
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi



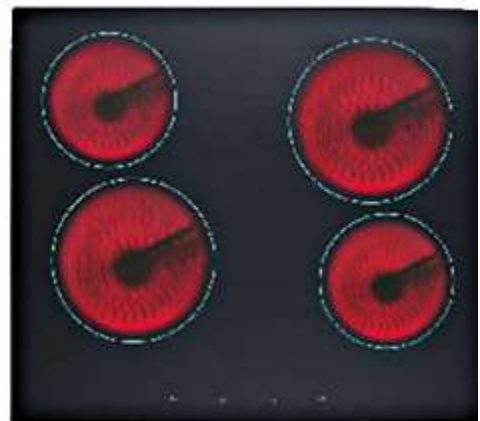
Instruction Manual

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

www.pkm-online.de

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

Inhalt

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 waagrecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonaler 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.

- 🔔 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.

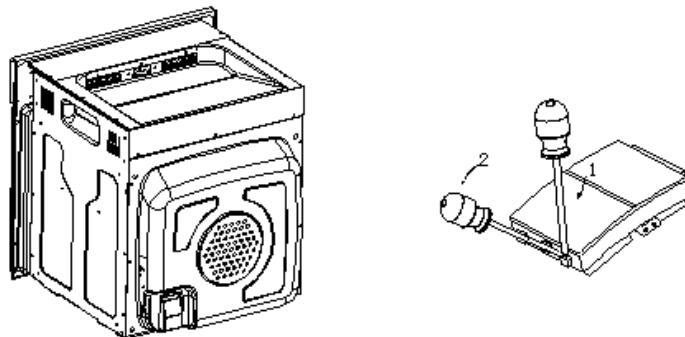
1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein.
4. Stellen Sie den Ofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen 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

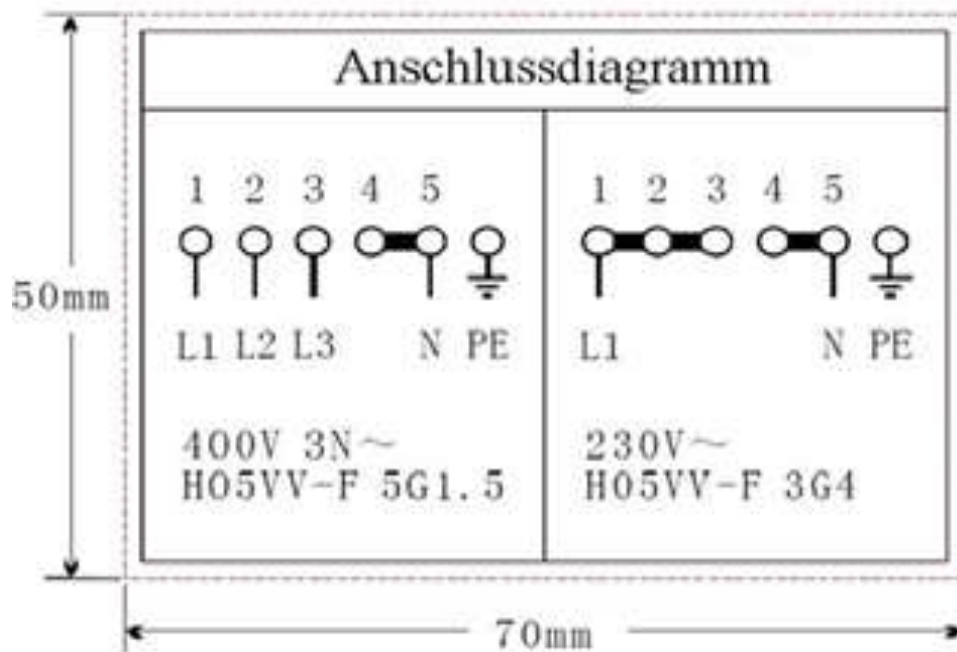
Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

- ❖ 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).

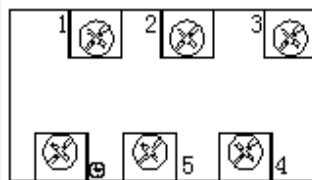


Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).

➔ **Anschlussdiagramm**

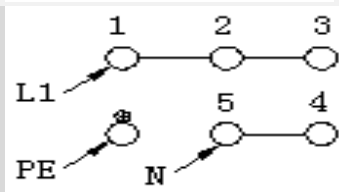


Spannung der Heizelemente 230V.
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem PE-Anschluss verbunden werden.



Empfohlene Art der Anschlussleitung.

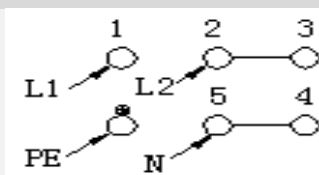
- Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5



H05VV-F3G4

Schutzleiter auf

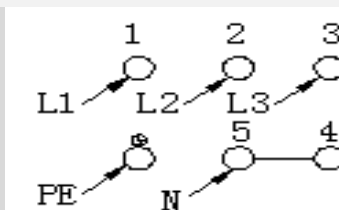
- Bei 400/230V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull. Brücke verbinden die Klemmen 2-3 und 4-5



H05VV-F4G2,5

Schutzleiter auf

- 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

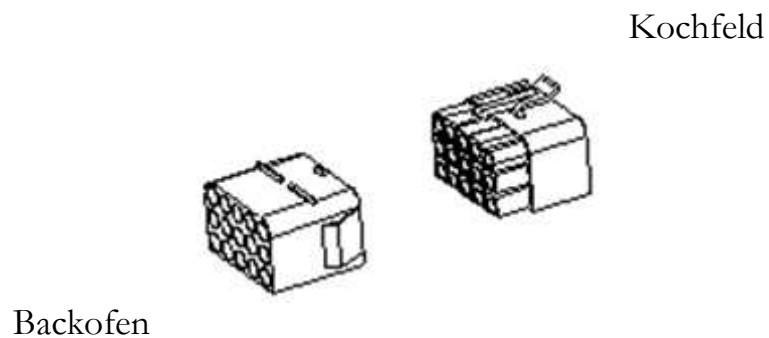
L1=R, L2=S, L3=T N= Anschluss Erde PE= Schutzleiteranschluss

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

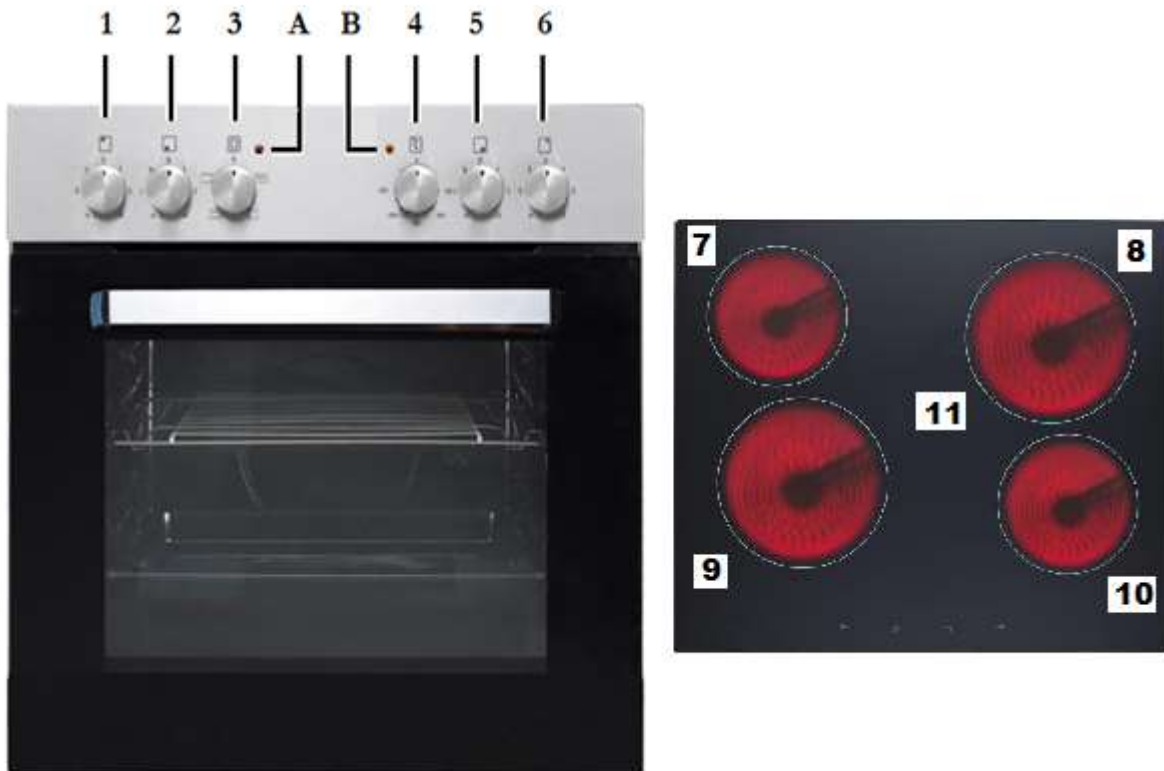
2. Das Gerät muss geerdet werden.
3. Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

➔ 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 250⁰ C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Raumentwicklung 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 ⁰ C - 250 ⁰ 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.

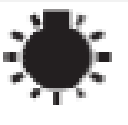




Sie schalten den Ofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position 0 einstellen.

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

	<ul style="list-style-type: none">➤ Innenbeleuchtung➤ Schaltet die Innenbeleuchtung des Ofens separat an, z.B. zur Reinigung des Ofeninnenraums.
	<ul style="list-style-type: none">➤ Oberhitze an➤ Beheizt den Ofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben.
	<ul style="list-style-type: none">➤ 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 Spezienschwamm 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

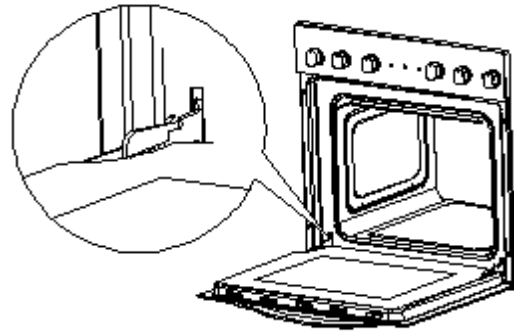
1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300°C) mit den folgenden Eigenschaften
 - Volt 230V
 - Leistung 25W
 - Gewinde E14
3. Benutzen 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.

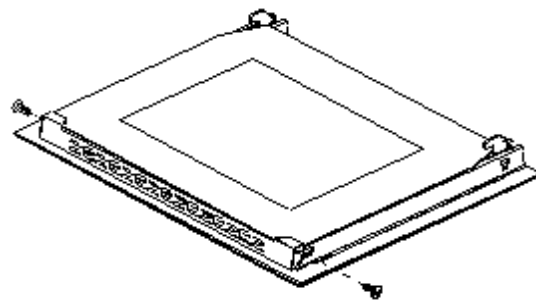
5.2 Entnahme der Ofentür

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.

- 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. 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.

1. Safety instructions

i 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.

- 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 cooking in a private household 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** 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.

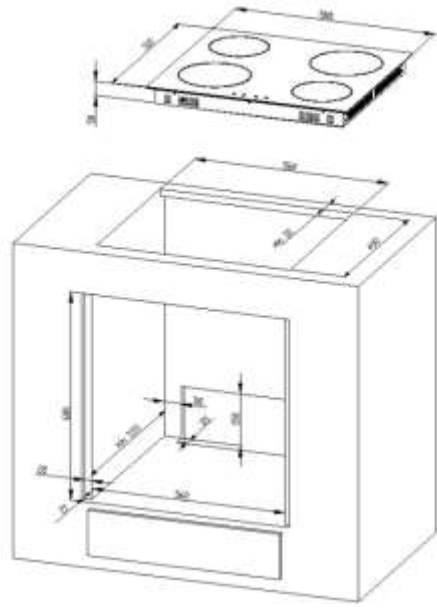
2. Installation

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.

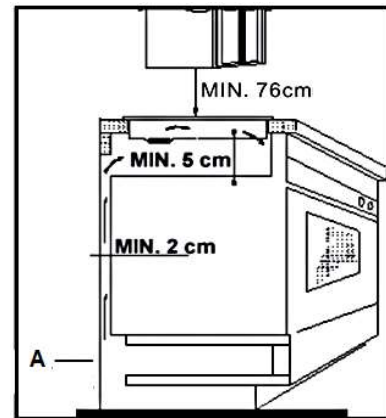
2.2 Installation/hob

- i** 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.

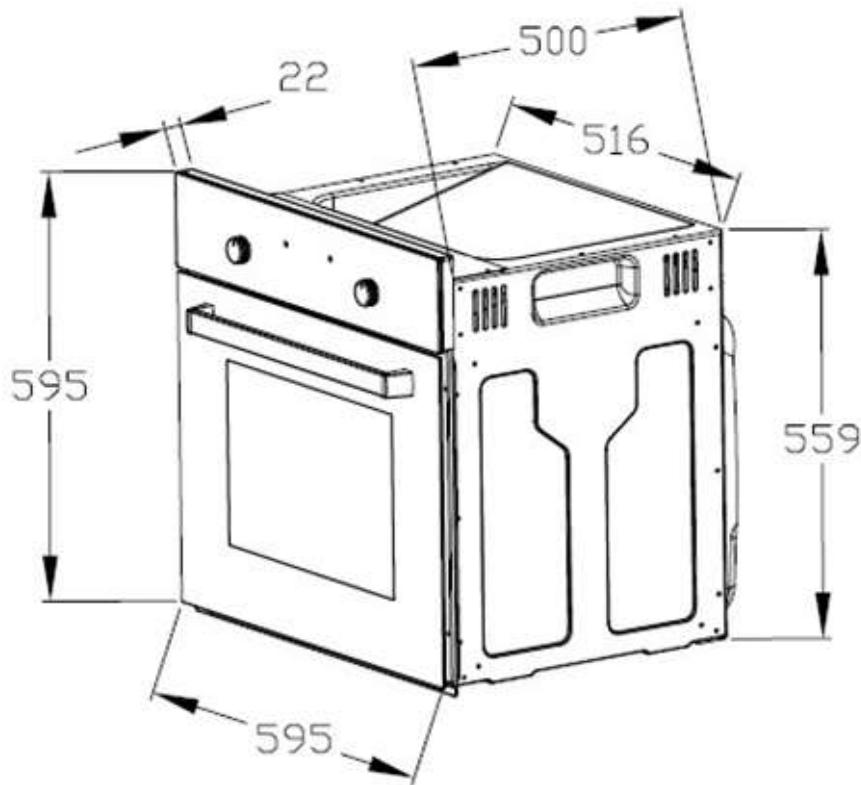


Min. safety distance between hob and a cupboard above = 76 cm.

A: Air inlet



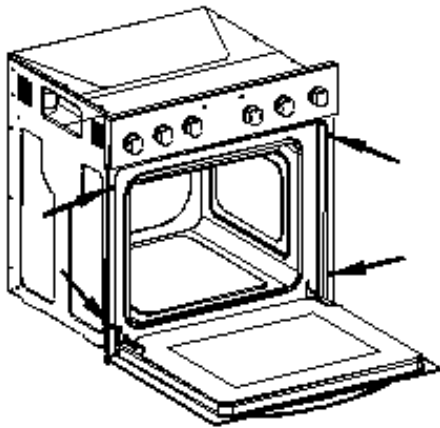
2.3 Installation/oven



⚠ 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

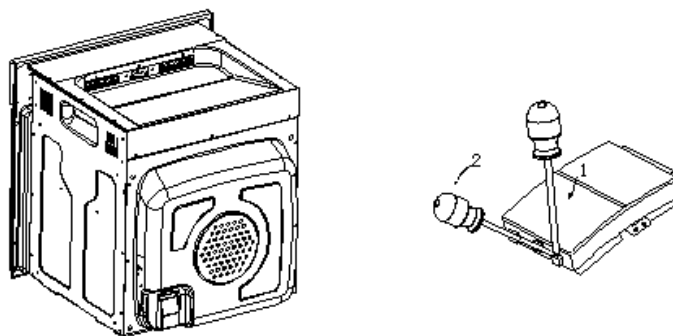
1. Turn off the energy supply (fuse box).
2. Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below.
3. Place the hob in the built-in opening.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains.
6. Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the 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

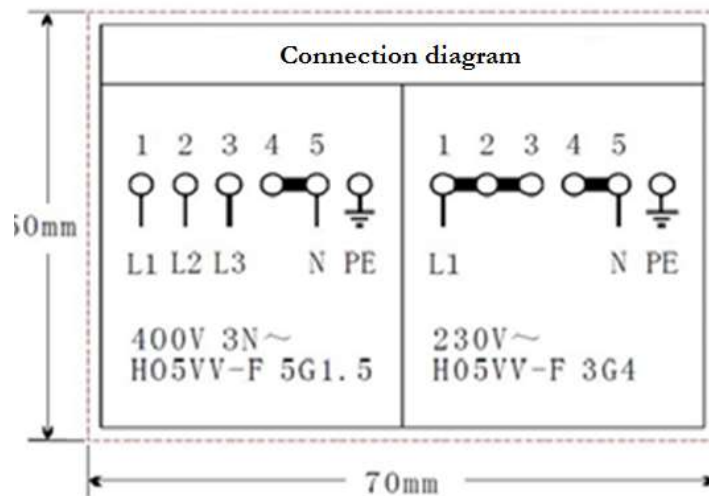
Instructions for the installer (qualified professional)

- ❖ 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).

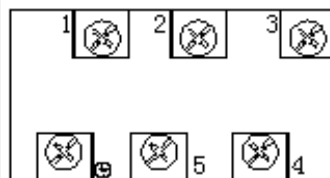


Move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box.

➔ **Connection diagram**

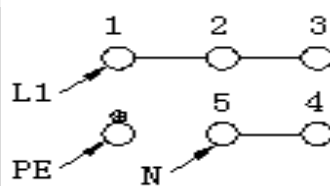


Voltage heating elements 230V.
Any kind of connection: the safety wire must be connected to the \oplus PE terminal.



Recommended type of connection lead.

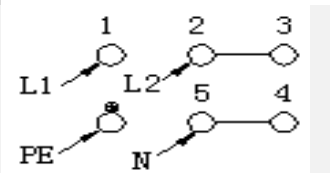
1 For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals



H05VV-F3G4

Protective ground to \oplus

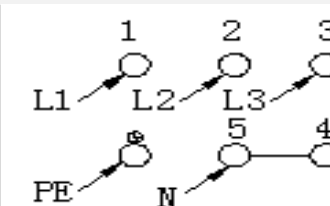
2 For 400/230V earthed two-phase connection, bridges connect 2-3 terminals and 4-5 terminals



H05VV-F4G2,5

Protective ground to \oplus

3 For 400-230V earthed three-phase connection, bridges connect 4-5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, Neutral to 4-5



H05VV-F5G1,5

Protective ground to \oplus

L1=R, L2=S, L3=T

N= Earth

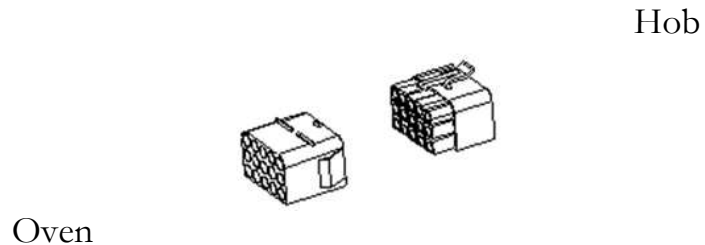
PE= earth wire terminal

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

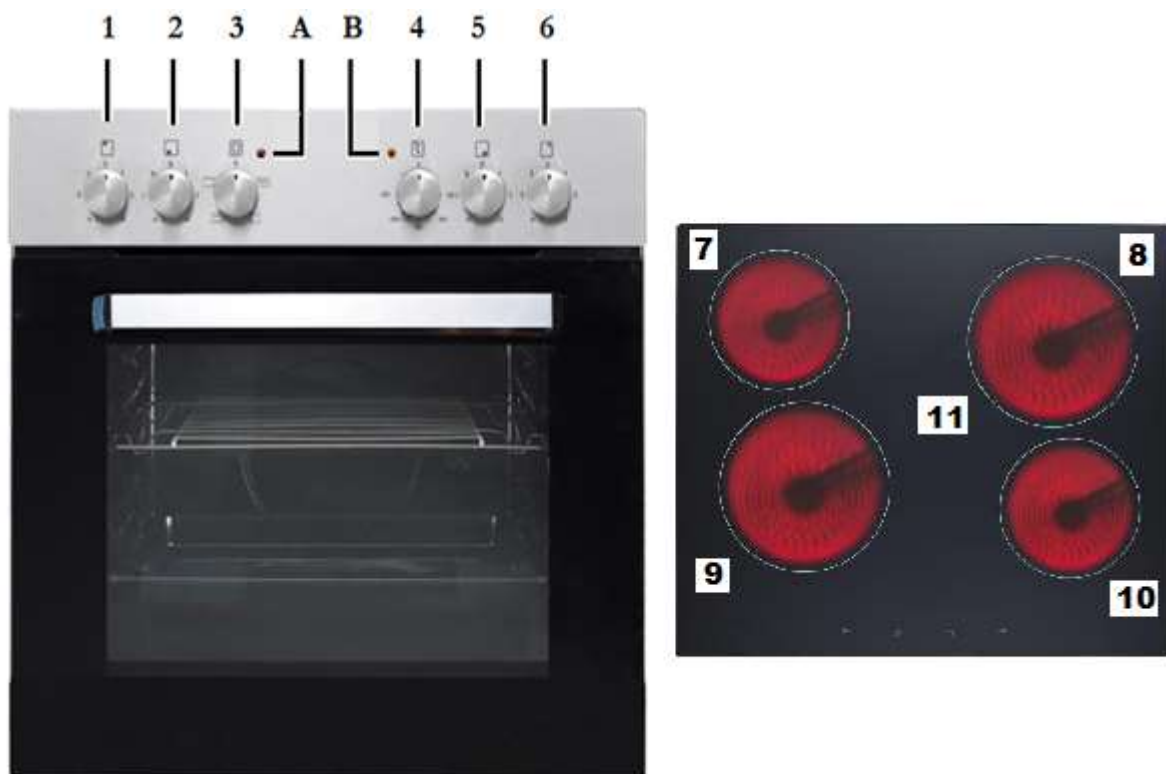
service centre. Original spare parts should be used only..

➔ 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.



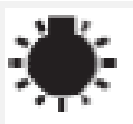
To select a temperature, use the temperature regulator knob to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50-250°C.

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

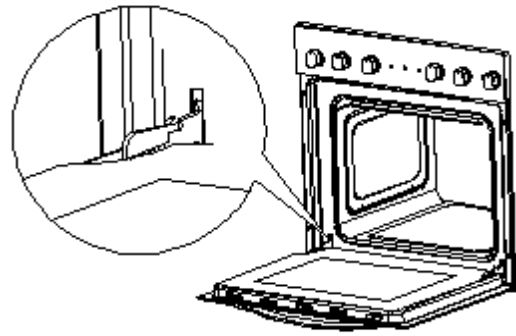
- Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

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.

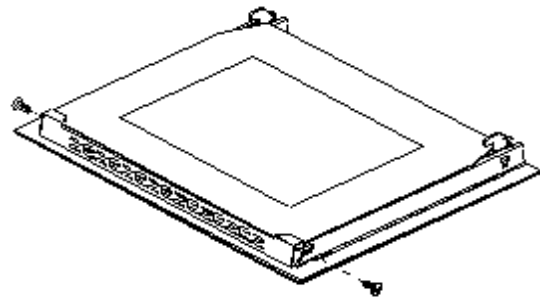
5.2 Removing of the door

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.



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.

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

1. Consignes de sécurité

- i** 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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** L'appareil est destiné uniquement à usage privé.
- i** L'appareil est destiné à cuisson uniquement dans une habitation privée.
- i** L'appareil est conçu uniquement pour un usage à l'intérieur.
- i** L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé à des fins commerciales, pendant le camping et dans les transports en commun.
- i** Veuillez utiliser l'appareil conformément uniquement à son usage prévu.
- i** Ne laissez pas quelqu'un qui ne connaît pas bien le présent mode d'emploi utiliser l'appareil.
- i** 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.

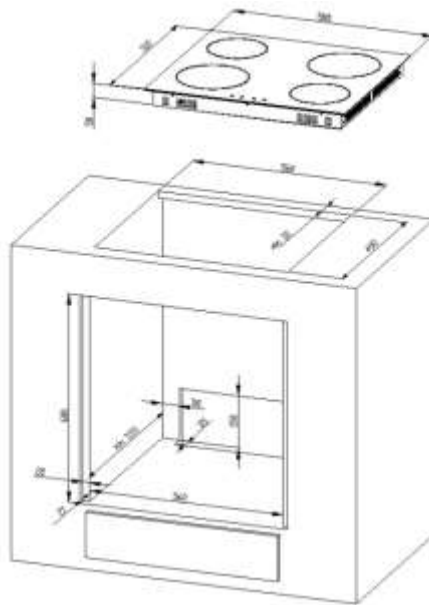
2. Installation

2.1 Déballage et installation

1. Déballez 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

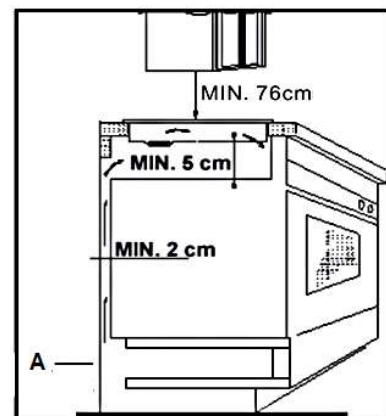
- i** Faites une ouverture d'encastrement aux dimensions indiquées sur le dessin ci-dessous.



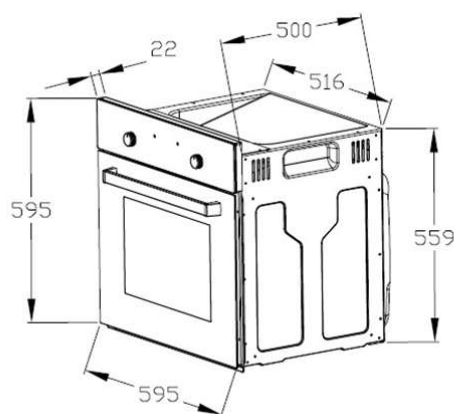
- ❖ Fixez la bande d'étanchéité jointe à la livraison sur la place correspondante de la table de cuisson.
- ❖ Vérifiez l'étanchéité pour un ajustement parfait et une couverture complète. Insérez la plaque de cuisson électrique dans l'ouverture et alignez-la correctement.
- ❖ À l'aide d'un tournevis standard, 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

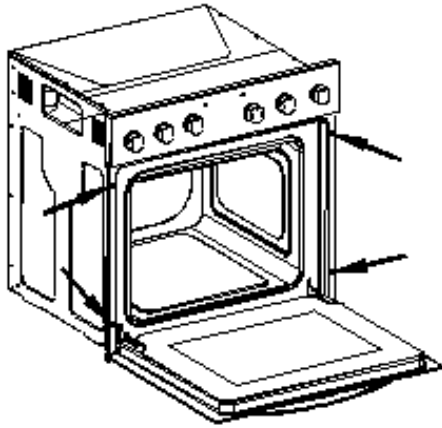


2.3 Installation/four



⚠ DANGER !

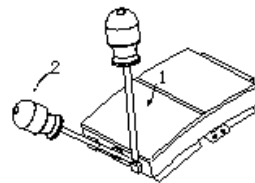
- 🔔 L'appareil doit être branché au secteur par un professionnel qualifié, qui est formé et qui se tient aux exigences locales et règlements supplémentaires de votre fournisseur d'énergie.
 - 🔔 Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation 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

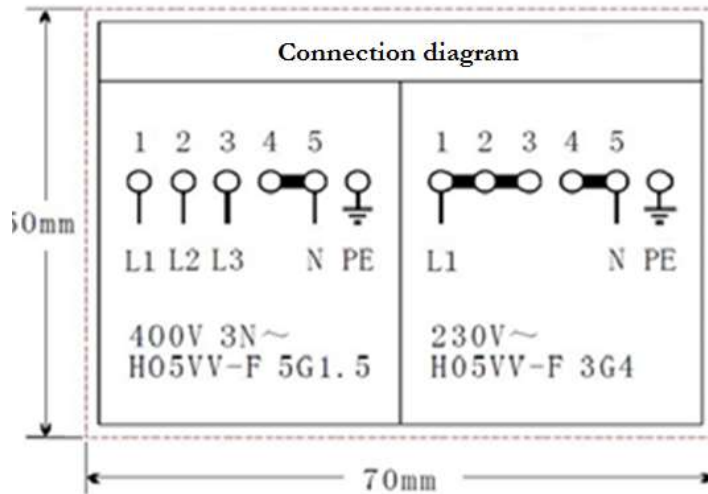
Les instructions pour l'installateur (professionnel qualifié)

- ❖ 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).

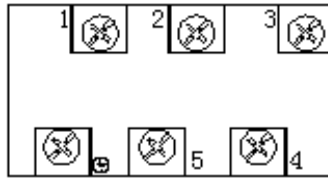


Déplacez le tournevis (1) légèrement vers le bas (2) pour ouvrir le boîtier.

→ Schéma de raccordement

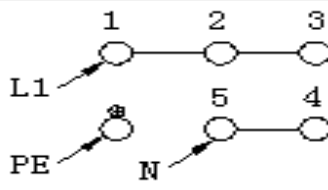


La tension des éléments chauffants est de 230V.
 Tout type de connexion : le fil de sécurité doit être connecté à la borne PE.



Le type du câble de raccordement recommandé.

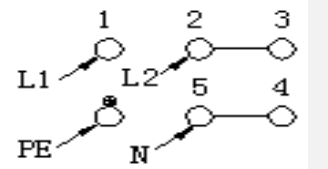
1 Pour une alimentation monophasée de 230 V mise à la terre, les ponts relient les bornes 1-2-3 et les bornes 4-5



H05VV-F3G4

La terre de protection

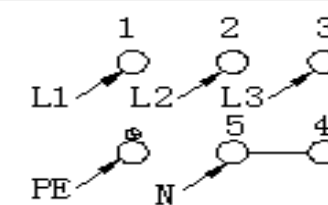
2 Pour une alimentation biphasée de 400/230V, les ponts relient les bornes 2-3 et les bornes 4-5



H05VV-F4G2,5

La terre de protection

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



H05VV-F5G1,5

La terre de protection

L1=R, L2=S, L3=T

N= Terre

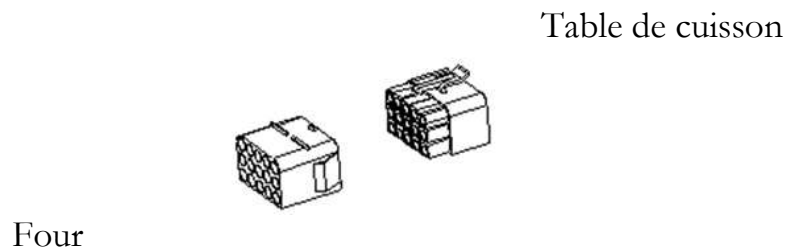
PE= La borne de terre

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.

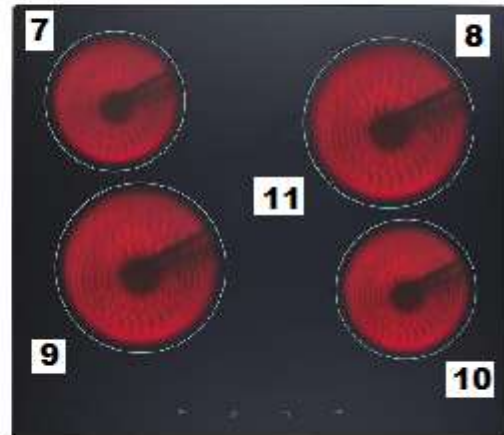
3. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer de graves dégâts. Contactez toujours le centre de service le plus proche. Utilisez uniquement les pièces détachées d'origine.

➔ 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.



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

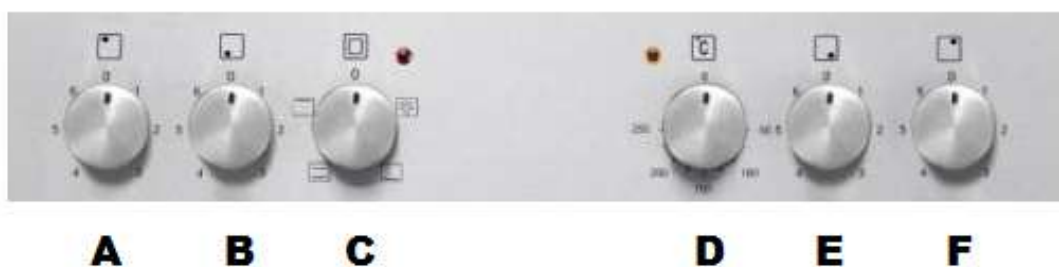
4. Fonctionnement

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

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lumière intérieure ➤ Allume séparément la lumière intérieure du four, par exemple pour nettoyer le four à l'intérieur.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la chaleur par le haut est allumée ➤ allume les éléments chauffants du haut du four, par exemple pour la cuisson finale du haut.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la chaleur par le bas est allumée ➤ allume les éléments chauffants du bas du four, par exemple pour la cuisson finale du bas.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.

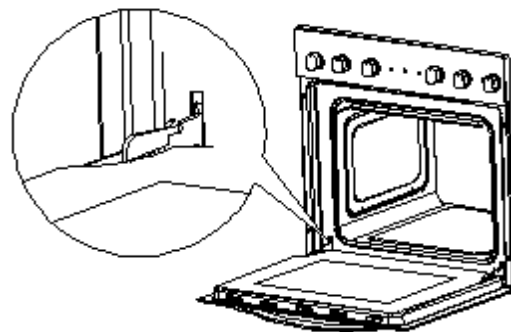
³ Produits comme vinaigre, acide citrique, etc.

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.

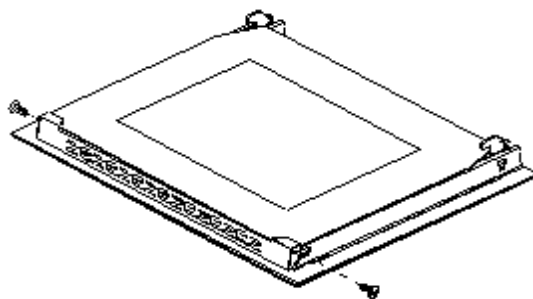
5.2 Démontage de la porte du four

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 ontkennt 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.

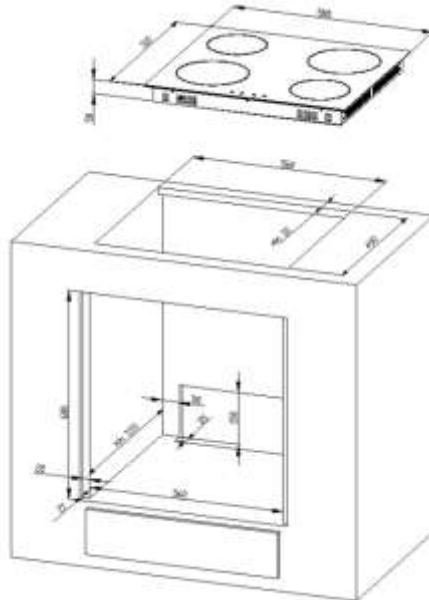
2. Installatie

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

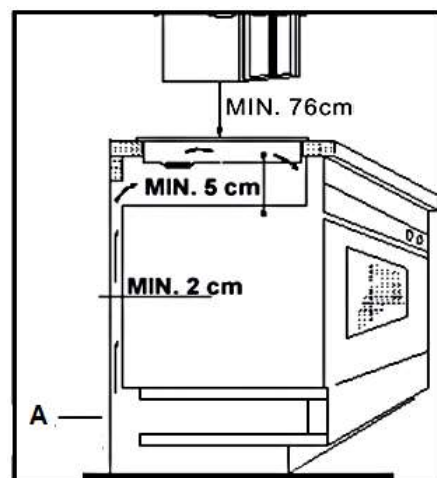
- i** Maak een installatie-opening met de gegeven afmetingen op onderstaande tekening).



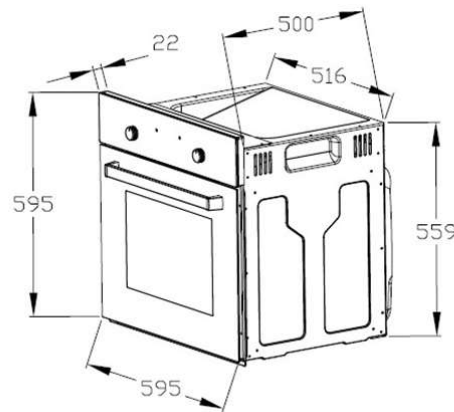
- ❖ Bevestig de meegeleverde afdichtingsband op de overeenkomstige plaats van de kookplaat.
- ❖ Controleer de afdichting voor de perfecte pasvorm en de deksel. Plaats de elektrische kookplaat in de opening en lijn het goed.
- ❖ Draai de spanningsklemmen met behulp van een gewone schroevendraaier, gelijkmatig, 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

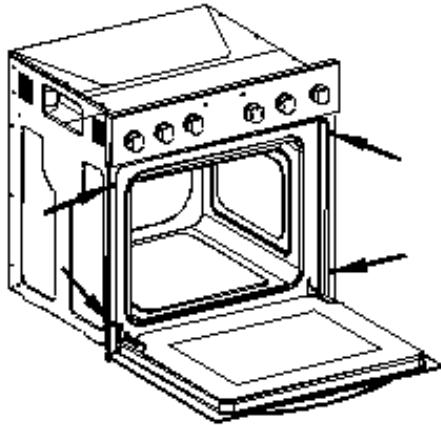


2.3 Installatie van de oven



⚠ GEVAAR!

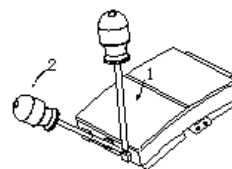
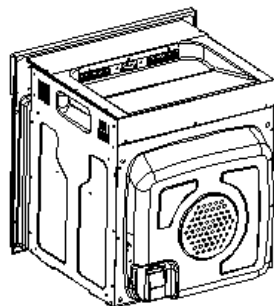
- 🔔 Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een vakman, die vertrouwd is met en zich houdt aan de lokale eisen en de aanvullende voorschriften van uw stroomleverancier.
 - 🔔 Alle elektrische werkzaamheden moeten door een erkend vakman worden uitgevoerd. Wijzig de energievoorziening 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)

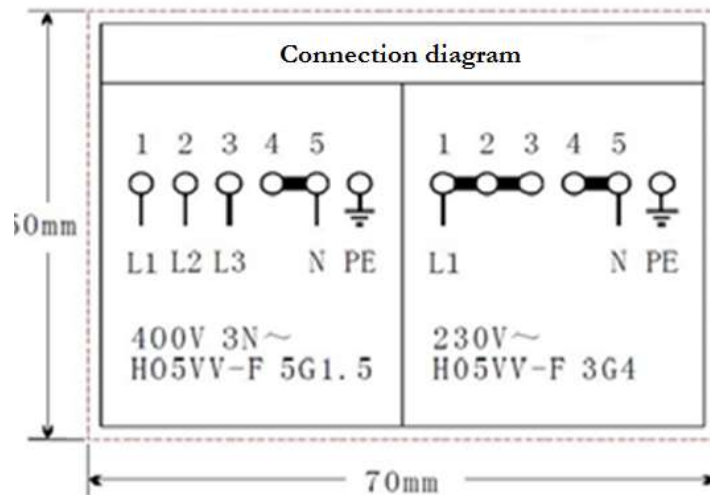
- ❖ Het fornuis is gemaakt om te werken met drie-fase wisselstroom (400V3N ~ 50Hz). Vergeet niet dat de verbindingsdraad moet overeenkomen met het type verbinding en het vermogen van het fornuis. De aansluitkabel moet worden vastgezet in een trekontlastingklems. De aardedraad moet worden aangesloten 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.

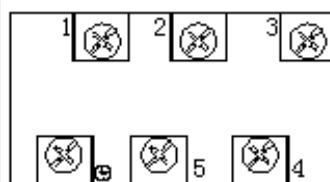


Aansluitschema



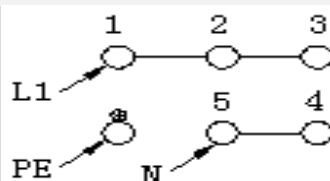
Spanning verwarmingselementen 230V.

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



Aanbevolen type aansluitkabel.

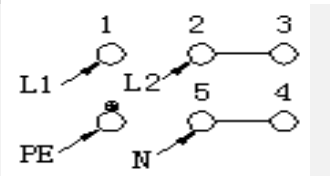
1 Voor 230 V geard een-fase aansluiting, bruggen verbinden 1-2-3 terminals en 4-5 terminals



H05VV-F3G4

Beschermende grond om

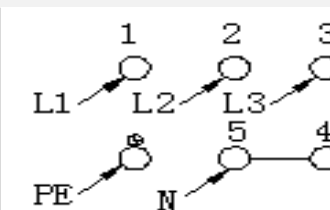
2 Voor 400 / 230V gearde verbinding in twee fasen, bruggen verbinden 2-3 terminals en 4-5 terminals



H05VV-F4G2,5

Beschermende grond om

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



H05VV-F5G1,5

Beschermende grond om

L1=R, L2=S, L3=T

N= Aarde

PE= aarde draadterminal

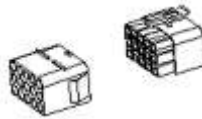
1. Controleer of de technische gegevens van uw energievoorziening voldoen aan de waarden op de naamplaat.
2. Uw huiselijk stroomkring moet uitgerust zijn met een automatische stroomonderbreker.
3. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Reparaties uitgevoerd door onbevoegde personen kunnen ernstige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

worden gebruikt.

➔ Elektrische aansluiting - kookplaat

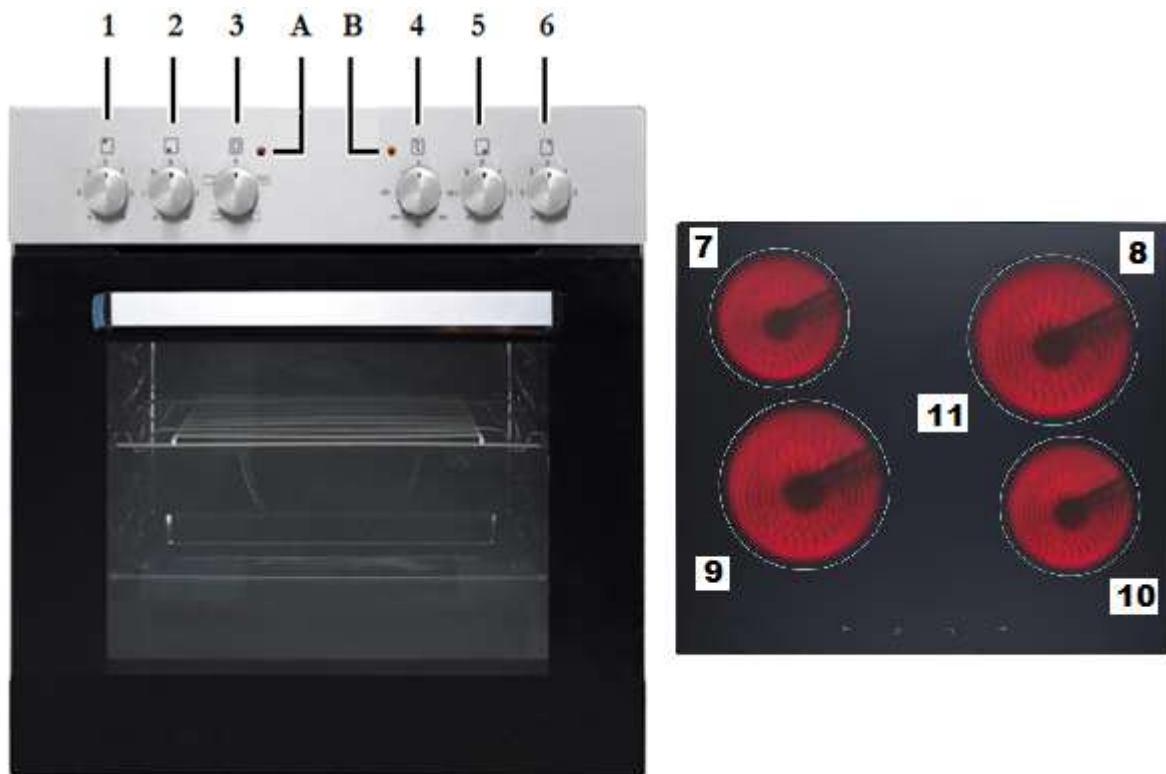
De kookplaat werkt met een spanning van 230V AC. De elektrische verbinding krijgt stroom van de oven. Voer de aansluiting goed en zoals beschreven op de onderstaande tekening uit.

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		

A Controlelampje kookplaat - rood

B Controlelampje oven- oranje

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 rechtsom 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.



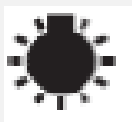
De oven kan uitgeschakeld worden door het instellen van deze beide knoppen in de stand "0".

Een (oranje) signallampje 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.



Functies van de oven



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

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ topwarmte aan ➤ schakelt het verwarmingselement bovenaan de oven aan, b.v. voor afbakken van bovenaf.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ bodemwarmte aan ➤ schakelt het verwarmingselement onderaan de oven aan, b.v. voor afbakken vanuit de bodem.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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

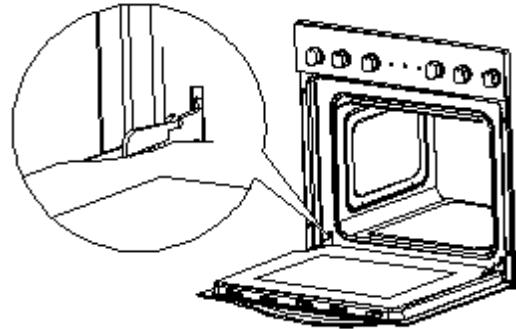
1. Schroef de lampenkap los, was het en veeg het droog.
 2. Schroef de gloeilamp uit de fitting, vervang de gloeilamp. Kies een hoog temperatuurbol (300 °C) met de volgende parameters:
 - Voltage 230V
 - Vermogen 25W
 - Draad E14
 3. Gebruik geen ander type lamp.
 4. Schroef de lamp in, Check voor de 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.

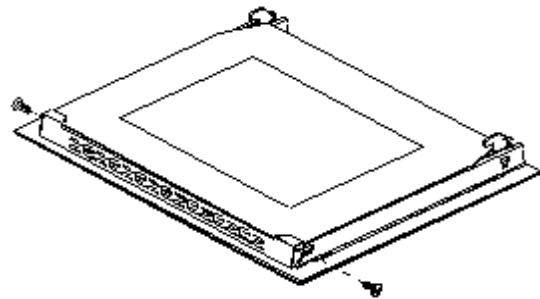
5.2 Verwijdering van de deur

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

S13-60BBPY



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

⚠ GEFÄHR! 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 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:


$$\begin{array}{r} \text{(Fußboden ↔ Kochfeld)} \\ + \quad \text{(Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube)} \\ \hline = \quad \text{Mindestinstallationshöhe} \end{array}$$

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.  **WARNUNG!** Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.
2. Beachten Sie bei der Ableitung der Umluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
3. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des 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.

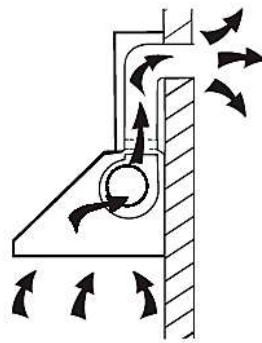
2.3 Installation für den Abluftbetrieb

⚠️ 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. STROMSCHLAGGEFAHR!

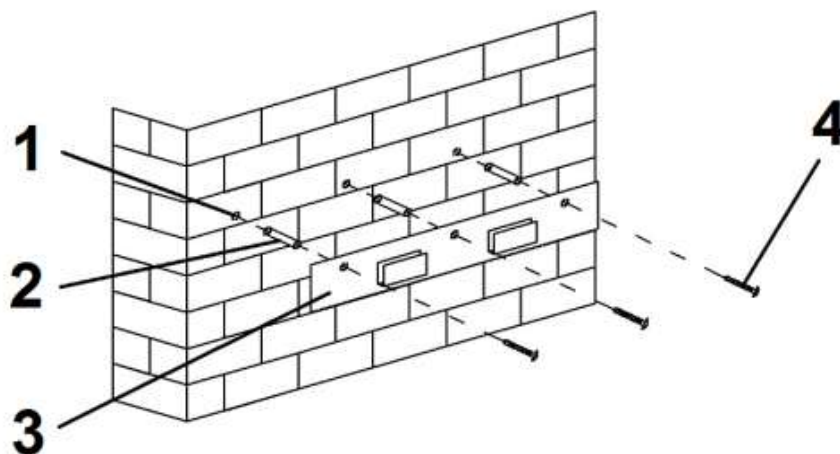
HINWEIS! Sie benötigen mindestens zwei Personen zur Installation des Geräts.

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



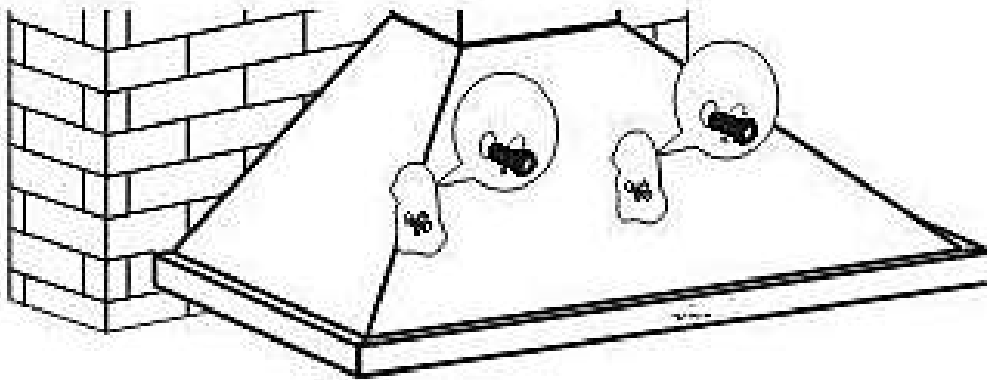
2.3.1 Installationsschritte

1. Bestimmen Sie an der Wand eine geeignete Position für die Haube. Bohren Sie für die Befestigung der Wandhalterung drei \varnothing 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.

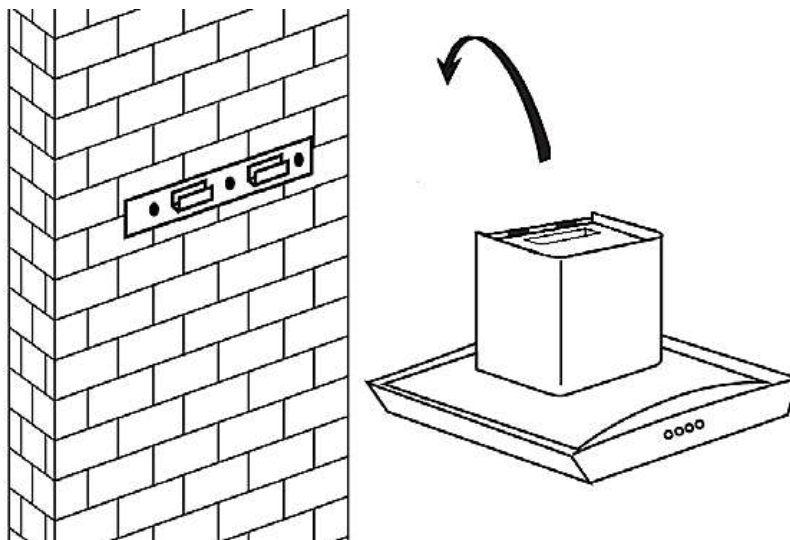


- 1 Bohrlöcher ($\text{\O} 8 \text{ mm}$)
- 2 Dübel
- 3 Wandhalterung
- 4 Schrauben (ST4*30 mm)

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

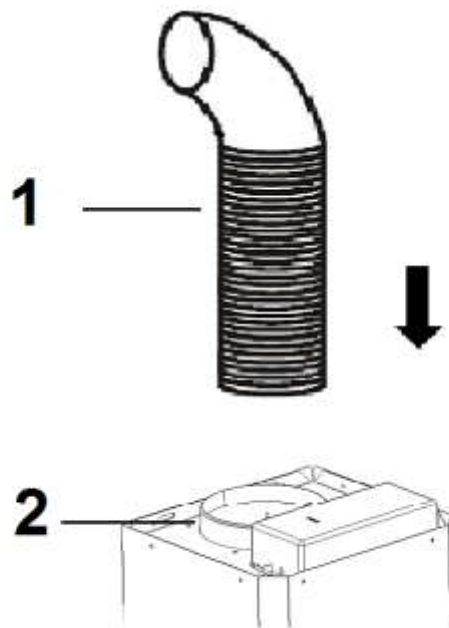


3. Heben Sie die Dunstabzugshaube an und hängen Sie sie an die Wandhalterung (s. Abb. unten). Befestigen Sie die Dunstabzugshaube, indem Sie die Schrauben ordnungsgemäß festziehen.



4. Befestigen Sie das Rückschlagventil am Luftauslass der Dunstabzugshaube.

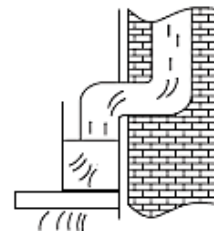
5. Verbinden Sie den Abluftschlauch mit dem Rückschlagventil (s. Abb. unten).



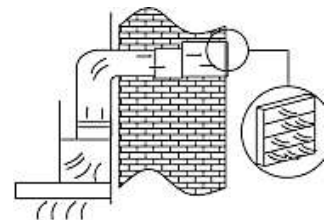
- 1 Abluftschlauch
- 2 Rückschlagventil

6. Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen:

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

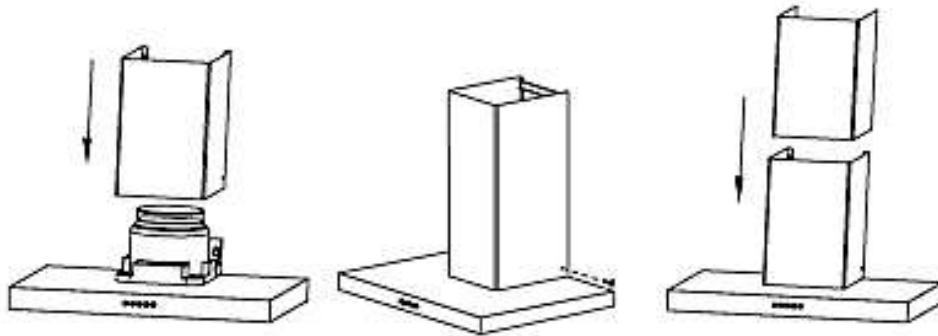


Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter* in der Hauswand geführt.

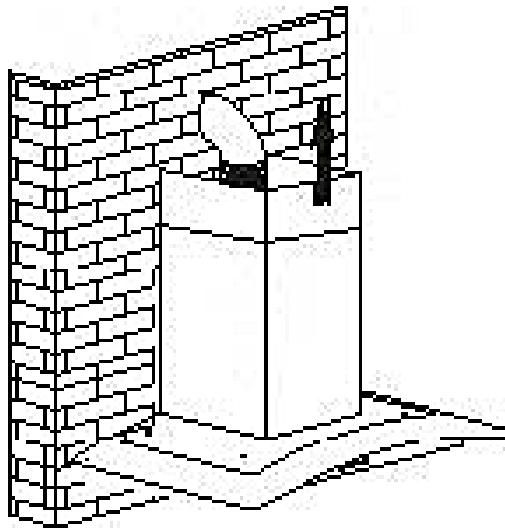


*: Nicht im Lieferumfang enthalten.

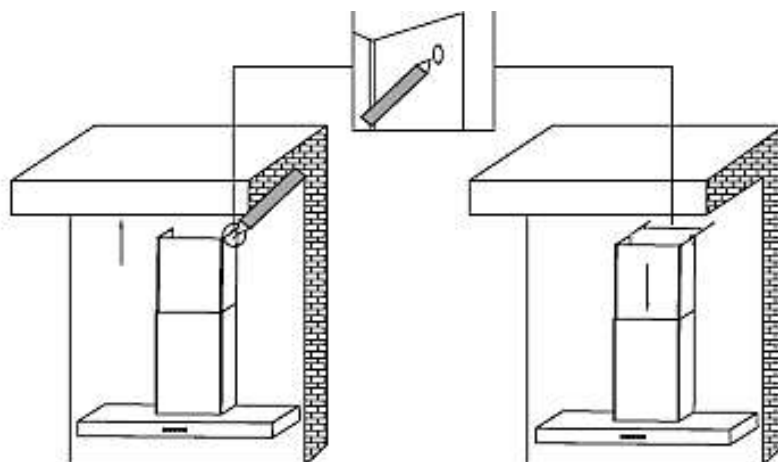
7. Setzen Sie den inneren Kamin in den äußeren ein (s. Abb. unten).



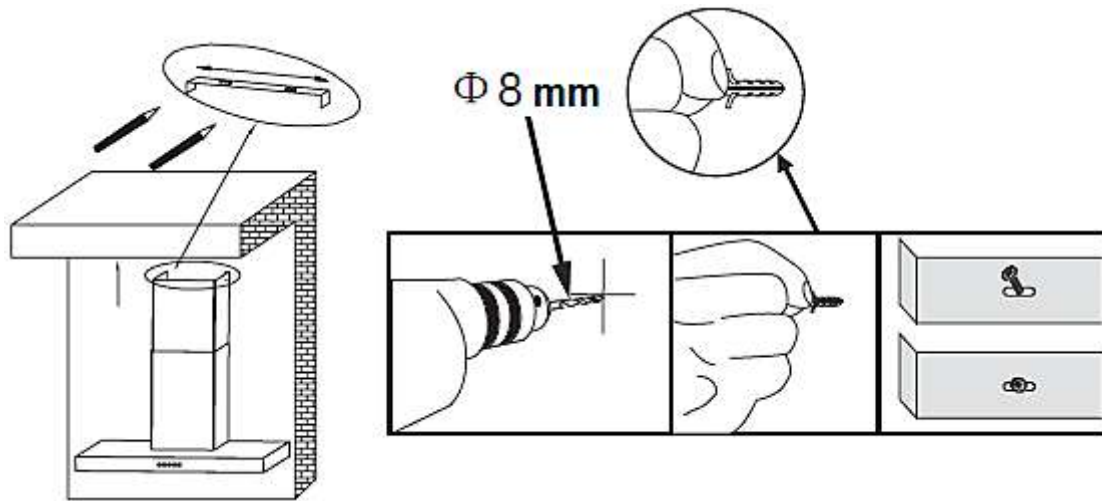
8. Ziehen Sie dann den inneren Kamin aufwärts und passen Sie ihn der gewünschten Höhe an (s. Abb. unten).



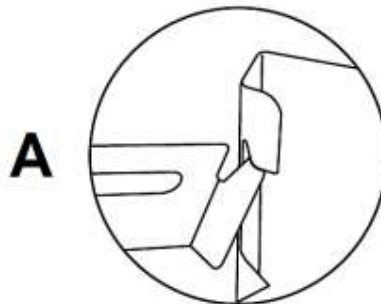
9. Richten Sie die Kaminteile entsprechend der Abmessungen des Haltebügels aus (s. Abb. unten).



10. Bohren Sie für den Haltebügel zwei $\text{\O} 8 \text{ mm}$ Löcher in der entsprechenden Höhe. Befestigen Sie den Haltebügel an der entsprechenden Stelle an der Wand (s. Abb. unten).

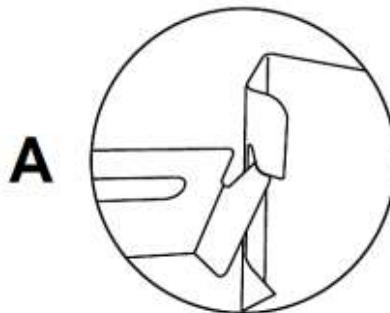


11. Befestigen Sie den **äußeren** Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb. **A**).

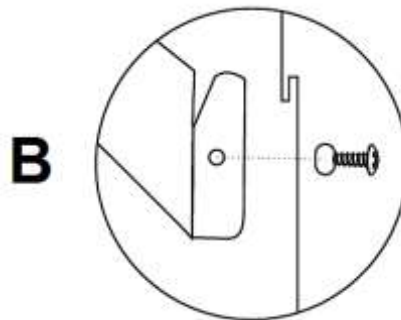


12. Den **inneren** Kamin können sie auf zwei Arten befestigen:

- 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**).

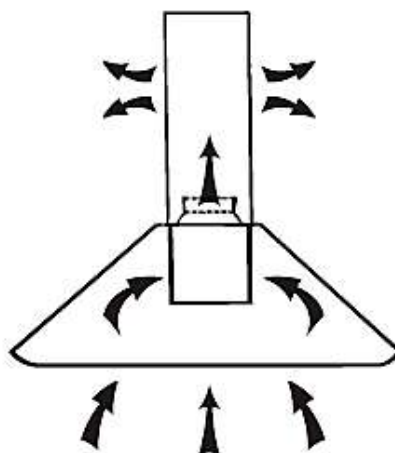


13. Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel¹ am Stromnetz an.

- 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

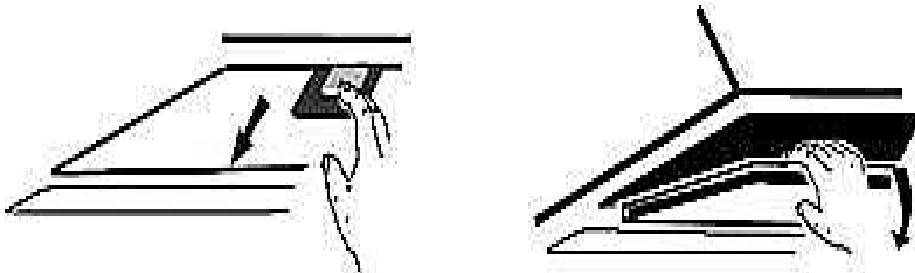
➤ Kohlefilter für die Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

Produktcode: CF 140

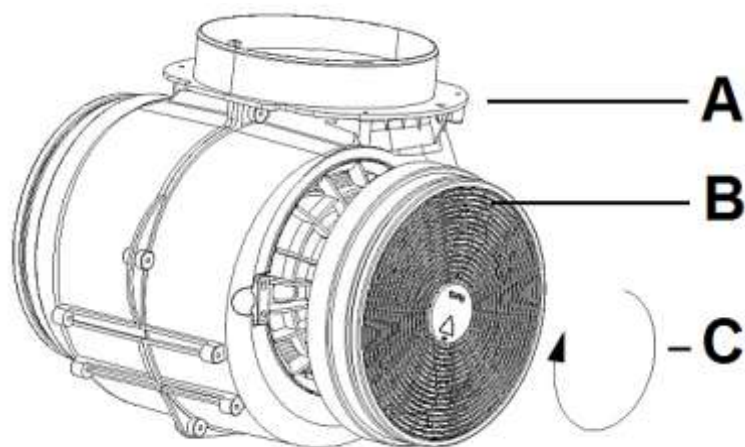
⚠️ WARNUNG! Ziehen Sie vor der Montage den Netzanschlusstecker aus der Netzanschlussdose oder trennen Sie das Gerät mittels der Sicherung von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

⚠️ 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

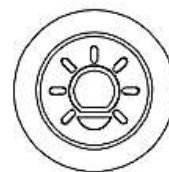
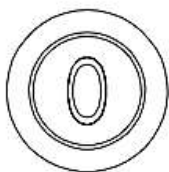
3. Bedienung

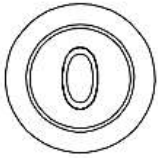
3.1 Bedienfeld

⚠ 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 Raumbelichtung.

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.



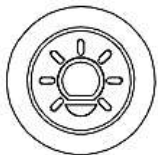
Mittlere Motorgeschwindigkeit

- 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

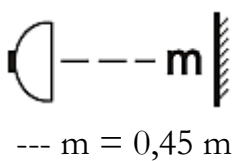
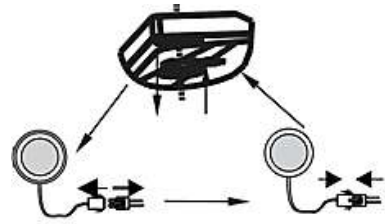
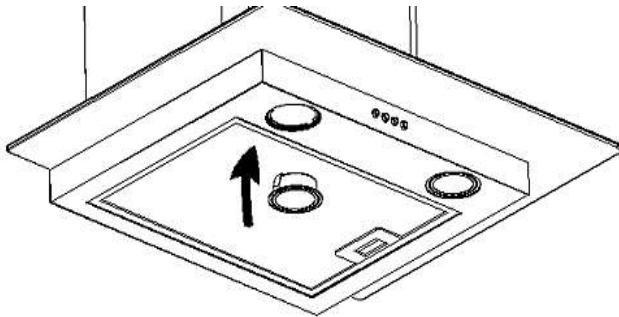
Herkömmliche Kohlefilter können nicht gereinigt werden. Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach 3-6 Monaten verbraucht. Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter. Detaillierte Informationen vom Hersteller dazu finden Sie auf der Verpackung der Filter.

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 Leuchtmitter verwendet werden.

5. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Gerät ist mit dem Stromstecker nicht an der Steckdose angeschlossen. ➤ Der Stromstecker ist locker. ➤ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt. ➤ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen. ➤ Überprüfen Sie die Sicherung. ➤ Die Stromspannung ist zu niedrig. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
Beleuchtung leuchtet, aber der Motor läuft nicht.	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lüftungsklappe blockiert. ➤ Motorlager defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Blockierung beheben. ➤ 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.

PKM

August 2014

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

Index

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

- 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.

- 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** 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)

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

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

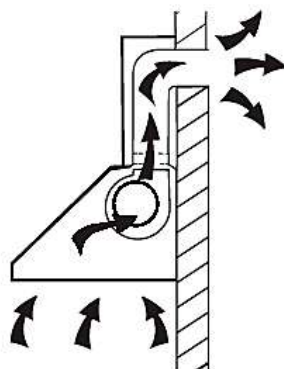
⚠ WARNING! Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

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

NOTICE! At least two persons are required for installation.

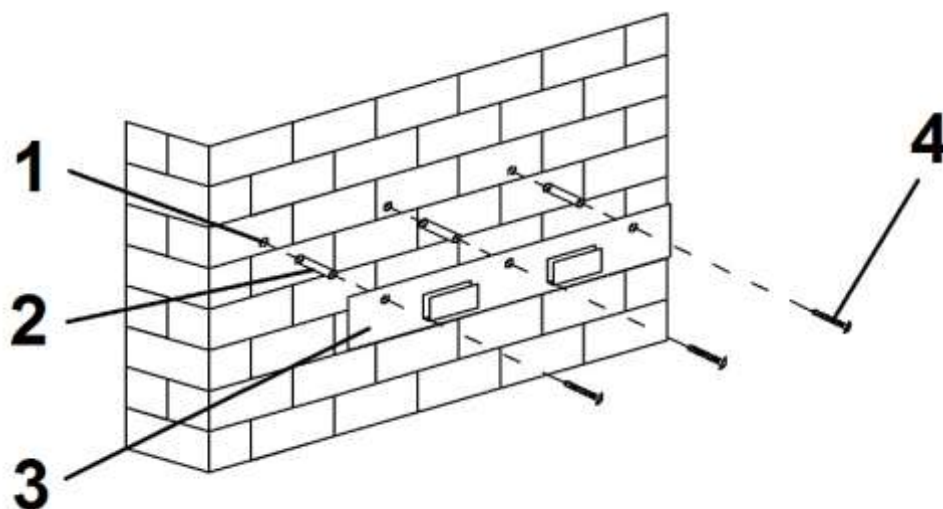
If you have an exhaust air duct to the outside, the extractor hood can be installed by using an exhaust hose (Diameter of the exhaust hose: s. chapter 6. TECHNICAL DATA).

➤ S. fig. below



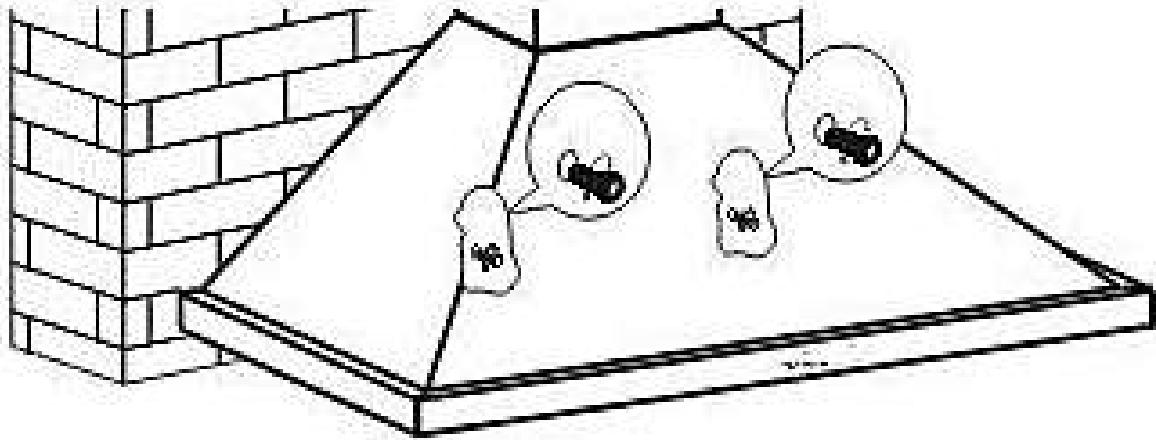
2.3.1 Installation steps

1. Find a suitable position for the extractor hood on the wall. Drill three $\text{Ø } 8 \text{ mm}$ 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.

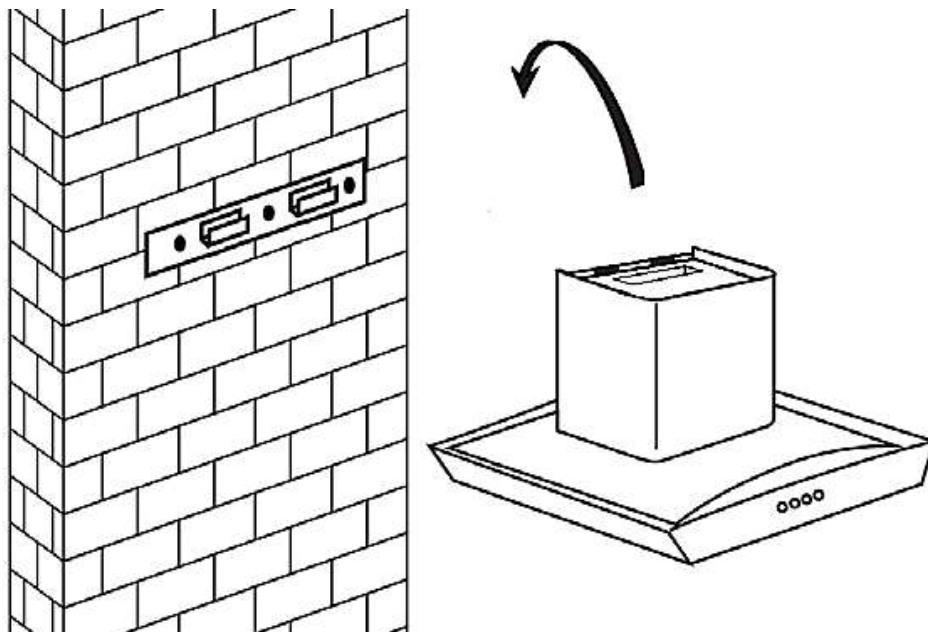


- 1 Drill holes ($\text{Ø } 8 \text{ mm}$)
- 2 Dowels
- 3 Wall bracket
- 4 Screws (ST4*30 mm)

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

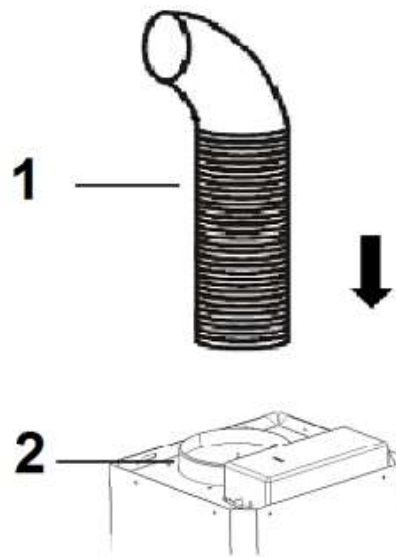


3. Lift up the extractor hood and hang it on the wall bracket (s. fig. below). Fix the extractor hood by tightening the screws properly.



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

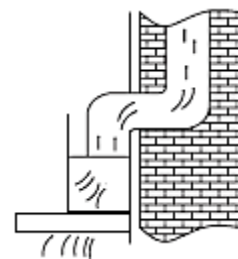
5. Connect the exhaust hose to the non-return valve (s. fig. below).



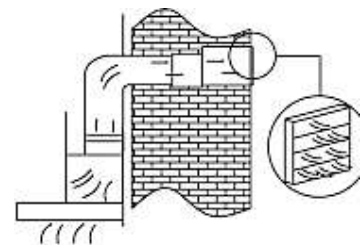
- 1 Exhaust hose
- 2 Non-return valve

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

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

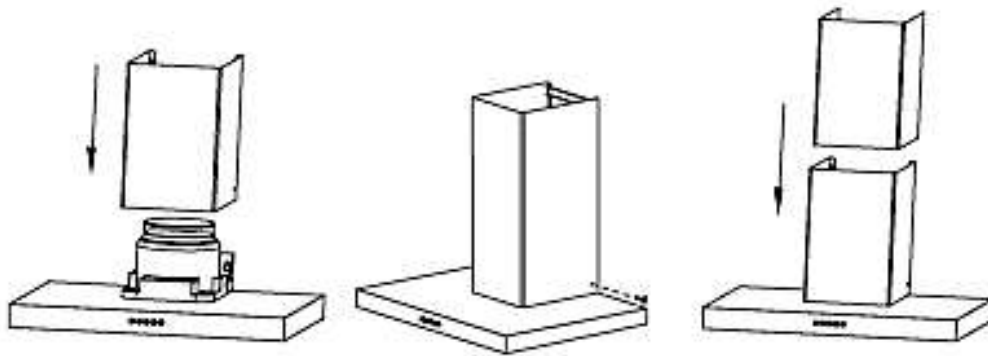


Horizontally: Install the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*.

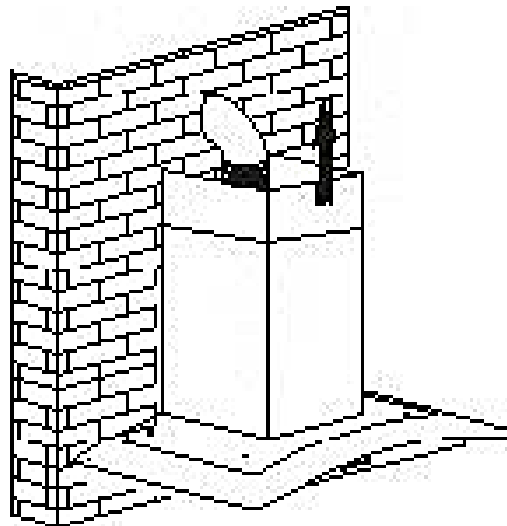


*: Not included in delivery.

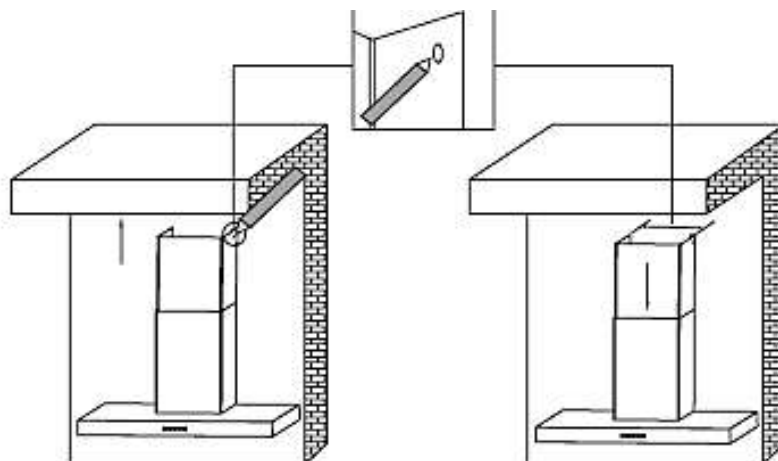
7. Insert the inner chimney into the outer chimney (s. fig. below).



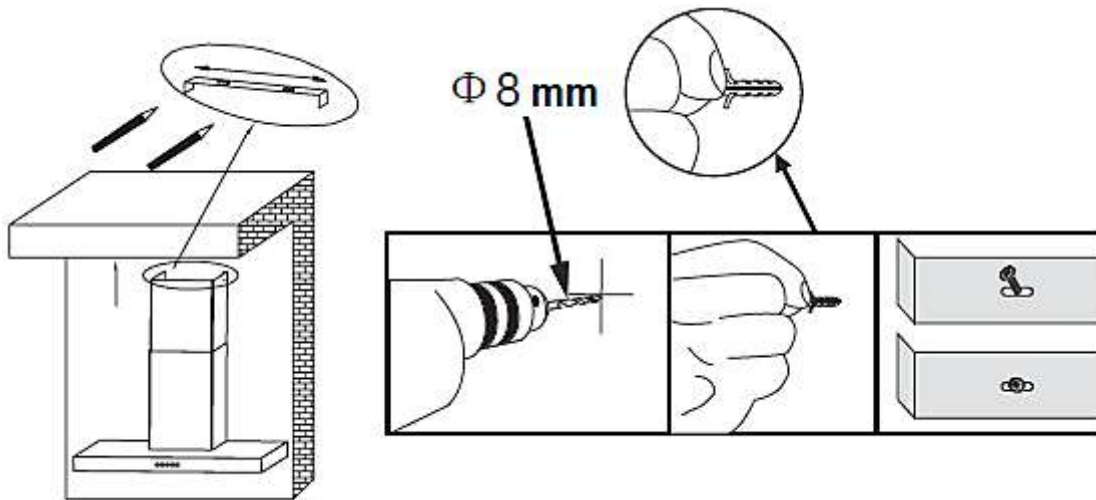
8. Pull the inner chimney upwards and adjust it to the required height (s. fig. below).



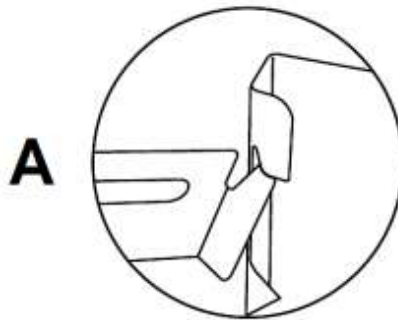
9. Adjust the two chimneys relevant to the dimensions of the fixing bracket (s. fig. below).



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

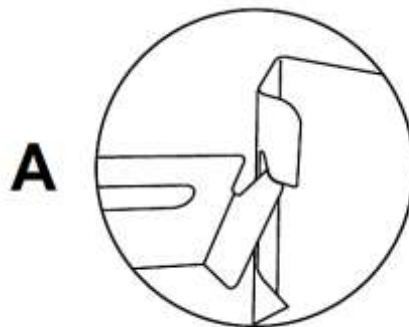


11. Attach the **outer** chimney by fixing it at both sides (s. fig. **A**).

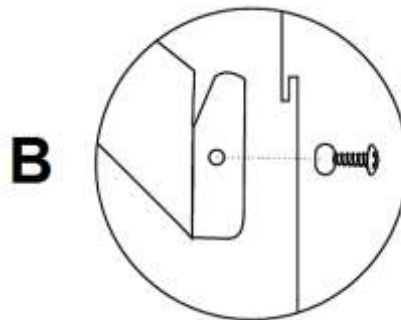


12. The inner chimney can be attached **in two ways**:

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).

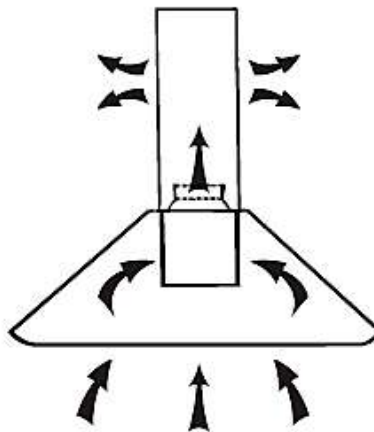


13. Insert the grease filters and connect the appliance to the mains³.

- 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

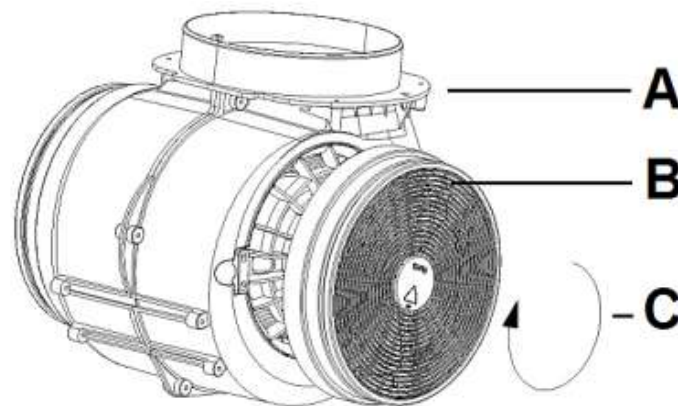
⚠️ WARNING! Unplug the appliance or disconnect it from the mains (use the relevant fuse in your household fuse box).

⚠️ 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

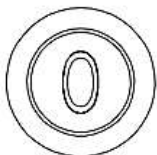
3. Operation

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.



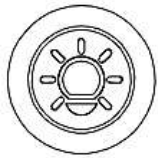
Medium speed

- 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.

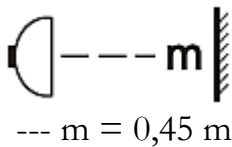
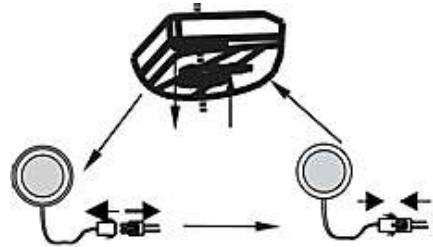
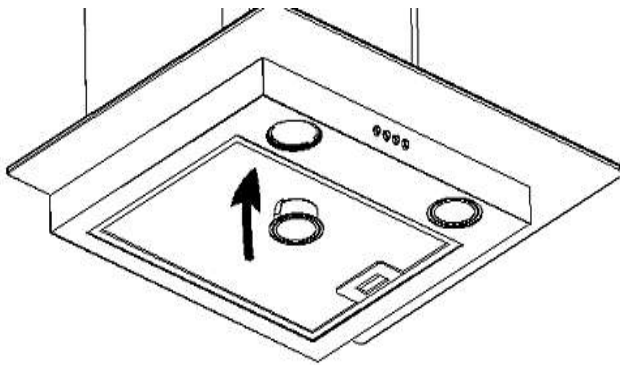
⁴ Equipment depending on model.

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.

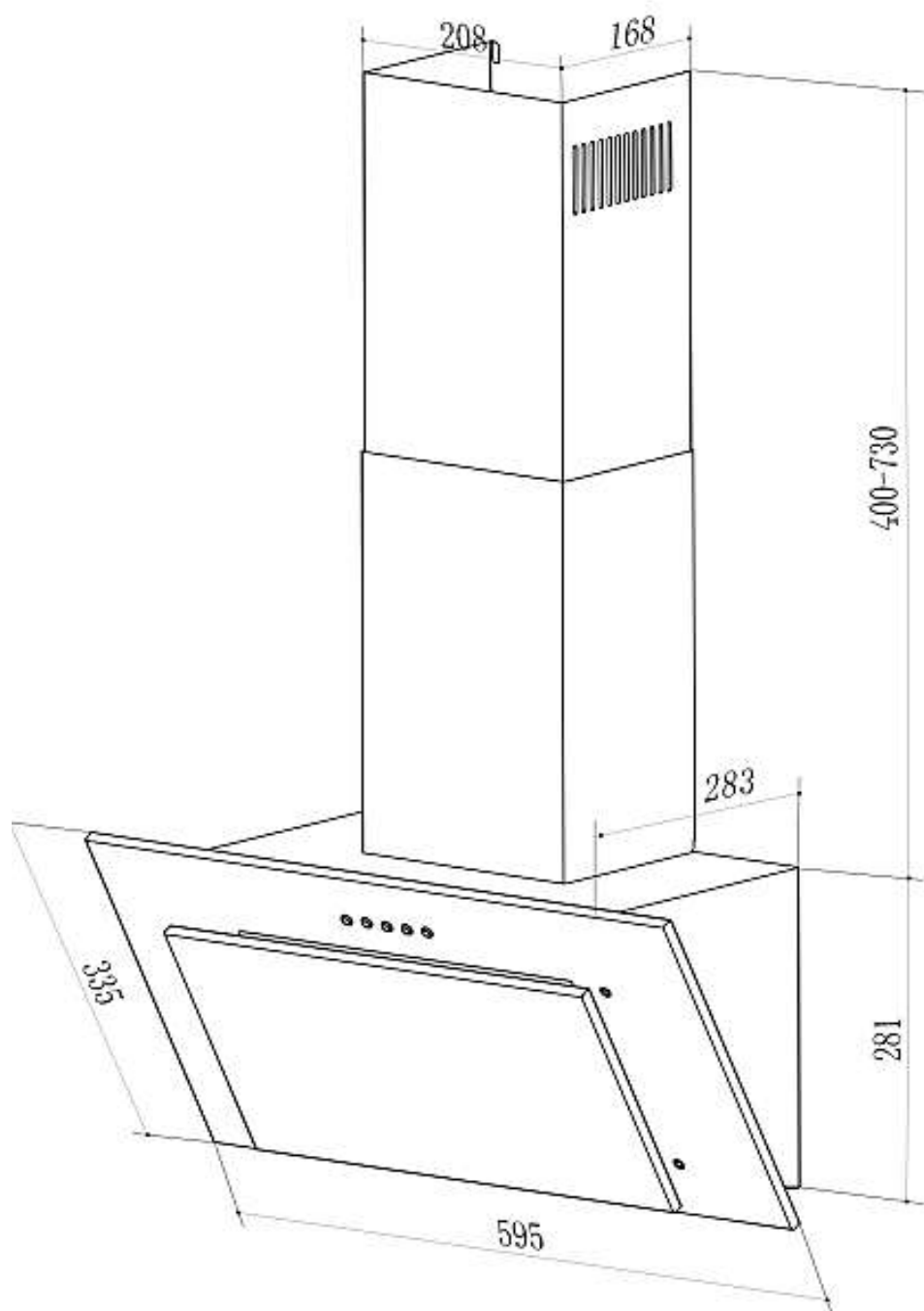
The validity of the guarantee will be terminated if:

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.



**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



Elektro-Haushaltsgroßgeräte
mit Qualität und Service

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

Marke/Warenzeichen	PKM	
Modellkennung	S13-60BBPY	
Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	30,0	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B	
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	14,1	
Klasse für fluiddynamische Effizienz	D	
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	49,0	lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A	
Fettabscheidegrad	69,0	
Klasse für den Fettabscheidegrad	D	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210	m 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 'tlimit' 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



Einbauherdset BIC3-I GK IX-2

Beschreibung

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

Energieeffizienzklasse A

Edelstahlblende

Glaskeramikkochfeld

3 Backofen Funktionen

Gehäusekühlung

A



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

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

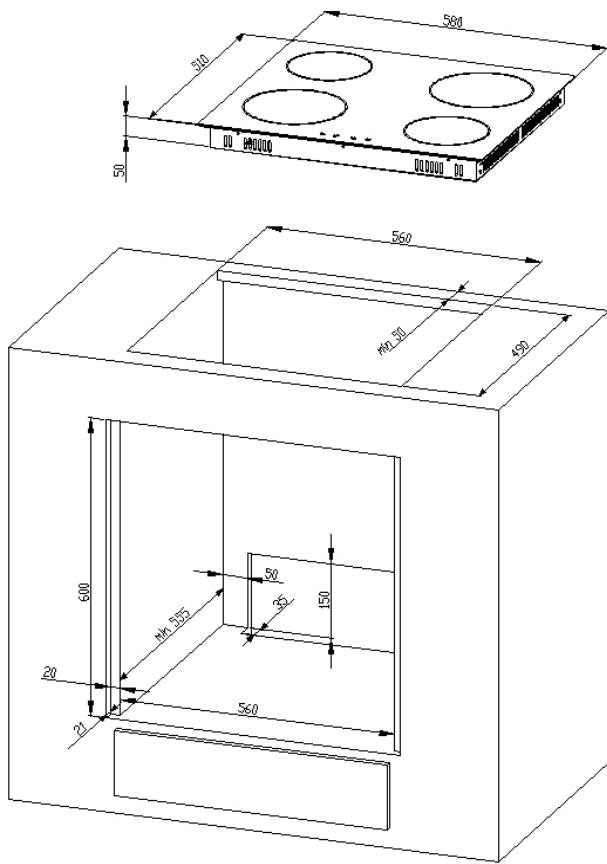


Abbildung kann vom Original abweichen



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

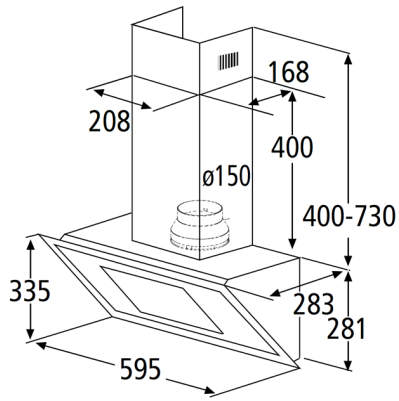


Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube mit Randabsaugung
Material	Schwarz Matt lackiert
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungsstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEHood)	30,00 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) 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 m ³ /h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	348 m ³ /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



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
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	13,10
Klasse für fluiddynamische Effizienz ²	D
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	60,60 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse ²	A
Fettabscheidegrad	62,70
Klasse für den Fettabscheidegrad ²	E
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	227,90 m ³ /h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	309,80 m ³ /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)



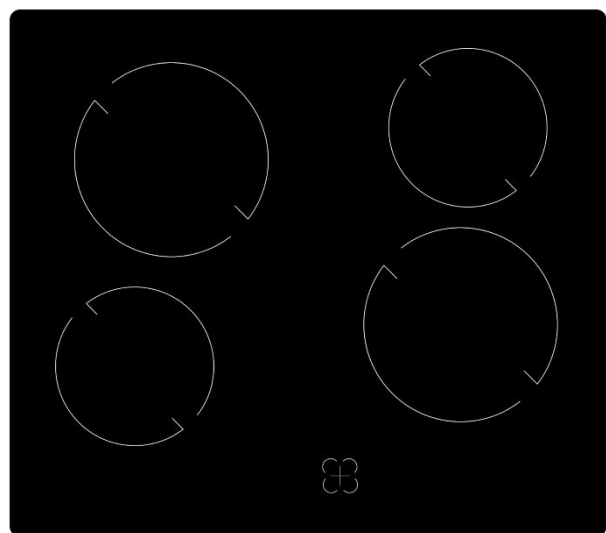
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

EINBAU-BACKOFEN MIT KOCHFELD

BUILT-IN OVEN & HOB

EHS3IX



Deutsch

Seite

2

English

Page

51

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

Inhalt

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

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



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

- 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; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1. Sicherheitshinweise

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

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

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

i Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

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

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

4. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!
5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.² STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
13. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

 **WARNING!**

¹ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

² Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

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

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie

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

16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
19. Falls die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
20. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
21. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
23. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
24. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
25. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
29. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.

- b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
30. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.³
 31. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
 32. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
 33. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. **BRANDGEFAHR!**
 34. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
 35. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
 36. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGEFAHR!**
 37. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 38. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
 39. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
 40. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
 41. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet

³ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGS-GEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
10. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
11. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
12. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
13. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
14. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
15. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/ Kochgeschirr.
16. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
17. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da

diese heiß werden können.

18. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
7. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
8. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
9. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
10. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
11. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
12. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**
13. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.

14. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
15. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
16. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
17. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zu widerhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

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

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

2. Installation

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

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds **muss mindestens 20** betragen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät (Kochfeld und/oder Backofen) installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die anliegenden Schränke oder die Rückwand hitzebeständig sind, sollten Sie einen Freiraum von ca. 20 mm um den Backofen herum bereitstellen.
- Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen.
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

i Die Installation des Gerätes (Kochfeld und Backofen) muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.3 Installation des Kochfelds

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

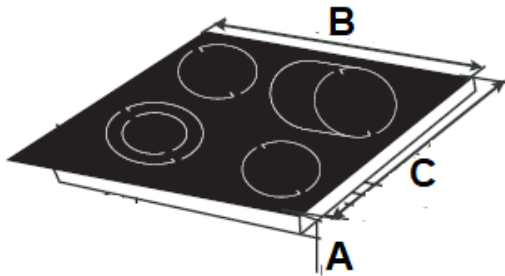
SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- i** Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den Abbildungen in Kapitel 2.3.1 MAßANGABEN/ABMESSUNGEN vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Einbauöffnung herum bereit.
- i** Die Stärke der Arbeitsplatte **muss mindestens 20 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

2.3.1 Maßangaben/Abmessungen

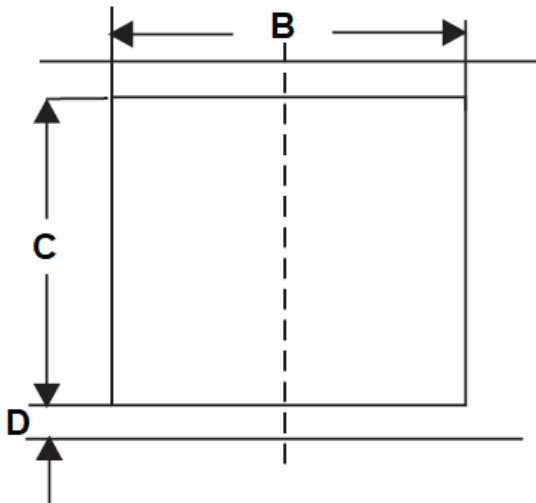
- i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

MAßE DES KOCHFELDS



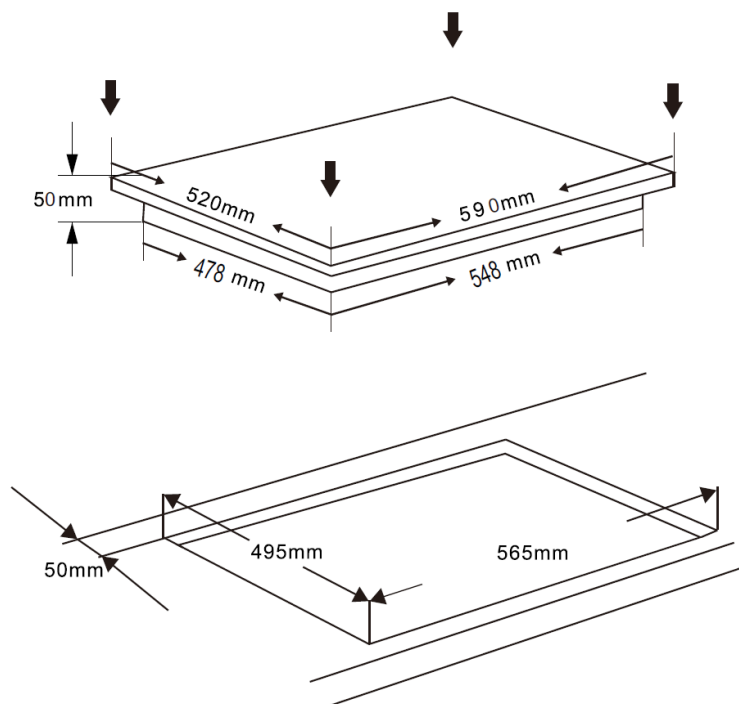
A = HÖHE	B = BREITE	C = TIEFE
50 mm	590 mm	520 mm

MAßE DER EINBAUÖFFNUNG



B = BREITE	C = TIEFE	D = MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM
565 mm	495 mm	mind. 50 mm

INSTALLATIONSZEICHNUNG



- i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

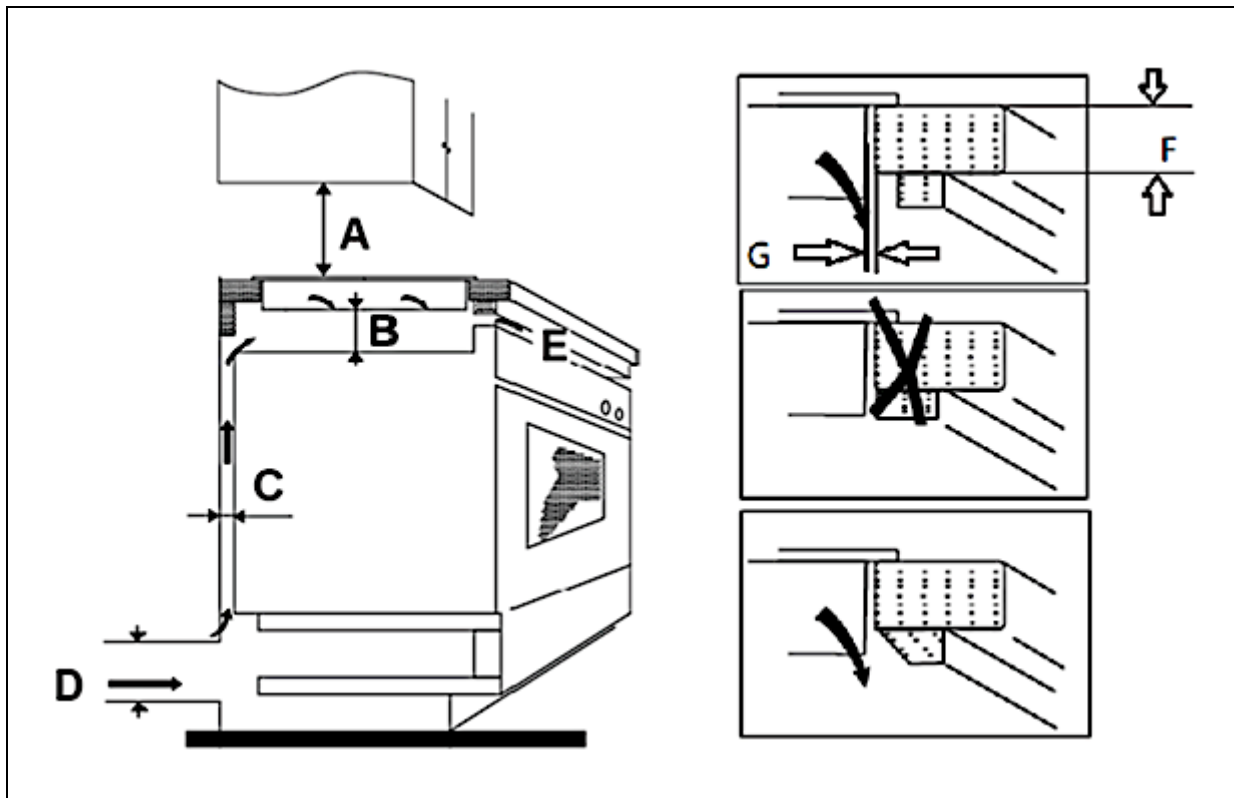
2.3.2 Belüftung und Installation

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

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

- i** Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen. Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an oder schrägen Sie die Abschlusskante ab. S. Abb. unten.



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ

A	B	C	D	E	F	G
SCHRANK ➤ mind. 450 mm DUNSTABZUGSHAUBE ➤ mind. 760 mm	mind. 20 mm	mind. 20 mm	Luft-einlass	Luft-auslass 5 mm	20 mm	mind. 10 mm

i Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

INSTALLATION DES KOCHFELDS

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung⁴ ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen (s. Abb. unten).

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

⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

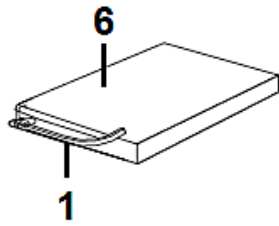
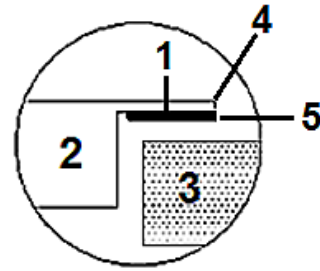


Abb. ähnlich.

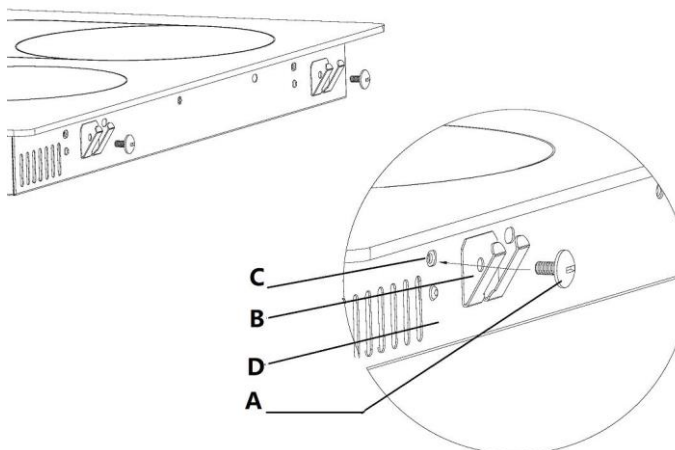


1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

2. Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät; s. folgende Beschreibung.

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

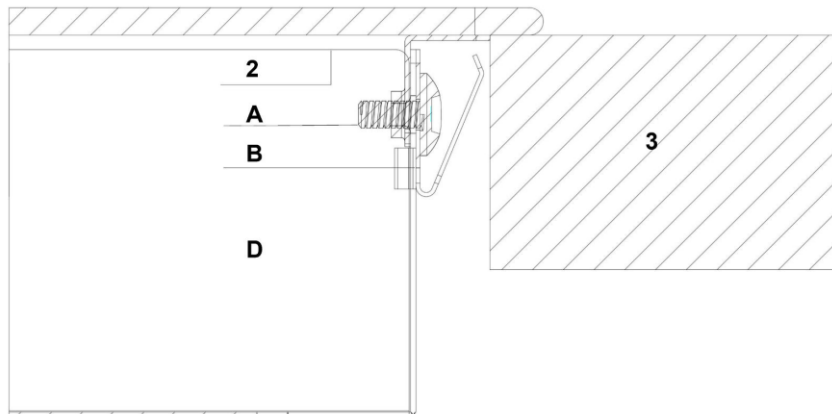
- Legen Sie das Gerät auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
- Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	GEHÄUSE

3. Setzen Sie das Kochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt; s. Abb. unten.

- i** Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
D	GEHÄUSE DES KOCHFELDS
2	GLASKERAMIKPLATTE DES KOCHFELDS
3	ARBEITSPLATTE

- i** Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich **immer** in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.

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

2.4 Installation des Backofens

⚠ GEFAHR! Der Backofen **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGEFAHR!**

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor der Installation und Anschluss des Gerätes **unbedingt die Stromversorgung ab** (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**

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

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe⁵ an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- i** Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

INSTALLATION DES BACKOFENS

1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
 2. Die Öffnung des Einbaumöbels muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
 3. Setzen Sie das Kochfeld ein (s. Kapitel 2.3 INSTALLATION DES KOCHFELDS ff).
 4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
 5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe auch Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD / BACKOFEN ff). Gehen Sie wie folgt vor:
 - a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen ordnungsgemäß mit dem Kochfeld. **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten:** s. Kapitel 2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: KOCHFELD/BACKOFEN, Kapitel 2.5.1 ANSCHLUSSDIAGRAMM und Kapitel 2.5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: VERBINDUNG BACKOFEN UND KOCHFELD.
 6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Die Kabel dürfen nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
 7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 2 entsprechenden Schrauben (s. unten, **Abb. 2**). **Vorsicht: Schrauben nur von Hand und nicht maschinell anziehen. Ein zu hohes Anzugsdrehmoment kann zu Materialverformungen führen.**
- i** Alle Abmessungen in Abb. 1 und Abb. 2 sind in **Millimetern** angegeben.

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell.

ABB. 1: INSTALLATIONSZEICHNUNG

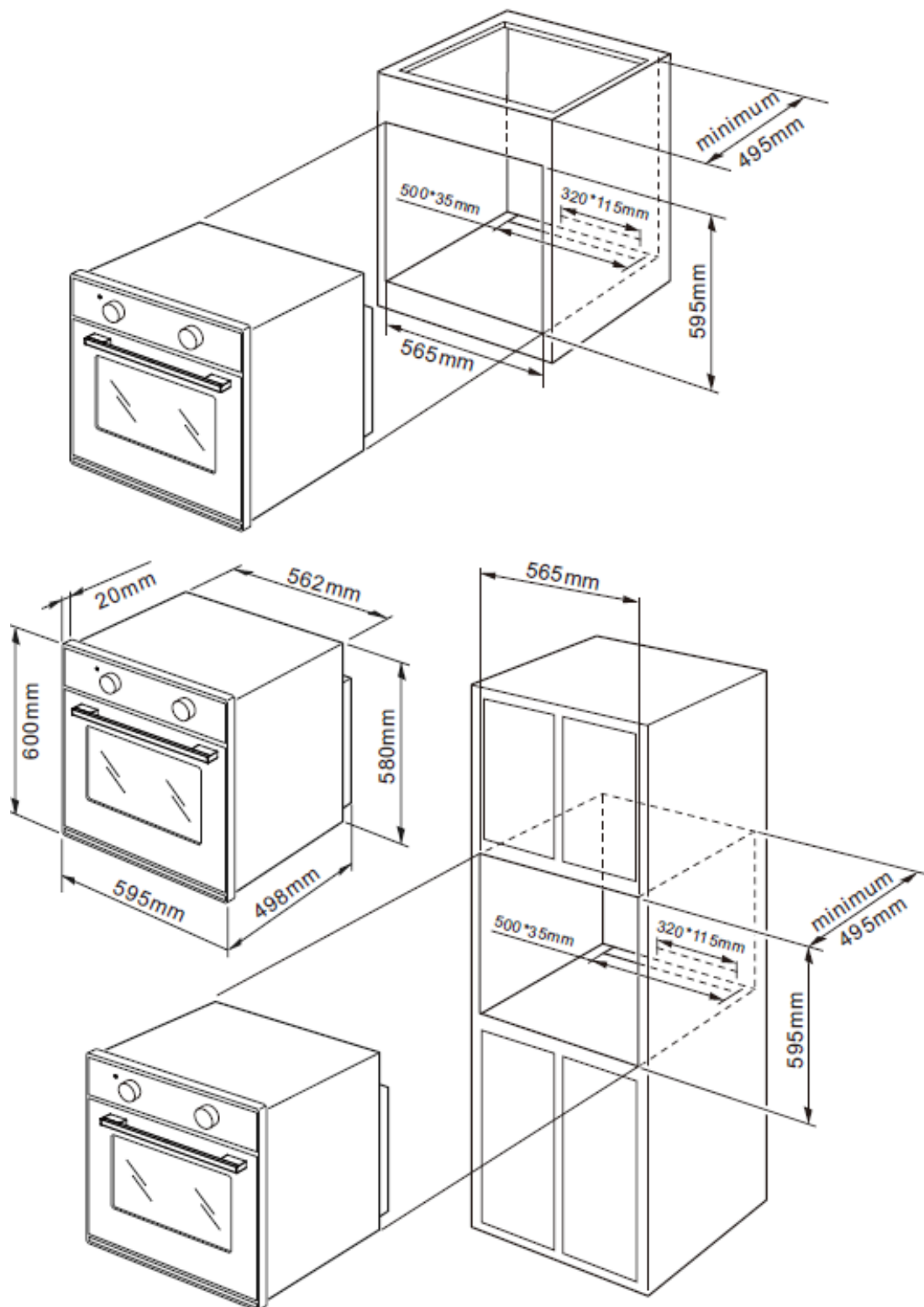
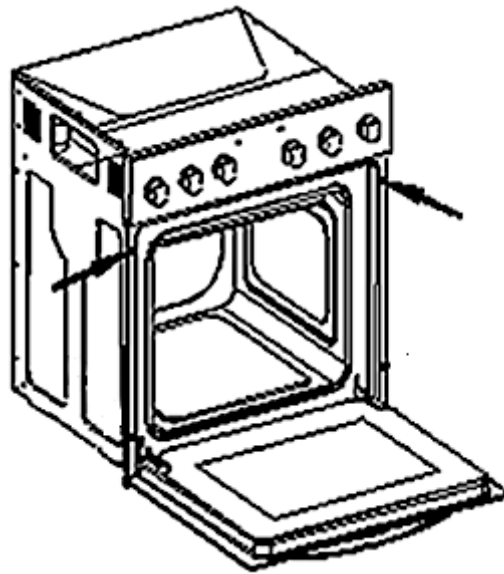


ABB. 2: BEFESTIGUNG DES BACKOFENS



2.5 Elektrischer Anschluss: Kochfeld / Backofen

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**

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

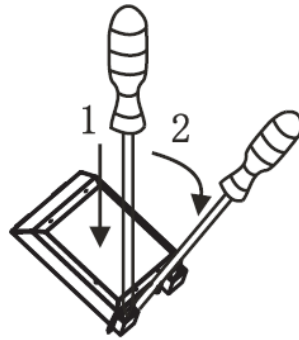
⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- ❖ Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (380-415V 3N~50Hz) ausgelegt. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der

im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**

- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2 / s. Abb. unten). Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



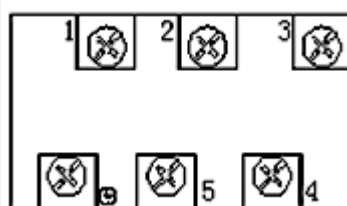
⚠ WARNUNG! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

2.5.1 Anschlussdiagramm

⚠ WARNUNG! Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem \ominus PE - Anschluss verbunden werden.

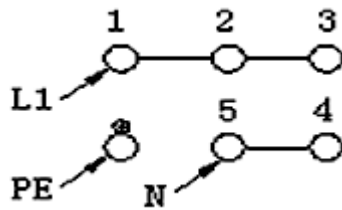
Spannung der Heizelemente
230 V.

Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem \ominus PE-Anschluss verbunden werden.



Empfohlene Art
der
Anschlussleitung.

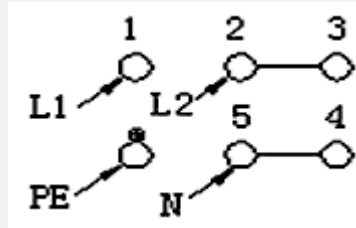
- Bei 230V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.
- 1 ➤ Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.



H05VV-F3G4

- Schutzleiter auf

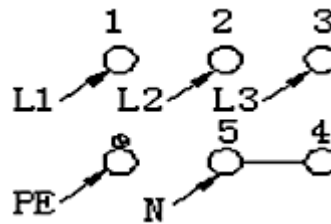
- Bei 400/230V Netz geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.
- 2 ➤ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.



H05VV-F4G2,5

- Schutzleiter auf

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



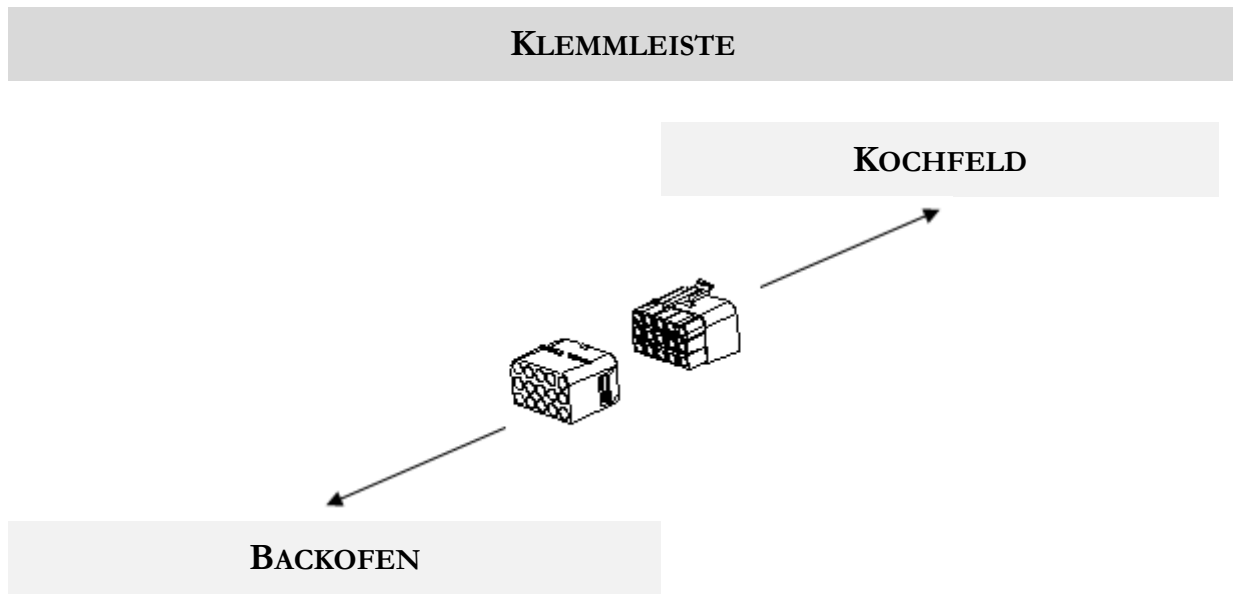
H05VV-F5G1,5

- Schutzleiter auf

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

- i** Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- i** Das Gerät muss geerdet werden.
- i** Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- i** **Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen!**

2.5.2 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen und Kochfeld



3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

<u>BEDIENFELD</u>	
1	➤ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD und Kapitel 3.3 BEDIENTASTEN
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	TÜR DES BACKOFENS
4	2 KOCHZONEN: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 KOCHZONEN: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESTWÄRMEANZEIGEN**

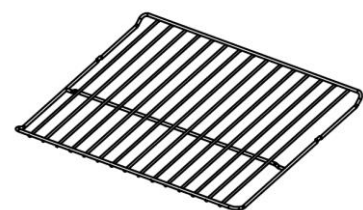
**	Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechenden Kochzonen abgekühlt sind.
-----------	--

3.1.1 Zubehör

- ❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und/oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.
- i** Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- i** Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehöerteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.
- i** Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. **BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!**
- i** Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

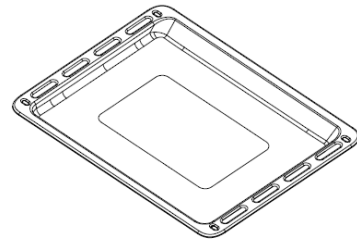
GRILLROST

- ❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

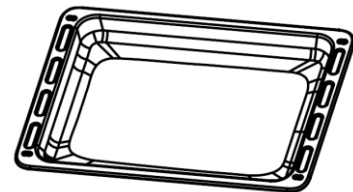
- ❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.



- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)⁶

- ❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.



- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

3.2 Bedienfeld

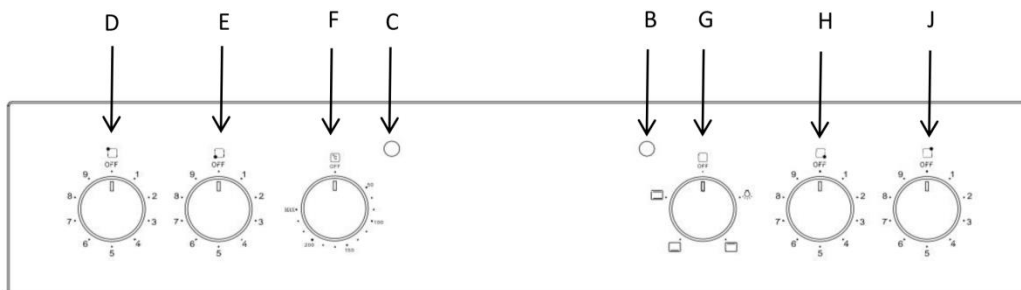




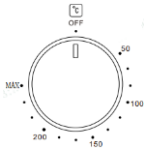
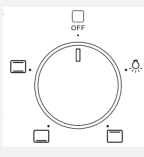




Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

⁶ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

B		BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDS (ROT)
C		BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS (ROT)
D		<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN LINKS</u></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
E		<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE LINKS</u></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
F		<p><u>DREHSCHALTER «BACKOFENTEMPERATUR»</u></p> <p>➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENTEMPERATUR. ➤ Die Temperatur des Backofens ist von 50 °C bis 250 °C einstellbar.</p>
G		<p><u>DREHSCHALTER «BACKOFENFUNKTIONEN»</u></p> <p>➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN. ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➤ drei verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (s. Kapitel 4.5 BACKOFENFUNKTIONEN).</p>
H		<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE RECHTS</u></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
J		<p><u>DREHSCHALTER ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN RECHTS</u></p> <p>➤ Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>

4. Bedienung

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

4.1 Vor der ersten Benutzung

4.1.1 Kochfeld

- ❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

4.1.2 Backofen

- i** Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
 - i** Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.
 - i** Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze (oder ähnliche Backofenfunktion)⁷ auf 250 °C für 30 Minuten laufen (s. Kapitel 4.4 PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS ff.). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern

⁷ Abhängig vom Modell.

Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Raumentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

4.1.3 Reinigung des Zubehörs

- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Kochfelds

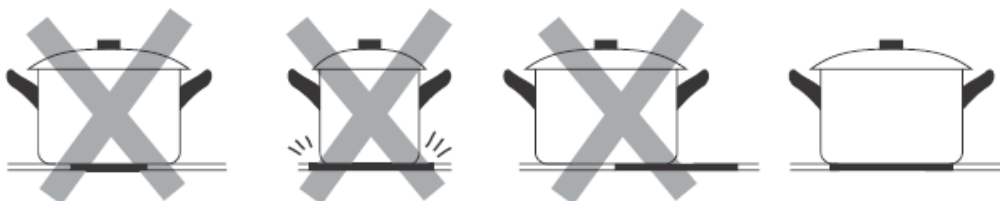
⚠️ WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

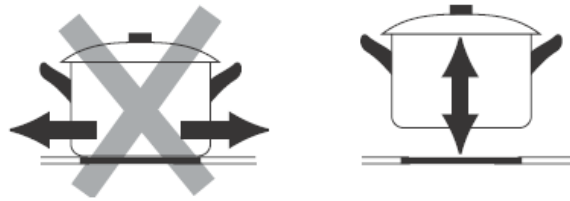
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten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



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



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



- ❖ Falls Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser größer ist als die der jeweiligen Kochzone, erhöht sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte des Kochgeschirrs zu den Rändern ausbreitet. Die Temperatur ist in diesem Fall ebenfalls sehr ungleichmäßig. Aus diesen Gründen wird empfohlen, die Größe des Kochgeschirrs der jeweiligen Kochzone anzupassen.

4.2.2 Drehschalter der Kochzonen

- ❖ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet. Die Leistungsstufen können mit den entsprechenden Drehschaltern eingestellt werden (s. Abb. unten).

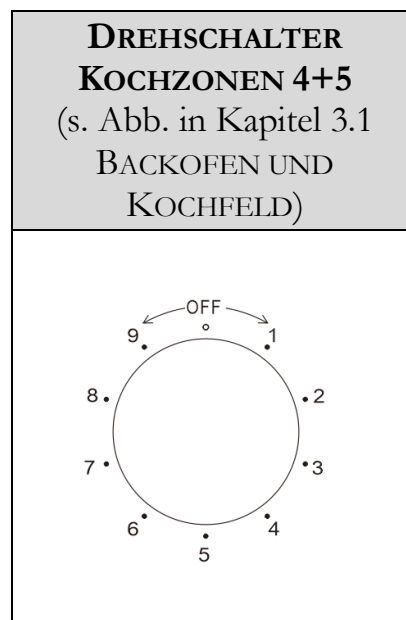



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

0

Kochzone ist ausgeschaltet

	<u>LEISTUNGSSTUFE 1-2</u>
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für das Warmhalten von Speisen etc. ➤ Niedrigste Einstellung. ➤ Geeignet für das Schmelzen von Schokolade und Butter.
	<u>LEISTUNGSSTUFE 3-4</u>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für das Auftauen und für das langsame Erhitzen von Speisen. ➤ Geeignet für das Schmoren, Dämpfen von Gemüse und für langsamen Kochen. ➤ Geeignet für das Kochen von Reis etc.
	<u>LEISTUNGSSTUFE 5-6</u>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für das Schmoren und Köcheln. ➤ Geeignet für das Schmoren von Gulasch. ➤ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
	<u>LEISTUNGSSTUFE 7-8</u>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für das Kochen von Pasta. ➤ Geeignet für das Rösten und Braten von Fleisch und Fisch mit wenig Öl.
	<u>LEISTUNGSSTUFE 9</u>
9	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für schnelles Aufheizen, schnelles Kochen. ➤ Geeignet, um Wasser zum Kochen zu bringen. ➤ Geeignet für das Anbraten von Fleisch, Fisch, etc. ➤ Höchste Einstellung.
	Lokalisierung der jeweiligen Kochzone

i Stellen Sie den **DREHSCHALTER** nach dem Kochen umgehend auf **«OFF»**, um die **Kochzone** auszuschalten.

4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds

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

- i** Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRMEANZEIGE** (7 / s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD) zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß/warm sind.

4.3 Benutzung des Backofens

- i** Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- i** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- i** 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.
- i** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- i** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
- i** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

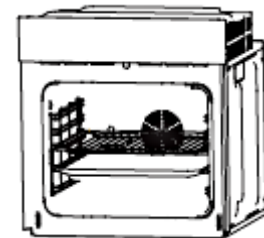


Abb. ähnlich.

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

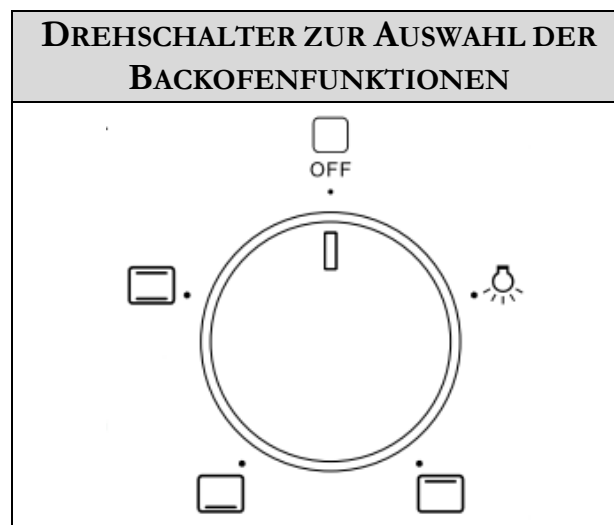
DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN

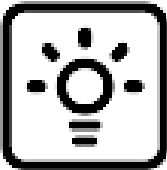
HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen nur im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

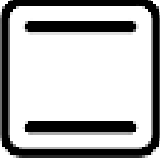


BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS

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

4.5 Backofenfunktionen




SYMBOLS	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<p style="text-align: center;"><u>BELEUCHTUNG</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➤ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.

	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE UND UNTERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➤ Vor einem Koch-, Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➤ Geeignet um auf einer Ebene zu Backen / Kochen.
	<p style="text-align: center;"><u>UNTERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. <p style="text-align: center;">Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.</p>
<p style="text-align: center;">SYMBOLE</p>	<p style="text-align: center;">BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN</p>

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen  dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.

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

6. Hinweise für das Kochen

- i** Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.
- i** 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.
- i** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
- i** 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.
- i** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- i** Benutzen Sie ausschließlich für **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf einem Kochfeld

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- ❖ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls ange dickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ❖ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.

4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

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

6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen

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

- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

6.3 Hinweise für das Grillen in einem Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)⁸ **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5⁹ des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

7. Reinigung und Pflege

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

⁸ Ausstattung abhängig vom Modell.

⁹ Ausstattung abhängig vom Modell.

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

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!¹⁰
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

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

7.1 Reinigung des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen 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.

ART DER VERUNREINIGUNG

VORGEHENSWEISE

SICHERHEITSHINWEISE

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

¹⁰ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

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


7.2 Reinigung des Backofens

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

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

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.

7.2.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

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

7.3 Reinigung der Backofentür

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

7.4 Austausch des Leuchtmittels

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

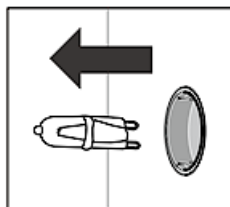
HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

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

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn ab; s. Abb. unten. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.



4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art:** Volt 230 V / Leistung 25 W. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



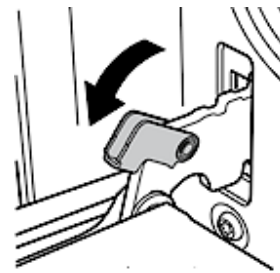
5. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

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

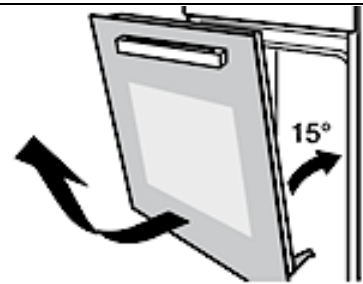
7.5 Entnehmen / Einsetzen der Backofentür

ENTNEHMEN / EINSETZEN DER BACKOFENTÜR

1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie die Sicherungsbügel der beiden Scharniere nach oben (s. Abb. rechts).



2. Schließen Sie die Tür nur leicht; 15° (s. Abb. rechts).
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig in Ihre Richtung heraus.



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

8. Problembehandlung

⚠ GEFÄHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹¹

¹¹ Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

**GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION
WIE FOLGT VOR:**

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
1. Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	1. Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.

DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.
2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.

DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT¹² (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY

1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode ¹³ auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.
-----------------------------	---

DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.

1. Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1. Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.
---	---

VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.

1. Der eingebaute Ventilator ¹⁴ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
---	--

DAS GERÄT HEIZT NICHT.

1. Sie haben keine Temperatur eingestellt.	1. Stellen Sie eine Temperatur ein.
2. Sie haben den Timer ¹⁵ nicht eingestellt.	2. Stellen Sie den Timer ein.
3. Das Heizelement ist defekt.	3. Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

FEHLER

MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
------------------	-----------

ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG IM BACKOFEN

1. Temperatursensor des Backofens defekt.	1. Der Backofen darf nicht mehr benutzt werden. Der Temperatursensor muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.
---	--

i Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

¹² Ausstattung abhängig vom Modell.

¹³ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹⁵ Ausstattung abhängig vom Modell

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Edelstahl
Material Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse**	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,73 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	-
Nettovolumen / Backröhre in Litern	65,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Volumen 65 l
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser der Kochfelder	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Ober-, und Unterhitze / Unterhitze / Oberhitze
Grill	-
Umluft	-
Heißluft	-
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	-
Backofentür / Glasschichten	Schwarz / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Drehschalter	Edelstahl
Versenkbare Drehschalter	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	- / 1 / 1
Seitenracks	-
Max. Leistung	8400 W
Max. Nennleistung: Backofen	2400 W
Stromspannung / Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	60,00*59,50*55,00
Kochfeld: Gewicht netto / brutto in kg	7,50 / 9,00
Backofen: Gewicht netto / brutto in kg	26,00 / 30,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

10. Entsorgung

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

11. Garantiebedingungen

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.

4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

i Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nahe Motor.

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

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



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

Index

Index.....	51
1. Safety information.....	53
1.1 Signal words.....	54
1.2 Safety instructions.....	54
2. Installation.....	60
2.1 Unpacking and positioning.....	60
2.2 Pre-installation requirements.....	61
2.3 Installation of the hob.....	61
2.3.1 Dimensions.....	62
2.3.2 Ventilation and installation.....	63
2.4 Installation of the oven.....	67
2.5 Electrical connection.....	69
2.5.1 Connection diagram.....	70
2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob).....	71
3. Description of the appliance.....	71
3.1 Oven and hob.....	71
3.1.1 Accessories.....	72
3.2 Control panel.....	74
4. Operation.....	75
4.1 Before the first use.....	75
4.1.1 Hob.....	75
4.1.2 Oven.....	75
4.1.3 Cleaning of the accessories.....	76
4.2 How to use the hob.....	76
4.2.1 Suitable cookware.....	76
4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones.....	77
4.2.3 General operation of the hob.....	78
4.3 How to use the oven.....	79
4.3.1 General operation of the oven.....	79

4.5 Oven functions	80
5. Environmental protection	81
5.1 Environmental protection: disposal.....	81
5.2 Environmental protection: energy saving.....	81
6. Cooking guidelines.....	82
6.1 Tips for cooking and frying (hob)	82
6.2 Tips for baking and roasting (oven)	83
6.3 Tips for grilling (oven)	84
7. Cleaning and maintenance	84
7.1 Cleaning of the hob	85
7.2 Cleaning of the oven	86
7.2.1 How to clean the oven with steam.....	87
7.3 Cleaning of the oven door	87
7.4 Replacing of the illuminant	87
7.5 Removing / installing of the oven door	88
8. Troubleshooting.....	89
9. Technical data.....	91
10. Waste management.....	92
11. Guarantee conditions	92



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

- 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 harmonised regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

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

1. Safety information

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

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

- 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 authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household 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** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

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

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

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance

does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁶ Original spare parts should be used only.

9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁷ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

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

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.

¹⁶ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

¹⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
13. During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
20. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
21. The safety distance between the hob and a wall cupboard above must be at least 450 mm.
22. The safety distance between the hob and an extractor hood above must be at least 760 mm.
23. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
24. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
25. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
26. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
27. The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
28. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the

- appliance and result in skin-burns.
29. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. check the appliance frequently.
 - b. switch off or unplug the appliance if you notice any smoke.
Keep the appliance closed to stifle any flames.
 - c. do not use the appliance to store anything inside.
 - d. do not leave any items, e.g., paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
 30. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁸
 31. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** as they can explode.
 32. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
 33. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
 34. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
 35. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
 36. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
 37. Children must not play with the appliance.
 38. Always supervise children if they are near the appliance.
 39. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
 40. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
 41. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

 **CAUTION!**

¹⁸ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, hob, etc.). Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
8. **Always** use oven gloves.
9. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
10. After use, always switch off the cooking zones.
11. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
12. Protect the hob from corrosion.
13. Switch off soiled cooking zones.
14. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
15. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
16. The blades of scrapers for the cleaning of a glass-ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
17. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance as they may become hot.
18. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not put any heavy items on the hob.
7. Do not put heavy cookware on the hob.
8. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise, you will damage the appliance.
9. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
10. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
11. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
12. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only.**
13. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
14. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
15. Use suitable ovenware **only**.
16. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
17. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

i The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly.
9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the hob must be **at least 20 mm**.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g., ceramic tiles.
- During operation of the appliance (hob and / or oven), adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- If you are not sure whether the adjacent cabinets or the back wall are heat-resistant, you should provide a clearance of approx. 20 mm around the oven.
- The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
- When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

i The installation of the appliance (hob and oven) must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

2.3 Installation of the hob

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

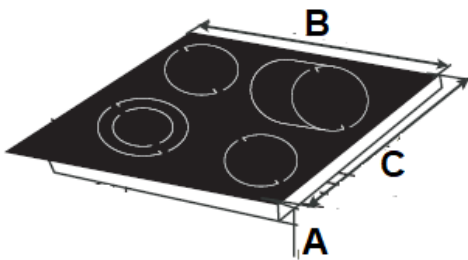
- i** When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- i** Provide an installation opening relevant to the dimensions on the drawings in chapter 2.3.1 DIMENSIONS. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole.

- i The thickness of the worktop must be **at least 20 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

2.3.1 Dimensions

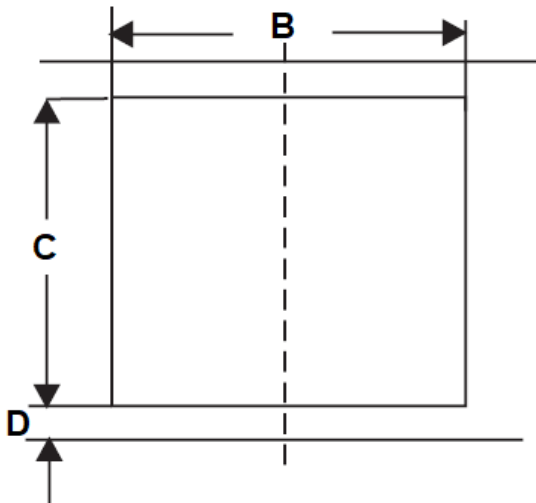
- i All dimensions are given in **millimetres**.

DIMENSIONS OF THE HOB



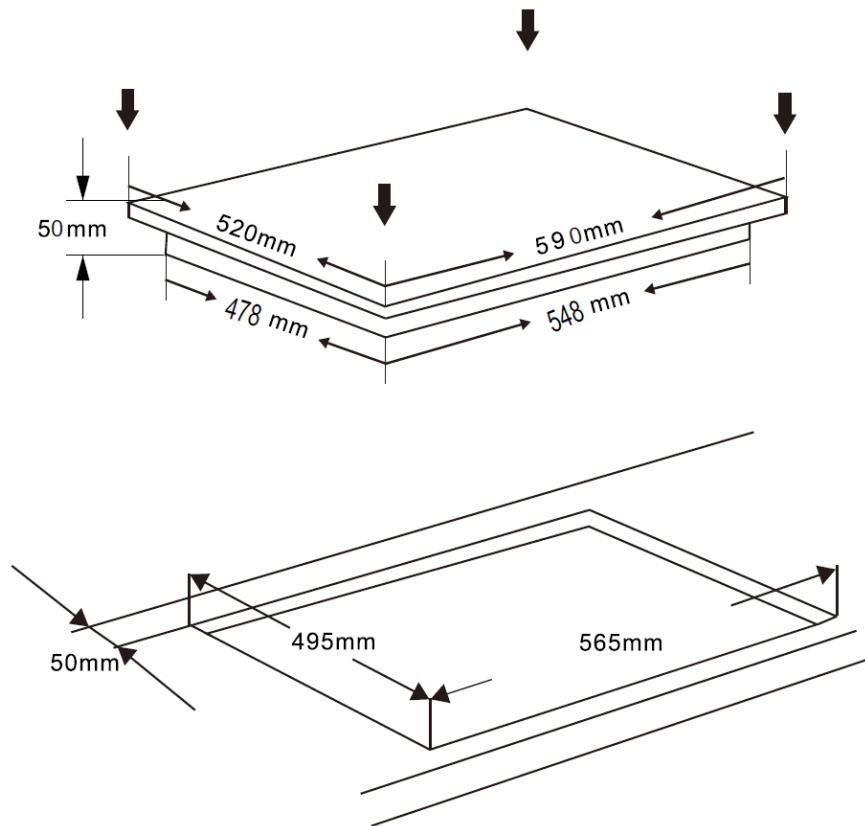
A = HEIGHT	B = WIDTH	C = DEPTH
50 mm	590 mm	520 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING



B = WIDTH	C = DEPTH	D = MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING
565 mm	495 mm	min. 50 mm

INSTALLATION DRAWING



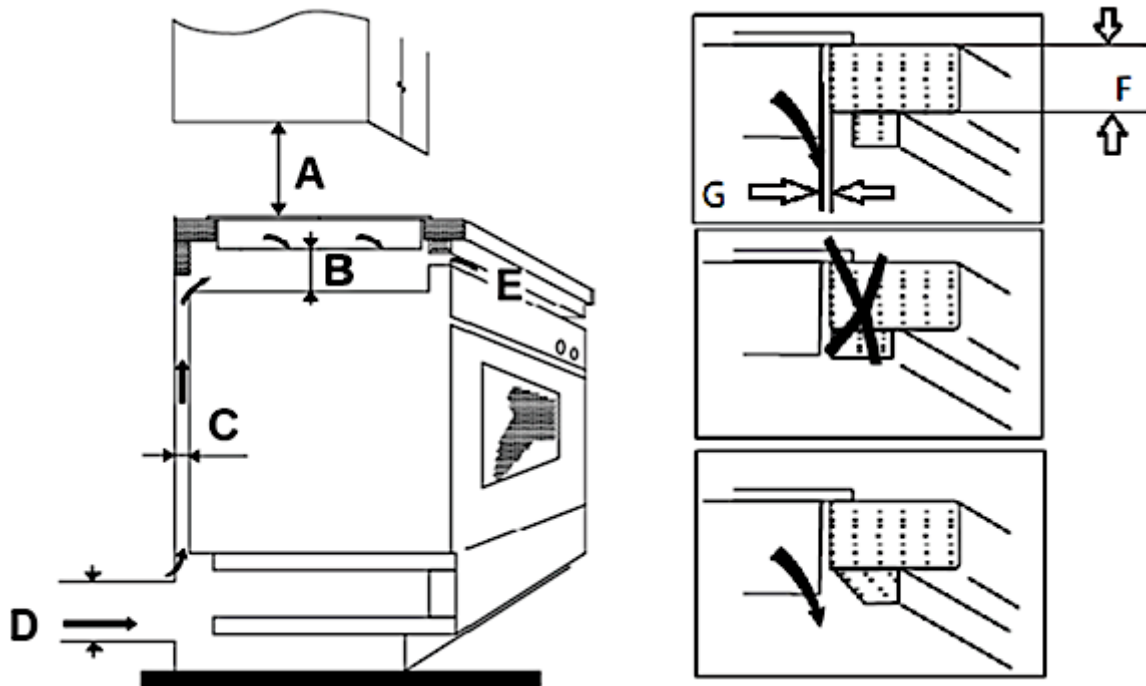
2.3.2 Ventilation and installation

⚠ DANGER! The appliance must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- i** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above must be **at least 450 mm**.
- i** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above must be **at least 760 mm**.
- i** When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

i The hob must be ventilated properly. The air inlet (D) and outlet (E) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet must not be flush with the installation opening. Install the closing edge in offset positioning or bevel the closing edge. S. fig. below.



C = VENTILATION SLOT

A	B	C	D	E	F	G
<u>WALL CUPBOARD</u> ➤ min. 450 mm <u>EXTRACTOR HOOD</u> ➤ min. 760 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm	20 mm	min. 10 mm

i The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.

INSTALLATION OF THE HOB

1. **Before** installing the hob, you must fix the adhesive seal¹⁹ on the **bottom** edge of the hob properly (s. fig. below).

¹⁹ Depending on model.

- i** The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

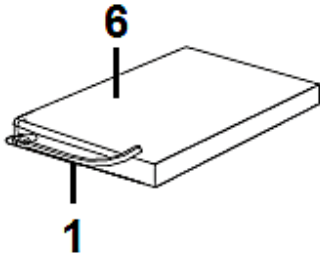
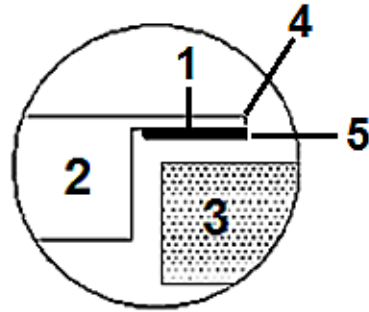


Fig. similar.

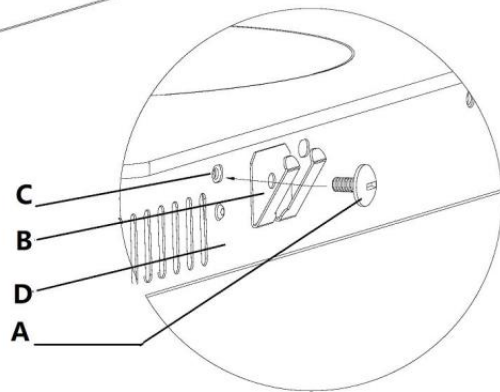
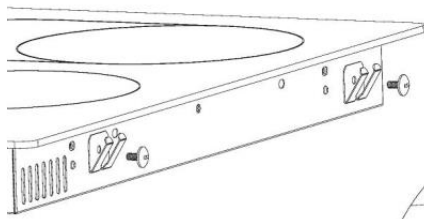


1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE HOB

2. Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

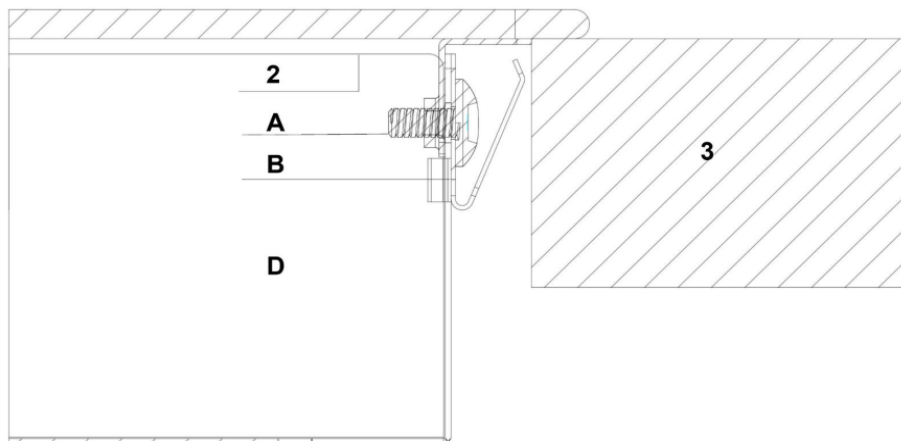
- Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).
- Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.
- Install the fixing brackets on the **sides of the hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).



A	SCREW
B	BRACKET
C	SCREW HOLE
D	HOUSING OF THE HOB

3. Insert the hob into the installation opening and align it correctly. Push the hob down carefully until the hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

i The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.



A	SCREW
B	FIXING BRACKET
D	HOUSING OF THE HOB
2	CERAMIC GLASS PANEL OF THE HOB
3	WORKTOP

i The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

NOTICE! The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.

2.4 Installation of the oven

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! Depending on model, you must connect the cable bundle of the hob to the control panel of the oven **before** finally fixing the oven.

- i** All dimensions in the following figures are given in **millimetres**.
- i** Use the embedded handles or wire handles²⁰ on both sides of the oven to move the appliance.
- i** The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- i** The power cord must not be trapped or kinked.
- i** If the oven will be installed **above a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

INSTALLATION OF THE OVEN

1. **Switch off the power supply (fuse box of your household power supply)!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawing (s. below, **fig. 2**).
3. Install the hob in the built-in opening (s. chapter 2.3 INSTALLATION OF THE HOB et seq.).
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains; see also chapter 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN et seq. Proceed as follows.
 - a) Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob properly. **In doing so, it is essential to observe the instructions referring to the electrical connections given in the chapters 2.5 ELECTRICAL CONNECTION: HOB / OVEN, 2.5.1 CONNECTION DIAGRAM and 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION (CONNECTION: OVEN AND HOB).**
6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
 - i** Complete the installation of the appliance and fix the oven using the 2 corresponding screws (s. below, **fig. 2**). **Caution: Tighten screws by hand only, not with a machine. Excessive tightening torque can cause material deformation.** All dimensions in fig. 1, and fig. 2 are given in **millimetres**.

²⁰ Depending on model.

FIG. 1: INSTALLATION DRAWING

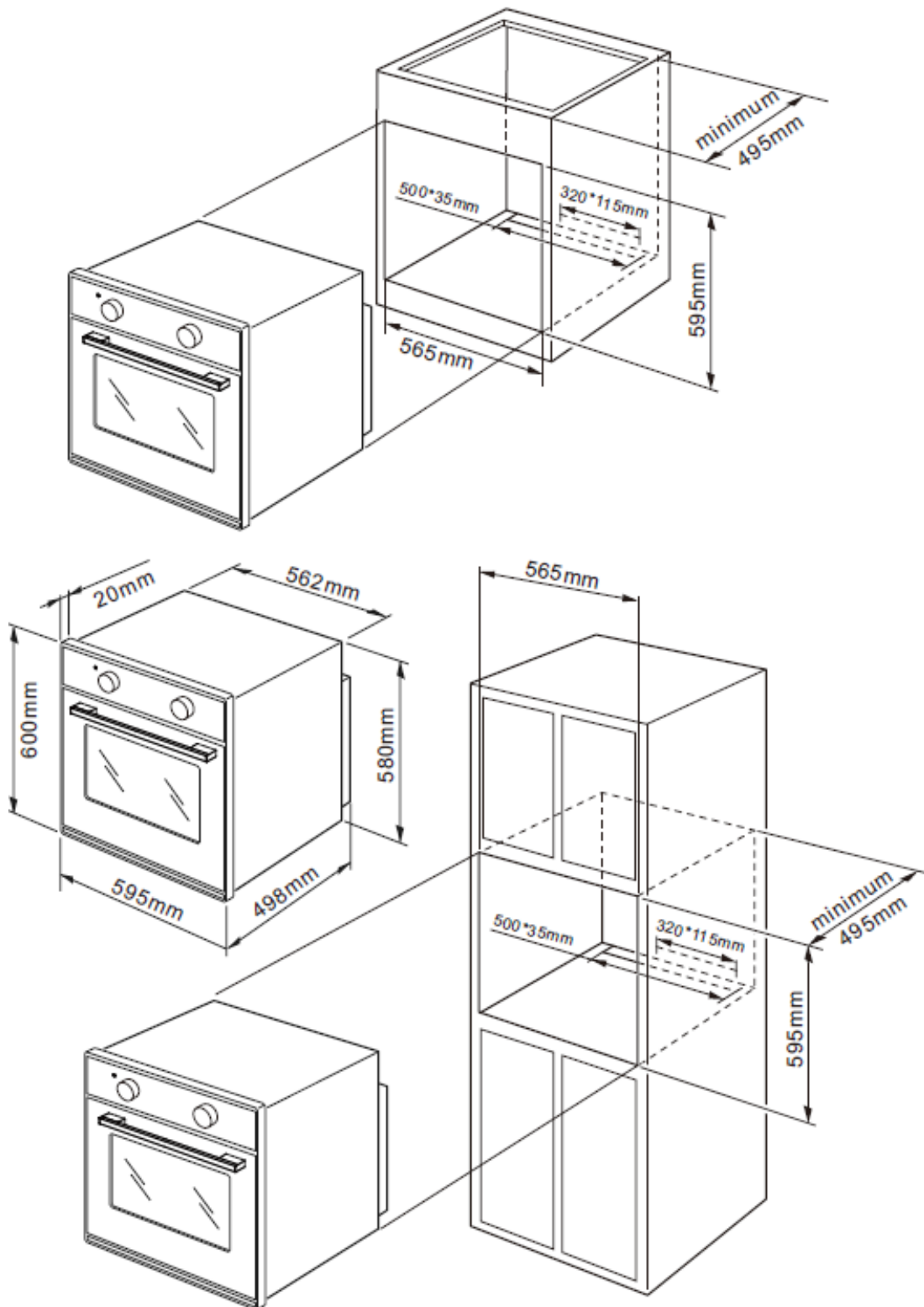
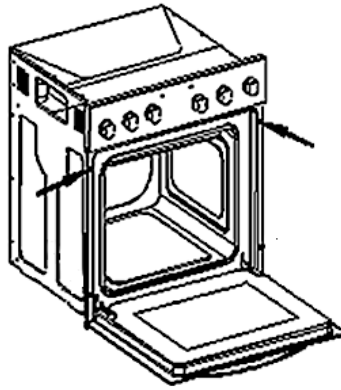


FIG. 2: HOW TO FIX THE OVEN



2.5 Electrical connection

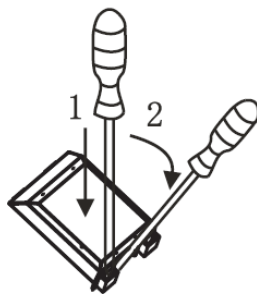
⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- ❖ The appliance is manufactured to work with three-phase alternating current (380-415V 3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
- **HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX:** move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box (s. fig. below). You may need to release two locks on both sides of the connection box.



⚠ WARNING! Any damage caused by an appliance that is not connected to the mains properly is not subject to the guarantee!

2.5.1 Connection diagram

⚠ WARNING! Any kind of connection: the safety wire must be connected to the \perp PE terminal.

<p>Voltage heating elements 230V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the \perp PE terminal.</p>		<p>Recommended type of connection lead.</p>
<p>➤ For 230 V earthed one-phase connection.</p> <p>1 ➤ Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.</p> <p>➤ Protective ground to \perp</p>		<p>H05VV-F3G4</p>
<p>➤ For 400 / 230 V earthed two-phase connection.</p> <p>2 ➤ Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.</p> <p>➤ Protective ground to \perp</p>		<p>H05VV-F4G2.5</p>
<p>➤ For 400 / 230 V earthed three-phase connection.</p> <p>3 ➤ Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5.</p> <p>➤ Protective ground to \perp</p>		<p>H05VV-F5G1.5</p>

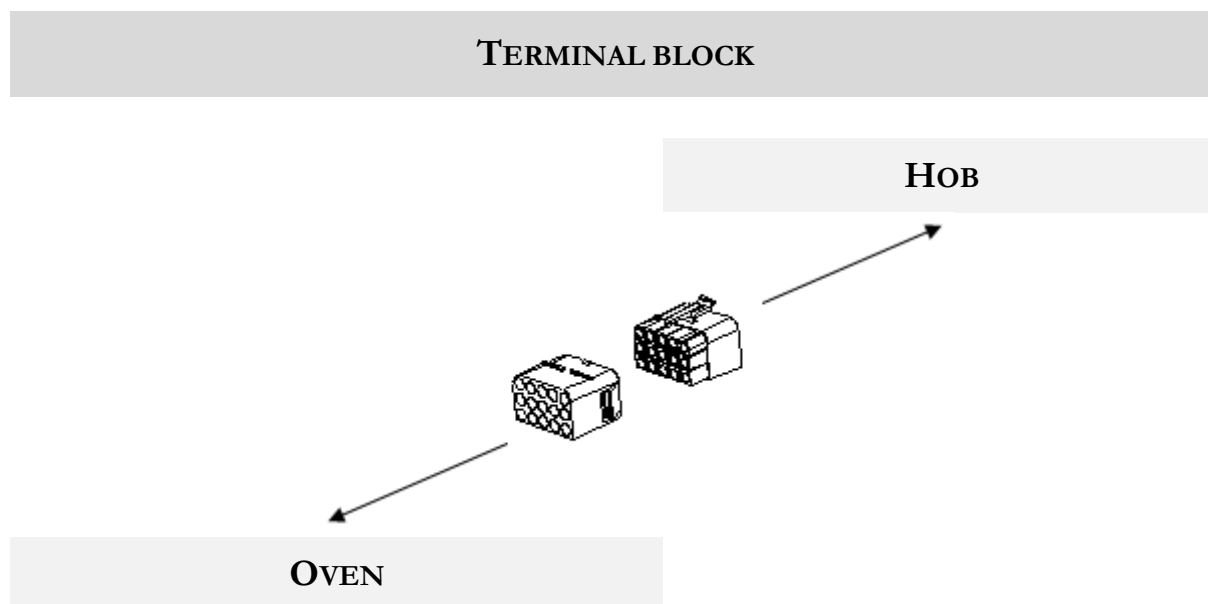
L1 = R, L2 = S, L3 = T

N = Earth

PE = earth wire terminal

- Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- The appliance must be grounded.
- The technical data of your energy supply **must** meet the values on the rating plate.
- **Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at.²¹ Original spare parts should be used only.**

2.5.2 Electrical connection (connection: oven and hob)



3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob

²¹ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.



Fig. similar: modifications are possible.

1	<u>CONTROL PANEL</u> ➤ S. chapter 3.2 CONTROL PANEL
2	DOOR HANDLE OF THE OVEN DOOR
3	DOOR OF THE OVEN
4	2 COOKING ZONES: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 COOKING ZONES: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESIDUAL HEAT INDICATORS**

** The RESIDUAL HEAT INDICATORS indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

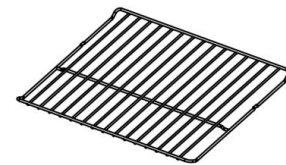
3.1.1 Accessories

❖ Depending on model, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and / or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery.

- i** Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- i** When the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) become hot, they may deform. As soon as the slide-in elements have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.
- i** Always ensure that the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it
- i** If you grill on the grilling grate directly, **always** use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

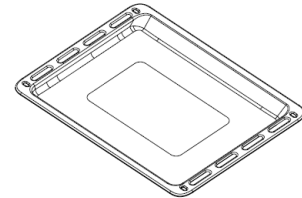
GRILLING GRATE

- ❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.



DRIP TRAY (OVEN PAN)

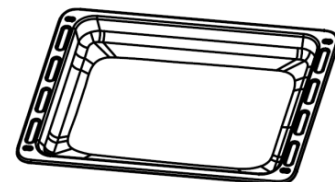
- ❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.



- i** If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.

BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)²²

- ❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.



- i** If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.

²² Optional accessory: depending on model.

3.2 Control panel

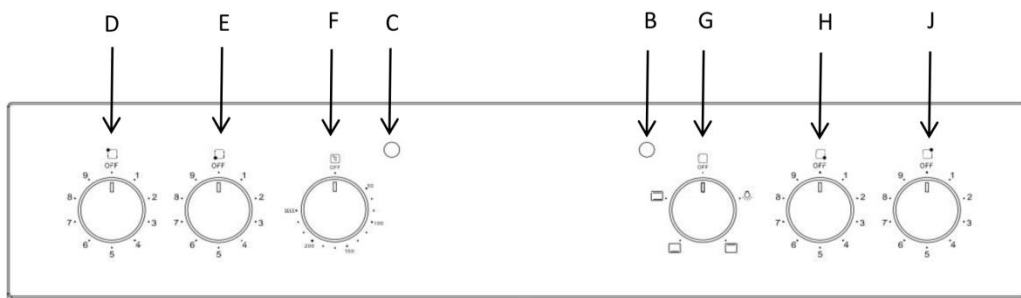




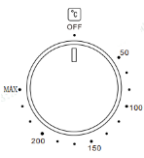
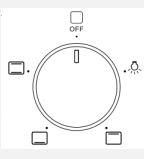




Fig. similar: modifications are possible.

B		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE HOB (RED)
C		OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN (RED)
D		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR LEFT COOKING ZONE</u></p> <p>➤ Turn the rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on this cooking zone.</p>
E		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u></p> <p>➤ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.</p>
F		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB « OVEN TEMPERATURE »</u></p> <p>➤ Rotary knob for the selection of the OVEN TEMPERATURE.</p> <p>➤ The temperature of the oven can be adjusted from 50 °C to 250 °C.</p>
G		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB « OVEN FUNCTIONS »</u></p> <p>➤ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS.</p> <p>➤ This rotary knob selects the desired cooking function.</p> <p>➤ Seven different oven functions are selectable (s. chapter 4.5 OVEN FUNCTIONS).</p>

H		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT RIGHT COOKING ZONE</u></p> <p>➤ Turn the rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on this cooking zone.</p>
J		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR RIGHT COOKING ZONE</u></p> <p>➤ Turn the rotary knob clockwise to switch on this cooking zone.</p>

4. Operation

- i** Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!
- i** Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

4.1.1 Hob

- ❖ Clean the glass-ceramic; look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE.

4.1.2 Oven

- i** Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses.
- i** Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.
- i** Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.
- ❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HOW TO HEAT THE OVEN

1. Remove all packaging material.

2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 30 minutes (top and bottom heat or similar oven function²³ / 250 °C / s. chapter 4.4 PROGRAMMING OF THE OVEN). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

4.1.3 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the hob

⚠ WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

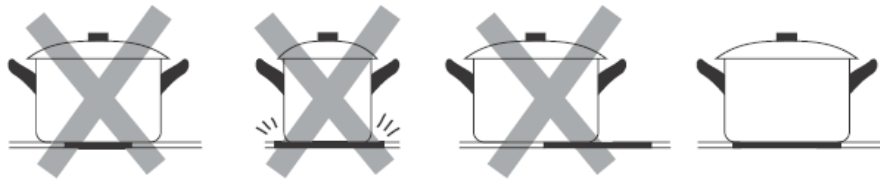
4.2.1 Suitable cookware

- i** Use glass-ceramic suitable cookware only.
- i** The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.

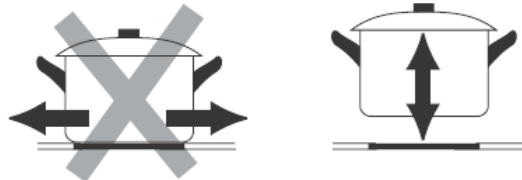


- ❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

²³ Depending on model.



- ❖ Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



- i** If the diameter of the used cookware is larger than the respective cooking zone, the heating time increases as heat conduction spreads from the centre of the cookware to the edges. In such a case, the temperature is also unevenly distributed. For these reasons, we recommend adapting the size of the cookware to the respective cooking zone.

4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones

- ❖ Each cooking zone is equipped with 9 power levels. You can set the power levels using the corresponding rotary knobs (s. fig. below).

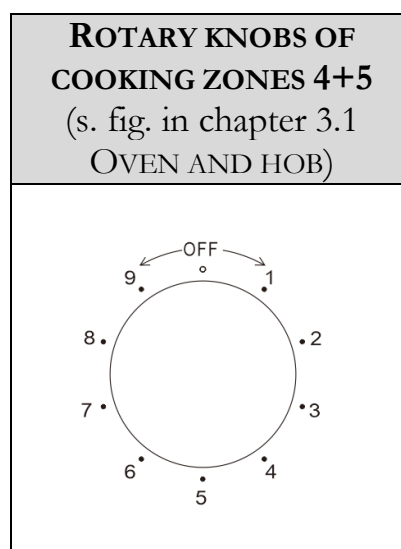



Fig. similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.
----------	-------------------------------

	<u>POWER LEVEL 1-2</u>
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for keeping dishes warm. ➤ Lowest setting. ➤ Suitable for the melting of chocolate and butter.
	<u>POWER LEVEL 3-4</u>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for stewing, the steaming of vegetables and slow cooking. ➤ Suitable for the defrosting and slow heating of food. ➤ Suitable for the cooking of rice.
	<u>POWER LEVEL 5-6</u>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for the cooking of soups and larger dishes. ➤ Suitable for braising and simmering. ➤ Suitable for braising goulash.
	<u>POWER LEVEL 7-8</u>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for the cooking of pasta. ➤ Suitable for the roasting and frying of meat and fish with a small amount of oil.
	<u>POWER LEVEL 9</u>
9	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for rapid heating, rapid boiling. ➤ Suitable for bringing water to the boil. ➤ Suitable for searing meat, fish, etc. ➤ Highest setting.
	Localisation of the respective cooking zone

i After cooking, turn the **ROTARY KNOB** on position **«OFF»** immediately to switch off the corresponding cooking zone.

NOTICE! Turn the rotary knobs of the flexible cooking zones to the desired power level in **clockwise direction only**. Then you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the temperature control knob.

4.2.3 General operation of the hob

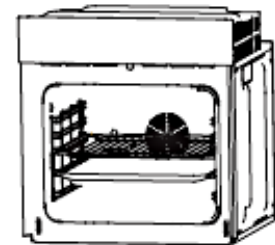
1. Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
2. Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
3. Turn the corresponding knob to position **«OFF»** to stop cooking.

- i** Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The **RESIDUAL HEAT INDICATOR** (7 / s. chapter 3.1 OVEN AND HOB) indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

4.3 How to use the oven

- i** The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- i** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- i** 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.
- i** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- i** **Always** use oven gloves.
- i** Use suitable ovenware **only**.

- i** Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



4.3.1 General operation of the oven

ROTARY KNOB: OVEN FUNCTIONS	ROTARY KNOB: OVEN TEMPERATURES

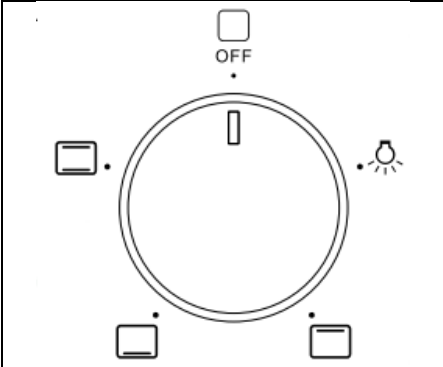

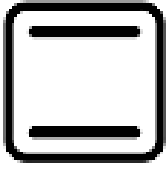
NOTICE! Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can

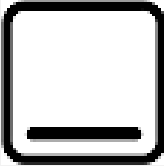

turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN

- ❖ The red light (C / s. fig. in chapter 3.2 CONTROL PANEL) indicates that the oven is heating.
- ❖ When the red light goes off the oven has reached the set temperature.
- ❖ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- ❖ During a cooking / baking process, the red light of the oven will go off and on temporarily to maintain the set temperature.


4.5 Oven functions

ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS	
	
SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p style="text-align: center;"><u>INTERNAL LIGHT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. ➤ The oven does not heat.
	<p style="text-align: center;"><u>TOP HEAT AND BOTTOM HEAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The oven is heated conventionally. ➤ The oven should be preheated before you start cooking / baking. ➤ You can grill / cook on one cooking level.

	<p style="text-align: center;"><u>BOTTOM HEAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Switches on the bottom heat of the oven, e.g., for final backing from the bottom. ➤ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.
	<p style="text-align: center;"><u>TOP HEAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Switches on the top heat of the oven, e.g., for final backing from the top. ➤ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol «  » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up 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!).
- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.

- ❖ Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- ❖ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- ❖ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

- i** Be very careful when frying because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.
- i** **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.
- i** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware.
- i** 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.
- i** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- i** Only use cookware which is suitable to be used on a glass-ceramic hob; otherwise, you will damage the appliance.

6.1 Tips for cooking and frying (hob)

SIMMERING / COOKING OF RICE

- ❖ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect

way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ❖ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends on the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

6.2 Tips for baking and roasting (oven)

- ❖ We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.

- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- ❖ Never pour cold water over the meat.

6.3 Tips for grilling (oven)

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)²⁴ in the upper levels (4 / 5²⁵) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. RISK OF DAMAGE!

7. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

²⁴ Depending on model.

²⁵ Depending on model

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents!²⁶
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.1 Cleaning of the hob

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

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to

²⁶ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

clean glass ceramic.

- Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! <ol style="list-style-type: none">1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area.3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper.4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	<ul style="list-style-type: none">➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently.➤ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).


7.2 Cleaning of the oven

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.


7.2.1 How to clean the oven with steam

1. Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the oven function « top and bottom heat (with fan)  » and set the oven temperature to 100 °C.
4. Heat the oven for approx. 30 minutes.
5. Open the oven door and wipe the interior with a cloth.
6. Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
7. Dry after cleaning.

7.3 Cleaning of the oven door

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

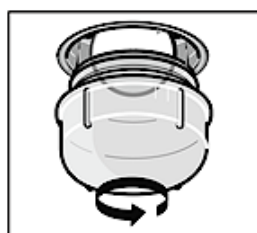
7.4 Replacing of the illuminant

 **WARNING!** Switch off the appliance and let it **cool down completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

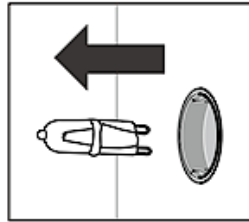
NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE! Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only!** **RISK OF DAMAGE!**

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise (s. fig. below). Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.



4. Unscrew the illuminant from the socket (s. fig. below) and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**: Voltage 230 V / Power 25 W. Do not use any other type of illuminant.



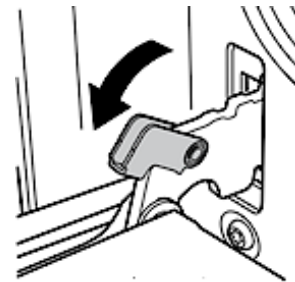
5. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
6. Replace the lamp cover.
7. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

i According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

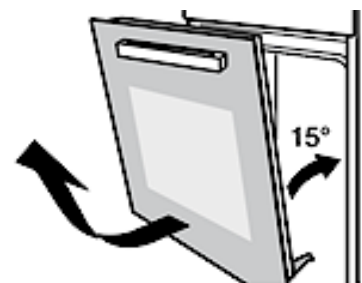
7.5 Removing / installing of the oven door

HOW TO REMOVE / INSTALL THE OVEN DOOR

1. Open the door and push the safety catches of the two hinges upwards (s. fig. on the right).



2. Close the door slightly: 15° (s. fig. on the right).
3. Lift the door and pull it towards your direction carefully.



-
4. To reassemble proceed in reverse order.
 5. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
 6. After reassembling the door close the safety catch carefully.
 7. **If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.**
-

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²⁷

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

MALFUNCTION

POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
1. You used unsuitable cookware with sharp edges. 2. You used an unsuitable detergent, e.g., an abrasive.	1. Use suitable cookware. 2. Use suitable detergents.

SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.

²⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

1. Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	1. This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
--	--

THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED²⁸ (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).

1. Technical malfunction.	1. Note the complete error code ²⁹ , disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at
---------------------------	---

THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.

1. You have not set a temperature.	1. Set a temperature.
2. You have not set the timer ³⁰ .	2. Set the timer.
3. The heating element is defective.	3. Please contact the aftersales service.

THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.

1. The illuminant is loose or damaged.	1. Tighten or replace the illuminant.
--	---------------------------------------

MALFUNCTION

POSSIBLE CAUSES	MEASURES
-----------------	----------

NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.

1. The cooling-fan the appliance is equipped with ³¹ protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
--	---

ABNORMAL TEMPERATURE MEASUREMENT IN THE OVEN

1. Temperature sensor of the oven is defective.	1. The oven must not be used. The temperature sensor must be replaced. Please contact the aftersales service immediately.
---	---

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

²⁸ Depending on model.

²⁹ Depending on model.

³⁰ Depending on model.

³¹ Depending on model.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven with hob
Control panel	Stainless Steel
Material: hob	Glass ceramic
Energy efficiency category**	A
Energy consumption / conventional	0,73 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	-
Net volume oven in l	65.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Volume 65 l
Cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	top heat + bottom heat / bottom heat / top heat
Grill	-
Fan	-
Hot air	-
Full-glass inner door	✓
Telescopic slides	-
Timer	-
Oven door / glass sheets	Black / 3
Body cooling	✓
Handles / rotary knobs	Stainless steel
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	- / 1 / 1
Side racks	-
Max. rated power	8400 W
Max. rated power: oven	2400 W
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions: hob H*W*D in cm	5.00*59.00*52.00
Dimensions oven H*W*D in cm	60.00*59.00*55,00
Hob: weight net / gross in kg	7,50 / 9,00
Oven: weight net / gross in kg	26,00 / 30,00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

10. Waste management

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



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.
3. model name.
4. serial number/photo of the rating plate.
5. type of malfunction.

i If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezer: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.

4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

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





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

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

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
25.03.2026	03/25/2026

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

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	PKM
Modellkennung	EHS3IX
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	89,0
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,73 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	- kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	65 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 02/11/2025.



EPREL-Eintragungsnummer 2429172

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2429172>

Lieferant: PKM GmbH & Co. KG (Importeur)

Website:

Kundenbetreuung:

Name: Produktmanagement

Website:

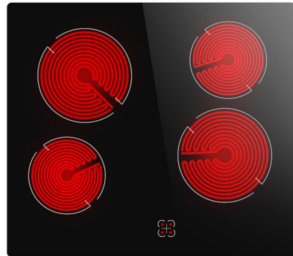
E-Mail-Adresse: info@pkm-online.de

Telefonnummer: 02841 178738

Anschrift:

Neuer Wall 2-6
47441 Moers
Deutschland

Abbildung kann vom Original abweichen



Einbauherdset EHS3IX

Beschreibung

Das EHS3IX besticht durch leichte Bedienbarkeit

- Energieeffizienzklasse A
- Edelstahlblende
- 3 Backofen Funktionen
- Gehäusekühlung
- Glaskeramikkochfeld



Technische Daten	
Geräteart	Einbauherdset
Farbe der Front	Edelstahl / Schwarz
Bedienpanel	Edelstahl
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Zahl der Garräume	1
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 - Elektro
Nutzbare Volumen des Garraums	65 Liter
Restwärmeanzeige	Ja
Funktionen Backofen	Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochfelder	4
Durchmesser Kochfeld vorne links	16,50 cm
Durchmesser Kochfeld hinten links	20,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten rechts	16,50 cm
Durchmesser Kochfeld vorne rechts	20,00 cm
Leistung Kochfeld vorne links	1200 Watt
Leistung Kochfeld hinten links	1800 Watt
Leistung Kochfeld hinten rechts	1200 Watt
Leistung Kochfeld vorne rechts	1800 Watt
Leistung des Backofens	2400 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 / 60 Hz

Ausstattung	
Backofentür	Schwarzes Glas
Backofentür Glasschichten	3
Vollglasinnentüre	Ja
Gehäusekühlung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Griff und Knöpfe	Edelstahl / Kunststoff + Edelstahl
Innenbeleuchtung	25W Backofenbeleuchtung
Teleskopauszüge	Nein
Grillrost	Ja
Fettpfanne	Ja
Abmessungen Aussägung Kochfeld Breite	56,00 cm
Abmessungen Aussägung Kochfeld Tiefe	49,50 cm

Logistik	
Geräteabmessungen Ofen Höhe	60,00 cm
Geräteabmessungen Ofen Breite	59,50 cm
Geräteabmessungen Ofen Tiefe	55,00 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Höhe	64,70 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Breite	62,50 cm
Verpackungsabmessungen Ofen Tiefe	57,60 cm
Nettogewicht Ofen	26,00 kg
Bruttogewicht Ofen	30,00 kg
Gerätemaß Kochfeld Höhe	5,00 cm
Gerätemaß Kochfeld Breite	59,00 cm
Gerätemaß Kochfeld Tiefe	52,00 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Höhe	11,10 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Breite	62,50 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld Tiefe	57,60 cm
Nettogewicht Kochfeld	7,50 kg
Bruttogewicht Kochfeld	9,00 kg
Containermenge 40HQ	248 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23483
EAN Nummer	4030608234831
EPREL-Registrierungsnummer	2429172