
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT



TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE



Bedienungsanleitung



Instruction Manual



Mode d'emploi



Gebruiksaanwijzing

Dunstabzugshaube

Extractor Hood

Hotte

Afzuigkap

9039 X/XW



Deutsch
Englisch
Français
Nederlands

Seite 2
Page 21
Page 40
Pagina 57

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.

Wichtiger HINWEIS!

**Packen Sie die Kaminteile äußerst vorsichtig aus;
ansonsten beschädigen Sie die Kaminteile!**

1. Beide Teile sind „ineinander gesteckt“.
2. Ziehen Sie den inneren Teil an einer Seite etwas nach innen und heben Sie ihn an.
3. Sie können nun den kleineren Kaminteil durch weiteres Anheben vorsichtig entnehmen.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	4
2. Installation.....	8
2.1 Gerätekomponenten	9
2.2 Installationsschritte	9
3. Bedienfeld	14
4.1 Fettfilter.....	15
4.2 Kohlefilter.....	15
4.3 Austausch des Leuchtmittels.....	16
5. Problembehandlung.....	16
6. Technische Daten	18
7. Entsorgung	19
8. Garantiebedingungen.....	20
1. Safety instructions.....	22
2. Installation.....	25
2.1 Main components	26
2.2 Installation steps.....	26
3. Control panel.....	31
4. Cleaning/maintenance.....	31

4.1 Grease filter	32
4.2 Carbon filters	32
4.3 Replacing of the illuminant.....	32
5. Trouble shooting.....	33
6. Technical data.....	35
7. Waste management.....	36
8. Guarantee conditions.....	37
1. Consignes de sécurité.....	39
2. Installation.....	42
2.1 Composants principaux.....	43
2.2 Étapes d'installation	43
3. Panneau de commande.....	48
4. Nettoyage/Entretien.....	49
4.1 Filtre à graisse	49
4.2 Filtres à charbon.....	50
4.3 Changement de l'ampoule.....	50
5. Instructions de dépannage	51
6. Données techniques	52
7. Gestion de déchets.....	53
1. Veiligheidsvoorschriften.....	55
2. Installatie	58
2.1 Hoofdcomponenten	59
3. Bedieningspaneel.....	64
4. Reiniging/onderhoud	64
4.1 Vetfilter.....	65
4.2 Koolstoffilters.....	65
4.3 Het vervangen van de lichtmiddelen	66
5. Problemen oplossen.....	67
6. Technische gegevens.....	69
7. Afvalbeheer.....	70
8. Garantie Voorwaarden.....	71

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 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 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.

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:**
 - 🔔 Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
 - 🔔 Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** das Bedienfeld bzw. die Schalter.
 - 🔔 Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
 - 🔔 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 ($4 * 10^{-5} \text{ bar}$) nicht überschreiten.**
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240V/50Hz Wechselspannung. Verwenden Sie bei 220~240V/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.

Mindestabstand Unterkante Haubenkörper zu

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

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. Die von dem Gerät angesaugte Luft darf nicht über das Abluftrohr einer Heizung oder anderer, nicht elektrisch betriebener Geräte abgeführt werden.
13. 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.
14. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
15. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
16. 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.
17. 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.

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.

2. Installation

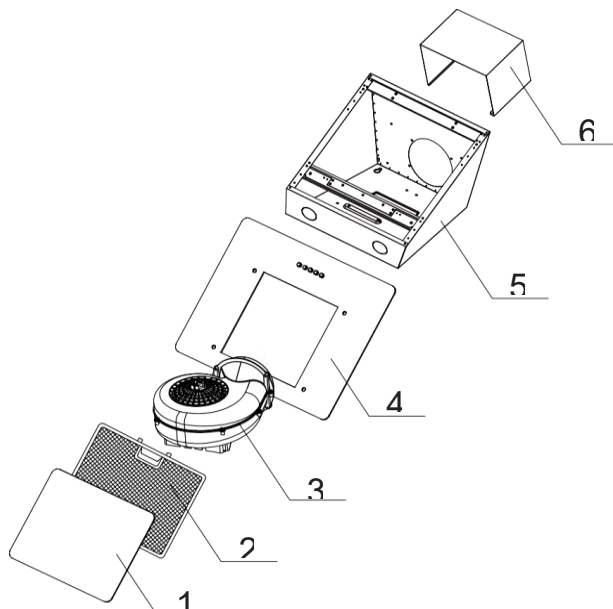
1. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
2. Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, müssen Sie den Kohlefilter entfernen. **Ein Kohlefilter ist nur für den Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.**
3. 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.
4. 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° .
5. Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
6. Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1cm/m oder einen Neigungswinkel von 2° ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
7. Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.
8. 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. Stattdessen Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.

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

2.1 Gerätekomponenten

1	Abdeckung Fettfilter	2	Fettfilter
3	Motor	4	Gehäuseabdeckung
5	Gehäuse	6	Äußerer Kamin



Ebenfalls enthalten: Befestigungsklammer Kamin ↔ Wand, Bohrlochschaablone, Bedienungsanleitung.

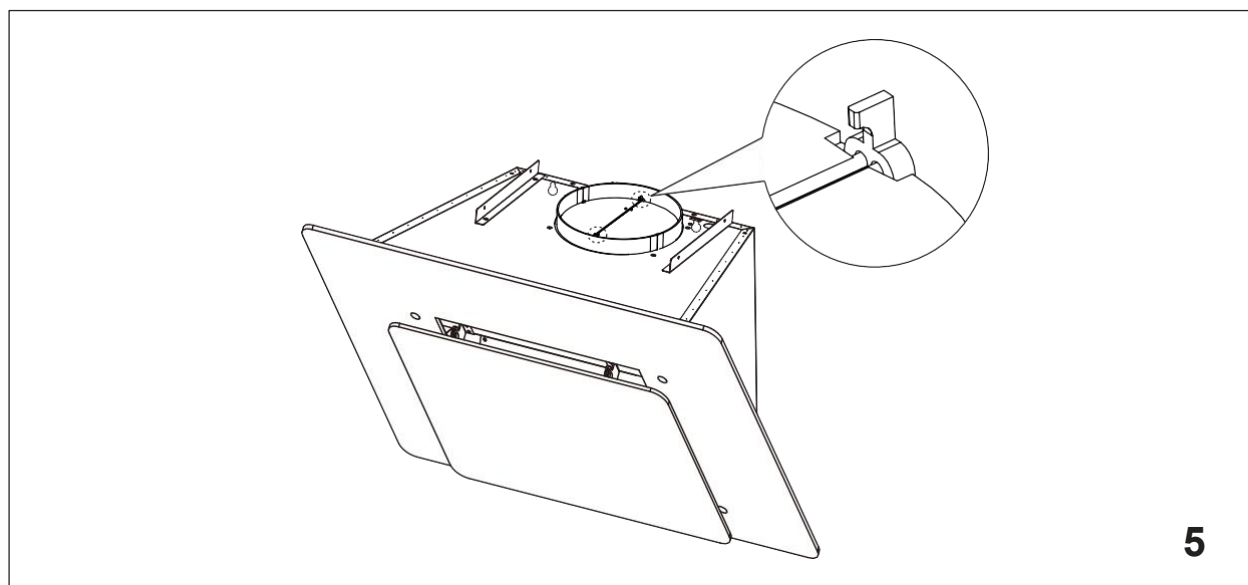
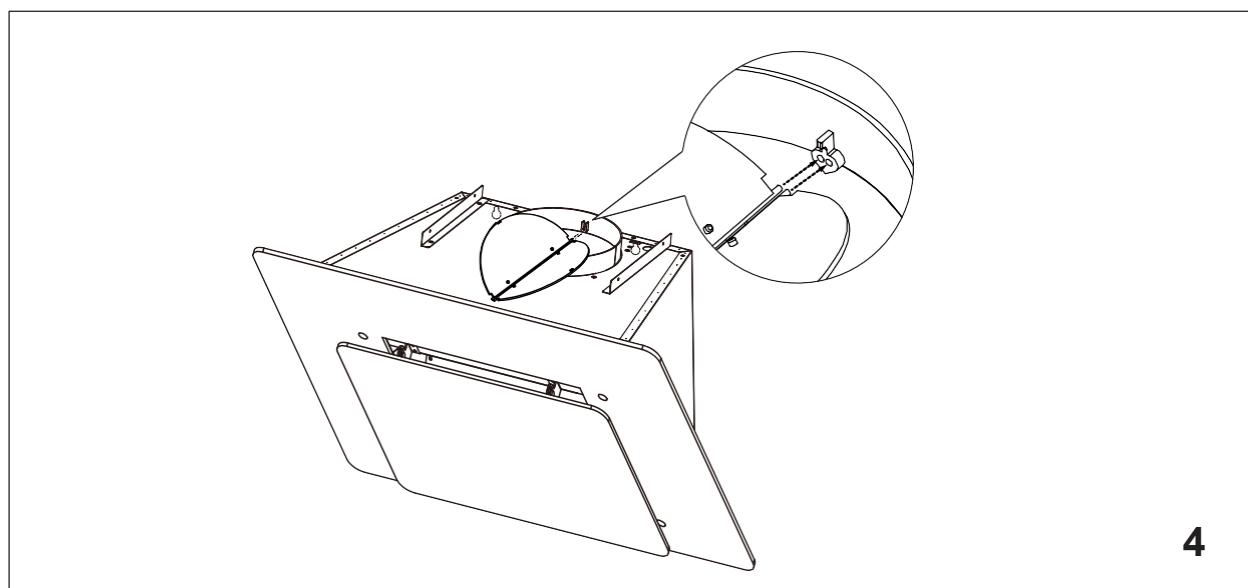
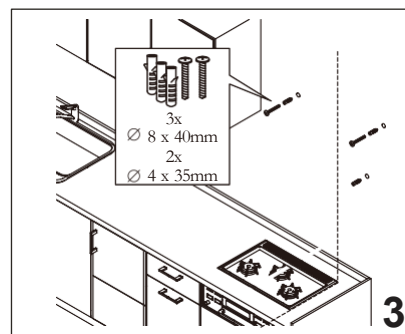
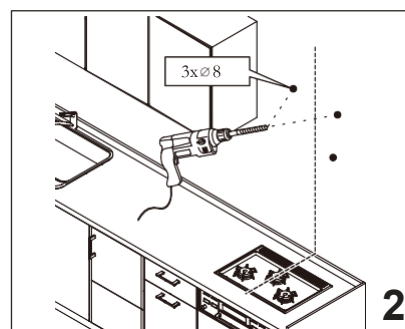
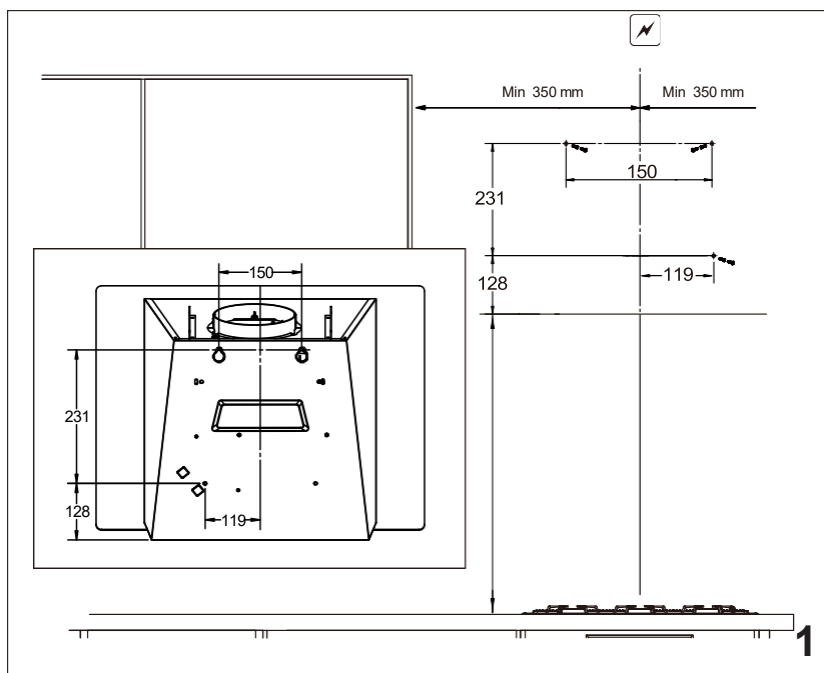
2.2 Installationsschritte

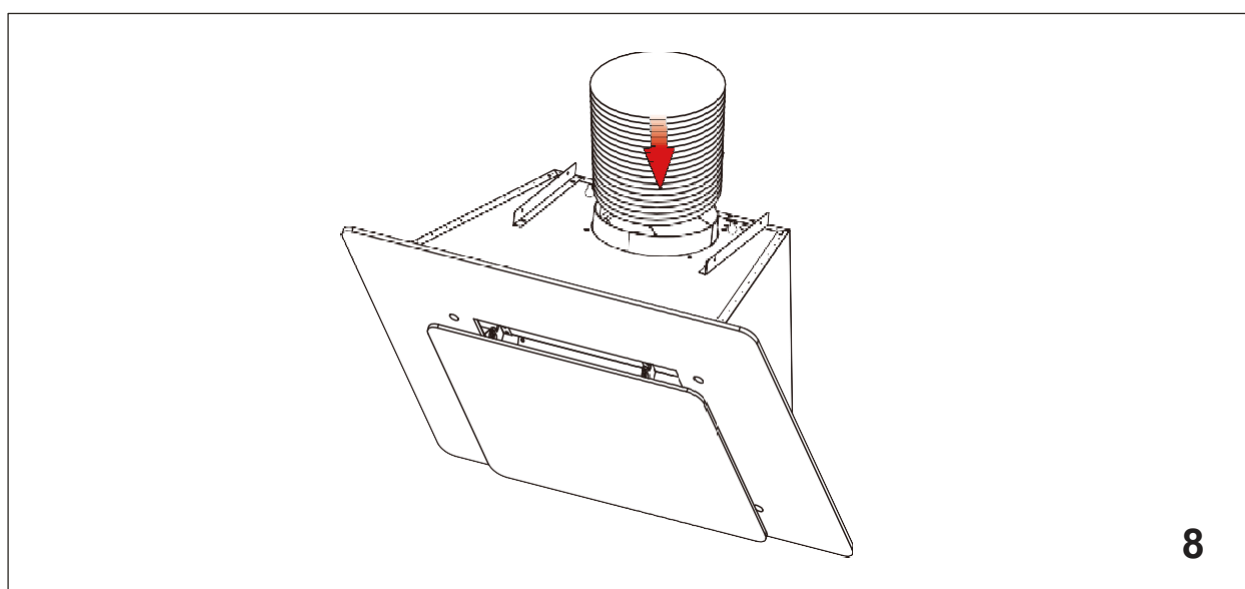
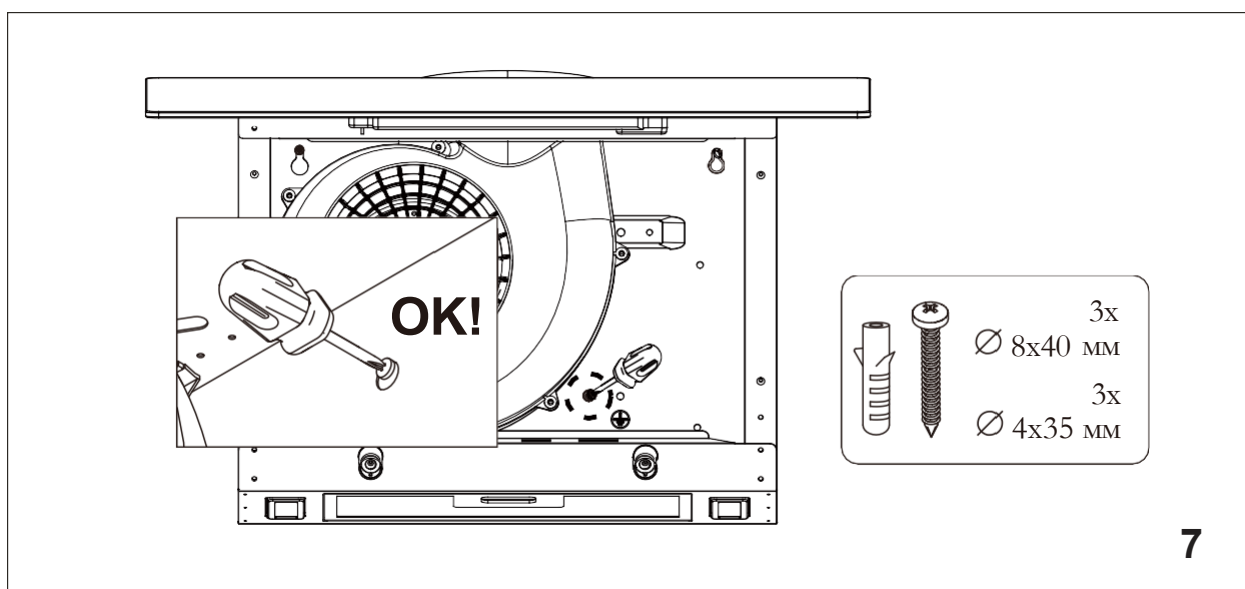
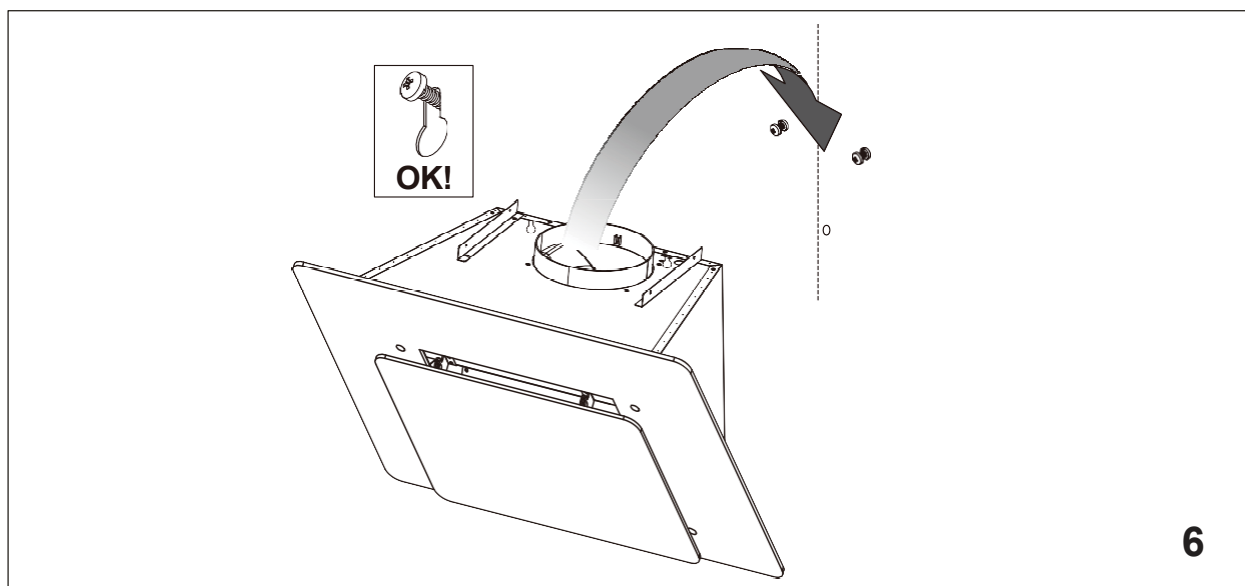


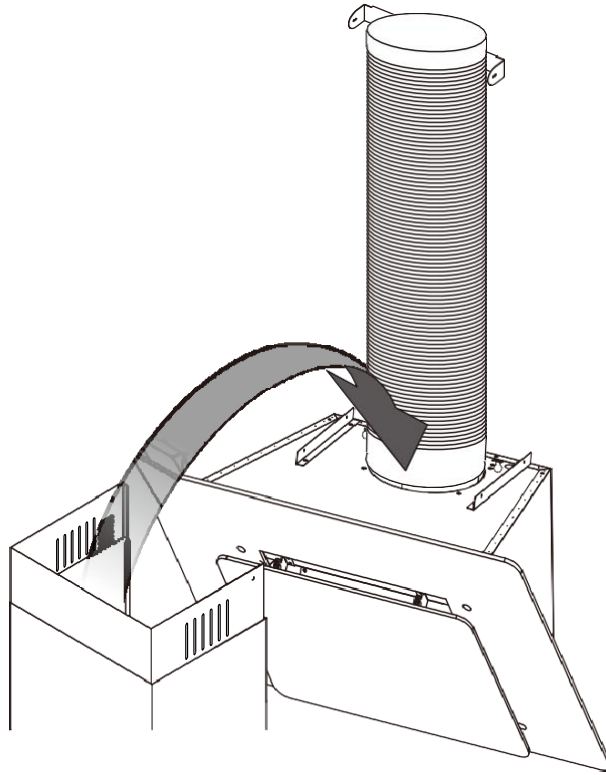
Installationsschritte (Abluftführung nach außen)

⚠️WARNUNG! Eine Nichtbeachtung der Installationsanweisungen für die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen!

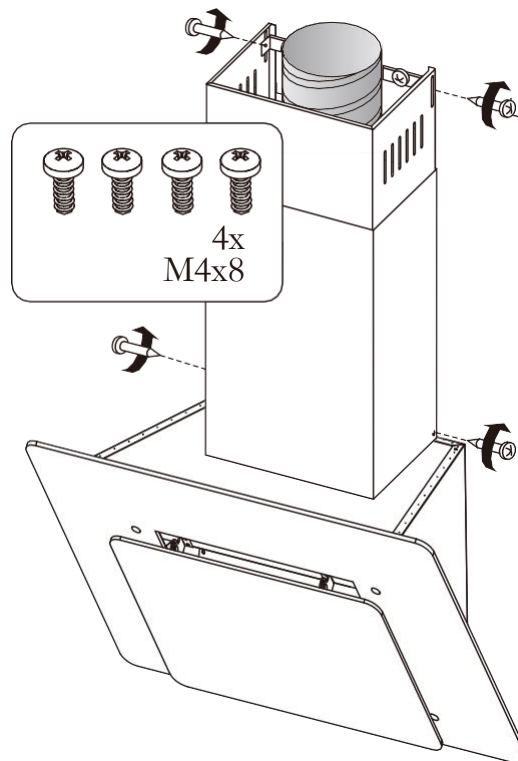
⚠️WARNUNG! Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden.







9

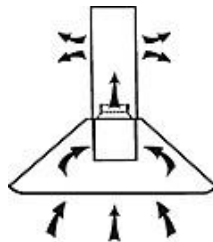


10

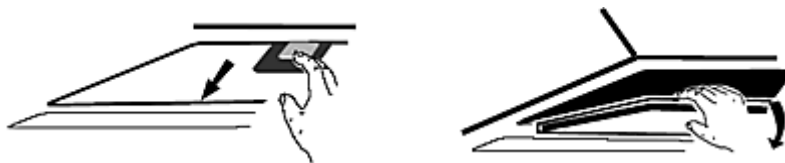
- Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät aus der Front-und Seitenperspektive gerade und waagrecht an der Wand angebracht ist, da das Gerät ansonsten nicht ordnungsgemäß arbeitet.

➡ Installationsschritte (Umluft)

1. Wenn Sie nicht über eine Abluftleitung nach außen verfügen wird der Abluftschlauch nicht benötigt. Ansonsten sind die Installationsschritte identisch mit den unter Installationsschritte (Abluftführung nach außen) beschriebenen Abläufen.



2. Sie können nur beim Umluftbetrieb Kohlefilter zur Geruchsbindung verwenden. Entnehmen Sie zur Installation der Kohlefilter zuerst den Fettfilter. Drücken Sie hierzu auf den Verschluss und ziehen Sie dann den Fettfilter nach unten.



3. Stecken Sie den Kohlefilter auf das Gerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

⚠ WARNUNG! Vor der Montage Netzstecker ziehen! Nur im Umluftbetrieb verwenden!

⚠ WARNUNG! Befestigen Sie den Kohlefilter ordnungsgemäß. Ansonsten kann sich der Kohlefilter lockern und somit Gefahren verursachen.

HINWEIS! Die Abzugsleistung verringert sich bei eingebauten Kohlefiltern.



Bestellen Sie Kohlefilter unter
www.pkm-online.de

¹ Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechen früher einstecken.

3. Bedienfeld



Schaltet die Beleuchtung an.



Aus.



Niedrige Geschwindigkeit.



Mittlere Geschwindigkeit.



Hohe Geschwindigkeit.

HINWEIS! Drücken Sie niemals zwei Geschwindigkeits-Tasten gleichzeitig. Schalten Sie zum Wechseln einer Geschwindigkeit zuerst auf "0"!

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

4. Reinigung/Pflege

WARNUNG!

-  Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
-  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 statt dessen 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. STROMSCHLAGEGEFAHR!

4.1 Fettfilter

Aluminiumfilter

Reinigen Sie die Aluminiumfüßen 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.

² Ausstattung abhängig vom Modell.

4.3 Austausch des Leuchtmittels

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

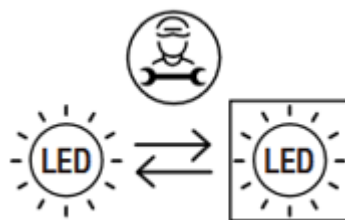
⚠ **WARNUNG!** Das LED-Leuchtmittel darf **nur** durch eine fachkundige Person ausgetauscht werden. Führen Sie den Austausch des Leuchtmittels **niemals** eigenständig aus. Falls das LED-Leuchtmittel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) / (keine Garantieleistung!)**.

WARNUNG! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Die Dunstabzugshaube ist mit einem auf LED-Technologie basierenden Beleuchtungssystem ausgestattet.

Die LEDs garantieren eine optimale Beleuchtung, eine bis zu 10-mal längere Lebensdauer als herkömmliche Lampen und ermöglichen es, 90% elektrische Energie zu sparen.

Im Falle einer Fehlfunktion des Beleuchtungssystems wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.



5. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➤ Das Gerät ist mit dem Stromstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	➤ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen.
➤ Der Stromstecker ist locker.	➤ Überprüfen Sie die Sicherung.
➤ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Die Stromspannung ist zu niedrig. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
➤ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	
Beleuchtung leuchtet, aber der Motor läuft nicht.	
➤ Lüftungsklappe blockiert.	➤ Blockierung beheben.
➤ Motorlager defekt.	➤ Motor ersetzen.
Der Motor riecht verdächtig.	
➤ Motor defekt.	➤ Motor ersetzen.
Ölspuren.	
➤ Einwegventil undicht.	➤ Einwegventil abdichten.
➤ Übergang Basisschacht-Teleskopschacht undicht.	➤ Übergang mit geeignetem Mittel abdichten.

Gerät vibriert.

- Motor nicht fest montiert.
- Motor richtig befestigen.
- Haube nicht richtig befestigt.
- Haube richtig befestigen.

Ungenügende Abzugsleistung.

- Abstand Haube-Kochfeld zu groß.
- Haube tiefer hängen.
- Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.
- Türen und/oder Fenster schließen.

Gerät ist instabil.

- Befestigungsbügel/-schrauben nicht fest montiert.
- Befestigungsbügel/-schrauben richtig montieren

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

- ❖ unzureichende Größe der Abluftleitung.
- ❖ eine Verstopfung in der Abluftleitung.
- ❖ der Durchmesser der Abluftleitung von der Haube bis zum Mauerkasten inklusive sollte 120/150 mm betragen (siehe TECHNISCHE DATEN), da ansonsten die Leistung des Motors beeinträchtigt werden kann.
- ❖ falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.
- ❖ falls an der Abdeckplatte des Mauerkasten feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- ❖ Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- ❖ Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- ❖ Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.
- ❖ 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 das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Bei den folgenden Energieverbrauchsdaten handelt es sich um die Testdaten für das Produkt ohne Adapterklappen.

6. Technische Daten

9039 X/XW

Geräteart	Dunstabzugshaube		
Material	Edelstahl		
Einbaubreite in cm	60,00		
Drucktasten	5		
Umluftbetrieb/Abluftbetrieb*	✓		✓
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	31,80		
Energieeffizienzklasse	A		
kW/h Fluidynamische Effizienz (FDE_{hood})	24,40		
Fluidynamische Effizienzklasse	B		
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	85 lux/W		
Beleuchtungseffizienzklasse	A		
Fettabscheidegrad	55,3 %		
Fettabscheidegradklasse	E		
Luftstrom**	246,00 m ³ /h		394,00 m ³ /h
Maximaler Luftstrom Q_{max}	405,10 m ³ /h		
Geräuschemission**	51 dB		61 dB
Leistungsaufnahme ausgeschaltet (P_o)	0,00 W		
Leistungsaufnahme Bereitschaft (P_s)	N/A		
Leistungsaufnahme Lichtsystem (W_l)	2,00 W (2 LED)		
Anschlusswert	107 W		
Stromspannung/Frequenz	AC 220-240V/50Hz		
Fettfilter/Material/spülmaschinenfest	1x AH02 Aluminium		✓
Kohlefilter ***	1*CO4		
Abluftschlauch	✓		
Befestigungsmaterial	✓		
Bedienungsanleitung	✓		
Teleskopkamin ausziehbar von-bis	40,00-73,00 cm		
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	78,00-108,00*59,60*31,30		
Gewicht netto/brutto in kg	10,20/12,00		

- * Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie (Mauerdurchführung = 150 mm Ø / Bohrung ca. 160 mm Ø)
- ** Messwerte bei minimaler /maximaler Motorgeschwindigkeit.
- *** Ausstattung abhängig vom Modell.

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! Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
4. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
6. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.
- 7.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

8. Garantiebedingungen

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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



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

Important NOTICE!

**Unpack the parts of the chimney very carefully;
otherwise you will damage the chimney!**

1. Both parts are fitted into each other.
2. Pull the inner part carefully inwards and lift it carefully.
3. Keep lifting it carefully to take out the "small" chimney.

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.
- 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

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.

 **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.

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

-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

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:**
 -  Open all windows.
 -  **Do not** unplug the appliance and **do not** use the control panel.
 -  **Do not** touch the appliance until the gas has gone.
 -  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:

Minimum distance hood to

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

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. The extracted air must not be conducted by an exhaust pipe of a heater or similar, not electrically-operated appliances.
13. 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.
14. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
15. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
16. 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.
17. 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!

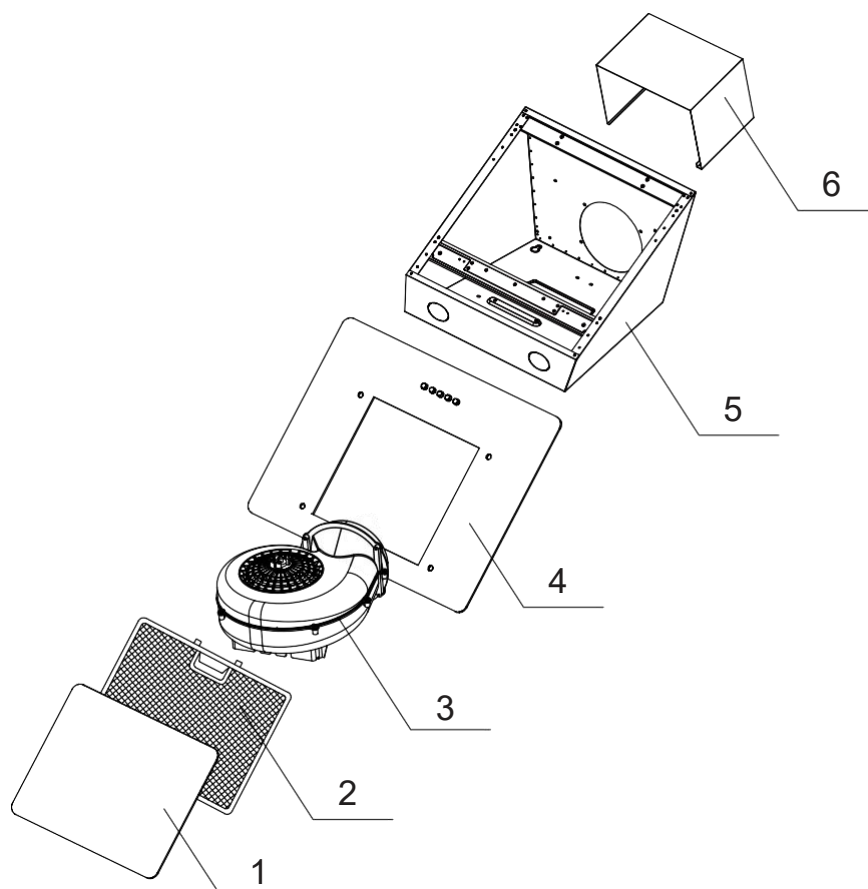
1. The appliance must be transported and installed by at least two persons.
2. Unpack the parts of the chimney very carefully; otherwise you will damage the chimney

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.

2. Installation

1. The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
2. 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.**
3. 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.
4. The proper maximum bending angle outwards is 120°.
5. Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
6. 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.
7. When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.
8. 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.
9. **Depending on the model** the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets.
10. 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.

2.1 Main components



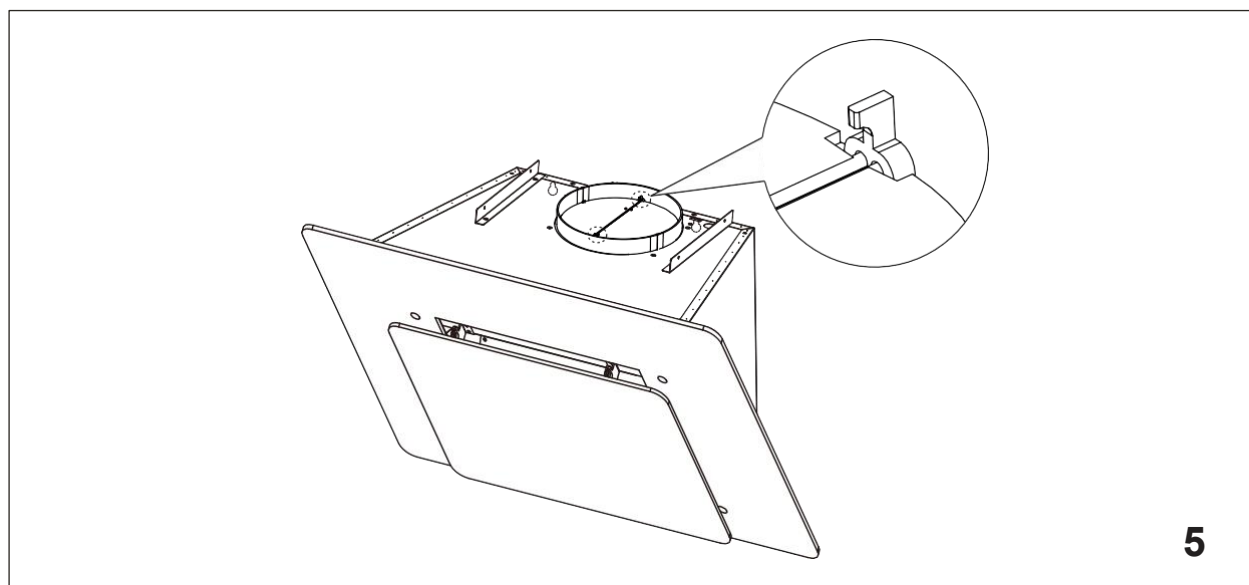
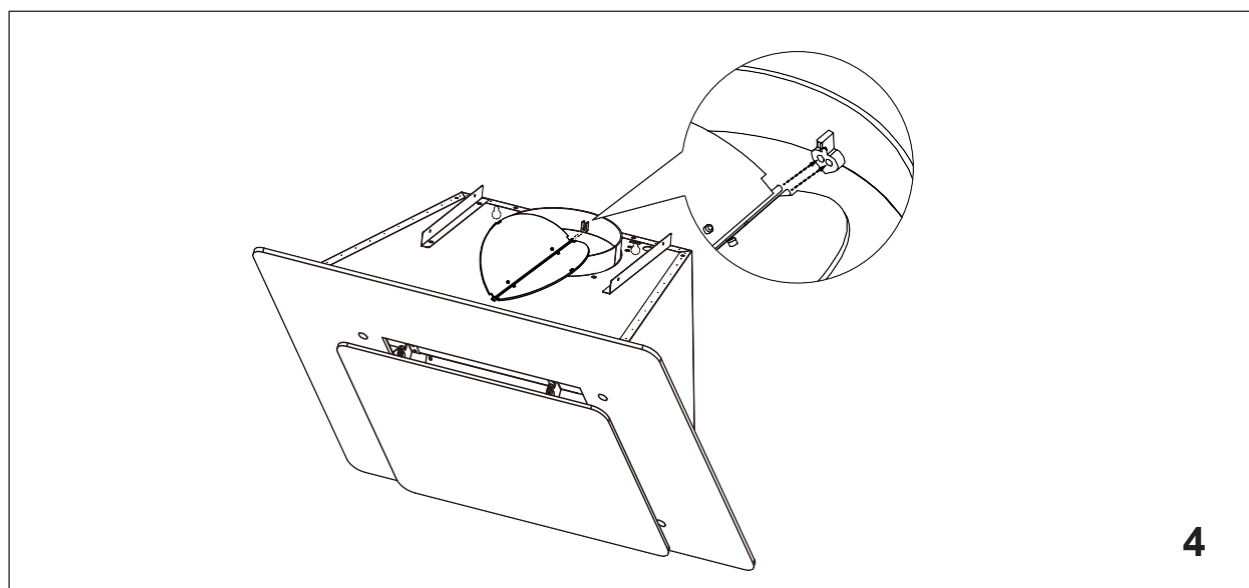
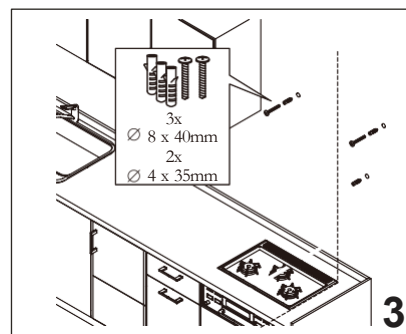
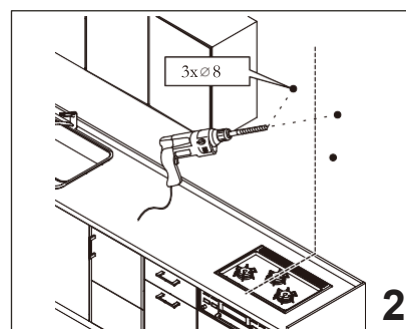
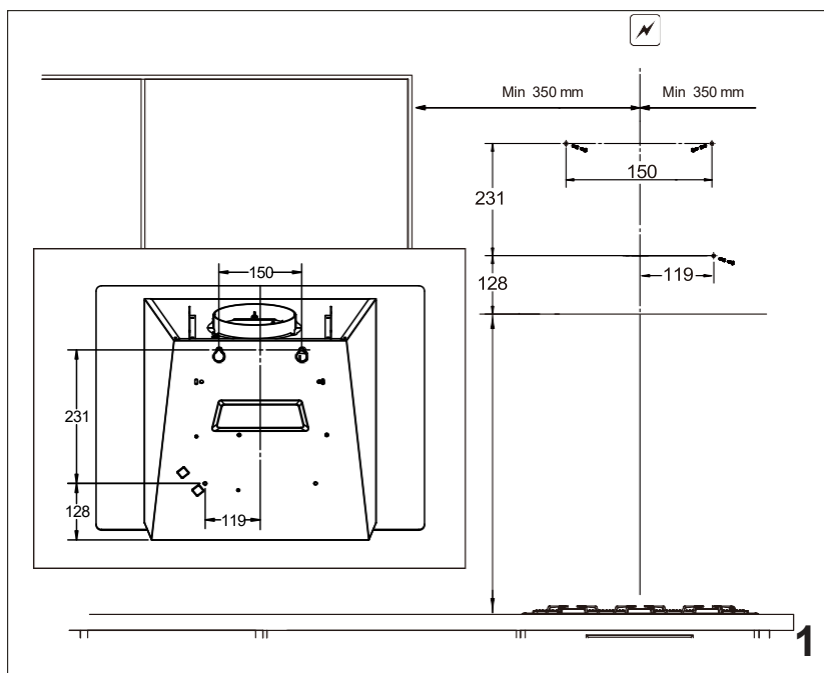
1	Grease filter cover-panel	2	Grease filter
3	Motor	4	Cover panel (housing)
5	Housing	6	Outer chimney

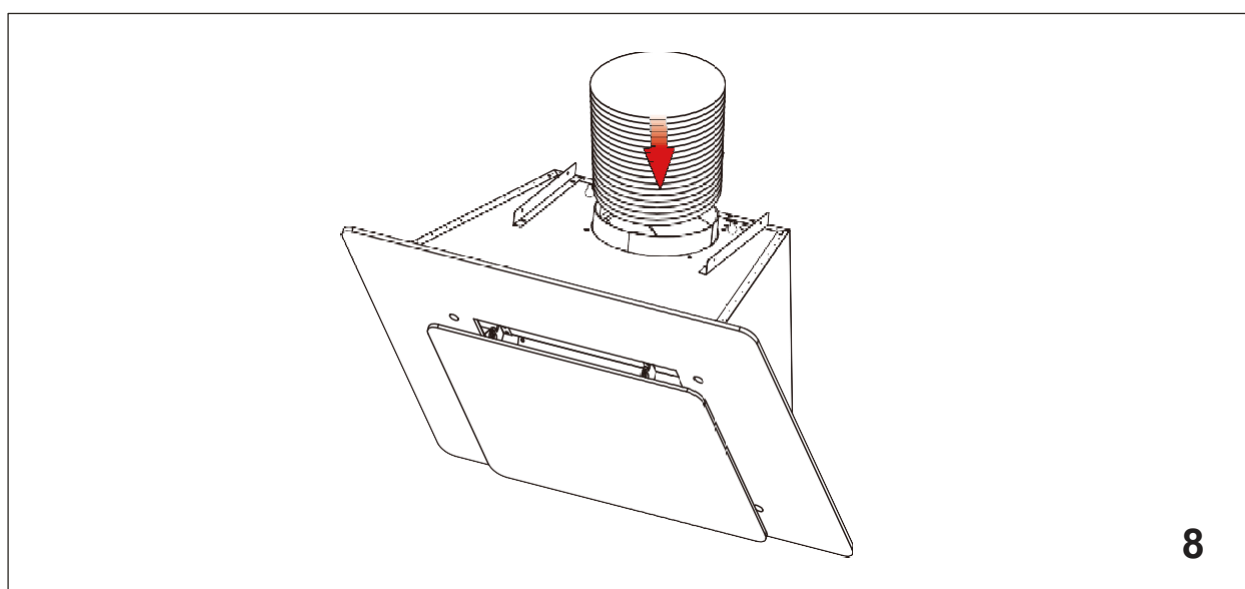
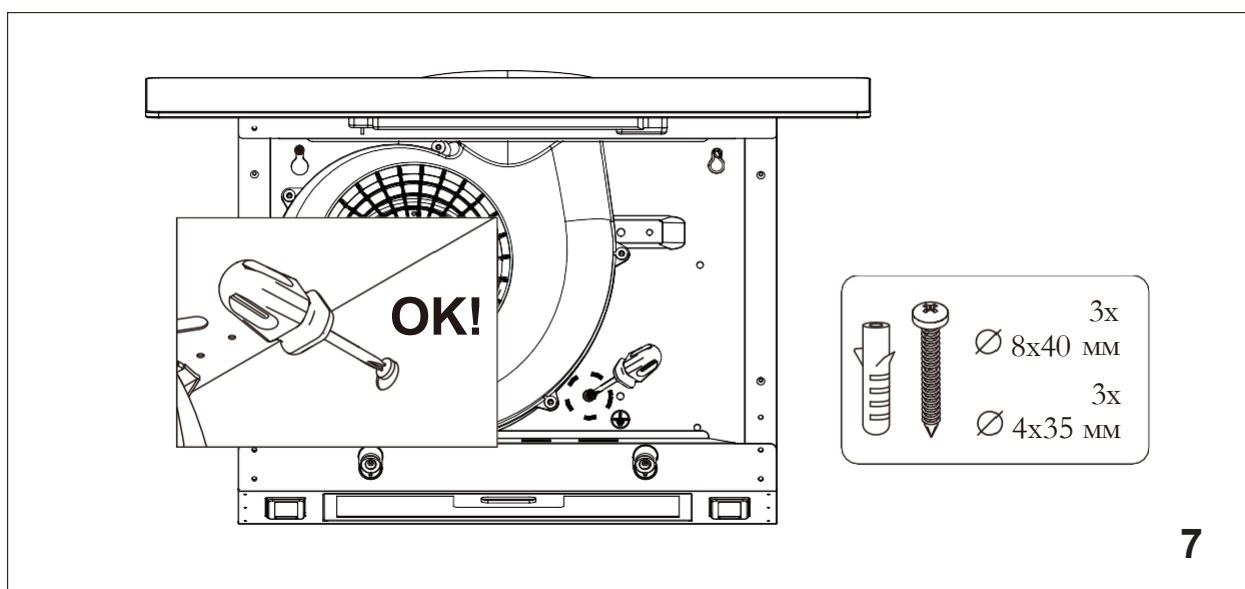
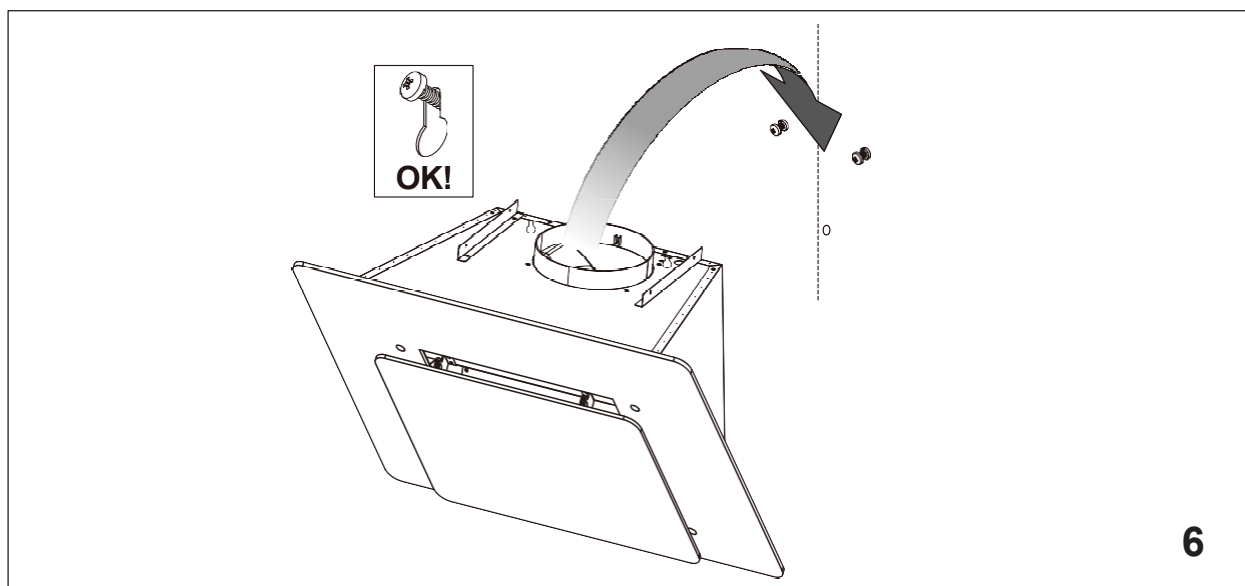
Also included: chimney fixing clamp, drill-hole stencil, instruction manual.

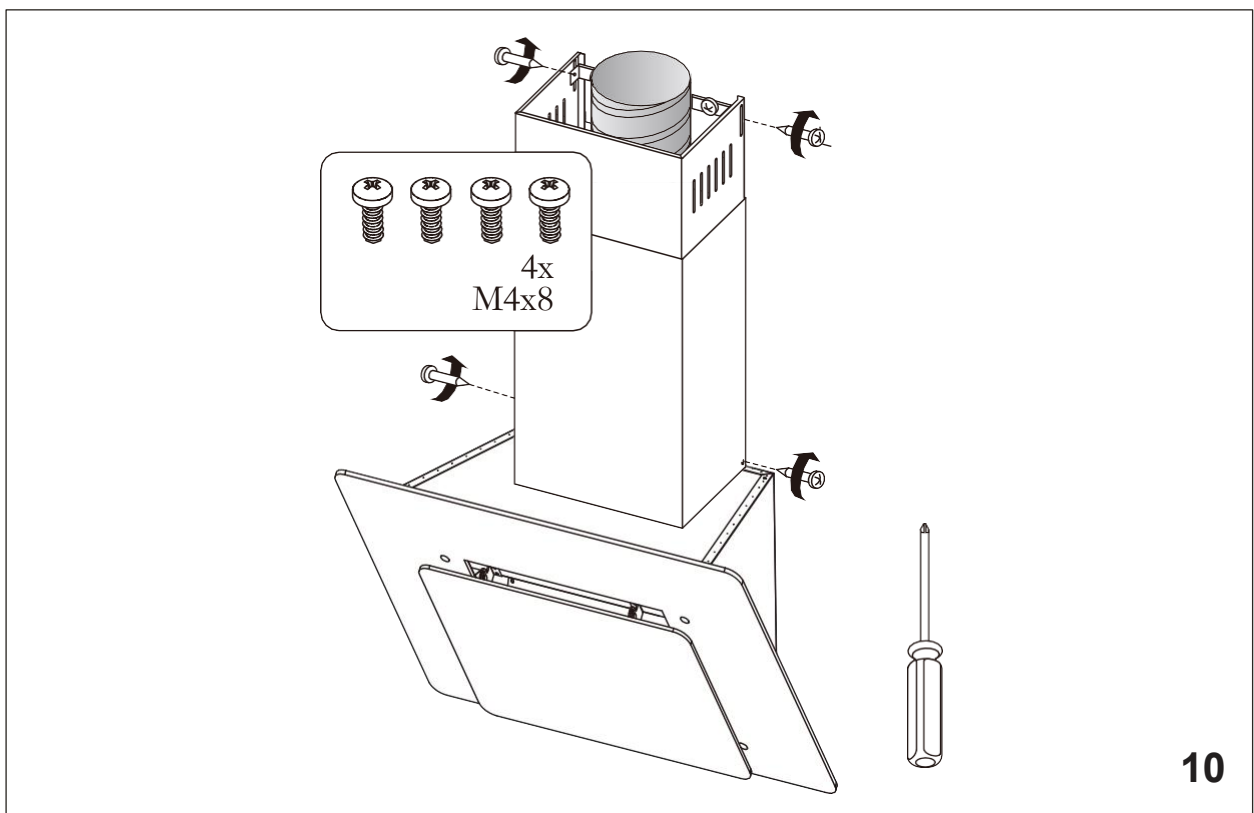
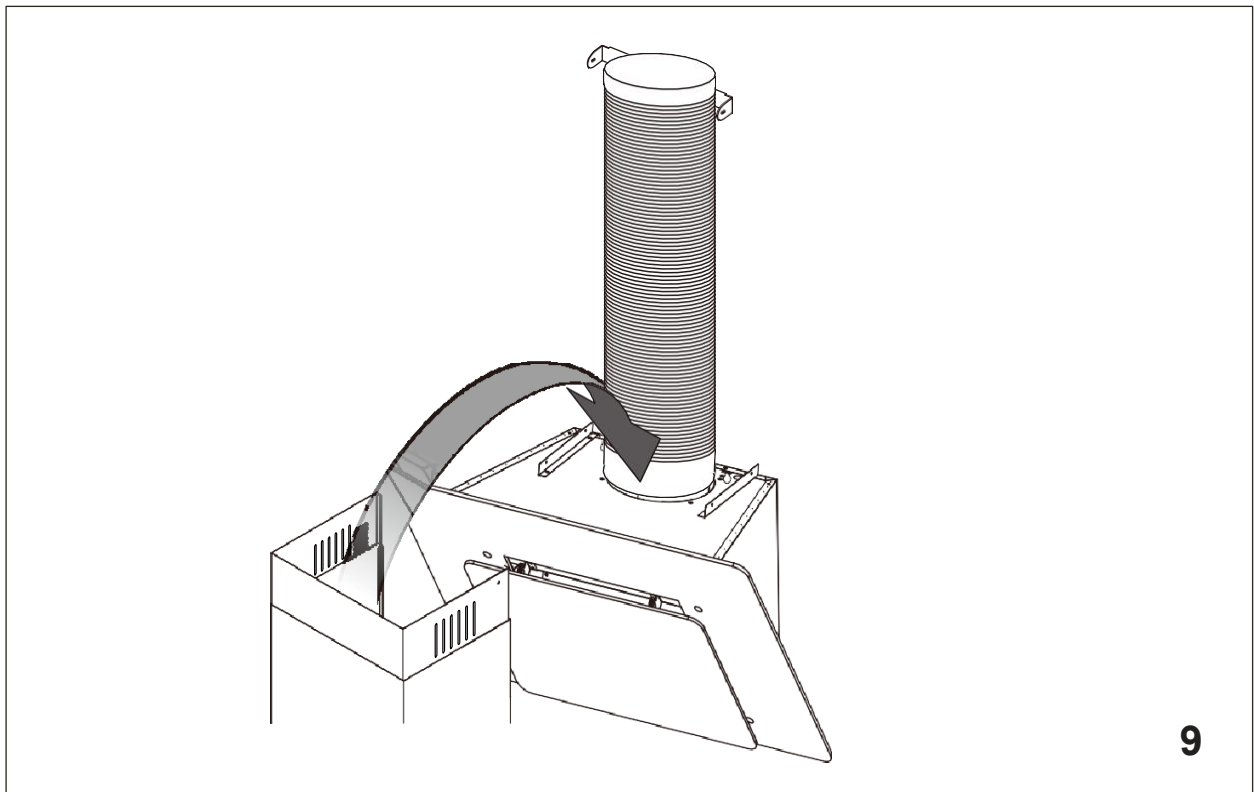
2.2 Installation steps

⚠ 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





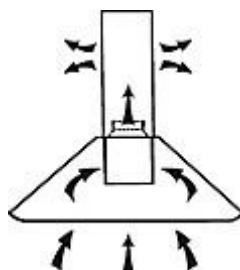


- Check the correct position of the hood from front and side perspective. Otherwise the appliance will not work properly.

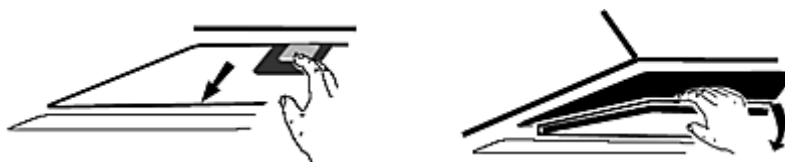
³ If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance at an earlier point in time.

→ Installation steps (recirculation mode)

1. If your home is not equipped with an air outlet for extracting exhaust air to the outside, the exhaust hose is not required. The further installation is similar to the INSTALLATION STEPS (EXTRACTION MODE).



2. You can use carbon filters for odour absorption in recirculation mode only. For installing carbon filters, remove the grease filter. Press the lock and pull the grease filter downwards.



3. Plug the carbon filter into the appliance and turn in clockwise direction.

⚠ WARNING! Unplug the appliance before installing the carbon filter.
For recirculating mode only!

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

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



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

3. Control panel



	Switches the light on..
	Off.
	Low speed.
	Medium speed.
	High speed.

NOTICE! Never press two speed-buttons at the same time. To change the speed select "0" first!

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

4. Cleaning/maintenance

WARNING!

-  Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
-  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.

⁴ Equipment depends on model.

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

Aluminium filter

Clean the aluminium filters once a month by hand or in a dishwasher (30⁰). 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 filters

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

4.3 Replacing of the illuminant

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

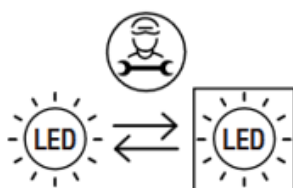
⚠ WARNING! The LED-illuminant must be replaced by a competent person **only**. Do not carry out the replacement of the illuminant yourself. If the LED-illuminant is damaged, please contact a **qualified professional** (electrical engineer): **not covered by the guarantee**.

WARNING! Disconnect the appliance from the energy supply.

The hood is equipped with a lighting system based on LED technology.

The LEDs guarantee an optimum lighting, a duration up to 10 times as long as the traditional lamps and allow to save 90% electrical energy.

In case of malfunction of the illumination system contact the technical service.



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 150 mm; 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.

The following energy consumption data is the test data of the product without adaptor flaps.

6. Technical data

9039 X/XW

Type	Cooker hood		
Material	Stainless steel		
Installation-width in cm	60.00		
Push buttons	5		
Recirculation/extraction mode*	✓		✓
Annual energy consumption (AEC _{hood})	31,80 kW/h		
Energy efficiency category	A		
Fluid dynamical efficiency (FDE _{hood})	24,40		
Fluid dynamical efficiency category	B		
Lighting efficiency (LE _{hood})	85 lux/W		
Lighting efficiency category	A		
Grease separation	55,3 %		
Grease separation category	E		
Air flow **	246,00 m ³ /h		394,00 m ³ /h
Maximum air flow Q _{max}	405,00 m ³ /h		
A-rated noise emission **	51 dB		61 dB
Power consumption off (P _o)	0,00 W		
Power consumption standby (P _s)	N/A		
Power consumption lighting system (W _l)	2,0 W (2 LED)		
Connected load	107 W		
Voltage/frequency	220-240 VAC /50Hz		
Grease filter/material/dishwasher-proof	1x AH02	aluminium	✓
Carbon filter ***	1*CO4		
Exhaust hose	✓		
Installation material	✓		
Instruction manual	✓		
Telescopic chimney extractable from-to	40.00-73.00 cm		
Dimensions appliance H*W*D in cm	78,00-108,00*59,60*31,30		
Weight net/gross in kg	10.20/12.00		

* Extraction mode: installation with ventilation stack or air duct outwards only, wall penetration = Ø 150 mm, drilling approx. Ø 160 mm.

** Measured values at minimum/maximum motor speed.

*** Optional equipment.

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 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.



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.

AVIS important lorsque vous déballez la cheminée !!

**Veuillez déballer les pièces de la cheminée avec grande attention;
Sinon, vous risquez d'endommager la cheminée !**

1. Les deux pièces sont insérées l'une dans l'autre.
2. Tirez la pièce intérieure soigneusement vers l'intérieur et soulevez-la délicatement.
3. Continuez à la soulever délicatement afin de retirer la « petite » cheminée.

UE – Déclaration de Conformité

- ★ Les produits, décrits dans ce mode d'emploi, sont conformes aux réglementations harmonisées.
- ★ 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.
- i** Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification qui n'a pas d'influence sur les fonctions de l'appareil. Veuillez éliminer l'emballage conformément aux réglementations locales et municipales en vigueur.
- i** L'appareil que vous avez acheté peut être une version améliorée de l'unité pour lequel le présent mode d'emploi a été imprimé. Néanmoins, les fonctions et les conditions d'utilisation sont identiques. Ce mode d'emploi est donc toujours valable. Les modifications techniques ainsi que les fautes d'impression demeurent sous réserve.

1. Consignes de sécurité

Lisez les **instructions 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 corporelles 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 instructions afin d'éviter tout accident ou endommagement de l'appareil.

i Veuillez vérifier 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 créée 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 conçu pour l'extraction/recirculation des vapeurs de 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 publics.

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.

DANGER

1. Ne pas utiliser l'appareil quand il ne fonctionne pas correctement, est visiblement endommagé, est tombé ou le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
2. Le cordon d'alimentation doit être remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
3. Ne jamais réparer l'appareil vous-même.
4. Ne pas utiliser des cheminées dépendantes de l'air ambiant lors de l'utilisation de l'appareil ; sinon, les gaz nocifs descendront de la cheminée dans votre maison. **Chaque fois que la hotte fonctionne avec une cheminée ventilée** (par ex. le four à charbon), veuillez assurer à ce qu'il y ait suffisamment de l'air dans la pièce où l'appareil est installé. Consultez toujours votre ramoneur local qualifié. Lorsque vous utilisez l'appareil en mode de recirculation, vous pouvez mettre en route simultanément des cheminées dépendantes de l'air ambiant.
5. **Si le gaz se répand dans votre maison:**
 - a. Ouvrez toutes les fenêtres.
 - b. **Ne débranchez pas** l'appareil et **n'utilisez pas** le panneau de commande.
 - c. **Ne touchez pas** l'appareil avant que le gaz se disperse.
 - d. Autrement, les étincelles peuvent se former ce qui enflammera le gaz.

ATTENTION !

1. **Chaque fois que vous utilisez les hottes aspirantes en combinaison avec des appareils sans contrôle électrique (les appareils à gaz et à mazout), la pression négative de la pièce concernée ne doit pas être supérieure à 4 Pa ($4 * 10^{-5}$ bar).**
2. Une alimentation électrique de 220-240 V AC/50 Hz est nécessaire. Ne pas utiliser une bande d'alimentation ou une prise multiple ou une rallonge lorsque vous utilisez l'appareil avec 220-240 V/50 Hz (AC). Toutes les connexions électriques qui peuvent être endommagées doivent être réparées par un professionnel qualifié.
3. Branchez l'appareil uniquement à une prise spécifique et correctement mise à la terre.

4. L'appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de sécurité appropriée pour minimiser le risque de choc électrique. Les données techniques de votre approvisionnement en énergie doivent répondre aux données sur la plaque signalétique.
5. Votre circuit interne doit être équipé d'un disjoncteur automatique.
6. Veuillez respecter strictement la distance minimale entre la hotte et la table de cuisson :

La distance minimale de la hotte à

Anneaux en verre céramique/plaques de cuisson	65 cm
Cuisinière à gaz	75 cm
Cuisinière charbon / mazout / bois	85 cm

7. Ne pas cuire des plats à la flambée en dessous de la hotte. Les flammes peuvent endommager votre appareil et/ou provoquer un incendie.
8. Ne pas utiliser les jets de gaz d'une cuisinière à gaz sans casserole. Les flammes peuvent endommager votre appareil et/ou provoquer un incendie.
9. Si vous faites frire, garder en permanence un œil sur l'huile, car elle peut prendre feu. Le risque d'auto-inflammation augmente lorsque l'huile est utilisée plusieurs fois.
10. N'effectuer aucune des procédures sur la table de cuisson en utilisant l'ampoule nue ou le feu. Les flammes peuvent endommager votre appareil et/ou provoquer un incendie.
11. Le tuyau d'échappement ne doit pas être fait de matériaux inflammables ou contenir des matériaux inflammables.
12. L'air extrait ne doit pas être ramené par un tuyau d'échappement d'un appareil de chauffage ou des appareils similaires sans contrôle électrique.
13. Veuillez utiliser l'appareil uniquement avec les filtres à graisse insérés. Sinon, la graisse transportée par la recirculation formera des couches de graisse dans l'appareil et le système d'échappement. **RISQUE D'INCENDIE !** Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement.
14. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage et l'entretien.
15. Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, des morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants. **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
16. 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.
17. Surveillez toujours les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE !

1. Les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes pendant la cuisson.
2. Veillez à ce qu'au moins deux personnes effectuent l'installation de l'appareil. Risque d'endommagement. RISQUE DE BLESSURES !

AVIS !

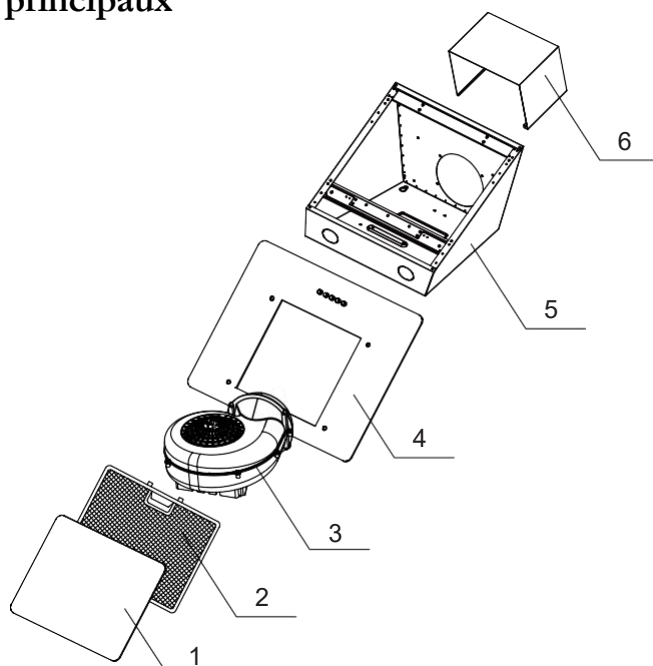
1. L'appareil doit être transporté et installé par au moins deux personnes.
2. Déballez les pièces de la cheminée très délicatement ; sinon vous risquez d'endommager la cheminée
3. Retirez complètement les matériaux d'emballage avant la mise en service. L'appareil peut être équipé d'un verrou de transport. Retirez complètement le verrou de transport. Soyez très prudent lorsque vous le retirez. Ne pas utiliser de détergents agressifs pour enlever les résidus du verrou de transport.
4. Nettoyez et entretenez régulièrement l'appareil pour permettre son bon fonctionnement et des performances optimales.
5. **Prenez les pièces jointes de l'emballage et ses composants en polystyrène.**
6. Vérifiez que le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés avant la connexion électrique.

2. Installation

1. Le diamètre du tuyau d'échappement doit respecter le diamètre de la bague de raccordement.
2. Si votre appareil est équipé d'un filtre à charbon, retirez le filtre à charbon avant d'utiliser l'appareil en mode d'extraction. **Le filtre à charbon devrait être utilisé uniquement dans le mode de recirculation.**
3. Le conduit d'évacuation doit être aussi court et droit que possible. Le diamètre du tuyau d'échappement doit être d'au moins 120/150 mm (cf. le chapitre DONNÉES TECHNIQUES). Sinon, vous devez vous attendre à une augmentation du bruit et une diminution des performances de votre appareil.
4. L'angle de flexion maximale appropriée est 120° vers l'extérieur.
5. Utiliser des tubes lisses ou tuyaux d'échappement flexibles, uniquement non-inflammables.
6. Lorsque le conduit d'évacuation est connecté horizontalement, une descente minimale de 1 cm/m ou une inclinaison de 2° est nécessaire. Sinon, la condensation entrera dans le moteur de la hotte.
7. Quand un conduit d'échappement est utilisé, la fin du tuyau d'échappement doit être réglée dans le sens de l'écoulement.

8. Si le conduit d'évacuation traverse des zones froides (par ex. un grenier), un gradient de température peut se produire dans les différentes parties du conduit d'échappement ce qui générera de la condensation. Une bonne isolation des parties correspondantes de la conduite d'échappement est alors nécessaire. Si nécessaire, équipez un tel conduit d'échappement d'un piège de condensation.
9. **Selon le modèle**, la hotte est équipée d'une (supérieure) ou deux (supérieure, de derrière) sorties d'air.
10. Lorsqu'en état de repos, la sortie est recouverte par un capuchon en plastique. Vous pouvez enlever ce capuchon en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Utilisez le capuchon pour couvrir la sortie et la mettre en état de repos.

2.1 Composants principaux



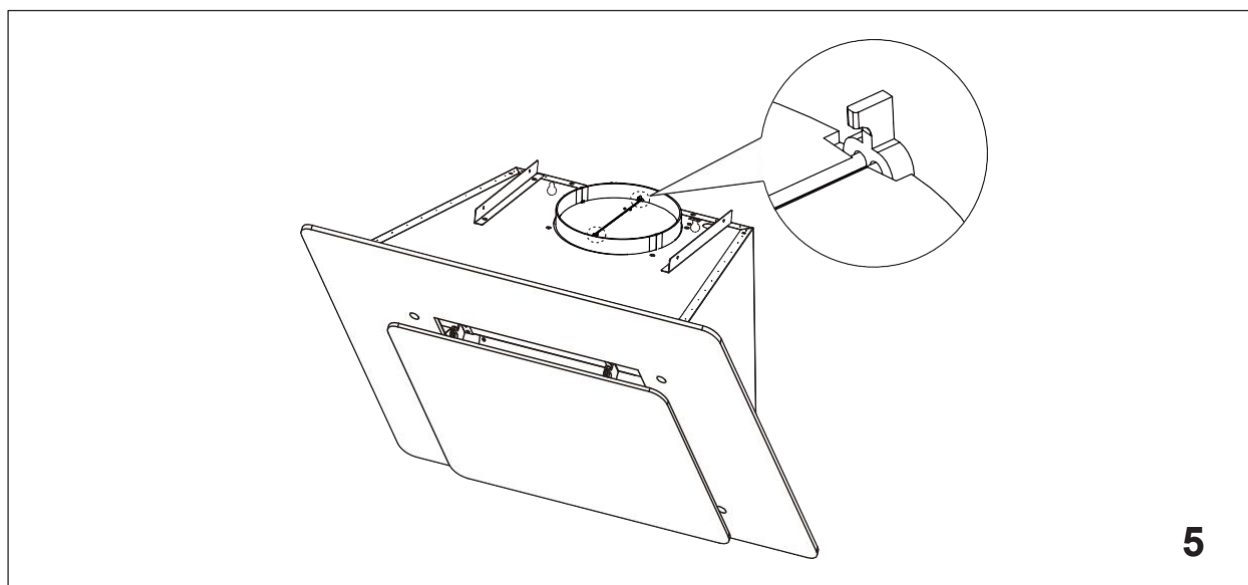
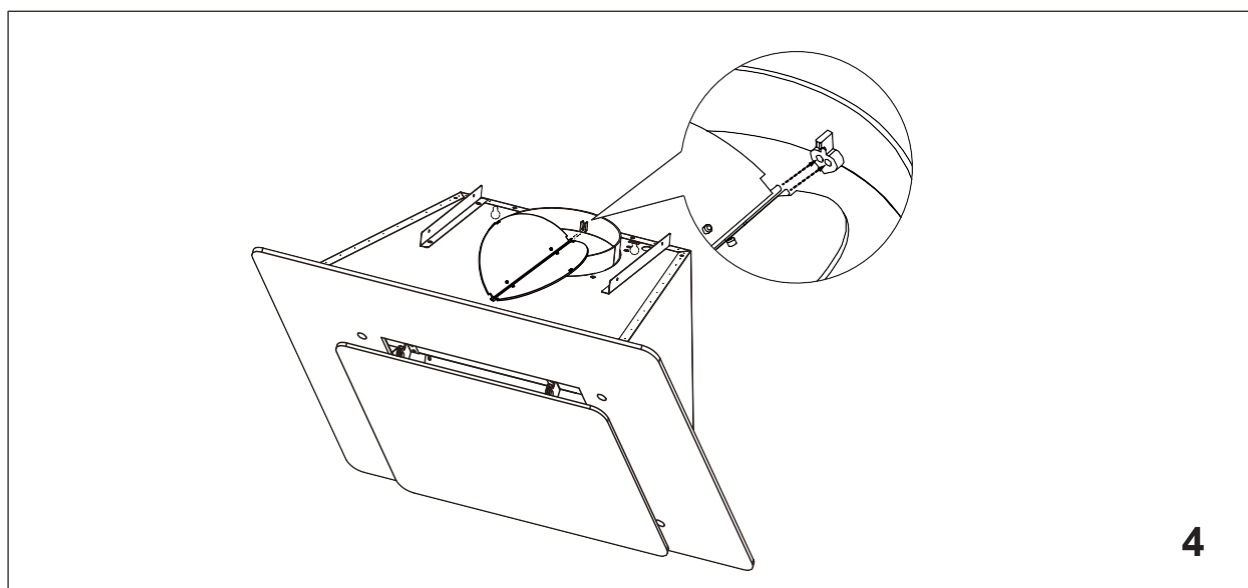
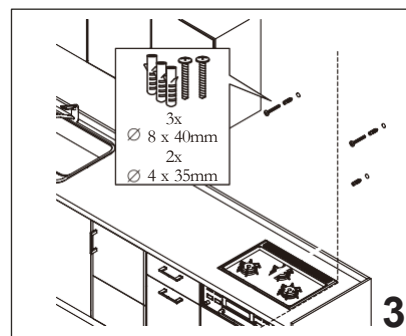
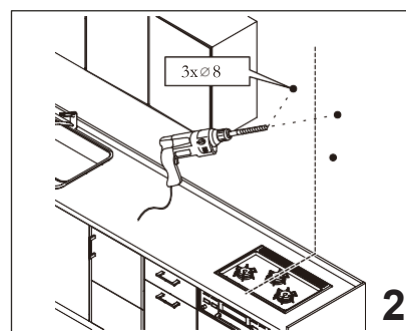
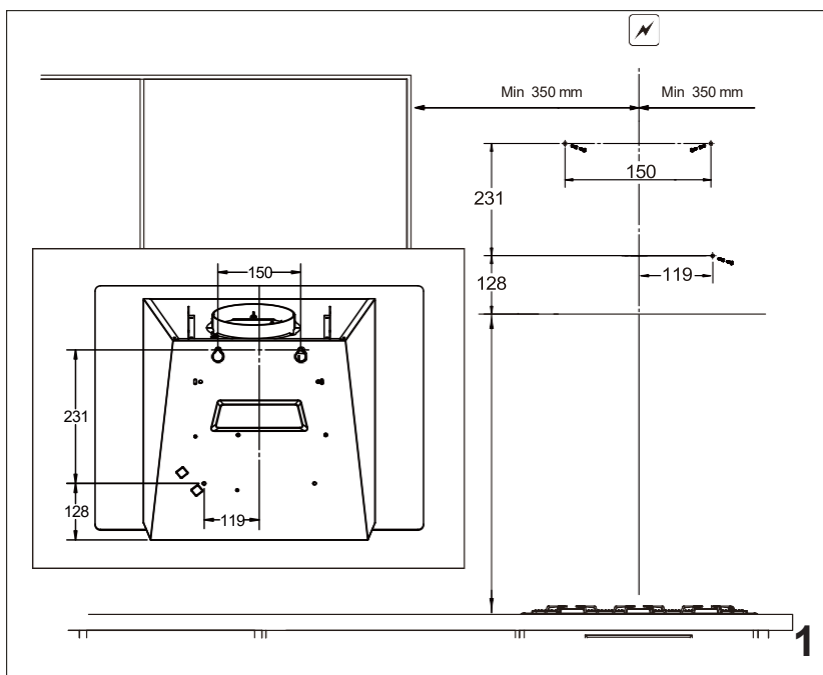
1	Panneau de contrôle de filtre à graisses	2	Filtre à graisses
3	Moteur	4	Panneau de contrôle (boîtier)
5	Boîtier	6	Cheminée extérieure

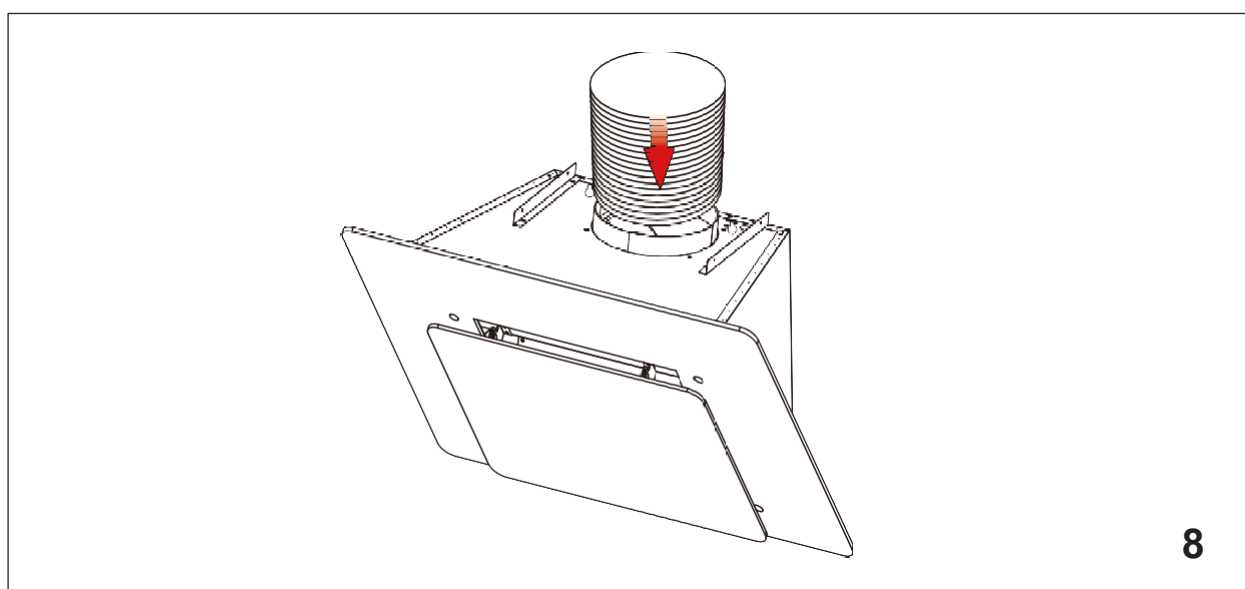
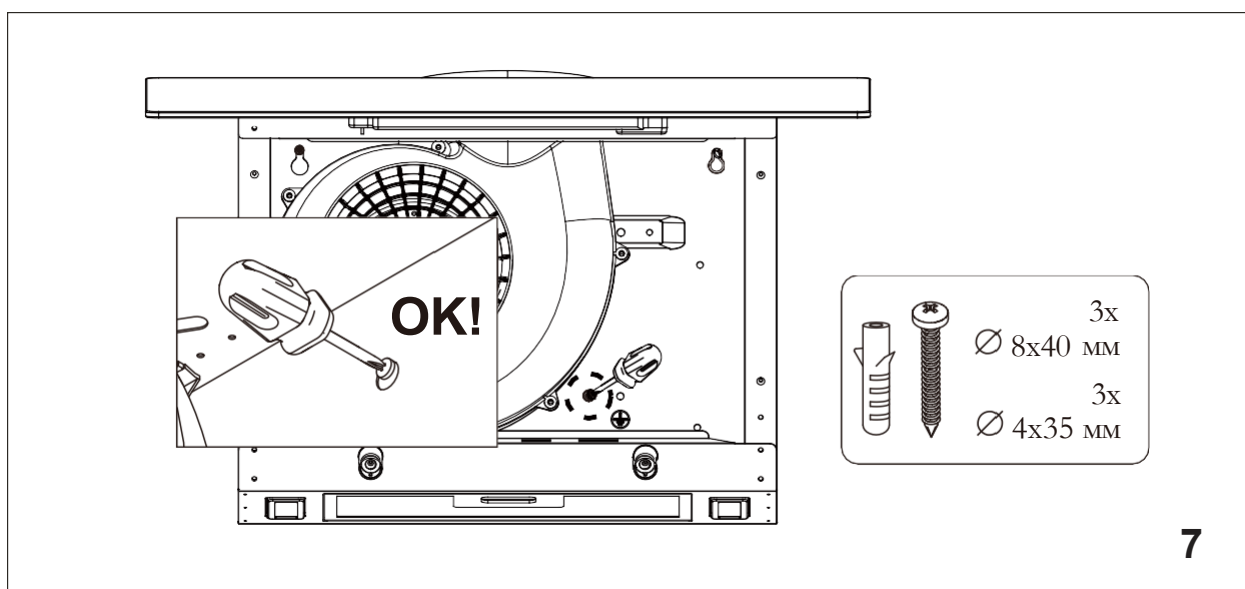
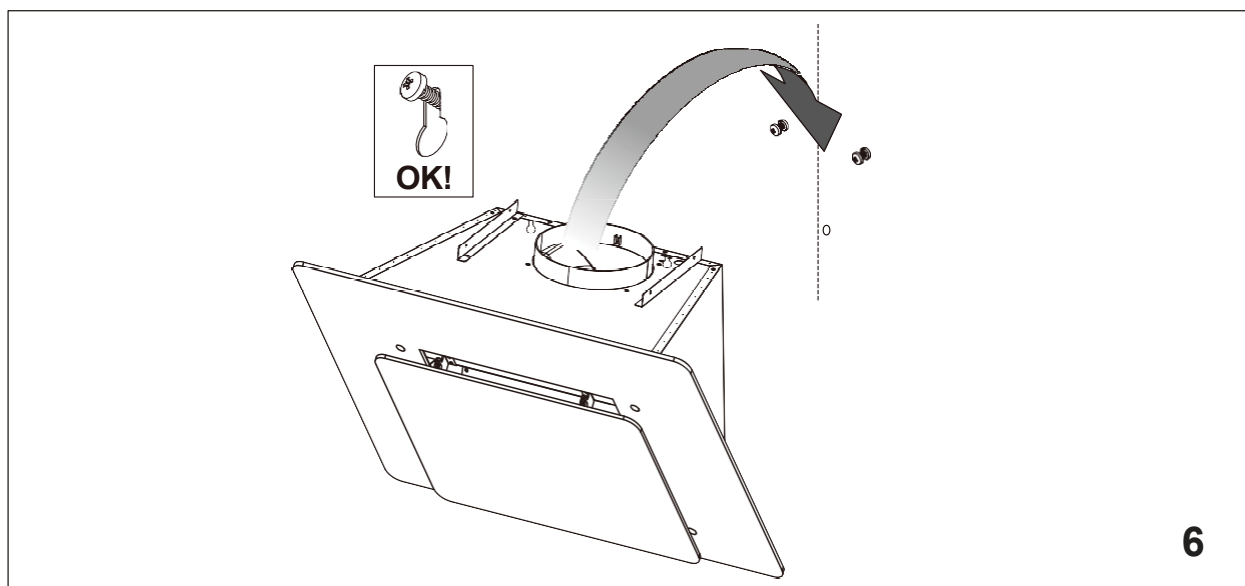
Les suivants éléments sont aussi compris : pince à fixer la cheminée, pochoir pour perforer les trous, mode d'emploi.

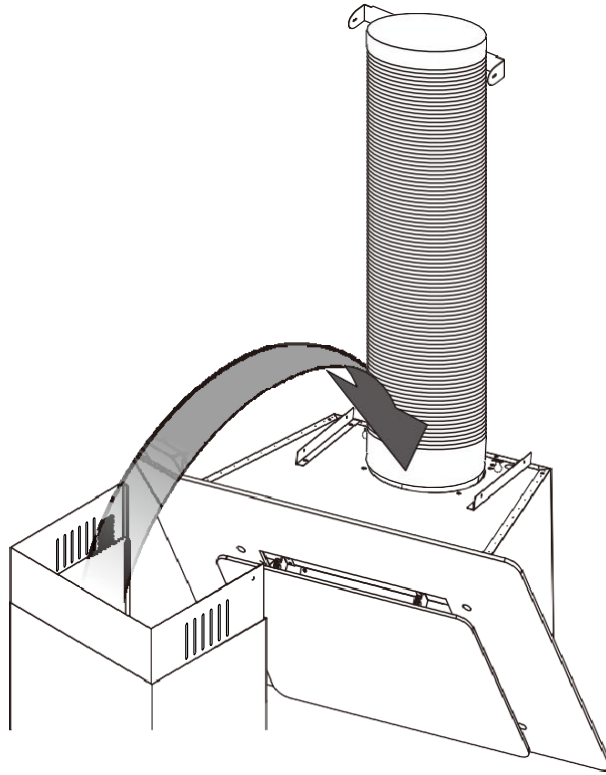
2.2 Étapes d'installation

⚠ ATTENTION! Toute omission d'installer les vis ou de fixer le dispositif conformément aux présentes instructions peut entraîner des risques d'électrocution.

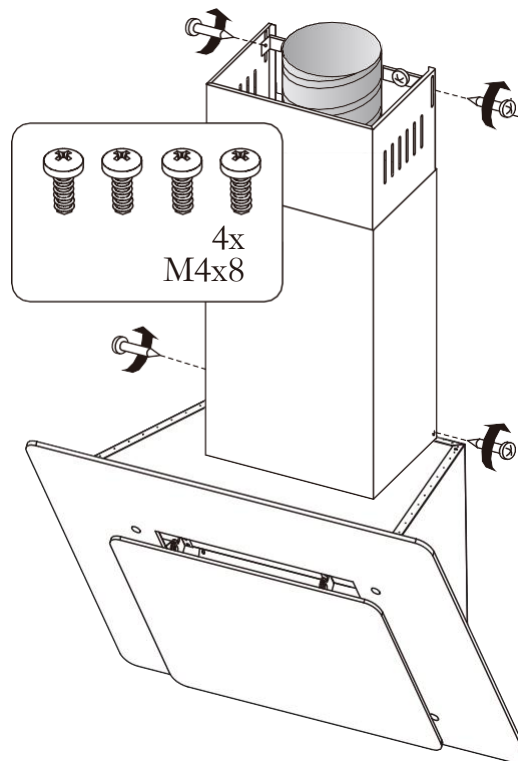
⚠ ATTENTION! N'endommagez pas le câblage dans le mur pendant le perçage.







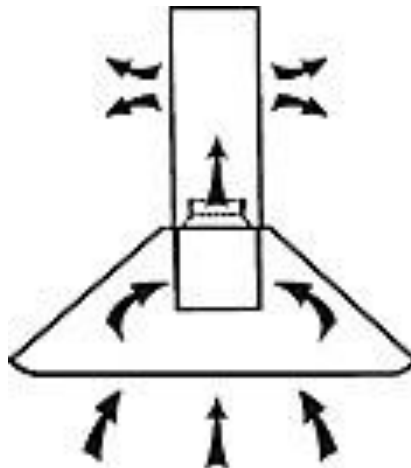
9



10

➔ Installation (Mode de recirculation)

1. Installation identique, mais:



- a. le tuyau d'échappement n'est requis.
- b. le filtre à charbon peut être employée.

2. Retirez les filtres à graisse. Appuyez sur le bouton d'ouverture. Tirez les filtres à graisse vers le bas.



3. Installez les filtres a charbon.

ATTENTION! Débranchez l'appareil avant d'installer le filtre à charbon! Uniquement pour le mode de recirculation!

ATTENTION! Installez les filtres a charbon correct.

AVIS ! La capacité d'aspiration est réduite par des filtres à charbon installés.



Filtre à charbon sont disponibles chez
www.pkm-online.de

3. Panneau de commande



	Lumière allumée.
	Lumière éteinte.
	Vitesse basse.
	Vitesse moyenne.
	Vitesse haute.

AVIS ! N'appuyez jamais simultanément sur deux boutons de vitesse. Pour changer la vitesse, sélectionner d'abord "0" !

AVIS ! Allumez la lumière uniquement pendant que l'appareil est utilisé. N'allumez pas la lumière pour éclairer la pièce.

4. Nettoyage/Entretien

ATTENTION !

-  Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
-  Le non-respect des consignes de nettoyage et d'entretien augmentera le risque d'incendie.

AVIS !

- Enlevez toute bague et tout bracelet avant de nettoyer ou entretenir l'appareil ; sinon, vous endommagerez la surface de l'appareil.
1. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un détergent approprié. Utilisez un tel produit avec soin et économique.
 2. **Ne pas nettoyer le panneau de commande avec un détergent.** Utilisez un chiffon humide. Sinon, vous risquez d'endommager les composants électroniques du système de commande.
 3. **Ne jamais utiliser les détergents contenant de l'alcool pour nettoyer les appareils peints en noir mat, car ces détergents provoquent les changements de couleur.**
 4. Nettoyez les panneaux en verre⁵ uniquement avec un détergent approprié.
 5. Lorsque vous nettoyez ou remplacez les filtres à graisse ou les filtres à charbon, veuillez nettoyer aussi tous les composants visibles sur le fond de l'appareil avec un détergent doux, non âcre et dégraissant.
 6. Ne pas endommager la grille de filtres à graisse fabriqués en métal. La couleur de la surface métallique peut changer en raison des nettoyages fréquents ainsi que de l'utilisation de détergents agressifs.
 7. De tels changements n'influence pas la capacité de l'appareil et ne peuvent pas être une raison de déposer une réclamation.
 8. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur. **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**
 9. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

4.1 Filtre à graisse

Filtre en aluminium

Vous n'avez pas besoin de remplacer les filtres en aluminium. Nettoyez-les une fois par mois soigneusement à la main ou dans le lave-vaisselle (30⁰). Ne pas utiliser de détergents âcres ou corrosifs. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ! Ne pas utiliser de détergents alcalins pour lave-vaisselle ! (ph supérieur à 7). Ne pas mettre le filtre dans le lave-vaisselle ensemble avec la vaisselle. Pour les filtres qui sont bloqués par

⁵ L'équipement dépend du modèle.

les restes de la nourriture la garantie n'est pas applicable. Séchez les filtres proprement avant de les réinstaller.

4.2 Filtres à charbon

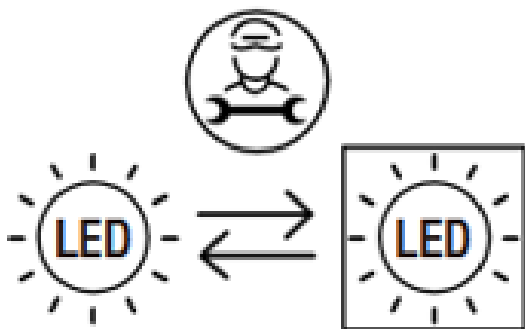
Le charbon conventionnel et les filtres à charbon actif ne peuvent pas être nettoyés. La capacité de ces filtres est limitée. Vous pouvez utiliser ces filtres pour environ 3-6 mois. Changez un filtre usé. Veuillez trouver plus d'informations sur l'emballage du filtre.

4.3 Changement de l'ampoule

 **AVERTISSEMENT !** Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de remplacer l'ampoule (utilisez le fusible approprié dans votre boîte à fusibles).

 **AVERTISSEMENT !** L'ampoule LED doit être remplacée **uniquement** par une personne compétente. Ne remplacez pas l'ampoule vous-même. Si l'ampoule LED est endommagée, veuillez contacter un **professionnel qualifié** (électricien) : **non couvert par la garantie.**

 **AVERTISSEMENT !** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. La hotte est équipée d'un système d'éclairage à technologie LED. Les LED garantissent un éclairage optimal, une durée de vie jusqu'à 10 fois supérieure à celle des lampes traditionnelles et permettent d'économiser 90 % d'énergie électrique. En cas de dysfonctionnement du système d'éclairage, contactez le service technique.



5. Instructions de dépannage

DYSFONCTIONNEMENT

CAUSE POSSIBLE

CAUSE POSSIBLE

L'appareil ne fonctionne pas du tout.

- | | |
|---|---|
| ➤ La fiche d'alimentation de l'appareil n'est pas branchée dans la prise. | ➤ Vérifier la prise appropriée en la connectant avec un autre appareil. |
| ➤ La fiche d'alimentation est desserrée. | ➤ Vérifier le fusible. |
| ➤ La prise n'est pas alimentée de l'énergie. | ➤ Le voltage est trop bas. Comparez les données sur la plaque signalétique avec les données de votre fournisseur d'énergie. |
| ➤ Le fusible est désactivé. | |

La lumière fonctionne, mais pas le moteur.

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| ➤ le clapet de ventilation bloqué. | ➤ débloquez-le. |
| ➤ le moteur de montage défectueux. | ➤ changez le moteur. |

Les odeurs de moteurs anormales.

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ➤ le moteur défectueux | ➤ changez le moteur. |
|------------------------|----------------------|

Tache d'huile.

- | | |
|--|---|
| ➤ la vanne à sens unique fuit | ➤ réparez la vanne |
| ➤ la connexion entre la base de la cheminée et la cheminée télescopique fuit | ➤ réparez la connexion avec un matériel approprié |

L'appareil vibre.

- | | |
|---|---------------------------------|
| ➤ Le moteur n'est pas correctement fixé | ➤ fixez le moteur correctement. |
| ➤ La hotte n'est pas correctement fixée | ➤ fixez la hotte correctement. |

L'insuffisante capacité d'extraction.

- | | |
|---|--------------------------------|
| ➤ trop de distance entre la hotte et la table de cuisson | ➤ descendez la hotte |
| ➤ trop de courant d'air à cause de la porte et/ou les fenêtres ouvertes | ➤ fermez la porte/les fenêtres |

L'appareil est instable.

- | | |
|--|---|
| ➤ les rails de montage ne sont pas fixés fermement | ➤ fixez les rails de montage correctement |
| ➤ les vis ne sont pas fixées fermement | ➤ serrez les vis |

Si la hotte ne fonctionne pas correctement et/ou vous pouvez entendre le bruit de fonctionnement augmenter, vérifiez la liste de contrôle ci-dessus:

- ❖ Les dimensions incorrectes du tuyau d'échappement.
- ❖ Une obstruction dans le tuyau d'échappement.

- ❖ Le diamètre du tuyau d'échappement depuis la hotte jusqu'à la boîte murale incluse devrait être de 150 mm; sinon, la capacité du moteur peut être réduite.
- ❖ Si vous avez installé une moustiquaire sur la boîte murale, l'évent d'aération peut être obstrué. Vérifiez-le en enlevant la moustiquaire.
- ❖ Si le panneau protecteur du boîtier mural est équipé de solides lamelles obliques, l'évent d'aération peut être obstrué. Vérifiez-le en enlevant le panneau protecteur.
- ❖ Installez un panneau protecteur à lamelles mobiles, qui n'entravent pas l'évent d'aération.
- ❖ Vérifiez l'état et la propreté des filtres.
- ❖ Vérifiez si l'air qui est extrait par la hotte est remplacé pour éviter une pression négative.
- ❖ Lorsque vous mettez en route votre appareil en mode de recirculation, vérifiez si le filtre à charbon a été remplacé à temps (minimum tous les 3-6 mois).

Si l'appareil a un dysfonctionnement qui ne figure pas sur la liste de contrôle ou si vous avez vérifié tous les éléments sur la liste alors que le problème persiste, nous vous prions de vouloir bien contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Les données de consommation d'énergie suivantes correspondent aux données d'essai du produit sans volets d'adaptation.

6. Données techniques

9039 X/XW

Modèle	Hotte de cuisson	
Matériel	Acier inoxydable	
Largeur d'installation en cm	60.00	
Boutons poussoirs	5	
Mode de recirculation/extraction *	✓	✓
Consommation annuelle d'énergie (CAE _{hotte})	32,4 kW/h	
Catégorie d'efficacité d'énergie	A	
Efficacité dynamique fluide (EDF _{hotte})	23,8	
Catégorie d'efficacité dynamique fluide	B	
Efficacité de l'éclairage (EE _{hotte})	53 lux/W	
Catégorie d'efficacité de l'éclairage	A	
Séparation de graisse	55,1 %	
Catégorie de la séparation de graisse	E	
Flux d'air**	228 m³/h	390,0 m³/h
Flux d'air maximale Q _{max}	390,0 m³/h	
Emissions sonores**	51 dB	61 dB
Consommation d'énergie arrêt (P _o)	0,00 W	
Consommation d'énergie veille (P _s)	N/A	
Consommation d'énergie système de l'éclairage (W _l)	1,6 W (2LED)	
Puissance connectée	107 W	
Voltage/fréquence	AC 220-240V/50Hz	

Filtre à graisse/matériel/lavable au lave-vaisselle	1x AH02 aluminium ✓
Filtre à charbon ***	1*CO4
Tuyau d'échappement	✓
Installation du matériel	✓
Mode d'emploi	✓
Cheminée télescopique extractible du-à	40.00-73.00 cm
Dimensions de l'appareil H/W/D en cm	78,00-108,00*59,60*31,30
Poids net / brut en kg	10.20/12.00

- * Le mode d'extraction: l'installation avec un conduit de ventilation ou un tuyau d'air uniquement extérieur, la pénétration dans le mur = $\varnothing$ 150 mm, percer environ $\varnothing$ ca. 160 mm.
- ** Vitesse du moteur minimale/maximale.
- **** L'équipement en option.

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.
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 de handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Als u het apparaat overdraagt aan een derde partij, overhandig deze handleiding ook aan de ontvanger.

Belangrijke MEDEDELING bij het uitpakken van de afzuigkap !!

**Pak de onderdelen van de afzuigkap zeer zorgvuldig uit;
anders zult u de afzuigkap beschadigen!**

1. Beide onderdelen zijn aangebracht in elkaar.
2. Trek het binnenste gedeelte voorzichtig naar binnen en til het voorzichtig.
3. Blijf het voorzichtig tillen om de "kleine" schoorsteen er uit te halen.

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.

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

-  Het apparaat is alleen bedoeld voor het extraheren/recirculatie van kookdampen in een particulier huishouden.
-  Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
-  Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden voor commerciële doeleinden, tijdens het kamperen of in het openbaarvervoer.
-  Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met het beoogde gebruik.
-  Laat personen die niet vertrouwd zijn met deze handleiding de bediening van het apparaat niet toe.

GEVAAR

1. Gebruik het apparaat niet indien het niet goed werkt, zichtbaar beschadigd is, op de grond is gevallen of het netsnoer/stekker beschadigd is.
2. Het netsnoer dient alleen te worden vervangen door een gekwalificeerde professional.
3. Nooit het apparaat zelf repareren.
4. Gebruik geen haarden die afhankelijk zijn van lucht in de ruimte tijdens het bedienen van het apparaat; anders zullen er zich schadelijke gassen van de open haard vormen in uw huis. **Wanneer de afzuigkap tegelijk wordt gebruikt met een schoorsteen** (bijvoorbeeld kolen oven), zorg voor voldoende luchttoevoer in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is. Raadpleeg altijd uw plaatselijke schoorsteenveger. Als u het apparaat in de recirculatie-modus gebruikt, kunt u gelijktijdig haarden gebruiken die afhankelijk zijn van lucht in de ruimte.
5. **Indien gas wordt vrijgelaten in uw huis:**
 -  Open alle ramen.
 -  Haal het apparaat niet uit het stopcontact en gebruik het bedieningspaneel.
 -  Het apparaat niet aanraken totdat het gas is verdwenen.
 -  Anders kunnen er vonken gegenereerd worden die het gas zullen ontsteken.

WAARSCHUWING!

1. Wanneer u afzuigkappen gebruikt in combinatie met niet elektrisch bediende apparaten (gas en door middel van olie gestookte apparaten), dient de negatieve druk van de desbetreffende kamer niet meer dan 4 Pa (4×10^{-5} bar) te zijn.
2. Een elektrische voeding van 220-240 V AC/50 Hz is vereist. Gebruik geen socket bord of een multi stopcontact of een verlengsnoer bij de bediening van het apparaat met 220-240 V/50 Hz (AC). Alle elektrische aansluitingen die wellicht beschadigd zijn, moeten worden gerepareerd door een gekwalificeerde professional.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard en aparte stopcontact.
4. Het apparaat moet worden geaard. Maak alleen gebruik van een goede veiligheid contactdoos om het risico van een elektrische schok te minimaliseren. De

technische gegevens van uw energievoorziening moeten voldoen aan de gegevens op het typeplaatje.

5. Uw huiselijk circuit moet uitgerust zijn met een automatische stroomonderbreker.
6. U dient zich strikt te houden aan de minimale afstand tussen afzuigkap en kookplaat:

Minimale afstand kap tot

Vitro keramische ringen / kookplaten	65 cm
Gasfornuis	75 cm
Kolen / olie / kachel hout stoken	85 cm

7. Kook geen geflambeerde gerechten onder de afzuigkap. De vlammen kunnen het apparaat beschadigen en/of brand veroorzaken.
8. Laat de gasstralen van een gaskookplaat niet zonder kookgerei. De vlammen kunnen het apparaat beschadigen en/of brand veroorzaken.
9. Indien je bakt, houd permanent een oogje op de olie daar het vlam kan vatten. Het risico op zelfontbranding stijgt bij herhaaldelijk gebruik van de olie.
10. Voer niks uit op de kookplaat met open vuur of brand. De vlammen kunnen het apparaat beschadigen en/of brand veroorzaken.
11. De afvoerslang mag niet gemaakt zijn van brandbare materialen of brandbare materialen bevatten.
12. De afgezogen lucht mag niet worden uitgevoerd door een uitlaatpijp van een verwarming of dergelijke, niet elektrisch aangedreven, apparaten.
13. Gebruik het apparaat alleen met geplaatste vetfilters. Anders zal-recirculatie vervoerd vet deponeren in het apparaat en het uitlaatsysteem. **BRANDGEVAAR!** Reinig of vervang de filters regelmatig.
14. Haal de stekker uit het stopcontact vóórdat u het apparaat gaat schoonmaken en onderhouden.
15. Indien dit niet gebeurt zal een verhoogd risico op brand veroorzaakt worden als gevolg van vetophopingen.
16. Tijdens het uitpakken, moet het verpakkingsmateriaal (plasticzakken, stukken piepschuim, etc.) uit de buurt van kinderen worden gehouden. **VERSTIKKINGSGEVAAR!**
17. 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.
18. Houd altijd toezicht op kinderen, zodat ze niet met het apparaat spelen.

VOORZICHTIG!

1. Bereikbare delen van de kap kunnen heet worden tijdens het koken.
2. Voer de installatie van het apparaat met minimaal twee personen uit. Gevaar voor beschadiging. Kans op letsel!

MELDING!

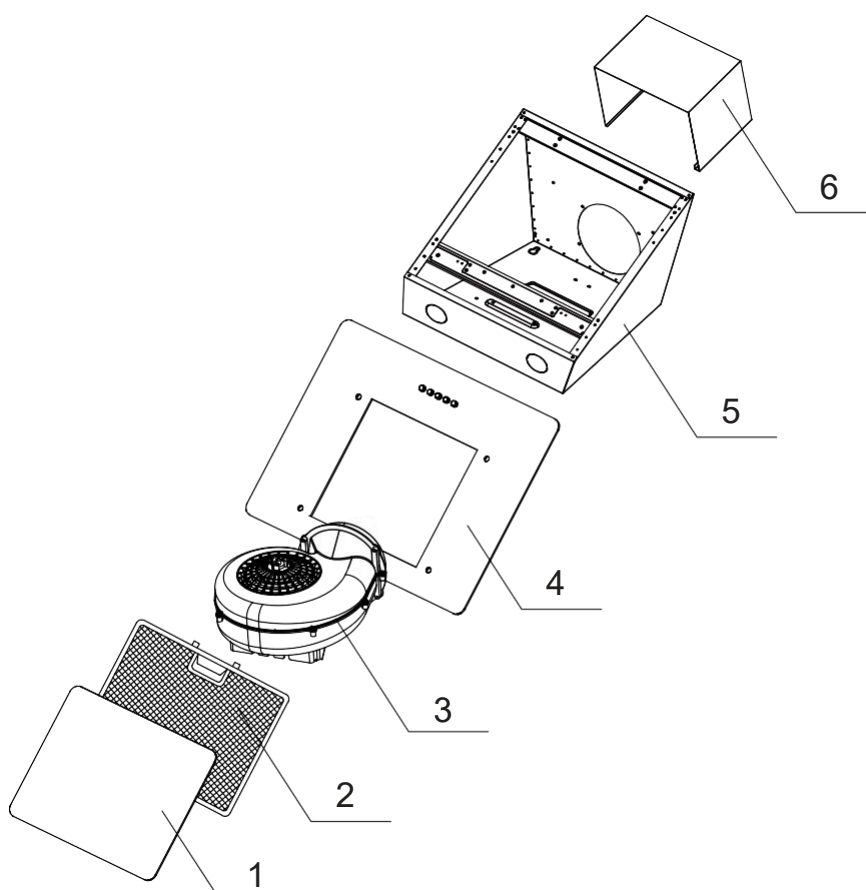
1. Het apparaat moet vervoerd en geïnstalleerd worden door ten minste twee personen.
2. Pak de onderdelen van de afzuigkap zeer zorgvuldig uit; anders zult u deze beschadigen.
3. Verwijder de volledige verpakkingsmaterialen voor ingebruikname. Het apparaat kan zijn uitgerust met een transportbeveiliging. Verwijder de transportbeveiliging volledig. Wees heel voorzichtig bij de verwijdering. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen om resten van het transportlock te verwijderen.
4. Reinig en onderhoud het apparaat regelmatig om de goede werking en optimale prestaties mogelijk te maken.
5. Neem de meegeleverde onderdelen uit de verpakking en de polystyreen-componenten.
6. Controleer of het netsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd voor de elektrische aansluiting.

2. Installatie

1. De diameter van de uitlaatslang moet voldoen aan de diameter van de verbindingsring.
2. Als uw apparaat is uitgerust met een koolstoffilter, verwijder het koolfilter voordat u het apparaat in de extractie-modus bedient. Het koolfilter moet alleen worden gebruikt in de luchtcirculatie-modus.
3. De uitlaatpijp dient zo kort en recht mogelijk te zijn. De diameter van de uitlaatslang moet ten minste 120/150 mm (zie hoofdstuk TECHNISCHE DATA) zijn. Anders dient u meer geluid en verminderde prestaties van uw apparaat te verwachten.
4. De juiste maximale buighoek naar buiten toe is 120°.
5. Gebruik alleen gladde buizen of flexibele, niet-ontvlambare uitlaat slangen.
6. Wanneer de afvoerleiding horizontaal is aangesloten, wordt een minimum dalende helling van 1 cm/m en een helling van 2° vereist. Anders zal condensaat in de motor van de kap komen.

7. Wanneer een afvoerleiding wordt gebruikt, moet het einde van de afvoerslang worden aangepast in de richting van de stroming.
8. Als de uitlaatleiding koele omgevingen passeert (bijvoorbeeld een zolder), kan een temperatuurgradiënt optreden in de verschillende delen van de afvoerbuis zodat condens wordt gegenereerd. Een goede isolatie van de overeenkomstige delen van de afvoerbuis is dan nodig. Rust zo'n afvoerpijp met een condensopvang indien nodig.
9. **Afhankelijk van het model** is de kap voorzien van een (top) of twee (top, achterzijde) uitlaten.
10. De stationair uitlaat wordt afgedekt door een plastic kapje. U kunt dit kapje verwijderen door het linksom te draaien. Gebruik het kapje om de stationair uitlaat af te dekken.

2.1 Hoofdcomponenten



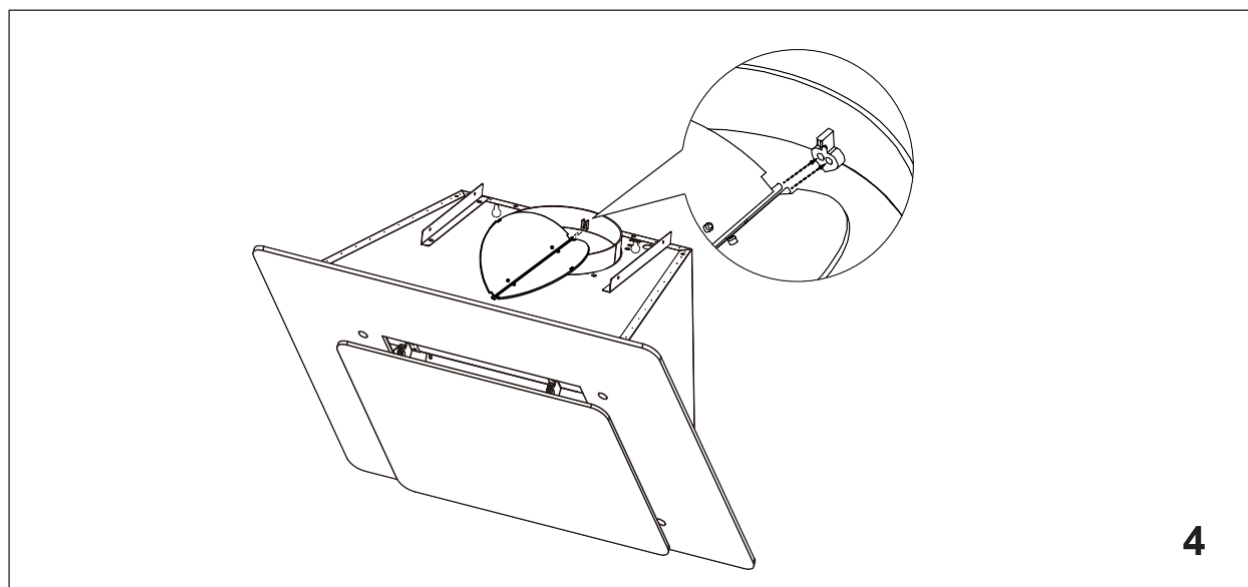
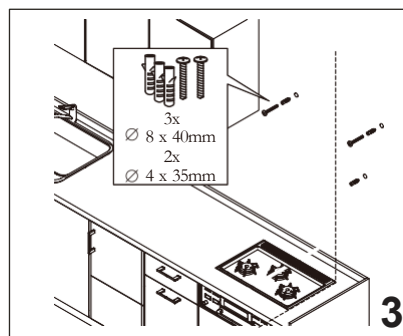
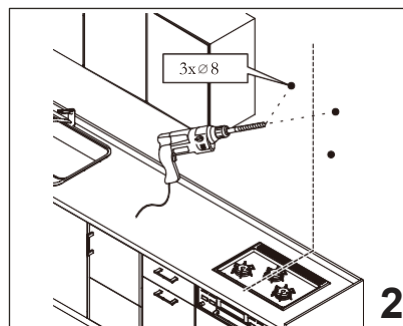
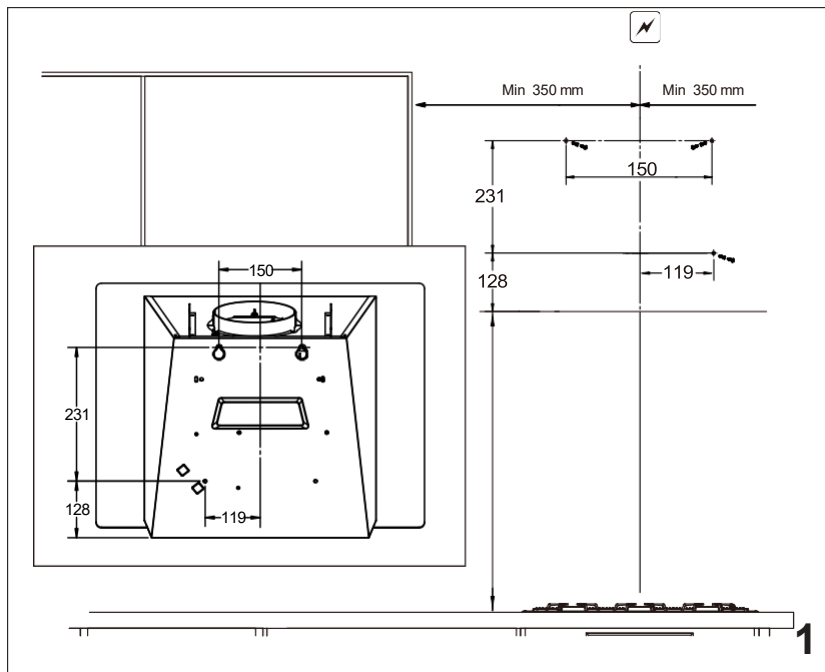
1	Vetfilter kap-panel	2	Vetfilter
3	Motor	4	Afdekplaat (behuizing)
5	Behuizing	6	Buitenste schoorsteen

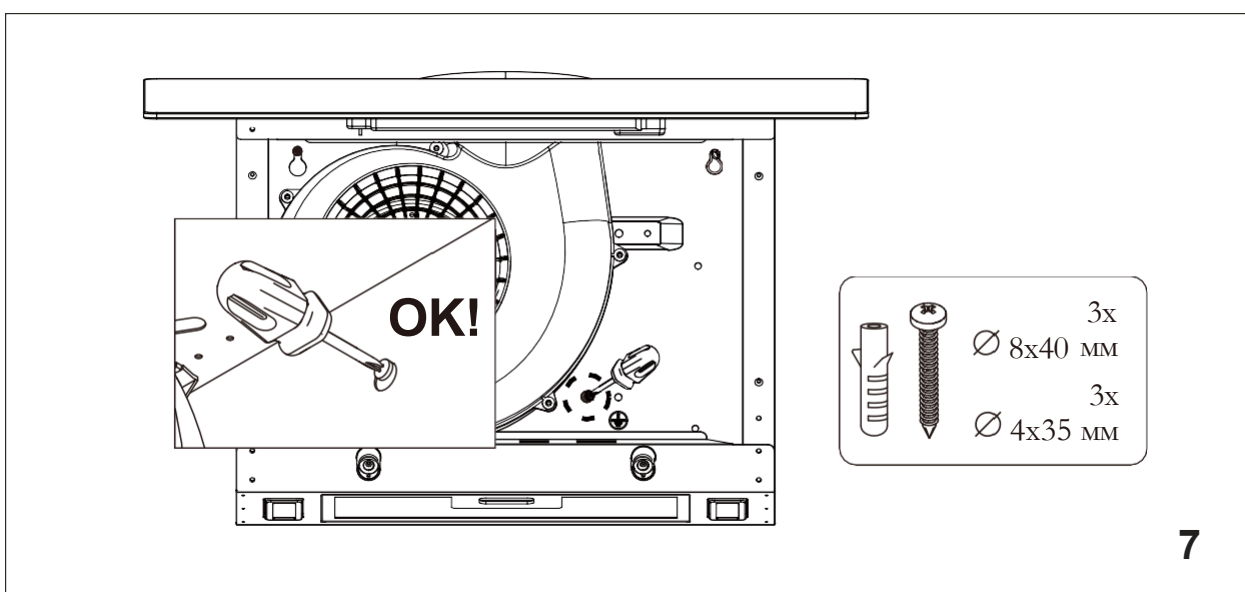
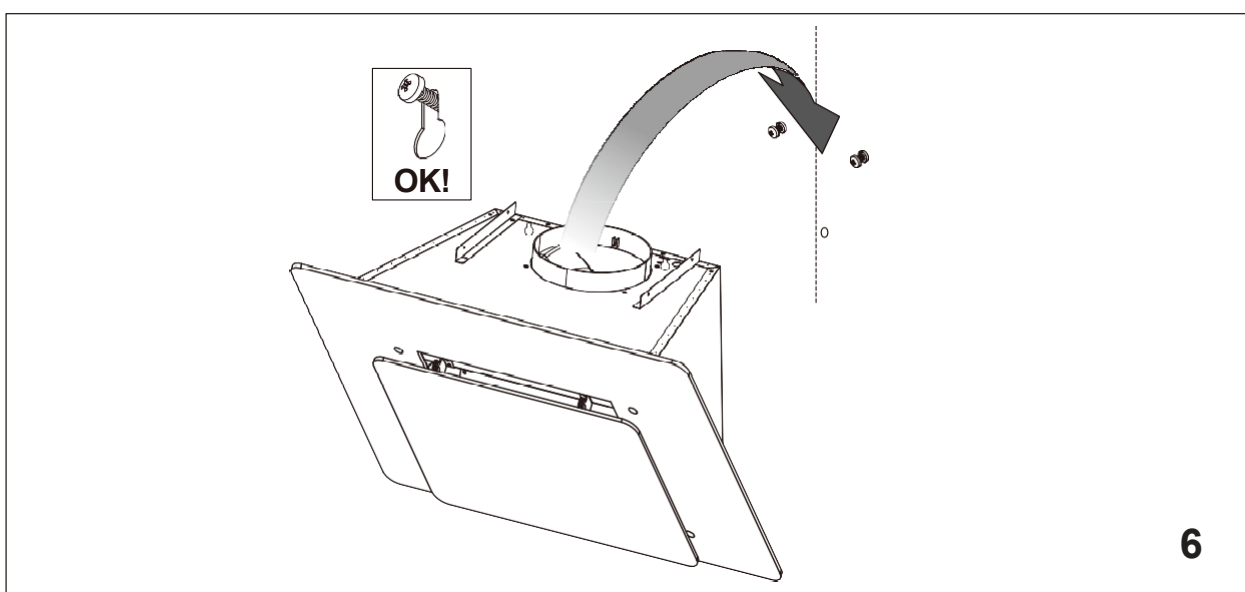
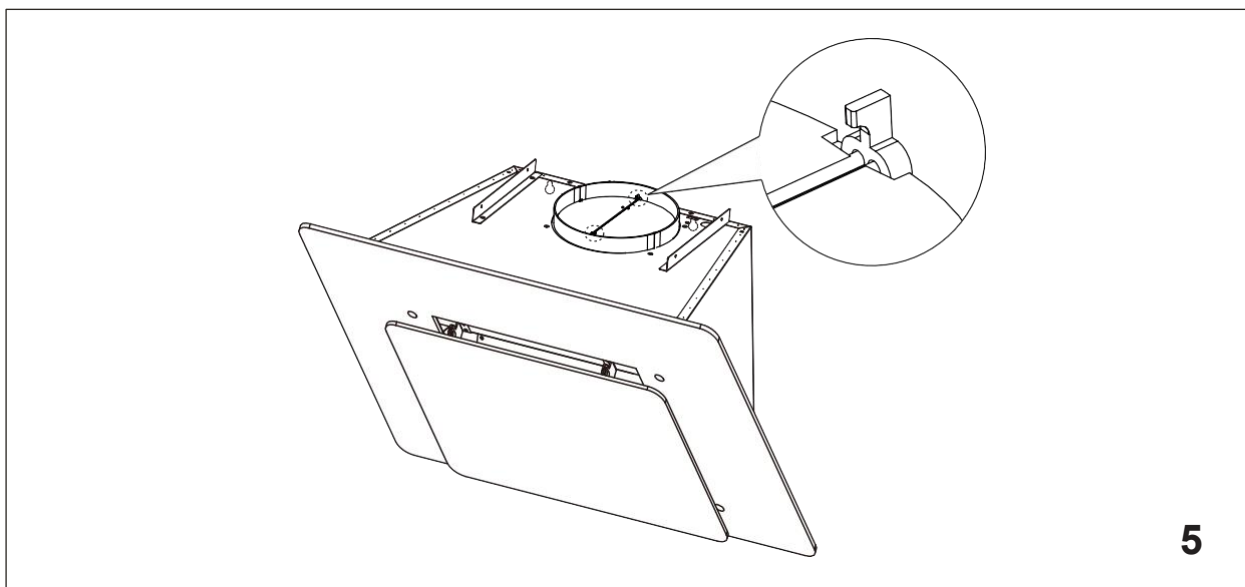
Ook inbegrepen: schoorsteen bevestigingsklem, boorgat stencil, handleiding.

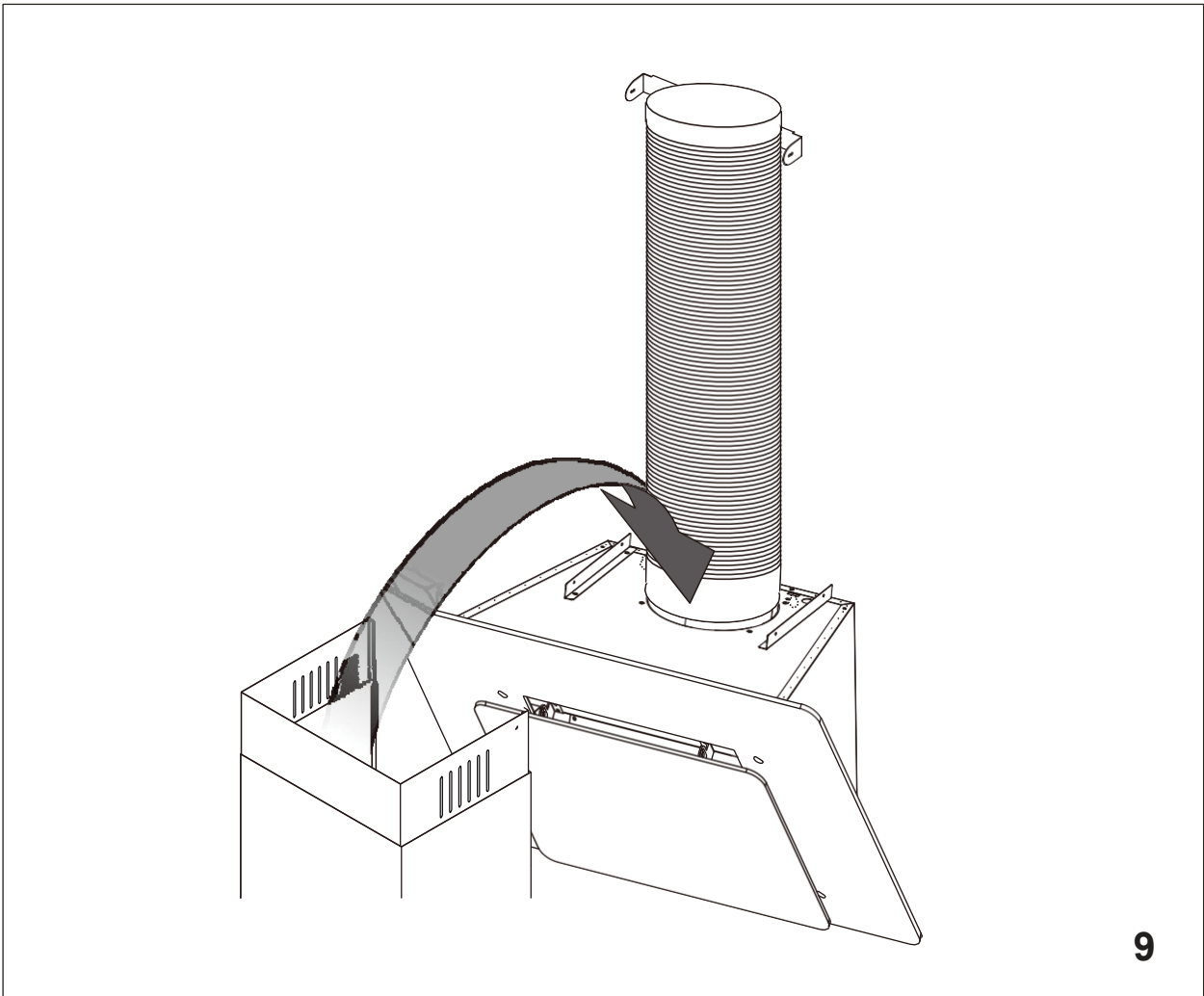
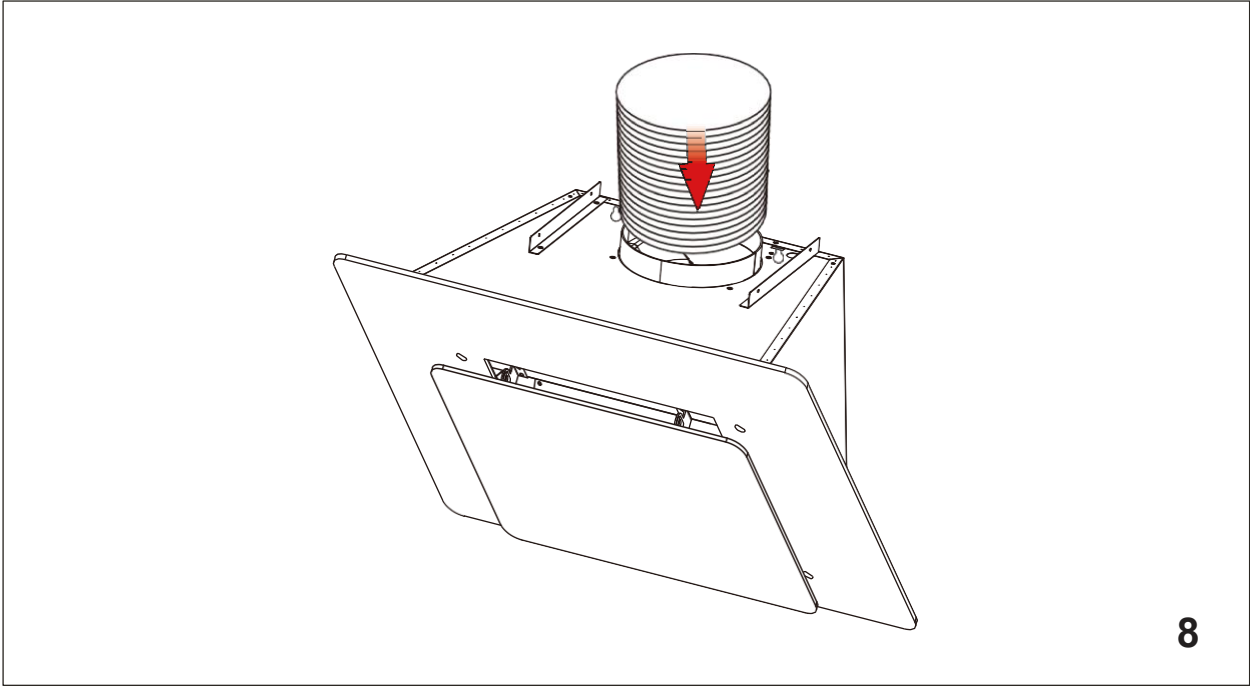
➔ Installatie stappen (extractie modus)

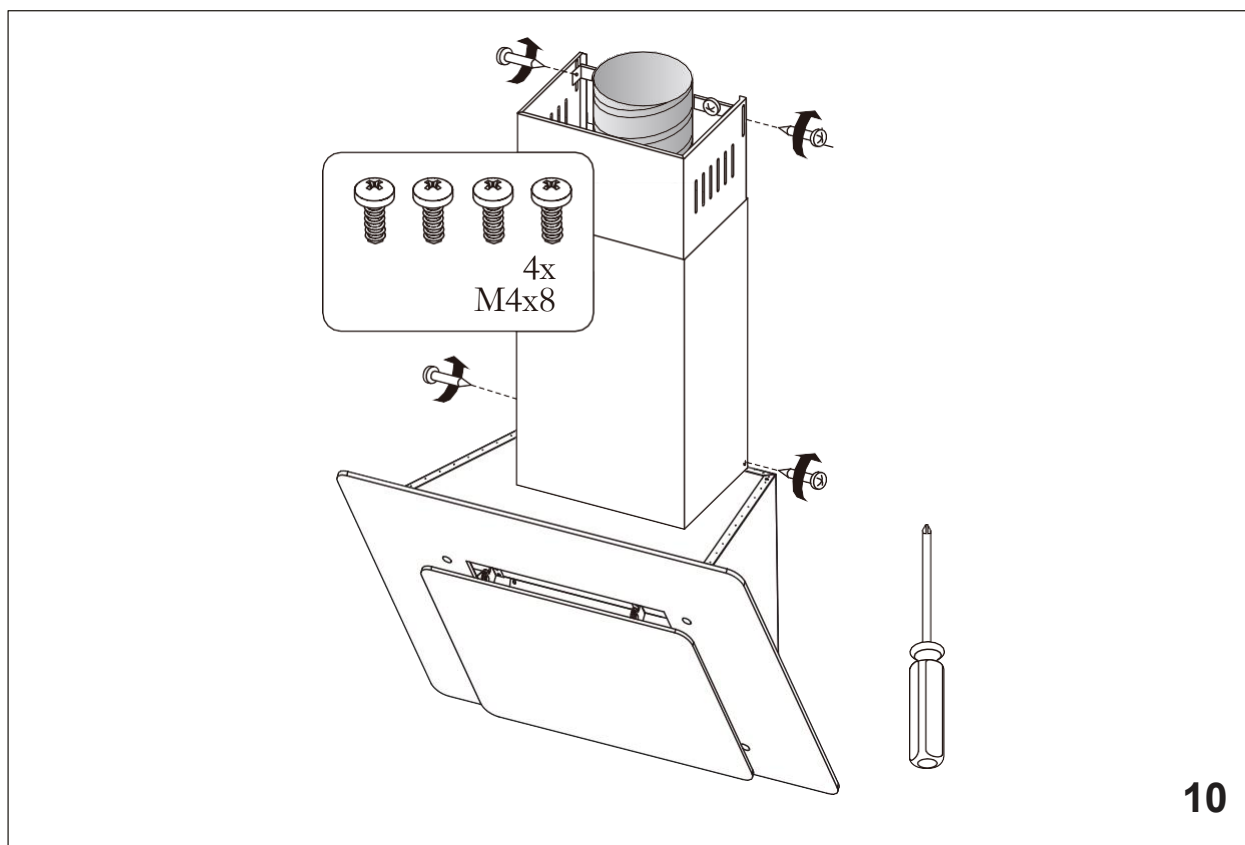
⚠️VAARSCHUWING! Indien u de schroeven niet goed draait of het apparaat niet installeert in overeenstemming met deze instructies kan dat leiden tot elektrische schokken.

⚠️VAARSCHUWING! Beschadig de bedrading in de muur niet tijdens het boren.



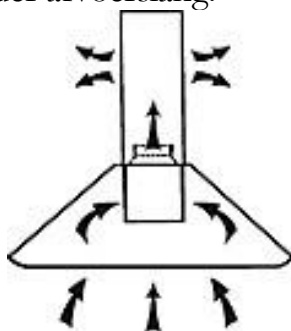




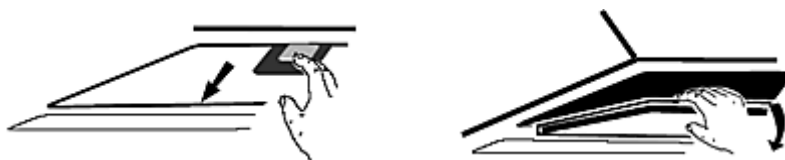


➔ Installatie (Recirculatie modus)

1. Identiek installatie, maar zonder afvoerslang.



2. Verwijder de verfilters. Druk op de open-knop. Trek de fetvilters benedenwaarts.



3. Plats de koolstoffilter.

WAARSCHUWING! Haal de stekker van het apparaat voordat u de koolstoffilter installeert. Alleen voor luchtcirculatie modus!

WAARSCHUWING! Plats de koolstoffilter naar behoren.

MELDING! De zuigkracht is afgenomen door de geïnstalleerde koolstoffilters.



Koolstoffilter op aanvraag verkrijgbaar.
www.pkm-online.de

3. Bedieningspaneel



	Schakelt het licht aan.
	Uit.
	Lage snelheid.
	Medium snelheid
	Hoge snelheid.

MELDING! Druk nooit op twee snelheidsknoppen tegelijk. Om de snelheid in te stellen druk eerst op "0"!

MELDING! Schakel de verlichting alleen aan als het apparaat in werking is. Schakel de lichten niet aan om de kamer te verlichten.

4. Reiniging/onderhoud



WAARSCHUWING!

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

-  Het negeren van de schoonmaak en onderhoud instructies zal een verhoogd risico op brand tot gevolg hebben.

MELDING!

- Trek alle ringen en armbanden uit alvorens het apparaat te reinigen of te onderhouden; anders zult u het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- 1. Reinig de behuizing van het apparaat met een geschikt reinigingsmiddel. Gebruik een dergelijk product zorgvuldig en economisch.
- 2. **Reinig het bedieningspaneel niet met reinigingsmiddel.** Gebruik alleen een vochtige doek. Anders kunnen de elektronische onderdelen van de besturing beschadigd raken.
- 3. Reinig de glazenpanelen alleen met een geschikt reinigingsmiddel.
- 4. Wanneer u de vetfilters of de koolstoffilters schoonmaakt of vervangt, maak ook alle zichtbare onderdelen op de bodem van het apparaat schoon met een zachte, niet-bijtende en vetoplossend schoonmaakmiddel.
- 5. Beschadig het rooster van metalen vetfilters niet. De kleur van het metaaloppervlak kan veranderen vanwege veelvuldig reinigen en het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen.
- 6. Zulke veranderingen beïnvloeden de capaciteiten van het apparaat niet en geven geen reden voor klachten.
- 7. Gebruik geen stoomreiniger. **KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK!**
- 8. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

4.1 Vetfilter

Aluminium filter

U hoeft aluminium filters niet te vervangen. Reinig ze een keer per maand handmatig of in de afwasmachine (30°). Gebruik geen scherpe of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen! Gebruik geen alkalische vaatwasser-reinigingsmiddelen! (pH meer dan 7). Zet de filter niet in de vaatwasser samen met servies. Filters die zijn geblokkeerd met voedselresten dragen geen garantie. Droog de filters goed af voordat u ze opnieuw installeren.

4.2 Koolstoffilters

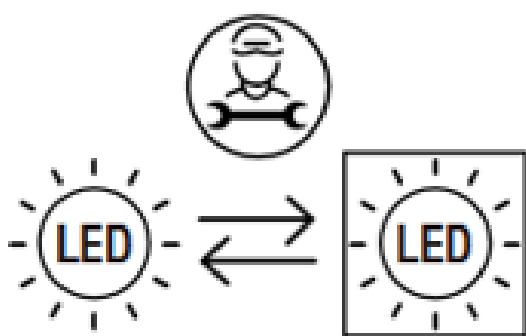
Conventionele koolstoffilters kunnen niet worden gereinigd. De capaciteit van deze filters is beperkt. U kunt dergelijke filters gebruiken voor ongeveer 3-6 maanden. Vervang een lege filter. Meer informatie vindt u op het filter verpakking.

4.3 Het vervangen van de lichtmiddelen

WAARSCHUWING! Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt (gebruik de juiste zekering in uw stoppenkast).

WAARSCHUWING! De LED-lamp mag **alleen** door een bevoegd persoon worden vervangen. Vervang de lamp niet zelf. Als de LED-lamp beschadigd is, neem dan contact op met een **gekwalificeerde vakman** (elektricien): **niet gedekt door de garantie.**

WAARSCHUWING! Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening. De afzuigkap is uitgerust met een verlichtingssysteem op basis van LED-technologie. De LED's garanderen een optimale verlichting, gaan tot 10 keer langer mee dan traditionele lampen en besparen 90% elektriciteit. Neem bij een storing van het verlichtingssysteem contact op met de technische dienst.



5. Problemen oplossen

STORING	
MOGELIJKE OORZAAK	ACTIE
Het apparaat werkt helemaal niet.	
➤ de stekker van het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	➤ controleer de betreffende stopcontact door een andere apparaat in te schakelen.
➤ de stekker is los komen te zitten.	➤ controleer de zekering.
➤ het stopcontact wordt niet met energie gevoed.	➤ de spanning is te laag. Vergelijk de gegevens op het typeplaatje met de gegevens van uw energieleverancier.
➤ de zekering is uitgeschakeld.	
Het lampje brandt, maar de motor werkt niet.	
➤ ventilatiedemper geblokkeerd.	➤ verwijder verstopping.
➤ motor montage defect.	➤ vervang motor.
Abnormale motorische-geur.	
➤ motor defect	➤ vervang motor
Smeer van olie.	
➤ eenrichtingsklep lekt	➤ sluit de klep
➤ aansluiting basis afzuigkaptelescopische schoorsteen is lek	➤ dicht de verbinding met een geschikt materiaal
Apparaat trilt.	
➤ motor niet goed vast	➤ stel motor goed vast
➤ kap niet goed vast	➤ stel kap goed vast
Onvoldoende zuig capaciteit.	
➤ te grote afstand kap-kookplaat	➤ verlaag positie van de kap
➤ te veel trek vanwege open deuren	➤ sluit de deuren/ ramen
➤ en/ of ramen	
Apparaat is instabiel.	
➤ montagerail is niet stevig vast	➤ fix montagerail goed
➤ screws are not firmly tightened	➤ draai de schroeven vast

Als de kap niet goed werkt en/of je een toename van geluid kunt horen, check onderstaande schema:

- ❖ Onjuiste afmeting van het luchtkanaal.
- ❖ Obstructie in het luchtkanaal.
- ❖ De diameter van het luchtkanaal van kap tot wand-doos moet 150 mm zijn;
- ❖ anders wordt de capaciteit van de motor verminderd.

- ❖ Als je een hor op de muur-doos hebt geïnstalleerd, kan de ontluchter worden belemmerd. Controleer door het verwijderen van de hor.
- ❖ Als de afdekplaat van de inbouwdoos is voorzien van stevige en schuine lamellen, kan de ontluchter worden belemmerd. Controleer door het verwijderen van de afdekplaat.
- ❖ Installeer een afdekplaat met beweegbare lamellen, die de ontluchter niet belemmert.
- ❖ Controleer de staat en de reinheid van de filters.
- ❖ Controleer of de lucht die wordt gezogen door de kap wordt vervangen om onderdruk te voorkomen.
- ❖ Wanneer u uw apparaat draait in recirculatie-modus, controleer dan of het koolstoffilter op tijd vervangen is (min. Elke 3-6 maanden).

Indien het apparaat een storing heeft die niet wordt aangegeven op het schema of als u alle items op de schema hebt gecontroleerd, maar het probleem blijft zich voordoen, neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

De volgende energieverbruiksgegevens zijn de testgegevens van het product zonder adapterflappen.

6. Technische gegevens

9039 X/XW

Model	Afzuigkap	
Materiaal	Edelstaal	
Inbouw breedte/cm	60.00	
Mechanische knoppen	5	
Recirculatie / extractie modus*	✓	✓
Energieverbruik/jaar (AEC_{hood})	31,80 kW/h	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Fluidynamische efficiëntie (FDE_{hood})	24,40	
Fluidynamische-efficiëntieklasse	B	
Verlichting efficiëntie (LE_{hood})	85 lux/W	
Verlichting-efficiëntieklasse	A	
Vet afscheiding	55,3 %	
Vet-afscheidingklasse	E	
Luchtstroom**	246,00 m ³ /h	394,00 m ³ /h
Max. luchtstroom Q_{max}	405,10 m ³ /h	
A- geklasseerd geluidsemissie **	51 dB	61 dB
Vermogen uit (P_o)	0,00 W	
Vermogen stand-by (P_s)	N/A	
Vermogen verlichting (W_l)	2,00 W (2 LED)	
Aangesloten belasting	107 W	
Voltage	220-240 VAC/50Hz	
Vetfilter/materiaal/vaatwasmachinebestendig	1x AH02 Aluminium	✓
Koolstoffilter ***	1*CO4	
Pijpenla	✓	
Montagemateriaal	✓	
Gebruiksaanwijzing	✓	
Telescopische schoorsteen in cm	40.00-73.00 cm	
Afm. H*B*D in cm	78,00-108,00*59,60*31,30	
Gewicht netto/bruto in kg	10.20/12.00	

* Extractie modus: installatie alleen via schoorsteen of lucht-uitlaat naar buiten, gat/muur = Ø 150 mm, boring Ø ca. 160 mm.

** Metingen min./max. vermogen.

*** Optioneel uitrustig.

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:

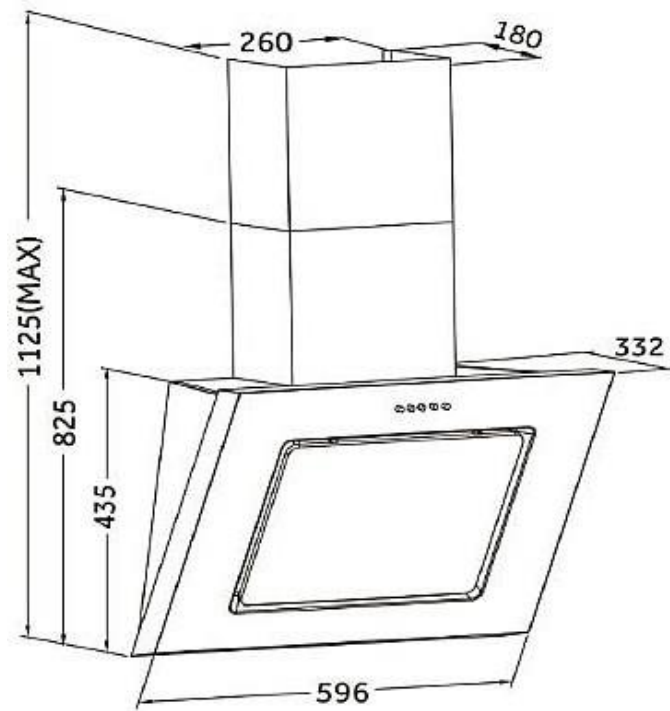
1. de voorschriften van de installatie en de bediening van het apparaat niet worden nageleefd.
2. het apparaat wordt gerepareerd door een niet-professional.
3. het toestel beschadigd is door de leverancier, de installateur of een derde partij.
4. de installatie of de start-up op ongepaste wijze wordt 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.

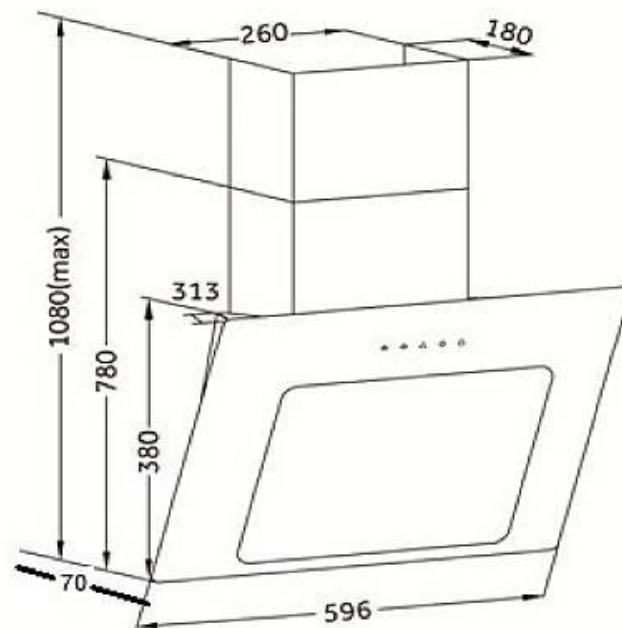


A. Technische Zeichnung/technical drawing/dessin technique/Technische tekening

9031



9039



SERVICE INFORMATION



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

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil

**Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft
gekocht.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations	Sous réserve de modification	Onder voorbehoud van wijzigingen
STAND	UPDATED	MIS À JOUR	BIJGEWERKT
13.08.2025	08/13/2025	08/13/2025	08/13/2025



**Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso**

WB1200

**Einbau Backofen
Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Forno da incasso
Integrerad bakugn
Horno empotrable**

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Backofens	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3. PRODUKTMERKMALE	14
4. Verwenden des Produkts	15
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	15
4.2 Gartabelle	16
4.3 Zubehör	16
5. REINIGUNG UND WARTUNG	17
5.1 Reinigung	17
5.2 Wartung	19
6. Fehlerbehebung und Transport	20
6.1 Fehlerbehebung	20
6.2 Transport	20
7. TECHNISCHE DATEN	21
7.1 Energieblatt	21

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

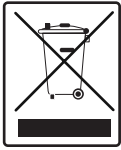
CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

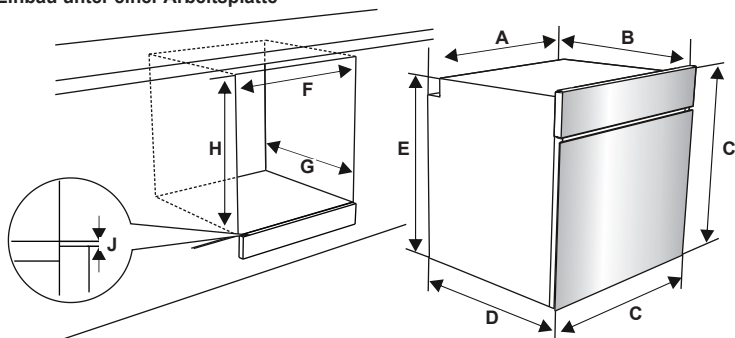
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

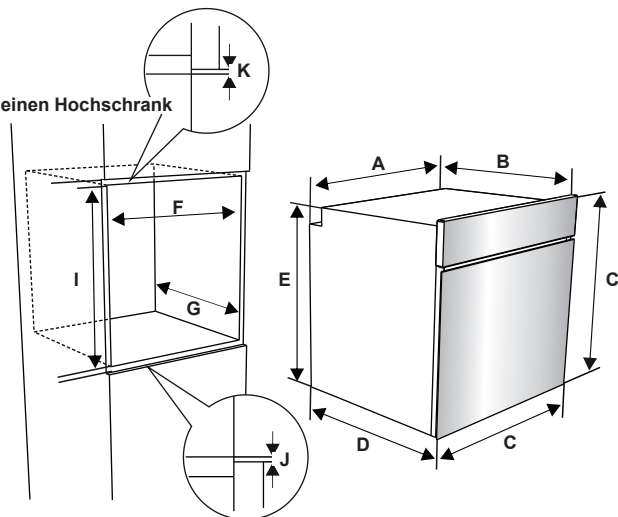
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

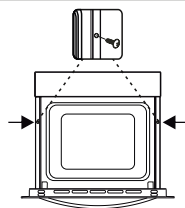
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräte Rahmen die Schrauben festziehen.

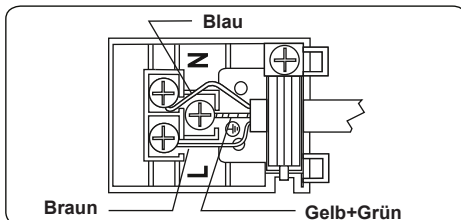


2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
 - Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
 - Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
 - Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
 - Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
 - Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
 - Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
 - Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
 - Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

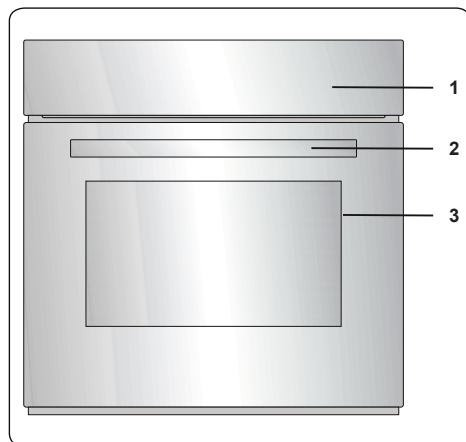


3. PRODUKTMERKMALE



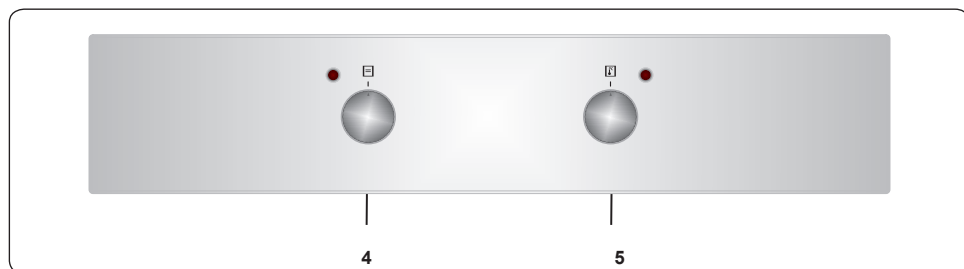
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



- 4. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 5. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

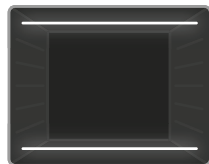
Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-

Funktion zu verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



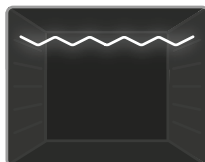
Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

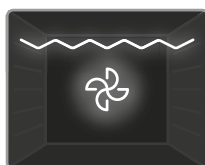
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Grill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung:Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Grill- und Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Lüfter gehen in

Betrieb. Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens, pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

4.2 GARTABELLE

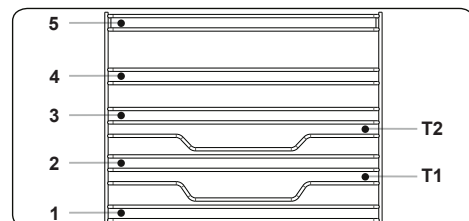
Funktion	Speisen			 min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6-7	200	15-25
	Rindersteak	6-7	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.3 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.

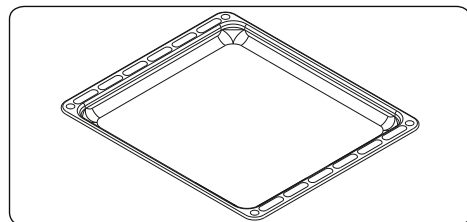
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Flaches Backblech

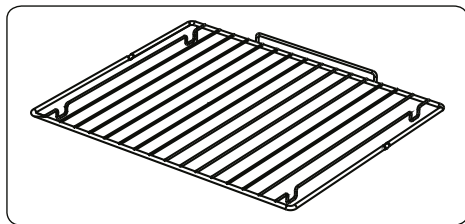
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

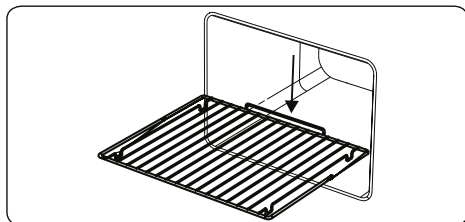


Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



! Warnung:
Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



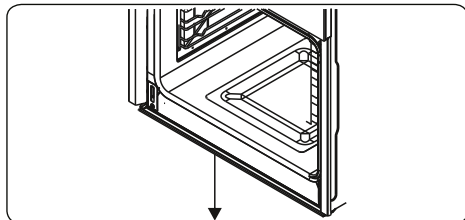
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

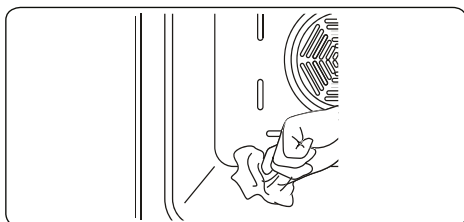
! Hand: Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

! Hand: Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

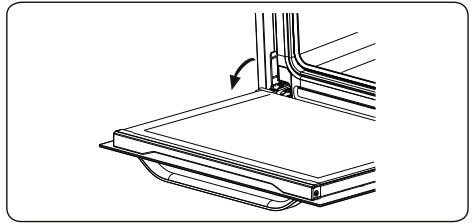
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

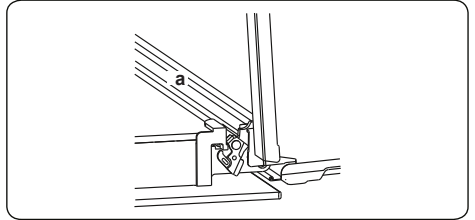
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

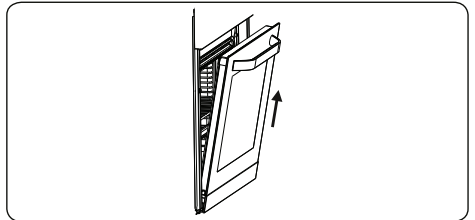
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

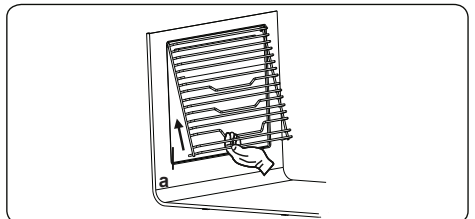


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



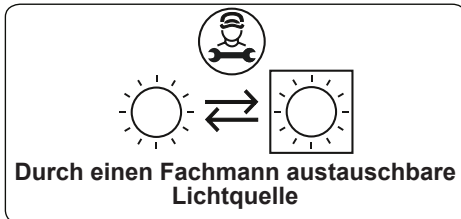
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! H Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. Fehlerbehebung und Transport

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		
Modell		WB1200
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	26,8
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		95,1
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,86
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,78
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	65
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen

- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table.....	14
4.3 Accessories	15
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
5.1 Cleaning	16
5.2 Maintenance.....	17
6.TROUBLESHOOTING & TRANSPORT	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport	18
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	19
7.1 Energy Fiche	19

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

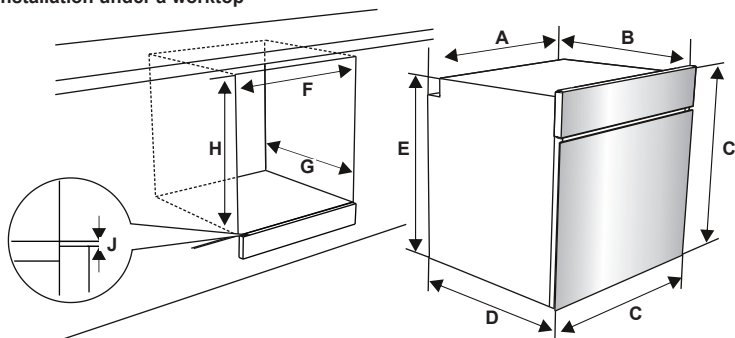
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

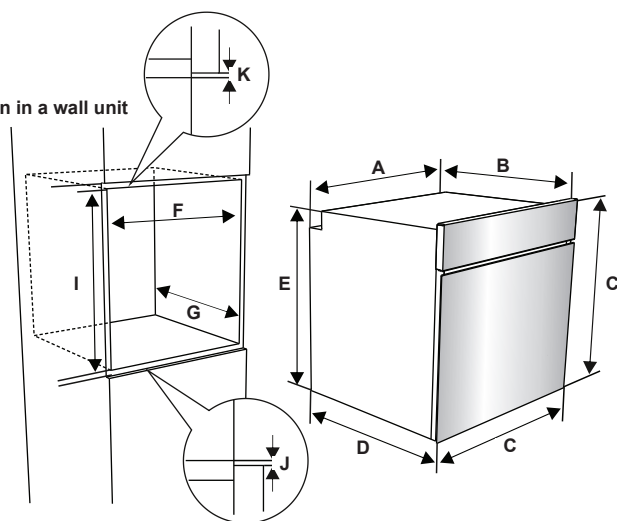
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

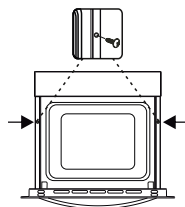
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

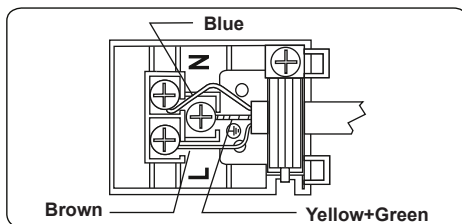


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

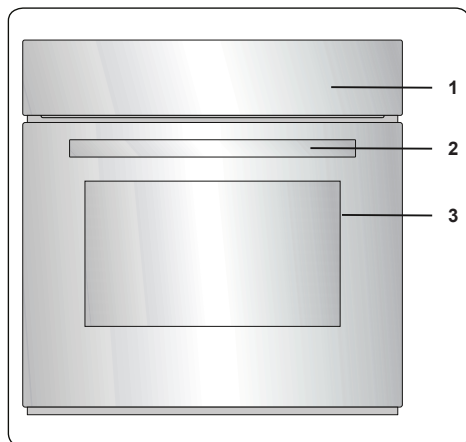


3. PRODUCT FEATURES



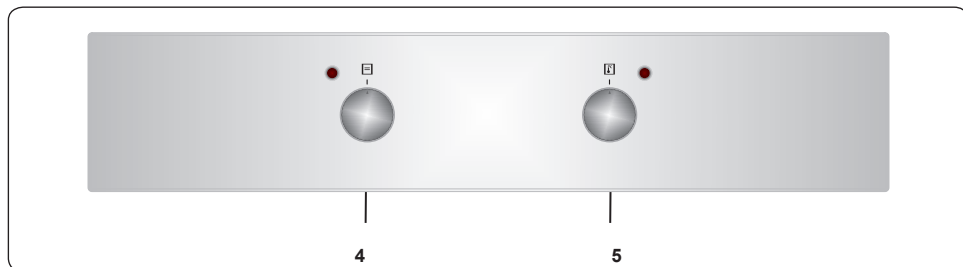
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

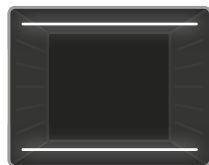
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

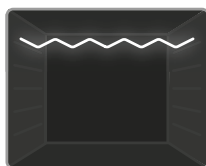
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and

by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

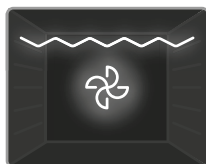


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60

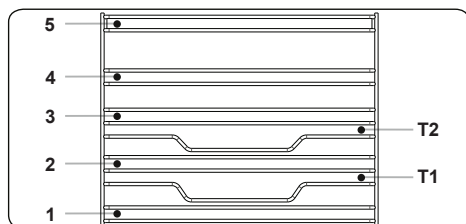
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire

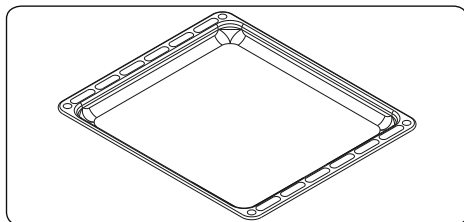
grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

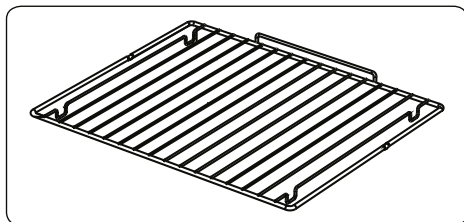
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



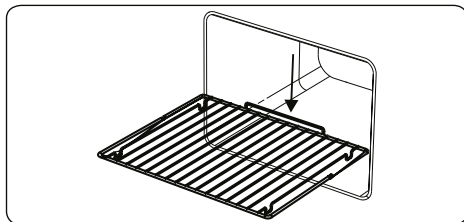
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



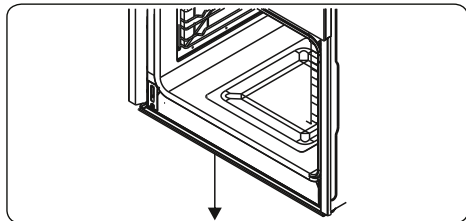
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

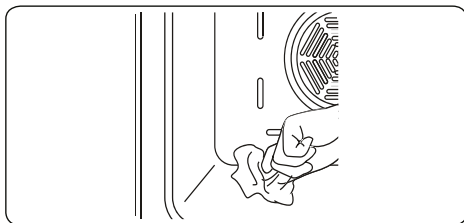
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning Painted Surfaces (if available)

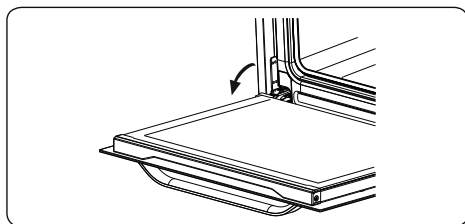
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers,

surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

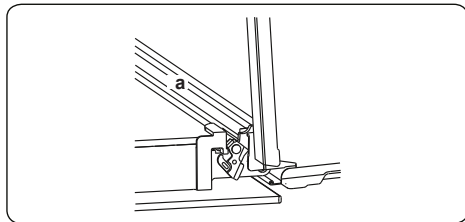
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

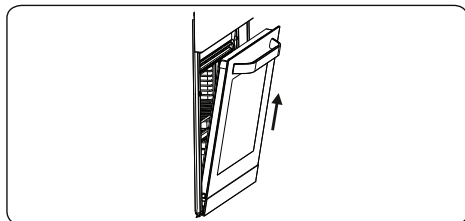
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

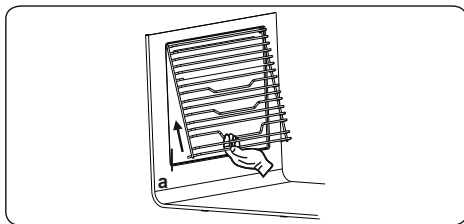


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



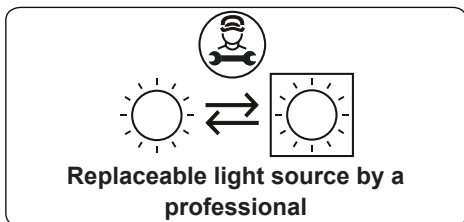
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		
Model		WB1200
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	26,8
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		95,1
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,86
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,78
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	65
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen.....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	6
1.3. Tijdens het gebruik	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	11
2.1. Installatie van de oven.....	11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
3.PRODUCTKENMERKEN	14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	15
4.1. Ovenbediening	15
4.2. Bereidingstabel.....	16
4.3. Accessoires	16
5.REINIGING EN ONDERHOUD	17
5.1. Reiniging	17
5.2. Onderhoud.....	19
6.PROBLEEMOPLOSSING & TRANSPORT	20
6.1. Probleemoplossing.....	20
6.2. Transport	20
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	21
7.1. Energiefiche.....	21

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
-  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
-  **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.

- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

• INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

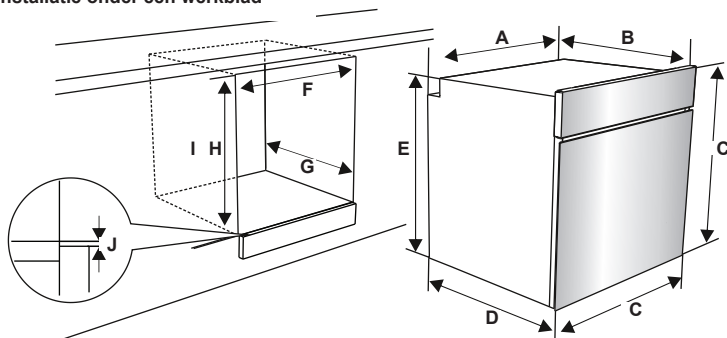
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

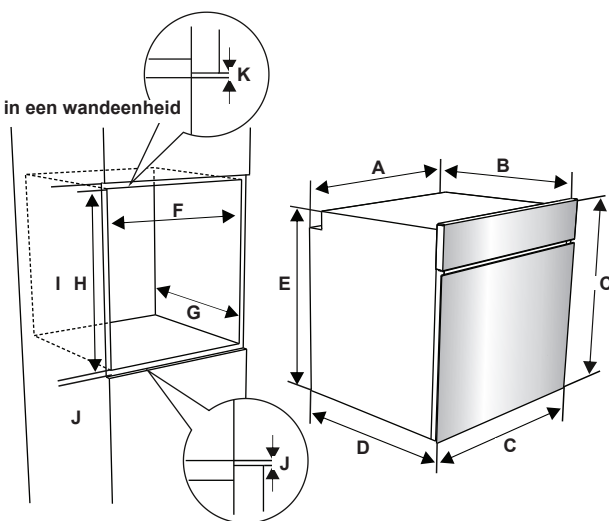
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

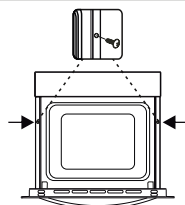
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

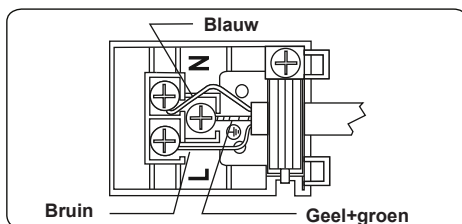
! WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

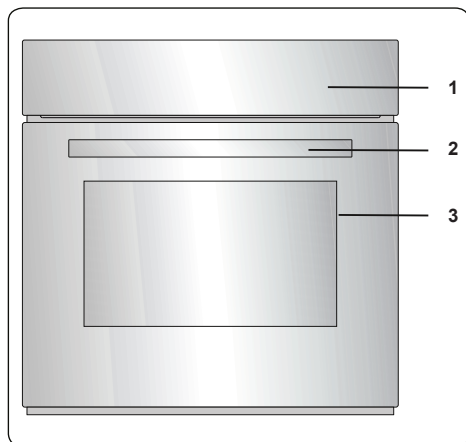


3. PRODUCTKENMERKEN



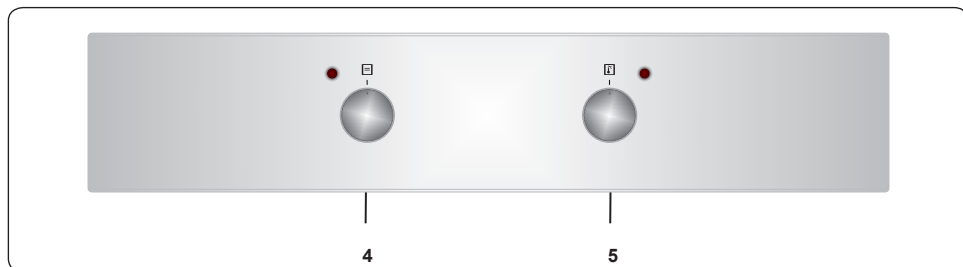
Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Deurgreep van de oven
- 3. Ovendeur

Bedieningspaneel



- 4. Bedieningsknop ovenfunctie
- 5. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. OVENBEDIENING

Bedieningsknop ovenfunctie

Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

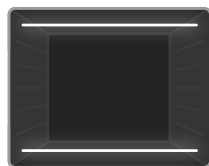
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Ovenfuncties

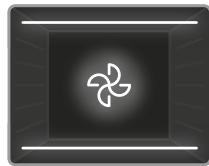
* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



Ontdooifunctie: De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.

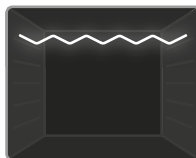


Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

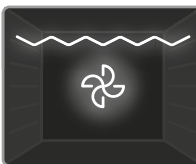


Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en de ventilator treden in werking. Deze functie

wordt gebruikt voor het grillen van dikkere stukken voedsel. Gebruik de bovenste standen in de oven, bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

4.2. BEREIDINGSTABEL

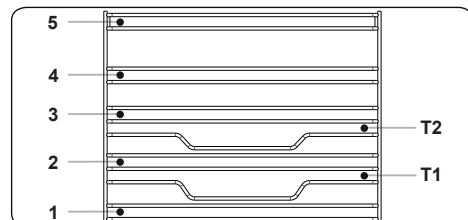
Functie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6-7	200	15 - 25
	Biefstuk	6-7	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.3. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.

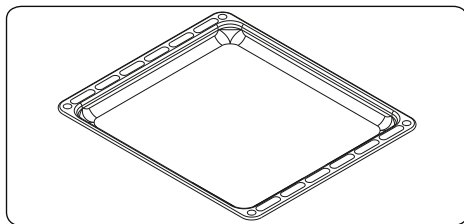
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Ondiepe bakplaat

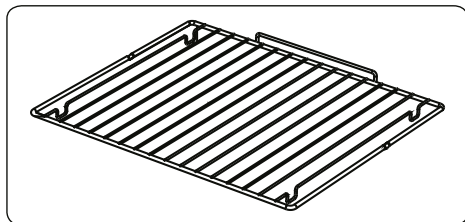
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



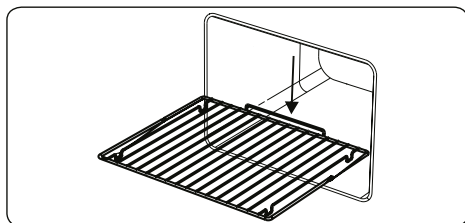
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.

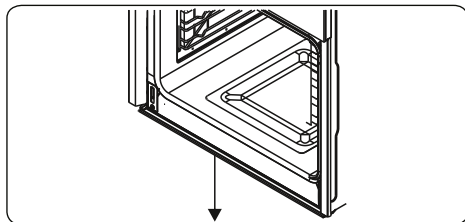


Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product. Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING



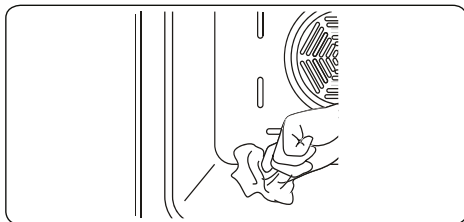
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

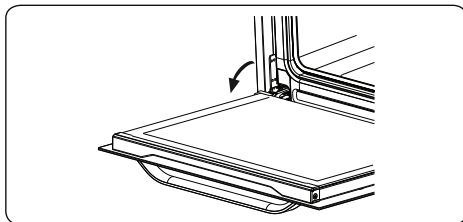
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

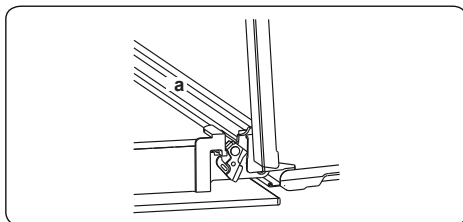
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

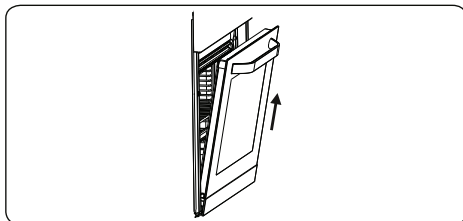
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



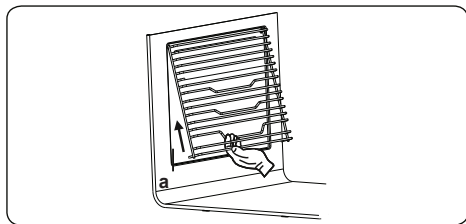
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



Hand icon: Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING & TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. ENERGIEFICHE

Merk		
Model		WB1200
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	26,8
Index energie-efficiëntie - conventioneel		103,6
Index energie-efficiëntie – hete lucht		95,1
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,86
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing

Oven

- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. Au cours de l'utilisation	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes du four	15
4.2. Table de cuisson	16
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
5.1. Nettoyage	17
5.2. Entretien	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	21
7.1. Fiche énergie.....	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

 **! MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **! MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **! MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **! MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une

couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

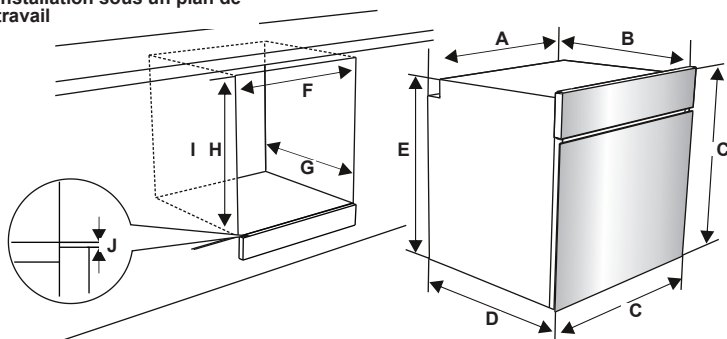
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

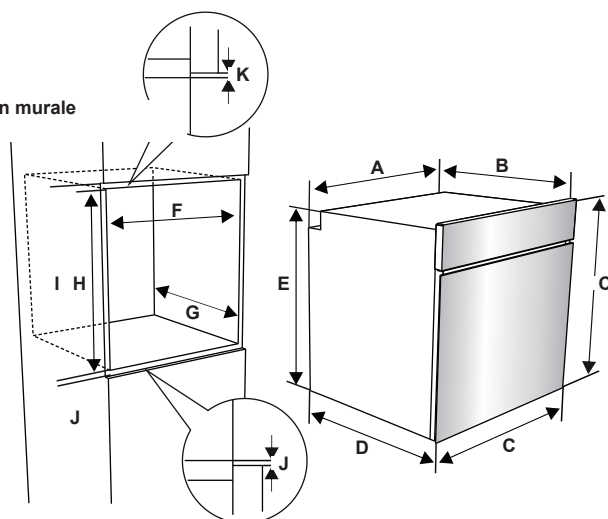
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

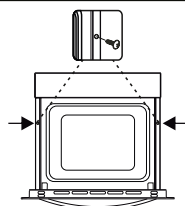
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



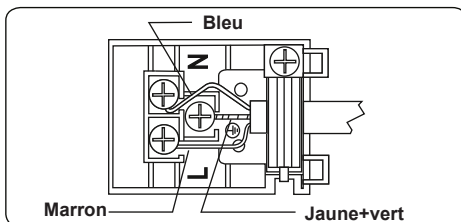
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ Avertissement : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ Avertissement : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

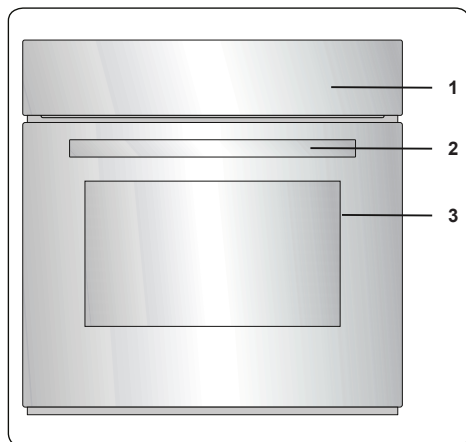


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



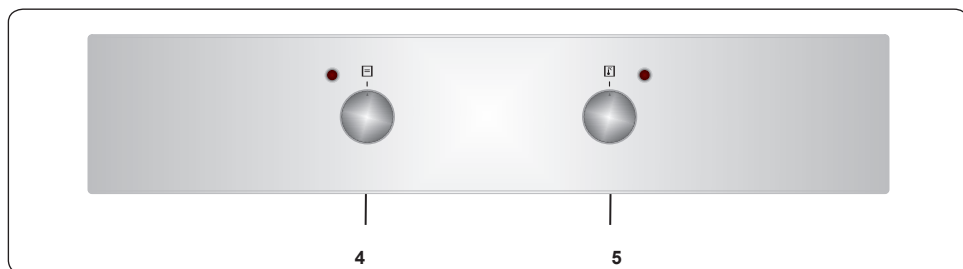
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

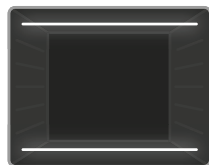
Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



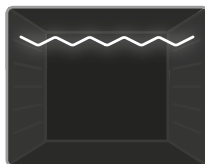
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les

résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

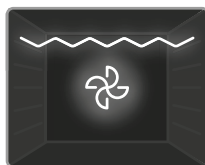


Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril

commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient particulièrement à la cuisson au gril d'aliments épais. Utiliser le niveau supérieur, huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses.



Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

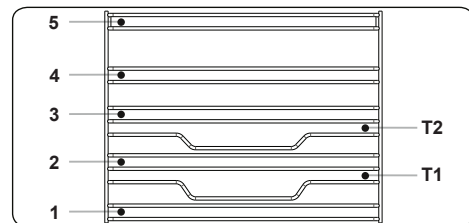
4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.

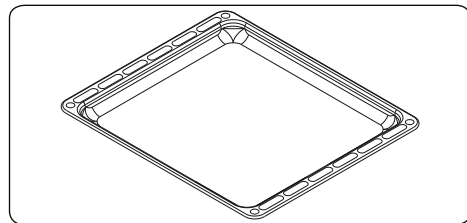
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plateau peu profond

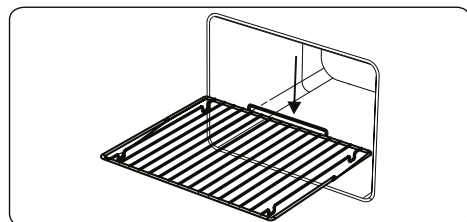
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Grillage métallique

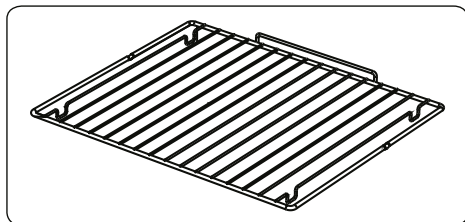
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.





AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

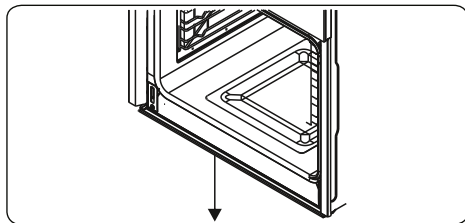
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE



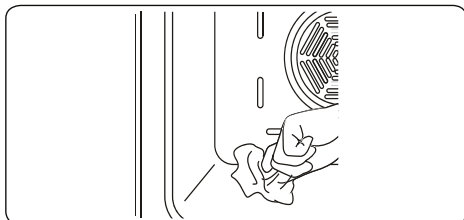
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

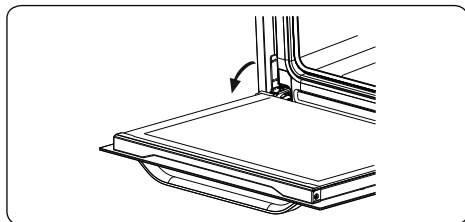
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

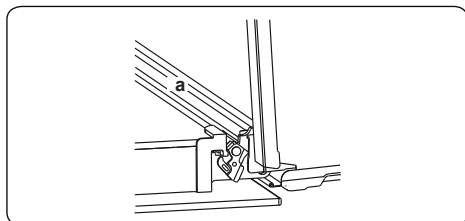
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

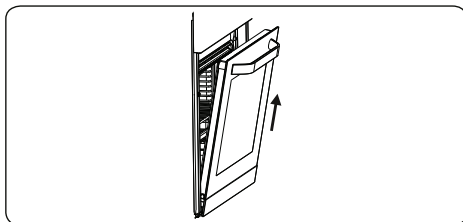
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



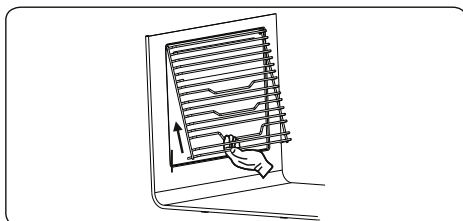
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



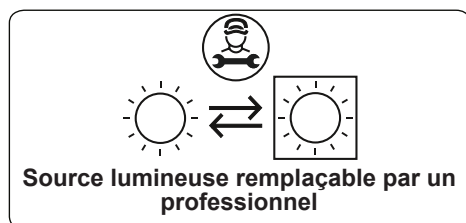
5.2. ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



🖐 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		
Modèle		WB1200
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	26,8
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		95,1
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,86
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,78
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	65
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.		
- Réduisez le temps de préchauffage.		
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.		
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.		
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

Service



www.htech.de

 00 800 32 290 000

Deutschland/Germany
service.DE@htechservice.de

Österreich/Austria
service.AT@htechservice.de

Niederlande/Netherlands
service.NL@htechservice.de

Belgien/Belgium
service.BE@htechservice.de

Frankreich/France
service.FR@htechservice.de

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@htechservice.de

Italien/Italy
service.IT@htechservice.de

Spanien/Spain
service.ES@htechservice.de

Schweden/Sweden
service.SE@htechservice.de

52202020

Abbildung kann vom Original abweichen



A



Schräghaube mit Randabsaugung

9039X

Beschreibung

Die 9039X ist mit ihrer Schwarzen Glasfront
ist ein echter Hingucker in jeder Küche

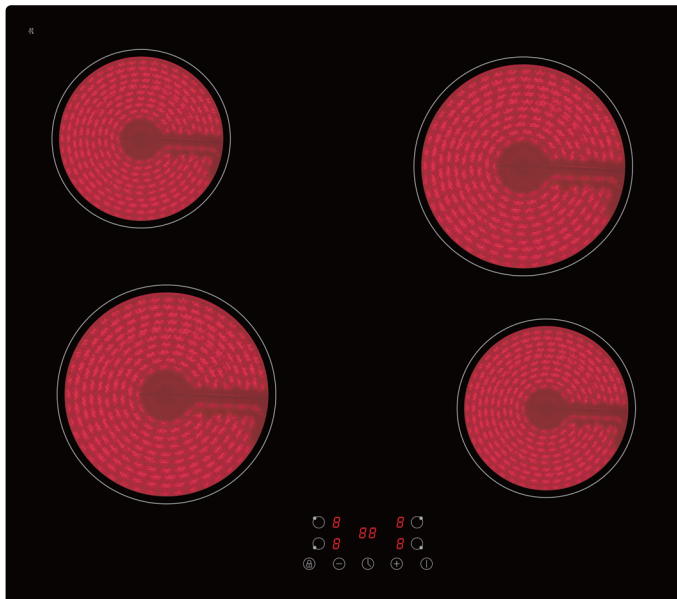
Energieeffizienzklasse A
LED-Beleuchtung
Drei Leistungsstufen
Optionales Zubehör:
Kohlefilter CO4

Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube mit Randabsaugung
Material	Glas schwarz
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungsstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEhood)	31,80 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	24,40
Fluiddynamische Effizienzklasse	B
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	85,00 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	55,30

Technische Daten	
Klasse für den Fettabscheidegrad	E
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	246 m³/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	394 m³/h
Maximaler Luftstrom Q _{max}	405,1 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit	51 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit	61 dB/A
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (PO)	0,00 Watt
Leistungsaufnahme des Lichtsystems (WL)	2,00 Watt
Anschlusswert	47,00 Watt
Beleuchtungssystem	LED
Leistungsaufnahme je Beleuchtungseinheit	2 x 1,00 Watt
Spannung	220-240 Volt
Frequenz	50 Hz
Ausstattung	
Fettfilter Menge	1 x AHO2
Fettfilter Material	Aluminium
Fettfilter spülmaschinenfest	Ja
Teleskopkamin ausziehbar von / bis	40,00 - 73,00 cm
Gesamthöhe durch Teleskopkamin	108,00 cm
benötigte Menge Kohlefilter mit Modelbezeichnung	1 x CO4
mitgeliefertes Zubehör: Rückschlagklappe	ja
mitgeliefertes Zubehör: Abluftschlauch	ja
mitgeliefertes Zubehör: Kohlefilter	optional
mitgeliefertes Zubehör: Befestigungsmaterial	ja
mitgeliefertes Zubehör: Bedienungsanleitung	ja
Umluftweiche	AT 150-4 UNI - optional erhältlich
Logistik	
Geräteabmessungen (HxBxT)	78,00 - 108,00 x 59,60 x 31,30 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	45,00 x 66,00 x 36,60 cm
Nettogewicht	10,20 kg
Bruttogewicht	12,00 kg
Containermenge 40HQ	660 Stück
Artikelnummer	50371
EAN Nummer	4030608503715
EPREL-Registrierungsnummer	2219426

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

Abbildung kann vom Original abweichen



Glaskeramik KF4 G

Beschreibung

Autarkes 4 Zonen Glaskeramikkochfeld mit
Touch Control

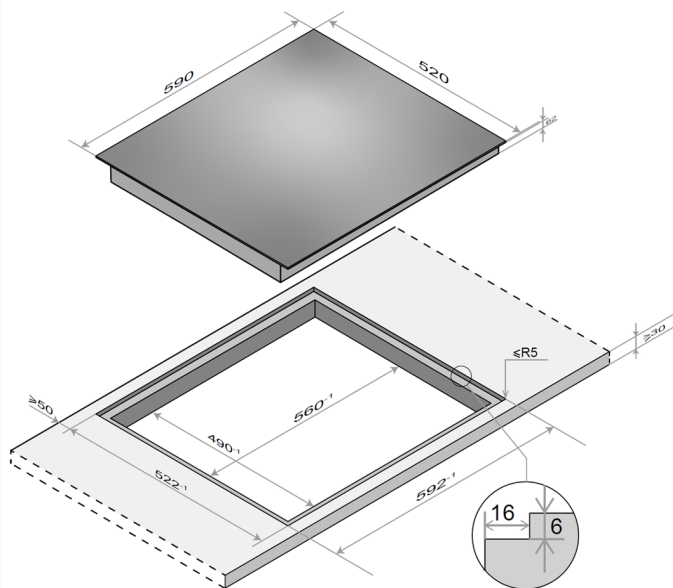
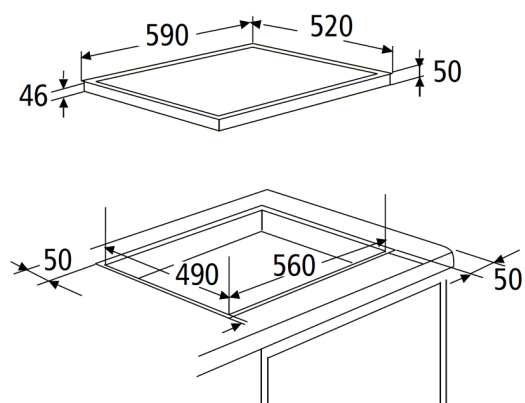
Glaskeramik
Touch Control
Timer
Kindersicherung



Technische Daten	
Geräteart	Glaskeramik
Bedienpanel	Touch Control
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochfelder	4
Durchmesser Kochfeld vorne links	18,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten links	16,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten rechts	18,00 cm
Durchmesser Kochfeld vorne rechts	16,00 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	6000 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 / 60 Hz
Ausstattung	
Timer	ja

Ausstattung	
Restwärmeanzeige	ja
Heizstufen	9, je Kochzone
Abschaltautomatik	ja
Kindersicherung	ja
Kabellänge	100 cm
automatische Topferkennung	ja
Abmessungen Aussägung Kochfeld Breite	56,00 cm
Abmessungen Aussägung Kochfeld Tiefe	49,00 cm
Einbautiefe Kochfeld	4,60 cm
Logistik	
Gerätemaß Kochfeld (HxBxT)	5,00 x 59,00 x 52,00 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld (HxBxT)	10,50 x 64,50 x 57,50 cm
Nettogewicht Kochfeld	8,00 Kg
Bruttogewicht Kochfeld	8,60 Kg
Containermenge 20GP	790 Stück
Containermenge 40HQ	1800 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23353
EAN Nummer	4030608233537

Technische Zeichnungen

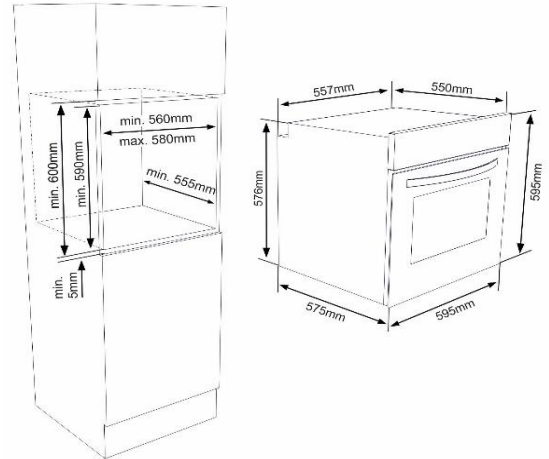


WB1200

Autarker Einbaubackofen



Abbildung ähnlich



Energiemerkmale

Energieeffizienzklasse	A
Stromverbrauch Backofen	0,87 kWh
Stromversorgung Backofen	230V
Anschlusswert Backofen	2,3 kWh
Geräuscentwicklung	-

Allgemeine Spezifikation

Typ	autarker Backofen
Design	Edelstahl
Betriebsarten	5 Funktionen
Backofenvolumen	69 Liter
Beschichtung Garraum	Emaille
Einbaumaße (HxBxT)	600 x 580 x 555 mm

Ausstattung Ofen

Seitengitter	Ja
Versenkbare Drehknöpfe	Nein
Innentür vollverglast (2-fach)	Ja
Backofenbeleuchtung	Ja
Ofenfunktionen:	Auftauen, Ober-Unterhitze, Umluft, Grill, Grill+Ventilator

Lieferumfang

Ofenrost	Ja
Backblech	Ja
Sonstiges	-

Abmessungen / Logistikdaten

Artikelnummer	10764397
EAN-Code	4251003105940
Ofenmaße (HxBxT) / Gewicht	595x595x575 mm / 35,0 kg
Kartonmaße (HxBxT) / Gewicht inkl. Gerät	640x680x630 mm /37,7 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	4 Stück
20 / 40 Fuß Container	81 Stück / 162 Stück
High Cube Container	216 Stück

WG5400

Vollintegrierter Geschirrspüler, 60cm

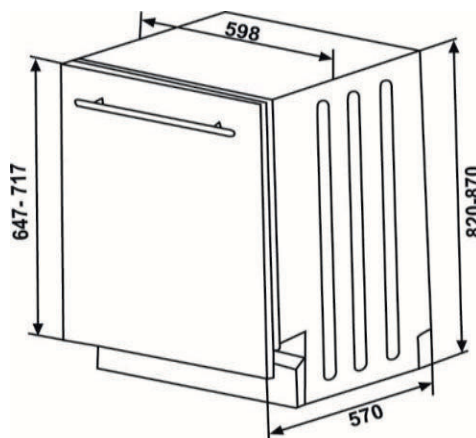
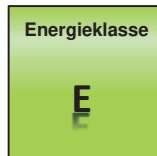


Abbildung ähnlich

Energiemerkmale

Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch in kWh/Jahr ³	261 kWh
Energieverbrauch ¹ in kWh	0,937 kWh
Energieverbrauch ¹ pro 100 Zyklen	94 kWh
Wasserverbrauch in Liter/Jahr ²	3360 L
Wasserverbrauch pro Zyklus	12 L
Trocknungseffizienzklasse	[A] B C D E F G
Trocknungsleistungsindex	1,07
Programmdauer ¹	187 Minuten
Dauer des Eco Programms	3:25h
Luftschallemission / -klasse	49 dB(A) / C

Ausstattung

Display	-
Klarspülanzeige	Ja
Anzeige Salznachfüllung	Ja
Startzeitvorwahl	Ja
Restlaufanzeige	-
Kindersicherung	-
Filtertyp	Edelstahl
Höhenverstellbarer Oberkorb	Ja (unbeladen)
Spültemperatur	50°-65°
Besteckkorb	herausnehmbar
Aquastoppschlauch	Ja
Spülprogramme: 4	
Vorspülen, Eco (Standardprogramm), Super 50 min 65°, Intensiv 65°	

Allgemeine Spezifikation

Nennkapazität in Standardgedecke ¹	13
Design	Rhea
Farbe Panel / Körbe	silber / grau
Spülbehälter Edelstahl rostfrei	Ja
Durchlauferhitzer	Ja
Überlauf- & Rücklaufschutz	Ja
Höhenverstellbar	+ 5 cm
Einbauhöhe	820-870x600x600 mm
Stromversorgung	AC 220-240V; 50Hz
Anschlusswert	1,9 kW

¹⁾ basiert auf dem Standardprogramm/Reinigungszyklus (I) das zur Reinigung normal verschmutzten Geschirrs geeignet ist.

²⁾ auf Grundlage von 280 Standardreinigungszyklen¹.

³⁾ mit Kaltwasserbefüllung²/Betriebsart mit geringer Leistungsaufnahme und Kaltwasserbefüllung

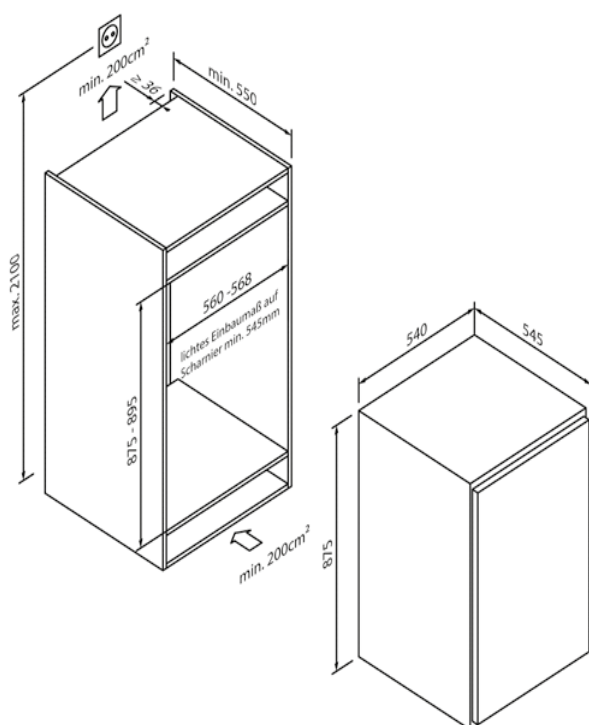
Abmessungen/Logistikdaten

Artikelnummer	10764395
EAN-Code	4251003105964
Gerätemaße (HxBxT)/Gewicht	820x598x550 mm / 38 kg
Kartonmaße (HxBxT)/Gewicht inkl. Gerät	851x644x661 mm / 40 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	4 Stück
20 Fuß Container	54 Stück
40 Fuß Container	108 Stück
High Cube Container	162 Stück

Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach

WR2202

EG897144



Produktkategorie

Kühl- und Gefriergeräte

Design	
Bauart	Einbau
Höhe (in cm)	88

Leistung & Verbrauch	
Energieverbrauch pro Jahr (in kWh)	148
Nutzzinhalte gesamt (in Liter)	112
Geräuschwert (in dB A) re 1 pW	35

Bedienkomfort & Ausstattung	
Temperaturregelung / -anzeige	Mechanisch
Innenraumbelichtung	LED

Kühlteil	
Nutzzinhalte (in Liter)	96
Abstellflächen aus Sicherheitsglas	3 / 2 höhenverstellbar
Türabsteller	3
Frischesystem	Frische-Box
Abtauautomatik im Kühlteil	•

Gefrierenteil	
Nutzzinhalte (in Liter)	16
Gefrierschubladen / Gefrierfach	- / 1
Big Box	-
Gefriervermögen (kg in 24 Stunden)	2,6
Lagerzeit bei Störung (in Stunden)	7
Super Gefrieren	-
No Frost / Low Frost	- / -

Technische Daten	
Energie-Effizienzklasse	E
Festtürtechnik / Schlepptürtechnik	- / •
Türanschlag	Rechts, wechselbar
Anschlusswert	105W / 220-240 V
Absicherung (in A)	
Frequenz (in Hz)	50 Hz
Steckerart	Typ F
Länge Anschlusskabel (in cm)	
Nettogewicht (in KG)	28,0 kg
Bruttogewicht (in KG)	30,0 kg
Gerätemaße verpackt (H x B x T)	93,9 x 58,4 x 57,7 cm
Gerätemaße (H x B x T)	87,5 x 54,5 x 54,0 cm
Nischenmaße (H x B x T)	87,5-89,5 x 56,0 x 55,0 cm
EAN	4251003110722

Hinweis	
Hinweis	

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 66/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	KF4 G
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Strahlungstechnik
Ø Kochzone - hinten links	16,00 cm
Ø Kochzone - vorne links	18,00 cm
Ø Kochzone - hinten rechts	18,00 cm
Ø Kochzone - vorne rechts	16,00 cm
Ø Kochzone - mitte	-
Ovale Kochzone 1 (L x B)	-
Ovale Kochzone 2 (L x B)	-
Energieverbrauch Kochzone 1 je kg	187,56 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 2 je kg	195,23 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 3 je kg	195,23 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 4 je kg	187,56 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 5 je kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	191,39 Wh/kg

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Htech
Modellkennung	WB1200
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	94,1
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,87 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,79 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	69 Liter

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	PKM
Modellkennung	9039X
Jährlicher Energieverbrauch	31,8 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A
Fluiddynamische Effizienz	24,4
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	B
Beleuchtungseffizienz	85,0 lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	55,3 %
Klasse für den Fettabscheidegrad	E
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	246 m³/h
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	394 m³/h
Luftstrom (bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe)	405 m³/h
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	51 dB
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	61 dB

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 03/01/2019.



EPREL-Eintragungsnummer 2219426

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2219426>

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

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: Htech

Anschrift des Lieferanten: Managing Director, Auf der Drift 36, 32284 Rödinghausen NRW, DE

Modellkennung: WG5400

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert
Nennkapazität (ps)	13	Abmessungen in cm	Höhe 82
			Breite 60
			Tiefe 55
EEl	55,9	Energieeffizienzklasse	E
Reinigungsleistungsindex	1,13	Trocknungsleistungsindex	1,07
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0,937	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	12,0
Programmdauer (h:min)	3:25	Art	Einbaugerät
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse	C
Aus-Zustand (W)	0,50	Bereitschaftszustand (W)	1,00
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	24,00	Vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	0,01

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie: 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission zu finden sind: <http://www.htech.de>

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2016 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: Htech

Anschrift des Lieferanten: Managing Director, Werkstraße 3, 32289 Rödinghausen NRW, DE

Modellkennung: WR2202

Art des Kühlgeräts:

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

Allgemeine Produktparameter:

Parameter		Wert	Parameter	Wert
Gesamtabmessungen (in Millimeter)	Höhe	875	Gesamtrauminhalt (in dm ³ oder l)	112
	Breite	540		
	Tiefe	545		
EEI		100	Energieeffizienzklasse	E
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)		35	Luftschallemissionsklasse	B
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)		148	Klimaklasse:	gemäßigte Zone
Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist		16	Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	32
Winterschaltung		Nein		

Fachparameter:

Fachparameter und #werte				
Fachtyp	Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen nach Anhang IV	Gefrierermögen (in kg/24h)	Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M)

			Tabelle 3 stehen		
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	96,0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	Ja	16,3	-18	2,6	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	-	-	-	-	-
Für Vier-Sterne-Fächer					
Schnelleinfrierfunktion			Nein		
Lichtquellenparameter:					
Art der Lichtquelle			LED		
Energieeffizienzklasse			F		
Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie: 24 Monate					
Weitere Angaben:					
Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 4 der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission zu finden sind: www.htech.de					

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/10/2025.



EPREL-Eintragungsnummer 2453215

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2453215>

Lieferant: HK Appliances GmbH (Hersteller)

Website: <https://www.hk-appliances.com>

Kundenbetreuung:

Name: Managing Director

Website: www.hk-appliances.com

E-Mail-Adresse: info@hk-appliances.com

Telefonnummer: 05746 9379800

Anschrift:

Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
Deutschland



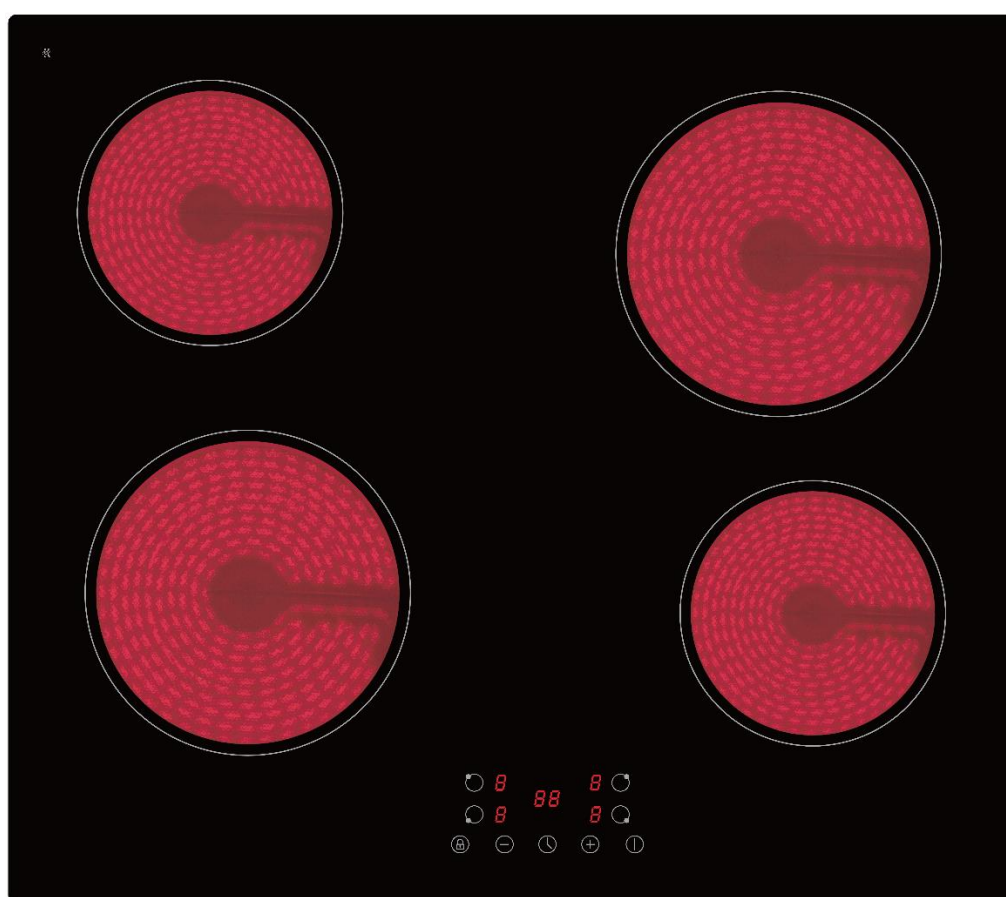
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

GLASSKERAMIKKOCHFELD

GLASS CERAMIC HOB

KF4 G



Deutsch	Seite	2
English	Page	38

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	10
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	11
2.2 Anforderungen vor der Installation	11
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben	12
2.4 Einbau des Kochfeldes	14
2.5 Elektrischer Anschluss	16
3. Bedienung	18
3.1 Kochfeld und Bedienfeld	19
3.2 Bedienung der Sensoren	20
3.3 Vor der ersten Benutzung	21
3.4 Geeignetes Kochgeschirr	21
3.5 Einen Kochvorgang beginnen	22
3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs	23
3.7 Tastensperre / Kindersicherung	23
3.8 Benutzung des Timers	24
3.9 Warnung vor Restwärme	26
3.10 Automatische Abschaltung	26
4. Hinweise für das Kochen	27
4.1 Kochtipps	27
4.2 Leistungsstärken	28
4.3 Energie sparen	29

5. Reinigung und Pflege	29
6. Problembehandlung	32
7. Fehler Codes	34
8. Technische Daten	35
9. Entsorgung	36
10. Garantiebedingungen	37



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.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- 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 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 darf in Wohnmobilen/Campingwagen bei Festeinbau unter Einhaltung der TÜV-Vorschriften mit 230V AC betrieben werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke 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.

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

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle 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. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

5. 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 das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

 WARNUNG!

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. 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.
4. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
6. 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.

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. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!
9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
15. 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.
16. 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.
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
21. 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.

22. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
23. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
24. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
25. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes 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.
27. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
28. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
29. 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.
30. 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.
31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
2. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf gestellt haben.
3. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
4. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
5. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
6. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
7. 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.
8. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
9. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden**, da diese heiß werden können.
10. 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**.
11. Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

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. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
3. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
4. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.

5. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. 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. Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! 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. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.

⚠ VORSICHT! Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

⚠ VORSICHT! Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

⚠ VORSICHT! Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

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. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
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. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.

- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

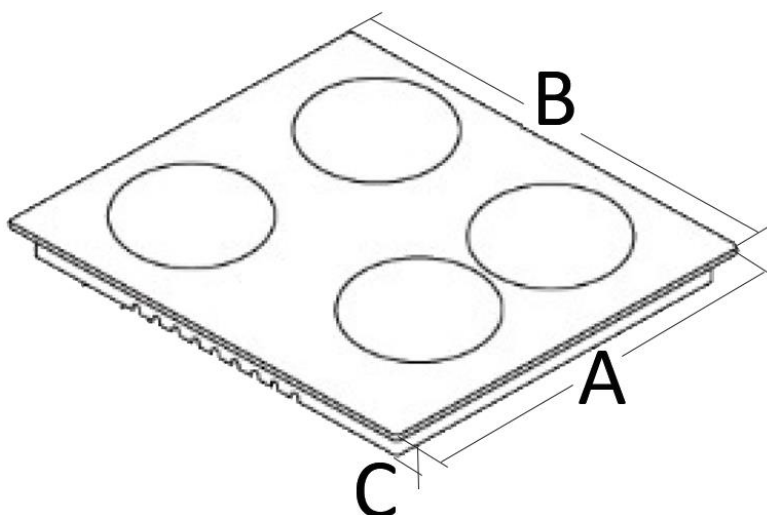
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

Schneiden Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben der Zeichnung in die Arbeitsplatte. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50 mm um die Öffnung herum bereit. Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.

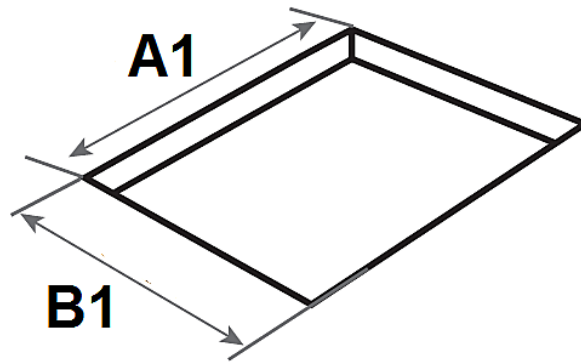
MAßE DES KOCHFELDES:



A = TIEFE / B = BREITE / C = HÖHE

A	B	C
520 mm	590 mm	50 mm

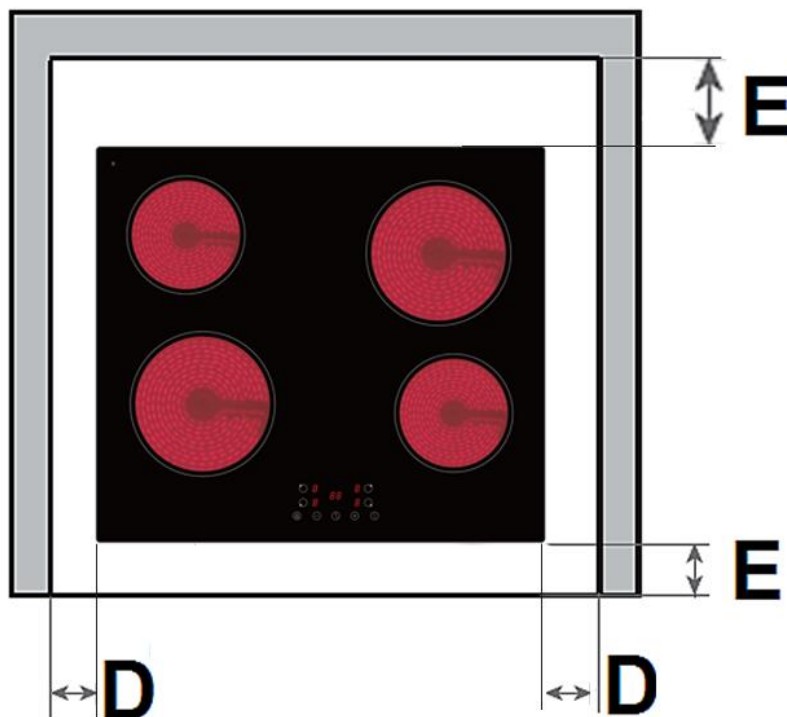
MAßE DER EINBAUÖFFNUNG:



A 1 = BREITE / B 1 = TIEFE

A 1	B 1
560 mm	490 mm

ERFORDERLICHER MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM:



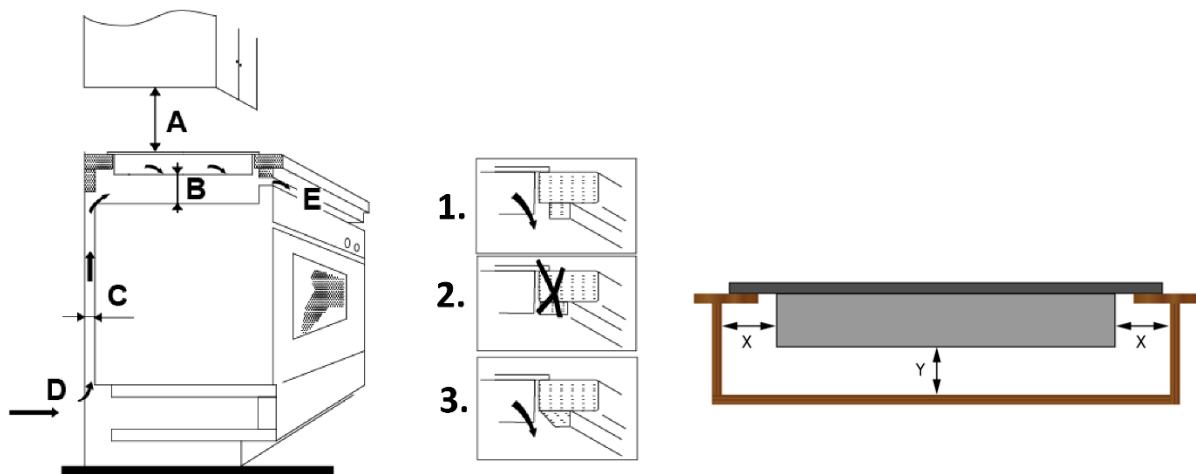
D	E
mind. 50 mm	mind. 50 mm

2.4 Einbau des Kochfeldes

⚠ GEFAHR! Das Kochfeld **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 650 mm** betragen.
 - i** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
 - 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.
- ❖ Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein (s. Abb. unten). Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG:



D = BELÜFTUNGSSCHLITZ / E = LUFTAUSSLASS

A	B	C	D	E
<u>Schrank</u> ➤ mind. 450 mm <u>Dunstabzugshaube</u> ➤ mind. 650 mm	mind. 50 mm	mind. 20 mm	Lufteinlass	mind. 5 mm

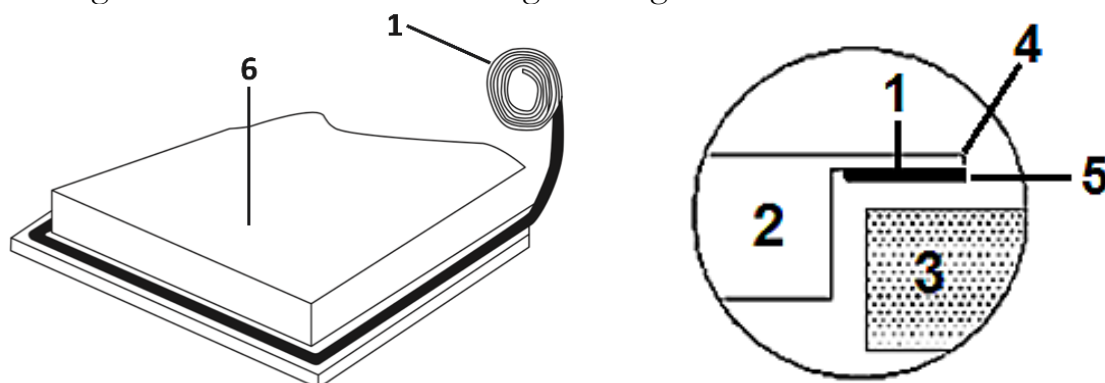
- ❖ Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels (1) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (2). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (1) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (3).

X	➤ mind. 150 mm
Y	➤ mind. 20 mm

EINBAU DES KOCHFELDES:

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen befestigen Sie die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfeldes.

- i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die äußere Seite der Dichtung muss mit der äußeren unteren Kante des Kochfeldes übereinstimmen (s. Abb. unten). Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfeldes anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.) um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.



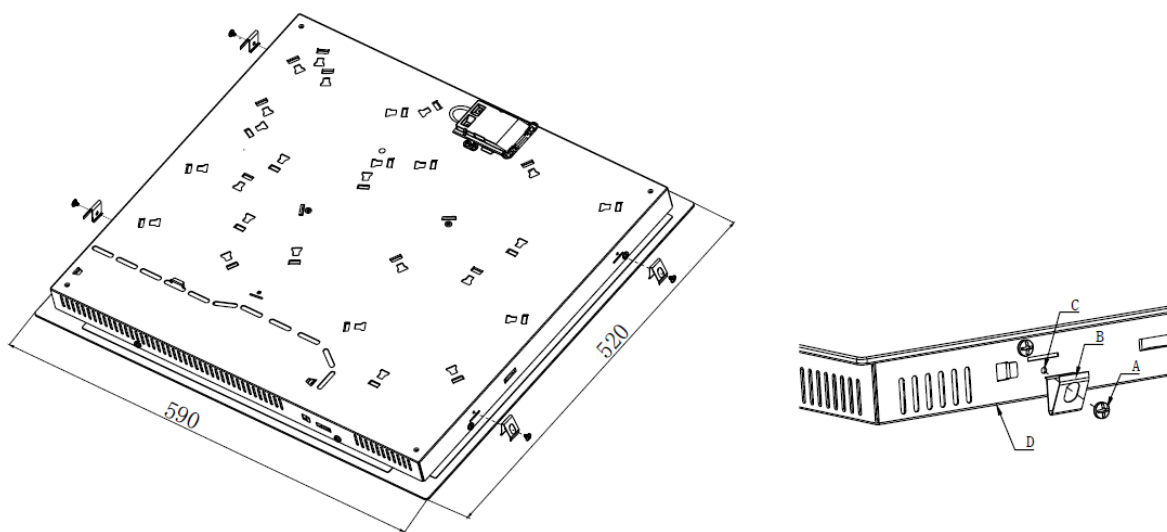
1	Dichtung
2	Kochfeld
3	Arbeitsplatte
4	Äußere Kante des Kochfeldes
5	Äußere Seite der Dichtung
6	Unterseite des Kochfeldes

2. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.

3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Halteklammern auf der Unterseite der Arbeitsplatte (s. unten / BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN).

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN:

1. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite des Kochfeldes**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (wie unten in Abbildung 1 oder 2 gezeigt).



A	Schraube
B	Halteklammer
C	Schraubloch
D	Unterseite des Kochfeldes

2. Befestigen Sie das **andere Ende** der Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite der Arbeitsplatte**, um das Kochfeld fest und sicher zu installieren.

2.5 Elektrischer Anschluss

⚠ 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. STROMSCHLAGEFAHR!

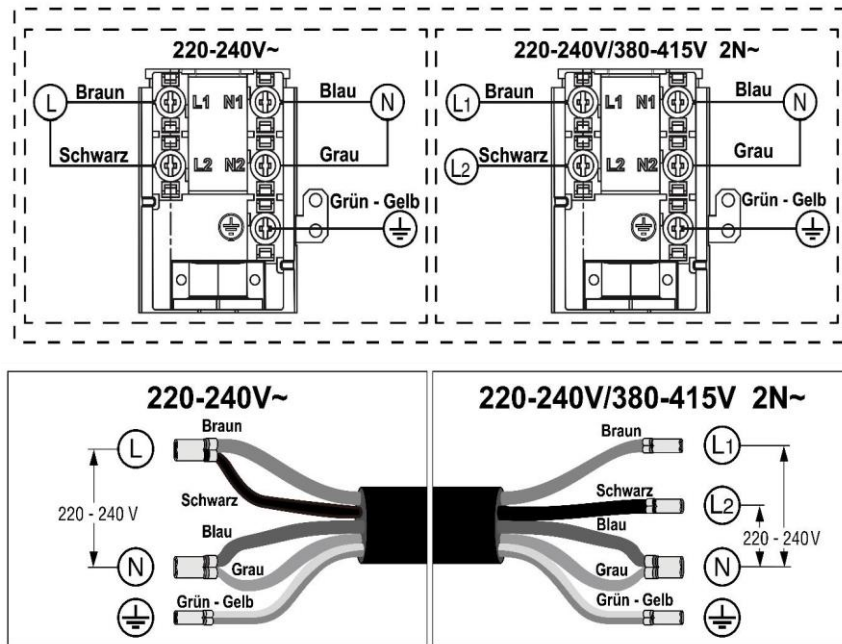
⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN):

1. Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
2. Die Stromspannung muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
3. Das Netzanschlusskabel muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten widerstehen können.
4. Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. BRANDGEFAHR!
5. Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75⁰ C nicht übersteigt.
6. 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). Die Stromversorgung des Gerätes muss über einen 16 A Sicherungsautomaten erfolgen. Fragen Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörde um Rat und informieren Sie sich über die entsprechenden Rechtsvorschriften.
7. Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
8. Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

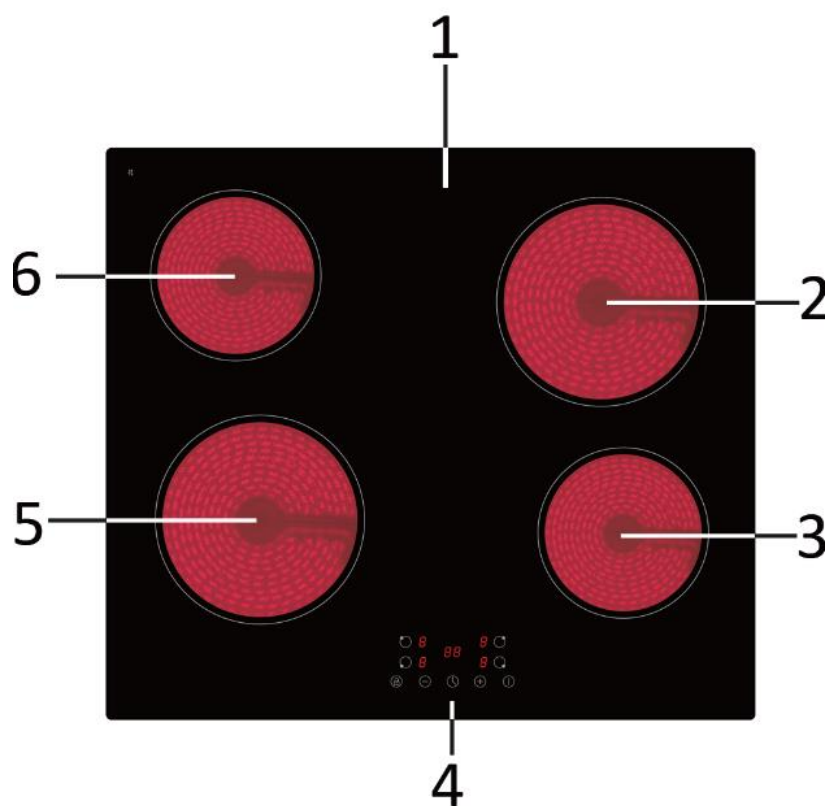


3. Bedienung

- 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.

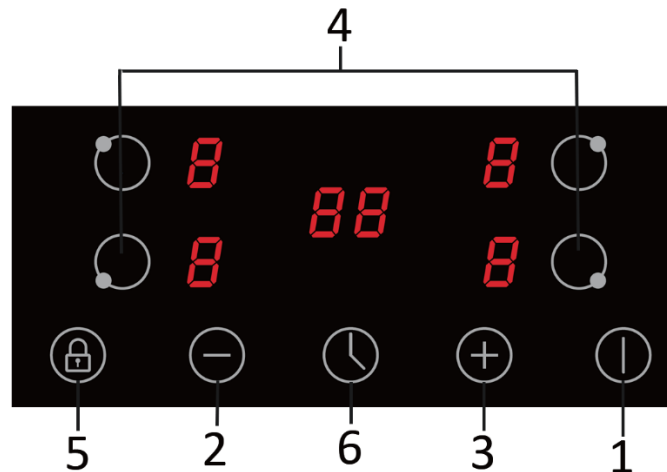
3.1 Kochfeld und Bedienfeld

KOCHFELD:



1	GLASKERAMIKPLATTE
2	KOCHZONE / Ø 190 mm / max. 1800 W
3	KOCHZONE / Ø 155 mm / max. 1200 W
4	BEDIENFELD (s. unten)
5	KOCHZONE / Ø 190 mm / max. 1800 W
6	KOCHZONE / Ø 155 mm / max. 1200 W

BEDIENFELD:



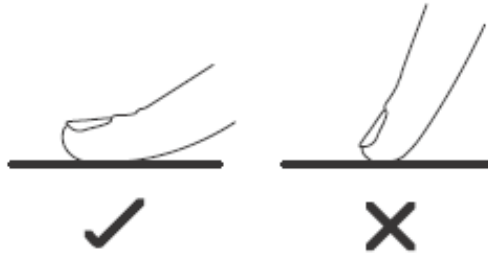
1	Sensortaste: AN / AUS
2	<u>SENSORTASTE: -</u> ➤ Zur Auswahl der Leistungsstufen der Kochzonen (1 - 9) ➤ Zur Einstellung des Timers
3	<u>SENSORTASTE: +</u> ➤ Zur Auswahl der Leistungsstufen der Kochzonen (1 - 9) ➤ Zur Einstellung des Timers
4	Sensortasten zur AUSWAHL DER KOCHZONEN
5	TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG
6	TIMER

3.2 Bedienung der Sensoren

- Die Sensortasten reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben brauchen.
- Berühren Sie die Sensoren mit der Unterseite des oberen Fingerglieds, nicht aber mit der Fingerspitze (siehe Abbildung unten).
- Sie hören nach jeder erfolgreichen Eingabe ein akustisches Signal¹ (Piepen).

¹ Ausstattung abhängig vom Modell

- Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken. Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



3.3 Vor der ersten Benutzung

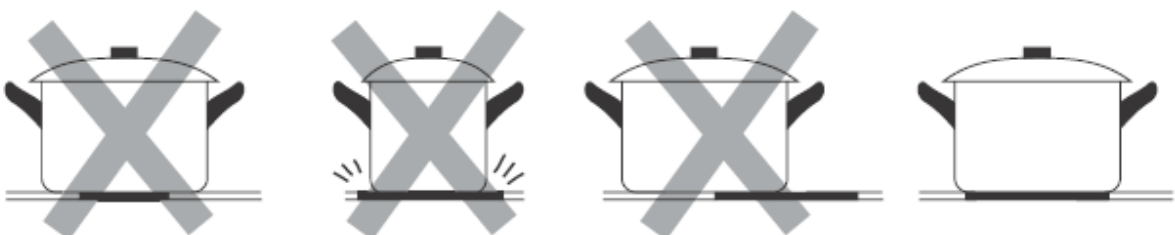
- ❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

3.4 Geeignetes Kochgeschirr

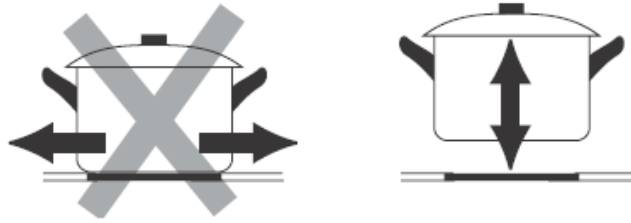
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



- ❖ 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.



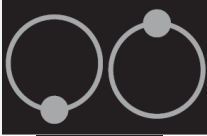
3.5 Einen Kochvorgang beginnen

⚠ WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- i** Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen . Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.

1. Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
2. Das Display zeigt .	
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die GEWÜNSCHTE KOCHZONE. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
4. Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die AUSWAHL DER KOCHZONE. Die entsprechende Anzeige blinkt für 5 Sekunden.	
5. Stellen Sie die Leistungsstärke mit dem + und - Sensor ein.	
➤ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet (1 - 9).	1 - 9
6. Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie beginnen nun wieder mit Schritt 1.	
7. Sie können die Einstellung der Leistungsstärke während des Kochens jederzeit ändern.	

3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs

1. Berühren Sie in der AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, die Sie abschalten wollen.	
2. Schalten Sie nun die ENTSPRECHENDE KOCHZONE aus, indem Sie sie mit dem - Sensor auf 0 stellen.	
3. Überprüfen Sie, ob die Anzeige 0 und dann H anzeigt.	
4. Schalten Sie das Gerät mit dem AN / AUS Sensor ab.	
5. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein H zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Das H erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.	
6. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

3.7 Tastensperre / Kindersicherung

- ❖ Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.

SPERREN DER SENSORTASTEN:

1. Berühren und halten Sie die TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG.	
2. Im Display leuchtet LO auf.	
3. Alle Tasten außer dem AN / AUS SENSOR sind gesperrt.	

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN:

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.



2. Berühren und halten Sie die TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG für einige Zeit.



3. Das LO im Display erlischt.

4. Alle Tasten sind wieder freigegeben.

5. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.

HINWEIS! Wenn die Sensortasten gesperrt sind, sind **alle** Sensoren **außer** dem AN / AUS SENSOR außer Funktion gesetzt. Sie können das Gerät mit dem AN / AUS SENSOR jederzeit in einem Notfall abschalten, sollten aber die Sensortasten danach zuerst entsperren.

3.8 Benutzung des Timers

- ❖ Der Timer schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- Die maximal wählbare Zeitspanne beträgt 99 Minuten.
- Falls die gewählte Zeitspanne 99 Minuten überschreitet, springt der Timer automatisch auf 0.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER KOCHZONE:

1. Berühren Sie mittels AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen.



2. Berühren Sie den Sensor des TIMERS.



3. Die ANZEIGE DES TIMERS zeigt **10** an und die einzelne **0** fängt zu blinken an.



4. Stellen Sie die Zeit mit dem **+** und **-** Sensor ein.

➤ Berühren Sie **+** oder **-** einmal, wird der Wert um **1 Minute** erhöht / vermindert.



5. Berühren Sie den Sensor des TIMERS. Nun blinkt die Ziffer, die die Zehnerstelle darstellt.



6. Stellen Sie die Zeit mit dem **+** und **-** Sensor ein.

➤ Berühren Sie **+** oder **-** einmal, wird der Wert um **1 Minute** erhöht / vermindert.



7. Berühren und halten Sie **+** oder **-**, wird der Wert im Schnelllauf um **1 Minute** erhöht / vermindert.

8. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.



9. Um anzuzeigen welche Kochzone ausgewählt wurde (obere / untere Kochzone), leuchtet neben der TIMERANZEIGE ein roter Punkt auf.



10. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt für 30 Sekunden ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.



⚠ WARNUNG! Die andere Kochzone bleibt in Betrieb, falls sie vorher eingeschaltet wurde.

DEAKTIVIEREN DER TIMER-FUNKTION:

1. Berühren Sie den -SENSOR, um die noch verbleibende Zeit auf **0** zurückzustellen.
2. Wenn das Display -00- anzeigt, ist die TIMER-FUNKTION deaktiviert.



00

3.9 Warnung vor Restwärme

Wenn das Gerät einige Zeit in Betrieb war, strahlen die verwendeten Kochzonen auch nach dem Abschalten Restwärme aus. Zur Warnung erscheint der Buchstabe "H".

3.10 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung stellt eine Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes dar. Die automatische Abschaltung findet immer dann statt, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone nach deren Benutzung abzuschalten.

Die voreingestellten **automatischen Abschaltzeiten** finden Sie in der folgenden Tabelle:

LEISTUNGSSTÄRKE	AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG (STUNDEN)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Hinweise für das Kochen

⚠️ WARNUNG! 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.

⚠️ WARNUNG! 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.

4.1 Kochtipps

- ❖ 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.

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 Mehl andickte 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 Leistungstärke 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.

4.2 Leistungsstärken

LEISTUNGSSTÄRKEN:	EIGNUNG (BEISPIELE):
Stufe 1 - 2	➤ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln. ➤ Schmelzen von Schokolade, Butter etc. ➤ Lebensmittel, die schnell anbrennen. ➤ Schonendes Köcheln. ➤ Langsames Aufwärmen.
Stufe 3 - 4	➤ Nachwärmen. ➤ Schnelles Köcheln. ➤ Reis kochen.

Stufe 5 - 6	➤ Pfannkuchen.
Stufe 7 - 8	➤ Sautieren. ➤ Nudeln kochen.
Stufe 9	➤ Anschwenken. ➤ Anbraten. ➤ Suppe zum Kochen bringen. ➤ Wasser kochen.

4.3 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).
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

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 (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

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

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel !
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel ! ²
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle !
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel !

REINIGUNG DES KOCHFELDES:

- 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).	
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.	➤ 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

² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.
VERUNREINIGUNGEN AUF DEN SENSORTASTEN.	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Nehmen Sie die Verunreinigung auf. 3. Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	Das Gerät kann piepen und sich abschalten. Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

6. Problembehandlung

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 das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT KANN NICHT EINGESCHALTET WERDEN.	
➤ Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
➤ Die Sensortasten sind gesperrt.	➤ Entsperrten Sie die Sensortasten.
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten. ➤ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	➤ Trocknen Sie die Sensortasten. ➤ Benutzen Sie die Fingerkuppe.

DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. ➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel. |
|--|---|

EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLIKENDE GERÄUSCHE.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen). | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin. |
|--|---|

SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wird durch das Induktionskochen verursacht. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstärke verringern. |
|---|--|

VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung. |
|--|---|

KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechendem Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone. |
|---|---|

DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLER-KODE ANGEZEIGT³ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).

- | | |
|----------------------------|--|
| ➤ Technische Fehlfunktion. | ➤ Schreiben Sie den Fehlercode auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie das Geschäft, indem Sie das Gerät erworben haben. |
|----------------------------|--|

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 mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

7. Fehler Codes

Anzeige	Mögliches Problem	Mögliche Lösung
E0 & sich wiederholendes Akustisches Signal	Überhitzungsschutz: Das Kochfeld überhitzt.	Hören Sie mit dem Kochen auf und warten Sie bis sich Kochfeld abgekühlt hat. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E1	Ausfall des Thermosensors	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

³ Ausstattung abhängig vom Modell

8. Technische Daten

Gerätetyp	Glaskeramikkochfeld
Bedienfeld	Touch Control
Material	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser Kochzonen	2x 190 mm / 2x 155 mm
Leistung Kochzonen vorne / hinten	2*1800 W / 2*1200 W
Maximale Leistung	6000 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Timer / einstellbare Zeit	✓ / bis zu 99 Minuten
Kabellänge	100 cm
Heizstufen	9 pro Kochzone
Abmessungen Aussägun g B*T in cm	56,00*49,00
Einbautiefe in cm	4,60
Produktma ße H*B*T in cm	5,00*59,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	8,00 / 8,60

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

20 Minuten nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung oder nach dem Ende des Programms/der Funktion schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Die Leistung im Standby-Modus überschreitet 0,8 Watt nicht.

9. 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.

10. Garantiebedingungen

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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



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

Index

1. Safety information	39
1.1 Signal words.....	40
1.2 Safety instructions.....	41
2. Installation	45
2.1 Unpacking and positioning.....	45
2.2 Pre-installation requirements.....	46
2.3 Selection of installation equipment / Dimensions	46
2.4 Installation of the hob	48
2.5 Electrical connection.....	51
3. Operation.....	53
3.1 Hob and control panel	53
3.2 Use of the touch control	54
3.3 Before initial use	55
3.4 Suitable cookware	55
3.5 How to start cooking.....	56
3.6 How to stop cooking.....	57
3.7 Key lock / Child protection	58
3.8 Timer	58
3.9 Residual heat warning.....	60
3.10 Automatic switch-off.....	60
4. Cooking guidelines	61
4.1 Cooking tips	61
4.2 Power levels	62
4.3 Saving of energy	63
5. Cleaning and maintenance	63

6. Trouble shooting.....	65
7. Technical data.....	67
8. Waste management.....	68
9. Guarantee conditions	69



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.
- 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 SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

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

-  Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
-  Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
-  The appliance is intended for private use only.
-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance can be used with 230 V AC in RVs/caravans when built-in according to all TÜV-regulations.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
-  This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

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.

1.1 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 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. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

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

1. 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. 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.
4. 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.
5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

6. 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.
7. If any cracks occur on the glass-ceramic , switch off the appliance and disconnect it from the mains. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. 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.
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 100 °C.
13. 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.
14. 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.
15. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
16. The safety distance between the hob and a **wall/cupboard** above should be **at least 450 mm**.
17. The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
18. 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.
19. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
20. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
21. Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
22. 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!
23. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

24. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the auto-detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
25. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
26. 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.
27. Children must not play with the appliance.
28. Always supervise children when they are near the appliance.
29. 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.
30. 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.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
32. 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. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
3. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
4. Protect the hob against corrosion.
5. Switch off soiled cooking zones.
6. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.

7. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
8. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
9. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
10. 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**.
11. The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

NOTICE!

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not put any heavy items on the hob.
5. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
6. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
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. 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 electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! 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. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

⚠ CAUTION! Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.

⚠ CAUTION! When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

⚠ CAUTION! The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The appliance may be equipped with 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 damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
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. Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.
- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

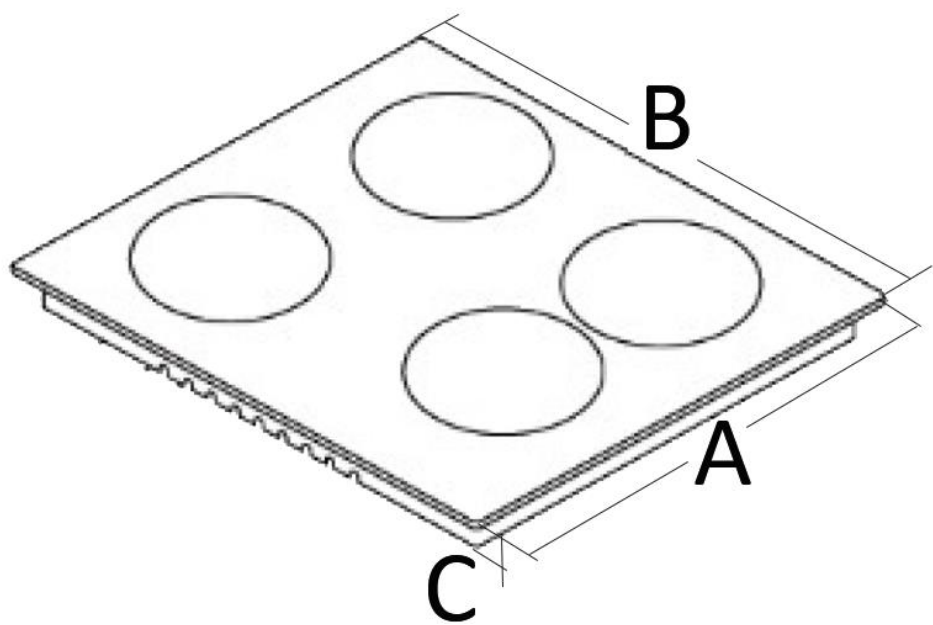
2.3 Selection of installation equipment / Dimensions

Cut out the installation hole as described on the drawing below. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. The thickness of the work top should be at least 30 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

 **WARNING!** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.

 **WARNING!** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

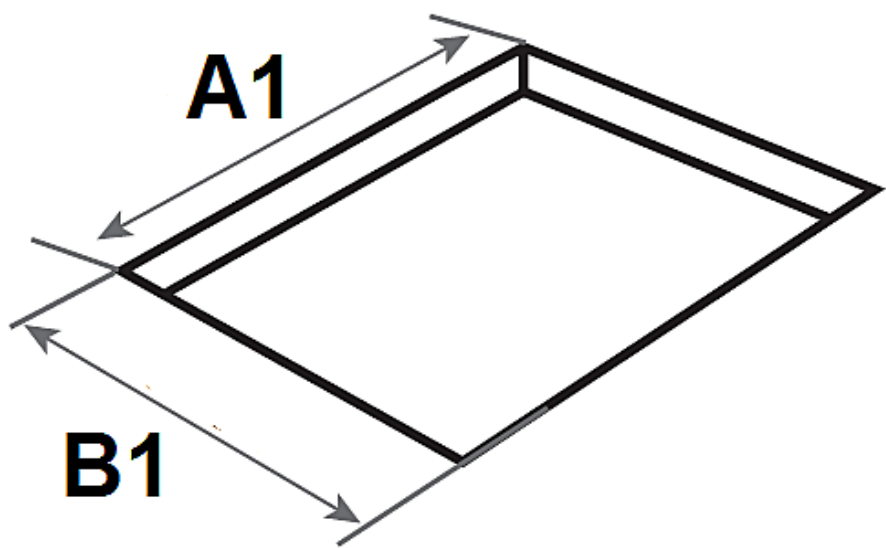
DIMENSIONS OF THE HOB:



A = DEPTH / B = WIDTH / C = HEIGHT

A	B	C
520 mm	590 mm	50 mm

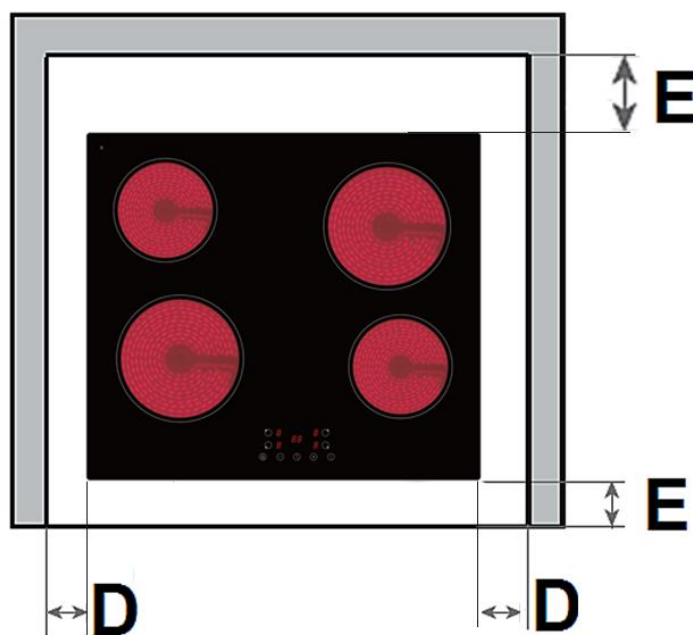
DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING:



A 1= DEPTH / B 1 = WIDTH

A 1	B 1
560 mm	490 mm

MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING:



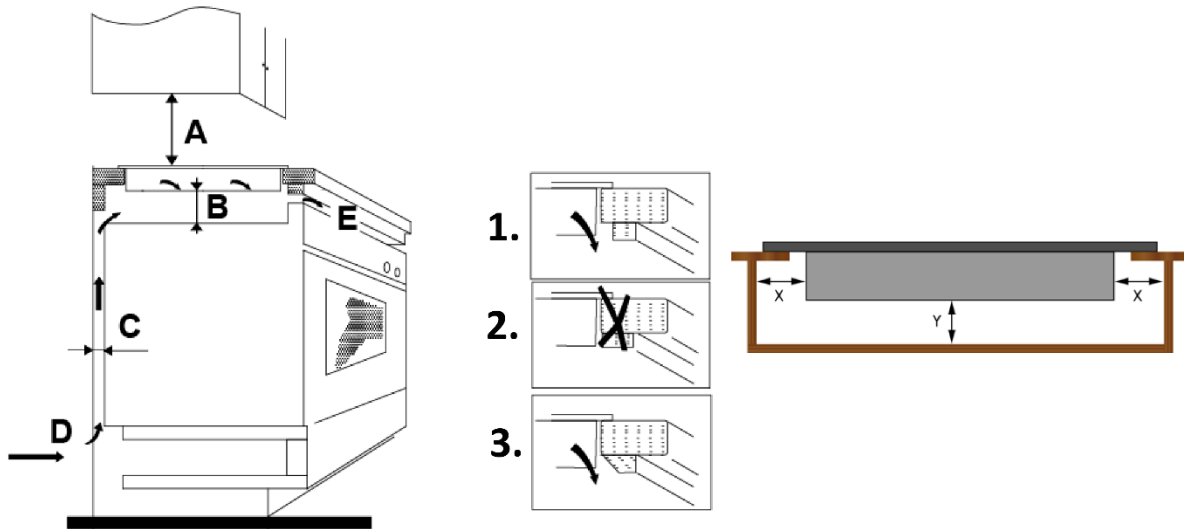
D	E
min. 50 mm	min. 50 mm

2.4 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!

- i** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.
 - i** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
 - i** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
 - 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.
- ❖ The hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered (s. fig. below). Always keep the appliance in proper condition.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION:



C = VENTILATION SLOT / E = AIR OUTLET

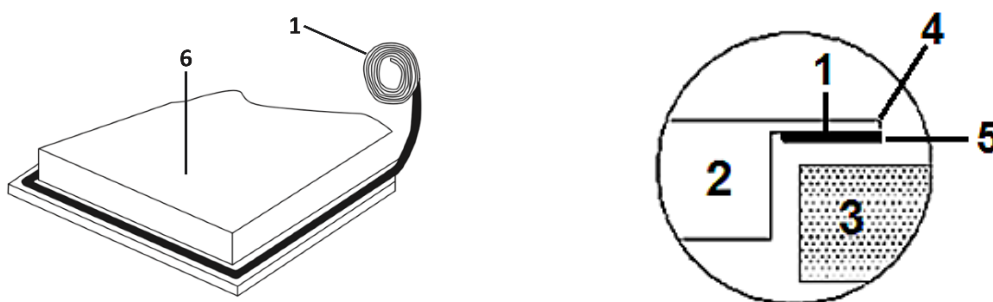
A	B	C	D	E
WALL CUPBOARD ➤ min. 450 mm	min. 50 mm	min. 20 mm	Air inlet	min. 5 mm
Extractor hood ➤ min. 650 mm				

- ❖ The top closing edge of the cabinet (1) must not be flush with the installation opening (2). Install the closing edge in offset positioning (1) or bevel the closing edge (3).

X	➤ min. 150 mm
Y	➤ min. 20 mm

INSTALLATION OF THE HOB:

1. Before installing the hob to the worktop, the adhesive seal has to be fixed on the **bottom** edge of the hob properly.
- i** The seal has to be fixed properly. The outer side of the seal must match the bottom outer edge of the hob (s. fig. below). 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.

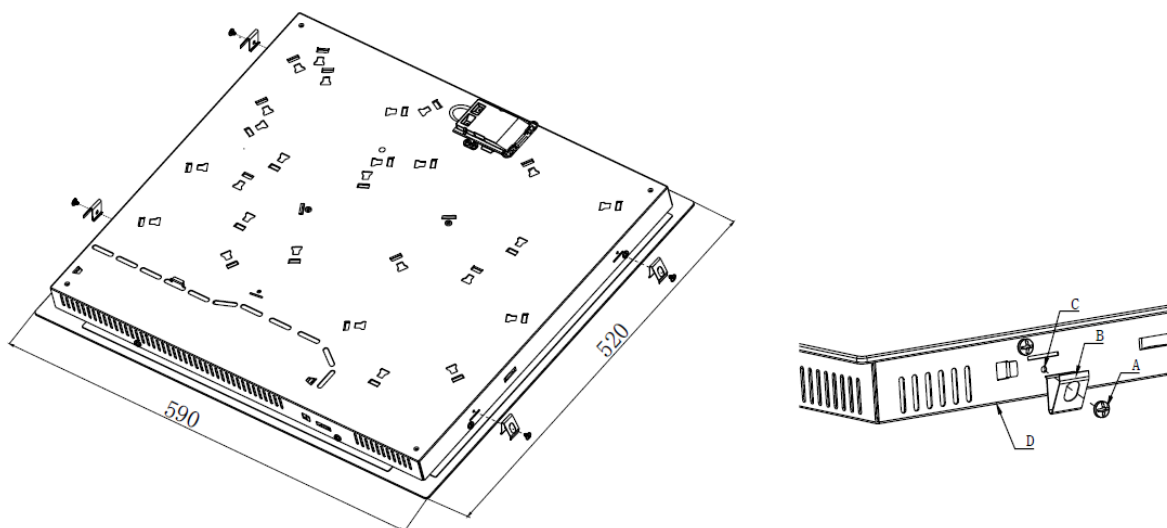


1	Seal
2	Hob
3	Worktop
4	Outer edge of the hob
5	Outer side of the seal
6	Bottom of the hob

2. Insert the hob into the installation opening and push it downward carefully until the hob is in firm contact to the worktop.
3. Fix the hob at the bottom of the worktop using the fixing brackets (s. below).

MOUNTING OF THE FIXING BRACKETS:

1. Mount the fixing brackets **at the bottom of the hob** using the appropriate screws.
2. Screw **one end of the fixing brackets** into the predrilled holes **at the bottom of the hob** (as shown below in fig 1 or 2).



A	Screw
B	Fixing bracket
C	Screw hole
D	Bottom of the Hob

3. Mount the other end of the fixing brackets at the bottom of the worktop using the appropriate screws to fix the hob tightly and safely.

2.5 Electrical connection

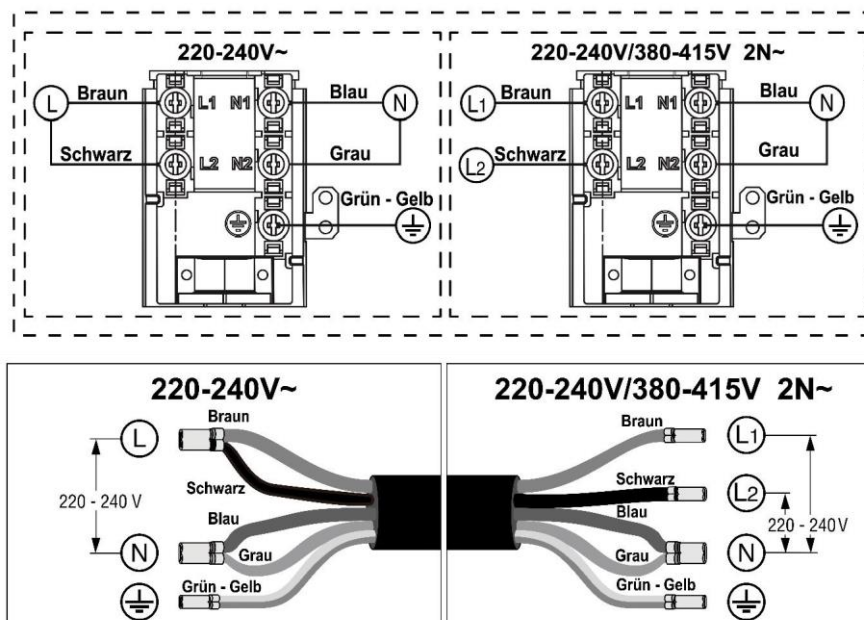
⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a **qualified professional**, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! 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. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL):

1. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
2. The voltage must meet the values on the nameplate.
3. The power cord must withstand the values on the nameplate.
4. When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. RISK OF FIRE!
5. The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
6. 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). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.
7. Do not bend or compress the power cord.
8. Check the power cord regularly. The power cord **must be** replaced by a qualified professional **only**!



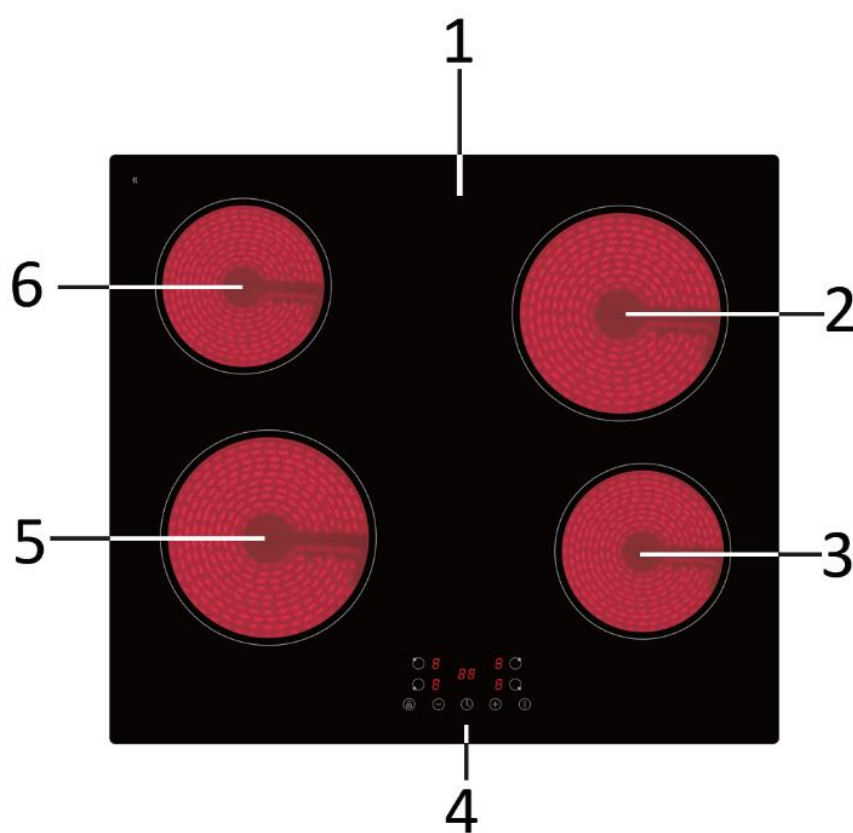
3. Operation

i Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. **Strictly observe the safety guidelines!**

i Remove the **complete** protective film !

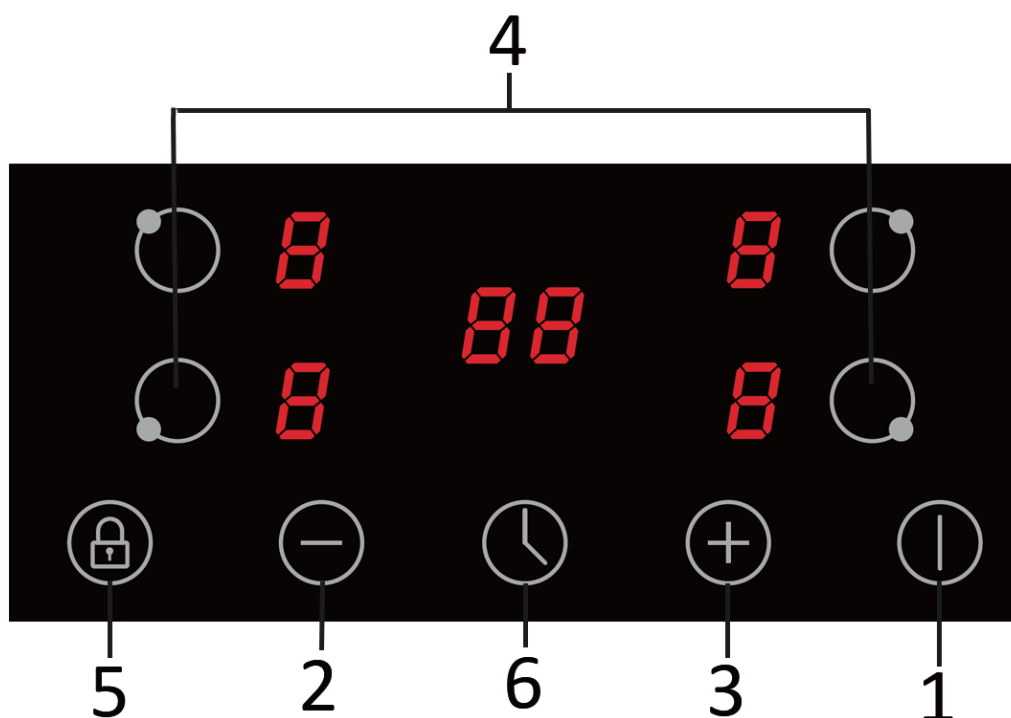
3.1 Hob and control panel

HOB:



1	GLASS CERAMIC PLATE
2	COOKING ZONE / Ø 190 mm / max. 1800 W
3	COOKING ZONE / Ø 155 mm / max. 1200 W
4	CONTROL PANEL (s. below)
5	COOKING ZONE / Ø 190mm / max. 1800 W
6	COOKING ZONE / Ø 155 mm / max. 1200 W

CONTROL PANEL:

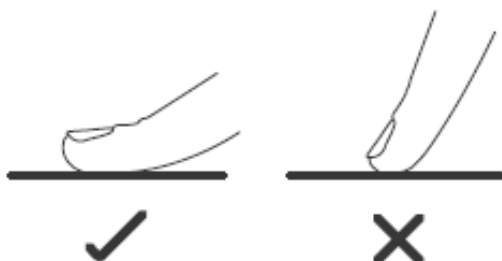


1	Sensor button: ON / OFF
2	<u>SENSOR BUTTON: -</u> ➤ For the selection of the POWER LEVELS of the cooking zones (1 - 9) ➤ For the setting of the TIMER
3	<u>SENSOR BUTTON: +</u> ➤ For the selection of the POWER LEVELS of the cooking zones (1 - 9) ➤ For the setting of the TIMER
4	➤ Sensor buttons for the SELECTION OF THE COOKING ZONES
5	➤ KEY LOCK / CHILD PROTECTION
6	TIMER

3.2 Use of the touch control

- The sensor keys respond to touches so you do not need to press them.
- Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).

- You will hear a beep⁴ after each effective input.
- Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



3.3 Before initial use

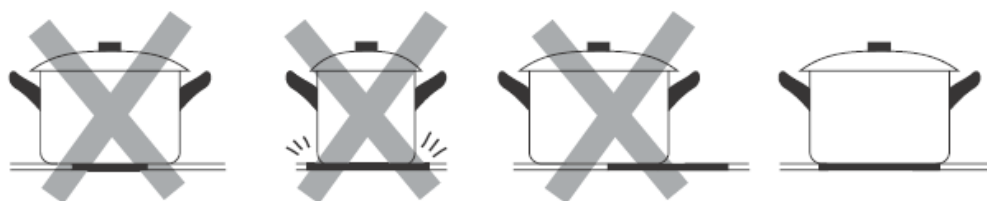
- ❖ Clean the glass-ceramic (look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE).

3.4 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 rough edges or a curved base.

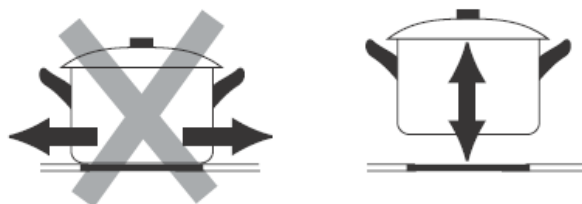


- ❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



⁴ depending on model

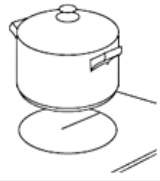
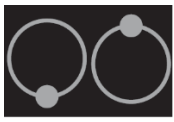
- ❖ Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



3.5 How to start cooking

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

- i** When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators show . Now the appliance has entered the stand-by mode.

1. Touch the ON / OFF sensor	
2. The display indicates  .	
3. Place a proper cookware on the DESIRED COOKING ZONE. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
4. Select the desired cooking zone by touching the SELECTION OF COOKING ZONE sensor. The indicator flashes for 5 seconds.	
5. Set the power level using the + and - sensor.	
➤ Each cooking zone is equipped with 9 power levels (1 - 9)	1 - 9

- When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.

- While cooking, the power level can be changed **at any time**.

3.6 How to stop cooking

- Touch the SELECTION OF COOKING ZONE-sensor of the cooking zone you want to switch off.



- Switch off the RELEVANT COOKING ZONE by setting the - sensor to 0.



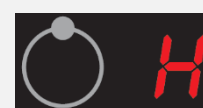
- Check that the indicator displays **0** and then **H**.



- Switch off the appliance with the ON / OFF sensor.



- Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An **H** indicates which cooking zones are still hot. The **H** 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.

3.7 Key lock / Child protection

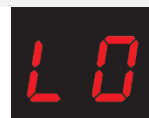
- ❖ You can lock the sensors to protect them from unintentional operation or operation by children.

LOCKING OF THE SENSORS:

1. Touch the KEY LOCK / CHILD PROTECTION.



2. The Display will show LO.



3. All sensors except ON / OFF are deactivated.

UNLOCKING OF THE SENSORS:

1. Check that the appliance is switched on.



2. Touch and hold the KEY LOCK / CHILD PROTECTION for 3 seconds.



3. The LO in the Display goes off.

4. All sensor buttons are released again.

5. Now you can proceed operation as normal.

NOTICE! When the sensors have been locked, all sensors except ON/OFF are deactivated. You can switch off the appliance with the ON/OFF sensor in case of emergency, but you should unlock the sensors afterwards.

3.8 Timer

- ❖ The timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- The max. selectable period of time is 99 minutes.
- When the selected period of time exceeds 99 minutes, the timer will be set back to 0.

AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE:

1. Touch the SELECTION OF COOKING ZONE-sensor you want to control via the timer.



2. Touch the sensor button of the TIMER.



3. The INDICATOR OF THE TIMER will show in the timer display 10 and single digit 0 flashes.



4. Set the desired minutes using the + and - sensor.

- Touch + or - once to increase / decrease the value by 1 minute.



5. Touch the sensor button of the TIMER again, then the number to represent tens digit will flash.



6. Set the desired dozens of minutes using the + and - sensor.

- Touch + or - once to increase / decrease the value by 1 minute.



7. When you have finished the setting, the count-down of the set time starts. The display indicates the remaining time.



8. To indicate which cooking zone (upper / lower cooking zone) has been enabled a red dot next to the INDICATOR OF THE TIMER goes on.



7. When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.



⚠ WARNING! Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

DEACTIVATING OF THE TIMER FUNCTION:

1. Touch the **-** SENSOR to set the remaining time back to **0**.



2. The **TIMER FUNCTION** is deactivated when the display indicates **-00-**.

00

3.9 Residual heat warning

If the appliance has been operated for a while, the cooking zones will emit residual heat even after operation. In such a case the letter **"H"** is indicated.

3.10 Automatic switch-off

The automatic switch-off represents a safety component of your appliance. The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation. The default times are described on the schedule below.

The **default times** are described on the schedule below:

POWER LEVEL	AUTO SWITCH-OFF (HOURS)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Cooking guidelines

⚠ WARNING! 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.

⚠ WARNING! 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.

4.1 Cooking tips

- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ❖ Minimize 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.

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 from 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.

4.2 Power levels

POWER LEVEL:	SUITABILITY (EXAMPLES):
Level 1 - 2	➤ Delicate warming of small amounts of food. ➤ Melting of chocolate, butter etc. ➤ Food which burns quickly. ➤ Gentle simmering. ➤ Slow warming.
Level 3 - 4	➤ Reheating. ➤ Fast simmering. ➤ Rice.
Level 5 - 6	➤ Pancakes.
Level 7 - 8	➤ Sautéing. ➤ Pasta.
Level 9	➤ Asian-style. ➤ Frying. ➤ Reaching of the boiling point of soup / water.

4.3 Saving of 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!).
- ❖ You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

5. Cleaning and maintenance

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

⚠ WARNING! Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.

DETERGENTS:

- Do not use any abrasive detergents !
- Do not use any organic detergents !⁵
- Do not use essential oils !
- Never use solvents !

CLEANING OF THE 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.

⁵ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. ➤ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➤ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

CONTAMINATION OF THE CONTROL PANEL.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).2. Take away the contamination.3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth.4. Dry the sensors with kitchen paper.5. Connect the appliance to the mains again. | <p>The appliance may beep and automatically turn off. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.</p> |
|---|--|

6. Trouble shooting

EMERGENCY MEASURES:

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

ERROR

CAUSES

MEASURES

THE APPLIANCE CANNOT BE SWITCHED ON.

- | | |
|------------------------------|--|
| ➤ Break in the power supply. | ➤ 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 SENSORS DO NOT RESPOND.

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| ➤ The sensors are locked. | ➤ Unlock the sensors. |
|---------------------------|-----------------------|

THE SENSORS ARE DIFFICULT TO OPERATE.

- | | |
|--|---|
| ➤ Liquid on the sensors.
➤ You used your fingertip. | ➤ Dry the sensors.
➤ Use the bottom of your top phalanx. |
|--|---|

THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ You used unsuitable cookware with sharp edges.➤ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive. | <ul style="list-style-type: none">➤ Use suitable cookware.➤ Use suitable detergents. |
|--|---|

SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal. | <ul style="list-style-type: none">➤ This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction. |
|---|---|

THE APPLIANCE MAKES HUMMING NOISE WHEN USED ON A HIGH HEAT SETTING.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Caused by induction-cooking. | <ul style="list-style-type: none">➤ Normal operating condition, but the noise should decrease or disappear after decreasing the heat setting. |
|--|---|

NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">➤ The cooling-fan the appliance is equipped with protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off. | <ul style="list-style-type: none">➤ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running. |
|---|--|

COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone. | <ul style="list-style-type: none">➤ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone. |
|--|---|

THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED⁶ (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Technical malfunction. | <ul style="list-style-type: none">➤ Note the complete error-code, disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at |
|--|---|

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

⁶ depending on model

7. Error Code

- i** If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes.

Problem	Possible causes	What to do
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is overheated.	Stop cooking till the internal temperature back to normal. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.
E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.

8. Technical data

Model	Glass ceramic Hob
Control panel	Touch Control
Material	Glass ceramic
Cooking zones	4
Power of cooking zones front / rear	2*1800 W / 2*1200 W
Diameter of cooking zones	2*190 mm / 2*155 mm
Maximum power	6000 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	✓
Power levels	9 per cooking zone
Power cable	100 cm
Timer / adjustable time	✓ / up to 99 minutes
Dim. installation opening B*T in cm	56.00*52.00
Installation depth in cm	4.60
Dim. installation H*B*T in cm	5.00*59.00*52.00
Weight net / gross in kg	8.00 / 8.60

❖ Technical modifications reserved.

**20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.
The power in standby mode does not exceed 0,8 watts**

9. 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.

10. Guarantee conditions

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

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

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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



SERVICE INFORMATION



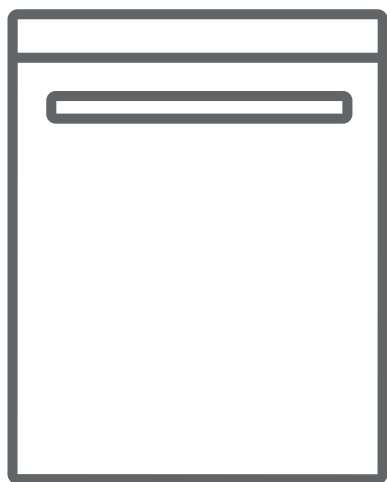
Wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
17.03.2025	03/17/2025



DE Geschirrspüler / Gebrauchsanweisung



WG5400

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

In dieser Gebrauchsanweisung finden Sie wichtige Sicherheitshinweise sowie Informationen zur Bedienung und Wartung Ihres Geräts.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	STROMSCHLAGGEFAHR	Gefährliche elektrische Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE.....	1
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	1
1.2 Hinweise zur Aufstellung	3
1.3 Hinweise zum Betrieb	3
2.AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN	5
2.1 Positionierung des Geräts	5
2.2 Wasseranschluss	5
2.3 Zulaufschlauch	5
2.4 Elektrischer Anschluss	6
3.TECHNISCHE DATEN	7
3.1 Gerät im Überblick.....	7
3.2 Technische Daten	7
4.GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN.....	9
4.1 Vor der ersten Verwendung	9
4.2 Salz einfüllen	9
4.3 Teststreifen	10
4.4 Wasserhärtetabelle.....	10
4.5 Wasserenthärtungssystem	10
4.6 Einstellungen	10
4.7 Reiniger verwenden.....	11
4.8 Reiniger einfüllen.....	11
4.9 Kombi-Reiniger verwenden	11
4.10 Klarspülmittel verwenden	11
4.11 Klarspülmittel einfüllen und einstellen.....	11
5.GESCHIRRSPÜLER BELADEN.....	13
5.1 Empfehlungen	13
5.2 Alternative Korbbe­ladungen	15
6.PROGRAMMÜBERSICHT	16
7.BEDIENFELD.....	17
7.1 Programm wechseln.....	17
7.2 Programm abbrechen.....	18
7.3 Gerät ausschalten	18

INHALT

8.REINIGUNG UND WARTUNG.....	20
8.1 Gerät und Filter reinigen.....	20
8.2 Sprüharme	20
9.FEHLERBEHEBUNG.....	22

1. SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

 Prüfen Sie Gerät und Verpackung auf eventuelle Beschädigungen. Sind Schäden erkennbar, das Gerät nicht einschalten! Kundendienst kontaktieren!

- Das Gerät auspacken wie angegeben. Die Verpackung vorschriftsgemäß entsorgen.

 Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

 Die Verpackung vom Gerät entfernen! Von Kindern fern halten!

 Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

 Spül- und Klarspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern halten!

 Nach dem Reinigungsprogramm können im Gerät Rückstände zurückbleiben. Kinder von geöffnetem Gerät fernhalten!

 Sicherstellen, dass Altgeräte nicht zur Falle für Kinder werden! Kinder schließen sich selbst im Innenraum alter Geräte ein! Um dies zu verhindern: Schloss unwirksam machen und Netzkabel abschneiden!

1.2 Hinweise zur Aufstellung

- Geeigneten und sicheren Aufstellungsort auswählen!
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Aufstellung und zum Anschließen des Geräts!
- Bei Reparaturen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden!

 Das Gerät vor dem Aufstellen von der Stromversorgung trennen!

 Aufstellung ausschließlich durch autorisierte Kundendiensttechniker!

 Sicherstellen, dass in Ihrer elektrischen Hausinstallation die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherungen installiert sind!

 Alle elektrischen Anschlüsse müssen mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

 Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen!

 Direkt an Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

 Die Steckdose muss auch nach der Aufstellung des Geräts zugänglich sein.

- Nach der Aufstellung, das Gerät einmal ohne Beladung laufen lassen.

 Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor Sie mit dem Aufstellen beginnen!

 Das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Schutzstecker anschließen.

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, durch einen Elektriker austauschen lassen! Lebensgefahr!

1.3 Hinweise zum Betrieb

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten ausgelegt. Nicht für andere Zwecke einsetzen! Bei gewerblicher Nutzung erlöschen alle Garantieansprüche.

 Nicht auf die geöffnete Tür stellen oder setzen. Keine Lasten auf die Tür stellen.

 Ausschließlich Spülmittel und Klarspülmittel verwenden, die für Spülmaschinen hergestellt wurden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für nicht bestimmungsgemäßen oder missbräuchlichen Gebrauch.

 Wasser aus dem Gerät nicht trinken!

 Keine chemischen Lösungsmittel in das Gerät einbringen! Explosionsgefahr!

- Kunststoffteile auf Hitzebeständigkeit testen, bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen.

 Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

 Keine Fremdkörper in das Gerät stellen! Körbe nicht überladen!

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verformungen im Innenraum des Geräts infolge missbräuchlicher Verwendung.

 Auf das Programmende warten, bevor Sie die Tür öffnen! Gefahr durch herausspritzendes heißes Wasser! Sicherheitsvorrichtungen sorgen für einen Programmstopp beim Öffnen der Tür.

 Die Tür des Geräts nicht geöffnet lassen! Unfallgefahr!

 Messer und andere scharfe Objekte nach unten gerichtet in den Besteckkorb stellen!

 Bei Modellen mit automatischem Türöffnungssystem wird bei aktiviertem Energiesparmodus am Programmende die Tür geöffnet. Um Schäden am Geschirrspüler zu vermeiden, innerhalb der ersten Minute nach dem automatischen Öffnen die Tür nicht zudrücken! Für eine effektive Trocknung, die Tür nach dem Programmende 30 Minuten geöffnet lassen! Wenn der Signalton für die automatische Türöffnung wiedergegeben wird, von der Tür fernhalten!

 Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden! Bei Nichtbeachtung erlöschen alle Garantieansprüche.

 Das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor mit den Reparaturarbeiten begonnen wird. Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel! Den Hahn für Zulaufwasser schließen.

 Bei Betrieb mit niedriger Spannung wird die Leistung des Geräts beeinträchtigt.

 Nach dem Programmende aus Sicherheitsgründen den Netzstecker ziehen.

 Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen berühren! Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel!

2. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

2.1 Positionierung des Geräts

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der leichtes Beladen und Entladen ermöglicht. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen die Umgebungstemperatur unter 0 °C fallen kann.

Lesen und beachten Sie alle Warnungen auf der Verpackung, bevor Sie die Verpackung entfernen und das Gerät aufstellen!

Das Gerät in der Nähe von Wasserhahn und Abfluss aufstellen. Beachten Sie, dass sich die Anschlüsse nach dem Aufstellen des Geräts nicht mehr ohne Weiteres korrigieren lassen.

Das Gerät nicht an Tür oder Bedienblende anheben/verschieben!

Um das Gerät herum genug Platz für ausreichende Bewegungsfreiheit lassen!



Sicherstellen, dass Zulauf- und Ablaufschlauch nicht gequetscht werden und nicht hängen bleiben. Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen! Auch nicht kurzzeitig!

Die Füße so einstellen, dass das Gerät gerade steht. Das Gerät auf einer glatten Fläche aufstellen. Bei Nichtbeachtung wird das Gerät nicht stabil stehen und die Tür wird sich nicht richtig schließen lassen.

2.2 Wasseranschluss

Wir empfehlen den Einbau eines Filters für das Zulaufwasser, um Schäden am Gerät durch Verunreinigungen auszuschließen (zum Beispiel durch Sand, Rost aus dem Leitungssystem). Mit einem Filter lassen sich auch Verfärbungen und Ablagerungen im Innenraum vermeiden.

Beachten Sie den Aufdruck auf dem Wasserzulaufschlauch!

Mit 25 ° gekennzeichnete Modelle dürfen nur mit maximal 25 °C warmem (kaltem) Wasser gespeist werden.

Für alle übrigen Modelle:

Kaltes Wasser bevorzugt; warmes Wasser max.

Temperatur 60 °C.

2.3 Zulaufschlauch



WARNUNG: Mitgelieferten Zulaufschlauch verwenden. Eventuell vorhandenen Zulaufschlauch eines Altgeräts NICHT verwenden.



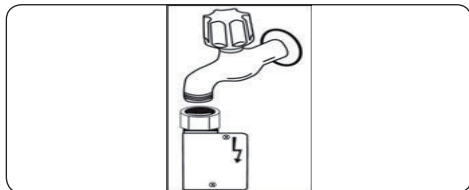
WARNUNG: Neuen Schlauch vor dem Anschließen mit Wasser spülen.



WARNUNG: Schlauch direkt an den Wasserhahn anschließen. Der Wasserdruck muss zwischen 0,03 MPa und 1 MPa liegen. Übersteigt der Wasserdruck in der Zuleitung 1 MPa, Überdruckventil zwischen Wasserhahn und Schlauch installieren.



WARNUNG: Nach dem Anschließen Wasserhahn ganz aufdrehen und System auf Leckagen prüfen. Nach jedem Spülprogramm Wasserhahn schließen.



WARNUNG: Einige Modelle werden mit Aquastop-System geliefert. Dieses nicht beschädigen und nicht knicken oder verdrehen.

2.4 Elektrischer Anschluss

 **WARNUNG:** Das Gerät ist für 220–240 V ausgelegt. Wenn Ihre Elektroinstallation mit 110 V arbeitet, schalten Sie einen Transformator 110/220 V (3000 W) zwischen.

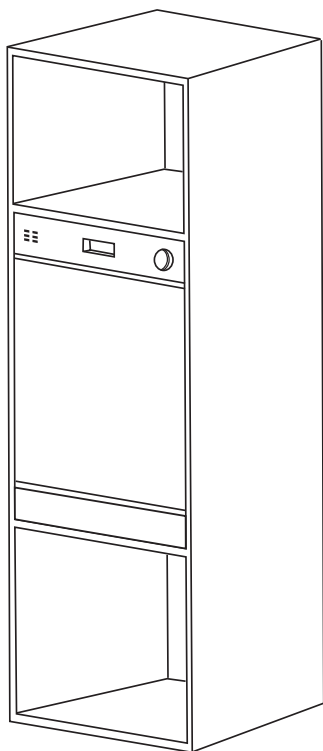
  **Schutzkontaktstecker des Geräts mit einer passenden Steckdose mit geeigneter Spannung und Stromstärke verbinden.**

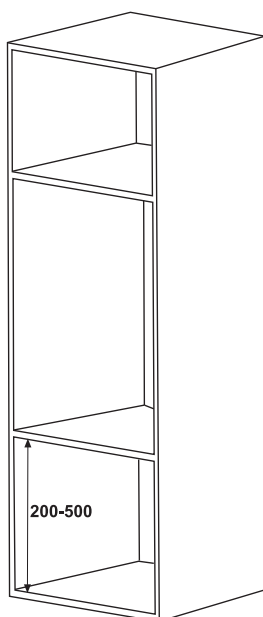
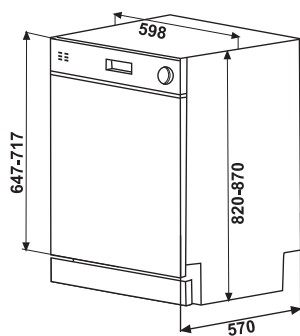
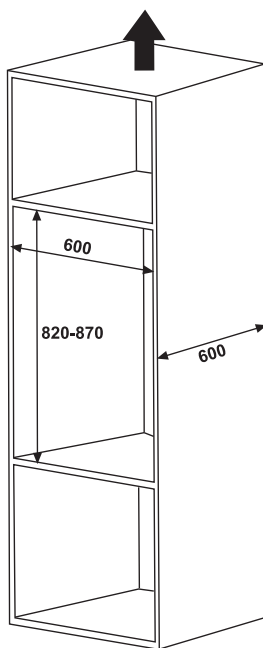
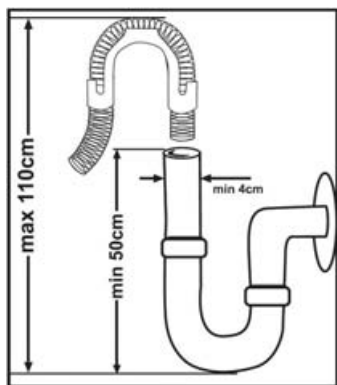
  **Ist keine Erdung vorhanden, diese von einem Elektriker nachrüsten lassen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden infolge fehlender Erdung.**

  **Der Stecker dieses Geräts kann je nach Zielland eine 13 A-Sicherung enthalten (zum Beispiel in Großbritannien oder Saudi-Arabien)**

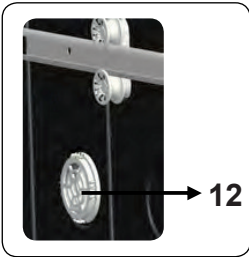
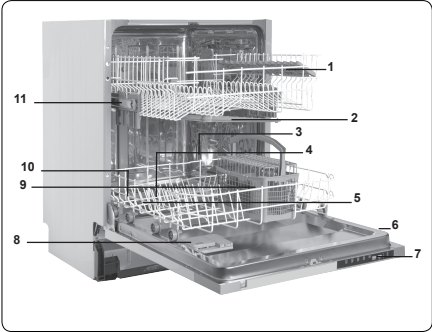
Montageanleitung für hocheinbaufähige Geschirrspüler

1. Die Montage des Einbaugeschirrspülers muss entsprechend der Bedienungs- und Installationsanleitung erfolgen.
2. Die Höhe des Montageortes (bezogen auf die Fußkante des Geschirrspülers im Hochschrank) darf nicht mehr als 500mm betragen.
3. Das Gewicht des Geschirrspülers sollte berücksichtigt werden. Das Material und Design sollten entsprechend ausgesucht werden.
4. Elektronische Geräte sollten nicht in der Schublade / im Fach / im Raum darunter genutzt werden.
5. Die Oberfläche, auf der die Geschirrspüler-Füße aufsitzen, sollte rau sein. Anderenfalls könnte es während der Nutzung des Geschirrspülers zu Problemen kommen.





3. TECHNISCHE DATEN



3.1 Gerät im Überblick

1. Oberer Korb mit Geschirrhaltern
2. Oberer Sprüharm
3. Unterer Korb
4. Unterer Sprüharm
5. Filter
6. Typenschild
7. Bedienblende
8. Fächer für Spülmittel und Klarspüler
9. Besteckkorb
10. Salzbehälter
11. Schienenstopper oberer Korb
12. Aktives Mini-Trocknungssystem: Dieses System sorgt für verbesserte Trocknung Ihres Geschirrs.

3.2 Technische Daten

Kapazität	13 Maßgedecke
Abmessungen (mm)	
Höhe	820-870 (mm)
Breite	598 (mm)
Tiefe	570 (mm)
Gewicht (netto)	33,100kg
Betriebsspannung / Netzfrequenz	220–240 V / 50 Hz
Stromaufnahme (A)	10 (A)
Leistungsaufnahme (W)	1900 (W)
Zulaufwasserdruck	Maximal:1 (MPa), Minimal:0,03 (MPa)

RECYCLING

- Einige Gerätekomponenten und Verpackungselemente sind wiederverwertbar.
- Kunststoffe sind mit den international vereinheitlichten Symbolen gekennzeichnet: (>PE<, >PP< usw.)
- Die Pappteile der Verpackung bestehen aus recycelter Pappe. Sie können für erneutes Recycling in Papiercontainern entsorgt werden.
- Einige Materialien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Abgabe an kommunalen Abfallsammlern!
- Informationen zur Entsorgung unterschiedlicher Materialien erhalten Sie bei Ihrem kommunalen Abfallsammlern.

VERPACKUNG UND UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackung schützt das Gerät während des Transports. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie wiederverwertbar sind. Der Einsatz wiederverwertbarer Materialien reduziert das Müllaufkommen und schont die natürlichen Ressourcen.

CE-Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften sowie die Anforderungen der genannten Normen erfüllen.

Entsorgung Ihres Altgeräts



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie es Ihrer kommunalen Sammelstelle für Elektroabfälle. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren kommunalen Behörden, bei Ihrem Entsorgungsunternehmen und bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

4. VOR VERWENDUNG DES GERÄTES

4.1. Vorbereitung Ihres Geschirrspülers auf die erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Strom- und Wasserversorgung den Werten entspricht, die vom Hersteller des Gerätes in den Installationsanweisungen gefordert werden.
- Das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Geräteinneren entfernen.
- Den Wasserenthärterstand einstellen.
- Den Klarspülbehälter auffüllen.

4.2 Salzverwendung (falls zutreffend)

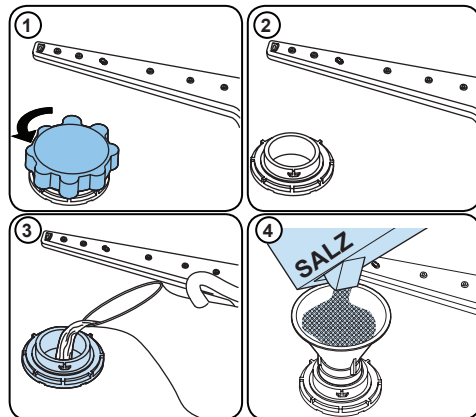
Für eine gute Spüleistung benötigt dieser Geschirrspüler weiches, d. h. entkalktes Wasser. Andernfalls kommt es zu Kalkablagerungen am Geschirr und im Innenraum des Gerätes. Dadurch wird die Leistung des Gerätes beim Spülen, Trocknen und Klarspülen negativ beeinträchtigt. Wenn Wasser durch das Wasserenthärtersystem fließt, werden die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen aus dem Wasser entfernt und das Wasser erreicht die Qualität, die für eine optimale Spüleistung erforderlich ist. Je nach Wasserhärtegrad des zulaufenden Wassers sammeln sich die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen schnell im Wasserenthärtersystem. Aus diesem Grund muss das Wasserenthärtersystem so aufgefrischt werden, dass es auch beim nächsten Spülgang wieder mit der gleichen optimalen Leistung arbeitet. Aus diesem Grund ist das Spezi­alsalz erforderlich.

Die Maschine darf nur mit speziellem Geschirrspülsalz zur Wasserenthärtung verwendet werden. Verwenden Sie keine feinkörnigen oder pulverförmigen Salze, die leicht löslich sind. Die Verwendung jeder anderen Art von Salz kann Ihre Maschine beschädigen.

4.3. Salz auffüllen

Zum Einfüllen des Enthärtungssalzes drehen Sie die Kappe des Salzbehälters gegen den Uhrzeigersinn auf. (1) (2) Das

Fach bei der ersten Inbetriebnahme mit 1 kg Salz und Wasser (3) randvoll füllen. Ein Trichter (4) vereinfacht das Einfüllen. Alle 20 bis 30 Durchläufe Salz in die Maschine nachfüllen (ca. 1 kg).



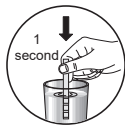
Nur bei der ersten Inbetriebnahme Salz in den Salzbehälter geben.

Verwenden Sie ausschließlich spezielles Enthärtungssalz für den Gebrauch in Geschirrspülern.

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler starten, füllt sich der Salzbehälter mit Wasser. Füllen Sie das Enthärtungssalz daher vor dem Start Ihrer Maschine ein.

Falls das Enthärtungssalz überläuft und Sie die Maschine nicht sofort starten, schützen Sie Ihre Maschine vor Korrosion, indem Sie ein kurzes Spülprogramm ausführen.

4.4. Teststreifen

Wasserhahn öffnen, Wasser laufen lassen (1 Min.).	Streifen in das Wasser halten (1 s.).	Streifen schütteln.	Warten (1 Min.).	Härtegrad Ihrer Maschine auf den ermittelten Wert einstellen.
				1  2  3  4  5  6 

HINWEIS: Die werkseitige Härtegradeinstellung ist "3". Falls Sie Brunnenwasser nutzen oder der Härtegrad 90 dF übersteigt, sollten Sie eine Filter- oder Aufbereitungsanlage verwenden.

4.5. Wasserhärte-tabelle

Stufe	Deutsche Härte (dH)	Französische Härte (dF)	Britische Härte (dE)	Anzeige
1	0 - 5	0 - 9	0 - 6	Die LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	6 - 11	10 - 20	7 - 14	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	12 - 17	21 - 30	15 - 21	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	18 - 22	31 - 40	22 - 28	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	23 - 31	41 - 55	29 - 39	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.
6	32 - 50	56 - 90	40 - 63	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

4.6. Wasserenthärtungssystem

Der Geschirrspüler ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet, der die Härte des Leitungswassers verringert. Den Härtegrad Ihres Leitungswassers erfahren Sie bei Ihrem Versorgungsunternehmen oder mit Hilfe eines Teststreifens (falls verfügbar).

4.7. Einstellung

Gehen Sie wie folgt vor, um den Salzgehalt zu ändern:

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs einmal blinken.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

4.8. Gebrauch von Spülmitteln

Verwenden Sie nur spezielle Spülmittel für Haushalts-Geschirrspüler. Bewahren Sie Spülmittel an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

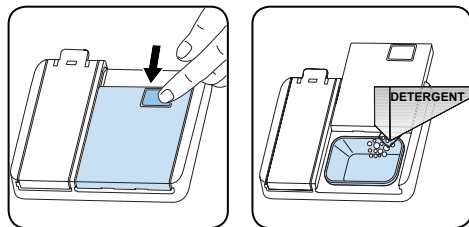
Geben Sie für optimale Leistung genau die empfohlene Menge Spülmittel für das ausgewählte Programm hinzu. Die benötigte Spülmittelmenge hängt vom Zyklus, der Lademenge und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs ab.

Füllen Sie nicht mehr Spülmittel als erforderlich in das Spülmittelfach ein, da dies sonst weißliche Streifen oder bläuliche Schlieren auf Glas und Geschirr sowie Glaskorrosion verursachen könnte. Eine fortgesetzte Verwendung von zu viel Spülmittel kann zu Maschinenschäden führen.

Die Verwendung von zu wenig Spülmittel kann zu einer schlechten Reinigung und bei hartem Wasser zu weißlichen Schlieren führen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Anweisungen des Spülmittelherstellers.

4.9. Spülmittel einfüllen

Verschieben Sie die Verriegelung zum Öffnen des Behälters und füllen Sie das Spülmittel ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn fest, sodass er einrastet. Der Behälter sollte unmittelbar vor Beginn jedes Programmes aufgefüllt werden. Falls das Geschirr stark verschmutzt ist, geben Sie zusätzliches Spülmittel in die Vorspülkammer.



4.10. Kombinierte Reiniger

Diese Produkte sollten entsprechend den Herstelleranweisungen genutzt werden. Kombinierte Reiniger dürfen nie direkt in die Maschine oder in den Besteckkorb gefüllt werden.

Kombinierte Reiniger enthalten je nach Kombination nicht nur Spülmittel, sondern auch Klarspüler, Salzersatzstoffe und zusätzliche Komponenten.

Wir empfehlen, kombinierte Reiniger nicht in Kurzprogrammen zu verwenden. Bei solchen Programmen sollten Sie Spülmittel in Pulverform einsetzen.

Falls bei der Benutzung kombinierter Reiniger Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Spülmittelhersteller.

Wenn Sie die Verwendung kombinierter Spülmittel einstellen, müssen Sie sicherstellen, Wasserhärte und Klarspüler auf passende Werte einzustellen.

4.11. Klarspüler

Ein Klarspüler hilft, das Geschirr streifen- und fleckenfrei zu trocknen. Damit Ihre Utensilien fleckenfrei und Ihre Gläser klar werden, ist Klarspüler unumgänglich. Der Klarspüler wird während der Heißspülphase automatisch hinzugegeben. Wenn die Dosierung des Klarspülers zu niedrig eingestellt ist, bleiben weißliche Flecken auf dem Geschirr zurück, das Geschirr trocknet nicht richtig und wird nicht sauber gespült. Wenn Sie zu viel Klarspüler dosieren, entstehen bläuliche Schichten auf Glas und Geschirr.

4.12. Klarspüler einfüllen und einstellen

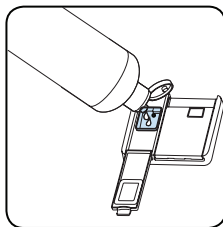
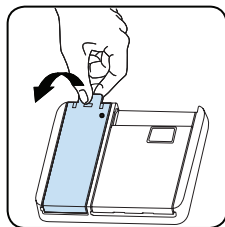
Öffnen Sie die Kappe des Klarspülerbehälters, um ihn zu befüllen. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Klarspüler und schließen Sie die Kappe. Achten Sie darauf, den Behälter nicht übermäßig zu füllen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler auf.

Gehen Sie wie folgt vor, um den Klarspülergehalt zu ändern:

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs zweimal blinken. Die Klarspüleinstellung richtet sich nach der Wasserhärteeinstellung.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

Die werkseitige Klarspülerstufe ist "4".

Erhöhen Sie die Stufe, falls das Geschirr nicht richtig getrocknet wird oder fleckig ist. Verringern Sie die Stufe, falls sich blaue Flecken am Geschirr bilden.



Stufe	Klarspülerdosis	Anzeige
1	Kein Klarspüler wurde ausgegeben	Die LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	1 Dosis wird ausgegeben	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	2 Dosen werden ausgegeben	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	3 Dosen ausgegeben	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	4 Dosen ausgegeben	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

5. GESCHIRRSPÜLER BELADEN

Für beste Ergebnisse befolgen Sie diese Laderichtlinien.

Die Beladung Ihres Haushaltsgeschirrspülers bis zu der vom Hersteller angegebenen Kapazität trägt zur Energie- und Wassereinsparung bei.

Das manuelle Vorspülen von Geschirrtteilen führt zu erhöhtem Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen. Sie können Tassen, Gläser, Stielgläser, kleine Teller, Schüsseln usw. in den oberen Korb stellen. Lehnen Sie langstielige Gläser nicht aneinander, da sie andernfalls instabil und beschädigt werden können.

Langstielige Gläser sollten an den Korbrand, die Ablage oder den Glasträger angelehnt werden und dürfen keine anderen Gegenstände berühren.

Stellen Sie alle Behälter wie Tassen, Gläser und Töpfe mit der Öffnung nach unten in den Geschirrspüler, da sich sonst Wasser darin sammelt.

Wenn die Maschine über einen Besteckkorb verfügt, sollten Sie das Besteckgitter verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Stellen Sie alles große Geschirr (Töpfe, Pfannen, Deckel, Teller, Schüsseln usw.) und sehr schmutzige Gegenstände in das untere Regal.

Geschirr und Besteck sollten nicht übereinander gestellt werden.

! WARNUNG: Achten Sie darauf, die Rotation der Sprüharme nicht zu behindern.

! WARNUNG: Achten Sie darauf, dass nach dem Einfüllen des Geschirrs das Öffnen des Waschmittelbehälters nicht verhindert wird.

5.1. Empfehlungen

Entfernen Sie grobe Rückstände auf dem Geschirr, bevor Sie es in die Maschine stellen. Starten Sie die Maschine, wenn sie voll ist.



Überladen Sie die Laden nicht und stellen Sie kein Geschirr in den falschen Korb.

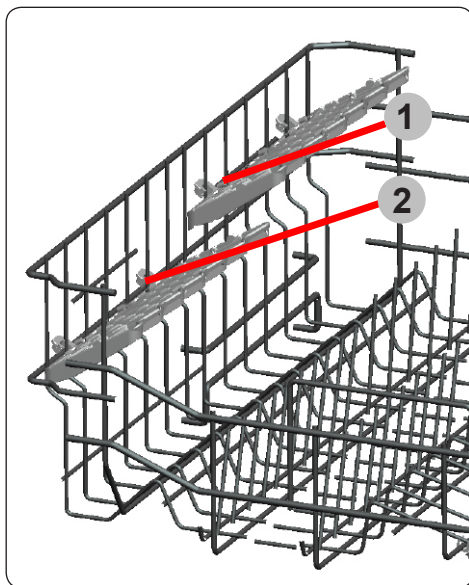


! WARNUNG: Zur Vermeidung von Verletzungen sollten Besteckteile und Messer mit langem Griff und scharfen Spitzen wie Serviergabeln, Brotmesser usw. immer mit dem scharfen oder spitzen Ende nach unten oder waagrecht eingelegt werden.

Höhenverstellbare Geschirrhalter

(Stecksystem)

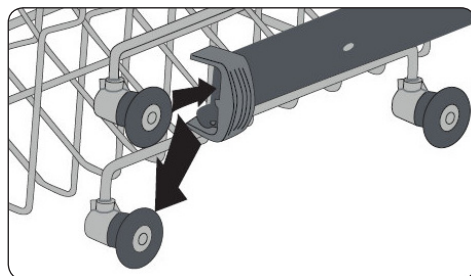
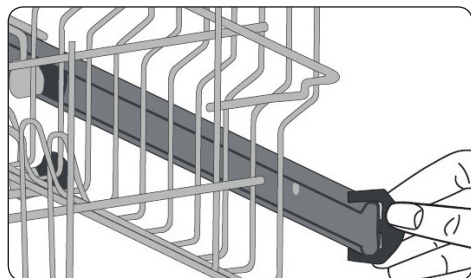
Gläser und Tassen können unter oder auf die höhenverstellbaren Geschirrhalter gestellt werden. Die Geschirrhalter lassen sich in 2 verschiedenen Höhen anbringen. Besteckteile und Küchenutensilien können auch horizontal auf die Geschirrhalter gelegt werden.



Oberer Korb

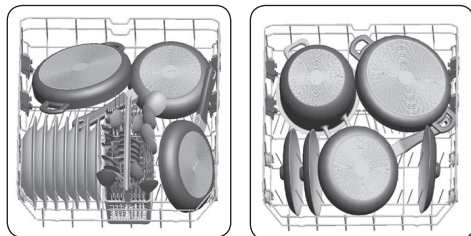
Höhe einstellen

Die Stopper an den Schienenenden zu den Seiten drehen (wie im Bild unten gezeigt), dann den Korb herausziehen und abnehmen. Die Radpositionen ändern, dann den Korb wieder auf die Schiene setzen und die Stopper schließen. Wenn sich der obere Korb auf der erhöhten Position befindet, können große Teile wie Pfannen in den unteren Korb gestellt werden.

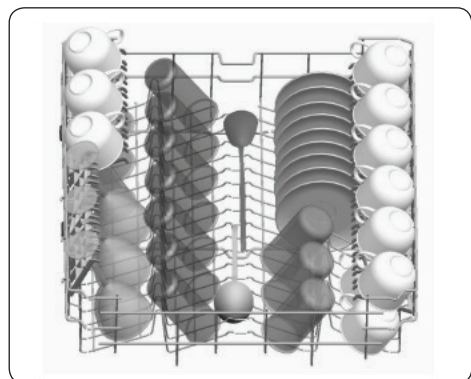


5.2 Alternative Korbbelastungen

Unterer Korb

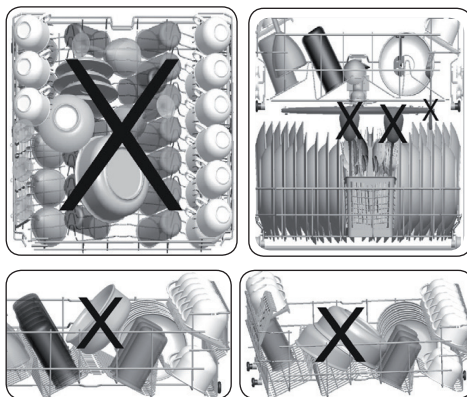


Oberer Korb



Falsche Beladungen

Falsche Beladung kann zu schlechter Spül- und Trockenleistung führen. Bitte beachten Sie für gute Spülergebnisse die Empfehlungen des Herstellers.



Beispiele für Geschirrspüler ungeeignete Teile

- Zigarettenasche, Kerzenreste, Schuhcreme, Farbe, Chemikalien, Teile aus Eisenlegierungen.
- Gabeln, Löffel und Messer mit Griffen aus Holz, Knochen, Elfenbein oder mit Perlmutterbeschichtung; geklebte Teile, Teile, die mit scheuernden, sauren oder basischen Chemikalien verunreinigt sind.
- Temperaturempfindliche Kunststoffe, kupfer- oder zinnbeschichtete Behälter.
- Aluminium- und Silberobjekte.
- Einige empfindliche Gläser, bemaltes Porzellan, bestimmte Kristallobjekte, geklebtes Besteck, Bleikristallgläser, Schneidebretter, Kunstfaserteile.
- Absorbierende Teile wie Schwämme und Küchentücher.



WICHTIG: Kaufen Sie zukünftig geschirrspülergeeignete Küchengeräte.

Hinweise für Testinstitute

Für Hinweise zu Vergleichsprüfungen gemäß EN-Normen und eine Gebrauchsanweisung in elektronischer Form senden Sie bitte Modellbezeichnung und Seriennummer an folgende Adresse: dishwasher@standardtest.info

6. PROGRAMMTABELLE

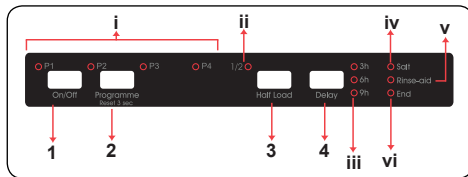
	P1	P2		P3	P4
Programmname:	Öko	Intensiv 65°C (modellabhängig)	Auto (modellabhängig)	Super, 50 Min.	Vorspülen
Art der Verschmutzung:	Standardprogramm für normal verschmutztes, täglich verwendetes Geschirr mit reduziertem Energie- und Wasserverbrauch.	Geeignet für stark verschmutztes Geschirr.	Auto-Programm für stark verschmutztes Geschirr.	Geeignet zur schnelleren Reinigung von normal verschmutztem, täglich verwendetem Geschirr.	Geeignet zum Abspülen von Geschirr, das Sie später spülen möchten.
Verschmutzungsgrad:	Mittel	Stark	Stark	Mittel	Leicht
Spülmittelmenge: A: 25 cm³ B: 15 cm³	A	A	A	A	-
Programmdauer (Std:Min)	03:25	01:57	01:25 - 01:57	00:50	00:15
Stromverbrauch (kWh/Zyklus)	0.937	1.700	1.450-1.700	1.100	0.020
Wasserverbrauch (l/Zyklus)	12.0	17.2	11.9-17.2	12.0	4.5

- Die Programmdauer kann sich je nach Geschirrmenge, Wassertemperatur, Umgebungstemperatur und ausgewählten Zusatzfunktionen ändern.
- Die für andere als das Öko-Programm angegebenen Werte sind nur Richtwerte.
- Wenn Ihr Modell mit einem Trübungssensor ausgestattet ist, hat es statt des Intensivprogramms ein Autoprogramm.
- Das Öko-Programm dient zur Reinigung von normal verschmutztem Geschirr, da es für diese Verwendung das effizienteste Programm im Hinblick auf seinen kombinierten Energie- und Wasserverbrauch ist. Darüber hinaus wird es zur Beurteilung der Einhaltung der Ökodesign-Gesetzgebung der EU verwendet.
- Das Spülen von Geschirr in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Gebrauchsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand, wenn die Maschine nach den Anweisungen des Herstellers benutzt wird.
- Verwenden Sie bei Kurzprogrammen nur pulverförmiges Spülmittel.
- Kurzprogramme beinhalten keinen Trocknungsschritt.
- Zur Unterstützung der Trocknung sollten Sie die Tür nach Abschluss des Programmes leicht öffnen.
- Sie können auf die Produktdatenbank mit den Modellinformationen zugreifen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett einlesen.



HINWEIS: Gemäß den EU-Verordnungen 1016/2010 und 1059/2010 dürfen die Energieverbrauchswerte des Eco-Programms abweichen. Diese Tabelle entspricht den Verordnungen 2019/2022 und 2017/2022.

7. DAS BEDIENFELD



1. Ein-/Austaste
2. Programmauswahltaste

- i. Programm-LEDs
3. Halbe Ladung-Taste
- ii. Halbe Ladung-LED
4. Verzögerungstaste
- iii. Verzögerungs-LEDs
- iv. Salzanzeige
- v. Klarspüleranzeige
- vi. Programmende-Anzeige

1. Ein-/Austaste

Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Ein-/Austaste ein. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Programmende-Anzeige (vi) auf.

2. Programmauswahltaste

Wählen Sie ein passendes Programm für Ihr Geschirr aus, indem Sie die Programmwahl-Taste drücken.

Die dem ausgewählten Programm entsprechende LED (i) leuchtet auf und die Programmende-Anzeige (vi) erlischt. Das Programm startet automatisch, wenn die Tür geschlossen wird.

3. Halbe Ladung-Taste

Drücken Sie zum Reduzieren der Programmdauer und folglich zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs die Halbe Ladung-Taste. Wenn die Option Halbe Ladung gewählt ist, leuchtet die Halbe Ladung-LED (ii) auf.

4. Verzögerungstaste

Drücken Sie zum Verzögern der Startzeit eines Programmes um 3, 6 oder 9 Stunden die Verzögerungstaste. Durch einmaliges

Drücken wird die Startzeit um 3 Stunden, durch zweimaliges Drücken um 6 Stunden und durch dreimaliges Drücken um 9 Stunden verzögert. Drücken Sie zum Ändern oder Abbrechen der verzögerten Startzeit die Verzögerungstaste. Die Verzögerungs-LED (iii), die der verbleibenden Verzögerungsdauer (3h, 6h, 9h) entspricht, leuchtet. Wenn Sie die Maschine ausschalten, während der Verzögerungstimer aktiv ist, wird die Verzögerungszeit aufgehoben.

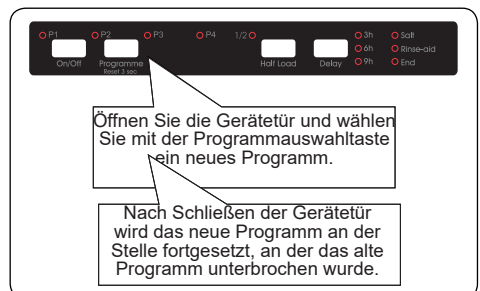
HINWEIS: Wenn Sie sich entscheiden, das ausgewählte Programm nicht zu starten, beachten Sie die Abschnitte „Programm ändern“ und „Programm abbrechen“.

HINWEIS: Wenn sich nicht genügend Salz im Behälter befindet, zeigt die Kein-Salz-Warnleuchte (iv) an, dass der Salzbehälter leer ist.

HINWEIS: Wenn sich nicht genügend Klarspüler im Behälter befindet, zeigt die Kein-Klarspüler-Warnleuchte (v) an, dass der Klarspüler-Behälter leer ist.

7.1 Ein Programm ändern

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs ändern möchten.



HINWEIS: Vermeiden Sie herausspritzendes Wasser, indem Sie die Gerätetür zunächst nur einen Spalt weit öffnen.

7.2 Ein Programm abbrechen

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs abbrechen möchten.

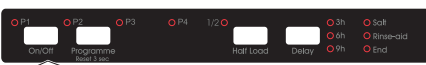
Beim Öffnen der Gerätetür leuchtet die zum zuletzt ausgewählten Programm gehörende Leuchte auf.



Halten Sie die Programmauswahltaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Programmende-Anzeige blinkt und die Programmleuchte erlischt.

Das Abpumpen beginnt nach Schließen der Gerätetür und wird 30 Sekunden lang fortgesetzt. Ein Summer erklingt 5-mal, wenn ein Programm abgebrochen wird, die Programmende-Anzeige leuchtet auf.

Maschine ausschalten



Die Programmende-Anzeige leuchtet, sobald ein Programm abgeschlossen ist. Zudem werden 5 Signaltöne ausgegeben. Anschließend können Sie Ihre Maschine über die Ein-/Aus-taste abschalten.

Ziehen Sie den Stecker heraus und drehen Sie den Wasserhahn zu.

HINWEIS: Öffnen Sie die Tür nicht vor Abschluss eines Programmes.

HINWEIS: Falls die Gerätetür geöffnet wird oder ein Stromausfall eintritt, setzt die Maschine das Programm fort, sobald die Tür wieder geschlossen wird oder der Stromausfall vorüber ist.

HINWEIS: Falls während des Trocknens ein Stromausfall eintritt oder die Gerätetür geöffnet wird,

endet das Programm. Das Gerät ist dann zur Auswahl eines neuen Programmes bereit.

Summer einrichten

Gehen Sie zum Ändern der Summerlautstärke wie unten beschrieben vor:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Programm (2) und Halbe Ladung (3) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn die Toneinstellung erkannt wird, ertönt ein langer Summer und das Display zeigt den zuletzt eingestellten Pegel von "S0" bis "S3" an.
- Zum Verringern der Summerlautstärke drücken Sie die Programmtaste (2). Zum Steigern der Summerlautstärke drücken Sie die Halbe Ladung-Taste (3).
- Nach Ändern der Summerlautstärke leuchten die entsprechenden, in der Tabelle unten aufgeführten LEDs auf.

Summerlautstärke	LEDs			
	1/2	3 h	6 h	9 h
S0				X
S1			X	X
S2		X	X	X
S3	X	X	X	X

- Zum Speichern der gewählten Summerlautstärke schalten Sie das Gerät aus.

„S0“ bedeutet, dass keine Tonausgabe erfolgt. Die Werkseinstellung ist S3.

Stromsparmodus Gehen Sie zum Aktivieren oder Deaktivieren des Energiesparmodus wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Halbe Ladung (3) und Programm (4) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Nach 3 Sekunden zeigt die Maschine die letzte Einstellung an.
- Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist, leuchten die LEDs P1, P2 und 1/2.

In diesem Modus schaltet sich die Innenbeleuchtung 4 Minuten nach dem Öffnen der Tür aus, und das Gerät schaltet sich nach 15 Minuten ohne Aktivität aus, um Energie zu sparen.

4. Bei deaktiviertem Stromsparmmodus leuchten die LEDs P1 und P2. Wenn der Energiesparmodus deaktiviert ist, leuchtet die Innenbeleuchtung so lange, wie die Tür geöffnet ist, und das Gerät ist immer eingeschaltet, sofern es nicht vom Benutzer ausgeschaltet wird.

5. Um die gewählte Einstellung zu speichern, schalten Sie das Gerät aus.

In der Werkseinstellung ist der Energiesparmodus aktiv.

Infoled 2.1 (je nach Modell)

LED-Anzeige	Zustand der Maschine
Rot, dauerleuchtend	Die Maschine führt ein Programm aus.
Rot, blinkend	Ein Programm wurde abgebrochen.
Rot, schnell blinkend	Die Maschine ist gestört. Siehe Abschnitt „ Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme “.
Grün, dauerleuchtend	Ein Programm ist beendet.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung Ihres Geschirrspülers ist wichtig, um seine Lebensdauer zu sichern. Sorgen Sie dafür, dass die Wasserenthärtungseinstellung (falls vorhanden) korrekt vorgenommen und die richtige Menge an Reinigungsmittel verwendet wird, um Kalkablagerungen zu vermeiden. Füllen Sie das Salzfach nach, wenn die Salzsensiorleuchte aufleuchtet.

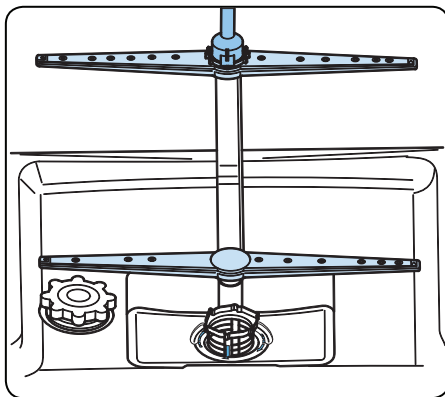
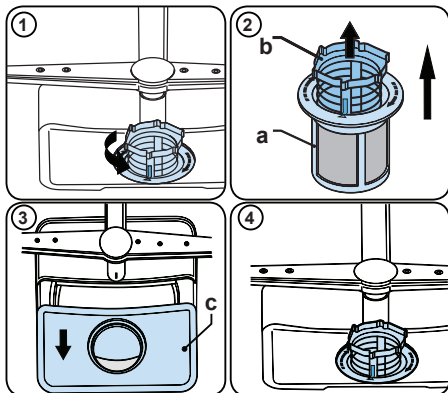
Im Laufe der Zeit können sich in Ihrem Geschirrspüler Fett- und Kalkablagerungen bilden. In diesem Fall:

- Füllen Sie das Waschmittelfach, aber laden Sie kein Geschirr ein. Wählen Sie ein Hochtemperaturprogramm und lassen Sie den Geschirrspüler leer laufen. Wenn Ihr Geschirrspüler dadurch nicht ausreichend gereinigt wird, verwenden Sie ein für Geschirrspüler geeignetes Reinigungsmittel.
- Um die Lebensdauer Ihres Geschirrspülers zu verlängern, reinigen Sie ihn regelmäßig einmal im Monat.
- Wischen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Rückstände oder Fremdkörper zu entfernen.

8.1. Filter

Reinigen Sie Filter und Sprüharme mindestens einmal pro Woche. Sind noch Speisereste am Grob- und Mikrofilter vorhanden, nehmen Sie die Filter heraus und reinigen Sie sie gründlich unter fließendem Wasser.

- a) Mikrofilter b) Grobfilter
c) Metallfilter



Drehen Sie die Filterkombination zum Entfernen und Reinigen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie durch Anheben nach oben heraus (1). Ziehen Sie den Grobfilter aus dem Mikrofilter heraus (2). Ziehen Sie dann den Metallfilter (3) heraus und entfernen Sie ihn. Spülen Sie den Filter mit viel Wasser ab, bis er frei von Rückständen ist. Bauen Sie die Filter wieder zusammen. Setzen Sie den Filtereinsatz wieder ein und arretieren Sie ihn im Uhrzeigersinn (4).

- Lassen Sie den Geschirrspüler niemals ohne die Filter laufen.
- Werden die Filter nicht richtig eingesetzt, reduziert sich die Reinigungswirkung.
- Damit die Maschine einwandfrei läuft, müssen die Filter sauber sein.

8.2. Sprüharme

Stellen Sie sicher, dass die Sprühlöcher nicht verstopft sind und dass keine Speisereste oder Fremdkörper an den Sprüharmen kleben. Falls es zu Verstopfungen kommt, entfernen Sie die Sprüharme und reinigen Sie sie unter Wasser. Zum Abnehmen des oberen Sprüharms lösen Sie die Mutter, die ihn in Position hält, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen. Diese Mutter muss nach dem Einsetzen des oberen Sprüharms wieder festgezogen werden.

8.3 Abwasserpumpe

Große Lebensmittelreste oder Fremdkörper, die nicht von den Filtern aufgefangen wurden, können die Abwasserpumpe blockieren. Das Spülwasser steht dann höher als der Filter.

 Warnung, Gefahr von Schnittverletzungen!

Achten Sie beim Reinigen der Abwasserpumpe darauf, dass Sie sich nicht an Glasscherben oder spitzen Gegenständen verletzen.

In diesem Fall:

1. Trennen Sie als Erstes das Gerät von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie Körbe heraus.
3. Entfernen Sie die Filter.
4. Entfernen Sie alles Wasser, bei Bedarf mit einem Schwamm.
5. Überprüfen Sie den Bereich und entfernen Sie alle Fremdkörper.
6. Setzen Sie die Filter wieder ein.
7. Setzen Sie die Körbe wieder ein.

9. FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Programm startet nicht.	Der Netzstecker des Geschirrspülers ist nicht eingesteckt.	Geschirrspüler an Stromversorgung anschließen.
	Geschirrspüler nicht eingeschaltet.	EIN/AUS-Taste drücken, um Geschirrspüler einzuschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen.
	Zulaufwasserhahn ist geschlossen.	Zulaufwasserhahn öffnen.
	Tür des Geschirrspülers ist geöffnet.	Tür des Geschirrspülers schließen.
	Zulaufschlauch und Gerätefilter verstopft.	Zulaufschlauch und Gerätefilter auf Verstopfung prüfen.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	Ablaufschlauch verstopft oder verdreht.	Ablaufschlauch prüfen. Gegebenenfalls leeren oder Verdrehung lösen.
	Filter verstopft.	Filter reinigen.
	Programm ist noch nicht abgeschlossen.	Warten, bis das Programm vollständig abgearbeitet ist.
Gerät hält mitten im Programm an.	Stromausfall.	Netzstromversorgung prüfen.
	Störung bei Zulaufwasser.	Wasserhahn prüfen.
Während des Spülvorgangs sind Kippel- und Schlaggeräusch zu hören.	Sprüharm schlägt an ein Geschirrtteil im unteren Korb an.	Problematische Teile anders positionieren oder herausnehmen.
Am Geschirr bleiben Essensreste zurück.	Geschirr nicht korrekt positioniert. Betroffene Geschirrtteile werden vom Sprühwasser nicht erreicht.	Körbe nicht überladen.
	Geschirrtteile lehnen aneinander.	Hinweise im Abschnitt zum Beladen des Geschirrspülers beachten.
	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Falsches Spülprogramm ausgewählt.	Wählen Sie mithilfe der Programmübersicht das optimale Programm aus.
	Sprüharme sind mit Essensresten verstopft.	Sprühöffnungen der Sprüharme mit spitzem Werkzeug reinigen.
	Filter oder Abwasserpumpe verstopft oder Filter falsch eingebaut.	Ablaufschlauch und Filter auf korrekten Sitz prüfen.

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Weiße Rückstände auf dem Geschirr.	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Dosierung von Klarspülmittel bzw. Wasserenthärter zu niedrig eingestellt.	Klarspülmittelmenge bzw. Wasserenthärtungsstufe erhöhen.
	Hohe Wasserhärte.	Wasserenthärtungsstufe erhöhen, Salz nachfüllen.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
Geschirr trocknet nicht.	Keine Trocknungsoption ausgewählt.	Programm mit Trocknung auswählen.
	Klarspülmitteldosierung zu niedrig eingestellt.	Klarspülmitteldosierung erhöhen.
Rostflecken auf dem Geschirr.	Mangelhafte Edelstahlqualität.	Nur geschirrspülerfestes Geschirr/Besteck verwenden.
	Hohe Salzkonzentration im Wasser.	Wasserhärtegrad anpassen mithilfe der Wasserhärte-tabelle.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
	Beim Nachfüllen von Salz zu viel Salz daneben geschüttet.	Beim Nachfüllen von Salz Einfülltrichter verwenden.
	Ungenügende Erdung.	Unverzüglich Elektriker kontaktieren.
In der Spülmittelkammer bleibt Spülmittel zurück.	Als das Spülmittel eingegeben wurde, war die Kammer noch feucht.	Spülmittelkammer trocknen, bevor Spülmittel eingegeben wird.

Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme

FEHLERCODE					MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
P1	P2	1/2	3 h	6 h		
					Störung des Wassereinlasssystems	Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn aufgedreht ist und Wasser läuft.
						Trennen Sie den Einlassschlauch vom Wasserhahn und reinigen Sie den Filter des Schlauchs.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
					Störung des Drucksystems	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Wasser läuft ständig in das Gerät	Drehen Sie den Wasserhahn zu und wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Wasser kann nicht abgepumpt werden	Möglicherweise sind Wasserablauschlauch oder Filter verstopft.
						Brechen Sie das Programm ab.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehlerhaftes Heizelement	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Überlauf	Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, schließen Sie die Wasserzufuhr.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehler in der Elektronik	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Überhitzung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehlerhafter Wärmesensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Spannung zu hoch	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Spannung zu niedrig	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Installation und Reparaturen sollten nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus Handlungen nicht autorisierter Personen ergeben. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass bei Reparaturen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

Unsachgemäße Reparaturen oder die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen können erhebliche Schäden verursachen und den Benutzer erheblichen Gefahren aussetzen.

Die Kontaktinformationen unseres Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieses Dokuments.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der Ökodesign-Verordnung können für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum in Verkehr gebracht wurde, über den Kundendienst bezogen werden.

<https://www.hk-appliances.com/de/start.html>



52325523 R36





Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

WR2202

Einbau-Kühl-Gefrierkombination
Built-in Freezer - Fridge
Encastrable Congélateur - Réfrigérateur
Ingebouwde Vriezer - Koelkast

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Im Betrieb	7
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	9
2.1 Abmessungen	10
3 VERWENDEN DES GERÄTS	11
3.1 Thermostateinstellung	11
3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	11
3.3 Zubehör	12
3.3.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i>	12
3.3.2 Der Frischeregler <i>(In einigen Modellen)</i>	12
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	13
4.1 Kühlteil	13
4.2 Gefrierteil	14
5 REINIGUNG UND WARTUNG	16
5.1 Abtauen	17
6 VERSAND UND UMSETZUNG	18
6.1 Transportieren und Umstellen	18
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	18
8 ENERGIESPARTIPPS	20
9 TECHNISCHE DATEN	20
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE	21
11 KUNDENDIENST	21

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

! WARNUNG: Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

! WARNUNG: Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

! WARNUNG: Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

! WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

! WARNUNG: Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

! WARNUNG: Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

! WARNUNG: Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

🔥 Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Dieser Stecker muss an eine speziell geerdete Steckdose (mindestens 16 Ampere) angeschlossen

werden. Wenn keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen

mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 100 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag

verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen

Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ



können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

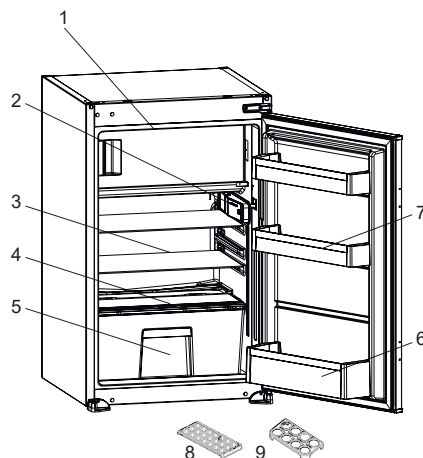
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.



Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

- 1) Gefrierteiltür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eiswürfelschale
- 9) Eierhalter

** bei bestimmten Modellen*

Allgemeine Hinweise:

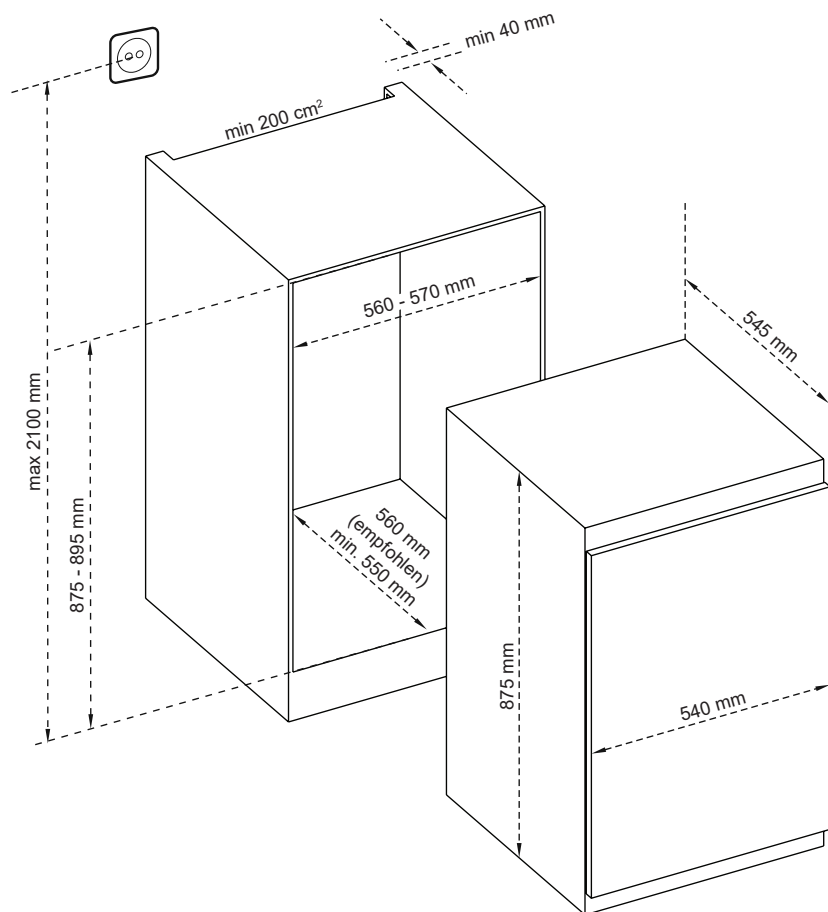
Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen

* 875 - 883 für Metallabdeckung



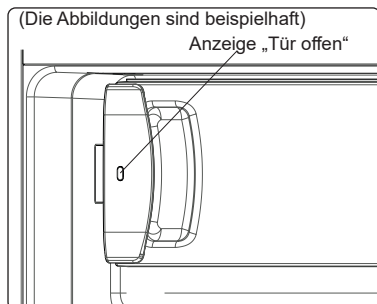
3 VERWENDEN DES GERÄTS

Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

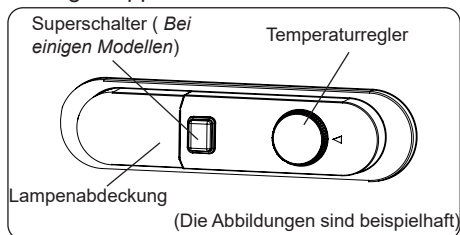


Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierteil Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

Wichtiger Hinweis: Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



Thermostateinstellungen

- 1 – 2 :** Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln
- 3 – 4 :** Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln
- 5 :** Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatknopf in die normale Gebrauchsposition zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekompontenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

Klimaklasse und -definition:

T (tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

N (temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

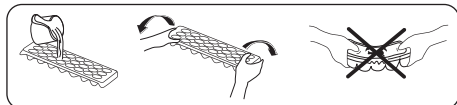
SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.3 Zubehör

Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

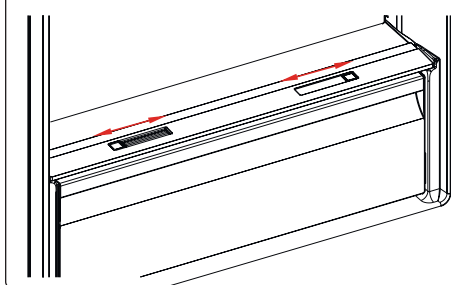
3.3.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.

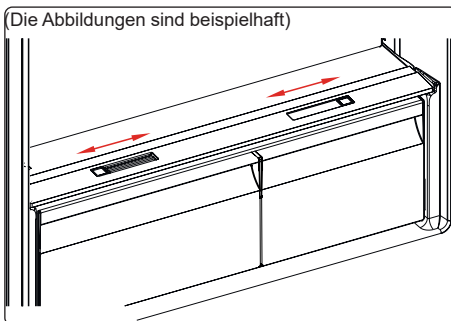


3.3.2 Der Frischeregler (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern. Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden. Hinweis: Legen Sie keine Lebensmittel auf den Luftfeuchtigkeitsregler.

4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.

- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlteil erhalten bleibt.

- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsfach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

HINWEIS:



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.

- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hühnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3
 HINWEIS: Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.		

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Geräterstecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser

in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.

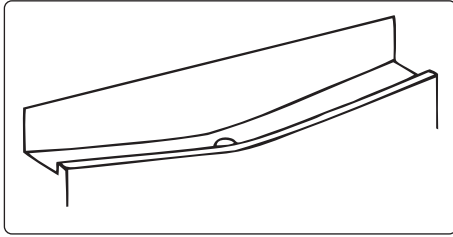
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



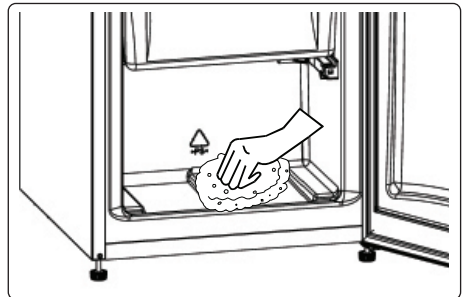
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe eines Rohrreinigers gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.
- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen Sie es in dicke Tücher

oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.

- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.



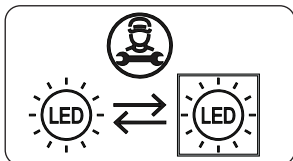
- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.



HINWEIS: Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

6 VERSAND UND UMSETZUNG

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Ihr Gerät ist nicht in Betrieb

Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Normale Geräusche

Krachen (brechendes Eis)

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

Kurzes Knackgeräusch tritt auf:

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

Motorgeräusch: Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Es entstehen Blasengeräusche

und Spritzer: Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

Es treten Fließgeräusche des

Wassers auf: Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Es treten Luftblasgeräusche auf:

Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.

Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlossene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben. Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link www.theenergylabel.eu.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:
www.htech.de



Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil. Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	25
1.1 General Safety Warnings	25
1.2 Installation warnings	29
1.3 During Usage.....	29
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	31
2.1 Dimensions	32
3 USING THE APPLIANCE	33
3.1 Thermostat Setting	33
3.2 Temperature Settings Warnings	33
3.3 Accessories	34
3.3.1 Ice Tray (<i>In some models</i>)	34
3.3.2 The Fresh Dial (<i>In some models</i>)	34
4 FOOD STORAGE	35
4.1 Refrigerator Compartment.....	35
4.2 Freezer Compartment	35
5 CLEANING AND MAINTENANCE.....	38
5.1 Defrosting	39
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	40
6.1 Transportation and Changing Positioning	40
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	40
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	41
9 TECHNICAL DATA.....	42
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	42
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE	42

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of at least 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 100 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.

- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

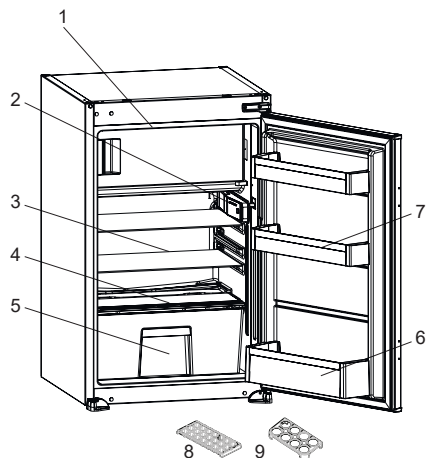
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.



Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box / Interior display
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Ice box tray
- 9) Egg holder

** In some models*

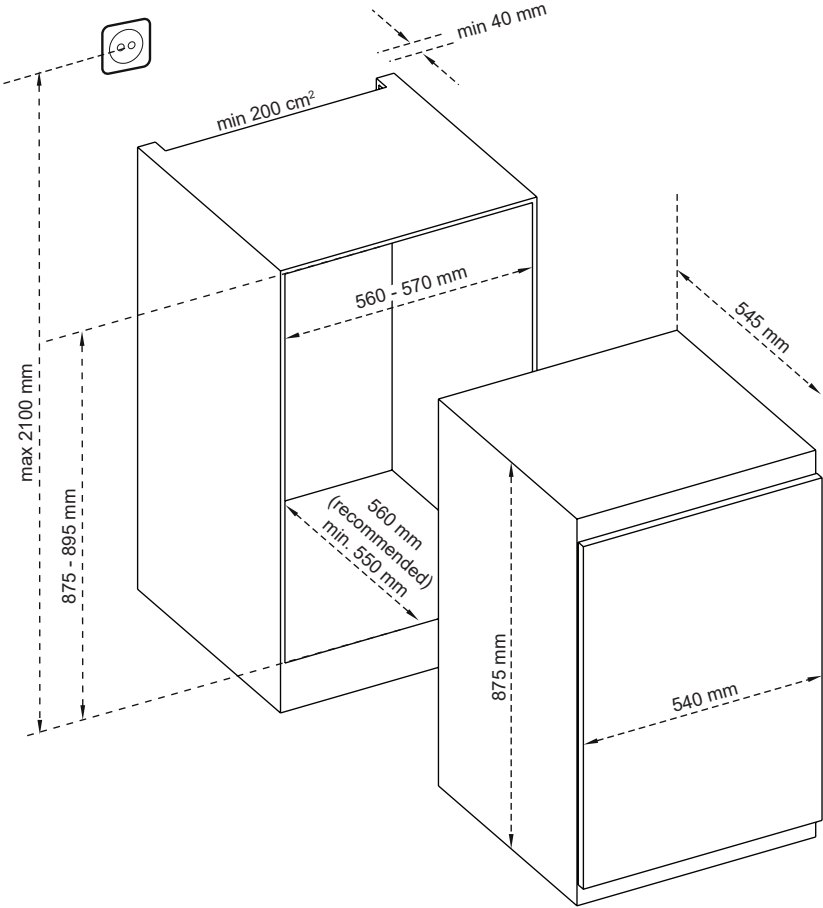
General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

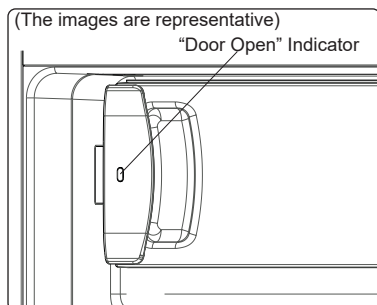
* 875 - 883 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

“Door Open” Indicator;

The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

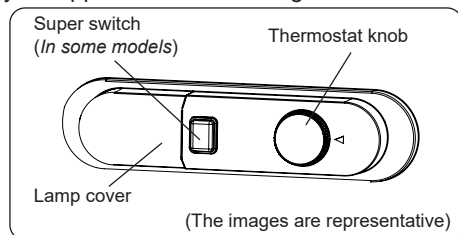


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

3.1 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat settings:

1 – 2 : For short-term storage of food

3 – 4 : For long-term storage of food

5 : Maximum cooling position. The appliance will work longer. If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

3.2 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.

- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

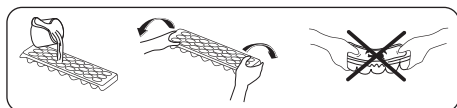
SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.3 Accessories

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

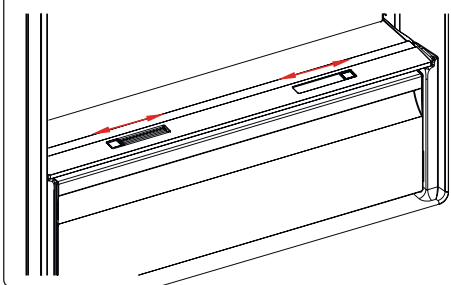
3.3.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



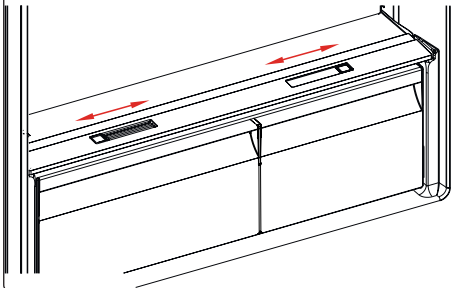
3.3.2 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

Note: Do not load any foodstuff on the fresh dial.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order

to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be stored in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:



Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.

- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean

the freezer once it has fully defrosted.

- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3
 NOTE: Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.		

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

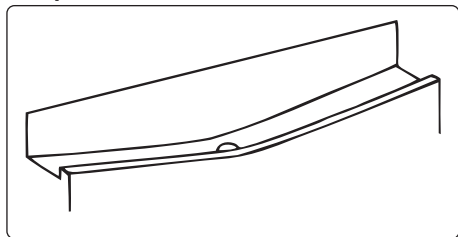
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



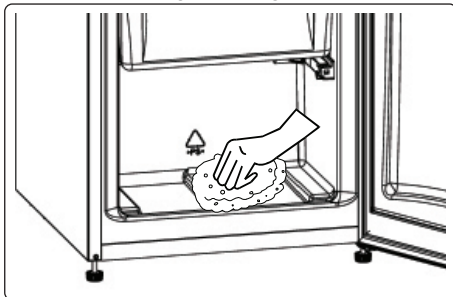
- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with a pipe cleaner to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried

out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.

- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.

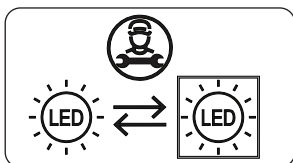


- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

 **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Short cracking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splash occurs:

Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

Air blowing noise occurs: In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

The door does not open or close properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.
- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.

- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:
www.htech.de

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	45
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	45
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	50
1.3 En cours d'utilisation.....	50
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	52
2.1 Dimensions.....	53
3 UTILISATION DE L'APPAREIL	54
3.1 Réglage du Thermostat	54
3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température	54
3.3 Accessoires	55
3.3.1 Bac à glaçons (<i>Sur certains modèles</i>).....	55
3.3.2 Molette du bac à aliments frais (<i>Sur certains modèles</i>).....	55
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	56
4.1 Compartiment du réfrigérateur	56
4.2 Compartiment congélateur	57
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	60
5.1 Décongélation.....	60
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	61
6.1 Transport et changement de place.....	61
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	62
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	63
9 DONNÉES TECHNIQUES	64
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST.....	64
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE	64

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Cette fiche doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre d'au moins 16 ampères. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une

surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.

- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.
- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 100 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.
- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Élimination

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que



cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Emballage et Environnement

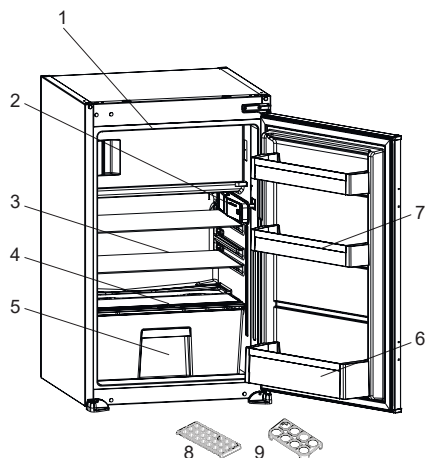
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.



Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- 1) Porte du compartiment congélateur
- 2) Boîtier thermostat
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couvercle du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Balconnet à bouteilles
- 7) Balconnets
- 8) Bac à glaçons
- 9) Support porte-œufs

** Sur certains modèles*

Remarques générales:

Compartiment des aliments frais

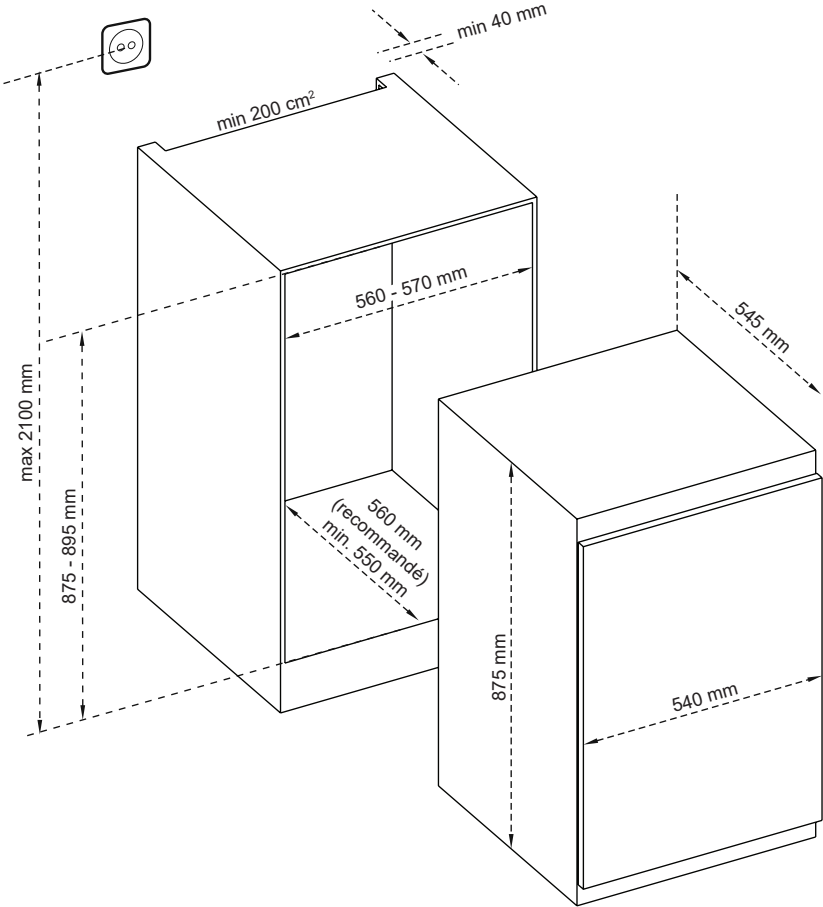
(réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation

(congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2.1 Dimensions

* 875 - 883 pour couvercle métallique



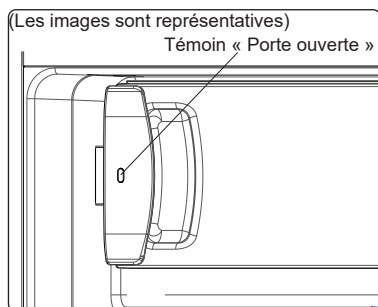
3 UTILISATION DE L'APPAREIL

Témoin « Porte ouverte » ;

Le témoin « Porte ouverte » de la poignée indique si la porte est correctement fermée ou si elle est restée ouverte.

Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte.

Si le témoin est blanc, la porte est correctement fermée.



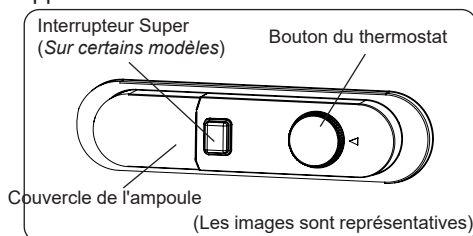
La porte du congélateur doit toujours rester fermée pour éviter que les produits alimentaires ne se décongèlent. Cela empêche l'accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

3.1 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).



Remarque importante : Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat:

- 1 – 2 :** Pour un stockage à court terme de la nourriture
- 3 – 4 :** Pour un stockage à long terme de la nourriture
- 5 :** Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il

se trouve.

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

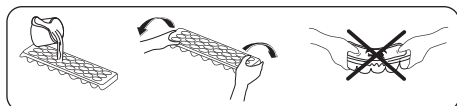
SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.3 Accessoires

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

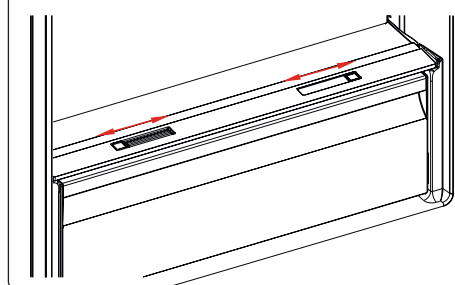
3.3.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



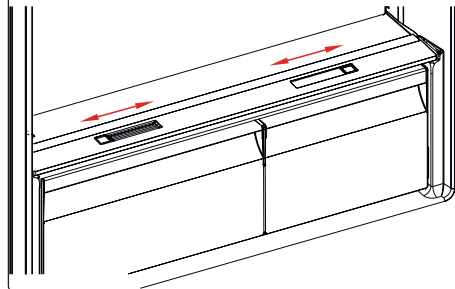
3.3.2 Molette du bac à aliments frais (Sur certains modèles)

(Les images sont représentatives)



ou

(Les images sont représentatives)



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

Note : Ne placez pas d'aliments sur le curseur d'humidité.

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.

• Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

REMARQUE :



Les pommes de terre, les oignons et l'air ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.

- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. C'est normal. Une fois l'équilibre atteint, la porte s'ouvrira facilement.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuil, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3

 **REMARQUE** : La viande congelée doit être cuisinée comme la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (200 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte feuilletée	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

 Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.

 N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil.

Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

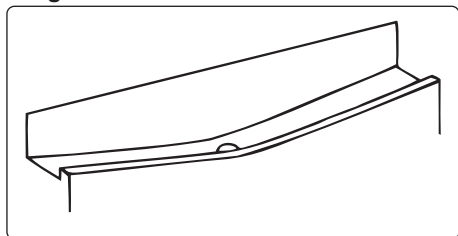
Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

 **La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.**

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être

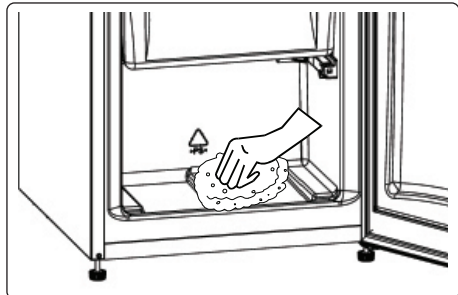
nettoyés régulièrement avec un nettoyant pour canalisations afin d'éviter que l'eau ne s'accumule au fond du réfrigérateur au lieu de s'écouler.

- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.
- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation.

Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.



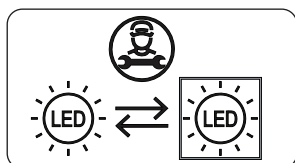
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

Remplacement de l'éclairage LED

Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.



Remarque : Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



Si produit équipé d'une lampe LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <E>.

Si produit équipé de bande(s) LED ou carte(s) LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <F>.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Votre appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

- Pendant le dégivrage automatique
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un court bruit de craquement se

produit : Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit du moteur : Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent : Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent : En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Des bruits de soufflage d'air se produisent : Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans l'**appareil**.
- La porte de l'**appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans l'**appareil** lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement

Vérifier si :

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.

Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur, s'ils sont disponibles) fermés.
7. Les joints de la porte doivent rester propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.

9 DONNÉES TECHNIQUES

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

L'installation et la préparation de l'appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d'utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Visitez notre site Web pour:
www.htech.de



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en aanwijzingen om u bij te staan in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding rustig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt en houd het bij de hand voor raadpleging in de toekomst.

Icoon	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico op gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	OPGELET	Risico op letsel of beschadiging van eigendommen
	BELANGRIJK	Juiste bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	67
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	67
1.2 Installatiewaarschuwingen.....	71
1.3 Tijdens gebruik	71
2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	73
2.1 Afmetingen.....	74
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	75
3.1 Thermostaatinstelling	75
3.2 Waarschuwingen temperatuurinstellingen.....	75
3.3 Accessoires	76
3.3.1 IJsblokjesvorm <i>(in bepaalde modellen)</i>	76
3.3.2 De Vers-knop <i>(in bepaalde modellen)</i>	76
4 BEWAREN VAN VOEDSEL	77
4.1 Koelkastgedeelte	77
4.2 Diepvriesgedeelte.....	78
5 REINIGING EN ONDERHOUD.....	80
5.1 Ontdooien	81
6 VERVOER EN VERPLAATSEN	82
6.1 Vervoer en van plaats veranderen.....	82
7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE.....	82
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN	84
9 TECHNISCHE GEGEVENS.....	84
10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN	85
11 SERVICE EN ONDERDELEN	85

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

! WAARSCHUWING! Houd de ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur vrij.

! WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of anderen middelen dan die door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingproces te versnellen.

! WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselcompartimenten van het apparaat, tenzij deze van het soort zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

! WAARSCHUWING: Beschadig het circuit van de koelkast niet.

! WAARSCHUWING: Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de stroomkabel niet verstrikt of beschadigd raakt.

! WAARSCHUWING: Plaats geen meervoudige stekkerdozen of draagbare stopcontacten aan de achterkant van het apparaat.

! WAARSCHUWING: Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen moet het in overeenstemming met de instructies worden vastgezet.

 Als uw apparaat gebruikmaakt van de koelvloeistof R600a (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas, maar het is explosief. Daarom moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weghouden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt;
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als het stopcontact niet aansluit op de koelkaststekker moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.

- De stroomkabel van uw koelkast is uitgerust met een speciaal geaarde stekker. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u dit door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruiksonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen (tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat.

Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2.000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatiewaarschuwingen

Houd voordat u uw koelvriescombinatie voor het eerst in gebruik neemt rekening met de volgende punten:

- De bedrijfsspanning voor uw koelvriescombinatie is 220-240 V bij 50Hz.
- De stekker moet na installatie toegankelijk zijn.
- Uw koelvriescombinatie kan bij het eerste gebruik een geur afgeven. Dit is normaal en de geur zal verdwijnen als uw koelvriescombinatie gaat koelen.
- Zorg er vóór het aansluiten van uw koelvriescombinatie voor dat de informatie op het typeplaatje (voltage en aansluitvermogen) overeenkomt met de netstroom. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Plug de stekker in een stopcontact met een efficiënte aarding. Indien het stopcontact geen aarding heeft of wanneer de stekker niet overeenkomt, bevelen we aan dat u een erkende elektricien om hulp vraagt.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd gezekeerd stopcontact. De stroomtoevoer (AC) en voltage op het werkpunt moet overeenkomen met de details op het typeplaatje van het apparaat (het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat).
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelvriescombinatie dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Gebruik uw koelvriescombinatie nooit buiten en stel hem niet bloot aan regen.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, gasoven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Als uw koelvriescombinatie naast een andere vriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht aanwas op de buitenkant te

voorkomen.

- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 100 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepel natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- In de installatiehandleiding vindt u de installatieprocedure voor in een keukenunit. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in een correcte keukenunits.

1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevroert.

- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

Oude en kapotte koelkasten

- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFC. Zorg er daarom voor dat u het milieu niet belast als u uw oude koelkast of diepvriezer weggooit.

Weggooiën van uw oude apparaat

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudafval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve consequenties aan het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als dit product op onjuiste manier wordt verwijderd. Neem voor meer details over recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.



Verpakking en het milieu

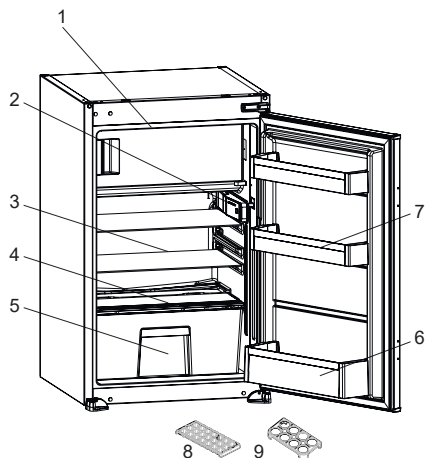
Het verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.



Opmerkingen:

- Lees de instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door verkeerd gebruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in de instructiehandleiding op en hou deze handleiding op een veilige plaats voor het geval u in de toekomst problemen moet oplossen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en kan uitsluitend worden gebruikt in huishoudelijke omgeving en voor de gespecificeerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Dergelijk gebruik laat de garantie van het apparaat vervallen en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor de geleden verliezen.
- Dit apparaat werd vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend geschikt voor het koelen / bewaren van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik en/of het bewaren van andere substanties dan etenswaren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor verliezen die worden geleden door onjuist gebruik van het apparaat.

2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

- 1) Deur diepvriesgedeelte
- 2) Thermostaatdoos
- 3) Koelkastschappen
- 4) Deksel van groentelade
- 5) Groentelade
- 6) Flessenrek
- 7) Deurschappen
- 8) Ijsblokjesvorm
- 9) Eierrek

** In bepaalde modellen*

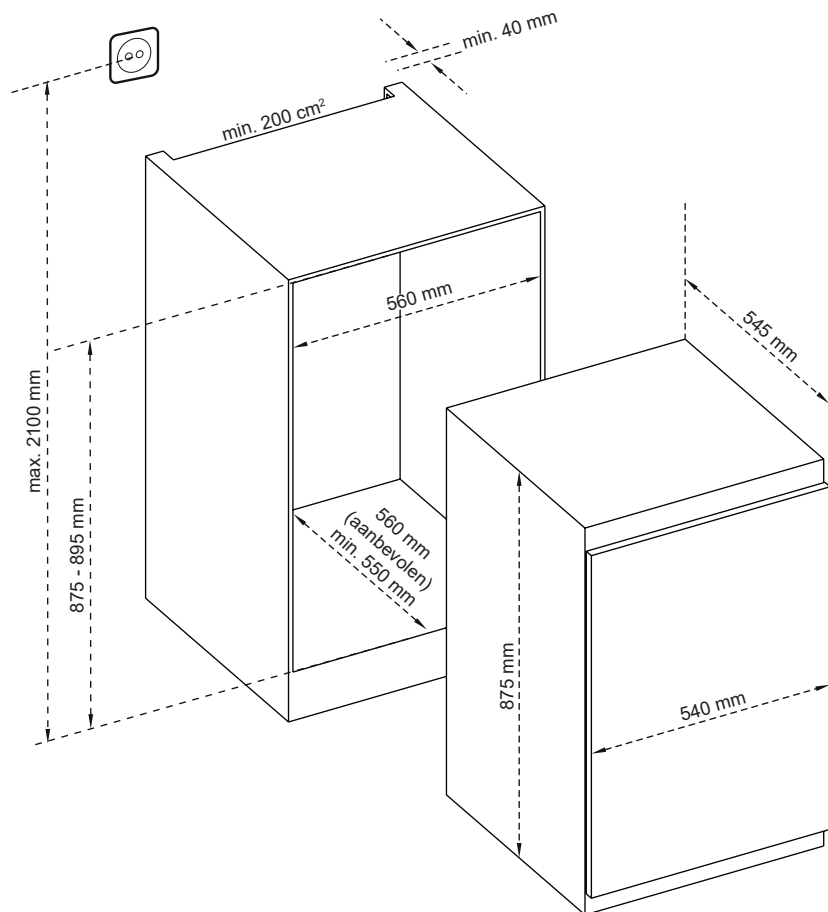
Algemene opmerkingen:

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energieverbruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2.1 Afmetingen

* 875 - 883 voor metalen afdekplaat



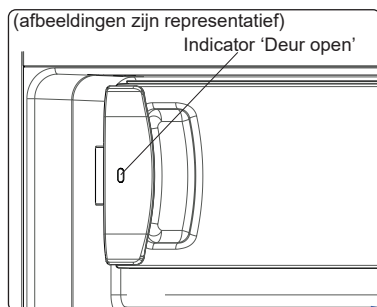
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Indicator 'Deur open';

De indicator 'Deur open' op de handgreep geeft aan of de deur juist is gesloten of dat hij open is blijven staan.

Als de indicator rood is, is de deur nog open.

Als de indicator wit is, is de deur juist gesloten.



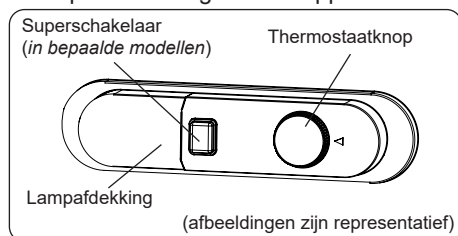
De diepvriesdeur moet altijd gesloten worden. Hierdoor wordt voorkomen dat de voedselproducten ontdooien. Zo wordt voorkomen dat er veel ijs en rijp in de vriezer worden gevormd en dat er onnodig veel energie wordt verbruikt.

3.1 Thermostaatinstelling

De thermostaat van de koelkast en diepvriezer regelt automatisch de temperatuur in de koel- en vriesvakken. Koelkasttemperaturen kunnen worden verkregen door de knop naar hogere cijfers te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SV (maximale cijfers om de thermostaat is afhankelijk van uw product.)



Belangrijke opmerking: Probeer de knop niet voorbij stand 1 te draaien. Dit stopt de werking van uw apparaat.



Thermostaatinstellingen:

- 1 – 2 : Voor het kort bewaren van voedsel
- 3 – 4 : Voor het lang bewaren van voedsel
- 5 : Maximale koelstand. Het apparaat zal langer werken. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Als het apparaat voorzien is van een SV-stand:

- Draai de knop naar SV om vers voedsel snel in te vriezen. In deze stand werkt het vriesvak bij lagere temperaturen. Draai nadat uw voedsel is ingevroren de thermostaatknop terug naar zijn stand voor normaal gebruik. Als u de SV-stand niet wijzigt, schakelt uw apparaat automatisch terug naar zijn laatste gebruikte thermostaatstand volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Zet de thermostaatschakelaar terug naar de SV-stand en schakel hem naar normaal gebruik volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Als de thermostaatschakelaar in de SV-stand staat bij de eerste inschakeling van uw apparaat, zal uw apparaat automatisch terugkeren naar de werking in thermostaatstand 3 volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

3.2 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuraanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.

- Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.
- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 43°C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 38°C.

N (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 32°C.

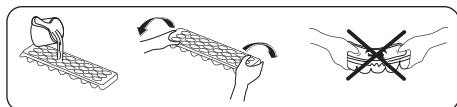
SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

3.3 Accessoires

Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.

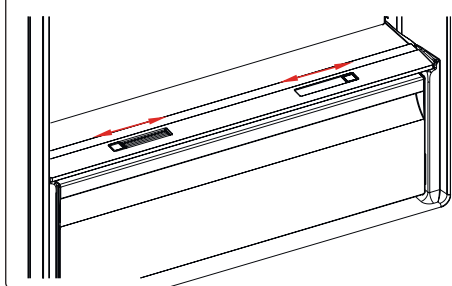
3.3.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)

- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.



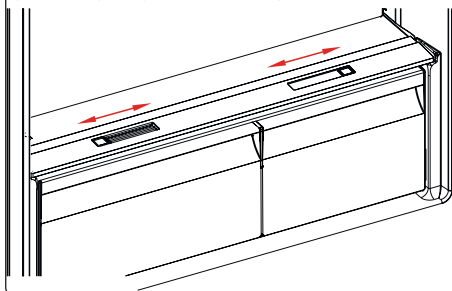
3.3.2 De Vers-knop (in bepaalde modellen)

(afbeeldingen zijn representatief)



of

(afbeeldingen zijn representatief)



Als de groentelade vol is, moet de Vers-knop op de voorkant van de groentelade worden geopend. Hierdoor worden de lucht in de groentelade en de vochtigheidsgraad gecontroleerd om de levensduur van de levensmiddelen die erin zitten te verhogen. De knop die zich achter het schap bevindt, moet worden geopend als er condens op het glazen schap wordt waargenomen. Opmerking: Plaats geen voedingsmiddelen op de vochtigheidsschuif.

4 BEWAREN VAN VOEDSEL

4.1 Koelkastgedeelte

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. Ijsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooit.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen de efficiëntie van de koelkast verminderen.
- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten.

U moet vleesproducten verpakken en gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.

- Plaats geen etenswaren voor de luchtdoorgang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

Laat voedsel niet in contact komen met de temperatuursensor, die zich bevindt in het koelvak, om het koelvak van de optimale temperatuur te voorzien.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8°C, vers voedsel onder de 0°C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelvak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw koelvak te bewaren.

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Groenten en fruit	1 week	Groentevak
Vlees en vis	2 - 3 dagen	Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Verse kaas	3 - 4 dagen	In het bestemde deurschap
Boter en margarine	1 week	In het bestemde deurschap
Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt	Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen	In het bestemde deurschap
Eieren	1 maand	In het bestemde eierrek
Bereid voedsel	2 dagen	Alle schappen

OPMERKING:



Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen korte tijd na ontdooien.
- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3

maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.

- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.
- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

OPMERKING: Als u tracht de deur van de vriezer te openen meteen nadat u deze heeft gesloten, merkt u dat dat niet makkelijk gaat. Dit is normaal. Nadat het evenwicht is teruggekeerd, zal de deur makkelijk opengaan.



De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw vriesvak te bewaren.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Biefstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Lamsvlees	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsbraadstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	In folie wikkelen	4 - 6
Gans en eend	In folie wikkelen	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervis (zalm, karper, meerval)	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog de vis. Verwijder indien nodig de kop en staart.	2
Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in een zak	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in een aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water of in een aluminium of plastic bakje	3
 OPMERKING: Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereid, mag het niet opnieuw worden ingevroren.		

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Gewassen, in kleine stukjes gesneden en gekookt in water	10 - 13
Bonen	Gedopt en gekookt in water	12
Kool	Gewassen en gekookt in water	6 - 8
Wortel	Gewassen, in plakjes gesneden en gekookt in water	12
Paprika	Snijd de steel eraf, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snijd het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als maïskolf	12
Appel en peer	Schil en snijd in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snijd doormidden en verwijder de pit	4 - 6

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Aardbeien en bosbessen	Wassen en schoonmaken	8 - 12
Gekookt fruit	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4 - 5 (220-225°C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5 - 10 (200-225°C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5 - 8 (190-200°C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15 - 20 (200°C)

Zuivelproducten	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - in eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Voor lang bewaren moet de oorspronkelijke verpakking worden gebruikt. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 REINIGING EN ONDERHOUD



Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.



Giet geen water in en over uw apparaat.



Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.

- Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van

natriumbicarbonaat en lauw water.

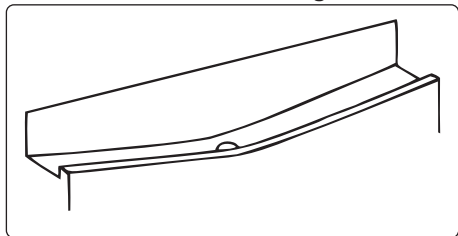
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.



De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.

5.1 Ontdooien

Ontdooien van het koelkastgedeelte



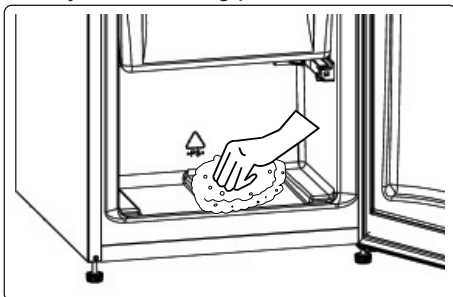
- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met een leidingreiniger om te verhinderen dat zich onderin de koelkast water verzamelt in plaats van weg te stromen.
- U kunt de waterafvoeropening ook reinigen door er een half glas water door te gieten.

Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd. Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.
- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit

het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.

- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.



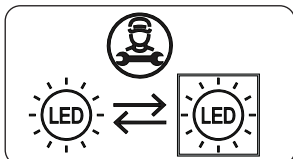
- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooit is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden of te worden bereid en daarna opnieuw worden ingevroren.
- Reinig nadat het ontdooien voltooid is de binnenkant van het apparaat met warm water en wat zuiveringszout en droog het daarna grondig af. Was alle uitneembare delen op dezelfde wijze en zet alles weer in elkaar. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en laat het apparaat 2 tot 3 uur op instellingsnummer MAX staan voordat u het voedsel terug in de diepvriezer plaatst.

Vervangen van ledverlichting

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om leds te vervangen.



Opmerking: Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.



Als het product met een ledlamp is uitgerust

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <E>.

Indien product uitgerust met LED-strip(s) of LED-kaart(en)

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <F>.

6 VERVOER EN VERPLAATSEN

6.1 Vervoer en van plaats veranderen

- Originele verpakkingen en piepschuim kan voor hertransport bewaard worden (optioneel).
- U moet uw apparaat stevig verpakken en met banden of sterke touwen vastmaken en de instructies voor vervoer op de verpakking opvolgen.
- Verwijder alle beweegbare delen of maak ze met banden vast aan het apparaat om ze tijdens herplaatsing of vervoer te behoeden tegen schokken.



Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

Als u een probleem ondervindt met uw **apparaat**, controleer dan het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.

Uw apparaat werkt niet

Controleer of:

- er stroom is;
- de stekker correct in het stopcontact is gestoken;
- de stekker of zekering is gesprongen;
- het stopcontact defect is. Steek om dit te controleren de stekker van een functionerend apparaat in hetzelfde stopcontact.

Het apparaat presteert slecht

Controleer of:

- het apparaat overladen is;
- de deur van het apparaat goed gesloten is;
- er geen stof op de condensator zit;
- er zich voldoende ruimte aan de achterkant en zijkanten bevindt.

Uw apparaat werkt luidruchtig

Normale geluiden

Krakend geluid komt voor:

- tijdens het automatisch ontdooien;
- als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

Kort krakend geluid komt voor:

wanneer de compressor door de thermostaat in en uit wordt geschakeld.

Motorgeluiden: geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan korte tijd meer geluid produceren als deze voor het eerst wordt geactiveerd.

Pruttel- en spettergeluid komt voor:

door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Waterstromingsgeluid komt voor:

door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

Geluid van blazen van lucht: dit komt voor in bepaalde modellen tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht.

De randen van het apparaat die deurnaden raken zijn warm

De oppervlakken die de deurnaden raken kunnen, in het bijzonder tijdens de zomer (warme seizoenen), warm worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat**Controleer of:**

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

De deur opent of sluit niet correct**Controleer of:**

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.

De compressor kan luid draaien of het geluid van de compressor/koelkast kan verhogen bij sommige modellen wanneer ze in bepaalde omstandigheden werken als het product voor de eerste keer wordt aangesloten, afhankelijk van wijzigingen in de omgevingstemperatuur of verandering in gebruik. Dit is normaal. Wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt, vermindert het geluid automatisch.

Aanbevelingen

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te voorkomen.
- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

1. Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht, noch dichtbij een warmtebron (zoals een radiator of oven), ander moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat warme etenswaar en dranken afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
3. Plaats ontdooiend voedsel in het koelkastgedeelte indien beschikbaar. De lage temperatuur van het ingevroren voedsel zal helpen het koelkastgedeelte te koelen wanneer het ontdooit. Dit zal energie besparen. Het ontdooien van ingevroren voedsel buiten het apparaat is energieverspilling.
4. Dranken en andere vloeistoffen moeten in het apparaat worden afgedekt. Als ze onafgedekt blijven zal de vochtigheid in het apparaat toenemen en het apparaat meer energie verbruiken. Het afdekken van dranken en vloeistoffen behoudt beter het aroma en de smaak.
5. Vermijd het lang open laten staan van de deuren en het frequent openen van de deuren. Warme lucht kan dan in het apparaat komen en ervoor zorgen dat de compressor onnodig vaak aanslaat.
6. Houd de deksels van vakken met een andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).
7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. Vervang de pakking als deze versleten is.

9 TECHNISCHE GEGEVENS

De technische informatie staat vermeld op het typeplaatje op de binnenkant van het apparaat en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het apparaat wordt geleverd, voorziet in een weblink naar de informatie die betrekking heeft op de prestaties van het apparaat in de EPREL-database.

Bewaar het energielabel ter naslagwerk bij de gebruikershandleiding en alle andere documenten die met dit apparaat zijn geleverd.

U kunt dezelfde informatie over EPREL vinden via de link <https://eprel.ec.europa.eu>, de modelnaam en het productnummer dat u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

Gebruik de link www.theenergylabel.eu voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

Installatie en voorbereiding van het apparaat voor EcoDesign-keuring dienen te voldoen aan EN 62552. De ventilatievereisten, afmetingen van de nis en minimale vrije ruimte aan de achterkant dienen te voldoen aan de vereisten van DEEL 2 in deze gebruikershandleiding. Neem contact op met de fabrikant voor eventuele verdere informatie, waaronder laadplannen.

11 SERVICE EN ONDERDELEN

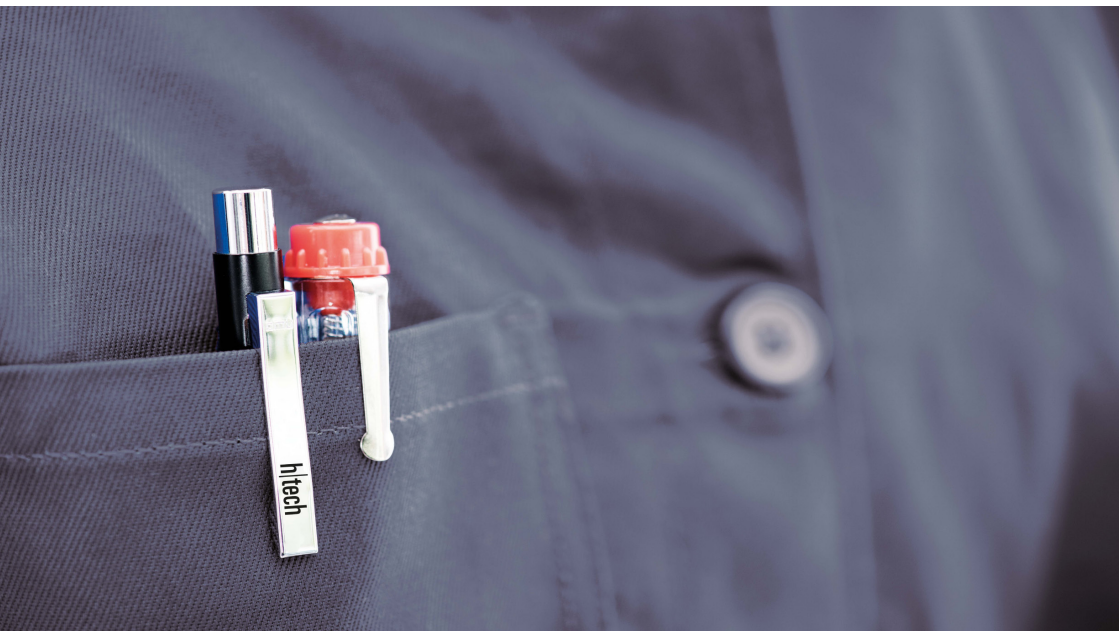
Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index.

De informatie staat op het typeplaatje. Wijzigingen voorbehouden.

De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.

Bezoek onze website om:
www.htech.de

Service



www.htech.de

 00 800 32 290 000

Deutschland/Germany
service.DE@htechservice.de

Österreich/Austria
service.AT@htechservice.de

Niederlande/Netherlands
service.NL@htechservice.de

Belgien/Belgium
service.BE@htechservice.de

Frankreich/France
service.FR@htechservice.de

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@htechservice.de

Italien/Italy
service.IT@htechservice.de

Spanien/Spain
service.ES@htechservice.de

Schweden/Sweden
service.SE@htechservice.de