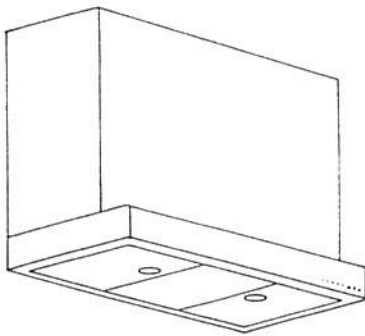
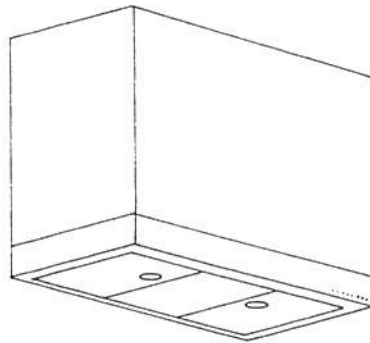


Gebrauchsanweisung
 Mode d'emploi
 Gebruiksaanwijzing
 Operating Instructions
 Istruzioni per l'uso
 Instrucciones de uso



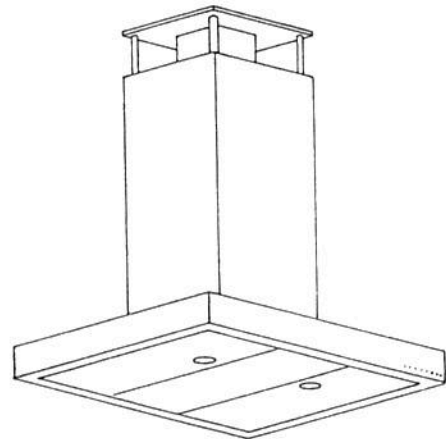
DWF ...

Flachschirmdunstessen
 Hottes à carter plat
 Vlakscherm-afzuigkappen
 Slimline extractor units
 Cappe con schermo piatto
 Campanas de linea plana



DWK ...

Kastendunstessen
 Hottes en caisson
 Schouw-afzuigkappen
 Boxed extractor units
 Cappe modulari a volume unico
 Campanas monovolumen

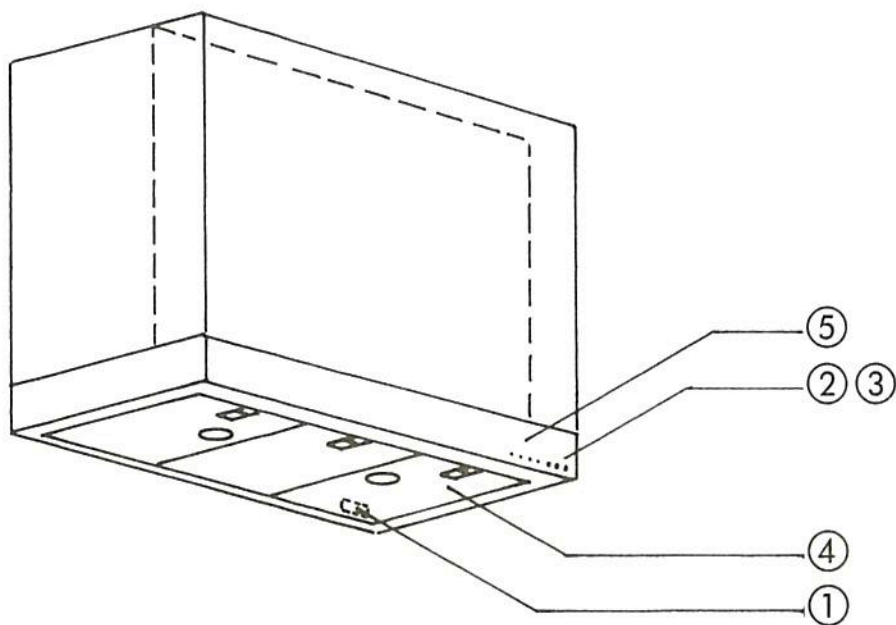
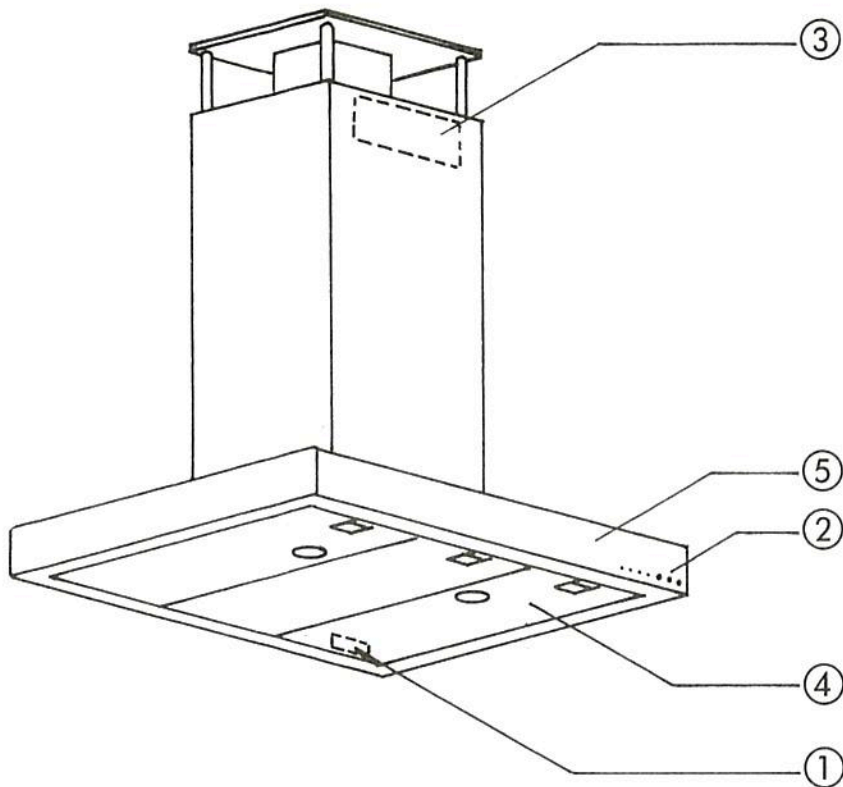


DIF ...

Flachschirm-Inseldunstessen
 Hottes en îlot à carter plat
 Vlakscherm-eilandafzuigkappen
 Slimline island extractor units
 Cappe ad isola con schermo piatto
 Campanas plana en isla

- D** Deutsch Seite 2
Bitte klappen Sie zuerst diese Seite mit der Gerätebeschreibung auf.
- F** Français page 6
Veuillez déplier d'abord cette page (description de l'appareil au verso)
- NL** Nederlands bladzijde 10
Klap eerst deze bladzijde met de beschrijving van het apparaat open.
- GB** English page 14
Please first fold out the first page with the appliance description.
- I** Italiano pagina 18
Prima di leggere si prega di aprire la prima pagina con le descrizioni dell'apparecchio
- E** Español página 22
Abrir primero esta página con la descripción del aparato.

Gerätebeschreibung
Description de l'appareil
Beschrijving van het apparaat
Appliance Description
Descrizione dell'apparecchio
Descripción del aparato



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Dunstesse durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Sicherheitshinweise



Elektrische Anschlüsse und Reparaturen sind nach einschlägigen Vorschriften von autorisierten Fachleuten auszuführen.

Dunstesse nicht ohne Fettfilter und nicht ohne Lampe, das heißt mit offener Fassung betreiben.

Unter der Dunstesse darf wegen der Brandgefahr nicht flambiert werden.
Fritieren ist nur unter Aufsicht erlaubt.

Eingeschaltete Kochstellen – ob Elektro oder Gas – müssen immer mit einem Kochgeschirr abgedeckt sein, damit die Dunstesse nicht durch zu große Hitze beschädigt wird.

Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstesse und einer raumluftabhängigen Feuerstelle (Ölofen, Kohleofen, Gas-Durchlauferhitzer) muß auf ausreichende Frischluftzufuhr geachtet werden.

Bei stark verschmutzten Filtern besteht Brandgefahr durch Fettablagerungen!

Saubere Filter sind Voraussetzung für die gute Funktion Ihrer Dunstesse.

Technische Daten

Typenbezeichnung und Serien-Nr.:	siehe Typenschild ①		
Stromversorgung:	230 Volt, 50/60 Hz		
Anschlußwerte:	Gerätebreite 60 cm:	135 Watt	
	90, 120, 150 cm:	240 Watt	
Halogenlampen:	12 Volt, 35 Watt, Sockel GU 5,3		

Gerätebeschreibung

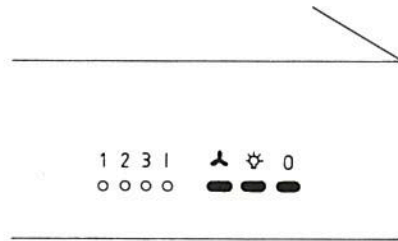
- ① Typenschild
- ② Bedienfeld und Leuchtdioden
- ③ Elektronik
- ④ Filter
- ⑤ Filterkasten

Betriebsbereitschaft

Die Dunstesse ist nach dem Stromanschluß betriebsbereit. Dabei führt die Elektronik im Gerät einen „Selbsttest“ durch: die gelben Leuchtdioden blinken nacheinander kurz auf.

Schaltfunktionen

Die Leuchtdioden am Bedienfeld ② zeigen die Lüfterstufen an



Schaltknopf



Lüftermotor EIN

Einmal drücken: Stufe 1 läuft

Mit jedem weiteren Drücken schaltet die Elektronik auf die Stufe 2, 3 und I

Fünftes Mal drücken: Stufe 3 wird wieder aktiviert.

Stufe I ist eine „Intensiv-Stufe“, die beim Anbraten von Fleisch und hoher Dampfentwicklung eingeschaltet wird.

Nach ca. 10 Minuten schaltet die Elektronik auf Stufe 3 zurück, wenn nicht vorher ein fünftes Mal gedrückt wird und damit Stufe 3 läuft.

Schaltknopf



: Licht EIN / AUS

Schaltknopf



: Lüftermotor AUS

Vorlaufzeit:

Schalten Sie die Dunstesse gleichzeitig mit der Kochplatte ein, damit sich von Anfang an eine gute Luftzirkulation aufbaut.

Nachlaufzeit:

Lassen Sie das Gerät nach Kochende etwa 10 min. auf Stufe 1 weiterlaufen, damit die Küchenluft gereinigt wird.

Außenreinigung



Immer in Schliffrichtung arbeiten!

Warnhinweise auf der Flasche beachten!

- Grundreinigung mit handelsüblichem Haushaltsreiniger und Wasser
- bulthaup Edelstahl-Pflegemittel auf die trockenen, gereinigten Oberflächen dünn aufsprühen und mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.

Edelstahl-Pflegemittel zu bestellen bei Ihrem bulthaup-Händler:

0,2 ltr. Handsprühflasche (Best. Nr. 800 193 3)

1 ltr. Nachfüllflasche (Best. Nr. 800 193 4)

Ausbauen und Reinigen des Fettfilters

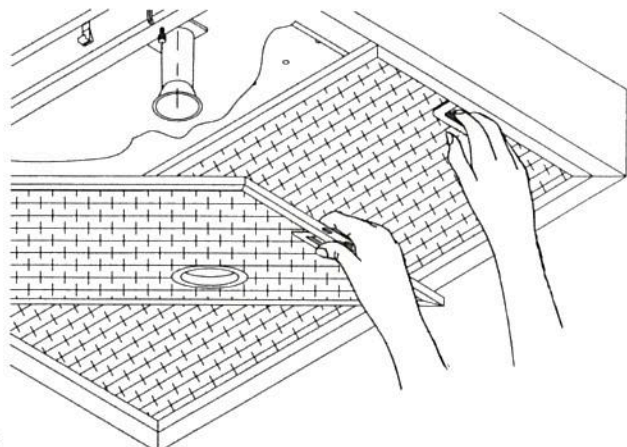
Reinigen Sie den Metallfilter rechtzeitig: alle 6 - 8 Wochen, bei Bedarf öfter.

Bei zunehmender Sättigung mit fetthaltigen Rückständen wird die Saugwirkung beeinträchtigt.



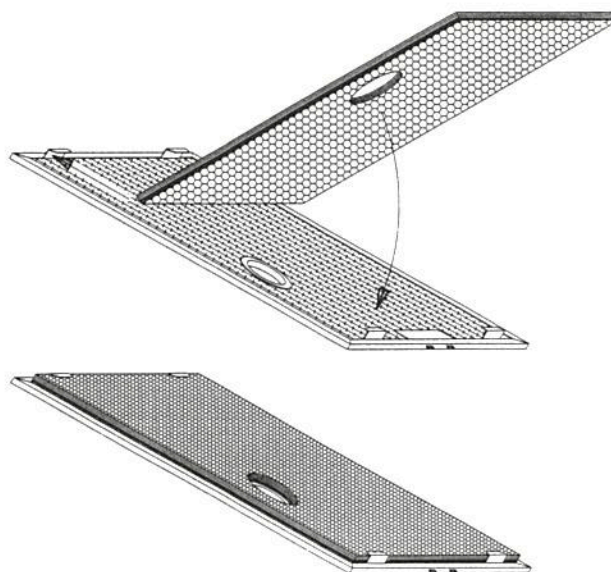
Zur Sicherheit das Kochfeld zum Schutz vor Beschädigungen abdecken.
Lampen können noch heiß sein!

- Filter ④ herausnehmen: Griffflasche nach hinten drücken, Filter nach unten herausnehmen.
- Filter im Geschirrspüler – ohne anderes Geschirr – oder von Hand mit heißer Reinigungslauge reinigen.



Kohlefilterwechsel

- Filter ④ herausnehmen:
Griffflasche nach hinten drücken, Filter nach unten herausnehmen
- verschmutzten Kohlefilter abnehmen und entsorgen (Hausmüll).
Metallfilter im Geschirrspüler – ohne anderes Geschirr – oder von Hand mit heißer Reinigungslauge reinigen
- neuen Kohlefilter mit grober Seite nach unten einsetzen, Filter wieder einbauen.



Ersatzkohlefilter zu bestellen bei Ihrem bulthaup-Händler:

Gerätebreite:	Type:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF

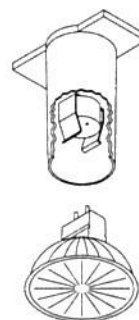
Lampenwechsel



Lampe wird im Betrieb sehr heiß.
Vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

- Filter herausnehmen
- Halogenlampe nach unten abziehen
- neue Lampe einsetzen

Verspiegelte Halogenlampen zu bestellen bei Ihrem bulthaup-Händler:
12 Volt, 35 Watt, Sockel GU 5,3 (Best.-Nr. 100 000 200 20)



Kundendienst

Bitte überprüfen Sie das Gerät vor einer Kundendienst-Anforderung in der oben beschriebenen Weise.
Geben Sie bei einer Reklamation oder Kundendienst-Anforderung die Typenbezeichnung und die Seriennummer Ihres Gerätes an.

Typ	DWK 90 A 63	bulthaup
Serie	50366215/931007	
230V~	50/60Hz	240W
		2 x M 3,15 A

Das Typenschild befindet sich im Filterkasten hinten über dem rechten Filter.

Garantie

Auf Herstellungsmängel gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garantiezeit beginnt mit der Lieferung an den Endkunden.

Die Garantie erlischt bei Transport- und mechanischen Schäden, ebenso bei Reparaturen, die nicht durch autorisierte Personen ausgeführt werden.

Die Garantie gilt nicht für Leuchtmittel.

Nach abgelaufener Garantiezeit gehen Material-, Lohn- sowie Versandkosten zu Lasten des Kunden.

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

Ihr bulthaup-Fachhändler:

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant la mise en marche de votre hotte et gardez-la à portée de main.

Consignes de sécurité



Les raccordements électriques et les réparations doivent être exécutés par un spécialiste et selon les consignes en vigueur.

Ne jamais utiliser la hotte sans filtre anti-graisses et sans lampe, c'est-à-dire avec la douille à nu.

Ne pas faire flamber d'aliments directement sous la hotte en raison du risque d'incendie! Ne faire frire des aliments que sous surveillance.

La table de cuisson – qu'elle soit électrique ou à gaz – doit toujours être recouverte d'une casserole dès qu'elle est en marche pour éviter que la hotte ne soit endommagée en raison d'une trop forte chaleur.

En cas de fonctionnement simultané de la hotte et d'un foyer en rapport avec l'air ambiant (poêle à mazout, à charbon, chauffe-eau instantané à gaz), veillez à une arrivée d'air frais suffisante.

Des filtres souillés peuvent donner lieu à un incendie si les dépôts de graisse prennent feu!

Des filtres propres sont une condition essentielle pour un bon fonctionnement de la hotte.

Données techniques

Dénomination du type et numéro de série: voir plaquette du type ①

Alimentation en courant: 230 volts, 50/60 Hz

Puissance connectée: appareils de 60 cm de largeur: 135 watts

appareils de 90, 120 ou 150 cm de largeur: 240 watts

Lampes halogènes: 12 volts, 35 watts, socle GU 5,3

Description de l'appareil

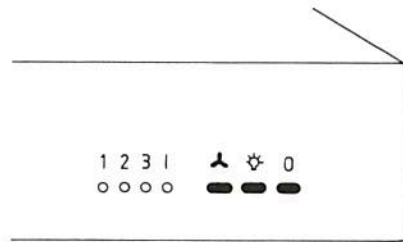
- ① Plaquette d'identification du type
- ② Tableau de commande et voyants lumineux
- ③ Système électronique
- ④ Filtre
- ⑤ Caisson filtre

Mise en marche

La hotte est prête à fonctionner dès que le branchement électrique a été effectué. Le système électronique ③ fait exécuter à l'appareil un „test automatique” au cours duquel les voyants lumineux s'allument brièvement les uns après les autres.:

Functions de commande

Les voyants lumineux ② sur le tableau de commande indiquent les positions de ventilation



Bouton de commande



moteur EN MARCHÉ

appuyer une fois: la position 1 se met en marche

Le système électronique passe à la position suivante (2,3 et I) chaque fois que l'utilisateur appuie sur le bouton.

En appuyant une 5ème fois sur le bouton, l'utilisateur remet la hotte en position 3.

La position I est une „position intensive” à sélectionner pour la cuisson des viandes ou en cas de forte vapeur.

Au bout de 10 minutes le système repasse automatiquement en position 3 si l'utilisateur n'a pas appuyé une 5ème fois sur le bouton pour repasser en position 3.

Bouton de commande



: Lumière MARCHÉ/ARRÊT

Bouton de commande



: Moteur du ventilateur ARRÊT

Mise en route avant cuisson:

Mettre la hotte en marche en même temps que la plaque de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air dès le début de la cuisson.

Fonctionnement après cuisson:

Laisser la hotte en marche sur la plus petite position pendant encore 10 mn environ après la fin de la cuisson pour purifier l'air de la cuisine.

Nettoyage extérieur



Veiller à toujours appliquer le produit dans le sens du polissage!
Lire attentivement les précautions d'emploi!

- Nettoyage de base à l'eau claire additionnée d'un produit d'entretien classique.
- Appliquer le produit d'entretien pour inox bulthaup ci-joint en couche mince sur la surface propre et sèche et faire briller ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Produit d'entretien pour inox, à commander chez votre concessionnaire bulthaup:

vaporisateur de 0,2 litre (type: 800 193 3)

recharge de 1 litre (type: 800 193 4)

Démontage et nettoyage du filtre anti-graisses

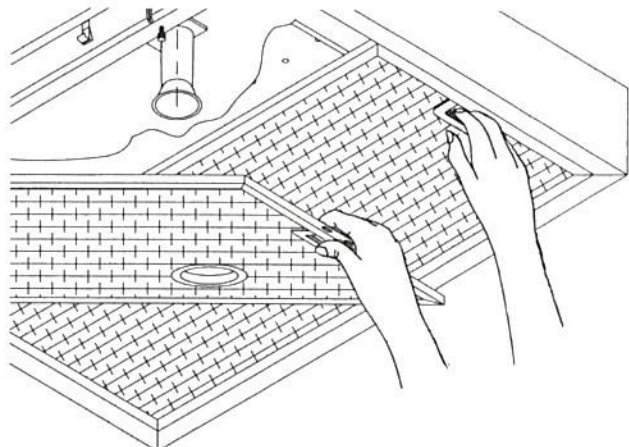
Nettoyer régulièrement le filtre métallique toutes les 6 à 8 semaines ou plus souvent si nécessaire. Un filtre trop encrassé empêche le bon fonctionnement de la hotte en réduisant sa capacité de ventilation.



Pour des raisons de sécurité veiller à recouvrir l'unité de cuisson avant l'opération pour éviter de l'endommager.

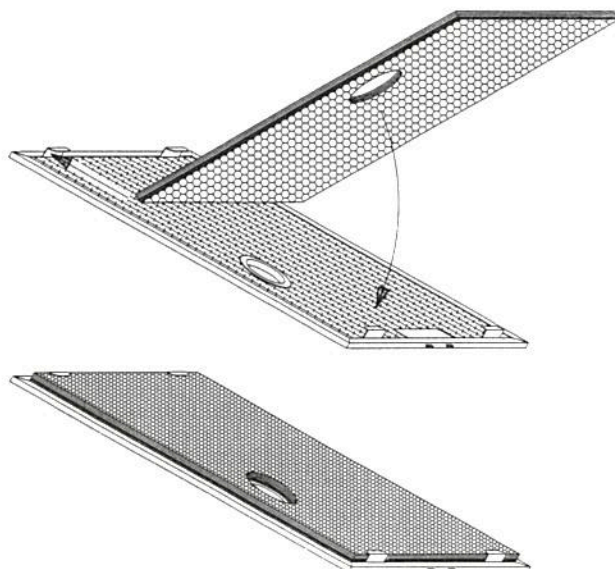
Attention, les lampes peuvent être encore brûlantes!

- Enlever le filtre ④: presser la manette vers l'arrière et extraire le filtre par le bas.
- Nettoyer le filtre au lave-vaisselle (sans autre vaisselle) ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un produit d'entretien courant.



Changement du filtre à charbons

- Extraire le filtre ④:
appuyer la manette vers l'arrière et extraire le filtre par le bas.
- Extraire le filtre à charbon sale et le mettre à la poubelle (déchets ménagers).
Nettoyer le filtre au lave-vaisselle (sans autre vaisselle) ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un produit d'entretien courant.
- Replacer le nouveau filtre à charbon, remonter le filtre.



Les filtres à charbon de rechange peuvent être commandés auprès de votre distributeur bulthaup:

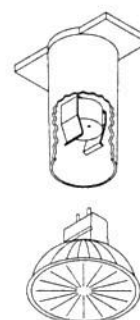
pour appareils de largeur:	type:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF

Changement des ampoules



L'ampoule est brûlante quand la lampe est allumée.
Laissez-la refroidir avant de la changer.

- Extraire le filtre
- Enlever l'ampoule halogène en la tirant vers le bas
- Placer la nouvelle lampe



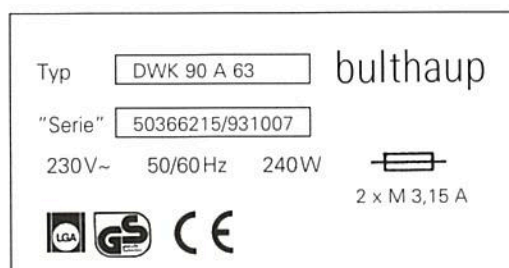
Ampoules halogènes métallisées, à commander chez votre concessionnaire bulthaup:

12 volts, 35 watts, socle GU 5,3 (N° de commande 100 000 200 20)

Service après-vente

Avant de faire appel au service après-vente, veuillez vérifier le fonctionnement de l'appareil conformément aux consignes mentionnées ci-dessus.

En cas de réclamation ou si vous faites appel au service après-vente, n'oubliez pas de mentionner le numéro d'identification ("Typ") et le numéro de série de l'appareil. Ceux-ci sont indiqués sur l'auto-collant placé sur le conduit-filtre.



La plaquette d'identification du type se trouve à l'arrière du caisson filtre au-dessus du filtre de droite.

Garantie

Une garantie de 12 mois est accordée pour tous les défauts de fabrication.

La garantie sera nulle dans le cas de dommages mécaniques ou dus au transport, tout comme dans le cas de réparations n'ayant pas été effectuées par le fabricant.

La garantie n'est pas valable pour les ampoules ou piles défectueuses.

Après expiration de la date de validité de la garantie, les frais de matériaux, de main d'œuvre et de transport sont à la charge du client.

Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications pouvant améliorer les qualités techniques.

Adresse de votre concessionnaire bulthaup:

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik van de afzuigkap goed door en bewaar deze binnen handbereik.

Veiligheidsinstructies



Elektrische aansluitingen en reparaties moeten volgens de desbetreffende voorschriften door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd.

De afzuigkap altijd met vetfilter en lamp, dus niet met open fitting gebruiken.

Wegens brandgevaar mag onder de afzuigkap niet worden geflambeerd.
Frituren is alleen onder toezicht toegestaan.

In gebruik zijnde elektrische of gaskookplaten moeten altijd met pannen afgedekt zijn, om te voorkomen dat de afzuigkap wordt beschadigd door te grote hitte.

Als de afzuigkap tegelijk met een toestel dat van binnenlucht afhankelijk is (oliekachel, kolenkachel, geiser) wordt gebruikt, moet voor voldoende zuurstofaanvoer naar het verbrandingstoestel worden gezorgd.

Bij sterk verontreinigde filters bestaat brandgevaar door vetafzetting!

Schone filters zijn een eerste vereiste voor het goed functioneren van uw bulthaup afzuigkap.

Technische gegevens

Type-aanduiding en serienummer:	zie typeplaatje ①		
Stroomvoorziening:	230 Volt, 50/60 Hz		
Aansluitwaarden:	apparaten met breedte	60 cm:	135 watt
		90, 120 of 150 cm:	240 watt
Halogeenlampen:	12 volt, 35 watt, sokkel GU 5,3		

Beschrijving van het apparaat

- ① typeplaatje
- ② bedieningsveld en lichtdiodes
- ③ elektronic
- ④ filter
- ⑤ filterkast

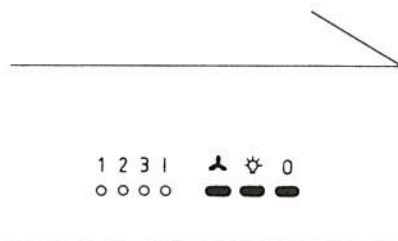
Ingebruikneming

De afzuigkap is na aansluiting op het stroomnet gereed voor gebruik. Daarbij wordt door de elektronic ③ in het apparaat een "zelftest" uitgevoerd: de gele diodes gaan achter elkaar kort branden.

Bediening

NL

De lichtdiodes ② op het bedieningsveld geven de afzuigstanden aan.



Toets



afzuiging AAn

Eenmaal drukken: stand 1 loopt

Bij elke keer drukken schakelt de elektronica verder op de standen 2,3 en I en weer terug naar stand 3.

Stand I is een "turbo-stand" die bij het aanbraden van vlees en bij grote dampontwikkeling wordt gebruikt.

Na ongeveer 10 minuten schakelt de elektronica op stand 3 terug.

Als u in de tussentijd voor de vijfde maal drukt, gaat deze ook naar stand 3 terug.

Toets



: licht AAN / UIT

Toets



: afzuiging UIT

Voorlooptijd:

Schakel de afzuigkap tegelijk met de kookplaat in, zodat van begin af aan een goede luchtcirculatie wordt opgebouwd.

Nalooptijd:

Laat het apparaat, als u klaar bent met het koken, ongeveer 10 minuten op stand 1 verder lopen, zodat de lucht in de keuken wordt gereinigd.

Onderhoud van de buitenkant



Altijd in slijprichting werken!

Waarschuwingen op de fles in acht nemen!

- Basisreiniging met gebruikelijk schoonmaakmiddel en water.
- Bijgevoegd bulthaup onderhoudsmiddel voor edelstaal dun op de droge, schone oppervlakken sproeien en met een droge, zachte doek nawrijven.

Onderhoudsmiddel voor edelstaal, te bestellen bij uw bulthaup dealer:

0,2 liter handspuitfles (bestelnr. 800 193 3)

1 liter navulfles (bestelnr. 800 193 4)

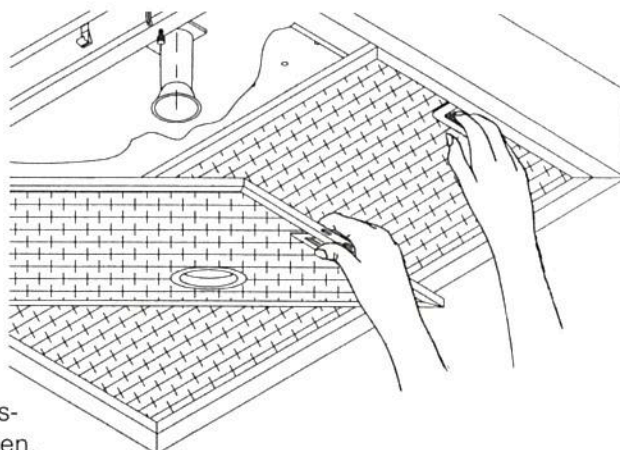
Vetfilter demonteren en reinigen

Het metalen filter op tijd schoonmaken: om de 6 à 8 weken, indien nodig vaker. Bij toenemende verzadiging met vethoudende resten wordt de afzuigcapaciteit verminderd.



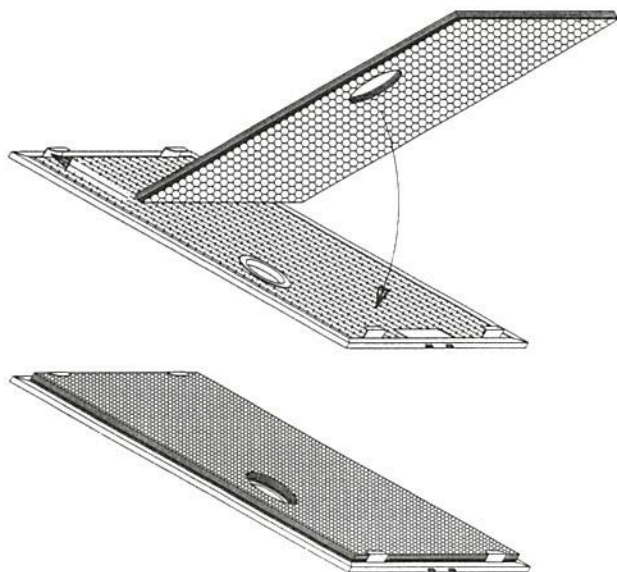
Dek voor de zekerheid de kookplaat af om beschadigingen te voorkomen. De lampen kunnen nog heet zijn!

- Filter ④ eruit nemen: grijp plus naar achteren duwen, filter naar onderen eruit nemen.
- Filter in de vaatwasmachine – zonder andere serviesgoed – of van hand met een heet sopje schoonmaken.



Koolstoffilters vervangen

- Filter ④ eruit nemen:
grijp plus naar achteren duwen, filter naar onderen eruit nemen.
- Verontreinigd koolstoffilter eraf nemen en bij het huisvuil doen.
Metalen filter in de vaatwasmachine – zonder ander serviesgoed – of van hand met een heet sopje schoonmaken.
- Nieuw koolstoffilter erop zetten, filter weer monteren.



Reserve-koolstoffilters, te bestellen bij uw bulthaup dealer:

voor breedte apparaat:	besteltype:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF

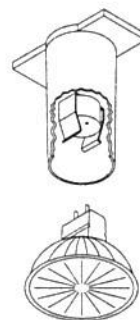
Lampen vervangen



Lamp wordt bij gebruik zeer heet.
Voor het vervangen laten afkoelen.

- Filter eruit nemen
- Halogeenlamp naar onderen eraf nemen
- Nieuwe lamp erin zetten.

Verspiegelde halogeenlampen, te bestellen bij uw bulthaup dealer:
12 volt, 35 watt, sokkel GU 5,3 (bestelnr. 100 000 200 20)



Service

Controleer het apparaat op de hierboven beschreven wijze voordat u een servicedienst bestelt.
Vermeld bij een reclamatie of service-aanvraag de type-aanduiding en het serienummer van uw apparaat.

Typ	DWK 90 A 63	bulthaup
Serie	50366215/931007	
230V~	50/60 Hz	240 W
		2 x M 3,15 A
  		

Het typeplaatje bevindt zich in de filterkast achter boven het rechter filter.

Garantie

Op fabricagefouten verlenen wij een garantie van 12 maanden.
De garantietermijn begint met de levering aan de consument.

De garantie vervalt bij transport- en mechanische schade, evenzo bij reparaties die niet door geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

De garantie geldt niet voor lampen.

Na afloop van de garantietermijn zijn materiaal-, loon- en verzendkosten voor rekening van de consument.

Wijzigingen die de technische vooruitgang dienen, zijn ons voorbehouden.

Uw bulthaup dealer:

Please read the instructions carefully before using the extractor for the first time and keep them for future reference.

Safety precautions



Electrical work must be carried out by qualified specialists in compliance with the relevant regulations.

Do not use the extractor without a grease filter or without a lamp, i. e. do not leave the lamp socket exposed.

Do not work with an open flame (e.g. flambée dishes) under the extractor because of the risk of fire. Do not leave frying pans unattended.

Do not leave electric or gas rings switched on when not covered by a cooking utensil. The excessive radiation of heat could cause damage to the extractor unit.

If an air extractor is installed in a room which also contains other equipment which requires a supply of fresh air (oil-fired or coal-burning oven, gas water heater), it must be ensured that the supply of fresh air to this equipment is not impeded in any way.

If the extractor is operated with a heavily soiled filter, there is a risk of fire due to self-ignition of overheated fat deposits.

Clean filters are necessary for the extractor unit to function well.

Technical data

Model designation and serial number: see model label ①

Power supply: 230 V, 50/60 Hz

Power ratings: unit width 60 cm: 135 W
90, 120 or 150 cm: 240 W

external ventilator: max. 280 W

Halogen lamps: 12 V, 35 W, socket GU 5.3

Description of appliance

- ① Model label
- ② Control panel and LEDs
- ③ Electronics
- ④ Filter
- ⑤ Filter box

Switch functions

The extractor is ready to operate as soon as it has been connected to the power supply. When connected to power for the first time, the unit runs a series of automatic tests, during which the yellow LEDs light in succession.

Function of switches

The LEDs ② on the control panel indicate the extraction fan level.

Button  Extractor motor ON
Press once: Extractor operating at level 1
Each time this button is pressed, the unit increases the level to 2, then 3, then I.
When pressed for the fifth time, the unit returns to level 3.

Level I is an "Intensive Step", intended for use when browning meat or when a large amount of steam is being generated.

After about 10 minutes, the unit automatically switches back to level 3, if this has not already been set by pressing the button a fifth time.

Button  : Light ON/OFF

Button  : Extractor motor OFF

Pre-running time:

Switch on the air extractor simultaneously with the cooking plate so that a good air circulation can be formed.

Overrun time:

Let the appliance continue on Step 1 ten minutes after cooking is finished so that the kitchen air can be cleaned.

Cleaning

 Observe the warnings printed on the bottle.
Always work in the direction of the grounding finish.

- The outside of the unit can be cleaned with proprietary detergent and water.
- The bulthaup steel polish is used to clean the metal surfaces; spray onto the dry, clean surface and wipe a dry soft cloth.

We recommend stainless steel polish available from your bulthaup dealer:

0.2 l hand spray bottle (order no. 800 193 3)

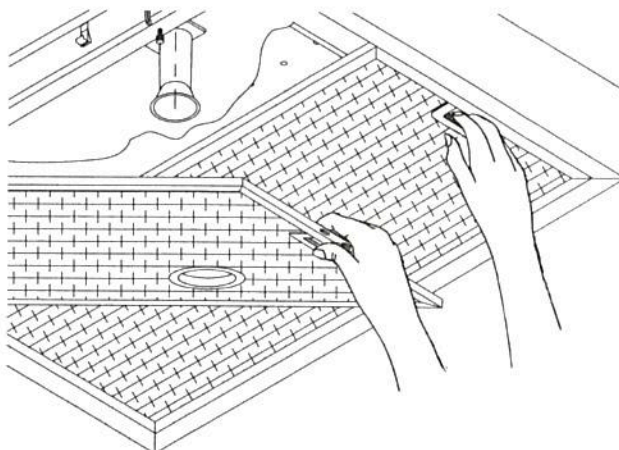
1 l refill (order no. 800 193 4)

Removing and cleaning the grease filter

The metal filter must be cleaned at least every 6-8 weeks, or more frequently as necessary. If grease and fat are allowed to build up, the filter will be unable to work at its usual efficiency.

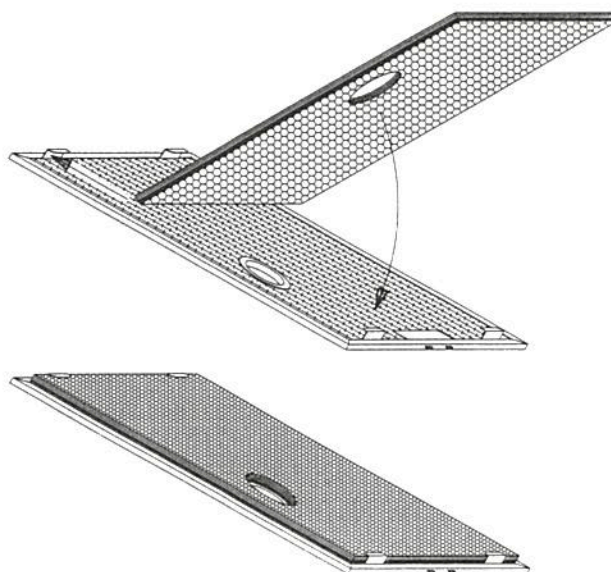
 During cleaning, it is advisable to cover the hob surface to protect it from damage.
Note that the lamps could still be hot.

- Remove filter ④; press the flap backwards and pull down the filter to remove it.
- Clean the filter in the dishwasher – without other dishes etc. – or by hand in hot detergent solution.



Changing the carbon filter

- Remove filter ④;
press flap backwards and pull down
the filter to remove it
- Remove the soiled carbon filter and dispose
of it (normal household refuse collection).
Clean the metal filter in the dishwasher
– without other dishes etc. – or by hand in
hot detergent solution
- Insert new carbon filter and re-install filter
unit.



Replacement carbon filters can be ordered
from your regular bulthaup dealer:

Unit width:	Order no:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF

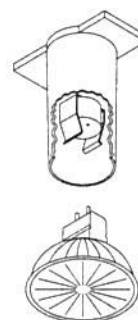
Changing the lamps



The lamps become very hot when in use.
Allow them to cool down before replacing them.

- Remove filter
- Pull down the halogen lamp
- Insert a new bulb

Reflector halogen lamps can be ordered from your regular bulthaup dealer:
12 V, 35 W, socket GU 5.3 (order no. 100 000 200 20)



Customer Service

Please check your appliance in the above-mentioned way before making a claim at customer service.
When lodging a claim or requesting customer service, please always be sure to quote the type
designation and serial number of the unit.

Typ	DWK 90 A 63	bulthaup
Serie	50366215/931007	
230V~ 50/60Hz 240W		 2 x M 3,15 A

The designation label can be found at the back of the filter box 5, over the right-hand filter.

Warranty

A 12-month warranty covers any failures due to defects in material or workmanship.

The warranty does not cover damages incurred in transport and/or any physical damages.
Nor does this warranty cover repairs made by anyone other than bulthaup's authorized service personnel.

The warranty does not cover lamps or batteries.

After the end of the warranty period the customer must bear material, wage and transport costs.

We reserve the right to alter the specification as the need arises, in line with the company's policy of continuous technical improvement.

Address of your bulthaup dealers:

Prima di mettere in funzione la cappa, Vi preghiamo di leggere con attenzione queste istruzioni d'uso e manutenzione e di conservarle con cura.

Avvertenze di sicurezza



I collegamenti elettrici e le eventuali riparazioni devono essere eseguiti solamente da personale autorizzato.

E' vietato usare la cappa senza il filtro per grassi o senza la lampada, cioè con porta-lampada vuoto.

A causa di pericolo d'incendio non si deve cucinare a fiamma libera sotto la cappa.
Friggere soltanto sotto Vostro controllo!

Una volta accessi i fuochi – o elettrici o a gaz – questi devono essere sempre coperti da pentole, etc. onde evitare che la cappa sia danneggiata a causa di surriscaldamento.

In caso di contemporaneo funzionamento di una cappa e di un punto di combustione che prenda l'aria della stanza (impianto a nafta, carbone, gas od altri) bisogna fare attenzione che l'aerazione e l'alimentazione di aria pura dall'esterno sia sufficiente.

In caso di filtri estremamente sporchi sussiste il pericolo di incendio causato dal surriscaldamento dei depositi di grasso.

La pulizia dei filtri è un presupposto per un buon funzionamento della cappa.

Dati tecnici

Definizione tipo e numero di serie:	vedi targhetta ①		
Alimentazione corrente:	230 Volt, 50/60 Hz		
Potenza allacciata:	apparecchi con larghezza 60 cm:	135 Watt	
	con larghezza 90, 120 o 150 cm:	240 Watt	
Lampade alogene:	12 Volt, 35 Watt, attacco lampada GU 5,3		

Descrizione delle parti

- ① Targhetta
- ② Pulsanti di comando e spie digitali di controllo
- ③ Centralina elettronica
- ④ Filtro
- ⑤ Tubo filtro

Funzionamento

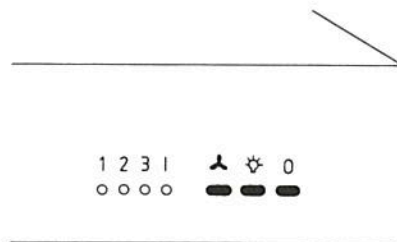
Dopo il collegamento elettrico la cappa è funzionante.

La centralina elettronica ③ esegue in tal modo un "test di auto-controllo" nell'apparecchio: le spie gialle di controllo lampeggiano brevemente in successione.

Funzioni di commutazione

I

Le spie digitali ② nel blocco pulsanti indicano le velocità della ventola motore



Tasto di commutazione



motore ventola accesso

Premere una volta: in funzione la velocità 1

Ogni successiva pressione permette alla centralina elettronica di passare alle velocità 2,3 e 1. Premendo la quinta volta si ritorna alla velocità 3.

La velocità 1 è una "velocità intensiva" che si aziona automaticamente al momento di un'alta emissione di vapore. Dopo 10 minuti circa il meccanismo elettronico ritorna alla velocità 3. Se si agisce premendo una quinta volta, durante i 10 minuti di ciclo la cappa commuterà la propria velocità al livello 3.

Tasto di commutazione



: luce accesa/spenta

Tasto di commutazione



: motore ventola spento

Avviamento:

Attivare la cappa contemporaneamente al fornello, in modo che Vi sia già dall'inizio una buona circolazione d'aria.

Disattivazione:

Lasciare funzionare l'apparecchio al livello Nr. 1, al termine della cottura, ancora per circa 10 minuti, in modo che l'aria della cucina venga purificata.

Pulizia esterna



Vi preghiamo di usare il panno per la pulizia sempre ed esclusivamente nel senso della satinatura dell'acciaio.

Vi preghiamo inoltre di usare le massime avvertenze come indicato sul flacone per pulizia dell'acciaio.

- Lavare con un detersivo normale, presente in commercio per la casa miscelato ad acqua fredda.
- Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inossidabile bulthaup sulle superfici pulite e quindi strofinare con un panno asciutto e morbido.

Vi consigliamo di ordinare i detergenti per acciaio inossidabile al Vostro concessionario bulthaup:

Bottiglia in vetro da 0,2 litri con spazzatore (Articolo-Nr. 800 193 3)

Bottiglia di riempimento da 1,0 litro (Articolo-Nr. 800 193 4)

Smontaggio e pulizia del filtro grassi

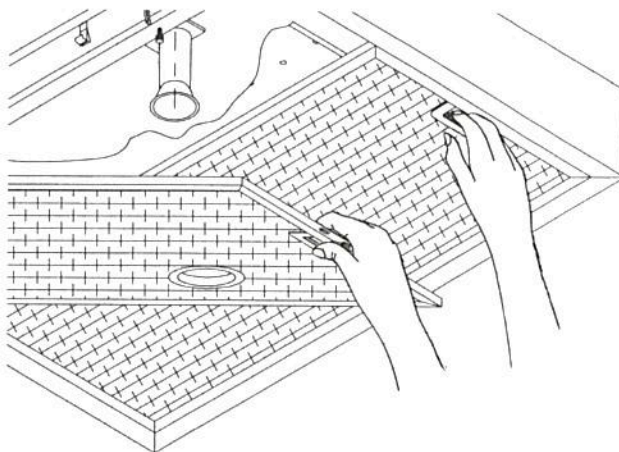
Il filtro grassi deve essere pulito regolarmente ogni 6-8 settimane, o in caso di maggiore uso, al fine di ottenere un effetto filtrante ottimale.

Il funzionamento della cappa con filtri estremamente sporchi riduce l'effetto filtrante.



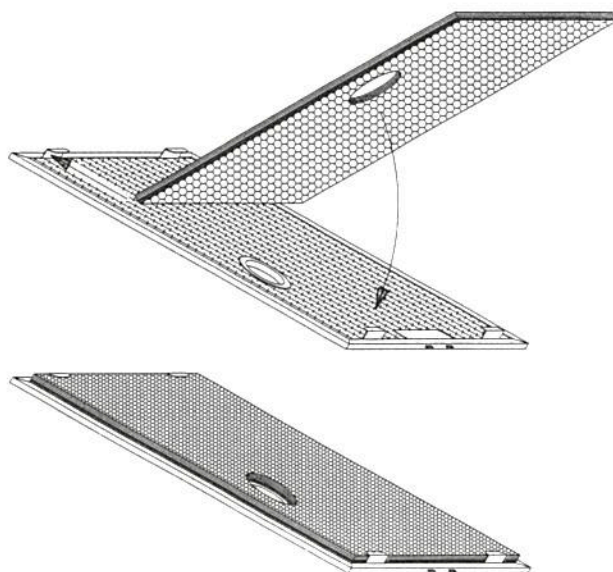
Prima di smontare il filtro coprire il piano di cottura per evitare eventuali danneggiamenti. La lampada può essere ancora molto calda!

- Estrarre il filtro ④: spingere l'attacco di sicurezza, sbloccare il filtro e sfilarlo verso il basso.
- Per la sua pulizia è sufficiente un lavaggio nella lavastoviglie – se possibile non insieme ad altre stoviglie – oppure una spazzolatura accurata con acqua calda.



Cambio filtro a carboni attivi

- Estrarre il filtro ④: spingere l'attacco di sicurezza, sbloccare il filtro e sfilarlo verso il basso. I filtri a carboni attivi non possono essere ripuliti, pertanto andranno sostituiti con un set di filtri nuovi.
- Per la pulizia dell'imbuto metallico è sufficiente un lavaggio nella lavastoviglie – se possibile non insieme ad altre stoviglie – oppure una spazzolatura accurata con acqua calda.
- Attenzione! Ricordate Vi di sostituire periodicamente i filtri a carboni attivi!



I filtri a carbone di ricambio possono essere ordinati al Vs. concessionario bulthaup:

per cappe in larghezza:	articolo-numero:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF

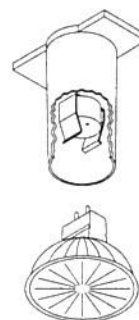
Cambio lampada



La lampada può essere molto calda!

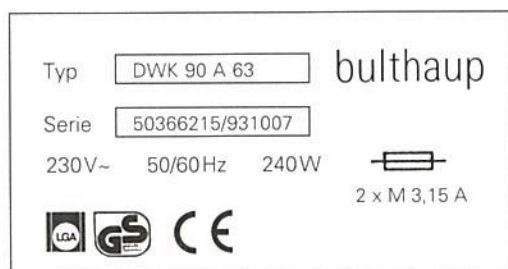
- Smontare il filtro
- Tirare verso il basso la lampada alogena
- Installare la nuova lampada

Come pezzo di ricambio potete ordinare al Vs. concessionario bulthaup:
Lampada alogena metalizzata 12 Volt, 35 Watt, attacco GU 5,3
(Articolo-Nr. 100 000 200 20)



Servizio d'assistenza

Prima di richiedere l'assistenza, controllate il funzionamento dell'apparecchio come indicato sopra. In caso di reclami o di richieste all'assistenza clienti, Vi preghiamo di indicare sempre il tipo ed il numero di identificazione della cappa. Questi dati sono riportati su un'etichetta posta sulla parte posteriore del tubo del filtro.



La targhetta si trova dietro alla scatola filtri ⑤, sopra il filtro destro.

Garanzia

Per i difetti di costruzione viene data una garanzia di 12 mesi.
Il periodo di garanzia inizia al momento della consegna all'utente finale.

La garanzia non ha valore in caso di danni meccanici o causati durante il trasporto, così come in caso di riparazioni effettuate da personale non autorizzato.

La garanzia non è inoltre valida per lampade e pile.

Dopo la decorrenza del periodo di garanzia, i costi per materiali, retribuzioni e spedizione sono a carico del cliente.

Ci riserviamo il diritto di effettuare miglioramenti tecnici riguardanti i dati di questo manuale.

Indirizzo del Vostro concessionario bulthaup:

Instrucciones de uso

E

Recomendamos lea atentamente las instrucciones de uso antes de la puesta en marcha de su campana.

Instrucciones de seguridad



Sólo personal especializado debe realizar y llevar a cabo conexiones eléctricas y las reparaciones conforme a las disposiciones correspondientes.

Utilice nunca la campana sin el filtro de grasa y sin la lámpara.

Por peligro de incendio no flambear nunca debajo de la campana.
Fria solamente bajo vigilancia.

Si utiliza la campana simultáneamente con un aparato que dependa del aire del local (p.ej. aparatos de calefacción con gas, fuel o carbón, calentadores de agua) asegúrese de que haya suficiente entrada de aire fresco.

¡OJO! No permita que la grasa se acumule en los filtros, corre el peligro de que se enciendan.

Los filtros limpios son una garantía para el buen funcionamiento de la campana.

Características técnicas

Modelo y número de serie:	véase placa de identificación ①
Alimentación:	230 voltios, 50/60 Hz
Potencia:	Aparatos de 60 cm de ancho: 135 vatios 90, 120 o 150 cm: 240 vatios
Lámparas halógenas:	12 voltios, 35 vatios, portalámparas GU 5,3

Descripción del aparato

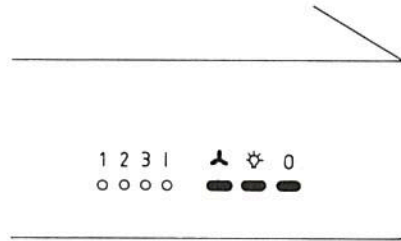
- ① Placa de identificación
- ② Diodos luminosos
- ③ Sistema electrónico
- ④ Filtro
- ⑤ Caja de filtros

Puesta en marcha

La campana extractora queda lista para funcionar una vez conectada a la red. En ese instante, el sistema electrónico realiza una verificación automática de los propios circuitos: los diodos amarillos parpadean de forma alterna durante un breve espacio de tiempo.

Selección de funciones

Los diodos luminosos ② muestran las distintas posiciones de potencia del ventilador



Botón



Motor del ventilador CONECTADO

Pulsando una vez: Posición 1 activada

La pulsación sucesiva de este botón activará las posiciones 2, 3 y I respectivamente. Si se pulsa cinco veces, el ventilador volverá a la posición 3.

La posición (I) es la posición de máxima potencia que se utiliza cuando se frie o cuando se produce un humo excesivo.

Después de 10 minutos, el sistema electrónico pasa automáticamente a la posición 3. Si se pulsa el botón una quinta vez, se activará también la posición 3.

Botón



: Luz ENCENDIDA o APAGADA

Botón



: Motor del ventilador DESCONECTADO

Funcionamiento anterior:

Recomendamos conecte la campana simultáneamente con la placa para asegurar así una buena circulación del aire desde el comienzo.

Funcionamiento posterior:

Tras cocinar, mantenga la campana en funcionamiento durante aproximadamente 10 minutos en la posición 1 para la renovación del aire.

Limpieza exterior



Trabaje siempre en la dirección del esmerilado.

Lea detenidamente las instrucciones del limpiador.

- La limpieza rutinaria puede hacerla con su detergente habitual y agua.
- Aplique una fina capa de limpiador bulthaup, especial para acero inoxidable, sobre las superficies limpias y secas y repaselas con un paño suave.

Encargue el limpiador especial para acero inoxidable en su distribuidor bulthaup habitual:

Botella con rociador 0,2 litros (ref.nº 800 193 3)

Botella de 1 litro para rellenar (ref.nº 800 193 4)

Desmontaje y limpieza del filtro de grasas

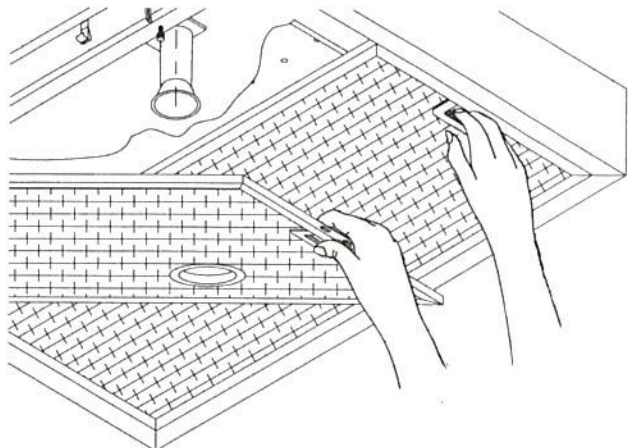
Recomendamos que limpie los filtros metálicos cada 6-8 semanas si no hubiera necesidad específica de hacerlo con más frecuencia.

El efecto de absorción se reduce a medida que se saturan los filtros con residuos de grasa.



A fin de evitar posibles daños, tape la encimera de la cocina.

- Retire el filtro ④: presione el asidero y tire del filtro hacia abajo.
- El filtro puede limpiarse en el lavavajillas (sin compartirlo con otros elementos) a mano, o con agua caliente, mezclada con detergente.

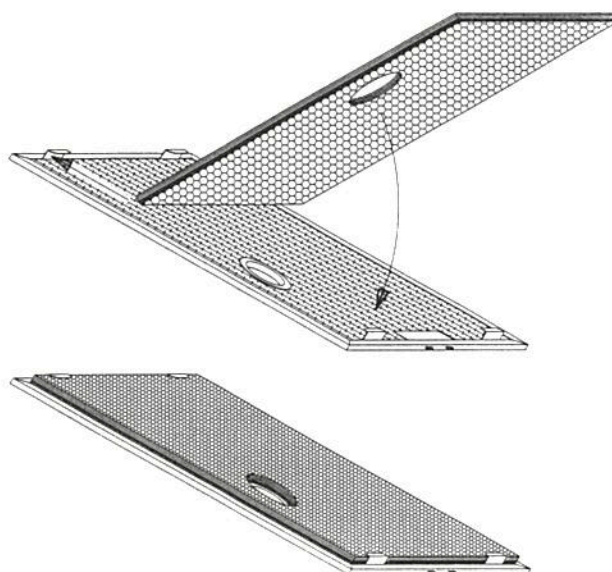


Cambio del filtro de carbono

- Retire el filtro ④:
presione el asidero y tire hacia abajo.
- Extraiga el filtro de carbono gastado. Puede tirarlo a la basura.
El filtro metálico puede limpiarse en el lavavajillas (sin compartirlo con otros elementos) a mano, o con agua caliente, mezclada con detergente.

Su concesionario bulthaup le facilitará los filtros de carbono de recambio:

Anchos de:	Referencia:
60 cm	DE 60 EKF
90 cm	DE 90 EKF
120 cm	DE 120 EKF
150 cm	DE 150 EKF



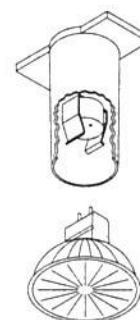
Cambio de lámparas



La lámpara se calienta mucho.
Antes de cambiarla, espere a que se enfrie.

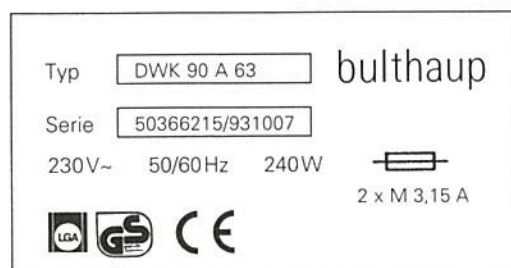
- Retire el filtro.
- Extraiga la lámpara tirando de ella hacia abajo.
- Coloque la nueva lámpara.

Las lámparas halógenas con espejo se pueden comprar en su distribuidor bulthaup habitual:
12 voltios, 35 vatios, portalámparas GU 5.3 (ref.nº 100 000 200 20)



Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico haga las pruebas tal y como le describíamos en el párrafo anterior.
En caso de reclamaciones indique el modelo y el número de serie de su aparato haciendo referencia a los datos que encontrará en la placa situada en el tubo del filtro.



La placa de identificación 1 se encuentra en la parte posterior de la caja de filtros 5, sobre el filtro de la derecha.

Garantía

En caso de defectos de fabricación asumimos una garantía de 12 meses que entra en vigor a partir de la fecha de entrega. La garantía no cubre ni los daños de transporte ni los daños mecánicos, así como tampoco las reparaciones realizadas por personal no especializado.

La garantía no es válida para lámparas y pilas.

Una vez transcurrido el período de garantía, los costes de montaje, material y transporte correrán a cargo del cliente.

Nos reservamos el derecho de modificar las características del aparato como consecuencia del proceso de desarrollo técnico.

Dirección de su distribuidor bulthaup habitual:

bulthaup GmbH & Co
Küchensysteme
Werkstraße 6
D-84153 Aich
Germany

Telefon 08741/80-0
Telefax 08741/80309