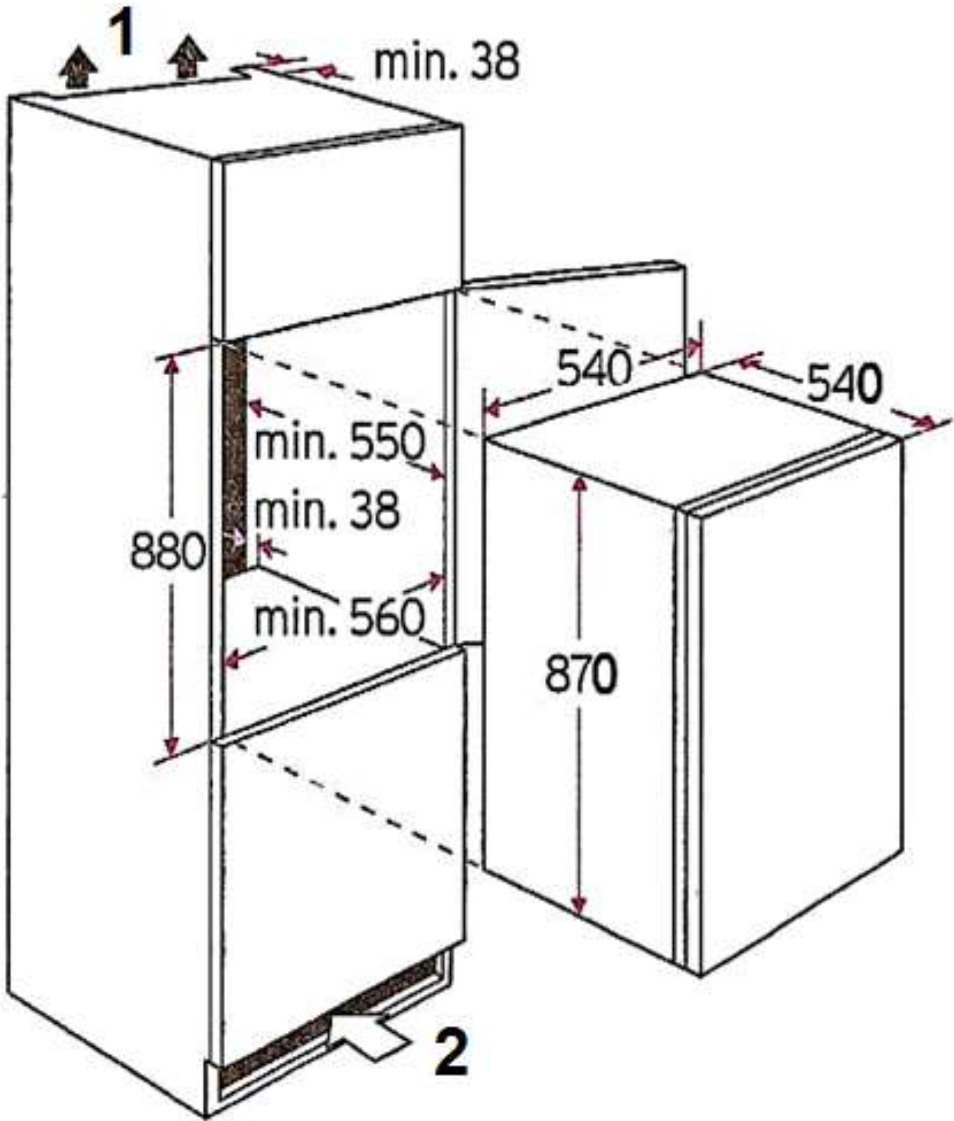
1: Verpackungsbeutel



1: Scharnierteil an Kühlschranktür.

2: Scharnierteil an Schranktür.

Abmessungen A/B



1: Luftaustritt 200 cm².

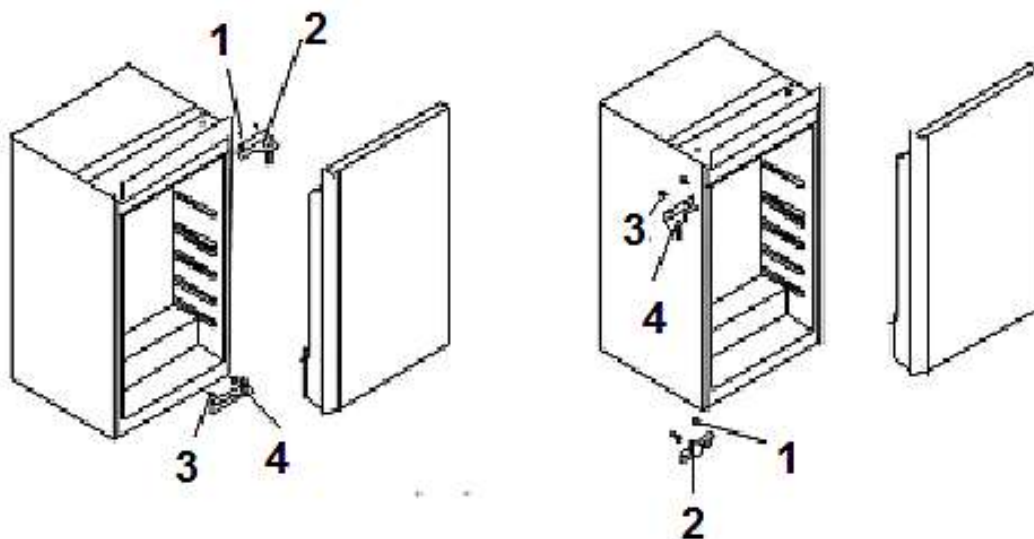
2: Lufteintritt im Sockel 200 cm^2 .

3.3 Wechsel des Türanschlags

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

⚠️ 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° 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°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 Backofen¹
 - ✓ in einem Mikrowellengerät²
- ❖ 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

- i** 2-Sterne (**) und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche eignen sich zur Lagerung von Tiefkühlkost (**vorgefroren**) und Eis oder zur Herstellung von Eis und Eiswürfeln.
- i** 1- (*), 2- (**), und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche **eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.**

BEREICHE	STERNE (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
Tiefkühlbereich	(***)*	-18 °C	➤ Geeignet für Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➤ Empfohlene Lagerdauer: 3 Monate ➤ Geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.
Tiefkühlbereich	***	-18 °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 °C	➤ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➤ Empfohlene Lagerdauer: 2 Monate ➤ Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.
Tiefkühlbereich	*	-6 °C	➤ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➤ Empfohlene Lagerdauer: 1 Monat ➤ Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.
0* - Fach	-	-6 °C - 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.
- i** 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:

- Kunststoffolie, 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!

- i** Wenn Sie frische Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder einem „zu verwenden bis“-Datum einfrieren, müssen Sie sie einfrieren, bevor dieses Datum abläuft.
- i** Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel nicht bereits gefroren waren. Tiefgefrorene Tiefkühlprodukte dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- i** 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. **STROMSCHLAGEGEFAHR!**

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 **Kühlbereichs** 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 Luftfeuchtgraden, 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 KÜHLLLEISTUNG.	
➤ 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.	➤ Türen 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. | ➤ Richten Sie das Gerät neu aus. |
| ➤ Das Kühlgut ist falsch positioniert. | ➤ Richten Sie das Kühlgut neu aus. |
| ➤ Gegenstände sind hinter das Gerät gefallen. | ➤ Entfernen Sie die Gegenstände. |

i Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, 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 Kühlkreislaufts 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
Geräuschemission	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 (Polyethylen tüten, 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.

- i** 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.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** 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.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** 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.
- i** The appliance is intended for cooling food only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** 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°.
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	+10 ⁰ →+32 ⁰ C	e.g. unheated cellar
N	+16 ⁰ →+32 ⁰ C	inner home temperature
ST	+16 ⁰ →+38 ⁰ C	inner home temperature
T	+16 ⁰ →+43 ⁰ 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!

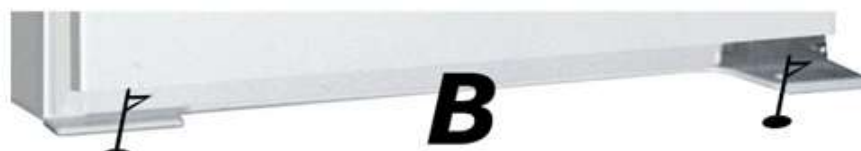
 **CAUTION!** The installation must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45°.

INSTALLATION A

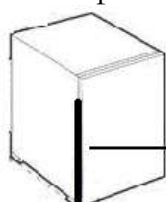
1. Push the appliance carefully into the cabinet. Check that the appliance stands safely and properly adjusted in the cabinet.
2. Fix the appliance with the 4 woodscrews on the fixing-points described below.



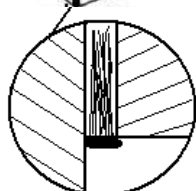
- Flag Fixing points to fix the appliance with the assembled components A+B and the supplied woodscrews in the cabinet.



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:

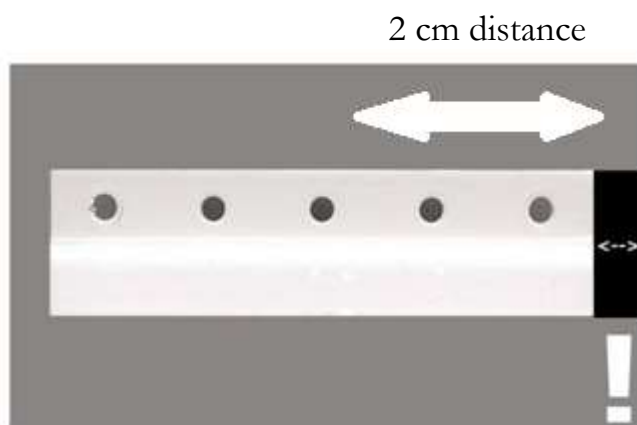
1. Fix the 2 small hinges with the supplied screws considering the hinge position (left or right).



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.

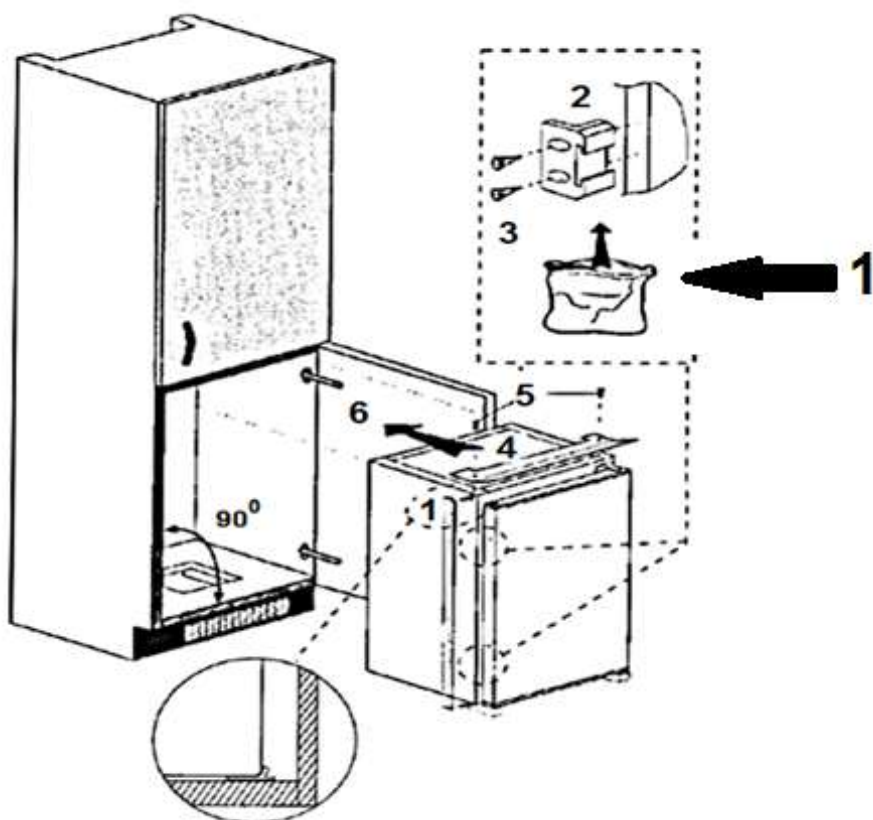


The black bar represents 2 cm distance.

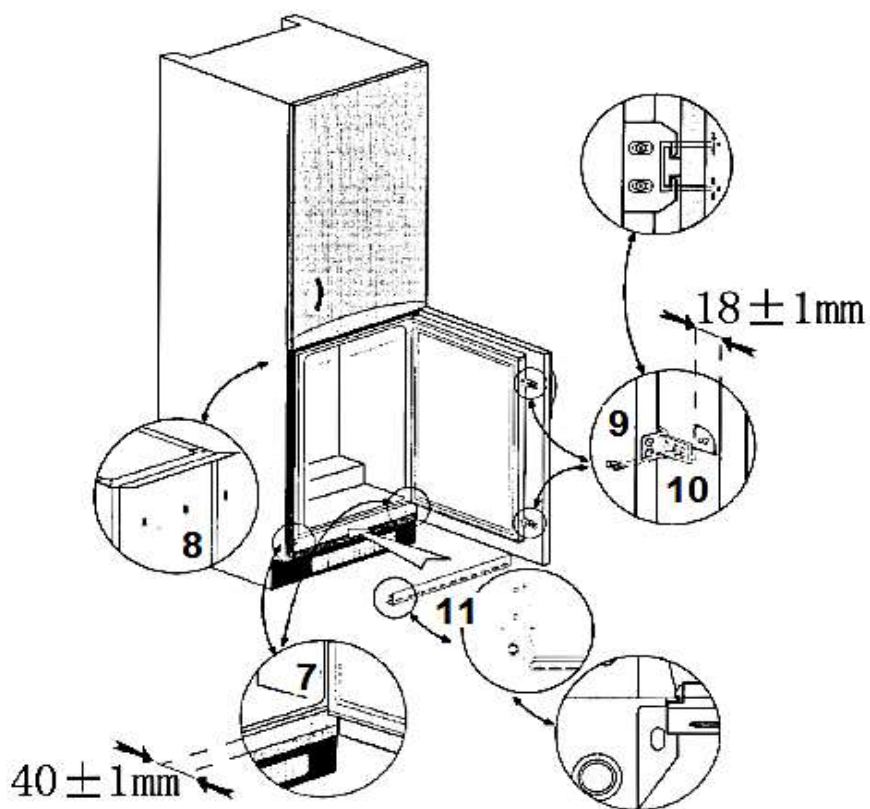


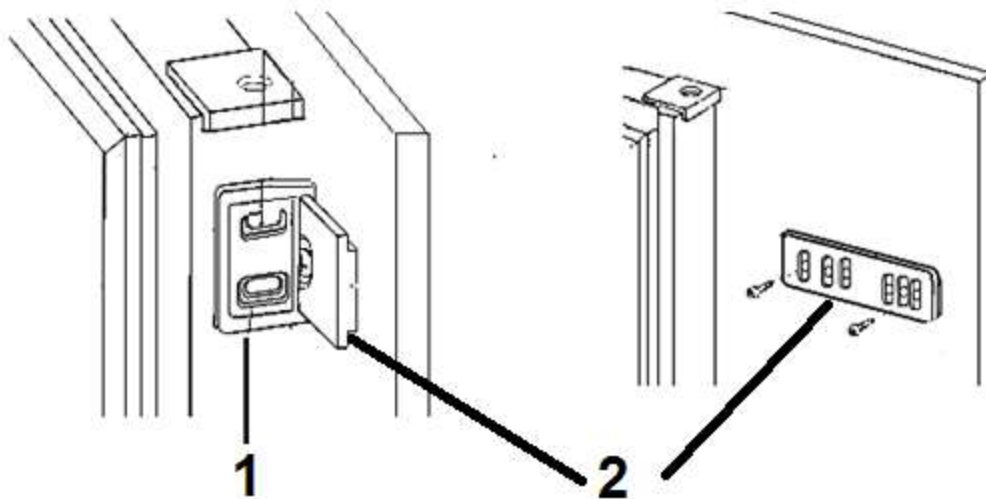
The installation of the long hinge as well as the linkage of the long and short hinge should be carried out with the doors opened!

INSTALLATION B



1: bag

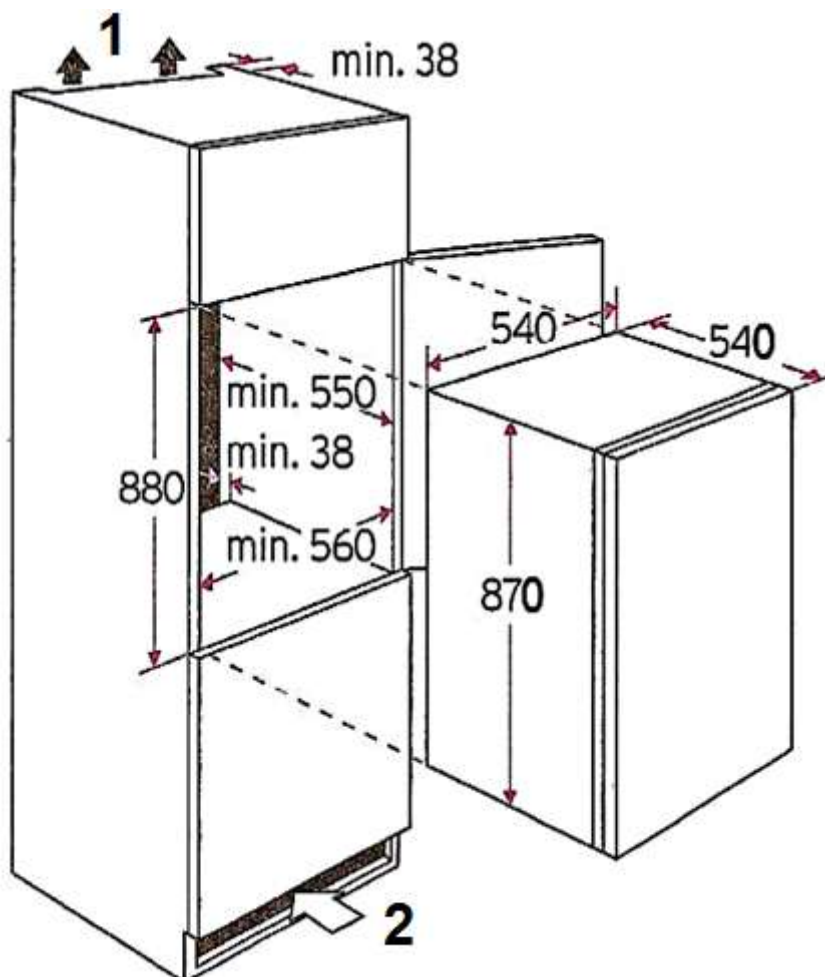




1: Hinge-part on fridge door.

2: Hinge-part on cabinet door.

Dimensions A/B



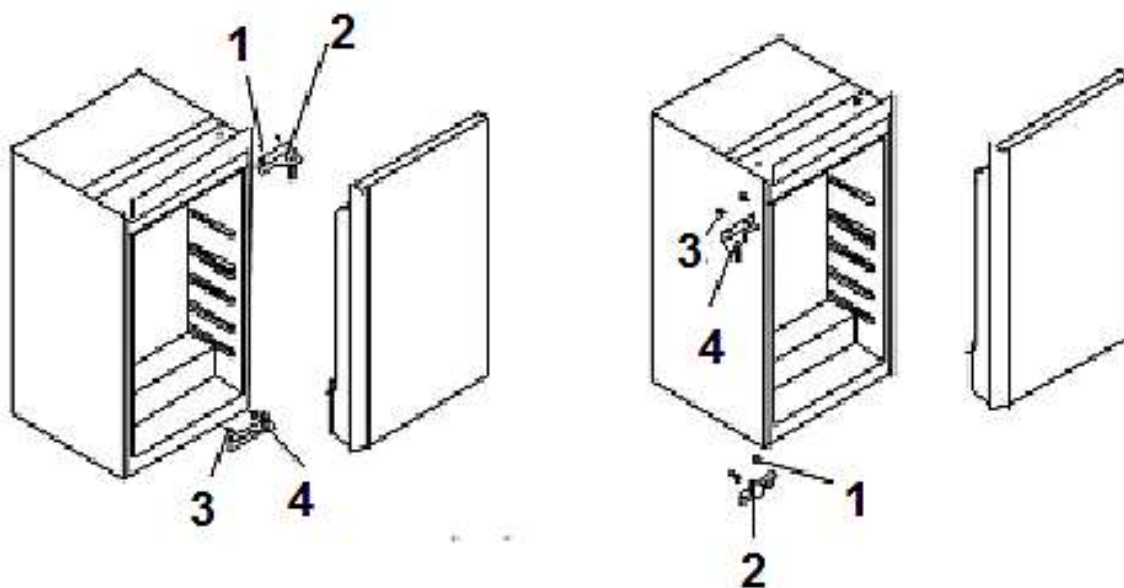
1: Air outlet 200 cm².

2: Air inlet in base 200 cm².

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°.



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. | DOOR 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°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 oven⁴
- ✓ in a microwave⁵
- ❖ 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

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

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

COMPARTMENTS	STARS (*)	TARGET STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
Freezer	(***)*	-18 °C	➤ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➤ Recommended storage period: 3 months i Suitable for freezing fresh food.
Freezer	***	-18 °C	➤ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➤ Recommended storage period: 3 months i <u>Not</u> suitable for freezing fresh food.

⁴Regard the corresponding functions of your oven.

⁵Regard the corresponding functions of your microwave.

Freezer	**	-12 °C	➤ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➤ Recommended storage period: 2 months i Not suitable for freezing fresh food.
Freezer	*	-6 °C	➤ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➤ Recommended storage period: 1 month i Not suitable for freezing fresh food.
0* - compartment	-	-6 °C - 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.). i Not 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.
- i** 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!

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

5. Cleaning and maintenance

- ⚠ WARNING!** Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
- Always keep** the appliance clean so that unpleasant odours do not occur.
- Dust deposits on the condenser will increase the energy consumption. Clean the condenser twice a year with a vacuum cleaner or a soft brush.
- 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! ⁶Do not use essential oils!
- These instructions are valid for all surfaces of your appliance.

EXTERNAL CLEANING:

- Use a moist cloth and a mild, non-acidic detergent. Use a suitable detergent for stubborn stains.
- Use clear water to rinse.
- 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.

i 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.

i **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 disposed 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.

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.

- i** 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.
- i** Veuillez noter que le fabricant se réserve le droit de faire des modifications n'ayant pas d'influence sur le mode de fonctionnement de l'appareil.
- i** Débarrassez-vous de l'emballage conformément aux consignes sur les déchets des services administratifs de votre mairie.
- i** 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.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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**.
- i** Ce produit est destiné à un usage domestique.
- i** Ce produit est destiné à réfrigérer des aliments.
- i** Ce produit a été conçu pour une utilisation en intérieur et dans des zones fermées telles que les maisons.
- i** Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial, au camping et aux transports publics.
- i** Utilisez ce produit seulement conformément à sa destination.
- i** Ne permettez pas d'utiliser ce produit des personnes qui ne connaissent pas le service d'instructions.
- i** 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.

⚠ ATTENTION ! attire l'attention sur une situation dangereuse susceptible de provoquer des blessures moyennement graves ou bénignes 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.

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 !**

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 est 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 raclez 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°.
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	+10 ⁰ →+32 ⁰ C	Par ex. cave non chauffée
N	+16 ⁰ →+32 ⁰ C	Zone température ambiante
ST	+16 ⁰ →+38 ⁰ C	Zone température ambiante
T	+16 ⁰ →+43 ⁰ 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

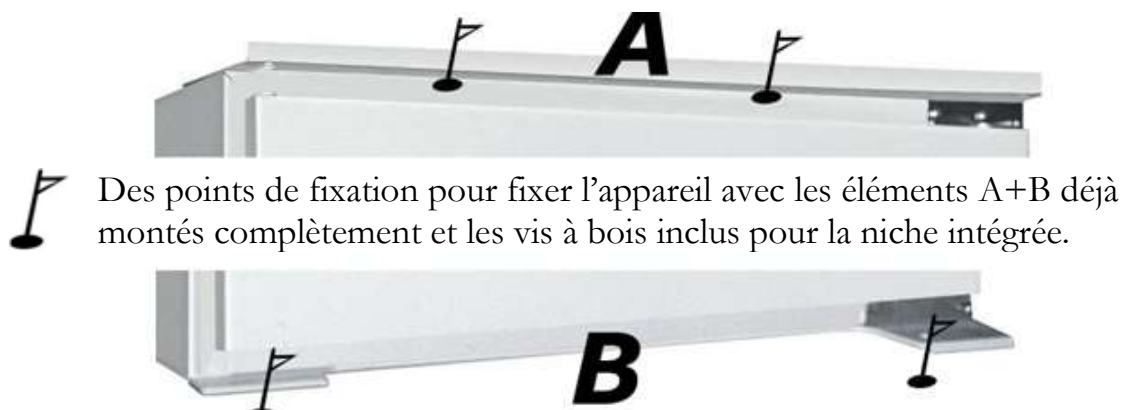
- Dépendant du volume de livraison, il y a deux possibilités pour le montage. Procédez donc selon le type de vos accessoires de fixation, possibilité **A** ou **B**.
- Vous trouvez les dimensions de votre appareil dans le chapitre CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

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

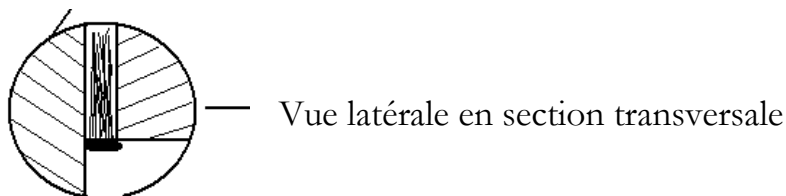
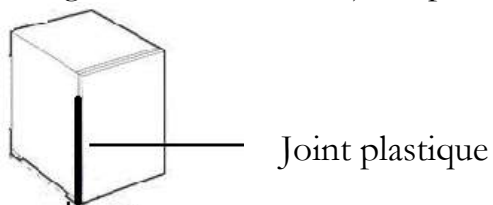
⚠ ATTENTION ! Installez l'appareil avec min. deux personnes, sinon vous pouvez endommager l'appareil ou la personne qui aide. Ne faites pas basculer l'appareil au-dessus d'un angle de plus que 45°.

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.



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



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

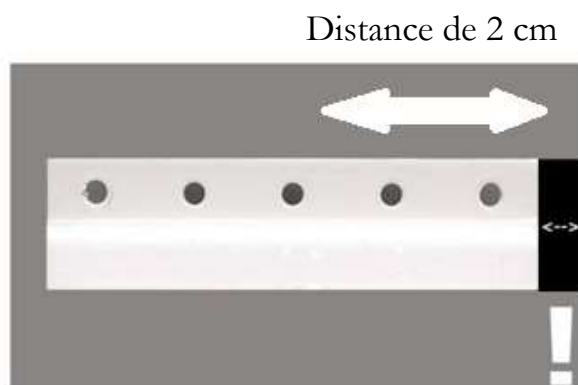
1. Fixez les deux petites charnières avec les vis également fournies. Selon le sens d'ouverture de la porte décidez-vous pour un montage à gauche ou droite.



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.

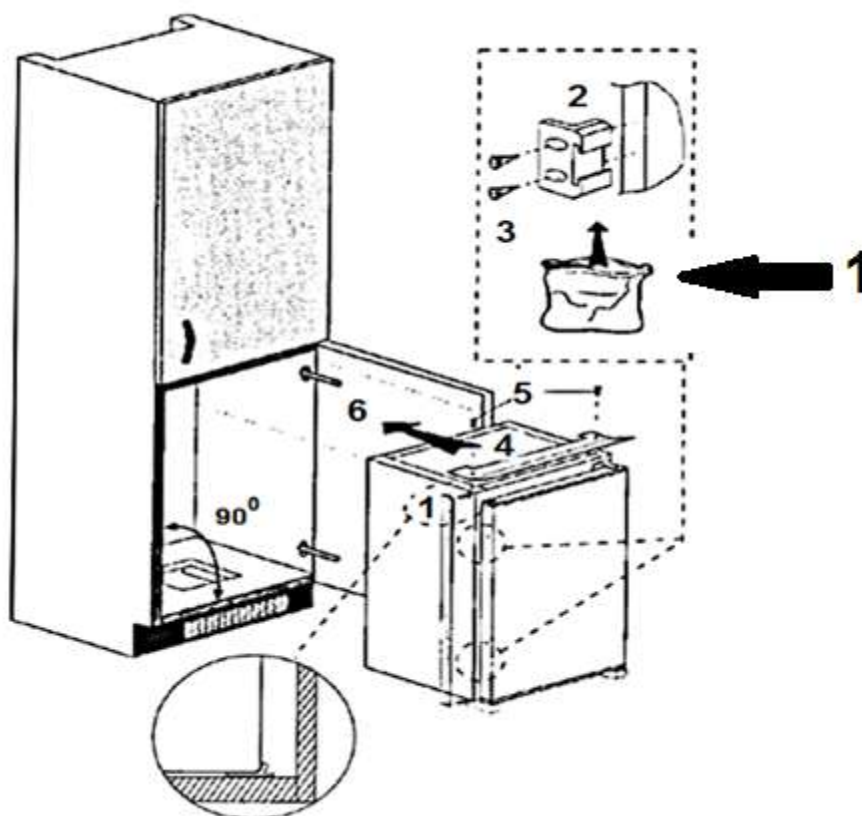


La barre noire représente la distance de 2 cm.

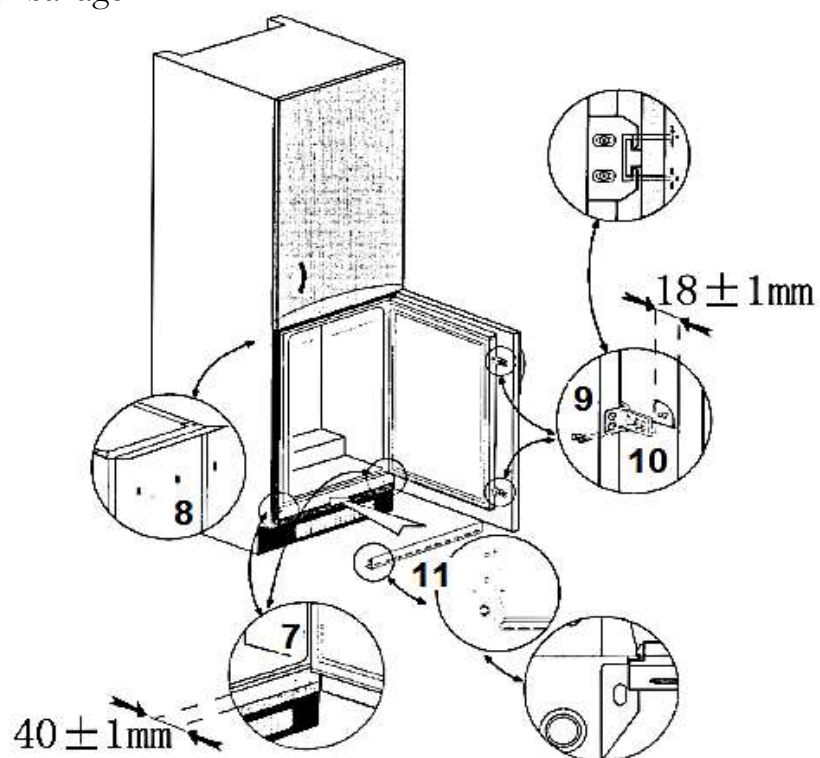


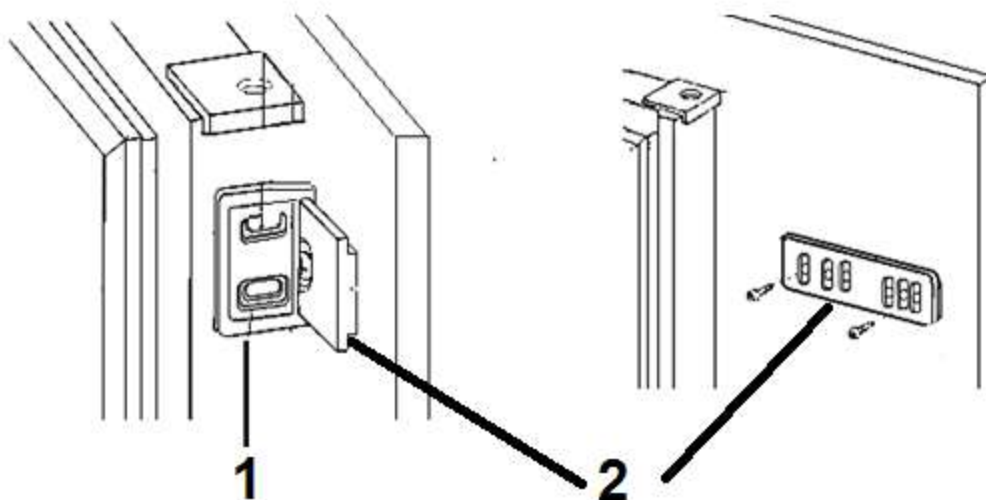
La meilleure façon de fixer, ajuster et raccorder la charnière longue avec la charnière courte est ouvrir en grand les deux portes 1

MONTAGE B



1 : Sachet d'emballage

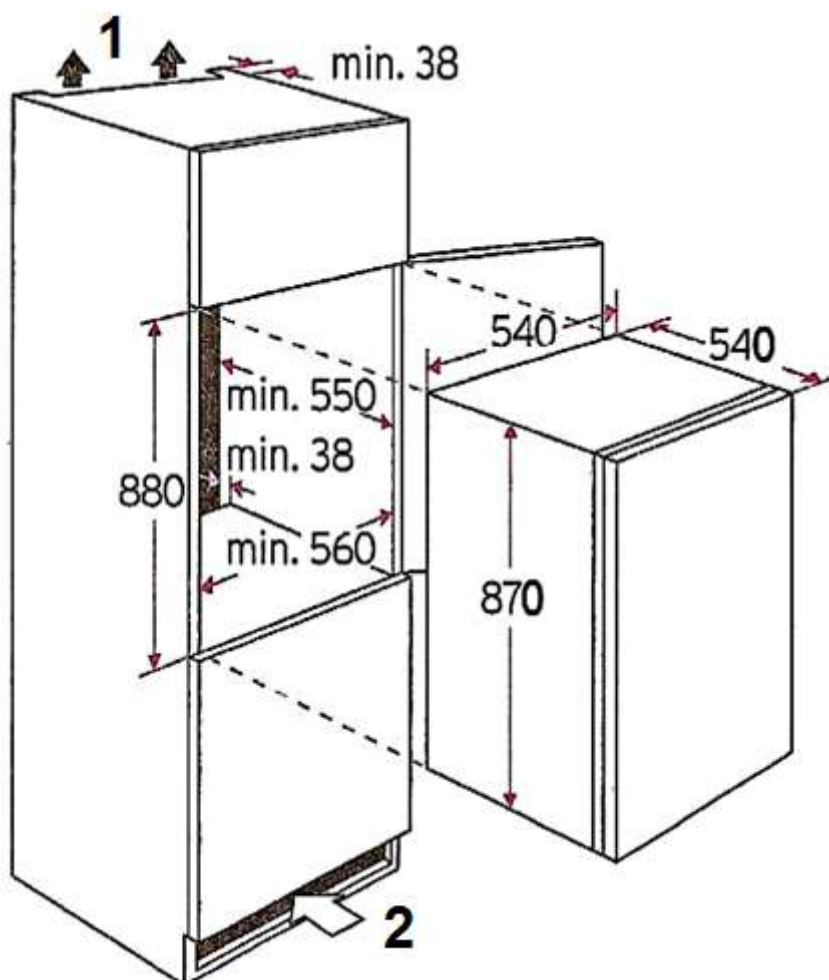




1 : charnière à la porte du réfrigérateur

2 : charnière à la porte de meuble

Dimensions A/B



1 : sortie d'air 200 cm².

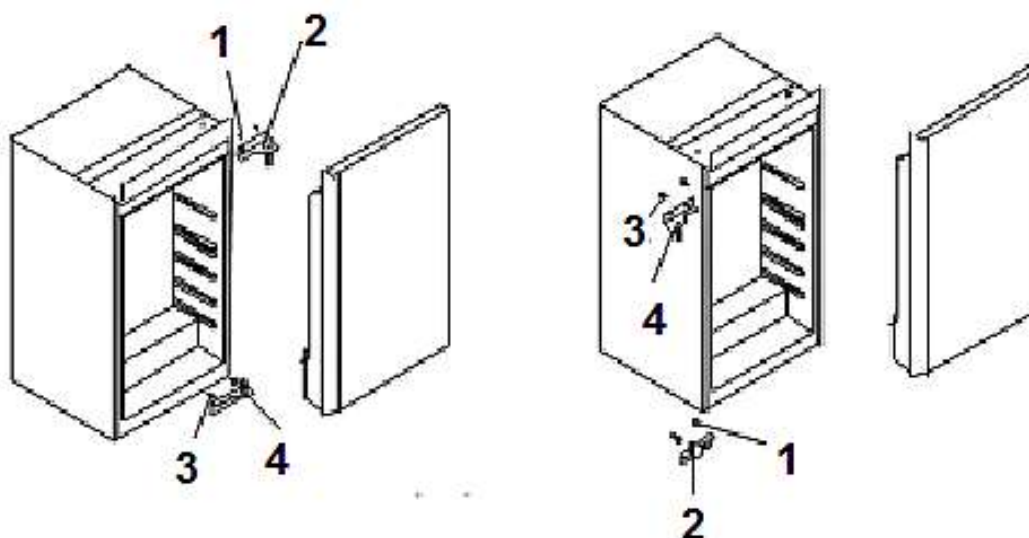
2 : entrée d'air au socle 200 cm².

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 pas basculer l'appareil au-dessus d'un angle de plus que 45°.

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 à 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 racle 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°C 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 électrique⁷
 - ✓ dans les micro-ondes⁸
- ❖ 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

- i** 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.
- i** 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 °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 choisissiez l'option correspondante de votre four.

⁸ Veillez à ce que vous choisissiez l'option correspondante de vos micro-ondes.

Zone de congélation	***	-18 °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 °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 °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 °C - 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.

i 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.

i 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 !

- i** 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.
- i** Assurez-vous que le produit n'était pas déjà congelé au préalable. Ne resurgelez jamais un produit congelé.
- i** 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'ÉCOULEMENT-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 joints 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 ne sont pas destinées pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.

6. Remédier soi-même aux petites pannes

DÉRANGEMENTS	
CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
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.	➤ Fermez la porte.
➤ Joint endommagé/sale.	➤ 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.	➤ Repositionnez l'appareil.
➤ Les aliments ne sont pas bien posés.	➤ Repositionnez les aliments.
➤ Des objets sont tombés derrière l'appareil.	➤ Retirez les objets.

i 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.

i	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.
CLIQETIS
Le compresseur s'allume ou s'éteint.
BOURDONNEMENTS
Proviennent du moteur (compresseur) lorsqu'il se met en marche.
BATTEMENTS/CLAUQUEMENTS
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

ARRÊT ET REMISAGE DE L'APPAREIL TEMPORAIRE

SI L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE :

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 comme 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 debout. 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+++ (efficacité max.) à D (efficacité la plus basse).
***	Basé sur des résultats standard de 24 heures. La consommation énergétique 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 rebut. **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 frigorigère 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 frigorigère 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.

- i** 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.
- i** Eventuele wijzigingen, die geen invloed hebben op de functies van het apparaat blijven onder voorbehoud van de fabrikant.
- i** De verpakking afdanken in overeenstemming met de geldende lokale en gemeentelijke regelgeving.
- i** 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.
- i** 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° 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	+10 ⁰ →+32 ⁰ C	Bv onverwarmde kelder
N	+16 ⁰ →+32 ⁰ C	Binnenhuistemperatuur
ST	+16 ⁰ →+38 ⁰ C	Binnenhuistemperatuur
T	+16 ⁰ →+43 ⁰ 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!

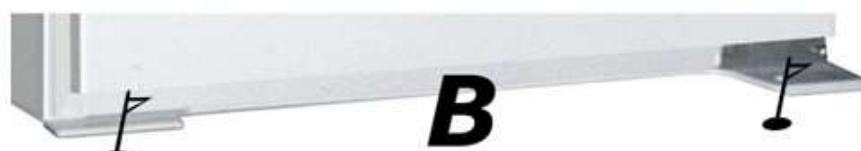
⚠ VOORZICHTIG! De installatie moet door minstens twee personen worden uitgevoerd; anders kunt u zich verwonden of het apparaat beschadigen. Het apparaat niet meer dan 45° kantelen.

INSTALLATIE A

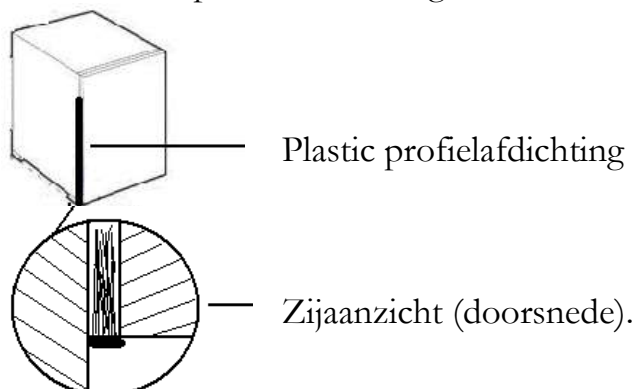
1. Schuif het toestel voorzichtig in de kast. Controleer of het toestel veilig en goed staat afgesteld in de kast.
2. Bevestig het apparaat met de 4 houtschroeven op de vaststellingspunten zoals hieronder beschreven.



-  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.



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

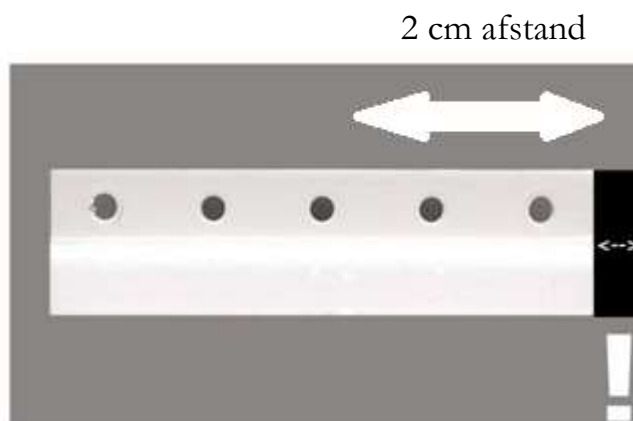
1. Bevestig de 2 kleine scharnieren met de bijgeleverde schroeven rekening houdend met de positie van het scharnier (links of rechts).



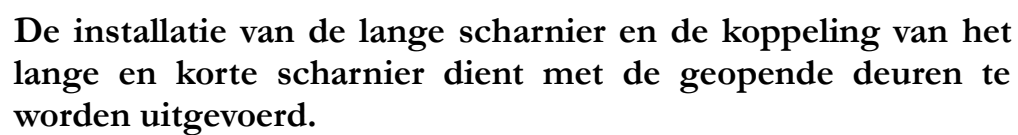
2. Bevestig het lange scharnier aan de binnenkant van de kastdeur. Neem de correcte metingen door het plaatsen van de scharnieren van elkaar.



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.



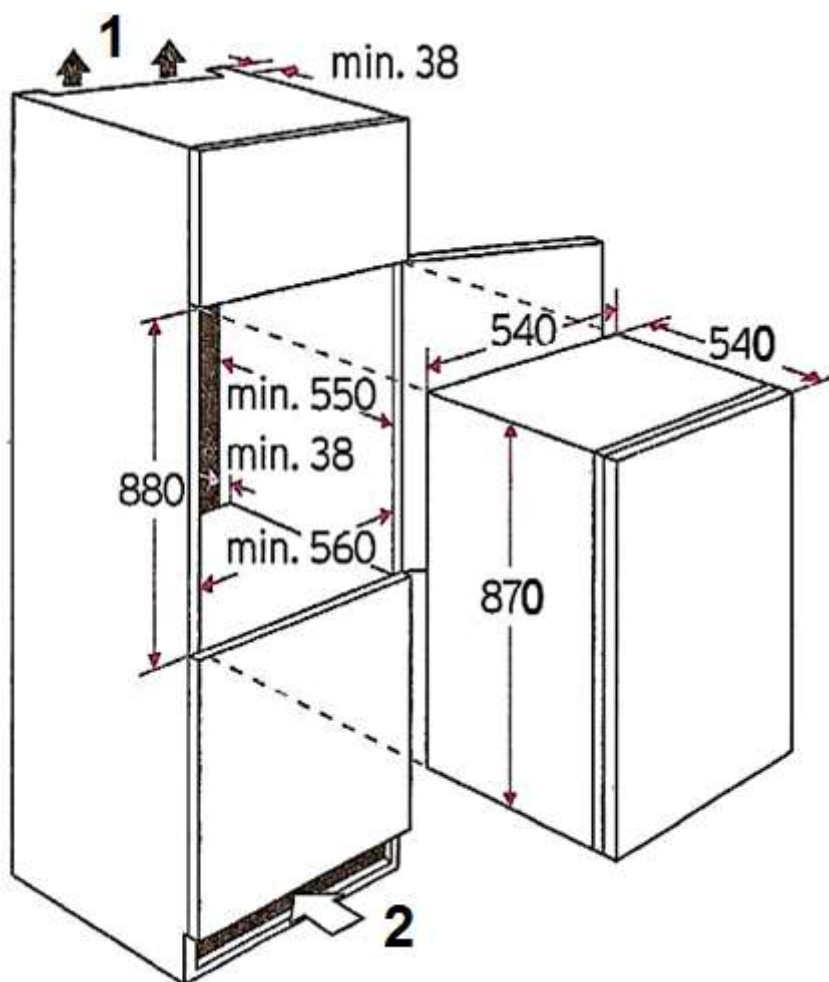
De zwarte balk vertegenwoordigt 2 cm afstand.



INSTALLATIE B



Afmetingen A/B



1: Luchtuitlaat 200 cm².

2: Luchtinlaat in de basis 200 cm².

3.3 Het veranderen van het scharnier positie

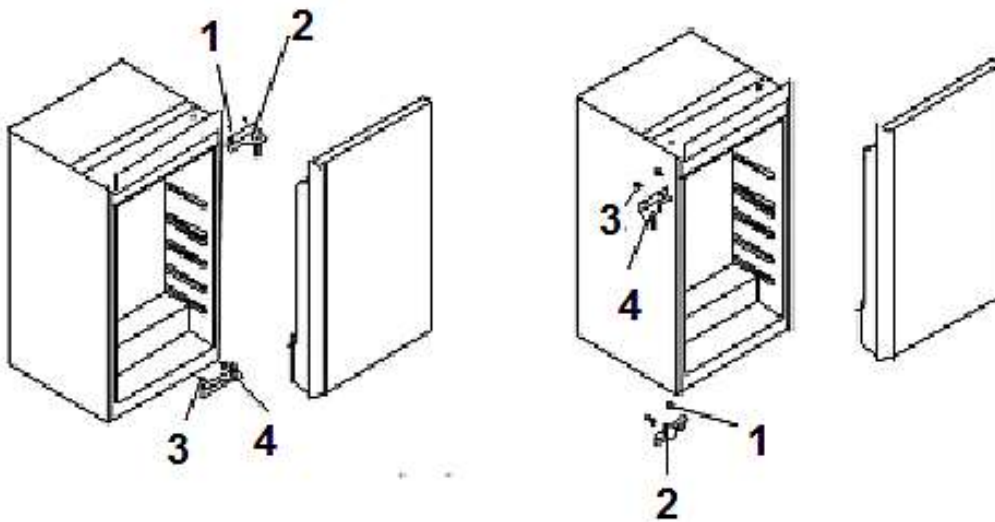
⚠ WAARSCHUWING! Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de positie van het scharnier wijzigt. KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK!

⚠ 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. | FRISSE |
| 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

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

COMPARTIMENTEN	STERREN (*)	OPSLAG- TEMPERATUUR	GESCHIKT VOEDSEL
Diepvriezer	(***)*	-18 °C	➤ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schelpdieren), water en vleesproducten ➤ Aanbevolen opslagperiode: 3 maanden ➤ Geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
Diepvriezer	***	-18 °C	➤ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schaaldieren), water en vleesproducten. ➤ Aanbevolen opslagperiode: 3 maanden. ➤ Niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
Diepvriezer	**	-12 °C	➤ Geschikt voor zeevruchten (vis, garnalen, schaaldieren), water en vleesproducten. ➤ Aanbevolen bewaarperiode: 2 maanden ➤ Niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
Diepvriezer	*	-6 °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 °C - 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.
- i** 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 °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 bevroering.

GESCHIKTE VERPAKKING:

➤ Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie.

i 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!

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

- i** Het koelvak wordt **automatisch** ontdooit. 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.

- i** 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 zijanten 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.

10. Garantievoorwaarden

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

SERVICE INFORMATION



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

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

Veillez 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



Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Dunstabzugshaube

Extractor Hood

S13-60BBPY



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

- i** 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.
- i** 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.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - Konformitätserklärung

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

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.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** 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.

- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Abführen von Küchendämpfen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht **von Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

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

⚠ 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 ($4 \cdot 10^{-5}$ 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 Mindestabstände 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, sondern 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:

$$\begin{array}{rcl} & (\text{Fußboden} \leftrightarrow \text{Kochfeld}) & \\ + & (\text{Kochfeld} \leftrightarrow \text{Dunstabzugshaube}) & \\ \hline = & \text{Mindestinstallationshöhe} & \end{array}$$

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.  **WARNING!** 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 Verbindungsringes 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°.
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° 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.

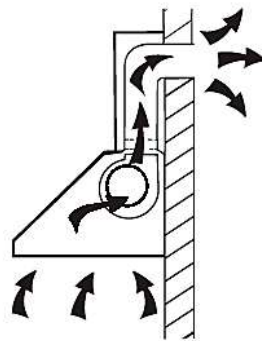
2.3 Installation für den Abluftbetrieb

⚠️ 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. STROMSCHLAGEGEFAHR!

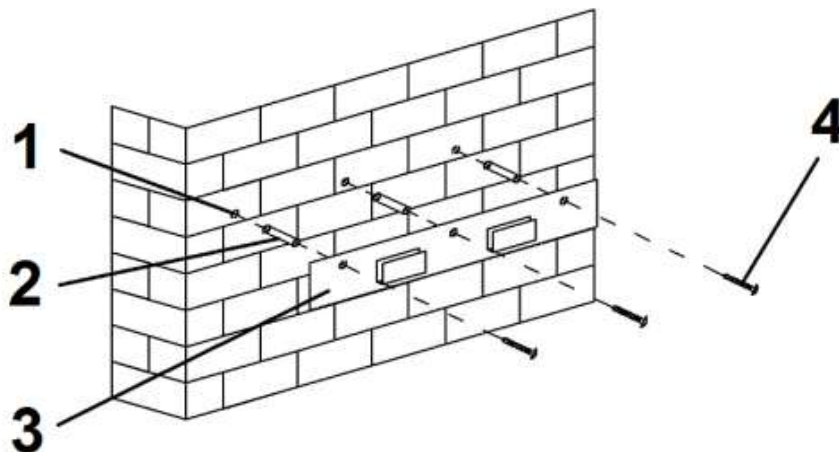
HINWEIS! Sie benötigen mindestens zwei Personen zur Installation des Geräts.

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).



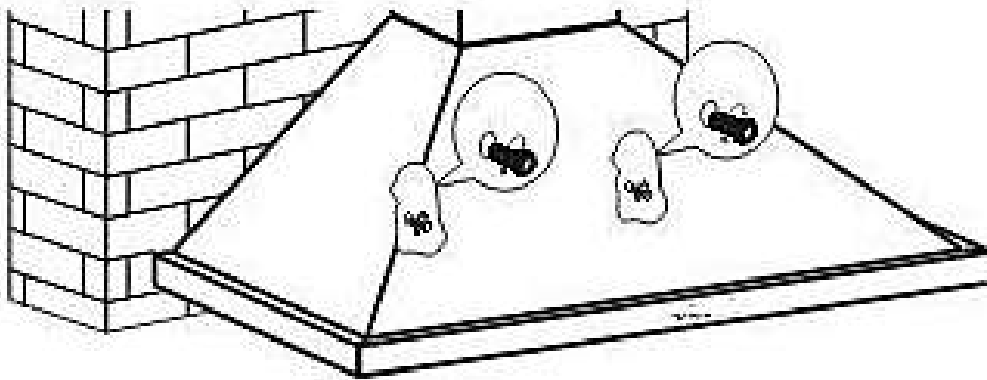
2.3.1 Installationsschritte

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.

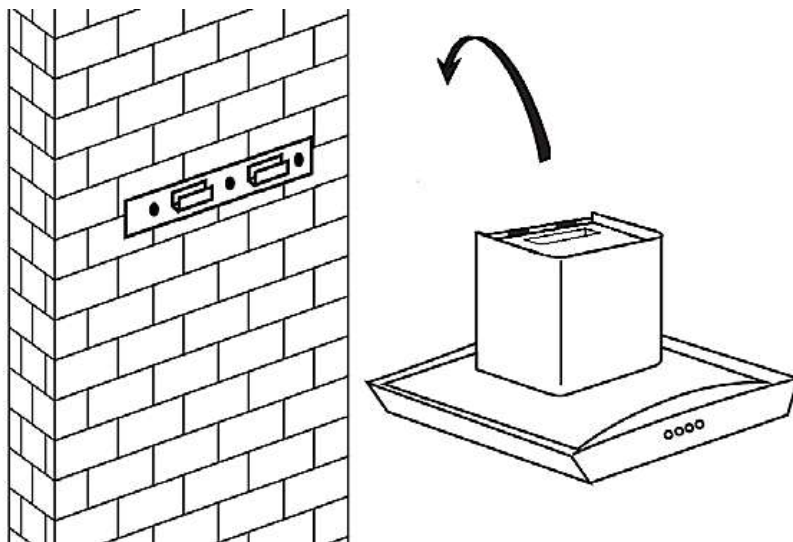


- 1 Bohrlöcher (Ø 8 mm)
- 2 Dübel
- 3 Wandhalterung
- 4 Schrauben (ST4*30 mm)

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).

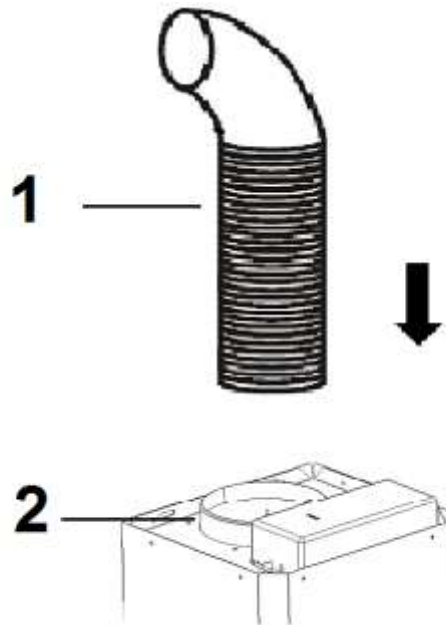


3. Heben Sie die Dunstabzugshaube an und hängen Sie sie an die Wandhalterung (s. Abb. unten). Befestigen Sie die Dunstabzugshaube, indem Sie die Schrauben ordnungsgemäß festziehen.



4. Befestigen Sie das Rückschlagventil am Luftauslass der Dunstabzugshaube.

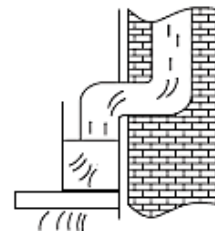
5. Verbinden Sie den Abluftschlauch mit dem Rückschlagventil (s. Abb. unten).



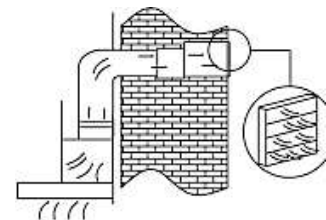
- 1 Abluftschlauch
- 2 Rückschlagventil

6. Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen:

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

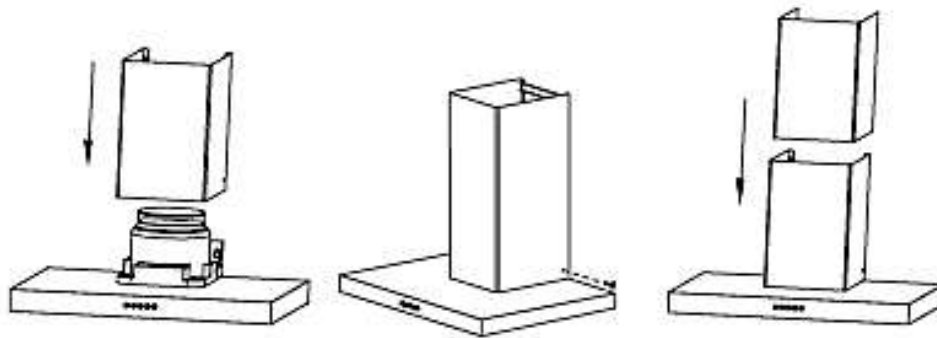


Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter* in der Hauswand geführt.

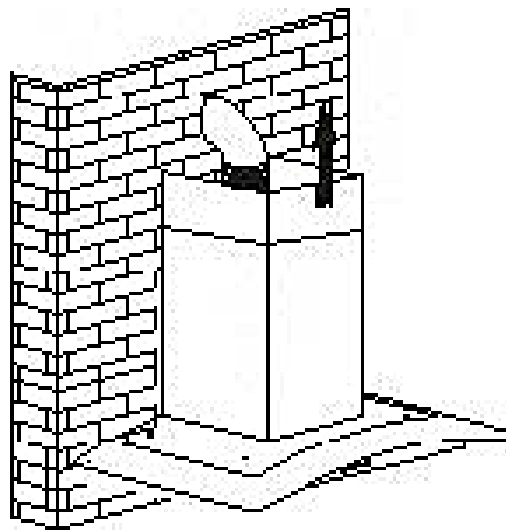


*: Nicht im Lieferumfang enthalten.

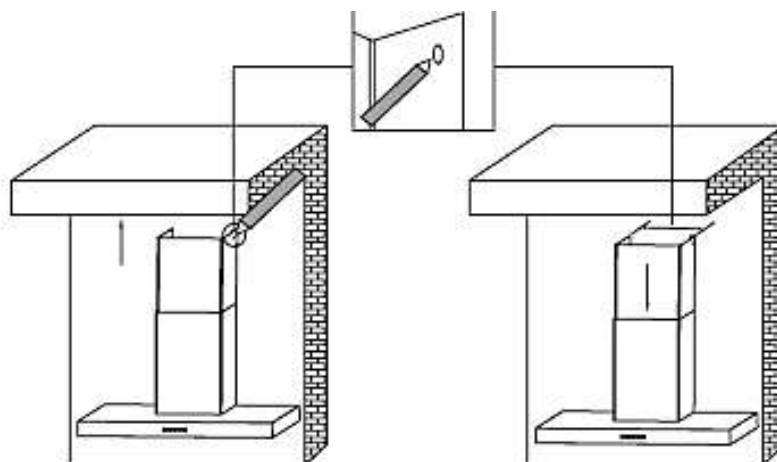
7. Setzen Sie den inneren Kamin in den äußeren ein (s. Abb. unten).



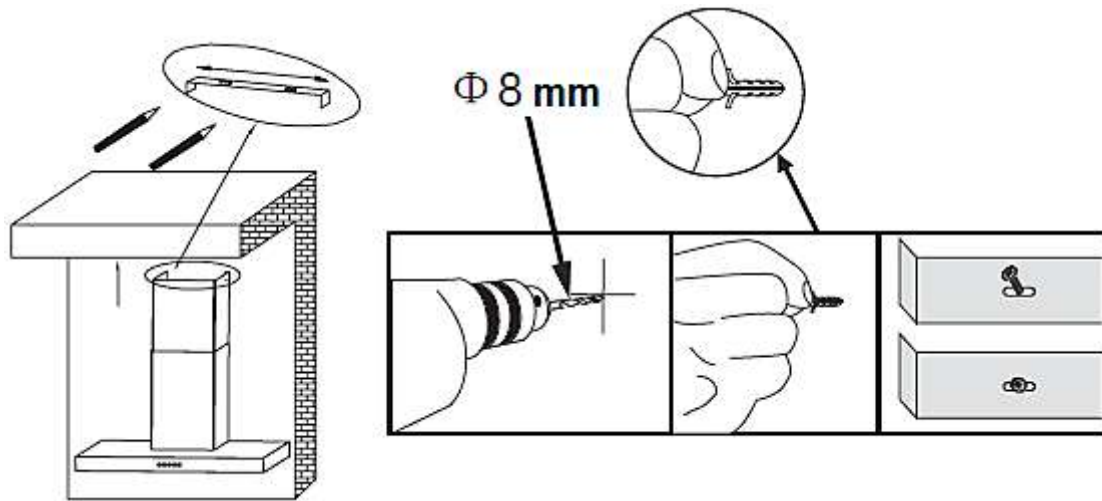
8. Ziehen Sie dann den inneren Kamin aufwärts und passen Sie ihn der gewünschten Höhe an (s. Abb. unten).



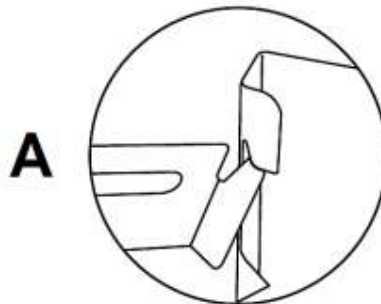
9. Richten Sie die Kaminteile entsprechend der Abmessungen des Haltebügels aus (s. Abb. unten).



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).

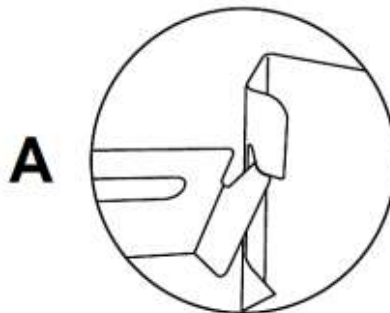


11. Befestigen Sie den **äußeren** Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb. **A**).

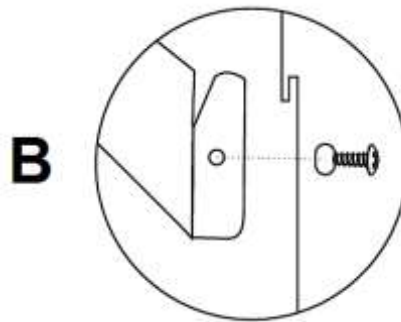


12. Den **inneren** Kamin können sie auf zwei Arten befestigen:

- 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**).

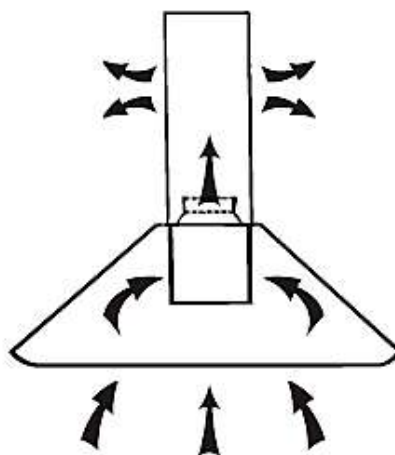


13. Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel¹ am Stromnetz an.

- Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät aus der Front- und Seitenperspektive gerade und waagrecht 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

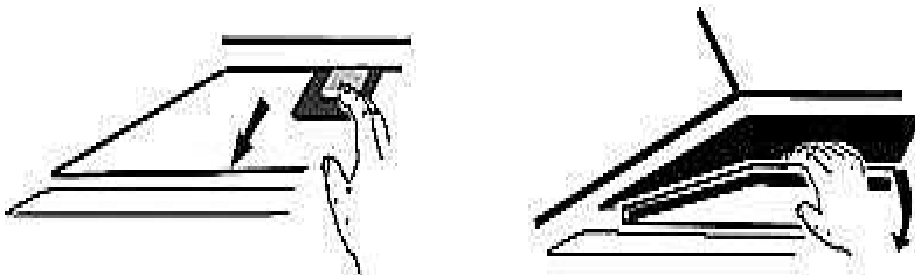
➤ Kohlefilter für die Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

Produktcode: CF 140

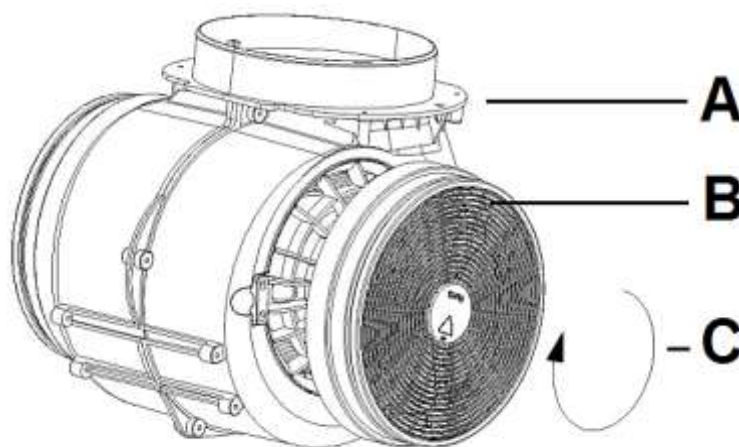
⚠️ WARNUNG! Ziehen Sie vor der Montage den Netzanschlusstecker aus der Netzanschlussdose oder trennen Sie das Gerät mittels der Sicherung von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

⚠️ 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

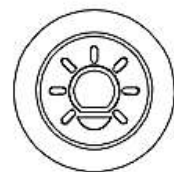
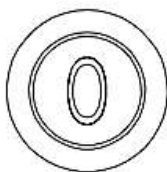
3. Bedienung

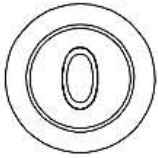
3.1 Bedienfeld

⚠ 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.



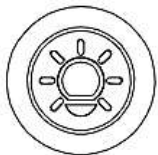
Mittlere Motorgeschwindigkeit

- 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 Bestandteile² 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

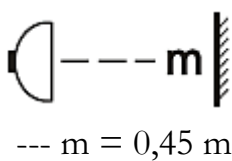
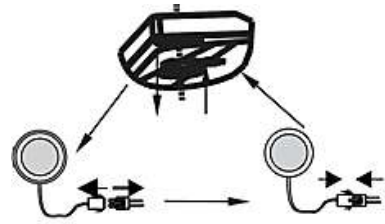
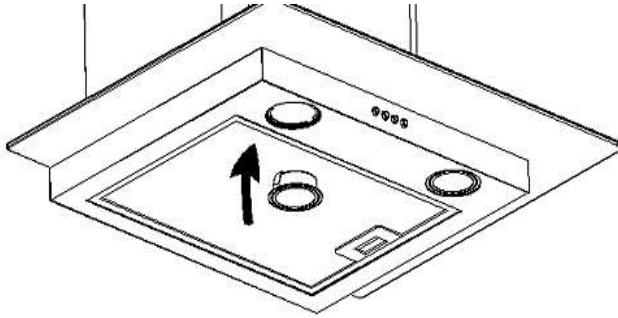
Herkömmliche Kohlefilter können nicht gereinigt werden. Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach 3-6 Monaten verbraucht. Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter. Detaillierte Informationen vom Hersteller dazu finden Sie auf der Verpackung der Filter.

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 die 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.



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

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

- ❖ 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(EI_{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.

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

- i** 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.
- i** 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.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** 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)

$$\begin{array}{rcl} & (\text{floor} \leftrightarrow \text{hob}) & \\ + & (\text{hob} \leftrightarrow \text{extractor hood}) & \\ \hline = & \text{Minimum installation height} & \end{array}$$

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°.
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° 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

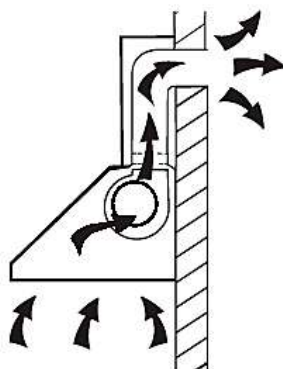
 **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

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

NOTICE! At least two persons are required for installation.

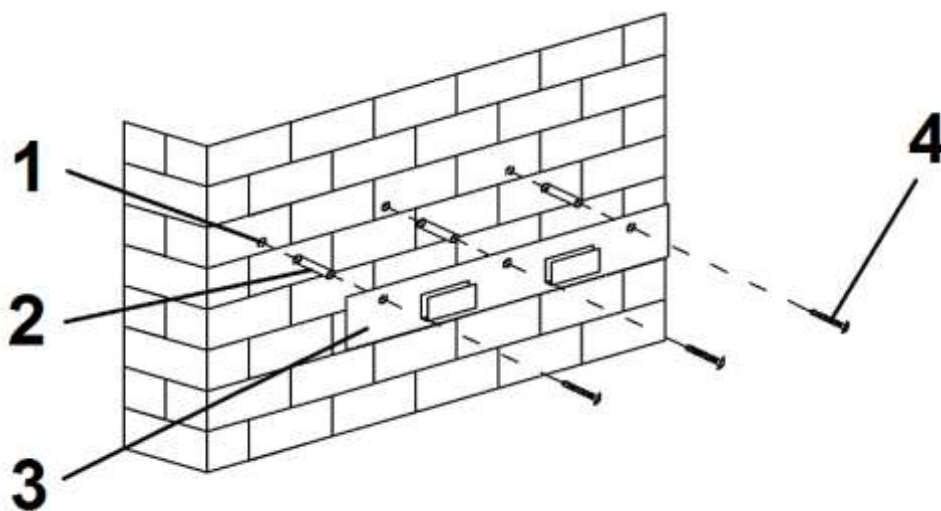
If you have an exhaust air duct to the outside, the extractor hood can be installed by using an exhaust hose (Diameter of the exhaust hose: s. chapter 6. TECHNICAL DATA).

➤ S. fig. below



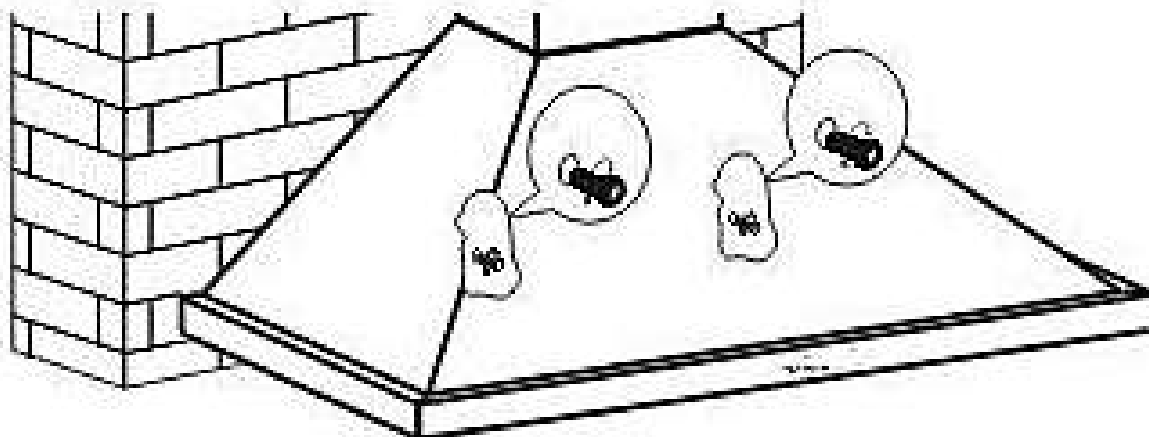
2.3.1 Installation steps

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.

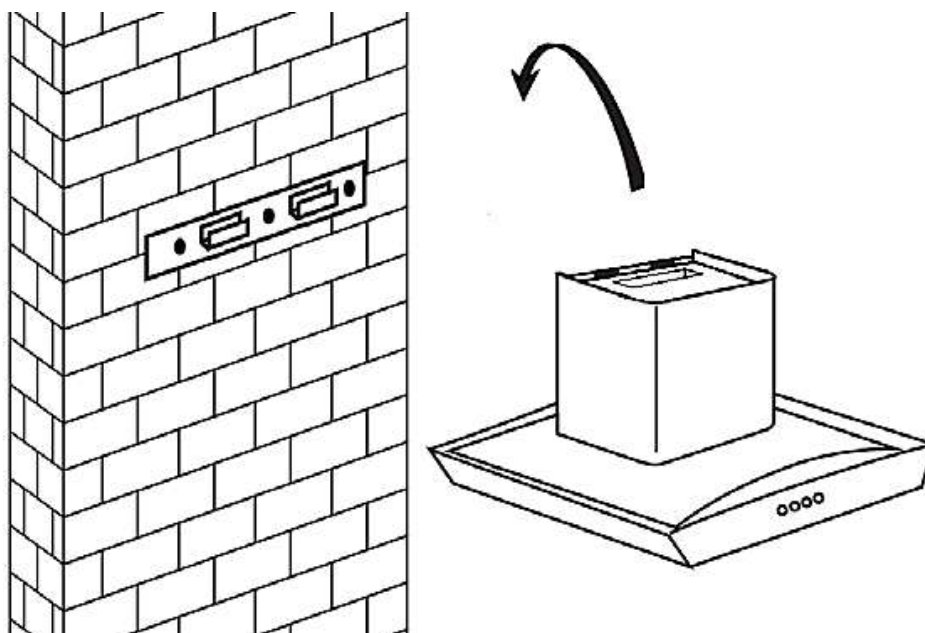


- 1 Drill holes (Ø 8 mm)
- 2 Dowels
- 3 Wall bracket
- 4 Screws (ST4*30 mm)

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).

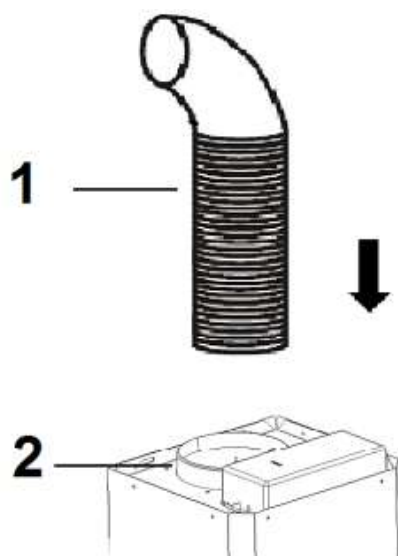


3. Lift up the extractor hood and hang it on the wall bracket (s. fig. below). Fix the extractor hood by tightening the screws properly.



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

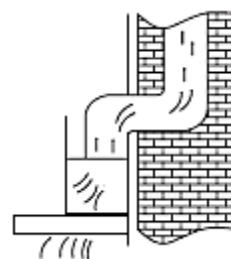
5. Connect the exhaust hose to the non-return valve (s. fig. below).



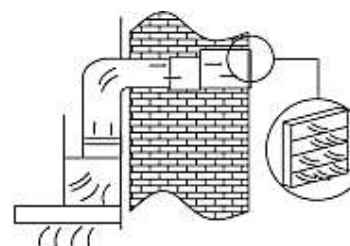
- 1** Exhaust hose
- 2** Non-return valve

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

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

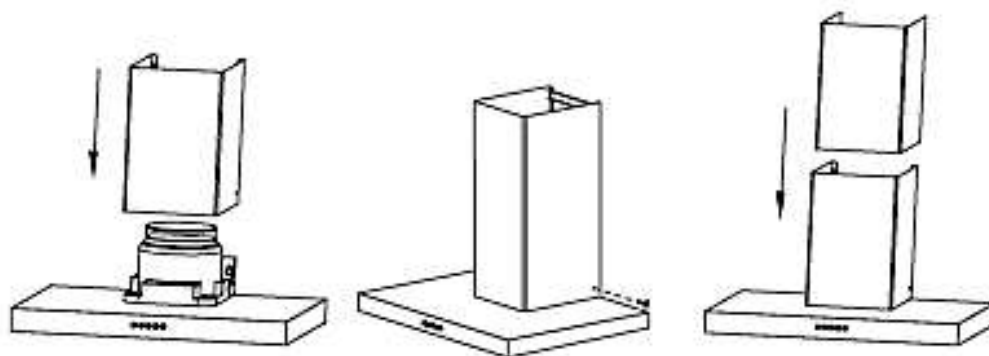


Horizontally: Install the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*.

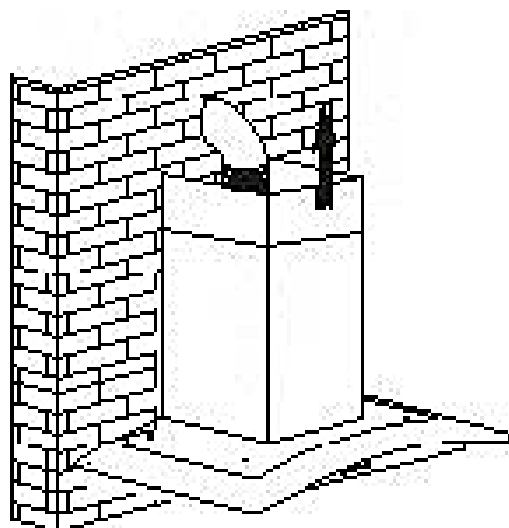


*: Not included in delivery.

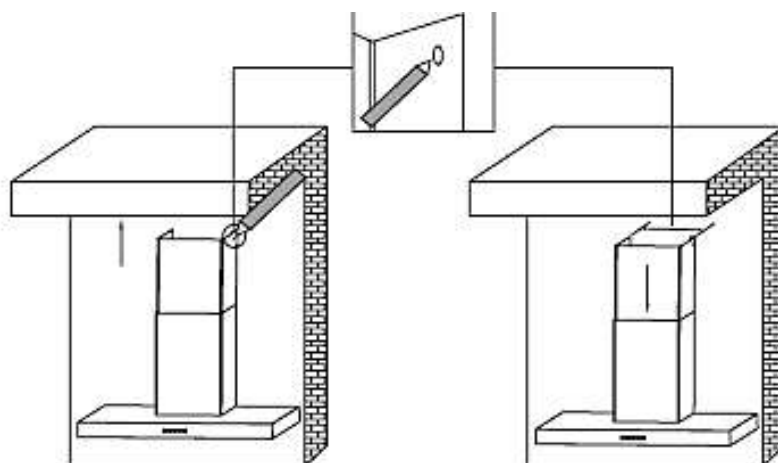
7. Insert the inner chimney into the outer chimney (s. fig. below).



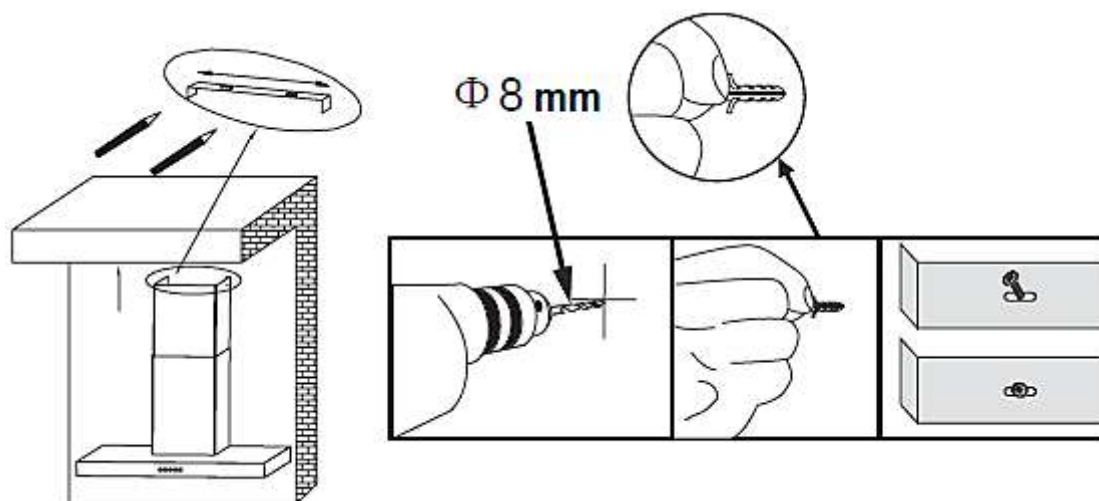
8. Pull the inner chimney upwards and adjust it to the required height (s. fig. below).



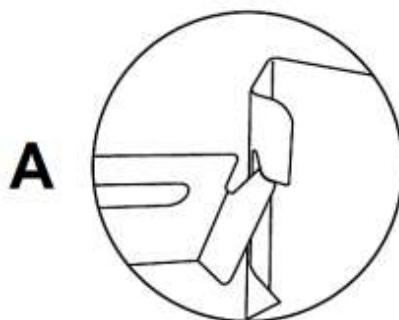
9. Adjust the two chimneys relevant to the dimensions of the fixing bracket (s. fig. below).



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).

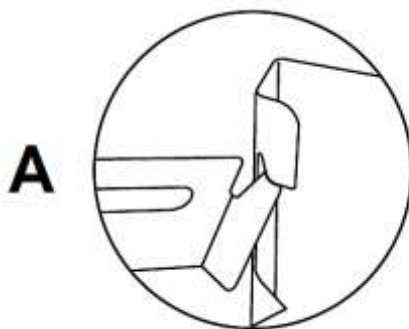


11. Attach the **outer** chimney by fixing it at both sides (s. fig. **A**).

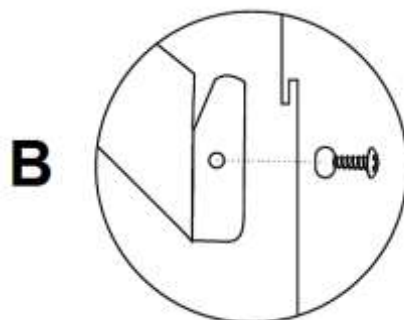


12. The inner chimney can be attached in two ways:

- 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).

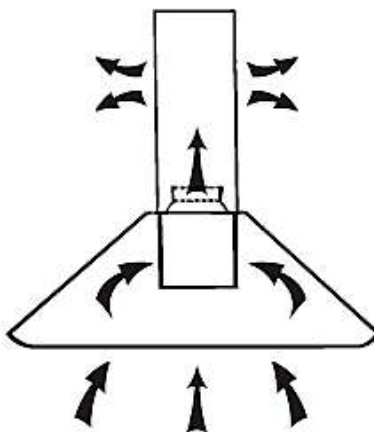


13. Insert the grease filters and connect the appliance to the mains³.

- 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.

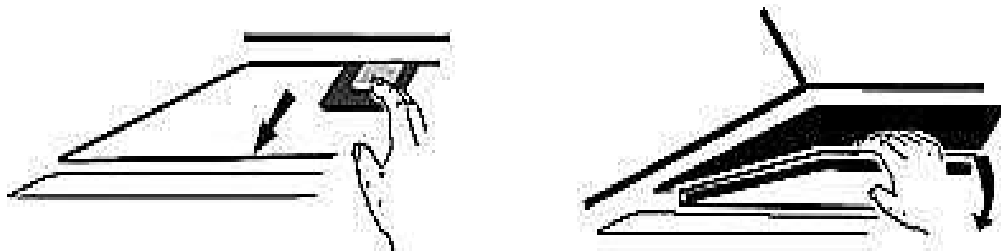
2.5 Carbon filter

Product code: CF 140

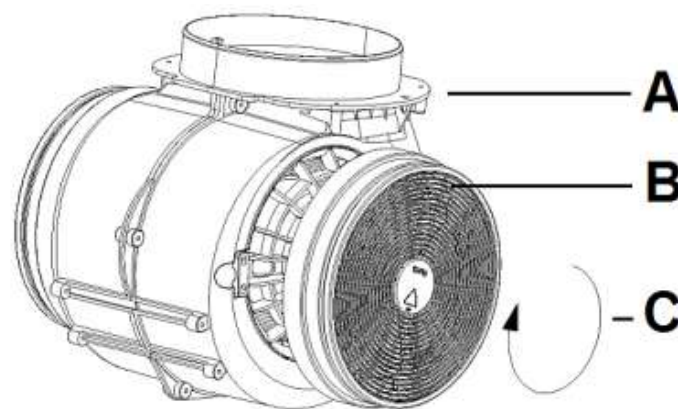
⚠ WARNING! Unplug the appliance or disconnect it from the mains (use the relevant fuse in your household fuse box).

⚠ 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

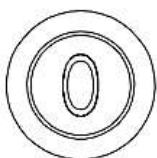
3. Operation

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.



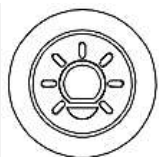
Medium speed

- 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 panels⁴ 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 (30⁰ 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.

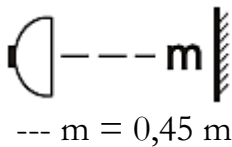
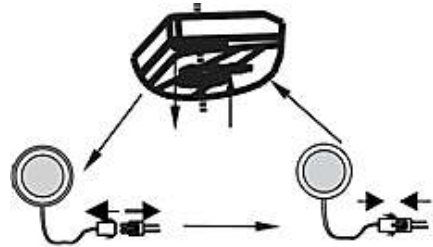
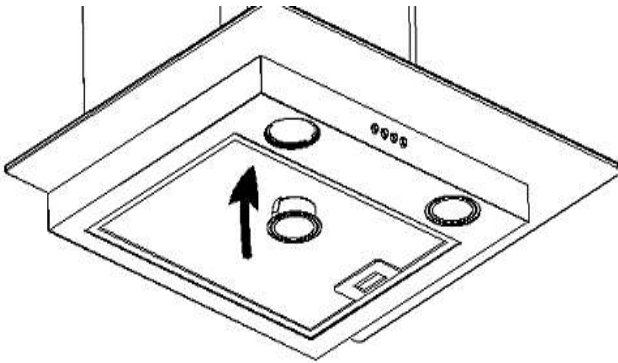
⁴ Equipment depending on model.

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.



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

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

- ❖ 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 m³/h at an available setting, must automatically change to an air flow, which is max. 650 m³/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.

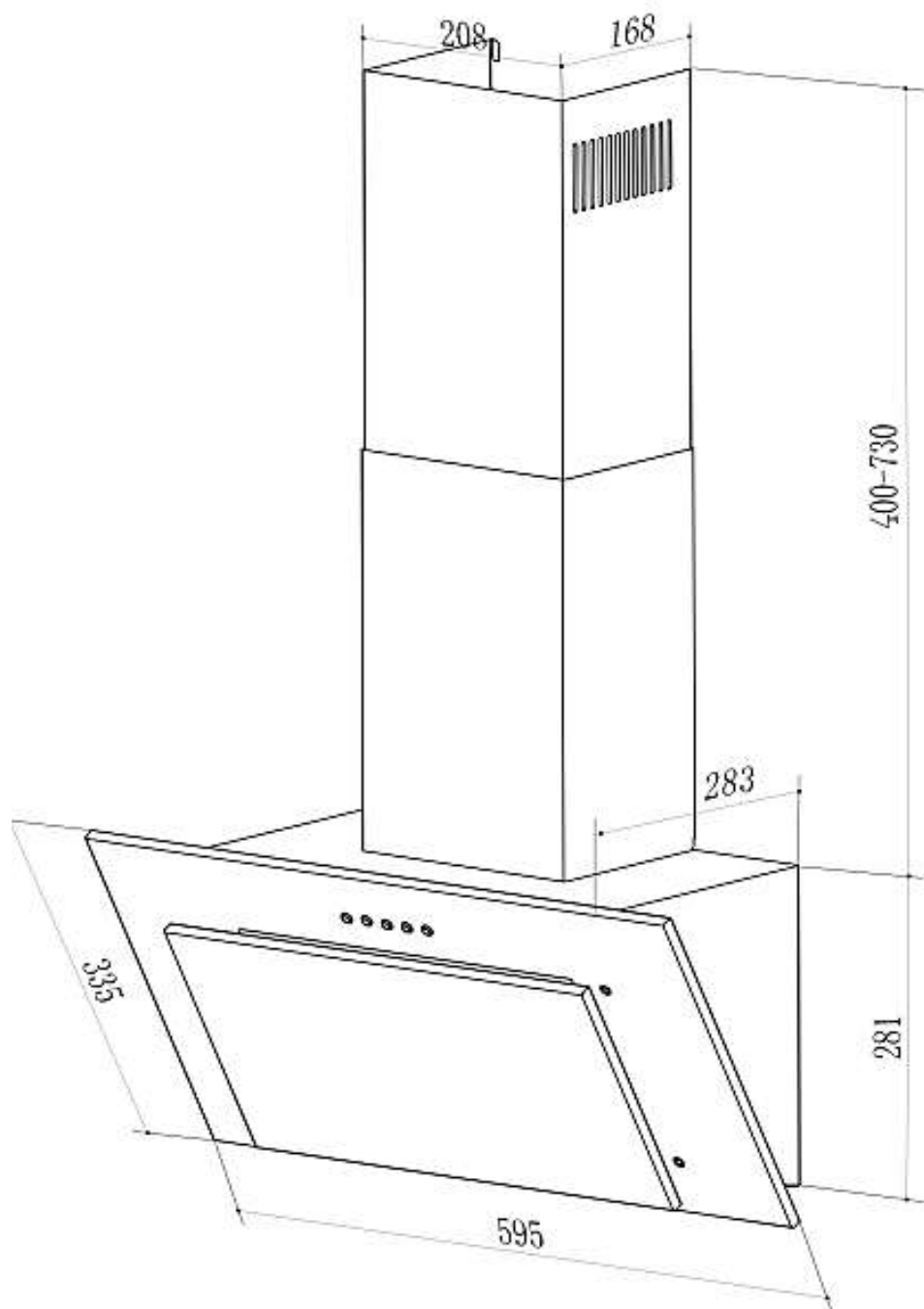
The validity of the guarantee will be terminated if:

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 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.

A. Technische Zeichnung / technical drawing

S13-60BBPY



Abmessungen in mm.

Dimensions in mm.

SERVICE INFORMATION



**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

Subject to alterations

Stand
16.05.2017

Updated
05/16/2017

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

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 dm ³ 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

Fachparameter und -werte					
Fachtyp		Rauminhalt des Fachs (dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C)	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrostsungs-art (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = 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 (AEC _{hood})	30,0	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B	
Fluidynamische Effizienz (FDE _{hood})	14,1	
Klasse für fluidynamische Effizienz	D	
Beleuchtungseffizienz (LE _{hood})	49,0	lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A	
Fettabscheidegrad	69,0	
Klasse für den Fettabscheidegrad	D	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210	m ³ /h ⁽¹⁾
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	348	m ³ /h ⁽¹⁾
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-	m ³ /h ⁽¹⁾
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	54	dB ⁽²⁾
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	64	dB ⁽²⁾
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-	dB ⁽²⁾
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	-	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	-	W

Erklärungen:

(1) Luftstrommessung

Haushaltsdunstabzugshauben müssen mit einem maximalen Luftstrom, der bei einer verfügbaren Einstellung mehr als 650 m³/h beträgt, nach einer festgelegten Zeit

‘t_{limit}’ automatisch auf einen Luftstrom umschalten, der höchstens 650 m³/h beträgt.

(2) Luftschallemission

Wird nach dB(A) re 1 pW gemessen.

Abbildung kann vom Original abweichen



A



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



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)
Nutzbare Volumen des Garraums	59 Liter
Größe des Gerätes	mittel: 35 l < Volumen < 65 l
Restwärmanzeige	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

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

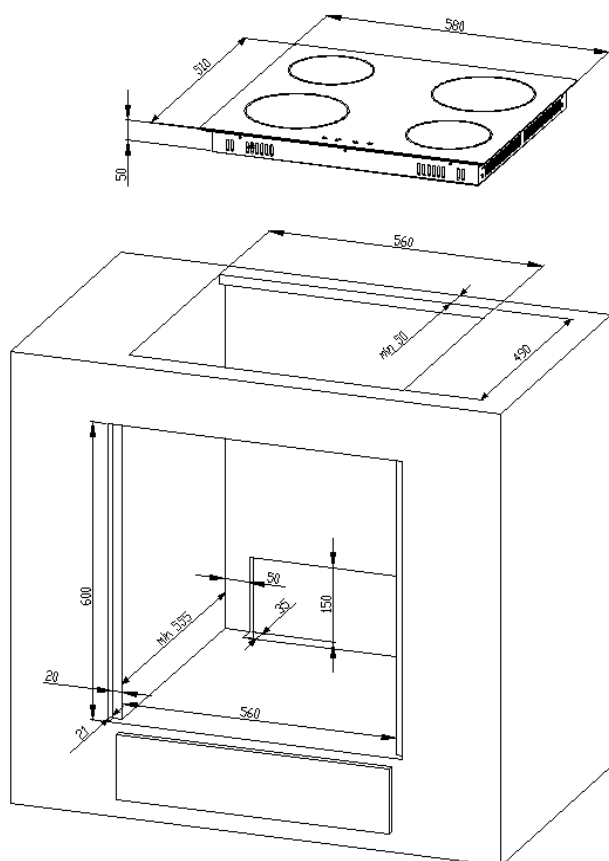


Abbildung kann vom Original abweichen



Einbau-Kühlschrank KS120.4A++EB

Beschreibung

Sehr Stromsparend dank
Energieeffizienzklasse E

LED-Beleuchtung

4 Sterne Gefrierfach

Nischenhöhe 88cm

wechselbarer Türanschlag

Schlepptürtechnik



E



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
Nutzhalt Gesamt	118 Liter
Nutzhalt Kühlen	104 Liter
Nutzhalt 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

Ausstattung	
Kompressor	1
wechselbarer Türanschlag	ja
Schleppscharniere	ja
Abtauverfahren Kühlen	automatisch
Abtauverfahren Gefrieren	manuell
Beleuchtung im Kühlraum	ja
Glasablagen Kühlraum	1
Gemüseschublade mit bruchsischerer 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

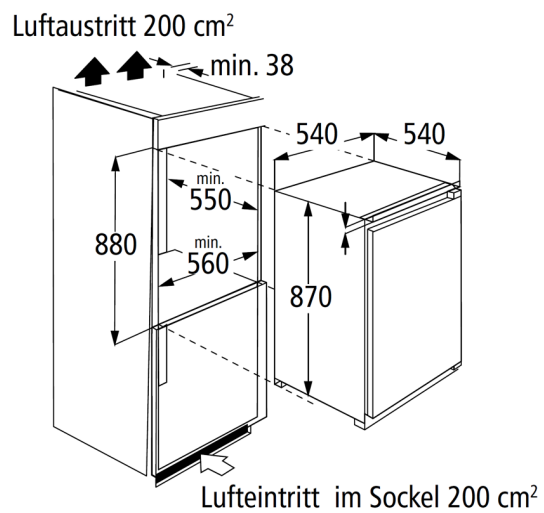


Abbildung kann vom Original abweichen



B



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

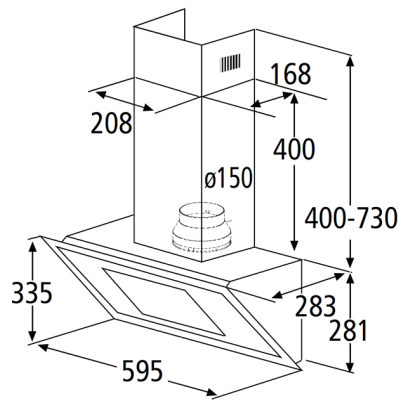


Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube mit Randabsaugung
Material	Schwarz Matt lackiert
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungsstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEHood)	30,00 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz)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

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)

Technische Zeichnungen





Bedienungsanleitung



Mode d'emploi



Instruction Manual

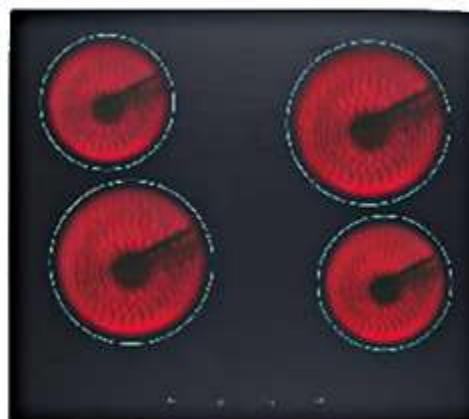


Gebruiksaanwijzing

Einbau-Backofen mit-Kochfeld
Four et table de cuisson encastrés

Built-In Oven & Hob
Ingebouwde oven en kookplaat

BIC3 I-GK-IX-2



Deutsch
English
Français
Nederlands

Seite 2
Page 24
Page 43
Pagina 64

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	3
2. Installation	8
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	8
2.2 Einbau des Kochfelds	8
2.3 Einbau des Backofens	9
2.4 Elektrischer Anschluss	11
3. Gerätebeschreibung.....	14
4. Bedienung.....	14
4.1 Vor der ersten Benutzung.....	14
4.2 Bedienfeld	15
4.3 Benutzung des Kochfelds	15
4.4 Benutzung des Backofens	16
4.5 Tipps zum Backen und Braten.....	17
4.6 Energie sparen.....	17
5. Reinigung und Pflege	18
5.1 Austausch des Leuchtmittels	19
5.2 Entnahme der Ofentür	20
5.3 Entnahme der Glasscheibe.....	20
5.4 Problembehandlung	21
6. Technische Daten	21
7. Entsorgung	22
8. Garantiebedingungen	23

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** 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.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
11. 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 Geräts widerstehen können.
12. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben

befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.

13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. BRANDGEFAHR!
17. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
18. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
19. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
20. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
21. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.

9. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
10. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
11. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
12. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
13. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
14. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 25 kg auf das Kochfeld.
9. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

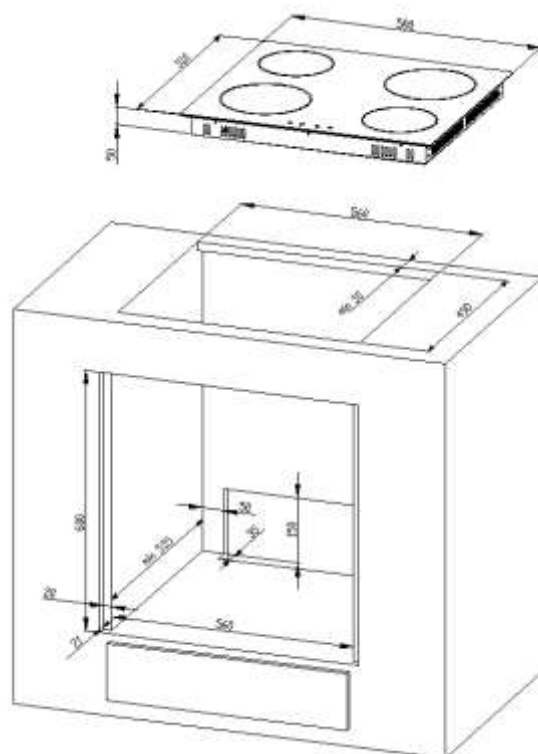
2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

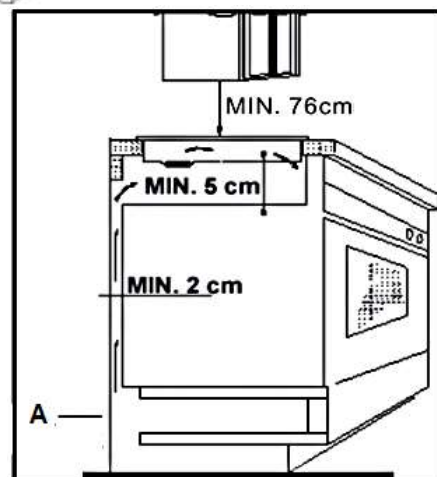
2.2 Einbau des Kochfelds

1. Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf der folgenden Abbildung vor.
 2. Passen Sie das Kochfeld in die Einbauvorrichtung ein. Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.
 3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klammern an der Einbauvorrichtung. Richten Sie dabei das Kochfeld waagerecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonalen Richtung fort, bis der Einbaurahmen sich fest an der Arbeitsplatte befindet.
- ❖ Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

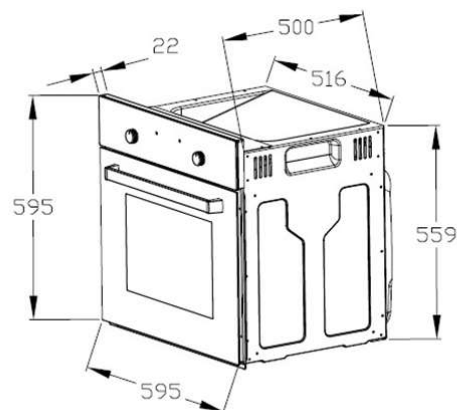


Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem sich darüber befindenden Hängeschrank muss mindestens 76 cm betragen.

A: Lufteinlass



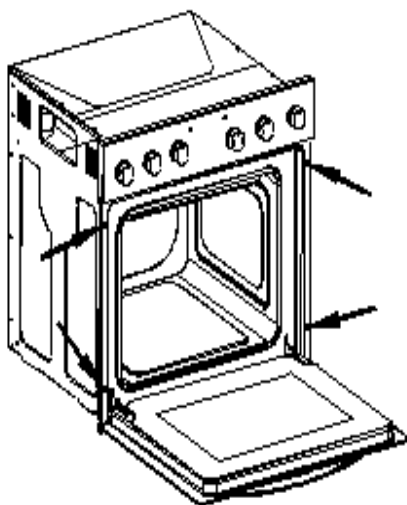
2.3 Einbau des Backofens



⚠ GEFAHR!

- 🔔 Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- 🔔 Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

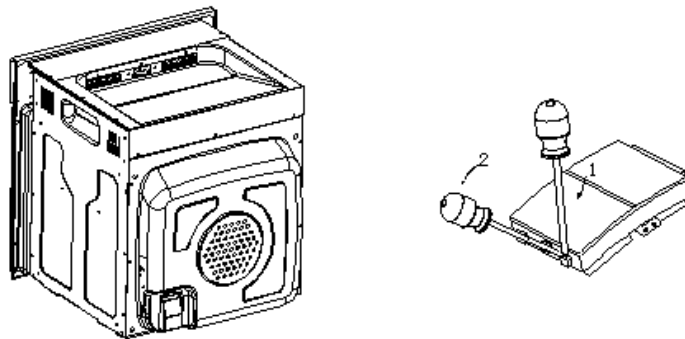
1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein.
4. Stellen Sie den Ofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Ofen an das Stromnetz an.
6. Setzen Sie den Ofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Ofen mit dem Kochfeld. Die Verbindungsstecker am Ende der Kabelgruppe, die aus dem Kochfeld kommt, müssen mit den dazugehörigen Verbindungskupplungen am Bedienfeld des Ofens verbunden werden. Stellen Sie diese Verbindung entsprechend der farblich gekennzeichneten Vorgabe her, d.h. verbinden Sie ein schwarzes Verbindungsstecker nur mit einer Verbindungskupplung derselben Farbe. (schwarz in schwarz, usw.).
7. Beenden Sie den Einbau des Geräts und befestigen Sie den Ofen mit den 4 Schrauben (Abb. rechts).



2.4 Elektrischer Anschluss

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

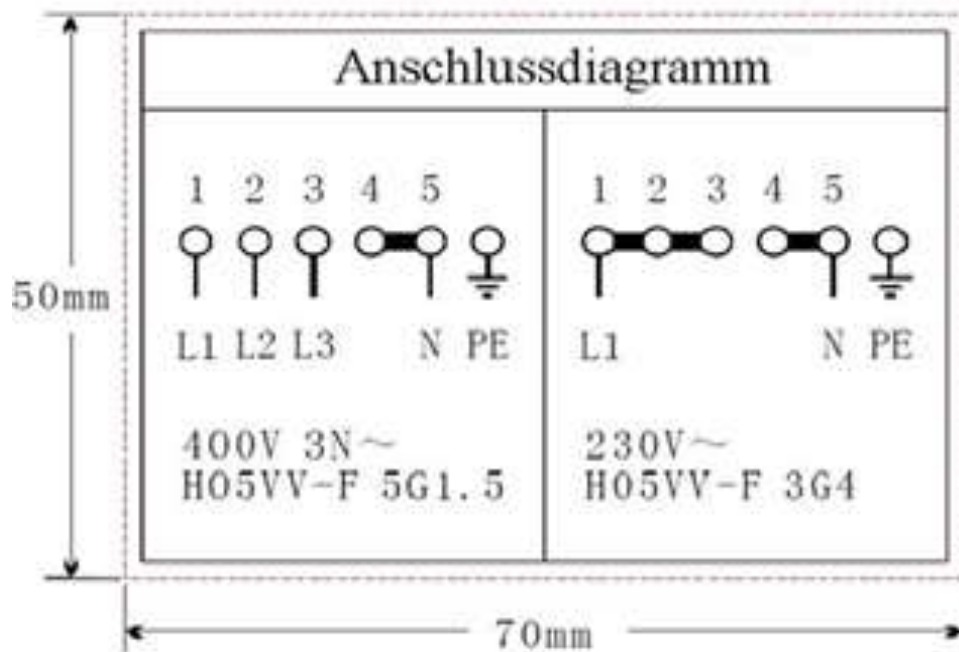
- ❖ Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (400 V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).



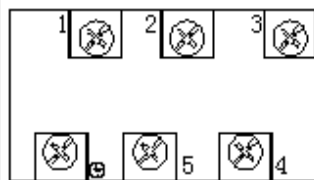
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).



Anschlussdiagramm

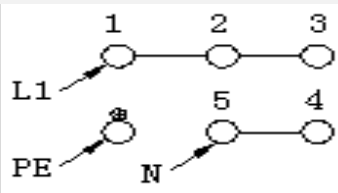


Spannung der Heizelemente 230V.
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem $\oplus$ PE-Anschluss verbunden werden.



Empfohlene Art der Anschlussleitung.

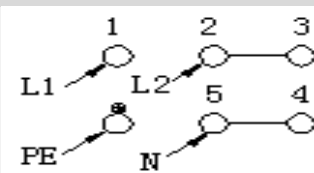
- Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5



H05VV-F3G4

Schutzleiter auf $\oplus$

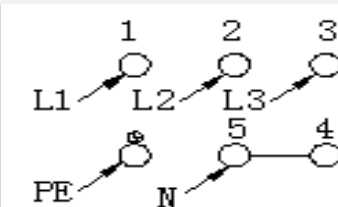
- Bei 400/230V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull. Brücke verbinden die Klemmen 2-3 und 4-5



H05VV-F4G2,5

Schutzleiter auf $\oplus$

- Bei 400/230V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull. Brücke verbindet 4-5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4-5



H05VV-F5G1,5

Schutzleiter auf $\oplus$

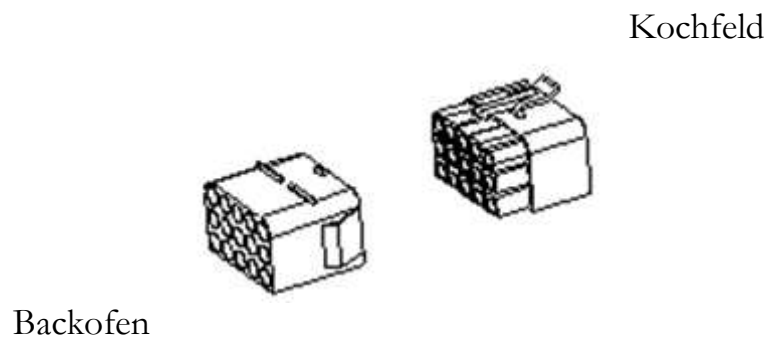
L1=R, L2=S, L3=T N= Anschluss Erde PE= Schutzleiteranschluss

- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Geräts ausgestattet sein.

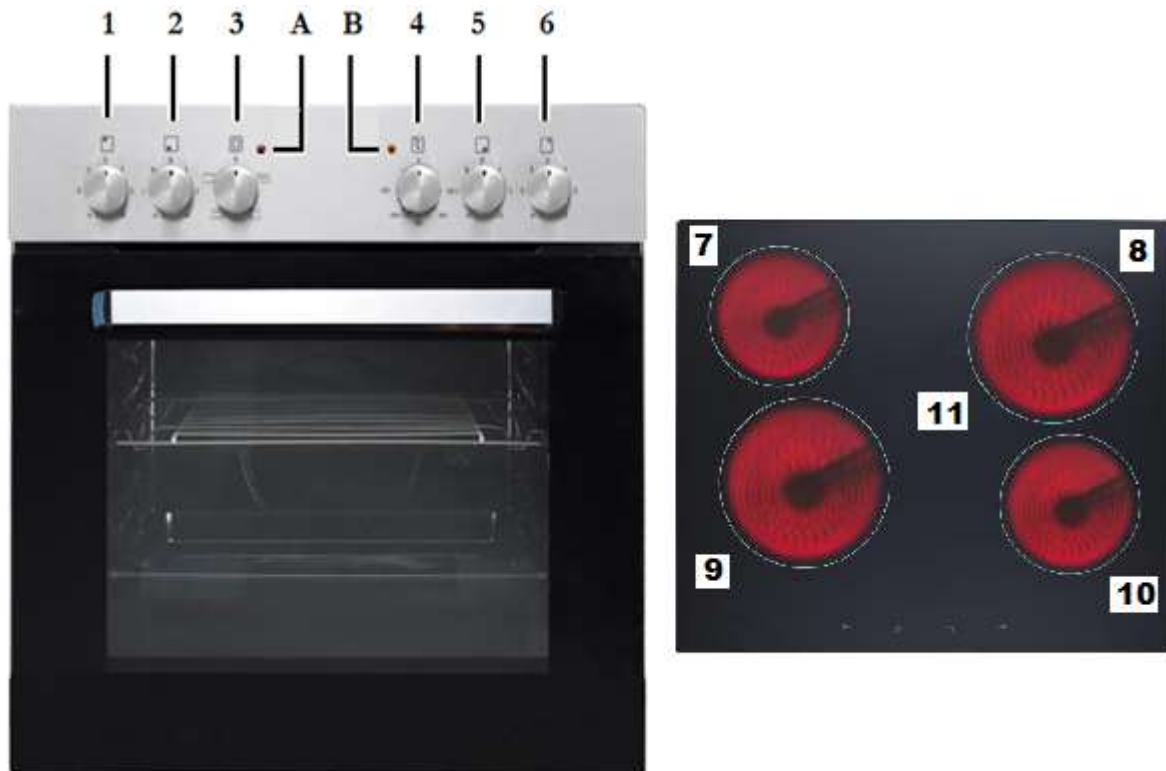
2. Das Gerät muss geerdet werden.
3. Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

➔ Elektrischer Anschluss - Kochfeld

Das Kochfeld arbeitet mit einer Stromspannung von 230V AC. Die Stromversorgung wird über den Backofen durchgeführt. Führen Sie den Anschluss ordnungsgemäß entsprechend der folgenden Abbildung durch.



3. Gerätebeschreibung



1	Drehschalter für Kochfeld – hinten links	7	Ø 145 mm; 1200W
2	Drehschalter für Kochfeld – vorne links	8	Ø 180 mm; 1800W
3	Drehschalter für Ofen/Funktionswahl	9	Ø 180 mm; 1800W
4	Drehschalter Ofen/Temperaturkontrolle	10	Ø 145 mm; 1200W
5	Drehschalter für Kochfeld/vorne rechts		
6	Drehschalter für Kochfeld - hinten rechts		
A	Kontrollleuchte Kochfeld - rot	B	Kontrollleuchte Ofen-orange

4. Bedienung

4.1 Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Ofeninnenraum 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 Ofen auf 250° C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.
- **HINWEIS!** Reinigen Sie den Innenraum des Ofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel

4.2 Bedienfeld



A	Drehschalter für Kochfeld hinten links	zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
B	Drehschalter für Kochfeld vorne links	zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
C	Drehschalter für Ofen-Funktionswahl	Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen
D	Drehschalter für Ofen-Temperaturkontrolle	Einstellbar von 50°C - 250°C
E	Drehschalter für Kochfeld-vorne rechts	zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
F	Drehschalter für Kochfeld-hinten rechts	zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen

4.3 Benutzung des Kochfelds

- ❖ Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.
- ❖ Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position 0/ AUS/OFF. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

4.4 Benutzung des Backofens

Der Ofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze aufgewärmt werden. Die Benutzung des Ofens wird durch den Drehschalter für die Ofenfunktionen kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.

Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den Drehschalter für die Temperaturkontrolle des Ofens auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50°C – 250°C wählen.

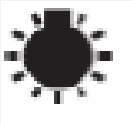
Sie schalten den Ofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position 0 einstellen.



Das orange Signallicht zeigt an, dass der Ofen eingeschaltet ist.

- ❖ Das orange Licht zeigt an, dass der Ofen aufgeheizt wird.
- ❖ Wenn das orange Licht erlischt, hat der Ofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Ofen gestellt werden, wenn das orange Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Beim Backen geht das orange Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Ofens aufrechtzuerhalten.
- ❖ Das orange Licht zeigt an, dass der Ofen eingeschaltet ist. Das orange Licht leuchtet ebenfalls, wenn die Innenbeleuchtung eingeschaltet wird.

➔ **Ofenfunktionen**

	➤ Innenbeleuchtung ➤ Schaltet die Innenbeleuchtung des Ofens separat an, z.B. zur Reinigung des Ofeninnenraums.
	➤ Oberhitze an ➤ Beheizt den Ofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben.
	➤ Unterhitze an ➤ Beheizt den Ofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.



- Oberhitze und Unterhitze an
- Bei dieser Einstellung wird der Ofen konventionell beheizt.

4.5 Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

4.6 Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass der Kochring und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.

- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Schalten Sie die Kochringe bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Ofens
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5. Reinigung und Pflege

WARNUNG!

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

Kochfeld

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

Reinigungsmittel

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

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.



Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.

Ofentür

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

5.1 Austausch des Leuchtmittels

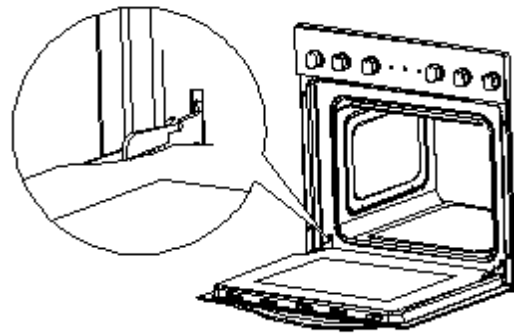
1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300°C) mit den folgenden Eigenschaften
 - Volt 230V
 - Leistung 25W
 - Gewinde E14
3. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
4. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
5. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.

¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

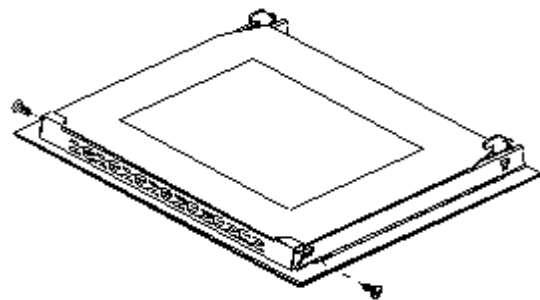
5.2 Entnahme der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.
4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Ofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.
7. Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.



5.3 Entnahme der Glasscheibe

1. Schrauben Sie den Halterungsverschluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
4. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.



5.4 Problembehandlung

Regelmäßige Kontrollen

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

Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

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

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

6. Technische Daten

Typ	Einbaubackofen mit Glaskeramik-Kochfeld	
Energieklasse	A	
Anschlussleistung	max. 8,35 kw	
Energieverbrauch bei konventioneller Nutzung	0,76 kw/h	
Kochringe	4, mit Restwärmeanzeige	
Leistung Kochzonen	2*140mm a 1,2kw	2*180mm a 1,8 kw
Backofen mit 3 Funktionen	Oberhitze; Unterhitze; Ober-/Unterhitze	
Gehäusekühlung	✓	

Tür	Schwarzes Glas	
Netto Backraumvolumen	59 Liter	
Gewicht Brutto / Netto	39,00 kg	33,50 kg

7. Entsorgung

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

8. Garantiebedingungen

Für Elektro-Großgeräte; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Dear customer! 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 instructions.....	25
2. Installation	29
2.1 Unpacking and positioning.....	29
2.2 Installation/hob	29
2.3 Installation/oven.....	31
2.4 Electrical connection.....	32
3. Main components	34
4. Operation.....	35
4.1 Before the first use	35
4.2 Control panel.....	35
4.3 Hob.....	36
4.4 Oven.....	36
4.5 Helpful hints.....	37
4.6 How to save energy	37
5. Cleaning and maintenance	38
5.1 Replacing of the illuminant.....	39
5.2 Removing of the door.....	39
5.3 Removing of the glass panel	40
5.4 Trouble shooting.....	40
6. Technical data.....	41
7. Waste management.....	42
8. Guarantee conditions	42

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.
-  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.

1. Safety instructions

-  Read 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.

 **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.

-  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 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.

DANGER!

1. 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 electricity supplier
2. All electrical work 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
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service. Original spare parts should be used only.
5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

WARNING!

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

5. If the cooking zones are cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box). **Risk of electric shock.**
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
8. 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
9. 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.
10. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100°C.
11. 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 during operation.
12. 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.
13. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
14. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
15. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
16. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
17. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
18. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
19. 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.
20. Children must not play with the appliance. Always supervise children if they are near the appliance.
21. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking 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!

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 door of the oven. 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. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
8. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
9. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
10. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
11. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware.
12. 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.
13. **Always** use oven-gloves.
14. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize 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 stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. 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.
8. Do not put any cookware with a weight of more than 25 kg on the hob.
9. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware with a weight of more than 15 kg on the door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

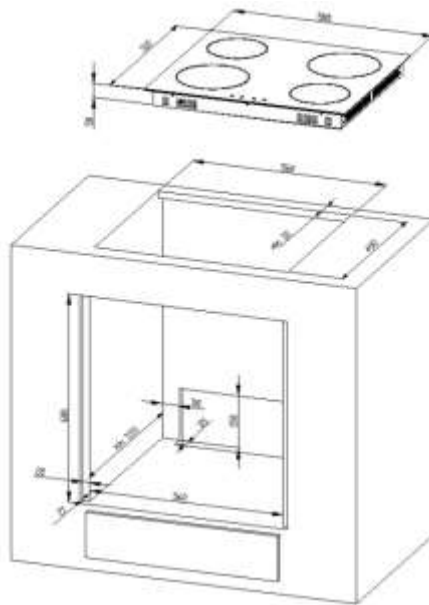
2. Installation

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. 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.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

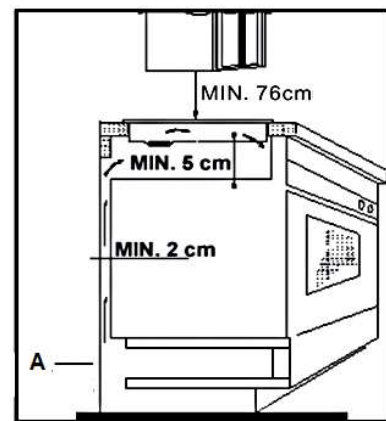
2.2 Installation/hob

-  Make an installation-opening with the dimensions given on the drawing below).
- ❖ Fix the supplied sealing tape on the corresponding place of the hob.
- ❖ Check the seal for perfect fit and overall cover. Insert the electric hob in the opening and align it correctly.
- ❖ Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.
- ❖ The hob must be vented properly. Air inlet and air outlet must not be blocked.

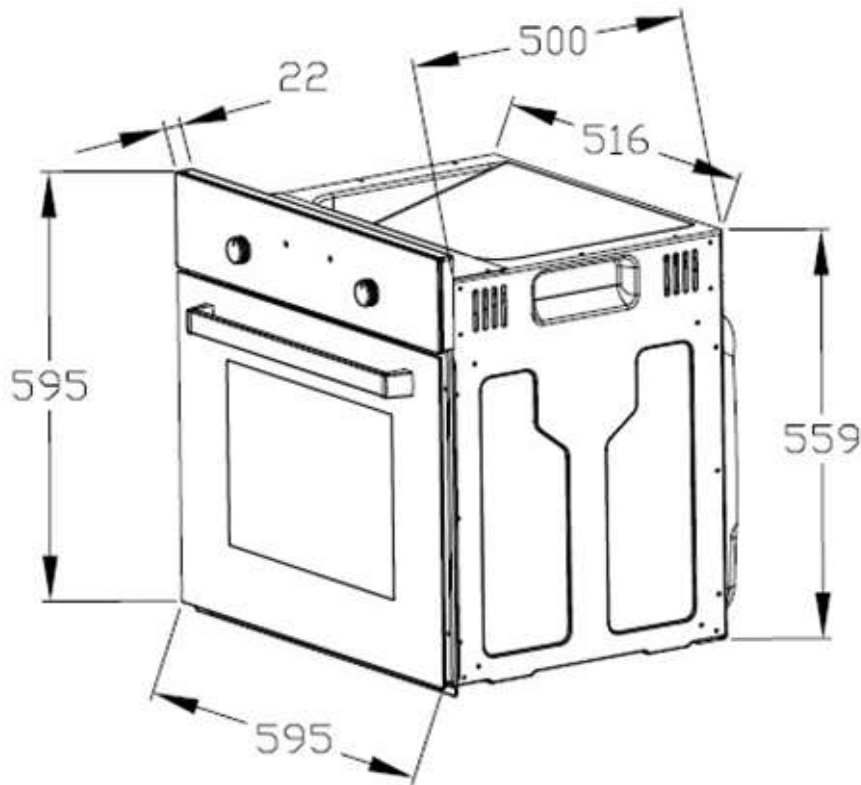


Min. safety distance between hob and a cupboard above = 76 cm.

A: Air inlet

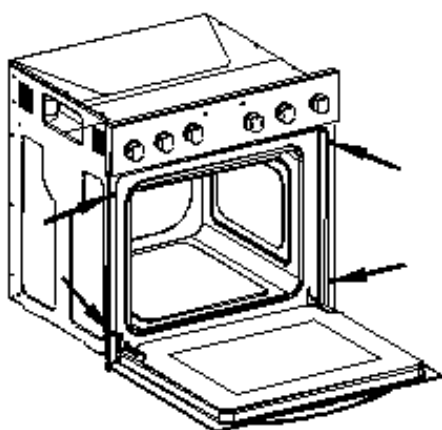


2.3 Installation/oven



⚠ DANGER!

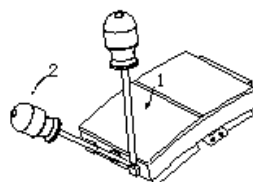
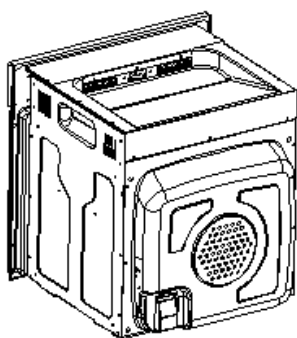
- 🔔 The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.
 - 🔔 All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
1. Turn off the energy supply (fuse box).
 2. Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below.
 3. Place the hob in the built-in opening.
 4. Place the oven near the built-in opening.
 5. Connect the oven to the mains.
 6. Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets of the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour.
 7. Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (fig. 2, right side).



2.4 Electrical connection

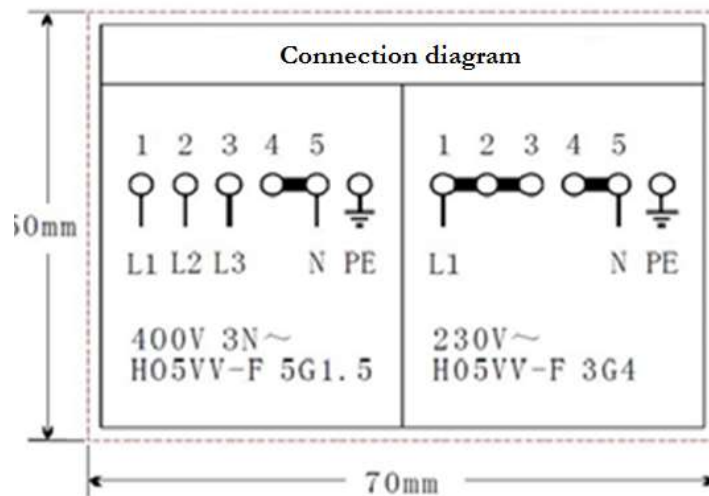
Instructions for the installer (qualified professional)

- ❖ The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~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 label 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).

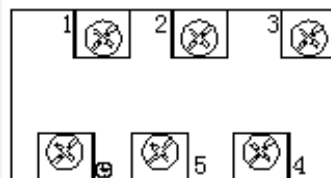


Move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box.

→ Connection diagram



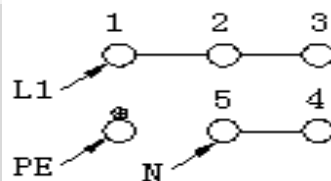
Voltage heating elements 230V.
Any kind of connection: the safety wire must be connected to the PE terminal.



Recommended type of connection lead.

- 1 For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals

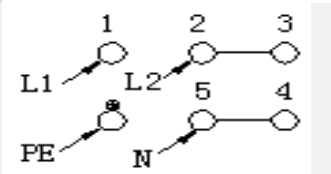
Protective ground to



H05VV-F3G4

- 2 For 400/230V earthed two-phase connection, bridges connect 2-3 terminals and 4-5 terminals

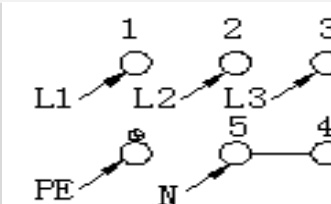
Protective ground to



H05VV-F4G2,5

- 3 For 400-230V earthed three-phase connection, bridges connect 4-5 terminals, 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

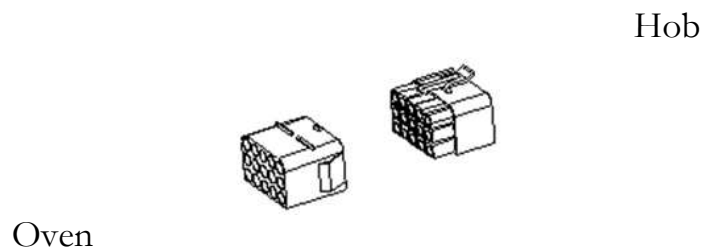
PE= earth wire terminal

1. Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
2. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
3. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest

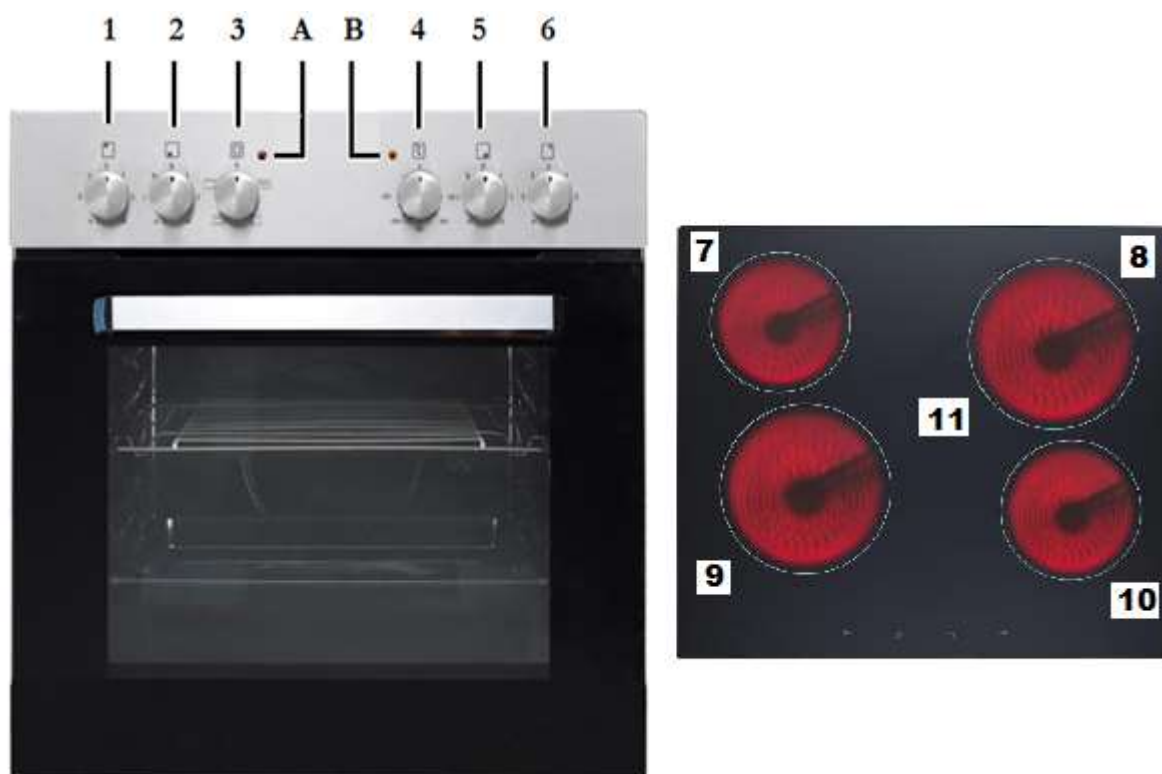
service centre. Original spare parts should be used only..

➔ Electrical connection - hob

The hob works with a voltage of 230V AC. The electrical connection gets the power from the oven. Carry out the connection properly and as described on the drawing below.



3. Main components



1	Rotary knob cooking zone – rear left	7	Ø 145 mm; 1200W
2	Rotary knob cooking zone – front left	8	Ø 180 mm; 1800W
3	Rotary knob oven/function control	9	Ø 180 mm; 1800W
4	Rotary knob oven /temperature control	10	Ø 145 mm; 1200W
5	Rotary knob cooking zone /front right		

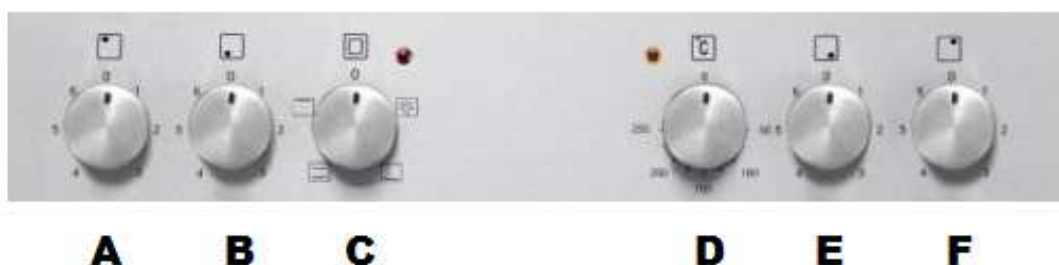
6	Rotary knob cooking zone - rear right	
A	Control light hob - red	B Control light oven- orange

4. Operation

4.1 Before the first use

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 (250⁰ C) for 30 minutes. Now 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.
6. **NOTICE!** Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

4.2 Control panel



A	rear left cooking zone control knob	turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
B	front left cooking zone control knob	turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
C	oven function selection knob	choose your desired function to cook
D	control of the oven-temperature	can be adjusted from 50 ⁰ C to 250 ⁰ C
E	front right cooking zone control knob	turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.
F	rear right cooking zone control knob	turn clockwise or anticlockwise to turn on the hob.

4.3 Hob

- ❖ Put a cookware directly onto a cooking zone. Turn the corresponding knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
- ❖ Turn the knob to position O/OFF/AUS to stop cooking.

4.4 Oven

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters. The operation of the oven is controlled by the oven function knob. To set a function you should turn the knob to the desired position.

To select a temperature, use the temperature regulator knob to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50-250°C.

The oven can be switched off by setting both of these knobs to position “0”.

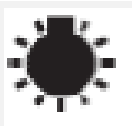


A signal light (orange) indicates that the oven is operating.

- ❖ The orange light indicates that the oven is heating.
- ❖ If the orange light goes off the oven has reached the temperature you preset.
- ❖ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the orange light has gone off for the first time.
- ❖ While the oven is operating, the orange light will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.
- ❖ The orange light indicates that the oven is operating. The orange light is also on, when the interior light of the oven is switched on.



Functions of the oven



- interior light
- switches separately on the interior light of the oven, e.g. for cleaning the oven inside.



- top heat on
- switches on the top heater of the oven, e.g. for final backing from above.



- bottom heat on
- switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom.



- top heat and bottom heat on
- allows the oven to be heated conventionally.

4.5 Helpful hints

- ❖ We recommend to use 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 grillage, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once.
- ❖ Never pour cold water on the meat.

4.6 How to save energy

- ❖ Use proper cookware for cooking. Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 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!).
- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.

- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ For long cooking times, switch off the heating zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1kg 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.
- ❖ 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 cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

5. Cleaning and maintenance

WARNING!

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
Disconnect the appliance from the mains before maintenance.

Hob

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

Detergent

- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! ²
- Do not use essential oils!
- Never use solvents.

Oven

- Clean the oven after use.
- Switch on the internal light while cleaning.
- 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.
- Dry after cleaning.

² Detergents such as vinegar, citric acid etc.

- Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- 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.



➤ **Never use a steam cleaner.**

Oven-door

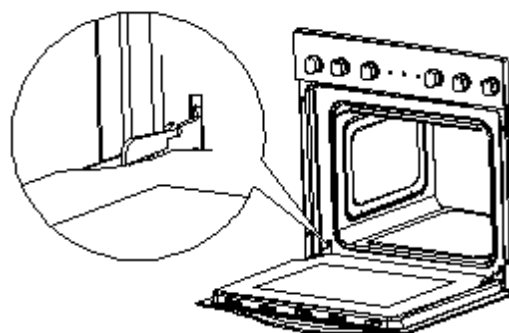
- Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

5.1 Replacing of the illuminant

1. unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
 2. unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb. Choose a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - Voltage 230V
 - Power 25W
 - Thread E14.
 3. Do not use any other type of bulb.
 4. Screw the bulb in, Check its proper position in the ceramic socket.
 5. Replace the lamp cover.
- According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

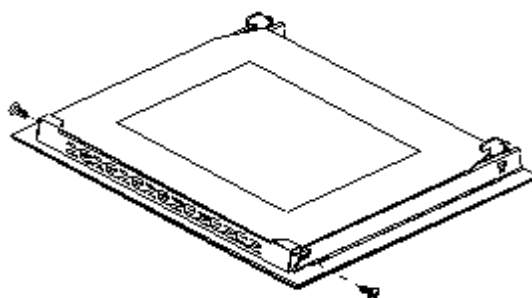
5.2 Removing of the door

1. Open the door and push the safety catch upwards.
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.
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.



5.3 Removing of the glass panel

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.
3. After cleaning, insert and block the glass panel.
4. Screw in the blocking mechanism..



5.4 Trouble shooting

Periodical controls:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should provide a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. All malfunctions should be repaired immediately.

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.

Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
Appliance does not work at all.	
➤ The appliance is not supplied with energy.	➤ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply.
Internal light does not work.	
➤ The illuminant is loose or damaged.	➤ Tighten or replace the illuminant.

6. Technical data

Type	Built-in oven & glass-ceramic hob	
Energy rating	A	
Power rating	max. 8.35 kw	
Energy consumption when conventionally used	0.76 kw/h	
Cooking zones	4, incl. residual heat indicator	
Power cooking zones	2*140mm a 1.2 kw	2*180mm 1.8 kw
Oven incl. 3 functions	Top heat; bottom heat; top-/bottom heat	
Cooling of housing	✓	
Door	Black glass	
Net oven volume	59 litres	
Weight gross / net	39.00 kg	33.50 kg

7. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
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.

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 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.

 August 2014

Cher client ! Nous tenons à vous remercier pour l'achat d'un produit de notre vaste gamme d'appareils électroménagers. Veuillez lire le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez le présent mode d'emploi dans un lieu sûr pour référence ultérieure. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

Repertoire

1. Consignes de sécurité	45
2. Installation	49
2.1 Déballage et installation	49
2.2 Installation/table de cuisson	49
2.3 Installation/four.....	51

2.4 Raccordement électrique.....	52
3. Composants principaux	54
4. Fonctionnement.....	56
4.1 Avant la première utilisation.....	56
4.2 Panneau de commande	56
4.3 Table de cuisson.....	57
4.4 Four	57
4.5 Conseils pratiques	58
4.6 Comment économiser de l'énergie	59
5. Nettoyage et entretien	60
5.1 Changement de l'ampoule	61
5.2 Démontage de la porte du four	61
5.3 Démontage de la table de cuisson en verre	62
5.4 Instructions de dépannage.....	62
6. Données techniques	63
7. Gestion de déchets	63

UE – Déclaration de Conformité

- ★ Les Déclarations de Conformité de l'UE des produits décrits dans le présent mode d'emploi sont disponibles.
- ★ Les documents pertinents peuvent être demandés auprès du détaillant par les autorités compétentes.
- i** Les chiffres figurant dans le présent mode d'emploi peuvent différer dans certains détails de la conception actuelle de votre appareil. Néanmoins, dans un tel cas, veuillez suivre les instructions. Contenu non compris.
- i** Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification qui n'a pas d'influence sur les fonctions de l'appareil. Veuillez éliminer l'emballage conformément aux réglementations locales et municipales en vigueur.
- i** L'appareil que vous avez acheté peut être une version améliorée de l'unité pour lequel le présent mode d'emploi a été imprimé. Néanmoins, les fonctions et les conditions d'utilisation sont identiques. Ce mode d'emploi est donc toujours valable.

-  Les modifications techniques ainsi que les fautes d'impression demeurent sous réserve.

1. Consignes de sécurité

-  Lisez **les consignes de sécurité** avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Toute information apparaissant sur ces pages sert à protéger l'utilisateur. Si vous ignorez les consignes de sécurité, vous mettez votre santé et votre vie en danger.

 **DANGER !** signale une situation à risque qui, si elle est ignorée, entraînera la mort ou des blessures graves.

 **MISE EN GARDE !** signale une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères.

 **ATTENTION !** signale une situation à risque qui, si elle est ignorée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

 **AVIS !** signale des dommages possibles sur l'appareil.

-  Conservez le présent mode d'emploi dans un lieu sûr afin que vous puissiez le consulter à chaque fois que cela est nécessaire. Suivez attentivement les consignes afin d'éviter toute blessure ou tout endommagement de l'appareil.
-  Vérifiez la périphérie technique de l'appareil ! Est-ce que tous les fils et les connexions avec l'appareil fonctionnent bien ? Ou sont-ils usés par le temps et ne correspondent pas aux exigences techniques de l'appareil ? Un contrôle des connexions existantes et récemment créé doit être effectué par un professionnel agréé. Toutes les connexions et les composants électriques (y compris les fils dans un mur) doivent être vérifiés par un professionnel qualifié. Toutes les modifications apportées au réseau électrique permettant l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié.
-  L'appareil est destiné uniquement à usage privé.
-  L'appareil est destiné à cuisson uniquement dans une habitation privée.
-  L'appareil est conçu uniquement pour un usage à l'intérieur.
-  L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé à des fins commerciales, pendant le camping et dans les transports en commun.
-  Veuillez utiliser l'appareil conformément uniquement à son usage prévu.
-  Ne laissez pas quelqu'un qui ne connaît pas bien le présent mode d'emploi utiliser l'appareil.
-  Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent

les risques encourus. **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et **l'entretien quotidien** ne doivent pas être effectués par **les enfants**, à moins qu'ils soient surveillés.

DANGER !

1. L'appareil doit être branché au secteur par un professionnel qualifié, qui est formé et qui se tient aux exigences locales et règlements supplémentaires de votre fournisseur d'énergie.
2. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation en énergie. La connexion doit être effectuée conformément aux réglementations locales et juridiques actuelles.
3. **Ne branchez pas** l'appareil au secteur si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation ou la fiche sont visiblement endommagés.
4. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous prions de vouloir bien contacter le service après-vente. Utilisez uniquement les pièces détachées originales.
5. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou un service après-vente autorisé ou un professionnel qualifié.

ATTENTION !

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage et l'entretien.
2. L'appareil doit toujours être mis à la terre et protégé conformément aux exigences de votre fournisseur d'énergie local. Le circuit de courant principal doit être équipé d'un dispositif de mise en arrêt de sécurité.
3. Toutes les modifications au réseau électrique pour permettre l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié.
4. Dans le cas d'un événement provoqué par un dysfonctionnement technique, débranchez l'appareil du secteur. Signalez le dysfonctionnement à votre centre de service de sorte à ce qu'il puisse être réparé.
5. Si les zones de cuisson sont fissurées ou endommagées en quel que soit la sorte, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du secteur (le boîtier à fusibles). **Risque de choc électrique.**
6. N'effectuez pas de modifications à votre appareil.
7. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer de graves dégâts. Toujours contacter le

centre de service le plus proche. Seules les pièces de rechange d'origine doivent être utilisées pour les réparations.

8. La cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereuse et peut causer un incendie. NE tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
9. La pièce où l'appareil est installé doit être sèche et bien ventilée. Lorsque l'appareil est installé, il est nécessaire d'assurer un accès facile à l'ensemble des éléments de commande.
10. Le placage d'armoires doit être fixé avec une colle résistante à la chaleur, qui est peut résister à une température de 100°C.
11. Les meubles adjacents ou l'encastrement et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de résister pendant le fonctionnement de l'appareil à une température de 85°C au minimum au-dessus de la température ambiante de la pièce où l'appareil est installé.
12. Ne pas installer l'appareil dans les pièces ou dans les zones qui contiennent des substances inflammables comme l'essence, le gaz ou la peinture. Cet avertissement se réfère également à la vapeur que ces substances dégagent.
13. Les hottes aspirantes doivent être installées selon les consignes de leurs fabricants.
14. Ne chauffez pas les pièces dans votre domicile ni ne séchez votre linge en utilisant l'appareil.
15. N'installez pas l'appareil à la proximité des rideaux ou des meubles rembourrés. **RISQUE D'INCENDIE !**
16. Ne stockez pas des objets dans le four. **RISQUE D'INCENDIE !**
17. L'équipement ménager et les fils de raccordement ne doivent pas toucher le four chaud ou la table de cuisson vu que le matériau d'isolation n'est généralement pas résistant à la chaleur.
18. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur causera de graves dégâts aux composants électriques de l'appareil. **Risque de choc électrique !**
19. Les parties accessibles du four deviennent chaudes pendant le fonctionnement, donc ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut causer des brûlures graves.
20. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants s'ils sont près de l'appareil.
21. Utilisez uniquement des protections de cuisinière conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou mentionnées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou des protections de cuisinière incorporées dans l'appareil. L'utilisation des protections inappropriées peut provoquer des accidents.

 **MISE EN GARDE !**

1. L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les composants chauds à l'intérieur du four.
2. N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs et âcres ou des objets acérés pour nettoyer la porte du four. Sinon, vous risquez de rayer la surface et d'endommager le verre.
3. Ne mettez pas d'plats ou de plateaux de cuisson directement sur la base à l'intérieur du four. Ne couvrez pas la base à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium.
4. La table de cuisson doit être propre à chaque fois. Les zones de cuisson salies ne transfèrent pas la chaleur correctement.
5. Protégez la table de cuisson contre la corrosion.
6. Éteignez les zones de cuisson salies.
7. Éteignez la table de cuisson complètement en cas d'endommagement ou de dysfonctionnement.
8. Ne laissez pas les casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur une zone de cuisson allumée ; la graisse chaude peut prendre feu spontanément.
9. Gardez la porte du four toujours fermée si vous utilisez l'une des fonctions du four.
10. Ne mettez pas de plats de cuisson directement sur la base à l'intérieur du four. Utilisez les plateaux.
11. Les parties intérieures du four deviennent très chaudes. Ne touchez aucune partie à l'intérieur du four si vous opérez avec vos plats de cuisson.
12. Soyez prudent si vous ouvrez la porte. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes du four ou avec la vapeur qui s'échappera du four.
13. Utilisez **toujours** des gants de four.
14. Le présent appareil est conforme à la législation de sécurité européenne actuelle. Nous tenons à souligner que cette conformité ne nie pas le fait que les surfaces de **l'appareil deviennent chaudes** pendant l'utilisation et **continueront à garder et à émettre de la chaleur, même si l'appareil cesse de fonctionner.**

AVIS

1. Lorsque vous déplacez l'appareil, maintenez-le à sa base et soulevez-le soigneusement. Gardez l'appareil en position verticale.
2. N'utilisez jamais la porte pour déplacer l'appareil, car vous endommagerez les charnières.
3. L'appareil doit être transporté et installé par au moins **deux personnes**.
4. Lorsque vous déballez l'appareil, vous devriez prendre note de la position de chaque partie des accessoires à l'intérieur au cas où vous avez à le remballer et à le transporter ultérieurement.
5. N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient installés correctement.

6. Ne vous mettez pas sur la base, les tiroirs, les portes, etc. de l'appareil ni ne vous penchez dessus.
7. Les sorties d'air de l'appareil ou de sa structure encastrée (si l'appareil est apte à être encastré) doivent être complètement ouvertes, débloquées et libres de tout type de saleté.
8. Ne mettez aucun plat de cuisson pesant plus de 25 kg sur la table de cuisson.
9. Ne mettez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four. Ne mettez aucun plat de cuisson pesant plus de 15 kg sur la porte du four. Ne vous appuyez pas sur la porte ouverte du four car vous risquez d'endommager les charnières.

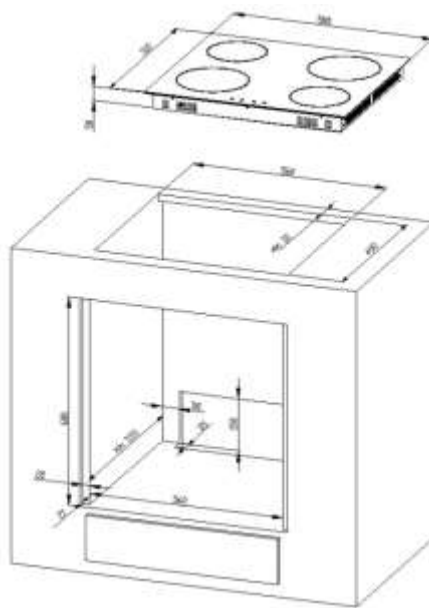
2. Installation

2.1 Déballage et installation

1. Déballer l'appareil avec soin. Débarrassez-vous de l'emballage comme décrit dans le chapitre de gestion des déchets.
2. Enlevez complètement la protection pour le transport. Soyez très prudent et n'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour enlever les résidus de la protection pour le transport.
3. Vérifiez à ce que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas visiblement endommagés.
4. N'installez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie ; sinon l'isolation de l'installation électrique sera endommagée.
5. Installez l'appareil sur **un plancher plat, sec et solide**. Vérifiez la bonne installation avec un niveau à bulle.
6. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil.

2.2 Installation/table de cuisson

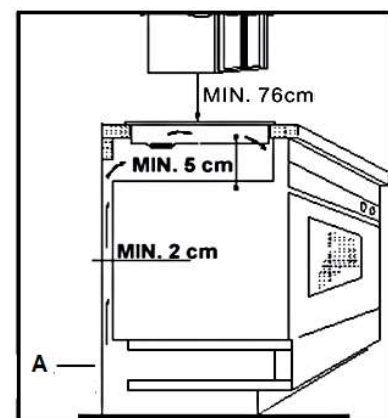
-  Faites une ouverture d'encastrement aux dimensions indiquées sur le dessin ci-dessous.



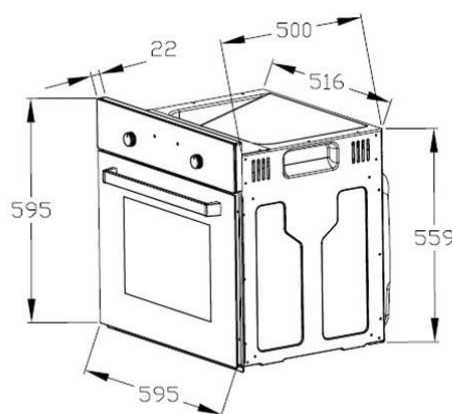
- ❖ Fixez la bande d'étanchéité jointe à la livraison sur la place correspondante de la table de cuisson.
- ❖ Vérifiez l'étanchéité pour un ajustement parfait et une couverture complète. Insérez la plaque de cuisson électrique dans l'ouverture et alignez-la correctement.
- ❖ À l'aide d'un tournevis standard, serrez les pinces d'ancrage uniformément en commençant par le centre et en allant en diagonale, jusqu'à ce que le rebord intégré soit serré sur le plan de travail.
- ❖ La table de cuisson doit être correctement ventilée. L'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées.

La distance de sécurité minimale entre la table de cuisson et le placard ci-dessus = 76 cm.

A: Entrée d'air

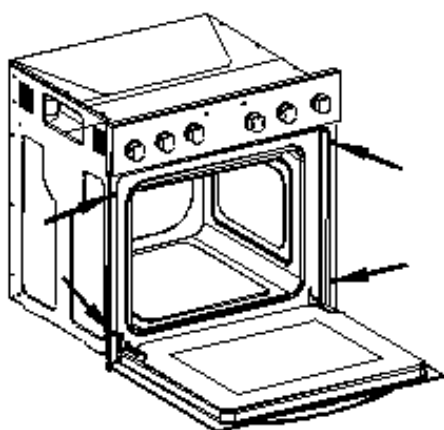


2.3 Installation/four



⚠ DANGER !

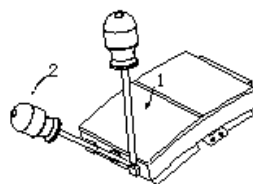
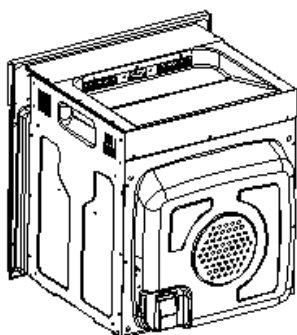
- 🔔 L'appareil doit être branché au secteur par un professionnel qualifié, qui est formé et qui se tient aux exigences locales et règlements supplémentaires de votre fournisseur d'énergie.
 - 🔔 Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation en énergie. Le raccordement doit être effectué conformément aux réglementations locales et juridiques actuelles.
1. Coupez l'alimentation électrique (le boîtier à fusibles).
 2. Prévoyez une ouverture répondant aux dimensions sur le dessin ci-dessous.
 3. Placez la table de cuisson dans l'ouverture de montage.
 4. Placez le four près de l'ouverture de montage.
 5. Branchez le four au réseau électrique.
 6. Insérez partiellement le four dans l'ouverture et raccordez le four à la table de cuisson. Les connecteurs à la fin du groupe de fils sortant de la table doivent être insérés dans les prises appropriées du panneau de contrôle du four en fonction de leur couleur, c'est-à-dire, un connecteur noir doit être inséré dans une prise marquée de la même couleur.
 7. Terminez l'installation de l'appareil et fixez le four avec 4 vis (le dessin N° 2, à droite).



2.4 Raccordement électrique

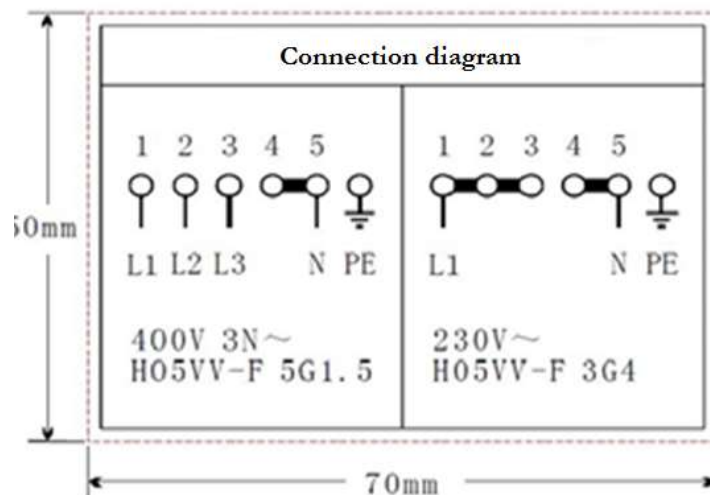
Les instructions pour l'installateur (professionnel qualifié)

- ❖ La cuisinière est fabriquée pour fonctionner avec un courant alternatif triphasé (400V3N ~ 50Hz). Rappelez-vous que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance de la cuisinière. Le câble de raccordement doit être fixé dans une pince de décharge de traction. Le fil de terre doit être connecté à la borne marquée. L'alimentation électrique de l'appareil doit être équipée d'un interrupteur d'urgence avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, ce qui déconnecte l'appareil entier du réseau dans un cas d'urgence. Lisez les informations sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement avant de connecter l'appareil au réseau.
- ❖ Lorsque la prise n'est pas accessible pour l'utilisateur **ou une connexion électrique fixe de l'appareil est exigée**, un dispositif de coupure omnipolaire doit être incorporé lors de l'installation. Les dispositifs de coupure sont des interrupteurs avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Il s'agit notamment des interrupteurs LS, les fusibles et les protecteurs (EN 30335).



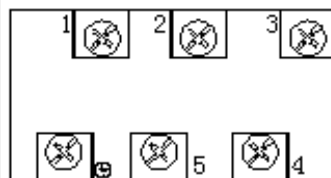
Déplacez le tournevis (1) légèrement vers le bas (2) pour ouvrir le boîtier.

➔ Schéma de raccordement



La tension des éléments chauffants est de 230V.

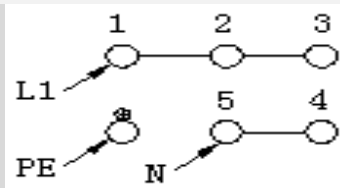
Tout type de connexion : le fil de sécurité doit être connecté à la borne PE.



Le type du câble de raccordement recommandé.

- 1 Pour une alimentation monophasée de 230 V mise à la terre, les ponts relient les bornes 1-2-3 et les bornes 4-5

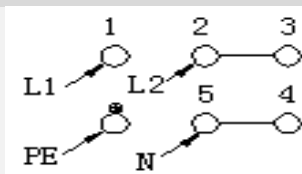
La terre de protection



H05VV-F3G4

- 2 Pour une alimentation biphasée de 400/230V, les ponts relient les bornes 2-3 et les bornes 4-5

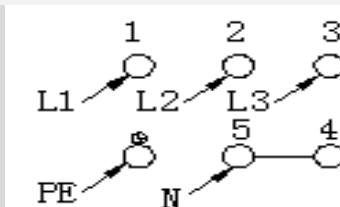
La terre de protection



H05VV-F4G2,5

- 3 Pour une alimentation triphasée de 400-230V, les ponts relient les bornes 4-5, les phases en succession 1,2 et 3, le neutre à 4-5

La terre de protection



H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T

N= Terre

PE= La borne de terre

1. Vérifiez à ce que les données techniques de votre approvisionnement en énergie respectent les valeurs sur la plaque signalétique.
2. Votre circuit interne doit être équipé d'un disjoncteur automatique.

3. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer de graves dégâts. Contactez toujours le centre de service le plus proche. Utilisez uniquement les pièces détachées d'origine.



Raccordement électrique – table de cuisson

La table de cuisson fonctionne avec une tension de 230V AC. Le raccordement électrique reçoit la puissance du four. Effectuez la connexion correctement et comme décrit sur le dessin ci-dessous.

Four

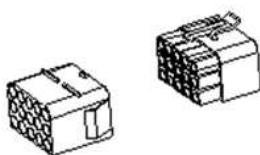
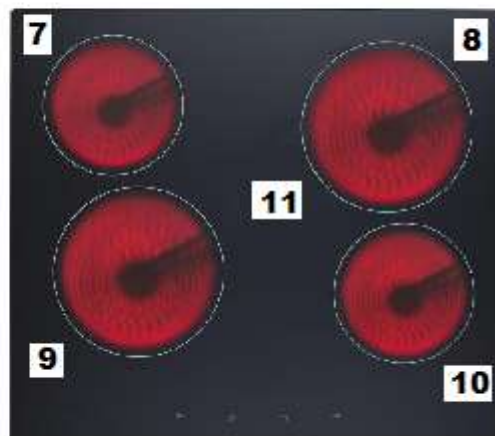


Table de cuisson

3. Composants principaux



1	Le bouton tournant de la zone de cuisson – l'arrière gauche	7	Ø 145 mm ; 1200W
2	Le bouton tournant de la zone de cuisson – l'avant gauche	8	Ø 180 mm ; 1800W
3	Le bouton tournant du four/La régulation du fonctionnement	9	Ø 180 mm ; 1800W
4	Le bouton tournant du four /La régulation de la température	10	Ø 145 mm ; 1200W
5	Le bouton tournant de la zone de cuisson /l'avant droit		
6	Le bouton tournant de la zone de cuisson – l'arrière droit		
A	Le voyant de contrôle pour table de cuisson - rouge	B	Le voyant de contrôle pour four - orange

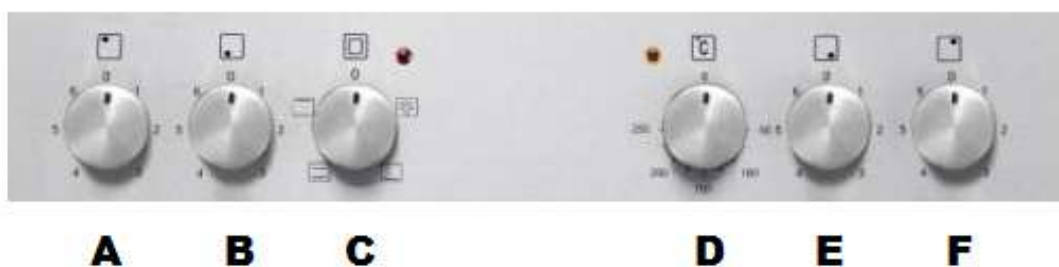
4. Fonctionnement

4.1 Avant la première utilisation

1. Retirez tous le matériel d'emballage.
2. Nettoyez le four à l'intérieur de tous les agents de protection.
3. Sortez les accessoires fournis et nettoyez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. Mettez en marche la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.
5. Laissez le four fonctionner (250° C) pendant 30 minutes. Une fois cela est fait, un peu de fumée et d'odeur peut être généré pendant 15 minutes environ. C'est normal. Ils sont générés par la substance, qui protège votre appareil contre les dégâts causés par l'expédition du fabricant.

AVIS ! Nettoyez le four uniquement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

4.2 Panneau de commande



A	Le bouton tournant de régulation de la zone de cuisson arrière gauche	Tournez dans le sens des aiguilles ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour tourner sur la table de cuisson.
B	Le bouton tournant de régulation de la zone de cuisson avant gauche	Tournez dans le sens des aiguilles ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour tourner sur la table de cuisson.
C	Le bouton tournant de sélection de fonctions du four	Sélectionnez votre fonction de cuisson souhaitée
D	La régulation de la température du four	Peut être ajustée du 50°C à 250°C

E	Le bouton tournant de la régulation de la zone de cuisson avant droit	Tournez dans le sens des aiguilles ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour tourner sur la table de cuisson.
F	Le bouton tournant de la régulation de la zone de cuisson arrière droit	Tournez dans le sens des aiguilles ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour tourner sur la table de cuisson.

4.3 Table de cuisson

- ❖ Mettez les plats de cuisson directement sur la zone de cuisson. Tournez dans le sens des aiguilles ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton tournant correspondant pour basculer sur la plaque de cuisson.
- ❖ Tournez le bouton sur la position O / OFF / AUS / ARRÊT pour arrêter la cuisson.

4.4 Four

Le four peut être chauffé à l'aide des éléments chauffants inférieurs et supérieurs. Le fonctionnement du four est contrôlé par le bouton tournant de régulation des fonctions du four. Pour régler une fonction, vous devez tourner le bouton à la position désirée.



Pour sélectionner une température, utilisez le bouton de réglage de la température pour régler la température désirée. Vous pouvez régler la température dans une fourchette de 50 à 250 °C. Le four peut être désactivé en réglant ces deux boutons sur la position « 0 ».



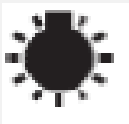
Le voyant (orange) indique que le four est en marche.

- ❖ Le voyant orange indique que le four chauffe.
- ❖ Si le voyant orange s'éteint, le four a atteint la température que vous avez programmée.

- ❖ Si une recette recommande de mettre des mets dans un four réchauffé, il n'est pas conseillé de le faire avant que le voyant orange ne s'éteigne pour la première fois.
- ❖ Pendant que le four fonctionne, le voyant orange s'éteindra et s'allumera temporairement afin de maintenir la température préréglée.
- ❖ Le voyant orange indique que le four est en marche. Le voyant orange est également allumé, lorsque l'éclairage intérieur du four est mis en marche.



Fonctions du four

	➤ Lumière intérieure ➤ Allume séparément la lumière intérieure du four, par exemple pour nettoyer le four à l'intérieur.
	➤ la chaleur par le haut est allumée ➤ allume les éléments chauffants du haut du four, par exemple pour la cuisson finale du haut.
	➤ la chaleur par le bas est allumée ➤ allume les éléments chauffants du bas du four, par exemple pour la cuisson finale du bas.
	➤ la chaleur par le haut et par le bas est allumée ➤ permet le four d'être chauffé de manière conventionnelle.

4.5 Conseils pratiques

- ❖ Nous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson fournie avec votre appareil.
- ❖ Il est également possible de faire cuire dans des moules à gâteaux et plateaux achetés ailleurs. **Pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des plateaux noirs qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.**
- ❖ Les moules et les plateaux avec des surfaces éclatantes ou brillantes ne sont pas recommandés pour l'utilisation de la méthode conventionnelle de chauffage (le chauffage par le haut et par le bas). L'utilisation de tels métaux peut rendre la base des gâteaux insuffisamment cuite.
- ❖ Avant de sortir un gâteau du four, vérifiez qu'il est prêt à l'aide d'un bâton de bois (lorsque le gâteau est prêt, le bâton doit sortir sec et propre après avoir été inséré dans le gâteau).
- ❖ Lorsque vous arrêtez le four, laissez le gâteau à l'intérieur pendant environ 5 minutes.
- ❖ Faites cuire la viande avec un poids de plus de 1 kg dans le four. Faites cuire les petits morceaux de nourriture sur la table de cuisson.

- ❖ Utilisez uniquement des plats de cuisson adaptés pour le four. Vérifiez à ce que leurs poignées sont aussi adaptées pour aller au four.
- ❖ Lorsque vous faites cuire la viande sur un grillage, insérez un bac de récupération avec une petite quantité d'eau dans le four (l'étagère doit être à la hauteur minimale).
- ❖ Retournez la viande au moins une fois.
- ❖ Ne versez jamais d'eau froide sur la viande.

4.6 Comment économiser de l'énergie

- ❖ Utilisez des plats appropriés pour la cuisson. Les plats de cuisson à fond plat et épais peuvent vous faire économiser jusqu'à 1 / 3 d'énergie électrique. Si possible, n'oubliez pas de couvrir vos plats de cuisson ; sinon vous allez utiliser quatre fois plus d'énergie !
- ❖ Prenez soin à ce que la taille des plats de cuisson correspond à la surface de la plaque chauffante.
- ❖ Un plat de cuisine ne doit jamais être inférieur à une plaque chauffante.
- ❖ Assurez-vous à ce que les plaques chauffantes et les plats de cuisson sont propres.
- ❖ La saleté empêche le transfert de chaleur. Plusieurs déversements brûlés peuvent souvent être éliminés par les produits, qui pourraient endommager l'environnement.
- ❖ Ne laissez pas un plat de cuisson trop souvent découvert (le contenu dans un récipient surveillé ne bouillera jamais !).
- ❖ N'ouvrez pas souvent la porte du four inutilement.
- ❖ Éteignez le four en temps utile et profitez de la chaleur résiduelle.
- ❖ Pour de longues cuissons, éteignez les zones de chauffage de 5 à 10 minutes avant de terminer la cuisson. Cela permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.
- ❖ N'utilisez le four que pour la cuisson de grands plats.
- ❖ La viande qui va jusqu'à 1 kg peut être cuite de manière plus économique dans une casserole sur la table de cuisson.
- ❖ Faites usage de la chaleur résiduelle du four.
- ❖ Si le temps de cuisson est plus long que 40 minutes éteignez le four 10 minutes avant la fin.
- ❖ Assurez-vous à ce que la porte du four soit bien fermée.
- ❖ La chaleur peut s'échapper à travers les déversements sur les joints de la porte. Nettoyez immédiatement les liquides renversés.
- ❖ N'installez pas la cuisinière près du réfrigérateur / congélateur. Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

5. Nettoyage et entretien

ATTENTION !

Arrêtez l'appareil et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer.
Débranchez l'appareil du réseau électrique avant l'entretien.

La table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après l'utilisation.
- Nettoyez la table en vitrocéramique avec un détergent disponible dans le commerce pour tables vitrocéramiques. Utilisez une éponge spéciale et de l'eau chaude.
- Retirez les résidus sur la table vitrocéramique avec un chiffon doux.
- Ne frottez pas la table vitrocéramique.
- Retirez les résidus avec un grattoir en silicone, qui est approprié pour tables vitrocéramiques. Ces grattoirs sont disponibles dans le commerce.

Le détergent

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ! N'utilisez pas de détergents bios ! ³
- N'utilisez pas d'huiles essentielles !
- N'utilisez jamais de solvants.

Le four

- Nettoyez le four après l'avoir utilisé.
- Éteignez la lumière intérieure avant le nettoyage.
- Nettoyez à l'intérieur avec de l'eau chaude et un peu de produit de lavage liquide. Utilisez une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.
- Séchez après le nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.
- Si vous utilisez le détergent spécial pour le four, vérifiez à ce que le détergent est conçu pour votre appareil (les instructions sur l'emballage du détergent).
- Tout dégât causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si la période de garantie de l'appareil est toujours valide.



N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

La porte du four

- Nettoyez la porte très soigneusement. N'utilisez pas de détergents abrasifs ; sinon, vous pouvez endommager ou casser le verre. Utilisez le produit de nettoyage et de l'eau chaude.

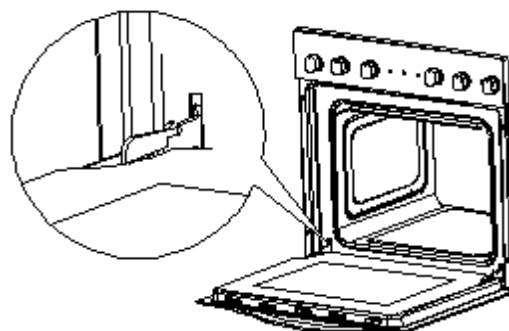
³ Produits comme vinaigre, acide citrique, etc.

5.1 Changement de l'ampoule

1. Dévissez et lavez le couvercle de la lampe et essuyez-le.
 2. Dévissez l'ampoule de la prise, remplacez l'ampoule. Choisissez une ampoule à haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :
 - a. Voltage 230V
 - b. Puissance 25W
 - c. Douille à vis E14.
 3. N'utilisez pas d'autre type d'ampoule.
 4. Vissez l'ampoule, vérifiez sa bonne position dans la douille en céramique.
 5. Remplacez le couvercle de la lampe.
- Selon le règlement N° 244/2009 de l'UE, votre appareil est classé comme un appareil électroménager en conformité avec les exigences d'écoconception applicables aux lampes à usage domestique non dirigées. Cela signifie que les ampoules, qui sont utilisées dans les appareils ménagers, ne doivent pas être utilisées pour éclairer les environnements résidentiels.

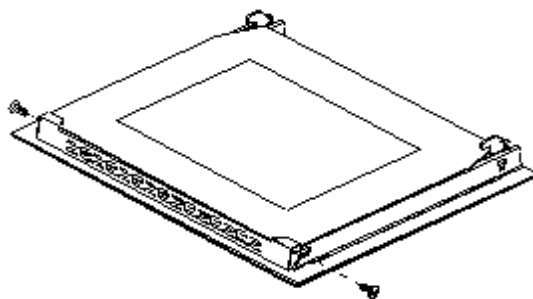
5.2 Démontage de la porte du four

1. Ouvrez la porte et poussez le loquet de sécurité vers le haut.
2. Fermez légèrement la porte.
3. Soulevez la porte et tirez-la vers votre direction.
4. Pour remonter, procédez dans l'ordre inverse.
5. Vérifiez que la rainure de charnière est correctement positionnée dans son support de guidage.
6. Après avoir remonté la porte, fermez le loquet de sécurité avec soin.
7. Si le cran de sûreté n'est pas fermé correctement, vous endommagerez les charnières lors de la fermeture de la porte.



5.3 Démontage de la table de cuisson en verre

1. Dévissez et détachez le loquet de support qui est dans le coin en haut de la porte.
2. Sortez le verre du deuxième mécanisme de blocage et retirez-le.



3. Après le nettoyage, insérez et bloquez le panneau de verre.
4. Vissez le mécanisme de blocage.

5.4 Instructions de dépannage

Contrôles périodiques :

1. Effectuez des inspections périodiques des éléments de commande et des appareils de cuisson de la cuisinière. Après que la garantie a expiré, vous devez fournir une inspection technique de la cuisinière effectuée dans un centre de service au moins une fois tous les deux ans.
2. Tout dysfonctionnement devrait être réparé immédiatement.

Mesures d'urgence :

1. Arrêtez complètement l'appareil.
2. Débranchez l'appareil du secteur (le boîtier à fusibles de votre réseau électrique domestique).
3. Contactez votre service après-vente.

Vérifiez la liste ci-dessous avant de contacter votre service après-vente.

DYSFONCTIONNEMENT	
CAUSES POSSIBLES	MESURES
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	
➤ L'appareil n'est pas alimenté de l'énergie.	➤ Vérifiez le fusible approprié dans le boîtier à fusibles de l'installation électrique de votre domicile.
La lumière intérieure ne fonctionne pas.	
➤ L'ampoule est desserrée ou endommagée.	➤ Serrez ou remplacez l'ampoule.

6. Données techniques

Type	Four et table de cuisson vitrocéramique encastrés	
Rendement énergétique	A	
Puissance nominale	max. 8.35 kw	
Consommation d'énergie lorsqu'utilisée de la manière conventionnelle	0.76 kw/h	
Zones de cuisson	4, y inclus voyant de chaleur résiduelle	
Puissance des zones de cuisson	2*140mm a 1.2 kw	2*180mm 1.8 kw
Le four inclut 3 fonctions	Chauffage par le haut, chauffage par le bas, Chauffage par le haut et par le bas	
Refroidissement de l'appareil	✓	
Porte	Verre noir	
Volume net du four	59 litres	
Poids brut / net	39,00 kg	33,50 kg

7. Gestion de déchets

1. Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, des morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants. **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
2. Les anciens appareils et les appareils non-utilisés doivent être envoyés pour être éliminés dans un centre responsable de recyclage. Ne jamais exposer aux flammes nues.
3. Avant de jeter un ancien appareil, **rendez-le inutilisable**. Débranchez l'appareil et coupez complètement le cordon d'alimentation. Jetez immédiatement le cordon et la fiche d'alimentation. **Retirez complètement la porte** afin que les enfants n'entrent pas dans l'appareil, car cela met leur vie en danger !
4. Éliminez le papier et le carton dans les conteneurs réservés.
5. Débarrassez-vous des matières plastiques dans les conteneurs réservés.
6. Si des conteneurs appropriés ne sont pas disponibles dans votre zone d'habitation, jetez ces matériaux dans un centre de collecte de votre commune chargé du recyclage des déchets.
7. Veuillez obtenir des informations plus détaillées auprès de votre revendeur ou des institutions de votre municipalité.



Les matériaux marqués par le présent symbole sont recyclables.



Pour obtenir plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales.

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. Veiligheidsvoorschriften.....	65
2. Installatie.....	69
2.1 Uitpakken en positionering	69
2.2 Installatie van de kookplaat	70
2.3 Installatie van de oven.....	71
2.4 Elektrische aansluiting.....	72
3. Hoofdcomponenten.....	74
4. Bediening	75
4.1 Voor het eerste gebruik.....	75
4.2 Bedieningspaneel	75
4.3 Kookplaat	76
4.4 Oven.....	76
4.5 Handige tips.....	77
4.6 Besparen van energie.....	77
5. Reiniging en onderhoud.....	78
5.1 Vervanging van de lamp.....	79
5.2 Verwijdering van de deur	80
5.3 Verwijdering van het glaspaneel.....	80
5.4 Problemen oplossen	80
6. Technische Gegevens	81
7. Afvalbeheer.....	82
8. Garantie voorwaarden.....	83

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.

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.

1. Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken. Alle informatie in deze handleiding dient ter bescherming van degene die het apparaat bedient. Indien u de veiligheidsinstructies negeert, zult u uw gezondheid en leven in gevaar brengen.

⚠ 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.

MELDING! duidt op mogelijke schade aan het apparaat.

i 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.

i 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.

- i** Het apparaat is uitsluitend bestemd voor prive-gebruik.
- i** Het apparaat is alleen bedoeld voor het koken in een particulier huishouden.
- i** Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- i** Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden voor commerciële doeleinden, tijdens het kamperen of in het openbaarvervoer.
- i** Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met het beoogde gebruik.
- i** Laat personen die niet vertrouwd zijn met deze handleiding de bediening van het apparaat niet toe.
- i** 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** mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en **gebruiksvriendelijk onderhoud** mag niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

GEVAAR!

1. Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een vakman, die vertrouwd is met en die zich houdt aan de lokale eisen en de aanvullende voorschriften van uw elektriciteitsleverancier.
2. Alle elektrische werkzaamheden moeten door een erkend vakman worden uitgevoerd. Wijzig de energievoorziening niet. De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende lokale en wettelijke voorschriften.
3. **Sluit het apparaat niet aan** op het elektriciteitsnet als het apparaat zelf, het netsnoer of de stekker zichtbaar beschadigd zijn.
4. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met de aftersales service. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
5. Wanneer het netsnoer beschadigd is, dient het alleen te worden vervangen door de fabrikant, een erkende aftersales service of een gekwalificeerde professional.

WAARSCHUWING!

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen of onderhouden.

2. Het apparaat moet altijd worden geaard en beschermd, in overeenstemming met de eisen van uw lokale energieleverancier. De hoofdstroom moet zijn voorzien van een veiligheidsuitschakelingapparaat.
3. Alle aanpassingen aan het elektriciteitsnet om de installatie van het apparaat in staat te stellen, moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional.
4. In geval van een gebeurtenis veroorzaakt door een technische storing, trek de stekker uit het stopcontact. Meld de storing aan het servicecentrum, zodat het kan worden gerepareerd.
5. Als de kookzones gebarsten of beschadigd zijn, schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact (zekeringkast). **Risico van een elektrische schok.**
6. Breng geen wijzigingen aan op uw apparaat.
7. U dient het apparaat niet zelf te repareren. Reparaties uitgevoerd door onbevoegde personen kunnen ernstige schade veroorzaken. Neem altijd contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum. Er mogen alleen originele onderdelen worden gebruikt voor reparaties.
8. Onbeheerd koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, schakel het apparaat echter uit en vervolgens het vlam dekken met een deksel of een blusdeken.
9. De kamer waarin het apparaat wordt geïnstalleerd moet droog en goed geventileerd zijn. Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, is een gemakkelijke toegang tot alle bedieningselementen vereist.
10. De fineren kasten moet worden bevestigd met een hittebestendige lijm, die in staat is een temperatuur van 1000C te weerstaan.
11. Aangrenzende meubels of behuizing en alle materialen voor de installatie moeten een temperatuur van minimaal 850C kunnen weerstaan, boven de omgevingstemperatuur van de kamer waarin het apparaat is geïnstalleerd, tijdens de bediening.
12. Gebruik het apparaat niet in ruimten of bij gebieden die brandbare stoffen zoals benzine, gas of verf bevatten. Deze waarschuwing verwijst ook naar de damp die bij deze stoffen vrijkomt.
13. Damkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant.
14. Gebruik het apparaat niet om uw kamers te verwarmen of uw was te drogen.
15. Gebruik het apparaat niet in de buurt van gordijnen of gestoffeerde meubels.
BRANDGEVAAR!
16. Bewaar geen voorwerpen in de oven. **BRANDGEVAAR!**
17. Huishoudelijke apparatuur en aansluitkabels moeten de hete oven of de kookplaat niet aanraken, doordat het isolatiemateriaal meestal niet hittebestendig is.
18. Gebruik nooit een stoomreiniger om het apparaat schoon te maken. De stoom zal ernstige schade aan de elektrische componenten van het apparaat veroorzaken. **Gevaar voor elektrische schok!**

19. De toegankelijke delen van de oven worden heet tijdens het gebruik, houd daarom kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer deze in gebruik is. Het aanraken van het apparaat, terwijl deze in gebruik is kan ernstige brandwonden veroorzaken.
20. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd toezicht op kinderen als ze in de buurt van het apparaat zijn.
21. Gebruik alleen kookplaat bewakers ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of aangegeven door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt of kookplaat bewakers in het toestel verwerkt. Het gebruik van ongeschikte bewakers kan ongelukken veroorzaken.

VOORZICHTIG!

1. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
2. Gebruik geen agressieve, schurende en bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de deur van de oven te reinigen, anders kunt u het glas krassen en beschadigen.
3. Gebruik geen kookgerei of steun schalen direct op de bodem in de oven. Bedek de bodem in de oven niet met aluminiumfolie.
4. De kookplaat moet altijd schoon zijn. Vuile kookzones geleiden de warmte niet goed.
5. Bescherm de kookplaat tegen corrosie.
6. Schakel vervuild kookplaten uit.
7. Schakel de volledige kookplaat uit indien er schade is of storing optreedt.
8. Laat geen pannen achter zonder toezicht met bereide gerechten op basis van vetten en oliën, op een kookplaat die in gebruik is.; heet vet kan spontaan vlam vatten.
9. Houd de deur van de oven altijd gesloten indien je een van de oven-functies gebruikt.
10. Plaats kookgerei niet direct op de bodem van de oven. Maak gebruik maken van schalen.
11. De delen aan de binnenkant van de oven worden erg heet. Raak de delen aan de binnenkant in de oven niet aan wanneer u omgaat met uw kookgerei.
12. Wees voorzichtig als u de deur opent. Kom niet in contact met de warme delen van de oven of de stoom die uit de oven zal ontsnappen.
13. Gebruik altijd ovenhandschoenen.
14. Dit apparaat voldoet aan de geldende wetgeving van de Europese veiligheid. Wij willen benadrukken dat deze conformiteit het feit niet ontkent dat de oppervlakken van het apparaat heet worden tijdens het gebruik en warmte zal behouden en uitstralen, zelfs als het niet meer in gebruik is.

MELDING

1. Als u het apparaat wilt verplaatsen, houd deze aan de basis en til het voorzichtig. Houd het apparaat rechtop.
2. Gebruik nooit de deur om het apparaat te verplaatsen, u zult de scharnieren hierdoor beschadigen.
3. Het apparaat moet vervoerd en geïnstalleerd worden door ten minste twee personen.
4. 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.
5. Gebruik het apparaat alleen indien alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd.
6. Sta of leun niet op de basis, de laden, de deuren, etc. van het apparaat.
7. De ventilatieopeningen van het toestel of de ingebouwde structuur (als het apparaat geschikt is voor inbouw) moeten volledig open, gedeblokkeerd en vrij van elke vorm van vuil zijn.
8. Zet geen kookgerei met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
9. Plaats geen zware voorwerpen op de open deur van de oven. Zet geen kookgerei met een gewicht van meer dan 15 kg op de deur van de oven. Leun niet tegen de open deur van de oven daar je de scharnieren kunt beschadigen.

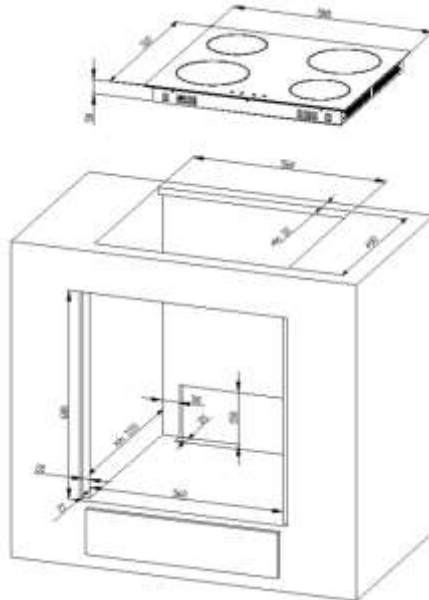
2. Installatie

2.1 Uitpakken en positionering

1. Pak het apparaat zorgvuldig uit. Gooi de verpakking weg zoals beschreven in het hoofdstuk over beheer van afval.
2. De transport-beveiliging volledig verwijderen. Wees erg voorzichtig en gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen om resten van de transport-beveiliging te verwijderen.
3. Controleer dat het apparaat en het netsnoer niet zichtbaar beschadigd zijn.
4. Installeer het apparaat niet op een plaats waar het in contact kan komen met water of regen; anders wordt de isolatie van de elektrische installatie beschadigd.
5. Installeer het apparaat op een vlakke, droge en stevige vloer. Controleer de correcte installatie met een waterpas.
6. De naamplaat bevindt zich aan de binnenkant of achterkant van het apparaat.

2.2 Installatie van de kookplaat

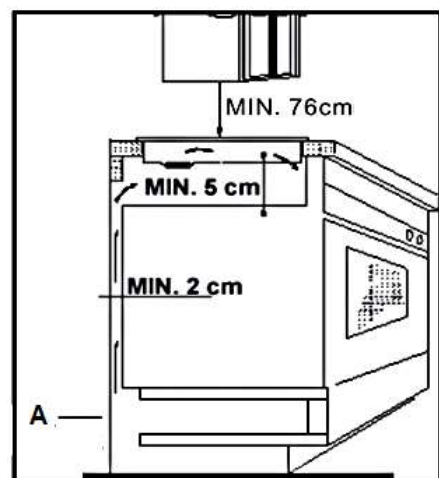
- i** Maak een installatie-opening met de gegeven afmetingen op onderstaande tekening).



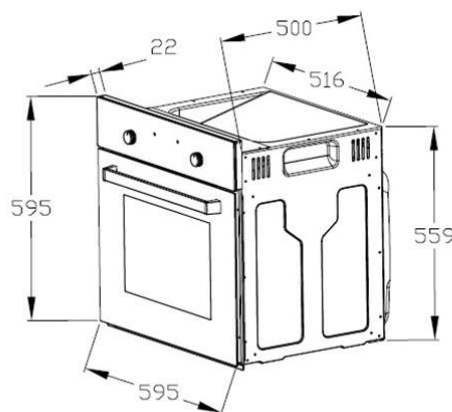
- ❖ Bevestig de meegeleverde afdichtingsband op de overeenkomstige plaats van de kookplaat.
- ❖ Controleer de afdichting voor de perfecte pasvorm en de deksel. Plaats de elektrische kookplaat in de opening en lijn het goed.
- ❖ Draai de spanningsklemmen met behulp van een gewone schroevendraaier, gelijkmatig, te beginnen bij het centrum en beweeg diagonaal, totdat de ingebouwde velg strak ligt op het werkblad.
- ❖ De kookplaat moet goed worden geventileerd. Luchtinlaat en uitlaat mag niet worden geblokkeerd.,

Min. veiligheidsafstand tussen kookplaat en een kast boven = 76 cm.

A: Luchtinlaat

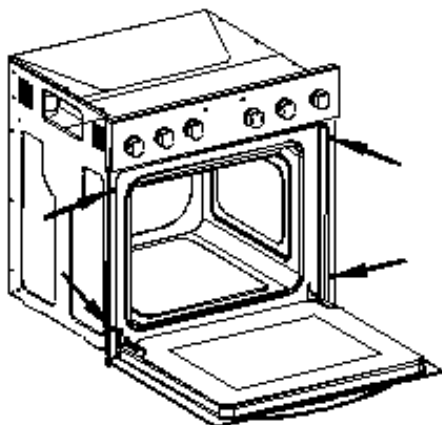


2.3 Installatie van de oven



⚠ GEVAAR!

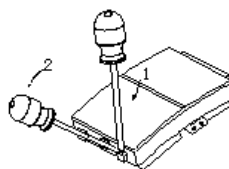
- 🔔 Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een vakman, die vertrouwd is met en- zich houdt aan de lokale eisen en de aanvullende voorschriften van uw stroomleverancier.
 - 🔔 Alle elektrische werkzaamheden moeten door een erkend vakman worden uitgevoerd. Wijzig de energievoorziening niet. De aansluiting moet in overeenstemming worden uitgevoerd met de geldende lokale en wettelijke voorschriften
1. Schakel de energievoorziening uit (zekeringkast).
 2. Zorg voor een opening die voldoet aan de afmetingen op de tekening hieronder.
 3. Plaats de kookplaat in de ingebouwde opening.
 4. Plaats de oven nabij de ingebouwde opening.
 5. Sluit de oven aan op de netspanning.
 6. Plaats de oven gedeeltelijk in de opening en sluit de oven aan op de kookplaat. De connectoren aan het einde van de groep draden uit de plaat moeten in de juiste aansluitingen van het bedieningspaneel van de oven op kleur te worden ingebracht, dat wil zeggen een zwarte stekker moet in een stopcontact met hetzelfde kleur worden ingevoegd.
 7. Voltooi de installatie van het apparaat en zet de oven met 4 schroeven vast (fig. 2, rechts).



2.4 Elektrische aansluiting

Instructies voor de installateur (gekwalificeerde professional)

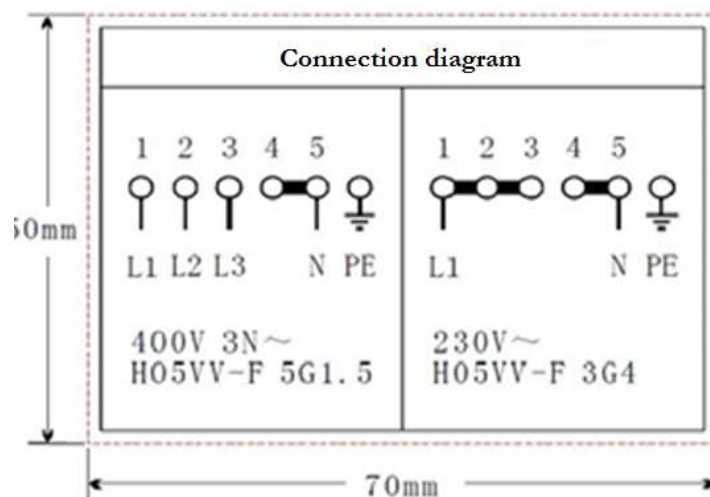
- ❖ Het fornuis is gemaakt om te werken met drie-fase wisselstroom (400V3N ~ 50Hz). Vergeet niet dat de verbindingsdraad moet overeenkomen met het type verbinding en het vermogen van het fornuis. De aansluitkabel moet worden vastgezet in een trekontlastingklems. De aardedraad moet worden aangesloten op de gemarkeerde klem van de terminal. De elektrische voeding van het apparaat moet worden voorzien van een noodstop met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, die het hele apparaat uit het stopcontact verbreekt in een geval van nood. Lees de informatie op het etiket en het aansluitschema voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
- ❖ Als het stopcontact niet toegankelijk is voor de gebruiker of een vaste elektrische aansluiting van het apparaat vereist is, moet een alpolige apparaat tijdens de installatie worden opgenomen. Loskoppelende apparaten zijn schakelaars met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm. Deze omvatten LS-schakelaars, zekeringen en beschermers (EN 30335).



Beweeg een schroevendraaier (1) licht naar beneden (2) om de doos te openen.

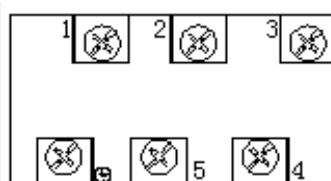


Aansluitschema



Spanning verwarmingselementen 230V.

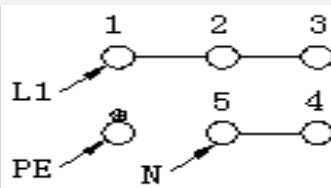
Elke vorm van aansluiting: de veiligheidsdraad moet worden aangesloten op de PE-klem.



Aanbevolen type aansluitkabel.

- 1 Voor 230 V geaard een-fase aansluiting, bruggen verbinden 1-2-3 terminals en 4-5 terminals

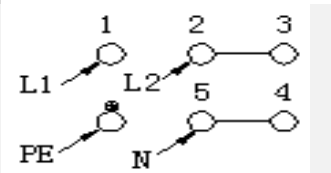
Beschermende grond om



H05VV-F3G4

- 2 Voor 400 / 230V geaarde verbinding in twee fasen, bruggen verbinden 2-3 terminals en 4-5 terminals

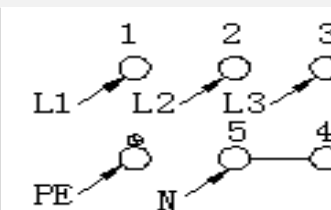
Beschermende grond om



H05VV-F4G2,5

- 3 Voor 400-230V geaard driefasige aansluiting, bruggen verbinden 4-5 terminals, fasen achtereenvolgens 1,2 en 3, Neutraal tot 4-5

Beschermende grond om



H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T

N= Aarde

PE= aarde draadterminal

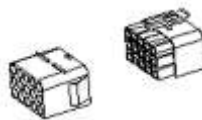
1. Controleer of de technische gegevens van uw energievoorziening voldoen aan de waarden op de naamplaat.
2. Uw huiselijk stroomkring moet uitgerust zijn met een automatische stroomonderbreker.
3. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Reparaties uitgevoerd door onbevoegde personen kunnen ernstige schade veroorzaken. Neem altijd contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum. Alleen originele onderdelen mogen

worden gebruikt.

➔ Elektrische aansluiting - kookplaat

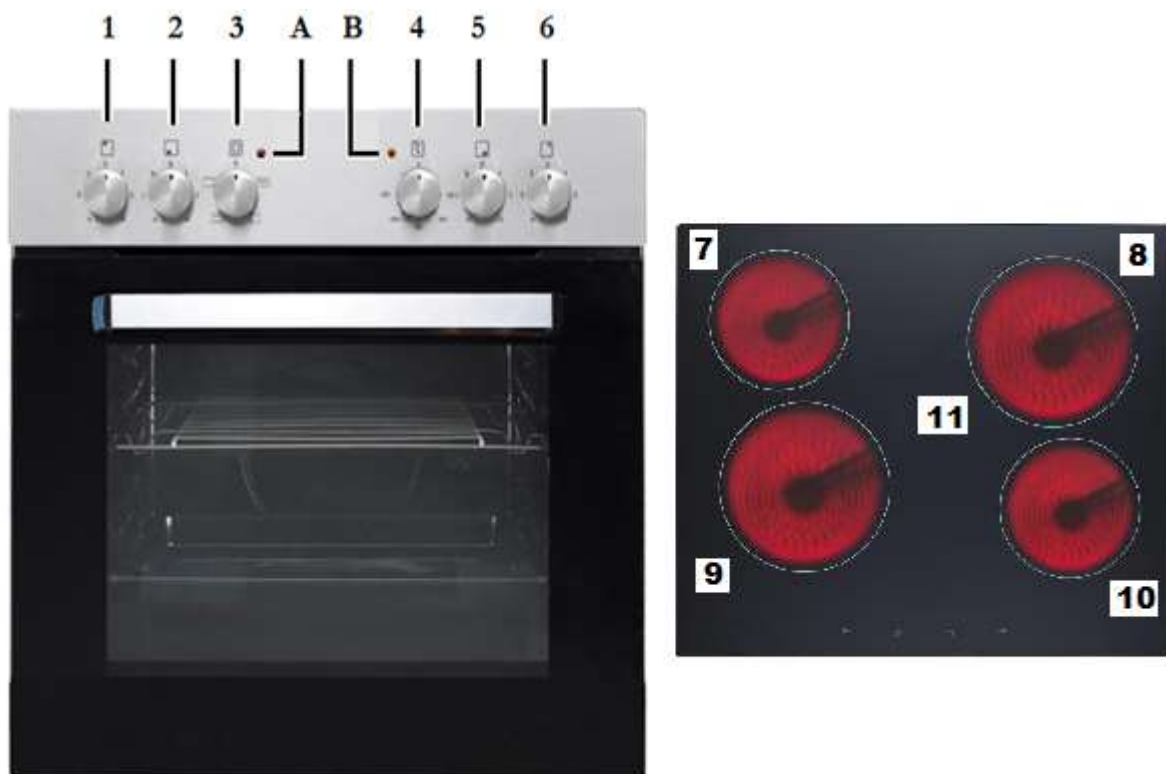
De kookplaat werkt met een spanning van 230V AC. De elektrische verbinding krijgt stroom van de oven. Voer de aansluiting goed en zoals beschreven op de onderstaande tekening uit.

Oven



Kookplaat

3. Hoofdcomponenten



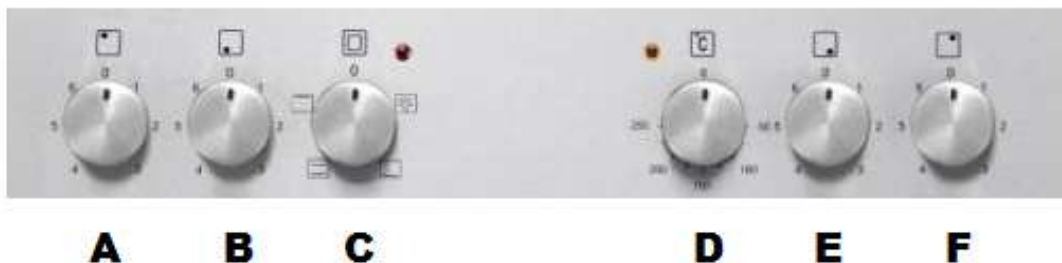
1	Draaiknop kookplaat - linksachter	7	Ø 145 mm; 1200W
2	Draaiknop kookplaat - linksvoor	8	Ø 180 mm; 1800W
3	Draaiknop oven / functie controle	9	Ø 180 mm; 1800W
4	Draaiknop oven / temperatuurregeling	10	Ø 145 mm; 1200W
5	Draaiknop kookplaat / rechts voor		
6	Draaiknop kookplaat - rechtsachter		

4. Bediening

4.1 Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle beschermende middelen uit de binnenkant van de oven.
3. Neem de bijgeleverde accessoires en maak deze schoon met warmwater en afwasmiddel.
4. Schakel de ventilatie van de ruimte aan of open een raam.
5. Zet de oven aan (250 C) gedurende 30 minuten. Een beetje rook en geur kan worden gegenereerd voor ca.. 15 minuten. Dit is normaal. Het wordt gegenereerd door het middel, die uw toestel tegen schade beschermt, dat veroorzaakt wordt door de verzending vanuit de fabriek van de fabrikant.
MELDING! Reinig de oven alleen met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

4.2 Bedieningspaneel



A	Draaiknop kookplaat linksachter	draai met de klok mee of tegen de klok in om de kookplaat in te schakelen.
B	Draaiknop kookplaat linksvoor	draai met de klok mee of tegen de klok in om de kookplaat in te schakelen.
C	Ovenfunctie selectieknop	kies de gewenste functie om te koken
D	Controle van de oven-temperatuur	kan worden ingesteld van 50C tot 250C°C
E	Draaiknop kookplaat rechtsvoor	draai met de klok mee of tegen de klok in om de kookplaat in te schakelen
F	Draaiknop kookplaat rechtsachter	draai met de klok mee of tegen de klok in om de kookplaat in te schakelen

4.3 Kookplaat

- ❖ Zet een pan rechtstreeks op een kookplaat. Draai de corresponderende knop rechtsonder of linksom om de kookplaat in te schakelen.
- ❖ Draai de knop naar de O / OFF / AUS positioneren om koken te stoppen.

4.4 Oven

De oven kan worden opgewarmd met behulp van de onderste en bovenste verwarmingselementen. De werking van de oven wordt gecontroleerd door de ovenfunctie knop. Om een functie in te stellen dient u de knop naar de gewenste positie te draaien.



Om een temperatuur te selecteren, gebruikt u de temperatuurregelknop om de gewenste temperatuur in te stellen. U kunt de temperatuur instellen binnen een bereik van 50-250 °C.



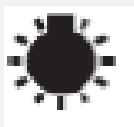
De oven kan uitgeschakeld worden door het instellen van deze beide knoppen in de stand "0".

Een (oranje) signaallampje geeft aan dat de oven in werking is.

- ❖ Het oranje lampje geeft aan dat de oven aan het opwarmen is.
- ❖ Als het oranje lampje uit gaat heeft de oven de temperatuur die u heeft ingesteld bereikt.
- ❖ Indien een recept adviseert om gerechten in een opgewarmde oven te plaatsen, mag dit niet worden gedaan voordat het oranje lampje uit is gegaan voor de eerste keer.
- ❖ Terwijl de oven in werking is, zal het oranje lampje tijdelijk aan en uit gaan om de vooraf ingestelde temperatuur te handhaven.
- ❖ Het oranje lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het oranje lampje staat ook aan als de binnenverlichting van de oven ingeschakeld is.



Funcities van de oven



- binnenverlichting
- schakelt de binnenverlichting van de oven afzonderlijk aan, bijvoorbeeld voor het reinigen van de oven.

	➤ topwarmte aan ➤ schakelt het verwarmingselement bovenaan de oven aan, b.v. voor afbakken van bovenaf.
	➤ bodemwarmte aan ➤ schakelt het verwarmingselement onderaan de oven aan, b.v. voor afbakken vanuit de bodem.
	➤ top en bodem warmte aan ➤ Zorgt dat de oven conventioneel wordt verwarmt.

4.5 Handige tips

- ❖ Het wordt aangeraden om de bij uw apparaat geleverde bakplaat te gebruiken.
- ❖ Het is ook mogelijk om te bakken in de bakvormen en schalen elders gekocht. Voor het bakken is het beter om zwarte schalen te gebruiken die de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.
- ❖ Vormen en bakken met lichte of glanzende oppervlakken worden niet aanbevolen bij gebruik van de conventionele verwarming methode (top en bodem verwarming). Het gebruik van dergelijke bakken kan resulteren in onderkoken van de onderkant van taarten.
- ❖ Voordat u een taart uit de oven haalt, controleer of het klaar is met behulp van een houten stok (als de taart klaar is dient het stokje schoon en droog eruit te komen na in de taart te zijn geplaatst).
- ❖ Bij het uitschakelen van de oven laat de taart ongeveer nog 5 minuten in de oven.
- ❖ Kook vlees met een gewicht van meer dan 1 kg in de oven. Kook kleinere stukken voedsel op de kookplaat.
- ❖ Gebruik alleen ovenbestendig kookgerei. Controleer of de handgrepen ook ovenbestendig zijn.
- ❖ Wanneer u vlees bakt op een grill, plaats een lekbak met een kleine hoeveelheid water in de oven (minimale rek hoogte).
- ❖ Draai het vlees ten minste eenmaal.
- ❖ Giet nooit koud water op het vlees.

4.6 Besparen van energie

- ❖ Gebruik de juiste pannen voor het koken. Pannen met een dikke, vlakke bodem kunnen tot 1/3 van elektrische energie besparen. Vergeet niet om uw pan te dekken indien mogelijk; anders gebruikt u vier keer zo veel energie!
- ❖ Pas de grootte van de pan aan het oppervlak van de verwarmingsplaat aan.

- ❖ Een pan mag nooit kleiner zijn dan een verwarmingsplaat.
- ❖ Zorg ervoor dat de warmteplaat en het pan schoon zijn.
- ❖ Vuil voorkomt warmteoverdracht. Herhaaldelijk ingebrande morsingen kunnen vaak alleen worden verwijderd door producten die het milieu zullen schaden.
- ❖ Verwijder het deksel van het pan niet te vaak (een gecontroleerde pot-inhoud zal nooit koken!).
- ❖ Open de ovendeur niet onnodig vaak.
- ❖ Schakel de oven uit op tijd en maak gebruik van de restwarmte.
- ❖ Voor lange kooktijden, schakel de verwarmingzones 5 tot 10 minuten voordat u met koken eindigt. Dit bespaart tot 20% energie.
- ❖ Gebruik de oven alleen tijdens het koken van grotere gerechten.
- ❖ Vlees tot 1 kg kan economischer worden gekookt in een pan op de kookplaat.
- ❖ Maak gebruik van de restwarmte van de oven.
- ❖ Indien de kooktijd langer duurt dan 40 minuten schakelt u de oven 10 minuten ervoor uit.
- ❖ Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is.
- ❖ Warmte kan ontsnappen door het morsen op de deurrubbers. Maak eventuele morsingen onmiddellijk schoon.
- ❖ Installeer de kookplaat niet in de buurt van de koelkast/vriezer. Anders zal het energieverbruik onnodig stijgen.

5. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud gaat plegen.

Kookplaat

- Reinig de kookplaat na gebruik.
- Reinig de zwarte kookplaten met een commercieel verkrijgbaar detergens voor kookplaten.
- Verwijder resten op de kookplaten met een zachte doek.
- De kookplaten niet wassen of schrobben.
- Reinig de bevestigingsringen van de kookplaten met afwasmiddel of een zacht reinigingsmiddel. Droog ze zorgvuldig af.
- Reinig de roestvrijstalen rand van de kookplaat met een geschikte in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Model variatie wit / zwart: Reinig de witte of de zwarte delen van het apparaat niet met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Gebruik alleen een mild

schoonmaakmiddel en een zachte doek.

Wasmiddel

- Gebruik geen schuurmiddelen! Gebruik geen organische reinigingsmiddelen!⁴
- Gebruik geen etherische oliën!
- Gebruik nooit oplosmiddelen.

Oven

- Maak de oven schoon na gebruik.
- Schakel het interne lampje aan tijdens het schoonmaken.
- Maak de binnenkant schoon met lauw water en een beetje vloeibaar afwasmiddel. Gebruik een spons of een zachte doek. Gebruik nooit schurende of agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog na het reinigen.
- Maak de buitenkant van de oven schoon met warm water en afwasmiddel. Gebruik een spons of een zachte doek. Gebruik nooit schurende of agressieve reinigingsmiddelen.
- Als je een speciale ovenwasmiddel gebruikt, controleer dan of het wasmiddel geschikt is voor uw apparaat (instructies op de verpakking van het wasmiddel).
- Eventuele schade die wordt veroorzaakt aan het apparaat door een reinigingsproduct zal niet kosteloos worden gerepareerd, zelfs niet als de garantieperiode van het apparaat nog steeds geldig is.



Gebruik nooit een stoomreiniger.

Ovendeur

- Reinig de deur heel voorzichtig. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen; anders kun je het glas beschadigen of breken. Gebruik vloeibaar afwasmiddel en warm water.

5.1 Vervanging van de lamp

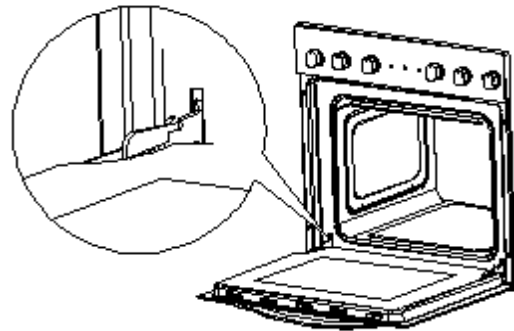
1. Schroef de lampenkap los, was het en veeg het droog.
 2. Schroef de gloeilamp uit de fitting, vervang de gloeilamp. Kies een hoog temperatuurbol (300 °C) met de volgende parameters:
 - Voltage 230V
 - Vermogen 25W
 - Draad E14
 3. Gebruik geen ander type lamp.
 4. Schroef de lamp in, Check voor de juiste positie in de keramische fitting.
 5. Plaats het lampenkap.
-
- Volgens de EU-verordening nr 244/2009 is het apparaat geclassificeerd als een huishoudelijk apparaat in overeenstemming met de eisen inzake ecologisch

⁴ Schoonmaakmiddelen zoals azijn, citroenzuur etc.

ontwerp voor niet-gerichte lampen voor huishoudelijk gebruik. Dit betekent dat de lampen, die worden gebruikt in huishoudelijke apparaten, niet gebruikt mogen worden om de huizen te verlichten.

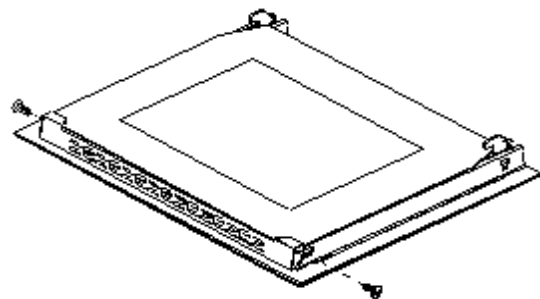
5.2 Verwijdering van de deur

1. Open de deur en druk de vergrendeling omhoog.
2. Sluit de deur op een kier.
3. Til de deur en trek deze naar uw richting.
4. Om hem weer terug te zetten ga te werk in omgekeerde volgorde.
5. Controleer of de groef van de scharnier goed gepositioneerd is in de gids.
6. Na het monteren van de deur sluit de vergrendeling voorzichtig.
7. Als de vergrendeling niet goed gesloten is zal u de scharnieren beschadigen bij het sluiten van de deur.



5.3 Verwijdering van het glaspaneel

1. Schroef en openen de vergrendelingsbeugel die zich in de hoek aan de top van de deur bevindt.
2. Haal het glas uit de tweede blokkering en verwijder deze.
3. Na het reinigen, het glaspaneel invoegen en blokkeren.
4. Schroef de blokkering in.



5.4 Problemen oplossen

Periodieke controles:

1. Voer periodieke inspecties uit van de bedieningselementen en kookeenheden van het fornuis. Nadat de garantieperiode is verstreken moet u een technische keuring van het fornuis uit laten voeren bij een service center tenminste om de twee jaar.
2. Alle storingen moeten onmiddellijk worden gerepareerd.

Noodmaatregelen:

1. Schakel het hele apparaat uit.
2. Haal de stekker uit het stopcontact (zekeringkast van uw huishouden voeding).
3. Neem contact op met uw aftersales service.
4. Controleer onderstaande schema voordat u contact opneemt met uw aftersales service.

STORING	
MOGELIJKE OORZAKEN	ACTIES
Het apparaat werkt helemaal niet.	
➤ Het apparaat wordt niet gevoed met energie.	➤ Controleer de betreffende zekering in de meterkast van uw huishouden.
Binnenverlichting werkt niet.	
➤ De lichtbron zit los of is beschadigd.	➤ Draai of vervang de lichtbron.

6. Technische Gegevens

Type	Ingebouwde oven en kookplaat	
Energieklasse	A	
Vermogen	max. 8.35 kw	
Energieverbruik bij conventioneel gebruik	0.76 kw/h	
Kookplaten	4 incl.1 snelheid kookplaat	
Vermogen kookplaten	2*140mm a 1.2 kw	2*180mm a 1.8 kw
Oven incl. 3 functies	Top warmte; bodem warmte; top / bottom warmte	
Koeling van behuizing	✓	
Deur	Zwart glas	
Net oven volume	59 liter	
Gewicht bruto / netto	39.00 kg	33.50 kg

7. Afvalbeheer

1. Tijdens het uitpakken, moet het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, stukken piepschuim, etc.) uit de buurt van kinderen worden gehouden. **VERSTIKKINGSGEVAAR!**
2. Oude en ongebruikte apparaten moeten gestuurd worden voor verwijdering naar de verantwoordelijke recyclingbedrijf. Nooit blootgeven aan openvuur.
3. 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!
4. Alle papier en karton dient afgedankt te worden in de bijbehorende containers.
5. Alle kunststof dient afgedankt te worden in de bijbehorende containers.
6. Indien geschikte containers niet verkrijgbaar zijn in uw woonwijk, voer deze materialen af op een geschikte gemeentelijke inzamelpunt voor afval-recycling.
7. Ontvang meer informatie bij uw verkoper of uw gemeente.



Materialen met dit symbool zijn recyclebaar.



Neem dan contact op met uw plaatselijke autoriteiten om meer informatie te ontvangen.

8. Garantie voorwaarden

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.

SERVICE INFORMATION



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

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

Veillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil

**Aftersales service informatie
op de folder in deze handleiding.**

Änderungen vorbehalten	Stand	11.11.2019
Subject to alterations	Updated	11/11/2019
Sous réserve de modification	Mis à jour	11/11/2019
Onder voorbehoud van wijzigingen	Bijgewerkt	11/11/2019



Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Dunstabzugshaube

Extractor Hood

S13-60BBPH



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 Installationshinweise für den Abluftbetrieb	8
2.2 Mindestabstände	9
2.3 Geräteansicht	10
2.4 Installation: Rückschlagklappe / Dunstabzugshaube	11
2.4.1 Installation der Rückschlagklappe	12
2.4.2 Installation der Dunstabzugshaube.....	14
2.5 Elektrischer Anschluss	20
2-6 Abluftbetrieb/ Umluftbetrieb.....	20
2.7.1 Kohlefilter	21
2.7-2Fettfilter.....	24
3. Bedienung.....	25
3.1 Bedienfeld	25
3.2 Bedienung.....	26
4. Reinigung/Pflege	27
4.1 Fettfilter	28
4.2 Kohlefilter	28
4.3 Austausch des Leuchtmittels	28
5. Problembehandlung.....	31
6. Technische Daten.....	34
6.1 Angaben gemäß VO (EU) 66/2014	34
6.2 Relevante Angaben zur Installation.....	35
7. Entsorgung.....	36
8. Garantiebedingungen	37

- i** 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.
- i** 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.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - Konformitätserklärung

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

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.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** 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.

- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Abführen von Küchendämpfen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht **von Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

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

⚠ 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 Mindestabstände 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 Zubehöerteile!**
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

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein **unsachgemäß** installiertes und / oder unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

i Wir empfehlen die Installation der Dunstabzugshaube von qualifiziertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Gerätes entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

2.1 Wichtige Installationshinweise für den Abluftbetrieb

⚠️ 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.

1. Beachten Sie bei der Ableitung der Abluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
2. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
3. 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.**
4. 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.
5. Achten Sie darauf, den Radius zu erhalten, wenn Sie Bögen verwenden oder formen, da ansonsten die Leistung des Gerätes vermindert wird. Die maximal zulässige Biegung nach außen beträgt 120°.
6. Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
7. Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1 cm/m oder einen Neigungswinkel von 2° ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
8. Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.

9. 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.
10. **Je nach Modell** kann Ihre Abzugshaube mit einer (oben) oder zwei (oben und hinten) Abzugsöffnungen ausgestattet sein. 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.

2.2 Mindestabstände

- i** Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Dunstabzugshaube und dem Kochfeld / Herd genau ein.
- i** Beachten Sie dabei auch unbedingt die individuellen Mindestabstände von Kochfeldern / Herden zu Dunstabzugshauben; diese sind in der Bedienungsanleitung Ihres Kochfeldes / Herdes etc. angegeben.

ERFORDERLICHER MINDESTABSTAND: UNTERKANTE HAUBENKÖRPER ZU	
Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeldern	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerungen	mind. 85 cm

1. Die Mindestabstände benennen nicht eine zwingend notwendige Gesamtinstallationshöhe, sondern 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:

$$\begin{array}{rcl}
 & & (\text{Fußboden} \leftrightarrow \text{Kochfeld} / \text{Herd}) \\
 + & & (\text{Kochfeld} / \text{Herd} \leftrightarrow \text{Dunstabzugshaube}) \\
 \hline
 = & & \text{MINDESTINSTALLATIONSHÖHE}
 \end{array}$$

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

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

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

2.3 Geräteansicht

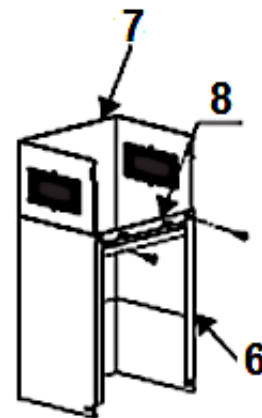
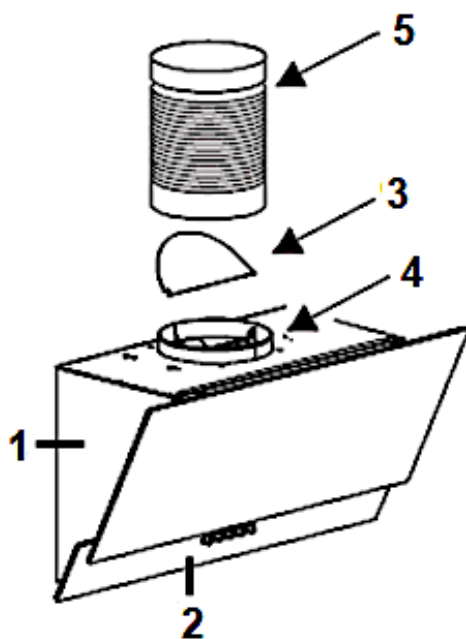


Abb. ähnlich.

1	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE
2	BEDIENFELD
3	RÜCKSCHLAGKLAPPE
4	ABLUFTAUSLASS

5	ABLUFTSCHLAUCH (nur bei Abluftbetrieb)
6	ÄUßERER KAMIN
7	INNERER KAMIN
8	HALTEBÜGEL

2.4 Installation: Rückschlagklappe / Dunstabzugshaube

⚠️ WARNUNG! Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur Befestigungs- oder Montageschrauben in den Größen, die in dieser Bedienungsanleitung angegeben werden. Eine Nichtbeachtung der Größen- und Installationsanweisungen für Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen! STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠️ WARNUNG! Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden. STROMSCHLAGGEFAHR!

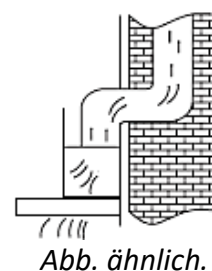
HINWEIS! Sie benötigen zwei weitere Personen zur Installation des Gerätes.

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein **unsachgemäß** installiertes und / oder unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

i Wir empfehlen die Installation der Dunstabzugshaube von qualifiziertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Gerätes entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

SIE KÖNNEN DIE ABLUFTFÜHRUNG WIE FOLGT VERLEGEN (NUR BEI ABLUFTBETRIEB)

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



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

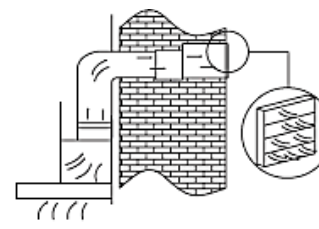


Abb. ähnlich.

*

Artikel **nicht** im Lieferumfang enthalten.

2.4.1 Installation der Rückschlagklappe

- ❖ Falls an Ihrem Gerät die Rückschlagklappe nicht ab Werk installiert ist, müssen Sie diese noch installieren. Die folgenden Abbildungen zeigen nur ein Beispiel für die Montage der Rückschlagklappe, da der Abluftauslass je nach Modell und Konfiguration des Gerätes variieren kann.
- ❖ Die Rückschlagklappe besteht aus **zwei Klappenteilen (a / b)**. Beide Klappenteile müssen Sie einzeln in dem Gehäuse des Abluftauslasses (c) installieren (s. Abb. unten).

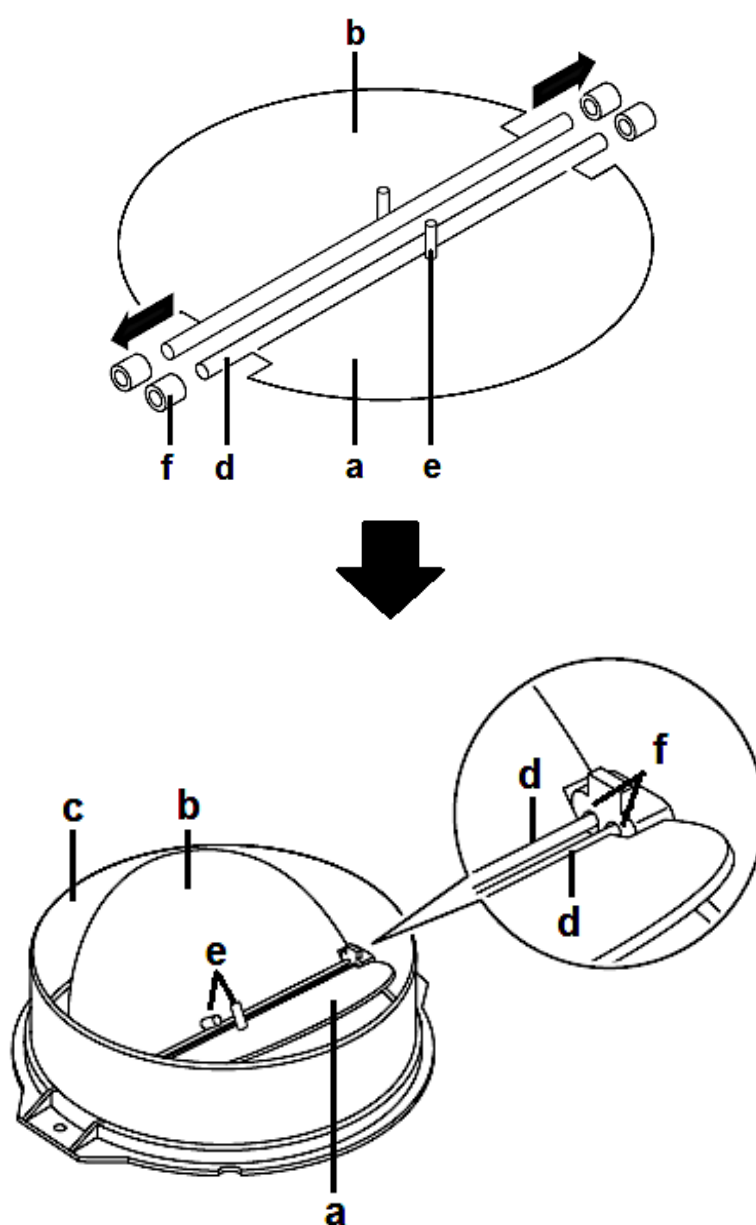


a	RÜCKSCHLAGKLAPPE: Klappenteil « a »
b	RÜCKSCHLAGKLAPPE: Klappenteil « b »
c	GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES

INSTALLATIONSSCHRITTE

1. Die beiden einzelnen Klappenteile (a / b) bestehen jeweils aus einem Halbkreis inkl. einer Achse (d). Mittig auf der Achse (d) eines Klappenteils befindet sich ein Achsstift (e / s. Abb. unten).
2. Setzen Sie die Achse (d) eines Klappenteils vorsichtig in die entsprechenden Öffnungen (f / beidseits) im Gehäuse des Abluftauslasses (c) ein; der Achsstift (e) **muss** dabei **nach oben** gerichtet sein (s. Abb. unten).
3. Wiederholen Sie den 2. Schritt für das andere Klappenteil.

4. Vergewissern Sie sich, dass beide Teile der Rückschlagklappe ordnungsgemäß installiert sind. Die Klappenteile dürfen nicht klemmen oder sich verhaken.



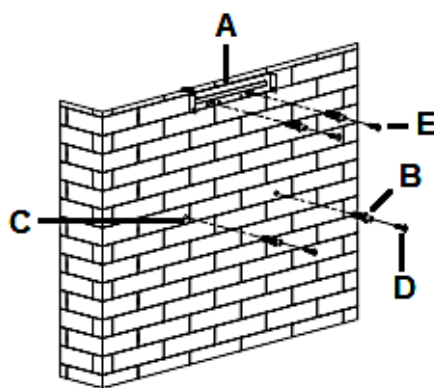
a	RÜCKSCHLAGKLAPPE: Klappenteil « a »
b	RÜCKSCHLAGKLAPPE: Klappenteil « b »
c	GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES

d	ACHSEN
e	ACHSSTIFTE
f	ÖFFNUNGEN IM GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES (beidseitig)

2.4.2 Installation der Dunstabzugshaube

INSTALLATIONSSCHRITTE

- Bestimmen Sie an der Wand eine geeignete Position für die Dunstabzugshaube.
- Messen und markieren Sie die Positionen der vier benötigten Bohrlöcher (2 für die Innenkaminhalterung und zwei für das Gehäuse der Dunstabzugshaube). Vergewissern Sie sich, dass die Mindestabstände eingehalten werden.
- i** Beachten Sie, dass die Position der Schraubenlöcher zur Befestigung der Innenkaminhalterung, gleichzeitig den höchsten Punkt des gesamten Kamins darstellt.
- Bohren Sie zur Befestigung der Innenkaminhalterung (**A**) und des Gehäuses 4 Löcher (Ø 8 mm) in die Wand. Bringen Sie die Spreizdübel (**B**) in die vier Bohrlöcher (**C**) ein.
- Bringen Sie zwei Schrauben (**D** / 4*30 mm) zur Befestigung des Gehäuses in die Spreizdübel ein. Drehen Sie die Schrauben **nicht komplett** ein, da Sie das Gerät auf die Schraubenköpfe hängen müssen. Der jeweilige Schraubenkopf **muss** einen Abstand von **3 - 5 mm** zur Wand aufweisen.
- Befestigen Sie die Innenkaminhalterung (**A**) mit zwei Schrauben (**E** / 4*40 mm) an der Wand.



A	INNENKAMINHALTERUNG
B	SPREIZDÜBEL (4 St. insgesamt)
C	BOHRLÖCHER (4 St. insgesamt)

D	SCHRAUBEN: 4*30 mm (2 St. insgesamt)
E	SCHRAUBEN: 4*40 mm (2 St. insgesamt)

6. Falls die Rückschlagklappe (**F**) noch nicht installiert wurde, installieren Sie sie jetzt; s. Kapitel 2.4.1 INSTALLATION DER RÜCKSCHLAGKLAPPE.
7. **ABLUFTBETRIEB:** Verbinden Sie den Abluftschlauch (**G**) mit dem Abluftauslass (**H**) der Dunstabzugshaube (**J** / s. Abb. unten links). Befestigen Sie den Abluftschlauch (**G**) am Abluftauslass (**H**) mit einem Kabelbinder (**K** / s. Abb. unten rechts).

UMLUFTBETRIEB: Schritt 7. « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt 13. brauchen Sie **nicht** zu beachten; bitte beachten Sie die Instruktionen in Kapitel 3.2 UMLUFTBETRIEB.

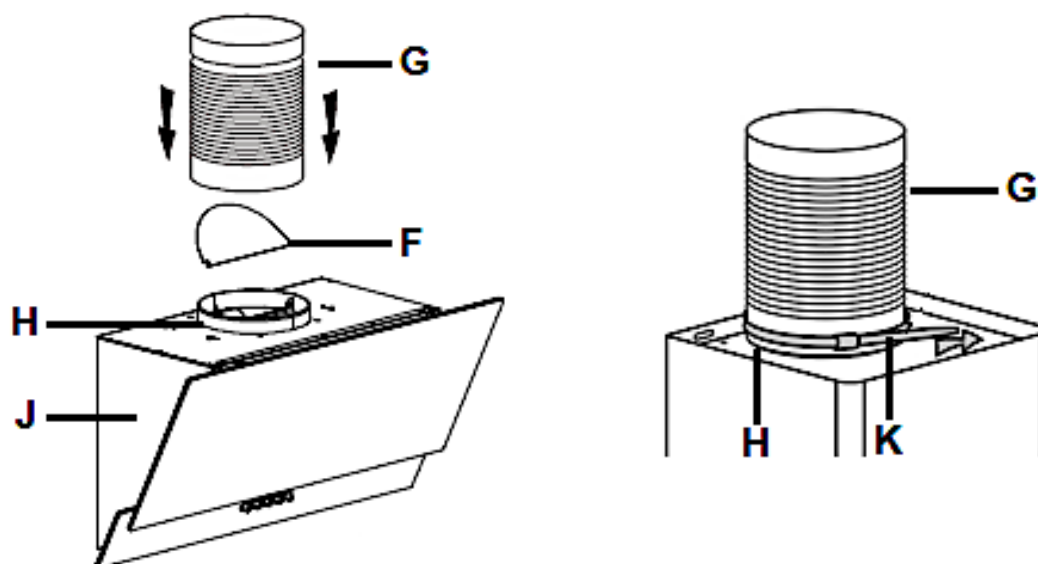


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

F	RÜCKSCHLAGKLAPPE
G	ABLUFTSCHLAUCH (nur bei Abluftbetrieb)
H	ABLUFTAUSLASS
J	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE

8. Hängen Sie die Dunstabzugshaube an die Wand, indem Sie die Installationsöffnungen (**L**) des Gerätes auf die Schrauben (**D** / s. Abb. unten) setzen. Richten Sie die Haube ordnungsgemäß aus.
9. Wenn Die Dunstabzugshaube ordnungsgemäß ausgerichtet ist, ziehen Sie die beiden Schrauben (**D** / **4*30 mm**) fest.
- i** Zwei Sicherheitsentlüftungen mit einem Durchmesser von jeweils 6 mm befinden sich auf der hinteren Seite des Gehäuses der Dunstabzugshaube.

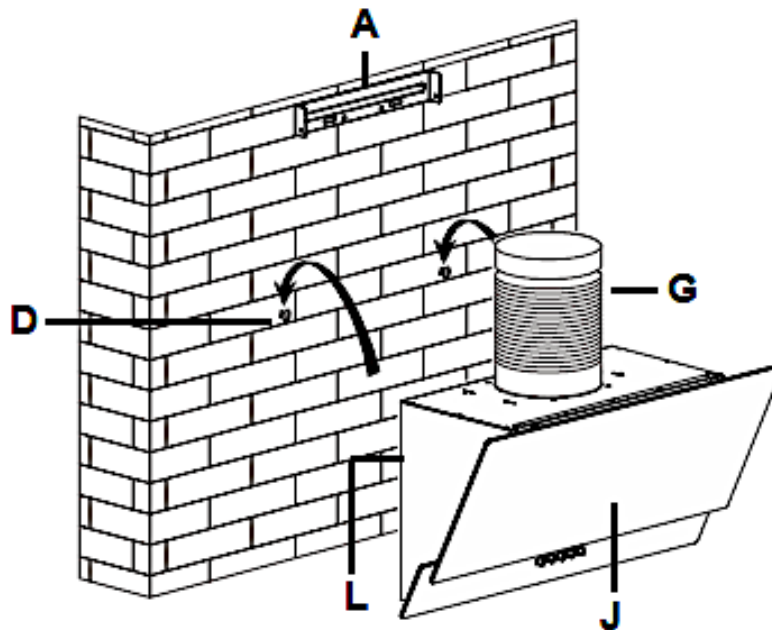
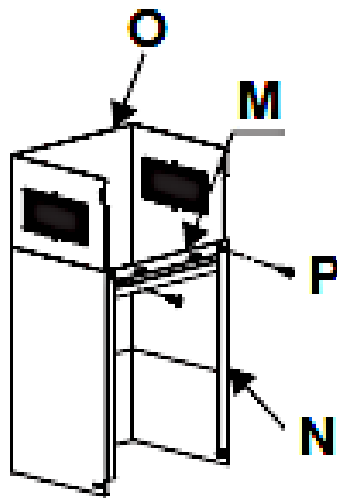


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	INNENKAMINHALTERUNG
D	SCHRAUBEN: 4*30 mm (2 St. insgesamt)
G	ABLUFTSCHLAUCH (nur bei Abluftbetrieb)
J	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE
L	INSTALLATIONSÖFFNUNGEN (2 / auf der Rückseite des Gehäuses)

10. Setzen Sie den inneren Kamin (**O**) in den äußeren Kamin (**N**) ein. Befestigen Sie den Haltebügel (**M**) mit den entsprechenden Schrauben (**P**) am äußeren Kamin (**N** / s. Abb. unten). Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, damit der innere Kamin (**O**) ausziehbar bleibt.

¹ **Nicht** im Lieferumfang enthalten.



M	HALTEBÜGEL DES ÄUßEREN KAMINS
N	ÄUßERER KAMIN
O	INNERER KAMIN
P	SCHRAUBEN

11. Setzen Sie den kompletten Kamin (**O** + **N**) auf die Dunstabzugshaube und führen Sie den Abluftschlauch (**G** / **nur** bei Abluftbetrieb) nach außen (s. Abb. unten links und s. Schritt **13**).
12. Befestigen Sie den äußeren Kamin (**N**) mit den 2 entsprechenden Schrauben (**Q** / 4*8 mm) am Gerät (s. Abb. unten rechts).

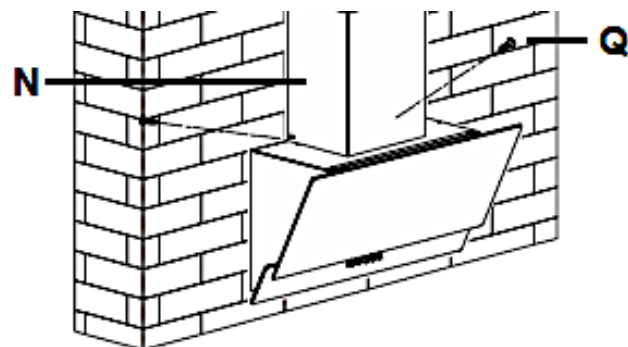
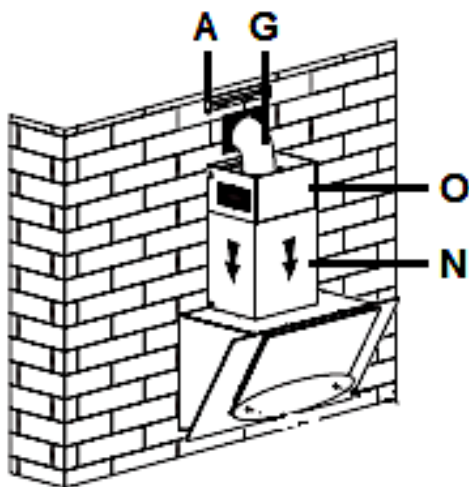
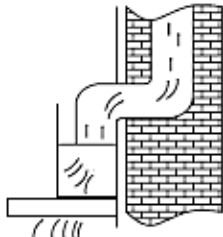
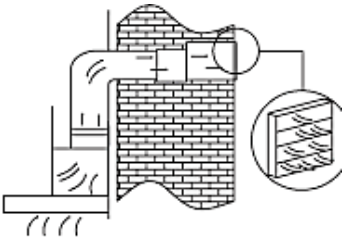


Abb. ähnlich

A	INNENKAMINHALTERUNG
----------	---------------------

G	ABLUFTSCHLAUCH (nur bei Abluftbetrieb)
O	INNERER KAMIN
N	ÄUßERER KAMIN
Q	SCHRAUBEN (4*8 mm) zur Befestigung des Kamins am Gerät

13. Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen; s. unten (**NUR** bei **ABLUFT-BETRIEB**).

Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe* im Dach geführt.	 <i>Abb. ähnlich.</i>
Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter* in der Hauswand geführt.	 <i>Abb. ähnlich.</i>

*	Artikel nicht im Lieferumfang enthalten.
----------	---

14. Ziehen Sie den inneren Kamin (**O**) aus; bis zur installierten Innenkaminhalterung (**A**). Befestigen Sie den inneren Kamin (**O**) mit den entsprechenden Schrauben (**R** / **4*8 mm**) an der Innenkaminhalterung (**A** / s. Abb. unten).

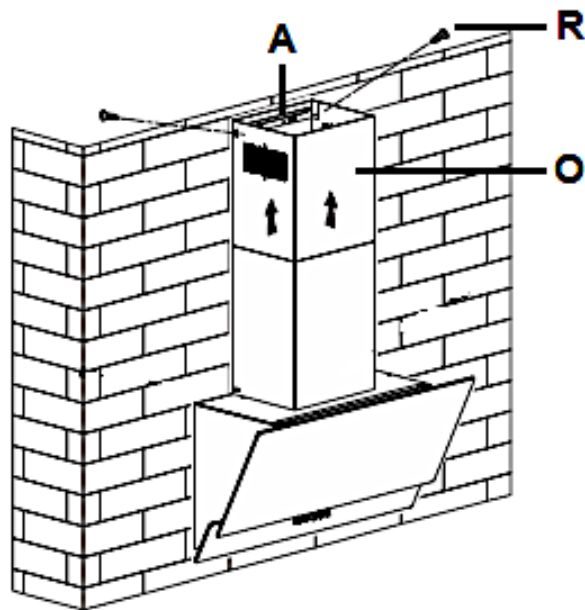
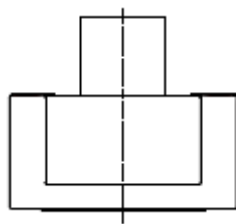


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

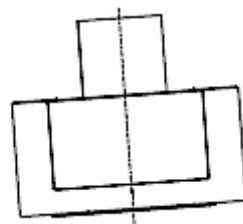
A	INNENKAMINHALTERUNG
O	INNERER KAMIN
R	SCHRAUBEN (4*8 mm / 2 St. insgesamt) zur Befestigung des inneren Kamins

15. Installieren Sie die Fettfilter (s. Kapitel 6.1 REINIGUNG DER FETTFILTER) und schließen Sie das Netzkabel² am Stromnetz an.

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



RICHTIG



FALSCH

² Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechen früher einstecken.

2.5 Elektrischer Anschluss

- i** Prüfen Sie **vor** dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- i** Prüfen Sie **vor** dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

2-6 Abluftbetrieb / Umluftbetrieb

2-6-1 Abluftbetrieb

⚠️ 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.

- ❖ Die Dunstabzugshaube ist **in der Regel** (Modifikationen sind jedoch möglich) zum Einsatz als Ablufthaube vorgerüstet.
- ❖ Im Abluftbetrieb wird die angesaugte Luft durch einen Abluftschlauch nach außen geführt. Dafür **muss** in Ihrem / Ihrer Haus / Wohnung ein Abluftschacht bzw. ein **nach außen führendes Abluftrohr** vorhanden sein.
- i** Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, **müssen** Sie den Kohlefilter entfernen.
- i** Beachten Sie bei Abluftbetrieb **unbedingt** die Instruktionen in Kapitel 2. INSTALLATION ff. **und** Kapitel 2.4.2 INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE: Schritt 7. « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt 13.

2-6-2 Umluftbetrieb

- ❖ Sie können das Gerät auch im Umluftbetrieb verwenden.
- ❖ Wenn Sie für die Installation der Dunstabzugshaube **keine** Abluftleitung nach außen benutzen, sondern die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb betreiben, wird der **Abluftschlauch nicht benötigt**.
- ❖ Bei Umluftbetrieb wird die Abluft in den Küchenraum zurückgeführt (s. Abb. unten).

- ❖ Wenn Sie das Gerät im Umluftbetrieb verwenden möchten, können Sie Kohlefilter installieren (s. Kapitel 3.2.1 KOHLEFILTER).
 - ❖ Neben den Fettfiltern (müssen **immer** installiert sein) neutralisieren Kohlefilter zusätzlich Gerüche und absorbieren u.a. feine Staubpartikel etc. Dadurch verbessern Kohlefilter zusätzlich die Abluft, die in den Küchenraum zurückgeführt wird. Wir empfehlen **bei Umluftbetrieb immer** den Einsatz von Kohlefiltern.
- i** Die Installation der Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb ist **die gleiche** wie in Kapitel 2.4.2 INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE beschrieben; Schritt 7. « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt 13. brauchen Sie **nicht** zu beachten.
- i** Nur bei Umluftbetrieb können Sie zum Eliminieren von Kochdünsten Kohlefilter verwenden.

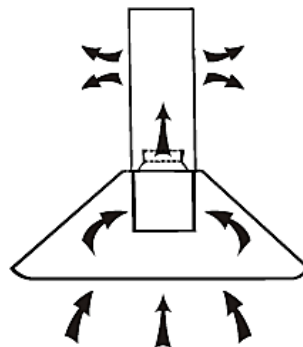


Abb. ähnlich: Abb. dient ausschließlich als Beispiel.

2.7.1 Kohlefilter

Produktcode: CF150

⚠ WARNUNG! Kohlefilter dürfen **ausschließlich** im Umluftbetrieb verwendet werden!

HINWEIS! Kohlefilter sind **nicht** Teil des Lieferumfangs.³

- i** Ersetzen Sie die KOHLEFILTER **regelmäßig**; siehe auch Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.
- i** KOHLEFILTER für Ihre Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

³ Ausstattung abhängig vom Modell.

Bestellen Sie KOHLEFILTER unter

www.pkm-online.de

➤ Typbezeichnung der KOHLEFILTERS: siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN

⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor der Montage von Kohlefiltern unbedingt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

INSTALLATION DER KOHLEFILTER

1. Klappen Sie die Glasabdeckung (A) der Dunstabzugshaube nach oben, um das Gerät zu öffnen (s. Abb. unten, Pfeilrichtung).
 2. **Entfernen Sie den Aluminium - Fettfilter:** Drücken Sie die Arretier-Taste (B) am Griff (C) des Fettfilters (D), um den Fettfilter aus seiner Arretierung zu lösen (s. Abb. unten). Entnehmen Sie dann den Fettfilter (D).
- i** Hinter dem Fettfilter liegt der Motor des Gerätes, an dem die Kohlefilter installiert werden.

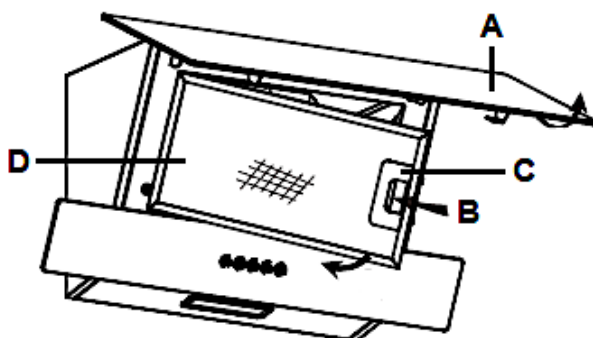


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	GLASABDECKUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE
B	ARRETIER-TASTE DES FETTFILTERS
C	GRIFF DES FETTFILTERS
D	ALUMINIUM - FETTFILTER

3. Die KOHLEFILTER werden auf den **beiden Seiten** des Motors befestigt.
4. Setzen Sie den KOHLEFILTER (2) auf den Motor (1) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts (3), bis er ordnungsgemäß und fest auf dem Motor sitzt (s. Abb. unten).

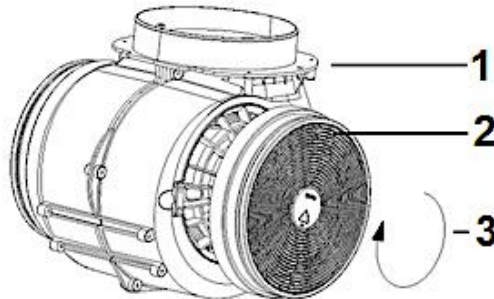


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	MOTOR
2	KOHLEFILTER
3	RECHTS-DREHUNG: Der KOHLEFILTER wird auf den Motor gesetzt und leicht nach rechts gedreht, bis er fest auf dem Motor sitzt.

5. Wiederholen Sie den Vorgang auf der **anderen** Seite des Motors.
6. Wenn Sie die KOHLEFILTER deinstallieren möchten, drehen Sie sie zum Lösen vorsichtig nach links und nehmen Sie sie ab.
7. **Installieren Sie den Fettfilter wieder:** Setzen Sie den Fettfilter ordnungsgemäß in die entsprechenden Schlitze an der Dunstabzugshaube ein. Drücken und halten Sie die Arretier-Taste (B) am Griff des Fettfilters (C) während Sie den Fettfilter gleichzeitig in seine ordnungsgemäße Position drücken. Sobald der Fettfilter sich ordnungsgemäß in Position befindet, lassen Sie die Arretier-Taste (B) los, um den Fettfilter zu arretieren (s. Abb. unten).
8. Klappen Sie die Glasabdeckung (A) der Dunstabzugshaube vorsichtig nach unten, um das Gerät zu schließen (s. Abb. unten).

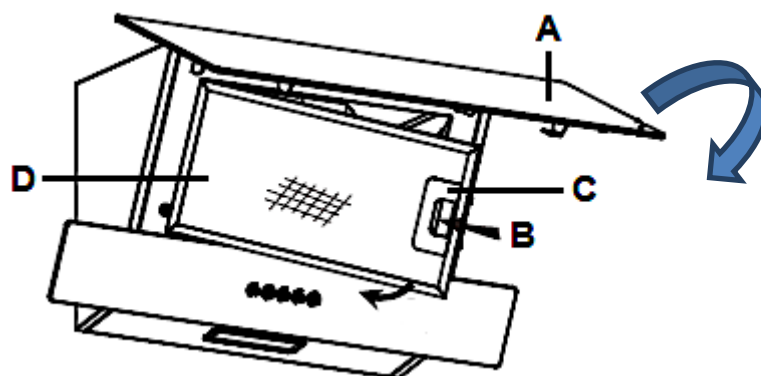


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	GLASABDECKUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE
B	ARRETIER-TASTE DES FETTFILTERS
C	GRIFF DES FETTFILTERS
D	ALUMINIUM - FETTFILTER

⚠️ WARNUNG! Befestigen Sie die Kohlefilter sicher und ordnungsgemäß. Ansonsten können sich die Kohlefilter lockern und somit Gefahren verursachen.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. **BRANDGEFAHR!**

HINWEIS! Die Saugleistung wird durch die Kohlefilter vermindert.

HINWEIS! Wechseln Sie die Kohlefilter je nach Benutzung der Haube mindestens alle drei bis sechs Monate. Reinigen Sie für einen einwandfreien Betrieb des Motors den Fettfilter regelmäßig (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

2.7-2Fettfilter

i Achten Sie darauf, dass die Fettfilter **immer ordnungsgemäß eingesetzt** sind.

i Reinigen Sie die Fettfilter **regelmäßig**; s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. BRANDGEFAHR!

3. Bedienung

3.1 Bedienfeld

⚠️ WARNUNG! Decken Sie das Leuchtmittel **niemals** mit wärmeisolierenden oder anderen Gegenständen ab. BRANDGEFAHR!

⚠️ VORSICHT! Berühren Sie die Beleuchtung für 30 Minuten nach Betrieb des Gerätes nicht. VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS! Drücken Sie **niemals** zwei Tasten des Bedienfeldes gleichzeitig.



	TASTE: « AUS »
	NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	MITTLERE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

3.2 Bedienung



TASTE: « AUS »

- ❖ Schalten Sie die Dunstabzugshaube mit dieser Taste aus.



LEISTUNGSSTUFE 1 = NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **niedrigste Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
- ❖ Diese Leistungsstufe ist für langsames Köcheln und Braten bei geschlossenem Deckel geeignet.
- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe bei einer geringen Dampfentwicklung (niedrige Konzentration von Kochdünsten).



LEISTUNGSSTUFE 2 = MITTLERE LEISTUNGSSTUFE

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **mittlere Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
- ❖ Diese Stufe ist für Standard-Kochvorgänge geeignet.
- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe für die ideale Luftzirkulation in der Küche bei einer durchschnittlichen Dampfentwicklung (mittlere Konzentration von Kochdünsten).



LEISTUNGSSTUFE 3 = HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **höchste / maximale Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe, falls Ihr Kochgut viel Dampf generiert (hohe Konzentration von Kochdünsten).



BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

- ❖ Mit dieser Taste können Sie die Beleuchtung der Dunstabzugshaube ein- bzw. ausschalten (Taste **kurz** drücken).
-  Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten **nur**, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten **nicht** zur Raumbeleuchtung.

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 Bestandteile⁴ 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!**

⁴ 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! Das LED-Leuchtmittel darf **nur** durch eine fachkundige Person ausgewechselt werden. Führen Sie den Austausch des Leuchtmittels **niemals** eigenständig aus. Falls das LED-Leuchtmittel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) / (keine Garantieleistung!)**.

⚠️ WARNUNG! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten). STROMSCHLAG-GEFAHR!

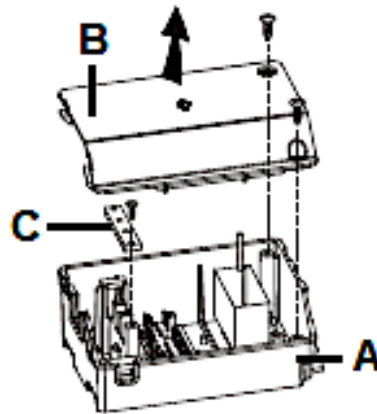
HINWEIS! Berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen. Der Fingerschweiß reduziert die Haltbarkeit des Leuchtmittels.

Verwenden Sie ein dünnes Tuch oder dünne Stoffhandschuhe.

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

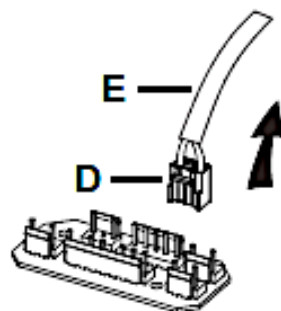
1. Lassen Sie das LED - Leuchtmittel **abkühlen**, bevor Sie es austauschen.
2. Öffnen Sie die Dunstabzugshaube und entnehmen Sie den Aluminium - Fettfilter (s. Kapitel 6.1 REINIGUNG DER FETTFILTER).
3. Lokalisieren Sie die Anschlussdose (A). Schrauben Sie die Anschlussdosenabdeckung (B) ab und entnehmen Sie sie (s. Abb. unten).

i Falls die Anschlussdose über eine SICHERUNGSPLATTE (C) verfügt, die auf das Leuchtmittelanschlusskabel drückt, um es in Position zu halten, muss diese **ebenfalls** deinstalliert werden (s. Abb. unten).



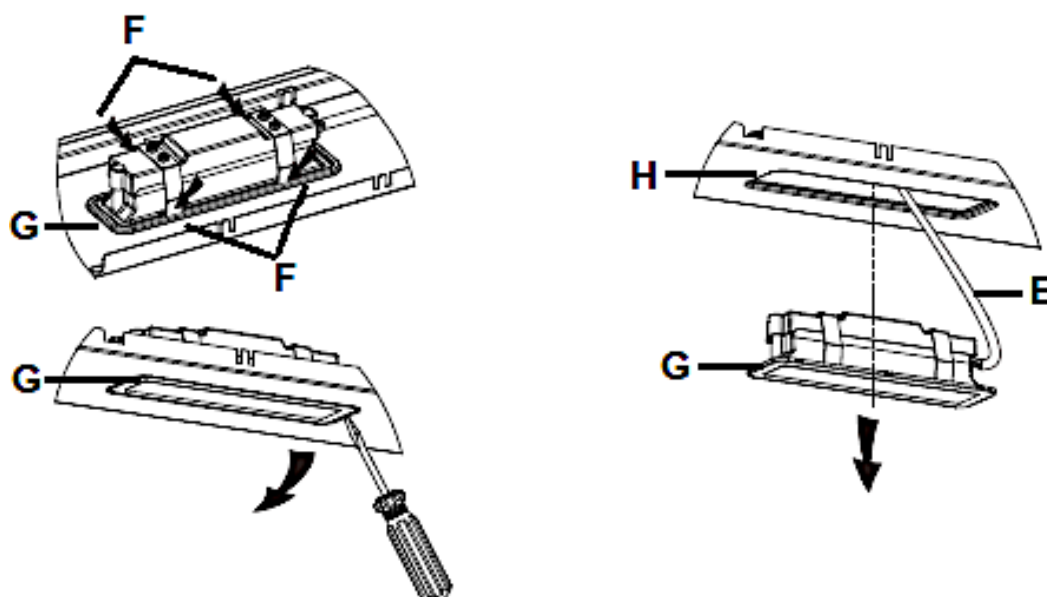
A	ANSCHLUSSDOSE
B	ABDECKUNG DER ANSCHLUSSDOSE
C	SICHERUNGSPLATTE

4. Lokalisieren Sie die Klemme (D) des Leuchtmittelanschlusskabel (E) in der Anschlussdose, und ziehen Sie sie ab (s. Abb. unten).



D	KLEMME DES LICHTANSCHLUSSKABELS
E	LEUCHTMITTELANSCHLUSSKABEL

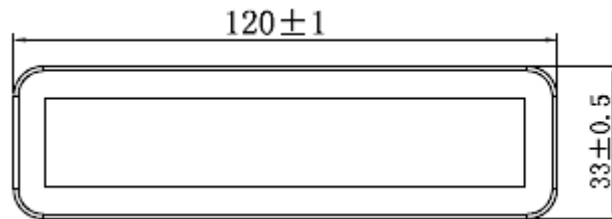
5. Verwenden Sie die Hände, um die Federbügel (**F**) auf beiden Seiten des LED - Leuchtmittels (**G**) vorsichtig nach innen zu drücken (s. Abb. unten links), während Sie das LED - Leuchtmittel gleichzeitig nach unten aus der Leuchtmittelfassung (**H**) herausdrücken (s. Abb. unten rechts). Sie können dazu auch einen Flachkopfschraubendreher verwenden (s. Abb. unten links). Gehen Sie dabei sehr vorsichtig vor.
6. Ziehen Sie dann vorsichtig das Leuchtmittelanschlusskabel (**E**) etwas heraus (s. Abb. unten rechts).



E	LEUCHTMITTELANSCHLUSSKABEL
F	FEDERBÜGEL (4 St. insgesamt)
G	LED - LEUCHTMITTEL
H	LEUCHTMITTELFASSUNG

7. Ersetzen Sie das verbrauchte LED - Leuchtmittel durch ein LED - Leuchtmittel von gleicher Bauart und Leistung.
 - a. ILCOS D-Code für dieses Leuchtmittel: DBS-2/65-H-120/33.
 - b. LED-Module - rechteckige Lampe.
 - c. Max. Wattleistung: 1*2,00 W.

- d. Rechteckige Lampe: Abmessungen B*T in mm = $120,00 \pm 1,00 * 33,00 \pm 0,50$.



8. Um das Leuchtmittel wieder zu installieren, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

	Erforderlicher Minimalabstand zu Oberflächen wie Topfdeckeln, Topflappen etc. zur Vermeidung heißwerdender Teile und Brandrisiken.
--- m = 0,45 m	
	Zur Vermeidung unangemessen heißwerdender Teile, Brandrisiken und einer Strahlenbelastung durch UV-Strahlung dürfen ausschließlich selbstabschirmende Leuchtmittel verwendet werden.

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch einen unsachgemäßen und nicht ordnungsgemäßen Austausch des LED - Leuchtmittels entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

5. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	1. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Steckdose an.
2. Der Netzstecker ist locker.	2. Überprüfen Sie den Netzstecker.
3. Die Steckdose wird nicht mit Strom	3. Überprüfen Sie die fragliche

versorgt.	Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät daran anschließen.
4. Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	4. Überprüfen Sie die Haussicherung.
5. Die Spannung ist zu niedrig	5. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
BELEUCHTUNG LEUCHTET, ABER DER MOTOR LÄUFT NICHT.	
1. Fehlerhafte Energieversorgung.	1. Überprüfen Sie die Energieversorgung.
2. Motorlager defekt.	2. Motor ersetzen.
DER MOTOR RIECHT VERDÄCHTIG.	
1. Motor defekt.	1. Motor ersetzen.
ÖLSPUREN.	
1. Einwegventil undicht.	1. Einwegventil abdichten.
GERÄT VIBRIERT.	
1. Motor nicht ordnungsgemäß montiert.	1. Motor ordnungsgemäß befestigen.
2. Haube nicht ordnungsgemäß befestigt.	2. Haube ordnungsgemäß befestigen.
UNGENÜGENDE ABZUGSLEISTUNG.	
1. Abstand Haube - Kochfeld zu groß.	1. Haube tiefer hängen.
2. Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	2. Türen und/oder Fenster schließen.
GERÄT IST INSTABIL.	
1. Befestigungsbügel / -platte nicht richtig montiert.	1. Befestigungsbügel / -platte richtig montieren
2. Befestigungsschrauben nicht fest angezogen.	2. Befestigungsschrauben fest anziehen.

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie bitte das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

**WENN DIE LEISTUNG DER HAUBE UNZUREICHEND IST UND / ODER
ERHÖHTE BETRIEBSGERÄUSCHE ZU HÖREN SIND, KÖNNEN DAFÜR DIE
FOLGENDEN URSACHEN VORLIEGEN.**

IM ABLUFTBETRIEB

- ❖ 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 Mauerkasten 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.

IM UMLUFTBETRIEB

- ❖ Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
 - ❖ Falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3 - 6 Monate).
- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, 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	S13-60BBPH	
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	26,90	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse(EEI_{hood})	B	
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	13,10	
Klasse für Fluiddynamische Effizienz	D	
Fettabscheidegrad	62,70	
Klasse für Fettabscheidegrad	E	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	227,90	m^3/h ⁽¹⁾
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	309,80	m^3/h ⁽¹⁾
Anschlusswert	67	W
Leistungsaufnahme Lichtsystem (W_L)	2,0	W
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	60,60	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	58	dB ⁽²⁾
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	65	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 150		
Abluftschlauch	✓		
Befestigungsmaterial	✓		
Abluftbetrieb	✓		
Umluftbetrieb	✓		
Bedienungsanleitung	✓		
Teleskopkamin ausziehbar von-bis	40,00-78,00 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	30,50-108,50*60,00*23,10		
Gewicht netto/brutto in kg	9,50/10,50		
* 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.



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.....	38
1. Safety information.....	39
1.1 Signal words.....	40
1.2 Safety instructions	40
2. Installation	43
2.1 Important installation instructions: extraction mode.....	43
2.2 Minimum distances	44
2.3 View of the appliance	45
2.4 Installation: one way valve / extractor hood	46
2.4.1 Installation of the one-way valve	47
2.4.2 Installation of the extractor hood	49
2.5 Electrical connection	54
3. Recirculation mode / Extraction mode	55
3.1 Extraction mode	55
3.2 Recirculation mode	55
3.2.1 Carbon filters.....	56
3.3 Grease filters	59
4. Control panel and operation	59
4.1 Control panel	59
4.2 Operation	60
5. Cleaning/maintenance	61
4.1 Grease filter(s).....	62
4.2 Carbon filter(s)	63
4.3 Replacing of the illuminant	63
5. Trouble shooting.....	66
6. Technical data.....	68
6.1 Information in accordance with Regulation (EU) 66/2014.....	68
6.2 Relevant data for installation.....	69
7. Waste management.....	70

8. Guarantee conditions	71
A. Technische Zeichnung / technical drawing	72

- i** 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.
- i** 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.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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

NOTICE! Any damage caused by an appliance that is improperly installed and improperly connected to the mains is not covered by the warranty or guarantee.

i We recommend carrying out the installation of the extractor hood by qualified personnel. Damages caused by improper installation of the appliance are not subject to the guarantee or warranty!

2.1 Important installation instructions: extraction mode

⚠ 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.

1. For extracting the exhaust air always observe the current legal regulations.
2. The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
3. 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.**
4. 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.
5. The proper maximum bending angle outwards is 120°.
6. Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
7. When the exhaust duct is connected horizontally, a minimum falling gradient of 1 cm/m or an inclination of 2° is required. Otherwise, condensate will get into the motor of the hood.
8. When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.

9. 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.
10. **Depending on the model** the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets. 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.

2.2 Minimum distances

- i** Strictly observe the minimum distance between the extractor hood and the hob.
- i** It is also absolutely necessary to observe the individual minimum distances between hobs and extractor hoods; these are specified in the instruction manual of your hob / oven / etc.

REQUIRED MINIMUM DISTANCE HOOD TO	
ceramic-glass rings / hotplates	min. 65 cm
gas cookers	min. 75 cm
coal / oil / stove wood firing	min. 85 cm

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)

$$\begin{array}{rcl}
 & (\text{floor} \leftrightarrow \text{hob}) & \\
 + & (\text{hob} \leftrightarrow \text{extractor hood}) & \\
 \hline
 = & \text{MINIMUM INSTALLATION HEIGHT} &
 \end{array}$$

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. 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!

⚠ CAUTION! Any potential user must be careful not to hit their head on the corners and edges of the extractor hood. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!

2.3 View of the appliance

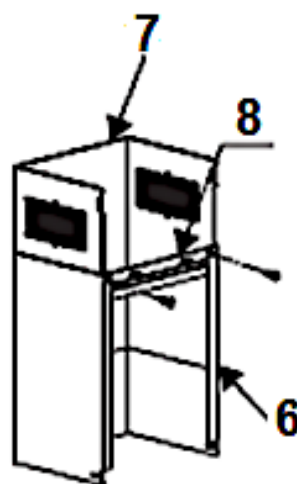
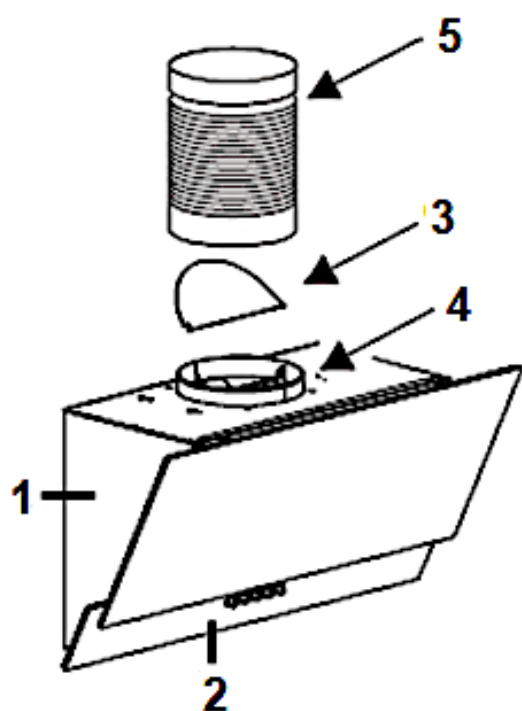


Fig. similar: fig. serves as an example only

1	HOUSING OF THE EXTRACTOR HOOD
2	CONTROL PANEL
3	ONE-WAY VALVE
4	EXHAUST AIR OUTLET
5	EXHAUST HOSE (for extraction mode only)
6	OUTER CHIMNEY
7	INNER CHIMNEY
8	FIXING BRACKET

2.4 Installation: one way valve / extractor hood

⚠ WARNING! For safety reasons, use only fastening or installation screws of the sizes specified in this instruction manual. Failure to follow the size and installation instructions for screws or mounting devices may result in electrical hazards. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

NOTICE! Two assistants are required for installation.

NOTICE! Any damage caused by an appliance that is improperly installed and improperly connected to the mains is not covered by the warranty or guarantee.

i We recommend carrying out the installation of the extractor hood by qualified personnel. Damages caused by improper installation of the appliance are not subject to the guarantee or warranty!

YOU CAN LAY THE EXHAUST HOSE AS FOLLOWS (FOR EXTRACTION MODE ONLY)

VERTICALLY: lay the exhaust hose to a roof cap*.

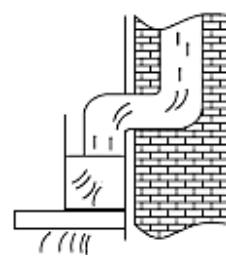


Fig. similar.

HORIZONTALLY: lay the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*.

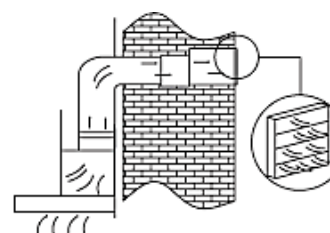


Fig. similar.

2.4.1 Installation of the one-way valve

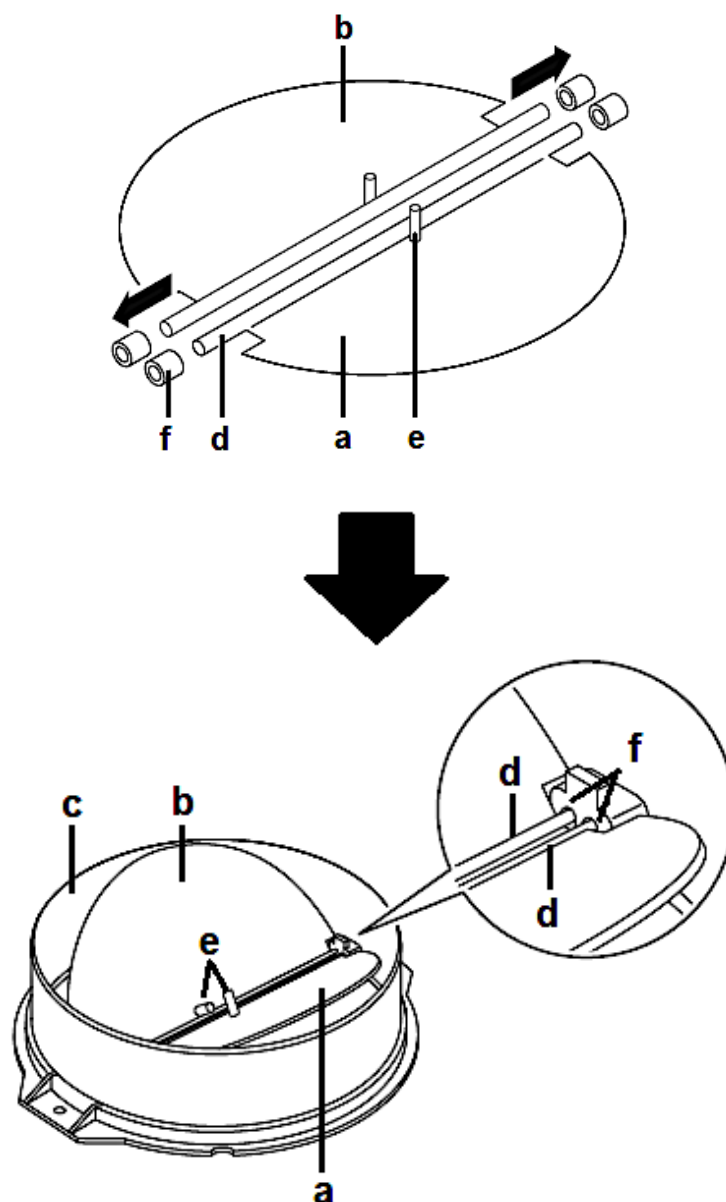
- ❖ If your appliance does not have the one-way valve installed at the factory, you still need to install it. The following figures only show an example of how to install the one-way valve, as the exhaust air outlet may vary depending on the model and configuration of the appliance.
- ❖ The one-way valve consists of **two flap parts (a / b)**. You must install both flap parts individually in the housing of the exhaust air outlet (**c** / s. fig. below).



a	ONE-WAY VALVE: flap part « a »
b	ONE-WAY VALVE: flap part « b »
c	HOUSING OF THE EXHAUST AIR OUTLET

INSTALLATION STEPS

1. Each of the two individual flap parts (**a / b**) consist of a semicircle including an axle (**d**). In the centre of the axle (**d**) of a flap part is an axle pin (**e** / s. fig. below).
2. Insert the axle (**d**) of a flap part carefully into the corresponding openings (**f** / on both sides) in the housing of the exhaust air outlet (**c**); the axle pin (**e**) **must point upwards** (s. fig. below).
3. Repeat step 2 for the other flap part.
4. Ensure that both parts of the one-way valve are installed properly. The flap parts must not jam or get caught.

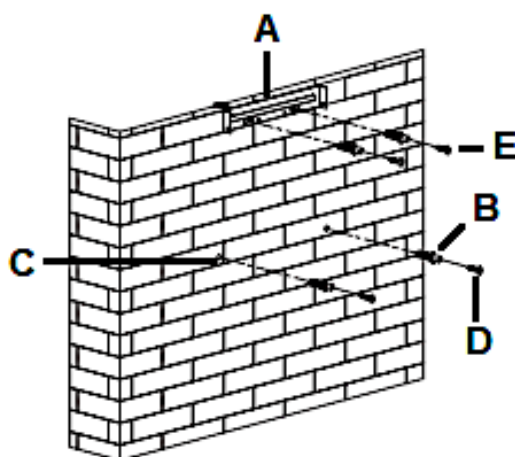


a	ONE-WAY VALVE: flap part « a »
b	ONE-WAY VALVE: flap part « b »
c	HOUSING OF THE EXHAUST AIR OUTLET
d	AXLES
e	AXLE PINS
f	OPENINGS in the housing of the exhaust air outlet (on both sides)

2.4.2 Installation of the extractor hood

INSTALLATION STEPS

1. Find a suitable position for the extractor hood.
2. Measure and mark the positions of the four drill holes required (2 for the inner chimney bracket and two for the housing of the extractor hood). Ensure that the minimum distances are observed.
- i** Note that the position of the screw holes for the fixing of the inner chimney bracket, also represents the highest point of the entire chimney.
3. For the fixing of the inner chimney bracket (**A**) and the housing of the appliance, drill 4 holes ($\varnothing$ 8 mm) in the wall. Insert the expansion dowels (**B**) into the four drilled holes (**C**).
4. For the fixing of the housing of the appliance, screw two screws (**D** / **4*30 mm**) into the expansion dowels. Do not tighten the screws completely as you have to hang the appliance on the screw heads. The screw heads **must have** a distance of **3 - 5 mm** to the wall.
5. Fix the inner chimney bracket (**A**) on the wall using two screws (**E** / **4*40 mm**).



A	INNER CHIMNEY BRACKET
B	EXPANSION DOWELS (4 pcs. in total)
C	SCREW HOLES (4 pcs. in total)
D	SCREWS: 4*30 mm (2 pcs. in total)
E	SCREWS: 4*40 mm (2 pcs. in total)

6. If the one-way valve (**F**) has not yet been installed, install it now (s. chapter 2.4.1 INSTALLATION OF THE ONE-WAY VALVE).
7. **EXTRACTION MODE:** connect the exhaust hose (**G**) to the exhaust air outlet (**H**) of the extractor hood (**J** / s. fig. below on the left). Fix the exhaust hose (**G**) using a cable tie (**K** / s. fig. below on the right).

RECIRCULATION MODE: please ignore step 7. « EXTRACTION MODE » **and** step 13.; please observe the instructions given in chapter 3.2 RECIRCULATION MODE.

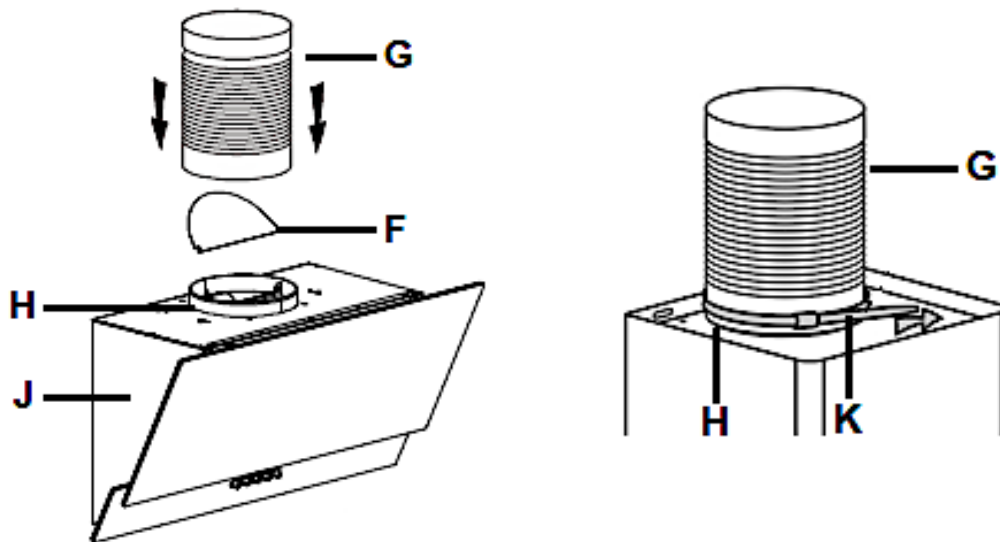


Fig. similar: modifications are possible.

F	ONE-WAY VALVE
G	EXHAUST HOSE (for extraction mode only)
H	EXHAUST AIR OUTLET
J	HOUSING OF THE EXTRACTOR HOOD
K	CABLE TIE ⁵

8. Hang the extractor hood on the wall by placing the installation openings (**L**) of the extractor hood on the screws (**D**). Align the extractor hood properly.

⁵ **Not** included in the scope of delivery.

9. When the extractor hood is aligned properly, tighten the two screws (**D** / 4*30 mm).
- i** Two safety vents, each with a diameter of 6 mm, are on the back side of the extractor hood housing.

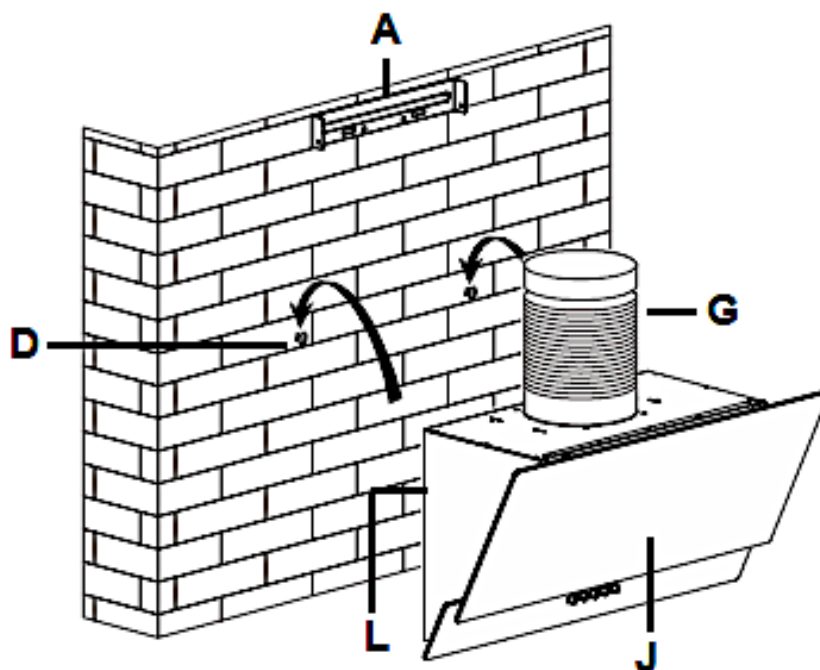
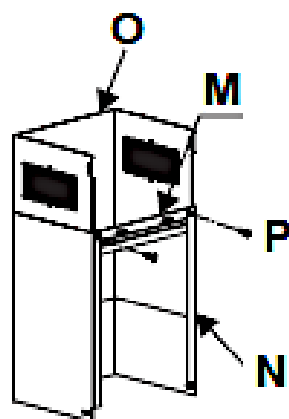


Fig. similar: modifications are possible.

A	INNER CHIMNEY BRACKET
D	SCREWS: 4*30 mm (2 pcs. in total)
G	EXHAUST HOSE (for extraction mode only)
J	HOUSING OF THE EXTRACTOR HOOD
L	INSTALLATION OPENINGS (2 / on the back side of the housing)

10. Insert the inner chimney (**O**) into the outer chimney (**N**). Fix the fixing bracket (**M**) on the outer chimney using the corresponding screws (s. fig. below). Do not tighten the screws too firmly so that the inner chimney remains extendable after installation.



M	FIXING BRACKET OF THE OUTER CHIMNEY
N	OUTER CHIMNEY
O	INNER CHIMNEY
P	SCREWS

11. Place the whole chimney (**O** + **N**) on the extractor hood and guide the exhaust hose (**G** / for extraction mode **only**) to the outside (s. fig. below on the left and s. step 13.).
12. Fix the outer chimney (**N**) on the appliance using 2 corresponding screws (4*8 mm): s. fig. below on the right.

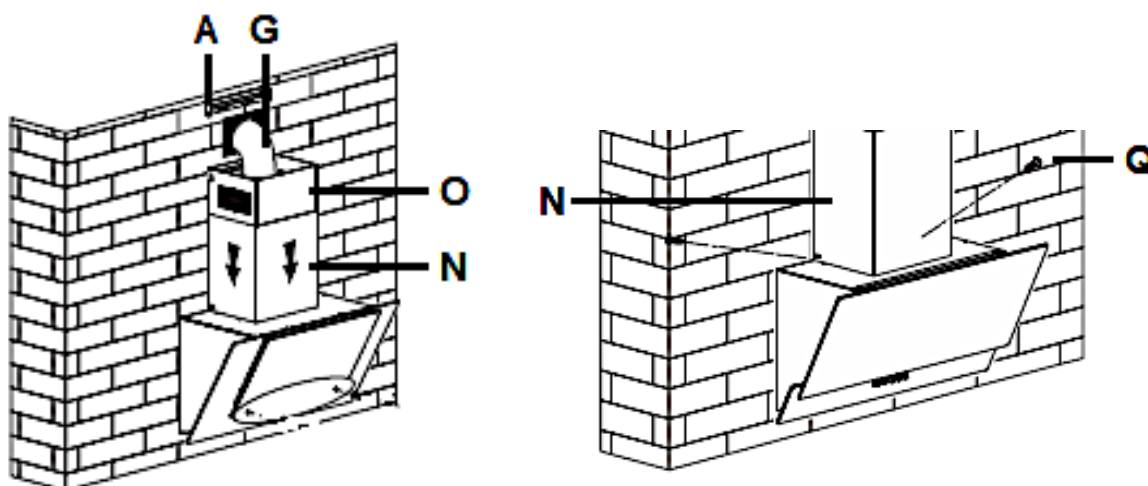
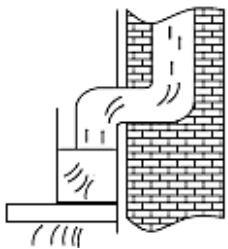
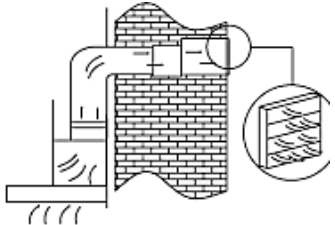


Fig. similar: modifications are possible.

A	INNER CHIMNEY BRACKET
D	EXHAUST HOSE (for extraction mode only)

G	INNER CHIMNEY
J	OUTER CHIMNEY
L	SCREWS (4*8 mm /2 in total) to fix the chimney on the appliance

13. You can lay the exhaust hose as follows (for **EXTRACTION MODE ONLY**).

VERTICALLY: lay the exhaust hose to a roof cap*.	 <i>Fig. similar.</i>
HORIZONTALLY: lay the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*.	 <i>Fig. similar.</i>

*	Article not included in the scope of delivery.
----------	--

14. Pull out the inner chimney (**O**); up to the installed inner chimney bracket (**A**).
 Fix the inner chimney (**O**) on the inner chimney bracket (**A**) using the appropriate screws (**R** / 4*8 mm): s. fig. below.

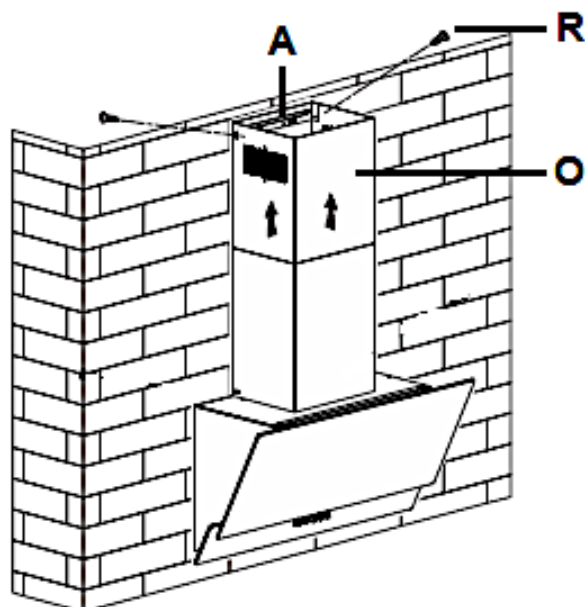
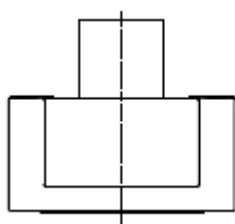


Fig. similar: modifications are possible.

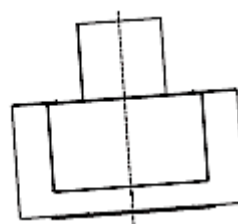
A	INNER CHIMNEY BRACKET
O	INNER CHIMNEY
R	SCREWS (4*8 mm / 2 pcs. in total) to fix the inner chimney

15. Install the grease filters (s. chapter 6.1 CLEANING OF THE GREASE FILTERS) and connect the appliance to the mains⁶.

i Check the correct position of the extractor hood from front and side perspective. Otherwise, the appliance will not work properly.



RIGHT



WRONG

2.5 Electrical connection

⁶ If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance at an earlier point in time.

- i** Check that the voltage indicated on the rating plate matches the mains voltage of your home **before** you connect the extractor hood to the mains.
- i** Check that the extractor hood is installed properly **before** you connect the appliance to the mains.

NOTICE! Any damage caused by an appliance that is improperly connected to the mains is **not** covered by the warranty or guarantee.

3. Recirculation mode / Extraction mode

3.1 Extraction mode

⚠ 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.

- ❖ The extractor hood is **usually** ready for the use in extraction mode (modifications are possible).
- ❖ In extraction mode, the intake air is led through an exhaust hose to the outside. For this purpose, an exhaust shaft or an outwardly leading exhaust pipe **must** be available in your house / flat.
- i** If your appliance is equipped with a carbon filter, you **must** remove the carbon filter **before** you operate the appliance in extraction mode!
- i** If you want to use the extractor hood in extraction mode, please **always** observe the instructions given in chapter 2. INSTALLATION et seq. **and** in chapter 2.4.2 INSTALLATION OF THE EXTRACTOR HOOD: **step 7**. « EXTRACTION MODE » and **step 13**.

3.2 Recirculation mode

- ❖ You can also use the appliance in recirculation mode.
- ❖ 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**.
- ❖ In recirculation mode, the exhaust air is led back into the kitchen (s. fig. below).
- ❖ If you want to use the extractor hood in recirculation mode, you can install carbon filters (s. chapter 3.2.1 CARBON FILTERS).
- ❖ In addition to the grease filters (must **always** be installed), carbon filters also neutralise odours and absorb fine dust particles, etc. In this way, carbon filters additionally improve the exhaust air that is returned to the kitchen. We **always** recommend the use of carbon filters **in recirculation mode**.

- i** The installation of the extractor hood **is the same** as described in chapter 2.4.2 INSTALLATION OF THE EXTRACTOR HOOD (please **ignore** step 7. « EXTRACTION MODE » and **step 13.**).
- i** **Only in recirculation mode you can use CARBON FILTERS to eliminate cooking vapours and odours.**

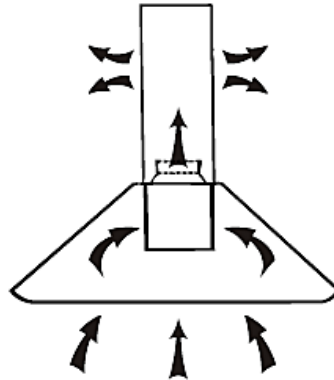


Fig. similar: fig. serves as an example only.

3.2.1 Carbon filters

Product code: CF150

⚠ WARNING! Carbon filters must be used in recirculation mode **only!**

NOTICE! Carbon filters are **not** included in the scope of delivery⁷.

- i** Replace the CARBON FILTERS **regularly** (see also chapter CLEANING AND MAINTENANCE).
- i** CARBON FILTERS for your extractor hood are **optionally** available.

You can order the CARBON FILTERS at

www.pkm-online.de

➤ Type name of the CARBON FILTERS: See chapter TECHNICAL DATA

⁷ Depending on model.

⚠ WARNING! Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you install any carbon filters (use the relevant fuse in your household fuse box).

HOW TO INSTALL THE CARBON FILTERS

1. Lift the glass cover (A) of the extractor hood to open the appliance (s. fig. below, direction of arrow).
 2. **Remove the aluminium grease filter:** press the locking button (B) on the handle (C) of the grease filter (D) to release the grease filter from its lock (s. fig. below). Then remove the grease filter (D).
- i** Behind the grease filter is the motor of the appliance. The carbon filters are installed on the motor.

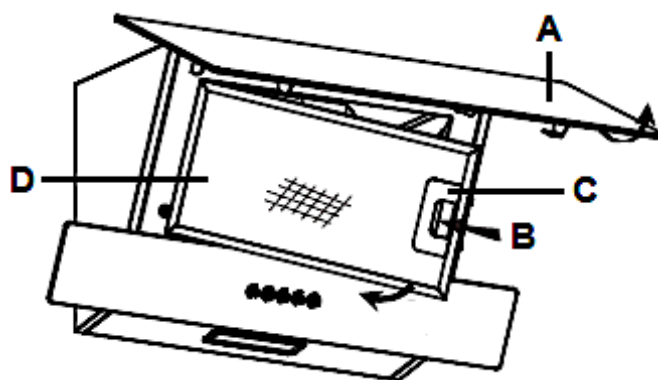


Fig. similar: modifications are possible.

A	GLASS COVER OF THE EXTRACTOR HOOD
B	LOCKING BUTTON OF THE GREASE FILTER
C	HANDLE OF THE GREASE FILTER
D	ALUMINIUM GREASE FILTER

3. The CARBON FILTERS are intended to be installed on **both sides** of the motor.
4. Place the CARBON FILTER on the motor and turn it clockwise until it is firmly tightened (s. fig. below).

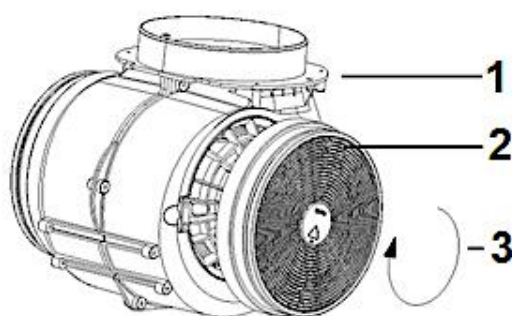


Fig. similar: modifications are possible.

1	MOTOR
2	CARBON FILTER
3	CLOCKWISE ROTATION
	Place the CARBON FILTER on the motor and turn the filter clockwise until it is installed properly.

5. Repeat the procedure on the **other** side of the motor.
6. If you want to uninstall the CARBON FILTERS, turn the filters anti-clockwise and remove them.
7. **Reinstall the aluminium grease filter:** insert the grease filter properly into the corresponding slots on the extractor hood. Press and hold the locking button (**B**) on the grease filter handle (**C**) while pushing the grease filter into its proper position. Once the grease filter is properly in position, release the locking button (**B**) to lock the grease filter in place (s. fig. below).
8. Lower the glass cover (**A**) of the extractor hood carefully to close the appliance (s. fig. below).

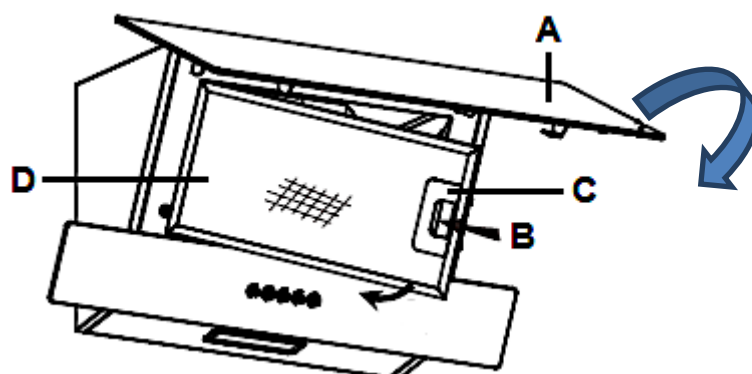


Fig. similar: modifications are possible.

A	GLASS COVER OF THE EXTRACTOR HOOD
B	LOCKING BUTTON OF THE GREASE FILTER
C	HANDLE OF THE GREASE FILTER
D	ALUMINIUM GREASE FILTER

⚠ WARNING! Install the carbon filters safely and properly; otherwise, the carbon filters can loosen and cause hazardous situations.

⚠ WARNING! Operate the appliance with inserted grease filters **only**. Otherwise, recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE!

NOTICE! The suction capacity is decreased by installed carbon filters.

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 (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

3.3 Grease filters

i Always ensure that the grease filters are **inserted properly**.

i Clean the grease filters **regularly** (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

⚠ WARNING! Operate the appliance with inserted grease filters **only**. Otherwise, recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE!

4. Control panel and operation

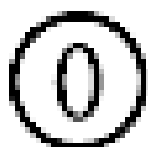
4.1 Control panel

⚠ WARNING! The illuminant **must not** be covered by thermal insulation or other materials. RISK OF FIRE!

⚠ CAUTION! Do not touch the illuminant within 30 minutes after using the appliance. RISK OF BURNS!

NOTICE! Only switch on the illuminant while the appliance is operating. Do not switch on the illuminant to illuminate the room.

NOTICE! Never press two buttons simultaneously.



	BUTTON: « OFF »
	LOW POWER LEVEL (motor speed)
	MEDIUM POWER LEVEL (motor speed)
	HIGH POWER LEVEL (motor speed)
	ILLUMINANT ON / OFF

4.2 Operation

	BUTTON: « OFF »
---	------------------------

- ❖ Press this button to **switch off** the extractor hood.

	POWER LEVEL 1 = LOW POWER LEVEL
---	--

- ❖ Press this button to set the **lowest power level** (motor speed) of the extractor hood.
- ❖ This power level is suitable for slow cooking / simmering and roasting with the lid of the cookware closed.

- i** Use this power level when low steam generation occurs (low concentration of cooking fumes).



POWER LEVEL 2 = MEDIUM POWER LEVEL

- ❖ Press this button to set the **medium power level** (motor speed) of the extractor hood.
 - ❖ This power level is suitable for standard cooking.
- i** Use this power level for an ideal air circulation in the kitchen when medium steam generation occurs (medium concentration of cooking fumes).



POWER LEVEL 3 = HIGH POWER LEVEL

- ❖ Press this button to set the **highest / maximum power level** (motor speed) of the extractor hood.
- i** Use this power level when lots of steam occurs (strong concentration of cooking fumes).



ILLUMINANT: « ON / OFF »

- ❖ Press this button to switch on/off the illuminant of the appliance (press button **briefly**).
- i** **Only** switch on the illuminant while the appliance is operating. **Do not** switch on the illuminant to illuminate the room.

5. 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 panels⁸ 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° 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.

⁸ Equipment depending on model.

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.

4.3 Replacing of the illuminant

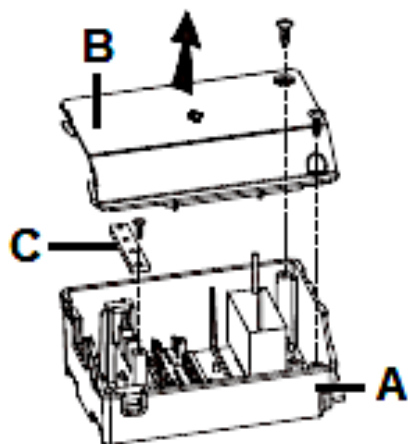
⚠ WARNING! The LED illuminant must be replaced by a competent person **only**. **Do not** carry out the replacement of the illuminant yourself. If the LED illuminant is damaged, please contact a **qualified professional** (electrical engineer): **not covered by the guarantee**.

⚠ WARNING! Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you replace the illuminant (use the relevant fuse in your household fuse box).

NOTICE! 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.

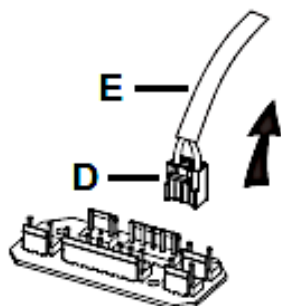
INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED PROFESSIONAL (ELECTRICAL ENGINEER)

1. The LED illuminant should have **cooled down** before you remove it.
 2. Open the extractor hood and remove the aluminium grease filter (s. chapter 6.1 CLEANING OF THE GREASE FILTERS).
 3. Locate the junction box (**A**). Unscrew and remove the cover (**B**) of the junction box (s. figure below).
- i** If the junction box has a securing plate (**C**) that presses down the illuminant connection cable to hold it in position, the securing plate must also be uninstalled (s. fig. below).



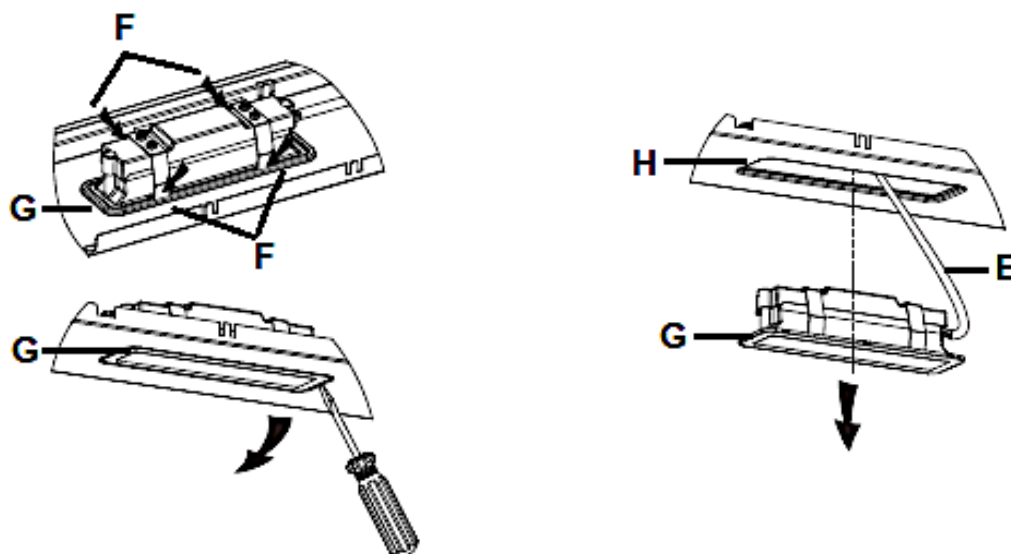
A	JUNCTION BOX
B	COVER OF THE JUNCTION BOX
C	SECURING PLATE

4. Locate the terminal (**D**) of the illuminant connection cable (**E**) in the junction box and disconnect it (s. fig. below).



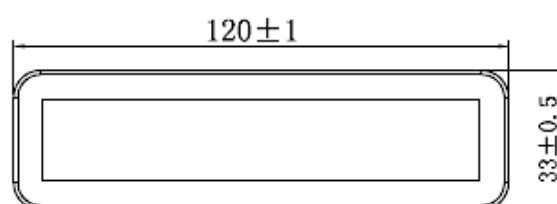
D	TERMINAL OF THE ILLUMINANT CONNECTION CABLE
E	ILLUMINANT CONNECTION CABLE

5. Carefully press the spring clips (**F**) on both sides of the LED illuminant (**G**) inwards using your hand (s. fig below on the left). Simultaneously push the LED illuminant (**G**) downwards out of its holder (**H** / s. fig. below on the right). You can also use a flathead screwdriver for this purpose (s. fig. below on the left). Be very careful when doing this.
6. Then carefully pull out the illuminant connection cable (**E**) slightly (s. fig. below on the right).



E	ILLUMINANT CONNECTION CABLE
F	SPRING CLIPS (4 pcs. in total)
G	SECURING PLATE
H	ILLUMINANT HOLDER

7. Replace the used LED illuminant by a new one of the same type and power.
 - a. ILCOS D-Code for this illuminant: DBS-2/65-H-120/33.
 - b. LED module - rectangular lamp.
 - c. Max. Wattage: 1*2.0 W.
 - d. Rectangular lamp: dimensions W*D in mm = $120.00 \pm 1.00 \times 33.00 \pm 0.50$.



8. To reinstall the LED illuminant, please proceed in reverse order.

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

--- m = 0.45 m



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

NOTICE! Any damage caused by improper and incorrect replacement of the LED illuminant is **not** subject to the guarantee!

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

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

- ❖ 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	S13-60BBPH	
Annual energy consumption (AEC_{hood})	26,90	kWh/year
Energy efficiency index (EEI_{hood})	B	
Fluid dynamical efficiency (FDE_{hood})	13.10	
Fluid dynamical efficiency index	D	
Grease separation	62.70	
Grease separation index	E	
Air flow at minimum speed/ standard operation	227.90	m^3/h ⁽¹⁾
Air flow at maximum speed/ standard operation	309.80	m^3/h ⁽¹⁾
Connected load	67	W
Power consumption lighting system (W_i)	2.0	W
Lighting efficiency (LE_{hood})	60.60	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	58	dB ⁽²⁾
A-rated noise emission at maximum speed/ standard operation	65	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 150		
Exhaust hose	✓		
Installation material	✓		
Exhaust air operation	✓		
Air recirculation	✓		
Instruction manual	✓		
Telescopic chimney extractable from-to	40.00-78.00 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	30.50-108.50*60,00*23.10		
Weight net/gross in kg	9.50/10.50		
* 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:

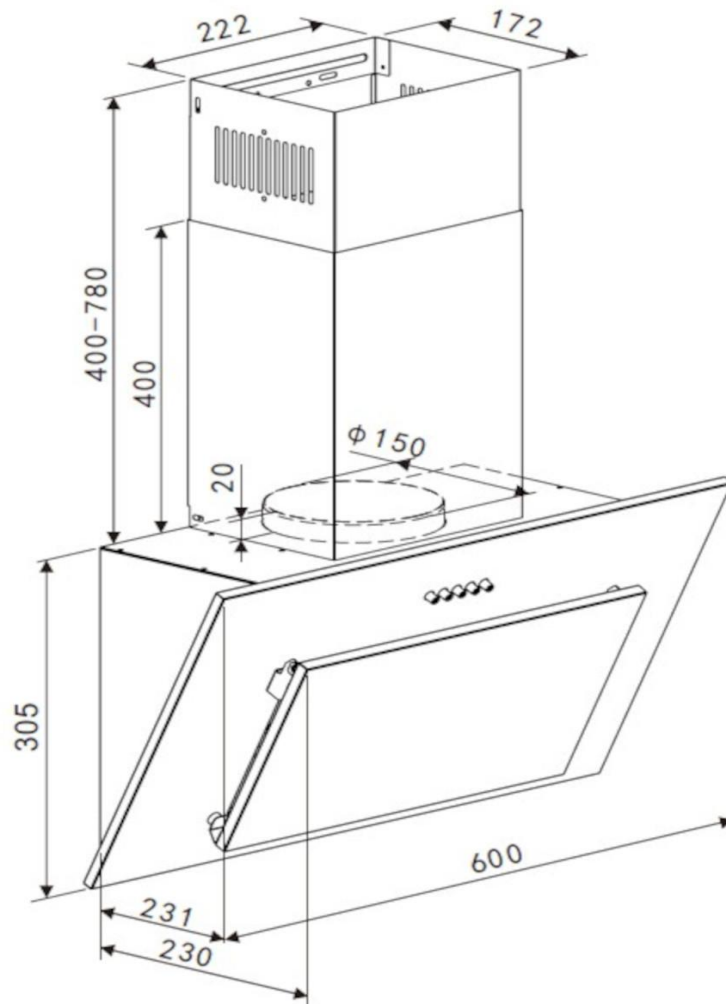
1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance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

 August 2014

A. Technische Zeichnung / technical drawing

S13-60BBPH



Abmessungen in mm.

Dimensions in mm.

SERVICE INFORMATION



**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

Subject to alterations

Stand
05.04.2024

Updated
04/05/2024

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

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 nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	S13-60BBPH
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	26,90 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse ¹	B
Fluidodynamische Effizienz (FDE_{hood})	13,10
Klasse für fluidodynamische 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 Schnellaufstufe	-
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)

Abbildung kann vom Original abweichen



A



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

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)
Nutzbare 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

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
EPREL-Registrierungsnummer	2101829

Technische Zeichnungen

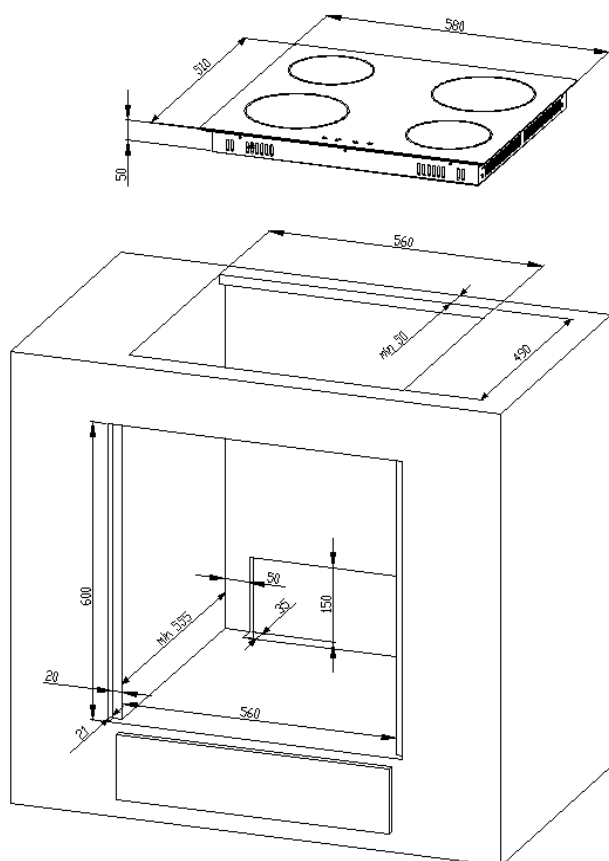


Abbildung kann vom Original abweichen



B



Schräghaube mit Randabsaugung S13-60BBPH

Beschreibung

Stets das Kochgut perfekt im Blickfeld dank
des Kopffreien Designs

Beleuchtungssystem LED
Energieeffizienzklasse B
3 Leistungsstufen
Optionales Zubehör:
Kohlefilter CF150

Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube mit Randabsaugung
Material	Schwarz Matt lackiert
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungsstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEHood)	26,90 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	B
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	13,10
Fluiddynamische Effizienzklasse	D
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	60,60 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	62,70

Technische Daten	
Klasse für den Fettabscheidegrad	E
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	227,90 m³/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	309,80 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit	58 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit	65 dB/A
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (PO)	0,00 Watt
Leistungsaufnahme des Lichtsystems (WL)	1 x 2,00 Watt
Anschlusswert	67 Watt
Beleuchtungssystem	LED
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 - 78,00 cm
Gesamthöhe durch Teleskopkamin	108,50 cm
benötigte Menge Kohlefilter mit Modelbezeichnung	2x CF150
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)	30,50 - 108,50 x 60,00 x 23,10 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	32,00 x 66,00 x 37,00 cm
Nettogewicht	9,50 kg
Bruttogewicht	10,50 kg
Containermenge 40HQ	882 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	50842
EAN Nummer	4030608508420
EPREL-Registrierungsnummer	2079229

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

Technische Zeichnungen

