



**KH 1727-3H**

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual**



**Dunstabzugshaube  
Extractor hood**

---

---

## ***Inhalt***

---

---

|           |                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| Deutsch   | 2                                                                          |
| English   | 25                                                                         |
| Česky     | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Slovensky | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Hrvatski  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Română    | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Magyarul  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. Sicherheitshinweise.....            | 3  |
| 2. Installation .....                  | 8  |
| 2.1 Hinweise zur Installation.....     | 8  |
| 2.2 Installation: Abluftbetrieb.....   | 9  |
| 2.3 Installation: Umluftbetrieb .....  | 14 |
| 2.4 Kohlefilter .....                  | 14 |
| 3. Bedienung.....                      | 16 |
| 3.1 Bedienfeld.....                    | 16 |
| 4. Energiesparhinweise .....           | 16 |
| 5. Reinigung und Pflege.....           | 17 |
| 5.1 Fettfilter .....                   | 18 |
| 5.2 Austausch des Leuchtmittels.....   | 19 |
| 6. Problembehandlung.....              | 20 |
| 7. Technische Daten <sup>1</sup> ..... | 22 |
| 8. Entsorgung.....                     | 23 |
| 9. Garantiebedingungen.....            | 24 |

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



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.

---

## **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. 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.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu Ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen.

Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Abführen von Küchendämpfen in einem Privathaushalt bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

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

---

---

## Signalwörter

---

---

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEFAHR!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine unmittelbare<br>Gefährdung für Leben und<br>Gesundheit zur Folge hat. | <b>WARNUNG!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine mögliche bevorstehende<br>Gefährdung für Leben und<br>Gesundheit zur Folge hat. |
| <b>VORSICHT!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird, zu<br>mittelschweren oder<br>kleineren Verletzungen<br>führen kann.         | <b>HINWEIS!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine mögliche Beschädigung<br>des Gerätes zur Folge hat.                             |

---

---

## ***Sicherheitsanweisungen***

---

---

---

---

### **GEFAHR!**

---

---

- (1) Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
- (2) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- (3) Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
- (4) Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren.
- (5) Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes 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.
- (6) Befragen Sie hierzu auf jeden Fall Ihren zuständigen Kaminkehrmeister. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb benutzen, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.
- (7) Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:
  - (a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
  - (b) Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie nicht das Bedienfeld bzw. die Schalter.
  - (c) Berühren Sie nicht das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
  - (d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.
- (8) Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers niemals das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- (9) Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

---

---

## WARNUNG!

---

---

- (1) Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa ( $4 \cdot 10^{-5}$  bar) nicht überschreiten.
- (2) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 VAC/50Hz. Verwenden Sie bei 220~240 VAC/50Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.
- (3) Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- (4) Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
- (5) Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- (6) Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- (7) Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein.  
Mindestabstand Unterkante Haubenkörper zu
  - (a) Glaskeramik- und Gusskochplatten: mind. 65 cm.
  - (b) Gaskochfeldern: mind. 75 cm.
  - (c) Kohle- / Öl- / Holzfeuerung: mind. 85 cm
- (8) Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die Mindestinstallationshöhe.
- (9) Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden.  
**BRANDGEFAHR!**
- (10) Bereiten Sie niemals flambierte Gerichte unter der Dunstabzugshaube zu. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
- (11) Benutzen Sie die Brenner von Gasherden nicht ohne ein Kochgeschirr. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
- (12) Wenn Sie Speisen frittieren, beaufsichtigen Sie durchgehend den Frittiervorgang, da das Öl Feuer fangen kann. Bei mehrfach verwendeten Frittierölen steigt das Risiko einer Selbstentzündung.
- (13) Führen Sie auch keine anderen Tätigkeiten mit offenen Flammen durch. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.

- (14) Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen und keine brennbaren Materialien enthalten.
- (15) 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.
- (16) Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
- (17) Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten Brandrisiko aufgrund von Fettablagerungen.
- (18) Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten des Gerätes nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu **PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH** kommen!
- (19) Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- (20) Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
- (21) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- (22) 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.

---

---

### **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 Gerätes 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) Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
- (5) Entnehmen Sie der Verpackung und den Styropor-Komponenten unbedingt alle Zubehörteile!
- (6) Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzkabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
- (7) Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!

---

---

## **2. Installation**

---

---

---

---

### **2.1 Hinweise zur Installation**

---

---

#### **WARNUNG!**

Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.

- (1) Beachten Sie bei der Ableitung der Abluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
- (2) Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
- (3) Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, müssen Sie den Kohlefilter entfernen. Ein Kohlefilter ist nur für den Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.

- (4) Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein. Der Durchmesser der Abluftleitung muss mindestens 120/150 mm (siehe Kapitel -Technische Daten-) betragen, da ansonsten mit erhöhten Laufgeräuschen und verminderter Absaugleistung zu rechnen ist.
- (5) Achten Sie darauf, den Radius zu erhalten, wenn Sie Bögen verwenden oder formen, da ansonsten die Leistung des Gerätes vermindert wird. Die maximal zulässige Biegung nach außen beträgt  $120^\circ$ .
- (6) Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
- (7) Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1 cm/m oder einen Neigungswinkel von  $2^\circ$  ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
- (8) Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.
- (9) Wenn die Abluftleitung durch kühle Räume (z.B. Dachboden) geführt wird, kann innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche ein starkes Temperaturgefälle entstehen. In diesem Fall wird in den betroffenen Bereichen Kondenswasser entstehen, was eine Isolierung der betroffenen Bereiche zwingend notwendig macht. Stattdessen Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.

- (10) Je nach Modell kann Ihre Abzugshaube mit einer (oben) oder zwei (oben und hinten) Abzugsöffnungen ausgestattet sein.
- (11) Die nicht benötigte Öffnung ist mit einem Kunststoffdeckel versehen, der durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernt und auf die nicht benötigte Öffnung gesetzt werden kann.

---

---

## **2.2 Installation: Abluftbetrieb**

---

---

### **WARNUNG!**

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

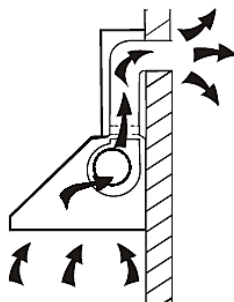
### **WARNUNG!**

Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden.

### **HINWEIS!**

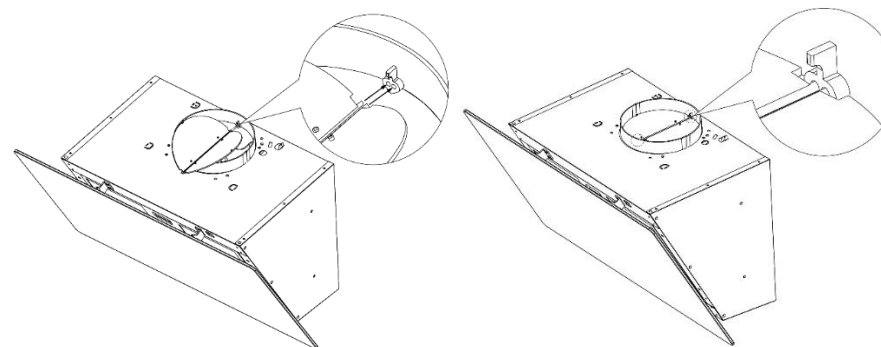
Sie benötigen mindestens zwei Personen zur Installation des Gerätes.

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

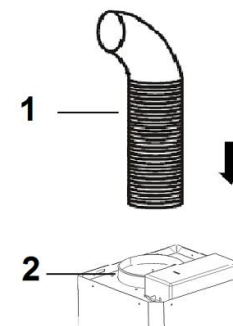


### Installationsschritte

(1) Bringen Sie die beiden halbkreisförmigen Kunststoff-Ventilklappen in der Luftauslassöffnung des Gerätes an. Bringen Sie die Achsen der Ventilklappen durch vorsichtiges Biegen der Ventilklappen in die entsprechenden Löcher ein. Beide Ventilklappen müssen sich anschließend nach außen öffnen.

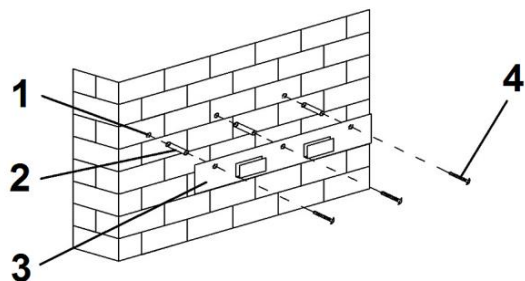


(2) Schließen Sie nun den Abluftschlauch am dafür vorgesehenen Ausgang der Haube an. Stülpen Sie den Abluftschlauch mit dem verbreiteten Rand über die Abluftöffnung des Gerätes. Dabei sollten Sie den Abluftschlauch hinten an der Abluftöffnung ansetzen und dann vom Inneren des Abluftschlauchs aus den Schlauch vorsichtig mit den Daumen um die Abluftöffnung herum anbringen.



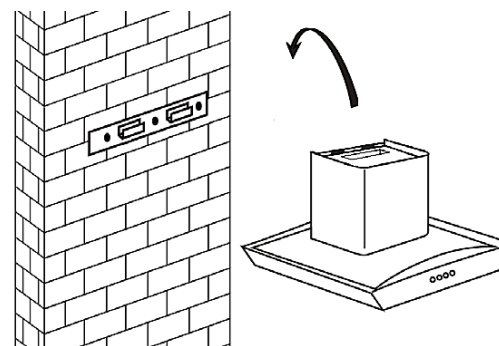
1. Abluftschlauch
2. Rückschlagventil

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



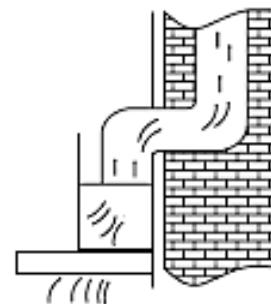
1. Bohrlöcher (Ø 8 mm)
2. Dübel
3. Wandhalterung
4. Schrauben (ST4\*30 mm)

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



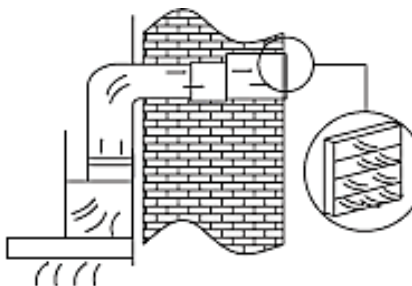
(5) Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen:

(a) Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe<sup>1</sup> im Dach geführt.

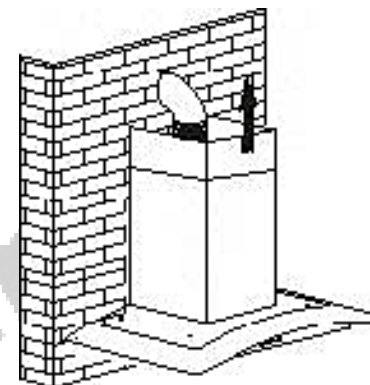


<sup>1</sup> Nicht im Lieferumfang enthalten.

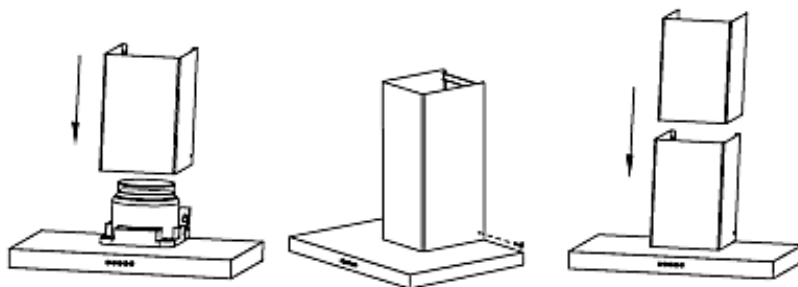
(b) Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter<sup>2</sup> in der Hauswand geführt.



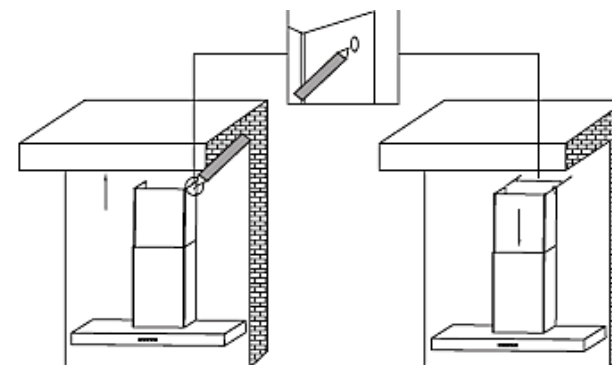
(7) Ziehen Sie dann den inneren Kamin aufwärts und passen Sie ihn der gewünschten Höhe an (s. Abb. unten).



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

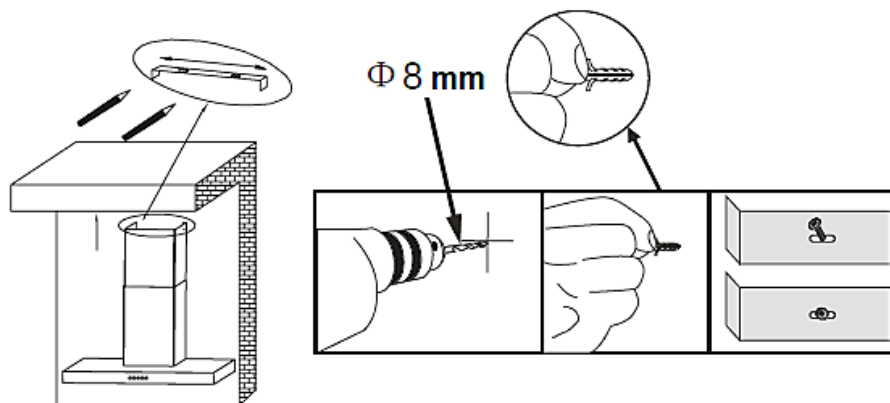


(8) Richten Sie die Kaminteile entsprechend der Abmessungen des Haltebügels aus (s. Abb. unten).

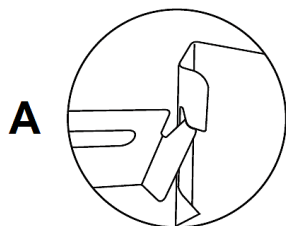


<sup>2</sup> Nicht im Lieferumfang enthalten.

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

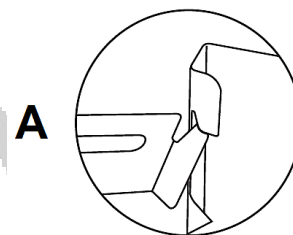


- (10) Befestigen Sie den äußeren Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb. A).

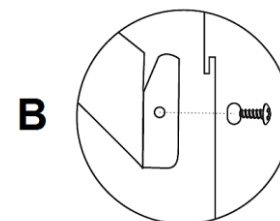


- (11) Den inneren Kamin können sie auf zwei Arten befestigen:

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



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



- (12) Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel<sup>3</sup> am Stromnetz an.

<sup>3</sup> Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung

befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechend früher einstecken.

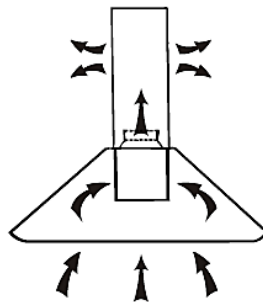
### **HINWEIS!**

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

## **2.3 Installation: Umluftbetrieb**

Wenn Sie für die Installation der Dunstabzugshaube keine Abluftleitung nach außen benutzen, sondern die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb betreiben, wird der Abluftschlauch nicht benötigt.

Die Installation der Abzugshaube ist die gleiche wie in Kapitel 2.2 Installation: Abluftbetrieb – Installationsschritte beschrieben (Punkt 5. und Punkt 6. brauchen Sie nicht zu beachten).



## **2.4 Kohlefilter**

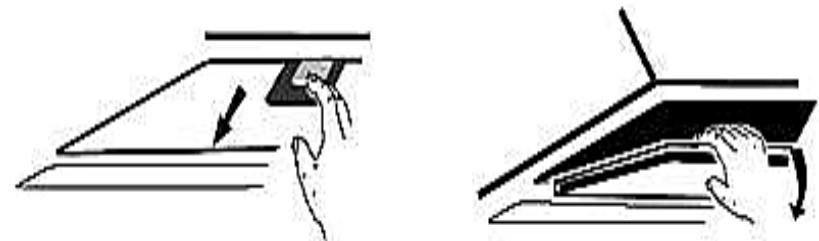
### **WARNUNG!**

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

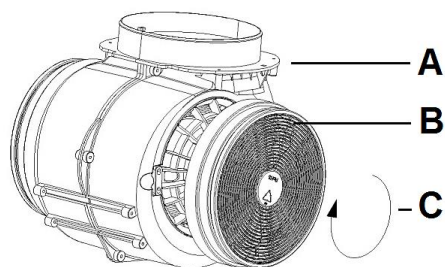
### **WARNUNG!**

Verwenden Sie Kohlefilter ausschließlich im Umluftbetrieb!

- ♦ Kohlefilter für die Dunstabzugshaube sind als optionales Zubehör erhältlich.
- (1) Entfernen Sie den/die Fettfilter (s. Abb. unten).



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



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

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

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.

#### **HINWEIS!**

Die Saugleistung wird durch die Kohlefilter vermindert.

#### **HINWEIS!**

Kohlefilter sind nicht Teil des Lieferumfangs.

#### **HINWEIS!**

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

#### Kohlefilter:

Der passende Kohlefilter CF130 (EAN 4030608500530) kann im Fachhandel erworben werden.

---

---

## 3. Bedienung

---

---

---

---

### 3.1 Bedienfeld

---

---

#### **VORSICHT!**

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

#### **HINWEIS!**

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

#### **HINWEIS!**

Drücken Sie niemals zwei Tasten gleichzeitig.



1 2 3 4 5

Motor aus

- 1 Schalten sie die Dunstabzugshaube mit dieser Taste aus.
- 2 Niedrigste Motorgeschwindigkeit  
Diese Stufe ist für Kochvorgänge geeignet, die nicht viel Dampf erzeugen.
- 3 Mittlere Motorgeschwindigkeit  
Diese Stufe ist für Standard-Kochvorgänge geeignet.
- 4 Höchste Motorgeschwindigkeit  
Diese Stufe ist für Kochvorgänge geeignet, die übermäßig viel Rauch und Dampf verursachen.
- 5 Licht an / aus

---

---

## 4. Energiesparhinweise

---

---

- ◆ Bereiten Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr (Töpfe / Pfannen) unter Einsatz von Deckeln zu. Dies gilt auch beim Aufwärmen oder Warmhalten.

- ◆ Passen Sie die Kochtopfgröße an den Durchmesser der verwendeten Kochzone oder die Flamme des Brenners (bei Gasgeräten) an.
- ◆ Schalten Sie die Dunstabzugshaube nach Kochende aus oder nehmen Sie die zeitverzögerte Abschaltfunktion (Ausstattung abhängig vom Modell) in Anspruch.
- ◆ Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nicht zur Raumbeleuchtung.
- ◆ Schalten Sie die Beleuchtung des Gerätes nach Kochende aus.
- ◆ Passen Sie die Leistungsstufe immer an die Intensität der generierten Kochdünste an. Verwenden Sie die höchste Motorgeschwindigkeit des Gerätes (höchste Leistungsstufe bzw. Intensivstufe / Booster - Funktion<sup>4</sup>) ausschließlich bei einer sehr hohen Konzentration von Kochdünsten. Eine niedrigere Leistungsstufe bedeutet immer auch einen geringeren Energieverbrauch.
- ◆ Stellen Sie ausreichend Zuluft sicher, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- ◆ Wählen Sie bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Leistungsstufe. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste können einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich machen.

<sup>4</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

- ◆ Da saubere Filter die Effizienz des Gerätes steigern, reinigen Sie regelmäßig den / die Fettfilter.
- ◆ Tauschen Sie die Kohlefilter (Verwendung nur im Umluftbetrieb) regelmäßig aus. Achten Sie hierbei auf die Hinweise des Herstellers der Kohlefilter.

## 5. Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

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

### **WARNUNG!**

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

### **HINWEIS!**

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

- (1) Behandeln Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- (2) Reinigen Sie das Bedienfeld / die Bedienelemente niemals mit einem Reinigungsmittel. Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch, da ansonsten Wasser in das Bedienfeld eindringt und die Elektronik beschädigt.
- (3) Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten niemals alkoholhaltige Reinigungsmittel, weil diese Verfärbungen verursachen.
- (4) Reinigen Sie gläserne Bestandteile<sup>5</sup> 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 fettlösenden Reinigungsmittel.
- (6) Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter. Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen.

<sup>5</sup> Ausstattung abhängig vom Modell.

- (7) Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.
- (8) Benutzen Sie keine Scheuermittel.
- (9) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.  
**STROMSCHLAGGEFAHR!**

## **5.1 Fettfilter**

### **WARNUNG!**

Eine Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen besteht **BRANDGEFAHR!**

Aluminiumfilter müssen nicht ersetzt werden. Reinigen Sie die Filter regelmäßig von Hand oder in der Spülmaschine (30°). Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine alkalischen Spülmaschinenreiniger (pH größer 7). Stellen Sie den Filter nicht zusammen mit verschmutztem Geschirr in die Spülmaschine. Von Essensresten verstopfte Filter fallen nicht unter die Garantie. Lassen Sie den Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder vorsichtig einsetzen.

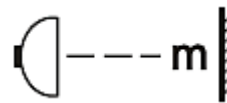
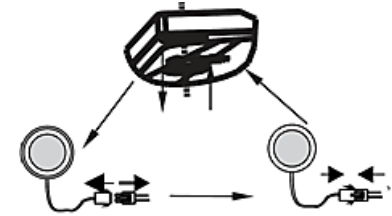
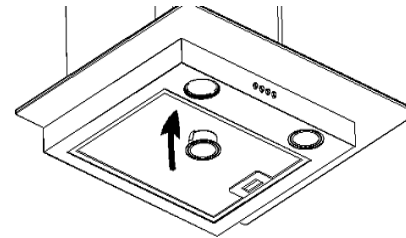
## 5.2 Austausch des Leuchtmittels

### **WARNUNG!**

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

- (1) Lassen Sie das Leuchtmittel abkühlen, bevor Sie es austauschen.
- (2) Öffnen Sie die Frontblende und entfernen Sie den Fettfilter (s. Abb. unten).
- (3) Ziehen Sie das alte Leuchtmittel vorsichtig aus seiner Halterung und ersetzen Sie es durch ein Leuchtmittel von gleicher Bauart und Leistung / 2,0 W max. (s. Abb. unten).
- (4) Setzen Sie den Fettfilter wieder ein und schließen Sie die Frontblende.



--- m = 0,45 m



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

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

## 6. 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.                           |                                                                                                                           |

| Fehler                                            |                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Mögliche Ursache                                  | Maßnahmen                                   |
| Beleuchtung leuchtet, aber der Motor läuft nicht. |                                             |
| → Lüftungsklappe blockiert.                       | → Blockierung beheben.                      |
| → Motorlager defekt.                              | → Motor ersetzen.                           |
| Ölspuren.                                         |                                             |
| → Einwegventil undicht.                           | → Einwegventil abdichten.                   |
| → Übergang Basisschacht-Teleskopschacht undicht.  | → Übergang mit geeignetem Mittel abdichten. |
| Der Motor riecht verdächtig.                      |                                             |
| → 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.                 |

| Fehler                                                                                                                                   |                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mögliche Ursache                                                                                                                         | Maßnahmen                                                                                                         |
| <b>Ungenügende Abzugsleistung.</b><br>→ Abstand Haube-Kochfeld zu groß.<br>→ Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster. |                                                                                                                   |
| <b>Gerät ist instabil.</b><br>→ Befestigungsbügel/-schrauben nicht fest montiert.                                                        |                                                                                                                   |
|                                                                                                                                          | → Haube tiefer hängen.<br>→ Türen und/oder Fenster schließen.<br>→ Befestigungsbügel/-schrauben richtig montieren |

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 erworben haben.

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

- (1) Unzureichende Größe der Abluftleitung.
- (2) Eine Verstopfung in der Abluftleitung.
- (3) 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.
- (4) Falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.
- (5) Falls an der Abdeckplatte des Mauerkastens feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- (6) Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- (7) Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- (8) Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.
- (9) Falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3-6 Monate).

## 7. Technische Daten<sup>1</sup>

|                                                                        |       |                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|
| Jährlicher Energieverbrauch ( $AEC_{hood}$ )                           | 27,70 | kWh/Jahr          |
| Energieeffizienzklasse ( $EEl_{hood}$ )                                | B     |                   |
| Fluiddynamische Effizienz ( $FDE_{hood}$ )                             | 13,60 |                   |
| Klasse für Fluiddynamische Effizienz                                   | D     |                   |
| Fettabscheidegrad                                                      | 70,80 |                   |
| Klasse für Fettabscheidegrad                                           | D     |                   |
| Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb. <sup>3</sup> | 222   | m <sup>3</sup> /h |
| Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb. <sup>3</sup> | 348   | m <sup>3</sup> /h |
| Anschlusswert                                                          | 67    | W                 |
| Leistungsaufnahme Lichtsystem ( $W_L$ )                                | 2     | W                 |
| Beleuchtungseffizienz ( $LE_{hood}$ )                                  | 34,50 | Lux/Watt          |
| Beleuchtungseffizienzklasse                                            | A     |                   |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand ( $P_s$ )                    | 0,00  | W                 |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand ( $P_o$ )                             | 0,00  | W                 |

|                                                                                                         |                                                        |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------|
| A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb. <sup>3</sup> | 57                                                     | dB          |
| A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb. <sup>3</sup> | 64                                                     | dB          |
| Stromspannung/Frequenz                                                                                  | AC 220-240V/50Hz                                       |             |
| Fettfilter/Material/spülmaschine nfest                                                                  | 2                                                      | Aluminium ✓ |
| Kohlefilter <sup>4</sup>                                                                                | 2*CF130                                                |             |
| Abluftschlauch                                                                                          | ✓                                                      |             |
| Befestigungsmaterial                                                                                    | ✓                                                      |             |
| Abluftbetrieb <sup>2</sup>                                                                              | ✓                                                      |             |
| Umluftbetrieb                                                                                           | ✓                                                      |             |
| Bedienungsanleitung                                                                                     | ✓                                                      |             |
| Teleskopkamin ausziehbar von-bis                                                                        | 40,00-78,00 cm                                         |             |
| Bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie                                           | Mauerdurchführung = 150 mm Ø<br>Bohrung = ca. 160 mm Ø |             |
| Abmessungen Gerät H*B*T in cm                                                                           | 58,00-96,00*60,00*47,50                                |             |
| Gewicht netto/brutto in kg                                                                              | 6,70/8,70                                              |             |

Technische Änderungen vorbehalten.

- 1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
- 2 Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie (Mauerdurchführung = 150 mm Ø / Bohrung ca. 160 mm Ø).
- 3 Messwerte bei minimaler /maximaler Motorgeschwindigkeit.
- 4 Optionales Zubehör.

## **8. Entsorgung**

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

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.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

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. |

---

## 9. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

- (1) zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
- (2) geringfügige Abweichungen der Welcome-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 Welcome-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.

September 2019

 **welcome**

## ***Index***

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 1. Safety information.....                    | 26 |
| 2. Installation .....                         | 30 |
| 2.1 General information.....                  | 30 |
| 2.2 Installation: exhaust air operation ..... | 31 |
| 2.3 Installation: air recirculation.....      | 35 |
| 3. Operation .....                            | 36 |
| 3.1 Control panel.....                        | 36 |
| 4. Energy saving advice.....                  | 37 |
| 5. Cleaning and maintenance .....             | 38 |
| 5.1 Grease filter(s).....                     | 39 |
| 5.2 Replacing of the illuminant.....          | 39 |
| 6. Trouble shooting.....                      | 40 |
| 7. Technical data .....                       | 42 |
| 8. Waste management .....                     | 43 |
| 9. Guarantee conditions.....                  | 43 |

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.

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.



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.

---

## ***1. Safety information***

---

Read the safety information and the safety instructions carefully before you operate the appliance for the first time.

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

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

Make sure that this manual is available to anyone using the appliance and make sure that it has been read and understood prior to using the device.

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

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All

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

The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for extracting/recirculating cooking vapours in a private household only.

The appliance is intended for indoor-use only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only.

Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

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

---

---

## *Signal words*

---

---

|                                                                                                                   |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DANGER!</b><br>indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.      | <b>WARNING!</b><br>indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury. |
| <b>CAUTION!</b><br>indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury. | <b>NOTICE!</b><br>indicates possible damage to the appliance.                                                  |

---

---

## *Safety instructions*

---

---

---

---

### **DANGER!**

---

---

- (1) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and/or can result in damages to the appliance.
- (2) Do not operate the appliance when it does not work properly, is visibly damaged, has dropped down or the power cord/plug are damaged.
- (3) The power cord must be replaced by a qualified professional only.
- (4) Never repair the appliance yourself.
- (5) 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.

- (6) If gas is set free in your home:
  - (a) Open all windows.
  - (b) Do not unplug the appliance and do not use the control panel.
  - (c) Do not touch the appliance until the gas has gone.
  - (d) Otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.
- (7) Never pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- (8) Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

---

---

## **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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.
- (5) The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label.
- (6) Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- (7) Strictly observe the minimum distance between hood and hob. Minimum distance hood to
  - (a) ceramic-glass rings / hotplates: min. 65 cm.
  - (b) gas cooker: min. 75 cm.
  - (c) coal / oil / stove wood firing: min. 85 cm
- (8) Never install the appliance below the required minimum distance.
- (9) If you ignore the required minimum distance, the accumulated fat in the filters can catch fire due to the heat emission of the hob. **RISK OF FIRE!**
- (10) Do not cook a la flambé dishes below the extractor hood. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
- (11) Do not operate the gas jets of a gas hob without cookware. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
- (12) 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.

- (13) Do not carry out any procedures on the hob using naked light or fire. The flames may damage your appliance and/or cause fire.
- (14) The exhaust hose must not be made of flammable materials or contain any flammable materials.
- (15) 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.
- (16) Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
- (17) Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased risk of fire.
- (18) Any potential user has to be careful not to hit their head on the corners and edges of the appliance. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!
- (19) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
- (20) Always supervise children so they will not play with the appliance.
- (21) Children must not play with the appliance.
- (22) 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.

---

---

### **CAUTION!**

---

---

- (1) Accessible parts of the hood may become hot while cooking.
- (2) Carry out the installation of the appliance with at least two persons. Risk of damage. RISK OF INJURY!

---

---

### **NOTICE!**

---

---

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

- (7) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

---

---

## 2. Installation

---

---

### **WARNING!**

Do not lead the exhaust air into a chimney which is used for extracting exhaust air of appliances operated by gas or other combustibles.

---

---

### 2.1 General information

---

---

- (1) For extracting the exhaust air always observe the current legal regulations.
- (2) The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
- (3) If your appliance is equipped with a carbon filter, remove the carbon filter before you operate the appliance in the extraction mode. The carbon filter should be used in the recirculating mode only.
- (4) The exhaust duct should be as short and straight as possible. The diameter of the exhaust hose should be at least 120/150 mm (look at chapter -Technical Data-). Otherwise you have to expect increased noise and decreased performance of your appliance.
- (5) The proper maximum bending angle outwards is 120°.
- (6) Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
- (7) When the exhaust duct is connected horizontally, a minimum falling gradient of 1 cm/m or an inclination of 2° is required. Otherwise condensate will get into the motor of the hood.
- (8) When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.
- (9) If the exhaust duct passes through cool areas (e.g. an attic), a temperature gradient may occur in the different parts of the exhaust duct so condensate will be generated. Proper insulation of the corresponding parts of the exhaust duct will then be needed. Equip such an exhaust duct with a condensate trap if need be.
- (10) Depending on the model the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets.
- (11) The idle outlet is covered by a plastic cap. You can remove this cap by turning it anticlockwise. Use the cap to cover the idle outlet.

---

---

## 2.2 Installation: exhaust air operation

---

---

### **WARNING!**

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

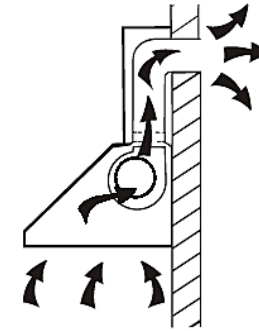
### **WARNING!**

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

### **NOTICE!**

At least two persons are required for installation.

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



---

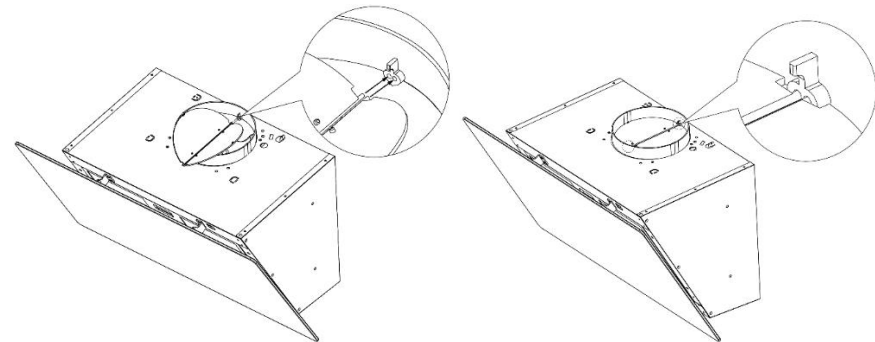
---

### Installation steps

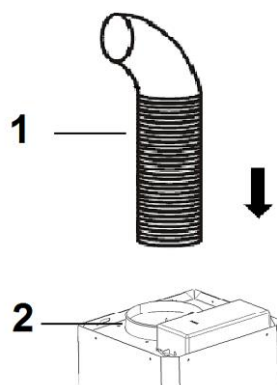
---

---

- (1) Install the 2 semi-circular valve-flaps into the air-outlet-opening of the appliance. Insert the axles of the valve flaps into the relevant openings by bending them carefully. Both valve flaps shall open outwards.

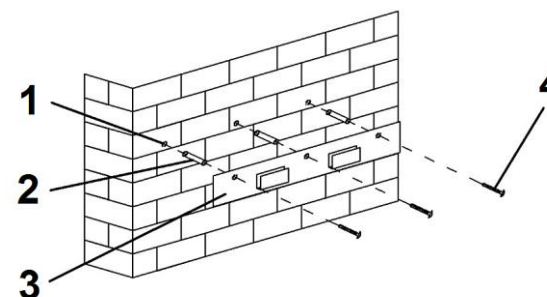


(2) Now connect the exhaust hose to the air-outlet opening of the hood. Put the widened end of the exhaust hose over the air-outlet. Start at the back of the air-outlet then proceed from inside the exhaust hose by installing it (use your thumbs) on the air-outlet.



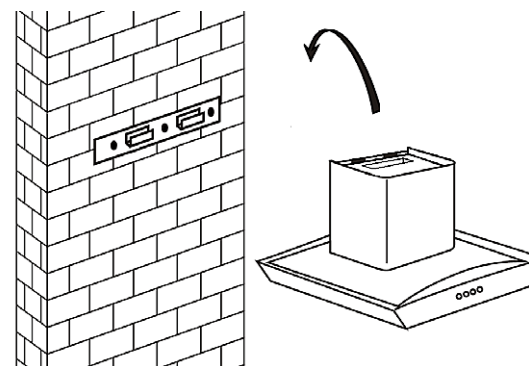
- 1 Exhaust hose
- 2 Non-return valve

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



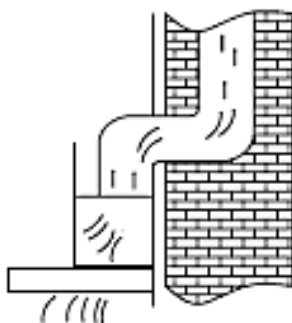
- 1 Drill holes (Ø 8 mm)
- 2 Dowels
- 3 Wall bracket
- 4 Screws (ST4\*30 mm)

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

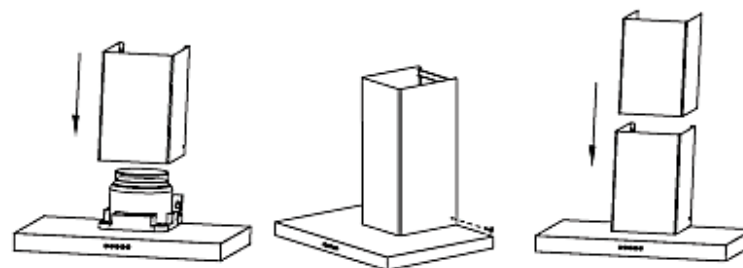
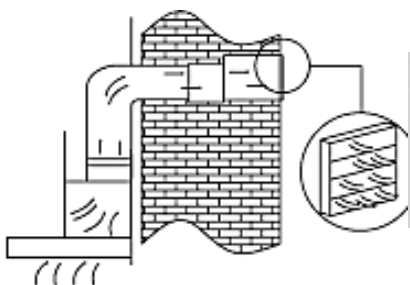


(5) You can install the exhaust air duct as follows:

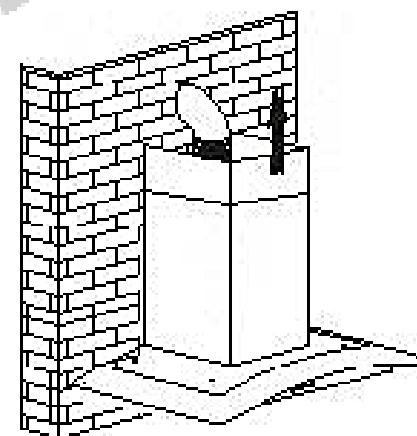
(a) vertically: Install the exhaust hose to a roof cap<sup>6</sup>.



(b) horizontally: Install the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille<sup>7</sup>.



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

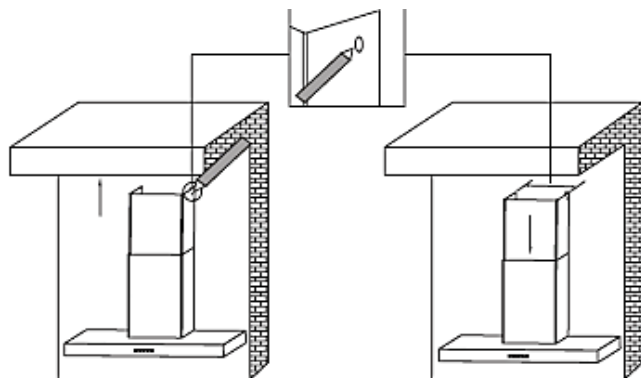


(6) Insert the inner chimney into the outer chimney (s. fig. below).

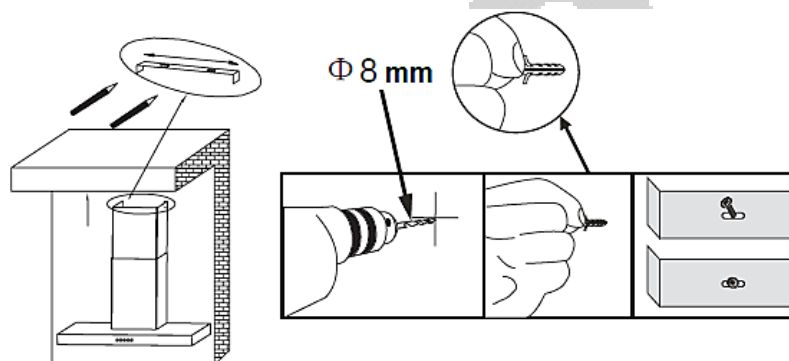
<sup>6</sup> Not included in delivery.

<sup>7</sup> Not included in delivery.

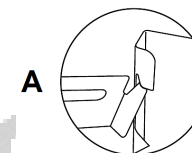
- (8) Adjust the two chimneys relevant to the dimensions of the fixing bracket (s. fig. below).



- (9) Drill two  $\varnothing 8$  mm holes for the fixing bracket in the appropriate height. Install the fixing bracket on the corresponding position on the wall (s. fig. below).

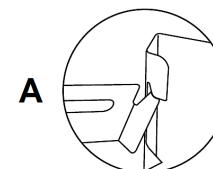


- (10) Attach the outer chimney by fixing it at both sides (s. fig. A).

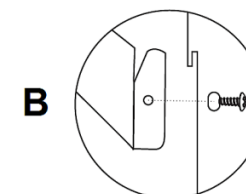


- (11) The inner chimney can be attached in two ways:

- (a) attach the inner chimney by fixing it at both sides (s. fig. A).



- (b) attach the inner chimney by tightening it using two 3\*10 mm screws (s. fig. B).



Insert the grease filters and connect the appliance to the mains<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance

at an earlier point in time.

### **NOTICE!**

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

## **2.3 Installation: air recirculation**

If you do not use an exhaust air pipe to the outside for the installation of the extractor hood, the exhaust hose is not required.

The installation of the extractor hood is similar to chapter 2.2 Installation: exhaust air operation -Installation steps- (please ignore point 5. and point 6.).

### **WARNING!**

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

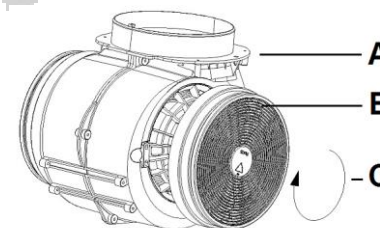
### **WARNING!**

Use the carbon filters in recirculation mode only.

- (1) Remove the grease filter(s).



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



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

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

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.

**NOTICE!**

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

**NOTICE!**

Carbon filters are not included in delivery.

**NOTICE!**

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

Carbon filters:

The matching carbon filter CF130 (EAN 4030608500530) can be purchased from specialist retailers.

---

---

## ***3. Operation***

---

---

---

---

### ***3.1 Control panel***

---

---

**CAUTION!**

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

### NOTICE!

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

### NOTICE!

Never press two buttons simultaneously.



1 2 3 4 5

Button: off

- 1 Use this button to switch off the extractor hood.  
Low speed
- 2 This level is suitable for cooking, which does not generate much steam.  
Medium speed
- 3 This level is suitable for standard cooking.  
High speed
- 4 This level is suitable for cooking, which generates an excessive amount of smoke and steam.
- 5 Light on/off

## 4. Energy saving advice

- ◆ Cover your cookware (cooking pot / pan) with lids during cooking.
- ◆ The diameter of the cooking pot / pan should meet the diameter of the cooking zone or the size of the flame of the burner (gas appliances).
- ◆ Switch off the extractor hood after cooking or use the delayed switch-off function (equipment depends on model).
- ◆ Only switch on the illuminant while the appliance is in operation. Do not switch on the illuminant to illuminate the room.
- ◆ Switch off the illuminant(s) of the appliance after cooking.
- ◆ The power level should always meet the intensity of the generated cooking fumes. Use the highest motor speed or intensive speed<sup>9</sup> of the appliance (highest power level / boost function) to extract strong concentration of cooking fumes only. A lower power level always means a lower energy consumption.
- ◆ Make sure there is sufficient supply air to allow the extractor hood to operate efficiently and with low operating noise.

<sup>9</sup> Depending on model.

- ◆ In the case of a strong concentration of cooking fumes select a higher power level early. Cooking fumes which are already distributed in the kitchen may require a longer operation of the extractor hood.
- ◆ Clean the grease filter(s) regularly as clean filters will increase the efficiency of the appliance.
- ◆ Replace the carbon filters (for recirculation mode only) regularly. Observe the information given on the packaging of the carbon filters.

---

## ***5. Cleaning and maintenance***

---

### **WARNING!**

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

### **WARNING!**

Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased risk of fire.

### **NOTICE!**

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

- (1) Clean the housing of the appliance with a suitable detergent. Use such a product carefully and economically.
- (2) Do not clean the control panel with a detergent. Use a damp cloth. Otherwise you may damage the electronic components of the controls.
- (3) Never use any alcohol-containing detergents to clean matt black painted appliances as these detergents cause colour-changes.
- (4) Clean the glass panels<sup>10</sup> with a suitable detergent only.
- (5) When you clean or replace the grease filters or the carbon filters also clean all visible components on the bottom of the appliance with a mild, non- acrid and fat-dissolving detergent.
- (6) Do not damage the grid of metal-made grease filters. The colour of the metal surface may change due to frequent cleaning as well as the use of aggressive detergents.
- (7) Such changes do not influence the capacity of the appliance and are no reason for complaint.
- (8) Do not use a steam cleaner. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
- (9) Do not use any abrasive detergents.

---

<sup>10</sup> Equipment depending on model.

---

---

## 5.1 Grease filter(s)

---

---

### **WARNING!**

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

Clean the filters once a month by hand or in a dishwasher (30 °C). 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.

---

---

## 5.2 Replacing of the illuminant

---

---

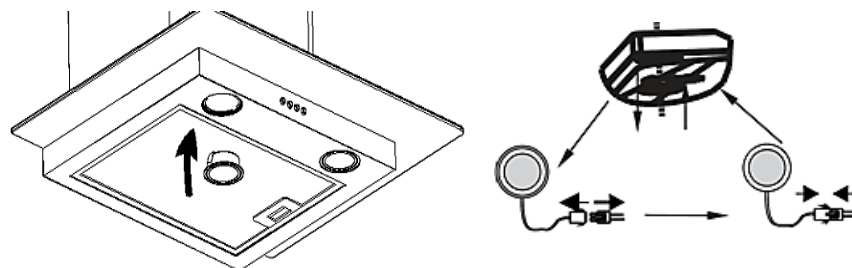
### **WARNING!**

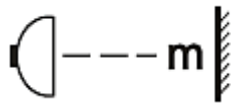
Disconnect the appliance from the energy supply

### **NOTICE!**

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

- (1) The illuminant should have cooled down before you remove it.
- (2) Open the front panel and remove the grease filter (s. fig. below).
- (3) Pull the old illuminant out of its holder and replace it by a new one of the same kind and power carefully / 2,0 W max. (s. fig. below).
- (4) Insert the grease filter and close the front panel.





--- m = 0,45 m



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

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

## 6. Trouble shooting

| Malfunction                                                 |                                                                           |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Possible cause                                              | Measure                                                                   |
| The appliance does not work at all.                         |                                                                           |
| → The plug of the appliance is not connected to the socket. | → Check the corresponding socket by connecting it with another appliance. |
| → The plug has become loose.                                | → Check the fuse box.                                                     |
| → The socket is not supplied with energy.                   |                                                                           |
| → The fuse is switched off.                                 |                                                                           |

| Malfunction                                            |                                                 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Possible cause                                         | Measure                                         |
| Light is on but motor does not work.                   |                                                 |
| → Ventilation damper blocked.                          | → Remove the blockage.                          |
| → Motor mounting defective.                            | → Replace the motor.                            |
| Abnormal motor-smells.                                 |                                                 |
| → The motor defective.                                 | → Replace the 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.                                    |                                                 |
| → The motor is not properly fixed.                     | → Fix the motor properly.                       |
| → The hood is not properly fixed.                      | → Fix the hood properly.                        |

| Malfunction                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Possible cause                                                                                                                      | Measure |
| <b>Insufficient extracting capacity.</b><br>→ Too much distance hood-hob<br>→ Too much draught because of open doors and/or windows |         |
| → Lower position of hood<br>→ Close the doors/windows                                                                               |         |
| <b>Appliance is unstable.</b><br>→ Mounting rail is not firmly fixed.<br>→ The screws are not firmly tightened.                     |         |
| → Fix the mounting rail properly<br>→ Tighten the screws                                                                            |         |

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.

---

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

---

- (1) incorrect dimension of the air duct.
- (2) obstruction in the air duct.
- (3) the diameter of the air duct from hood to wall-box inclusive should be 120 mm; otherwise the capacity of the motor may be decreased.
- (4) if you have installed a fly screen on the wall-box, the air vent may be obstructed. Check by removing the fly screen.
- (5) 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.
- (6) install a cover panel with moveable slats, which do not obstruct the air vent.
- (7) check condition and cleanliness of the filters.
- (8) check if the air which is extracted by the hood is replaced to avoid negative pressure.
- (9) when you run your appliance in recirculating mode, check if the carbon filter has been replaced on time (min. every 3-6 months).

## 7. Technical data

|                                                                            |                     |                   |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Annual energy consumption ( $AEC_{hood}$ )                                 | 27.7                | kWh/year          |
| Energy efficiency index ( $EEl_{hood}$ )                                   | B                   |                   |
| Fluid dynamical efficiency ( $FDE_{hood}$ )                                | 13.60               |                   |
| Fluid dynamical efficiency index                                           | D                   |                   |
| Grease separation                                                          | 70.80               |                   |
| Grease separation index                                                    | D                   |                   |
| Air flow at minimum speed / standard operation. <sup>3</sup>               | 222                 | m <sup>3</sup> /h |
| Air flow at maximum speed / standard operation. <sup>3</sup>               | 348                 | m <sup>3</sup> /h |
| Connected load                                                             | 67                  | W                 |
| Power consumption lighting system (W)                                      | 2,0                 | W                 |
| Lighting efficiency ( $LE_{hood}$ )                                        | 34.50               | lux/Watt          |
| Lighting efficiency index                                                  | A                   |                   |
| Power consumption standby ( $P_s$ )                                        | 0,00                | W                 |
| Power consumption off ( $P_o$ )                                            | 0,00                | W                 |
| A-rated noise emission at minimum speed / standard operation. <sup>3</sup> | 57                  | dB                |
| A-rated noise emission at maximum speed / standard operation. <sup>3</sup> | 64                  | dB                |
| Voltage / frequency                                                        | AC 220-240 V / 50Hz |                   |

|                                                          |                                                       |           |   |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|---|
| Grease filter / material / dishwasher-proof              | 2                                                     | Aluminium | ✓ |
| Carbon filter <sup>4</sup>                               | 2*CFI30                                               |           |   |
| Exhaust hose                                             | ✓                                                     |           |   |
| Installation material                                    | ✓                                                     |           |   |
| Exhaust air operation <sup>2</sup>                       | ✓                                                     |           |   |
| Air recirculation                                        | ✓                                                     |           |   |
| Instruction manual                                       | ✓                                                     |           |   |
| Telescopic chimney extractable from-to                   | 40,00-78,00 cm                                        |           |   |
| Installation with ventilation stack or air duct outwards | wall penetration: 150 mm Ø<br>drilling about 160 mm Ø |           |   |
| Dimensions H*W*D in cm                                   | 58.00-96.00*60.00*47.50                               |           |   |
| Weight net/ gross in kg                                  | 6,70/8,70                                             |           |   |

Technical modifications reserved.

- 1 According to Regulation (EU) No. 65/2014
- 2 Extraction mode: installation with ventilation stack or air duct outwards only, wall penetration = Ø 150 mm, drilling about Ø 160 mm.
- 3 Measured values at minimum/maximum motor speed.
- 4 Optional equipment.

---

## 8. Waste management

---

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

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.

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.

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

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.               |

---

## 9. Guarantee conditions

---

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

The guarantee claim does not cover:

- (1) fragile components as plastic, glass or bulbs;
- (2) minor modifications of the Welcome-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 Welcome-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.

September 2019



## *Service Informationen*

## *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.

Stand  
12.01.2022  
Änderungen vorbehalten

Updated  
01/12/2022  
Subject to alterations

BEGA BBK Sp. Zo.o. sp. K.  
Ul. Poznanska 113a  
PL – 62-052 Komorniki



**EHC-360E H**

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual**



**Einbau-Backofen mit Kochfeld  
Built-in oven & hob**

---

---

## ***Inhalt***

---

---

|           |                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| Deutsch   | 2                                                                          |
| English   | 37                                                                         |
| Česky     | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Slovensky | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Hrvatski  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Română    | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Magyarul  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. Sicherheitshinweise.....                                   | 3  |
| 2. Installation .....                                         | 10 |
| 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....                     | 11 |
| 2.2 Anforderungen vor der Installation.....                   | 12 |
| 2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....       | 12 |
| 2.4 Einbau des Kochfelds.....                                 | 14 |
| 2.5 Einbau des Backofens.....                                 | 15 |
| 2.6 Elektrischer Anschluss .....                              | 17 |
| 2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld .... | 19 |
| 3. Gerätebeschreibung.....                                    | 20 |
| 3.1 Backofen und Kochfeld.....                                | 20 |
| 3.2 Bedienpanel.....                                          | 21 |
| 4. Bedienung.....                                             | 22 |
| 4.1 Vor der ersten Benutzung .....                            | 22 |
| 4.2 Geeignetes Kochgeschirr .....                             | 22 |
| 4.3 Benutzung des Kochfelds.....                              | 23 |
| 4.4 Benutzung des Backofens.....                              | 25 |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 4.5 Backofenfunktionen .....                  | 27 |
| 5. Energiesparhinweise .....                  | 28 |
| 6. Reinigung und Pflege.....                  | 29 |
| 6.1 Reinigung des Kochfelds .....             | 30 |
| 6.2 Reinigung des Backofens.....              | 30 |
| 6.3 Reinigung der Backofentür .....           | 31 |
| 6.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür..... | 32 |
| 7. Problembehandlung.....                     | 33 |
| 8. Technische Daten.....                      | 34 |
| 9. Entsorgung.....                            | 35 |
| 10. Garantiebedingungen.....                  | 36 |

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



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.

---



---

## **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. 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.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt.

## Signalwörter

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>GEFAHR!</b></p> <p>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.</p> | <p><b>WARNUNG!</b></p> <p>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.</p> |
| <p><b>VORSICHT!</b></p> <p>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.</p>         | <p><b>HINWEIS!</b></p> <p>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.</p>                          |

---

---

## ***Sicherheitsanweisungen***

---

---

---

---

### **GEFAHR!**

---

---

- (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 den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben<sup>1</sup>. 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 Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

---

<sup>1</sup> Abhängig vom Modell.

---

---

## **WARNUNG!**

---

---

- (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 entsprechend 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 120 °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 760 mm betragen.
- (20) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
- (21) 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.
- (22) 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 erstickern Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
- (23) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
- (24) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
- (25) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- (26) Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- (27) Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds / Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
- (28) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- (29) Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- (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 Kochfelds 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) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
- (2) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
- (3) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
- (4) Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums nicht mit Aluminiumfolie ab.
- (5) Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
- (6) Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
- (7) Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
- (8) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen.
- (9) Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
- (10) Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
- (11) Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
- (12) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
- (13) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.

- (14) Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
- (15) 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.
- (16) Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- (17) Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
- (18) Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
- (19) Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung heiß werden und nach dem Ende der Benutzung noch Restwärme ausstrahlen.

---

---

## HINWEIS!

---

---

- (1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
- (2) Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
- (3) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- (4) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
- (5) Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
- (6) Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- (7) Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- (8) Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
- (9) Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- (10) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
- (11) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
- (12) Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!

---

## 2. Installation

---

### **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.

### **GEFAHR!**

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGEFAHR!**

### **WARNUNG!**

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.

### **WARNUNG!**

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

### **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.

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

---

---

## **2.1 Entpacken und Wahl des Standorts**

---

---

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

---

---

## 2.2 Anforderungen vor der Installation

---

---

- ⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- ⇒ Die Dicke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds muss zwischen 40 und 50 mm betragen.
- ⇒ 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.

---

---

## 2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

---

---

### **GEFAHR!**

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

---

---

### Wichtige Sicherheitshinweise!

---

---

- ◆ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- ◆ Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- ◆ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ◆ Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50

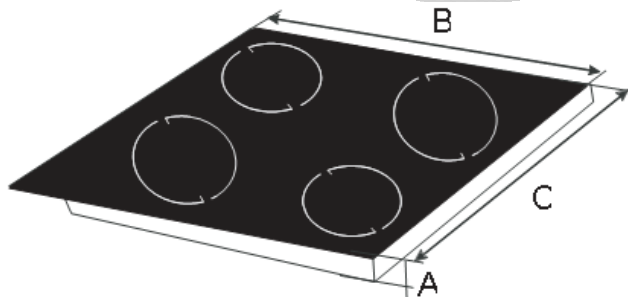
mm um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. -Maße der Einbauöffnung-).

- ♦ Die Dicke der Arbeitsplatte muss zwischen 40 und 50 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

### HINWEIS!

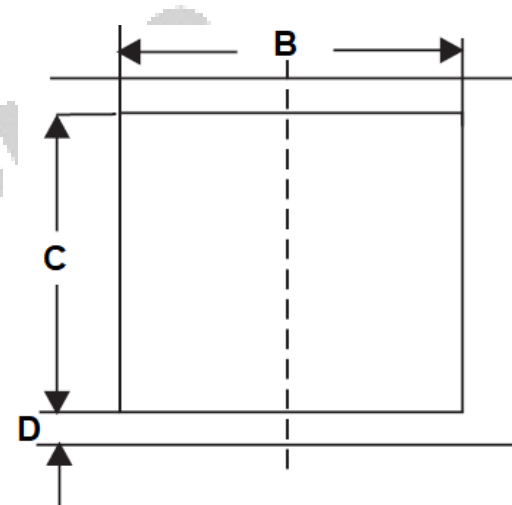
Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

Maße des Kochfelds



- A Höhe = 50 mm
- B Breite = 580 mm
- C Tiefe = 510 mm

Maße der Einbauöffnung



- B Breite = 560 mm
- C Tiefe = 490 mm
- D Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum = mind. 50 mm

## 2.4 Einbau des Kochfelds

### **GEFAHR!**

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

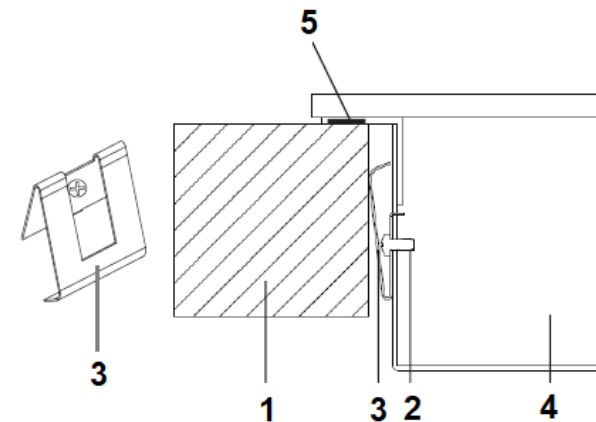
(1) Bevor Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie eventuell die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der unteren Kante des Kochfelds befestigen<sup>2</sup>.

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

### Befestigung der Halteklammern

- (2) Befestigen Sie die Halteklammern an den Seiten des Kochfelds, indem Sie das eine Ende der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (s. Abb. unten).
- (3) Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis das Kochfeld und die Dichtung fest auf der Arbeitsplatte aufliegen (s. Abb. unten).

⇒ Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.



<sup>2</sup> Abhängig vom Modell.

- 1 ARBEITSPLATTE
- 2 SCHRAUBE
- 3 KLAMMER
- 4 KOCHFELD
- 5 DICHUNG

### **HINWEIS!**

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

---

---

## **2.5 Einbau des Backofens**

---

---

### **GEFAHR!**

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

### **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.

### **HINWEIS!**

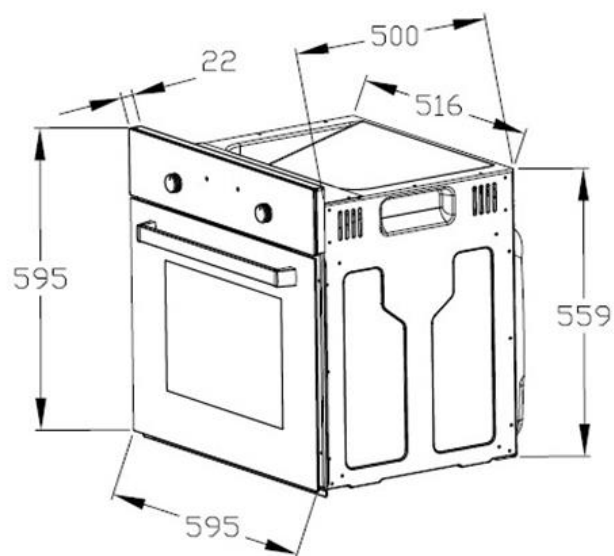
Je nach Modell müssen Sie vor der Endbefestigung des Backofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Bedienfeld des Backofens verbinden!

- (1) Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
- (2) Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten Abb. 2) genannten Abmessungen verfügen.
- (3) Setzen Sie den Backofen in die vorbereitete Öffnung ein und installieren Sie ihn ordnungsgemäß. Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen

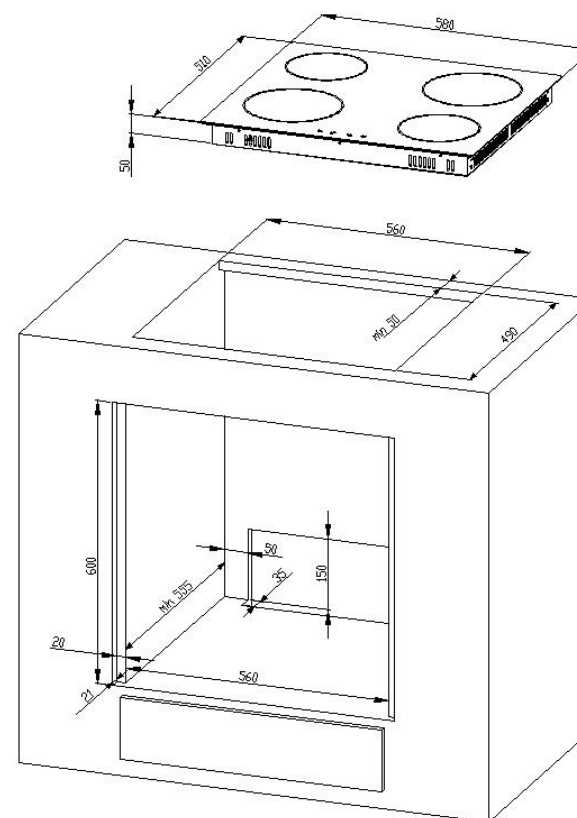
Anschlüsse zu beachten (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss / -Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 - Elektrischer Anschluss / Verbindung: Backofen/Kochfeld-).

- (4) Das Gerät muss geerdet werden!
- (5) Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten Abb. 1).

Maße des Backofens (Abb. 1)



Maße der Einbauöffnung (Abb. 2)



⇒ Alle Abmessungen in Abb. 1 und Abb. 2 sind in Millimetern angegeben.

---

---

## 2.6 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.

### **GEFAHR!**

Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.  
**STROMSCHLAGEFAHR!**

---

---

### Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

---

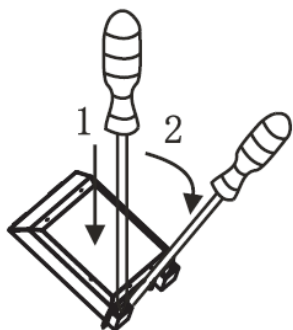
---

Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.

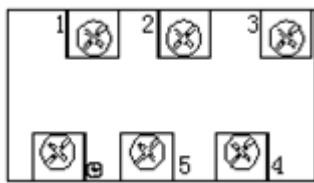
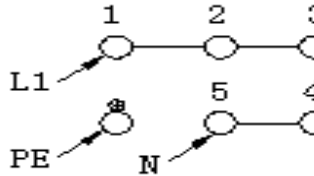
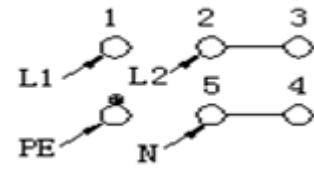
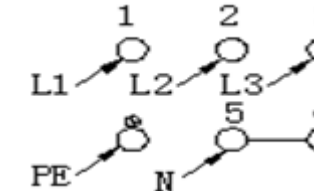
Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden

Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

⇒ Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2); s. Abb. unten. Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



Anschlussdiagramm

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Spannung der Heizelemente 230 V. Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem  E - Anschluss verbunden werden. |                                                                                                                                                                                                                                          |    | Empfohlene Art der Anschlussleitung. |
| 1                                                                                                                                                                                                                    | -Bei 230 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.<br>-Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.<br>-Schutzleiter auf  |    | H05W-F3G4                            |
| 2                                                                                                                                                                                                                    | -Bei 400 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull.<br>-Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.<br>-Schutzleiter auf                   |   | H05W-F4G2,5                          |
| 3                                                                                                                                                                                                                    | -Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull.<br>-Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, N auf 4 - 5.                                                                                                    |  | H05W-F5G1,5                          |

|                  |                                                                                                     |                          |  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|
|                  | -Schutzleiter auf  |                          |  |
| L1=R, L2=S, L3=T | N= Anschluss Erde                                                                                   | E= Schutzleiteranschluss |  |

Vor dem Zugang zu den Klemmen müssen alle Versorgungskreise getrennt werden.

- ⇒ Für die Anschlussleitungen muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel.
- ⇒ Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- ⇒ Das Gerät muss geerdet werden.
- ⇒ Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

### Farbcodes der Kabel / Leitungen

L = außenliegende spannungsführende Leitungen; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise braun.

N = Neutral; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise blau.

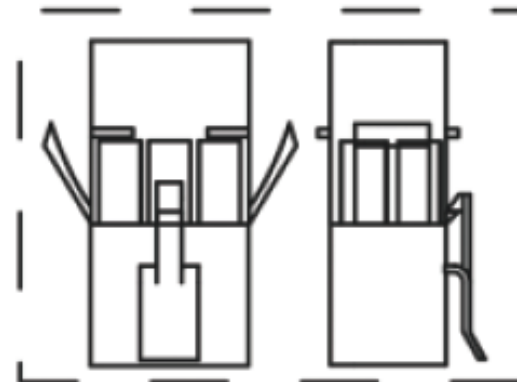
⇒ Achten Sie auf die korrekte N-Verbindung.



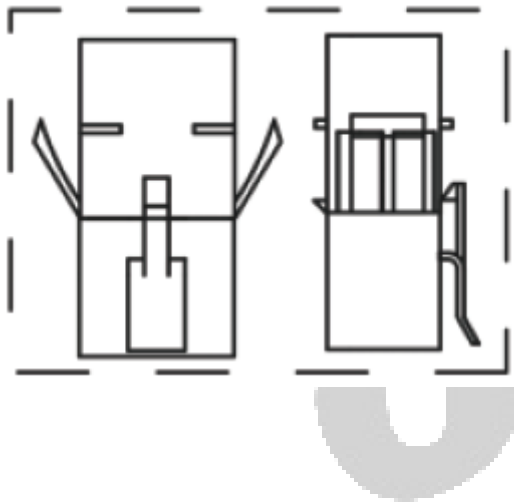
E = Erdungskabel; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise grün / gelb.

## 2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld

### Klemmleiste



## Richtige Verbindung



---

---

### **3. Gerätebeschreibung**

---

---

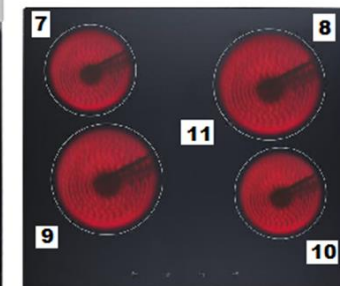
---

---

#### **3.1 Backofen und Kochfeld**

---

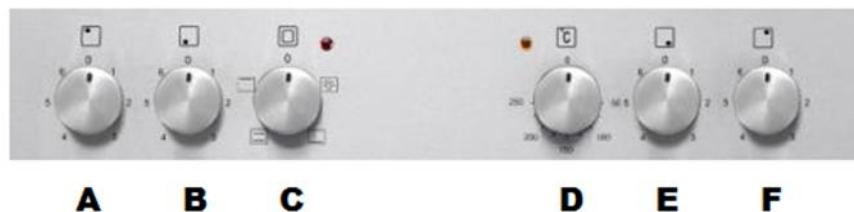
---



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

- 1 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – HINTEN LINKS
- 2 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – VORNE LINKS
- 3 DREHSCHALTER FÜR OFEN/FUNKTIONSWAHL
- 4 DREHSCHALTER FÜR OFEN/TEMPERATURKONTROLLE
- 5 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD - VORNE RECHTS
- 6 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – HINTEN RECHTS
- 7 +10 Ø 145 mm; 1200W
- 8 + 9 Ø 180 mm; 1800W
- A KONTROLLLEUCHTE KOCHFELD – ROT
- B KONTROLLLEUCHTE OFEN – ORANGE

### 3.2 Bedienpanel



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

|   |                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds hinten links</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.  |
| B | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds vorne links</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.   |
| C | <u>Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen</u><br>Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen.                                                  |
| D | <u>Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur</u><br>Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.                                    |
| E | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds vorne rechts</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.  |
| F | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds hinten rechts</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten. |

---

---

## **4. Bedienung**

---

---

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

---

---

### **4.1 Vor der ersten Benutzung**

---

---

- (1) Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- (2) Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
- (3) Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

- (4) Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- (5) Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

#### **HINWEIS!**

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

---

---

### **4.2 Geeignetes Kochgeschirr**

---

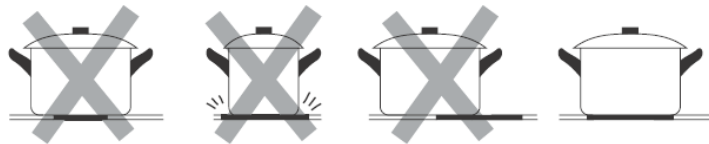
---

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.  
Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

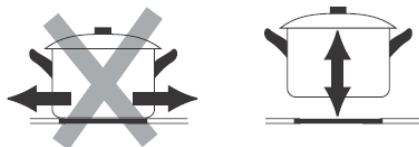
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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

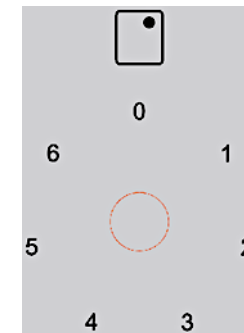


## 4.3 Benutzung des Kochfelds

### **WARNUNG!**

Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist.  
**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Drehschalter der Kochzonen



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

0

Kochzone ist ausgeschaltet

|                                                                                     |                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                   | Leistungsstufe 1:<br>-geeignet zum Warmhalten von Speisen etc.<br>-niedrigste Einstellung.                                          |
| 2                                                                                   | Leistungsstufe 2:<br>-geeignet zum Schmoren.<br>-geeignet zum Dämpfen von Gemüse.<br>-geeignet zum langsamen Kochen.                |
| 3                                                                                   | Leistungsstufe 3:<br>-geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.                                                        |
| 4                                                                                   | Leistungsstufe 4:<br>-geeignet zum langsamen Braten.                                                                                |
| 5                                                                                   | Leistungsstufe 5:<br>-geeignet zum Grillen von Fleisch und Fisch.                                                                   |
| 6                                                                                   | Leistungsstufe 6:<br>- geeignet zum schnellen Aufheizen<br>-geeignet zum schnellen Kochen, zum Braten etc.<br>-höchste Einstellung. |
|  | Lokalisierung der Kochzone                                                                                                          |

Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf -0-, um die Kochzone auszuschalten.

### Allgemeine Bedienung des Kochfelds

- (1) Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
- (2) Bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn (rechts) oder gegen den Uhrzeigersinn (links), um das Kochfeld einzuschalten.
- (3) Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position -0-. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die Restwärmanzeige (zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

**HINWEIS!**

---

---

## 4.4 Benutzung des Backofens

---

---

### **VORSICHT!**

Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

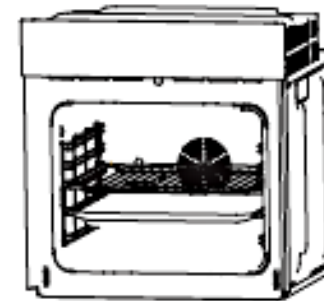
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.

**VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

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



---

---

## Allgemeine Bedienung des Backofens

---

---

- ⇒ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.
- ⇒ Die Benutzung des Backofens wird durch den -Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen- kontrolliert. Drei verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar. Bewegen

Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.

- ⇒ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den - Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur- auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C – 250 °C auswählen (mit dem Uhrzeigersinn drehen).
- ⇒ Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide Drehschalter auf die Position -0- einstellen (s. Abb. unten).

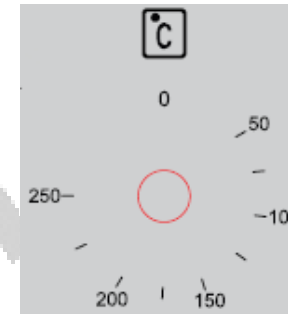
Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eine Backofenfunktion und eine Temperatur einstellen. Falls Sie nur eine Backofenfunktion gewählt haben, schaltet sich der Backofen nicht ein.

*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

---

### Drehschalter: Backofentemperaturen

---



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

---

### Drehschalter: Backofenfunktionen

---



### **HINWEIS!**

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

---

---

### Betriebsanzeige des Backofens

---

---

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

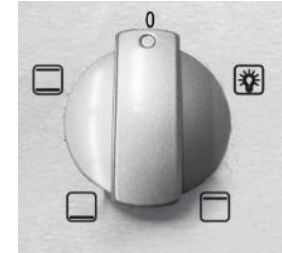


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

### **VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position -0- gestellt werden.

## **4.5 Backofenfunktionen**

Drehschalter: Backofenfunktionen

| Symbol                                                                                | Funktion                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Beleuchtung:</b><br>Die Beleuchtung des Backofens wird eingeschaltet. Der Backofen wird nicht aufgeheizt.                                                |
|  | <b>Unter- und Oberhitze:</b><br>Diese Einstellung ermöglicht konventionelles Kochen/Backen. Die Temperatur kann zwischen 50° und 250° C eingestellt werden. |
|  | <b>Unterhitze:</b><br>Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Unterhitze beheizt; z.B. zum abschließenden Backen von unten.                    |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Oberhitze:</b></p> <p>Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z.B. zum abschließenden Backen von</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

---

## **5. Energiesparhinweise**

---

- ◆ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ◆ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ◆ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ◆ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ◆ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ◆ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ◆ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ◆ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ◆ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ◆ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ◆ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ◆ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ◆ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ◆ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.

- ◆ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
  - ◆ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
  - ◆ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
  - ◆ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
  - ◆ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
  - ◆ Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- 
- ◆ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
  - ◆ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

---

## **6. 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.  
**STROMSCHLAGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der

Temperaturkontrolle auf die Position -0- gestellt werden.

**VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Kochfelds müssen alle entsprechenden Drehschalter auf die Position - 0 - gestellt werden.

Reinigungsmittel

Benutzen Sie keine Scheuermittel, keine organischen Reinigungsmittel<sup>3</sup>, keine ätherischen Öle und benutzen Sie niemals Lösungsmittel!

<sup>3</sup> Z. B. Essig, Zitronensäure etc.

## **6.1 Reinigung des Kochfelds**

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

## **6.2 Reinigung des Backofens**

- ◆ Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung.
- ◆ Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des

Backofens ein.

- ◆ Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
- ◆ Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

### **HINWEIS!**

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

Reinigung des Backofens mit

### **Wasserdampf**

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

### **WARNUNG!**

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger  
**STROMSCHLAGGEFAHR!**

## **6.3 Reinigung der Backofentür**

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

### **WARNUNG!**

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger  
**STROMSCHLAGGEFAHR!**

---

---

## **6.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür**

---

---

---

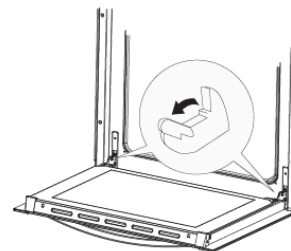
---

### **Backofentür entnehmen**

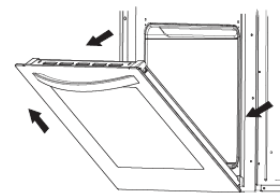
---

---

- (1) Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.



- (2) Schließen Sie die Tür nur leicht.
- (3) Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



---

---

### **Backofentür einsetzen**

---

---

- (1) Um die Tür wieder zu installieren, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- (2) Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.

(3) Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.

### HINWEIS!

Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt!

| Mögliche Ursache                           | Maßnahmen                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät arbeitet überhaupt nicht.        |                                                                                                                                                                                                                     |
| → Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | → Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor? |

## 7. Problembehandlung

Fehler

|                                           |                                                          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Die Glaskeramik ist verkratzt.            |                                                          |
| → Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit | → Verwenden Sie für geeignetes Glaskeramik Kochgeschirr. |

|                                                                                                                    |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| rauen und scharfen Kanten verwendet.<br>→ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet. | → Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel. |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht.<br>→ Das Leuchtmittel ist locker oder defekt.                                 |                                                             |
|                                                                                                                    | → Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.             |

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

## 8. Technische Daten

### Technische Daten<sup>1</sup>

|                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Geräteart                            | Einbaubackofen mit Kochfeld                   |
| Bedienfeld                           | Edelstahlblende                               |
| Kochfeld                             | Glaskeramik                                   |
| Energieeffizienzklasse               | A                                             |
| Energieverbrauch (konventionell)     | 0,74 kW/h                                     |
| Energieverbrauch (Umluft / Heißluft) | -                                             |
| Nettovolumen / Backröhre in Litern   | 59,00                                         |
| Größe des Gerätes                    | Mittel; Volumen < 65 l                        |
| Anzahl der Kochfelder                | 4                                             |
| Durchmesser der Kochfelder           | 2*145 mm (1200 W)<br>2*180 mm (1800 W)        |
| Restwärmeanzeige                     | ✓                                             |
| Backofenfunktionen                   | Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze |
| Grill                                | -                                             |
| Umluft                               | -                                             |
| Vollglasinnentür                     | ✓                                             |
| Teleskopauszüge                      | -                                             |
| Backofentür / Glasschichten          | Schwarzes Glas / 2                            |

|                                       |                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| Gehäusekühlung                        | ✓                                              |
| Griffe / Knöpfe                       | Aluminium                                      |
| Tropfschale / Grillrost               | 1 / 1                                          |
| Geräuschemission                      | < 51 dB(A)                                     |
| Max. Leistung                         | 2,35 kW + 6,0 kW                               |
| Stromspannung/Frequenz                | 220 - 240 V AC / 50 Hz<br>380 - 415 V 3N~50 Hz |
| Maße Kochfeld H*B*T in cm             | 5,00*58,00*51,00                               |
| Maße Backofen H*B*T in cm             | 59,50*59,50*50,00                              |
| Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg | 8,00 / ca. 10,00                               |
| Gewicht Backofen netto / brutto in kg | 28,00 / ca. 32,00                              |

Technische Änderungen vorbehalten.

1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

## 9. Entsorgung

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die

Bestandteile der Verpackung (Polyethylenlüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

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.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie

Materialien sind  
wiederverwertbar.

bei Ihren örtlichen  
Behörden.

---

## 10. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

- (1) zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
- (2) geringfügige Abweichungen der Welcome-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 Welcome-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.

Mai 2022



---

---

## ***Index***

---

---

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Safety information .....                                | 38 |
| 2. Installation .....                                      | 44 |
| 2.1 Unpacking and positioning .....                        | 45 |
| 2.2 Pre-installation requirements .....                    | 45 |
| 2.3 Selection of installation equipment / Dimensions ..... | 45 |
| 2.4 Installation of the hob .....                          | 47 |
| 2.5 Installation of the oven .....                         | 48 |
| 2.6 Electrical connection .....                            | 50 |
| 2.7 Electrical connection: oven/hob connection .....       | 53 |
| 3. Description of the appliance .....                      | 54 |
| 3.1 Oven and hob .....                                     | 54 |
| 3.2 Operating panel .....                                  | 55 |
| 4. Operation .....                                         | 55 |
| 4.1 Before the first use .....                             | 56 |
| 4.2 Suitable cookware .....                                | 56 |
| 4.3 Use of the hob .....                                   | 57 |
| 4.4 Use of the oven .....                                  | 58 |
| 4.5 Functions of the oven .....                            | 60 |
| 5. Energy saving advice .....                              | 61 |
| 6. Cleaning and maintenance .....                          | 62 |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 6.1 Cleaning of the hob.....                   | 62 |
| 6.2 Cleaning of the oven.....                  | 63 |
| 6.3 Cleaning of the oven door.....             | 64 |
| 6.4 How to remove / install the oven door..... | 64 |
| 7. Trouble shooting.....                       | 65 |
| 8. Technical data.....                         | 66 |
| 9. Waste management.....                       | 67 |
| 10. Guarantee conditions.....                  | 67 |

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.

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.



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.

## 1. Safety information

Read the safety information and the safety instructions carefully before you operate the appliance for the first time.

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

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

Make sure that this manual is available to anyone using the appliance and make sure that it has been read and understood prior to using the device.

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

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the

appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional. The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for cooking in a private household only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only.

Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

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

---

---

### ***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.

---

---

### ***Safety instructions***

---

---

---

---

#### **DANGER!**

---

---

- (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) 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.
- (3) 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.
- (4) 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
- (5) Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- (6) Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at<sup>4</sup>. Original spare parts should be used only.
- (7) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.

- (8) Never touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

---

---

## **WARNING!**

---

---

- (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.
- (7) Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. Always

---

<sup>4</sup> Depending on model.

contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.

- (8) Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- (9) If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- (10) Do not carry out any modifications to your appliance.
- (11) The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
- (12) After use, always switch off the appliance as described in this manual.
- (13) 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.
- (14) The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120 °C.
- (15) 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.
- (16) 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.
- (17) Cooker-hoods should be installed according to their

manufacturers' instructions.

- (18) The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450 mm.
- (19) The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
- (20) Do not store any objects on the hob. **RISK OF FIRE!**
- (21) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (22) 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.
- (23) Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
- (24) Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- (25) 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!**
- (26) Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**

- (27) The accessible parts of the hob / oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- (28) Children must not play with the appliance.
- (29) Always supervise children when they are near the appliance.
- (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) The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
- (2) Be careful if you open the door of the oven. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
- (3) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
- (4) Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
- (5) Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
- (6) Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
- (7) Always use oven-gloves.
- (8) 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 ceramic glass.
- (9) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- (10) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
- (11) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- (12) Protect the hob against corrosion.

- (13) Switch off soiled cooking zones.
- (14) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- (15) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (16) Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- (17) The blades of scrapers for cleaning an glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
- (18) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
- (19) This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of the appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.

---

---

## NOTICE!

---

---

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
- (3) Do not put any heavy items on the hob.
- (4) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- (5) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- (6) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- (7) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (8) Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
- (9) Check your utensils if they are suitable for the use in an oven. Use suitable ovenware only.
- (10) Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
- (11) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

(12) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

---

## **2. Installation**

---

### **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!**

The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. 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 760 mm.

### **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.

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal

injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

---

---

## ***2.1 Unpacking and positioning***

---

---

- (1) Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
- (2) Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
- (3) Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
- (4) Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- (5) Install the appliance on a level, dry and solid floor. Check the correct installation with a bubble level.
- (6) Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
- (7) The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

---

---

## ***2.2 Pre-installation requirements***

---

---

- ⇒ The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- ⇒ To install the hob, the thickness of the worktop must be between 40 and 50 mm.
- ⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- ⇒ The wall at the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

---

---

## ***2.3 Selection of installation equipment / Dimensions***

---

---

### **DANGER!**

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

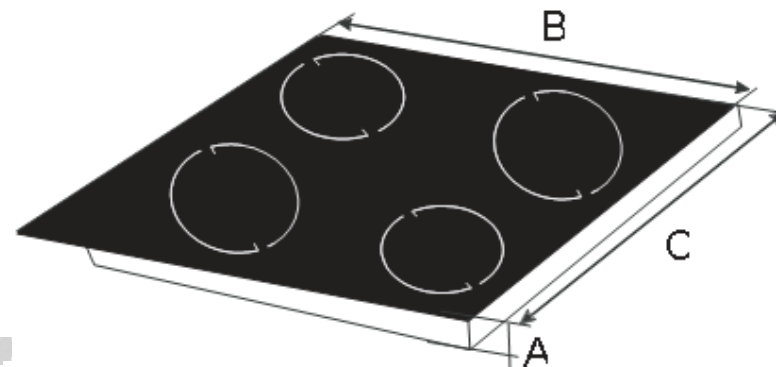
### Important safety instructions!

- ◆ When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- ◆ The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- ◆ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ◆ Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. (s. fig. below; DIMENSIONS OF THE HOB).
- ◆ The thickness of the worktop must be between 40 mm and 50 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

#### **NOTICE!**

Never seal the hob using a sealant (e.g. silicon).  
Appliance and worktop can be damaged when  
dismounting the appliance.

### Dimensions of the hob



- A Height = 50 mm
- B Width = 580 mm
- C Depth = 510 mm

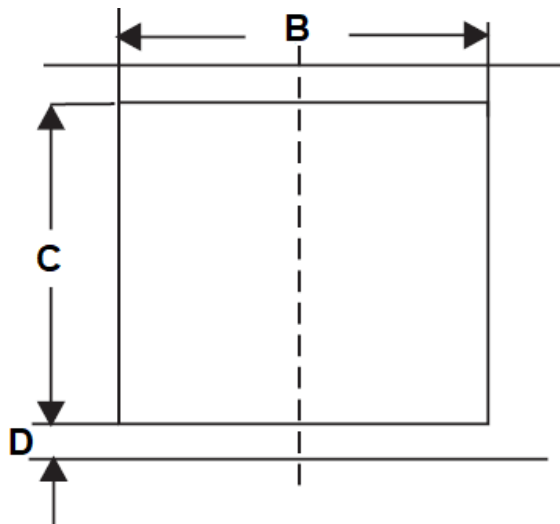
---

---

### Dimensions of the installation opening

---

---



- B Width = 560 mm  
C Depth = 490 mm  
D Minimum clear space required around the installation opening = min. 50 mm

---

---

## 2.4 Installation of the hob

---

---

### **DANGER!**

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

- (1) Before installing the hob, you may need to fix the adhesive seal on the bottom edge of the hob properly<sup>5</sup>.  
⇒ 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.

---

### Mounting of the fixing brackets

---

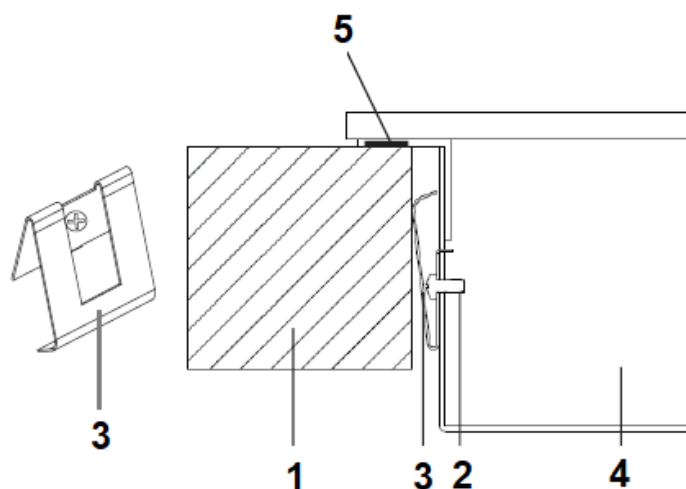
- (2) Install the fixing brackets on the sides of the hob using the appropriate screws: screw one end of the fixing brackets into the predrilled holes on the sides of the hob (s. fig. below).

---

<sup>5</sup> Depending on model.

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

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



- 1 WORKTOP
- 2 SCREW
- 3 BRACKET
- 4 HOB

## 5 SEAL

### **NOTICE!**

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

## **2.5 Installation of the oven**

### **DANGER!**

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

### **DANGER!**

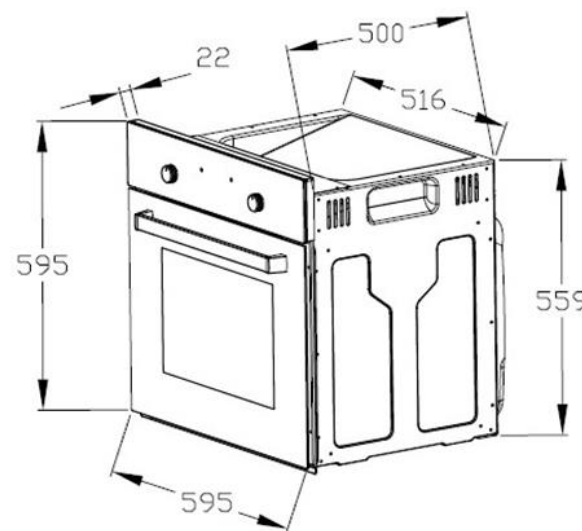
All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

### NOTICE!

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

- (1) Turn off the energy supply (fuse box).
- (2) Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. fig. 2, below).
- (3) Insert the oven into the opening and install it properly. In doing so, it is essential to observe the instructions referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection / connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection / oven/hob connection-.
- (4) The appliance must be grounded.
- (5) Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (s. fig. 1, below).

Dimensions of the oven (fig. 1)



⇒ All dimensions are given in millimetres.

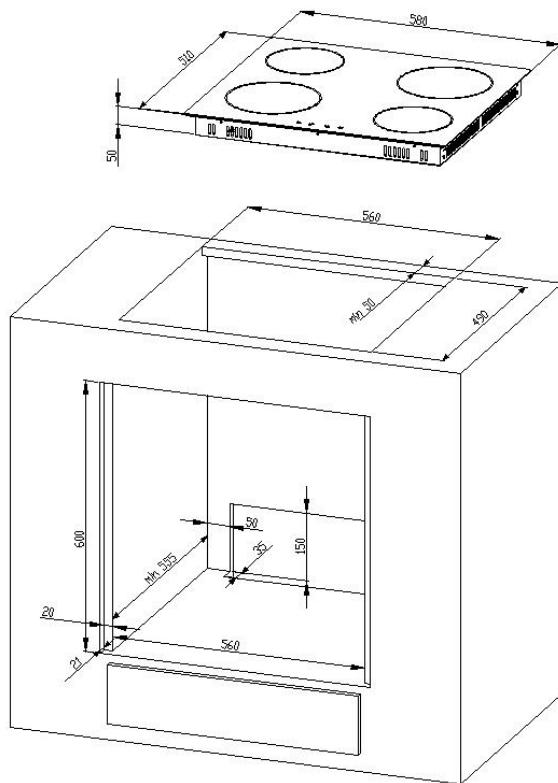
---

---

### Dimensions of the installation opening (fig. 2)

---

---



---

---

## 2.6 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.

### **DANGER!**

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

---

---

### Instructions for the installer (qualified professional)

---

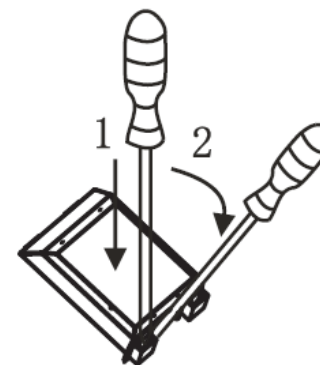
---

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection wire must be secured in a strain-relief clamp. The

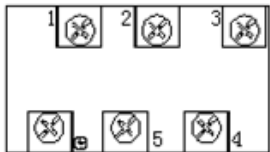
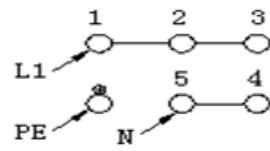
ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.

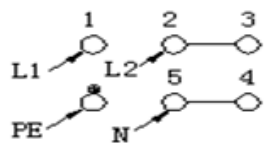
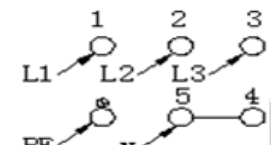
When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).

⇒ HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX: move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box; s. fig. below. You may need to release two locks on both sides of the connection box.



Connection diagram

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <p>Voltage heating elements 220 - 240 V.<br/>Any kind of connection: the safety wire must be connected to the  PE terminal.</p> |   | <p>Recommended type of connection lead.</p> |
| <p>1 - For 220 - 240 V earthed one-phase connection.<br/>- Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.</p>                                                                                              |  | <p>H05VV-F3G4</p>                           |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                        |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                  | -Protective ground to                                                                                                                                                            |                                                                                   |                        |
| 2                | -For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed two-phase connection.<br>-Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals, Neutral to 4 - 5<br>-Protective ground to                    |  | H05VV-F4G2.5           |
| 3                | -For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed three-phase connection.<br>-Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5.<br>-Protective ground to  |  | H05VV-F5G1.5           |
| L1=R, L2=S, L3=T |                                                                                                                                                                                                                                                                   | N= Earth                                                                          | E= Earth wire terminal |

All supply circuits must be disconnected before accessing the terminals.

- ⇒ For the connecting wires, the grounding wire must be longer than the other wires.
- ⇒ Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- ⇒ The appliance must be grounded.
- ⇒ Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.

### Colour codes of the wires:

L = external live wires; the colour of these wires is usually brown.

N = neutral; the colour of these wires is usually blue.

⇒ Pay attention to the correct N - connection.

 E = ground wire; the colour of these wires is usually green / yellow.

---

---

## ***2.7 Electrical connection: oven/hob connection***

---

---

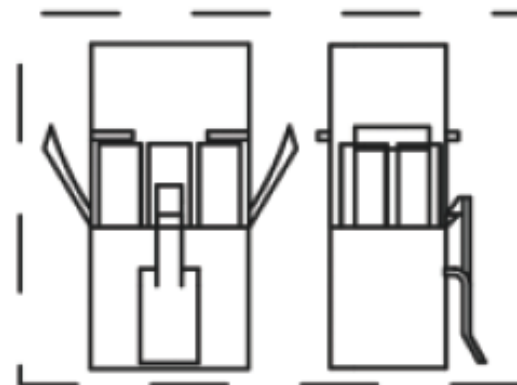
---

---

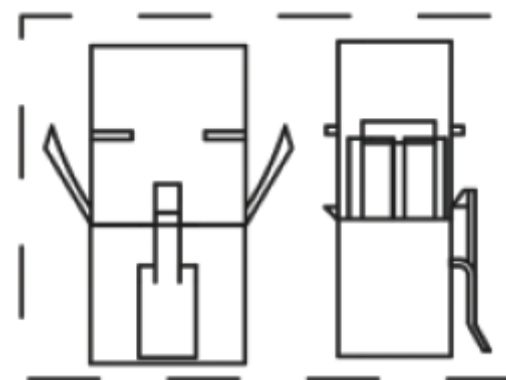
Terminal block

---

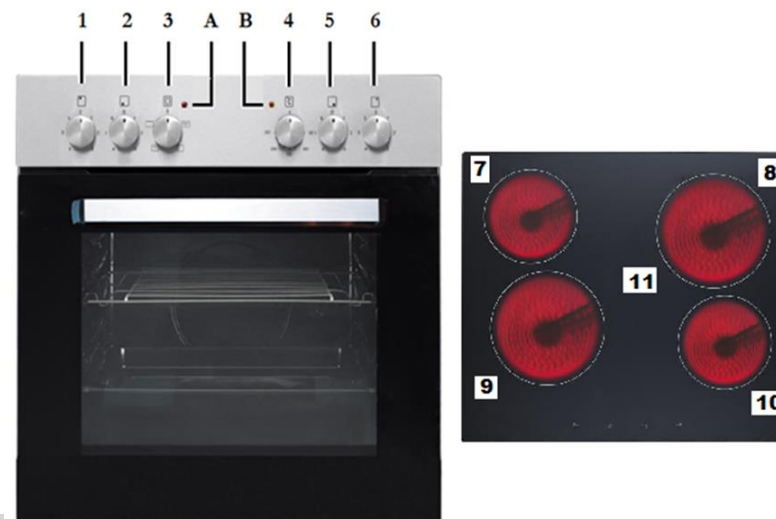
---



Right connection



Wrong connection



*Fig. similar: modifications are possible.*

---

---

## **3. Description of the appliance**

---

---

---

---

### **3.1 Oven and hob**

---

---

- 1 Rotary knob cooking zone – rear left
- 2 Rotary knob cooking zone – front left
- 3 Rotary knob oven/function control
- 4 Rotary knob oven/temperature control
- 5 Rotary knob cooking zone – front right

- 6 Rotary knob cooking zone – rear right
- 7 Ø 145 mm/1200W
- 8 Ø 180 mm /1800W
- 9 Ø 180 mm/1800W
- 10 Ø 145 mm/1200W

## 3.2 Operating panel



*Fig. similar: modifications are possible.*

|   |                                                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | <u>Rotary knob to control the rear left cooking zone</u><br>Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.  |
| B | <u>Rotary knob to control the front left cooking zone</u><br>Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone. |
| C | <u>Rotary knob for the selection of the oven functions</u><br>Function selection for the preparing of different dishes.    |
| D | <u>Rotary knob for the selection of the oven temperature</u>                                                               |

The oven temperature can be set from 50 °C to 250 °C.

E Rotary knob to control the front right cooking zone  
Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.

F Rotary knob to control the rear right cooking zone  
Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.

## 4. Operation

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

Remove the complete protective film!

---

---

## 4.1 Before the first use

---

---

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

### NOTICE!

Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

---

---

## 4.2 Suitable cookware

---

---

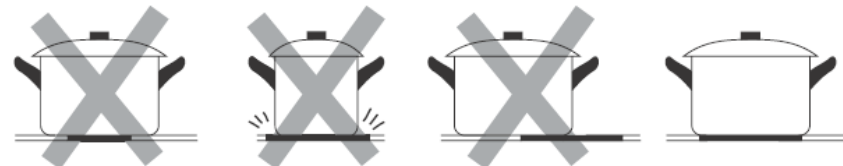
Use glass-ceramic suitable cookware only.

The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

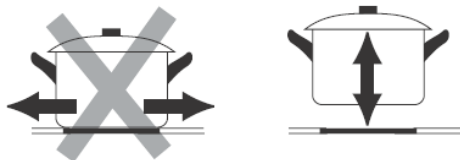
Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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



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.

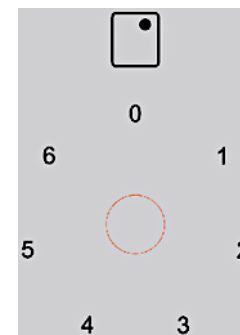


### 4.3 Use of the hob

#### **WARNUNG!**

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

Rotary knobs of the cooking zones



*Fig. similar: modifications are possible.*

|   |                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Cooking zone is switched off.                                                                                           |
| 1 | Power Level 1:<br>- suitable for keeping dishes warm, etc.<br>- lowest setting.                                         |
| 2 | Power Level 2:<br>- suitable for stewing.<br>- suitable for the steaming of vegetables.<br>- suitable for slow cooking. |
| 3 | Power Level 3:<br>- suitable for the cooking of soups and larger dishes.                                                |
| 4 | Power Level 4:<br>- suitable for slow frying.                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                                                                 | Power Level 5:<br>- suitable for the grilling of meat and fish.                                                       |
| 6                                                                                 | Power Level 5:<br>- suitable for quick heating.<br>-suitable for quick cooking, for frying, etc.<br>-highest setting. |
|  | Localisation of the cooking zone                                                                                      |

### NOTICE!

After cooking turn the rotary knob on position -0- immediately to switch off the corresponding cooking zone.

### General operation of the hob

- (1) Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
- (2) Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
- (3) Turn the corresponding knob to position -0- to stop cooking.

Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The residual heat indicator indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

## 4.4 Use of the oven

### CAUTION!

The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

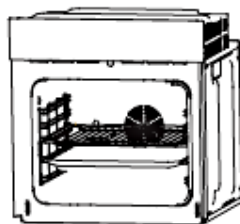
### CAUTION!

Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

### CAUTION!

Always use oven-gloves.

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



---

---

### General operation of the oven

---

---

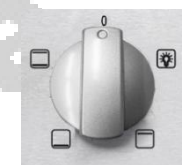
- ⇒ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the -rotary knob for the selection of the oven functions- Three different oven function are selectable. To set a function you should turn the knob to the desired position.
- ⇒ To select a temperature, use the -rotary knob for the selection of the oven temperature- to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °C (in clockwise direction).
- ⇒ The oven can be switched off by setting both of these knobs to position -0-; s. fig below.

To switch on the oven, you must set an oven function and an oven temperature too. If you select an oven function only, the oven does not switch on.

---

### Rotary knob: oven functions

---

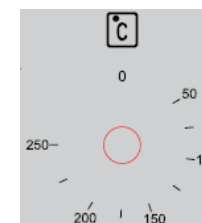


*Fig. similar: modifications are possible.*

---

### Rotary knob: oven temperatures

---



*Fig. similar: modifications are possible.*

**NOTICE!**

Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in clockwise direction only. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise you may damage the rotary knob.

### Operational status indicator of the oven

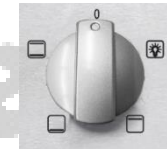
- ◆ The red light (D) indicates that the oven is heating.
- ◆ When the red light goes off, the oven has reached the temperature you preset.
- ◆ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- ◆ While the oven is used, the red light will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

### CAUTION!

To switch off the oven completely, the rotary knobs of the oven function and of the oven temperature must be set to position -0-.

## 4.5 Functions of the oven

### Rotary knob: oven functions



*Fig. similar: modifications are possible.*

| Symbol                                                                                | Function                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Internal Light.</b><br>Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. The Oven does not heat                       |
|  | <b>Bottom and top heat</b><br>operating simultaneously provide conventional cooking/baking. You can set the temperature from 50° to 250° C. |
|  | <b>Bottom heat</b><br>switches on the bottom heater of the oven; e.g. for final backing from the bottom                                     |



Top Heat  
switches on the top heater of the oven; e.g. for  
final backing from the top.

---

---

## ***5. Energy saving advice***

---

---

- ◆ Use proper cookware for cooking.
- ◆ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ◆ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ◆ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ◆ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ◆ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ◆ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ◆ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ◆ 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.
- ◆ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ◆ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ◆ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ◆ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ◆ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ◆ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ◆ Make use of the residual heat of the oven.
- ◆ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ◆ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ◆ Make sure the oven door is closed properly.
- ◆ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- ◆ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

---

## 6. 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!**

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

### **CAUTION!**

To switch off the oven completely, the rotary knobs of the oven function and of the oven temperature must be set to position -0-.

### **CAUTION!**

To switch off the hob completely, all of the relevant rotary knobs must be set to position -0-.

---

### Detergents

---

Do not use any abrasive detergents, do not use any organic detergents<sup>6</sup>, do not use essential oils; never use solvents.

---

## 6.1 Cleaning of the hob

---

- ◆ Clean the hob after each use.
- ◆ Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- ◆ Do not scrub the glass-ceramic.

---

<sup>6</sup> Detergents such as vinegar, citric acid etc.

- ◆ Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- ◆ Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

---

---

## 6.2 Cleaning of the oven

---

---

- ◆ Clean the oven after each use.
- ◆ Switch on the internal light while cleaning.
- ◆ Clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ Dry after cleaning.
- ◆ Clean the outside of the oven using warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

### **NOTICE!**

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

---

---

### How to clean the oven with steam

---

---

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

### **WARNING!**

Never use a steam cleaner to clean the appliance.  
**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

---

---

### 6.3 Cleaning of the oven door

---

---

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

**WARNING!**

Never use a steam cleaner to clean the appliance.  
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

---

---

### 6.4 How to remove / install the oven door

---

---

---

---

#### How to remove the oven door

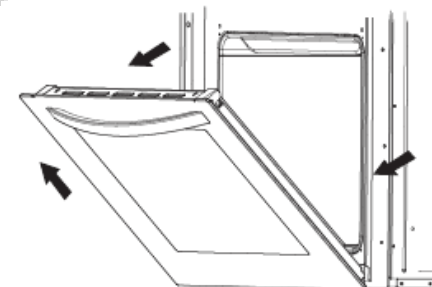
---

---

- (1) Open the door and push the safety catch upwards.



- (2) Close the door slightly.
- (3) Lift the door and pull it towards your direction.



---

---

#### How to install the oven door

---

---

- (1) To install the oven door, proceed in reverse order.
- (2) Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
- (3) After installing the door close the safety catch carefully.

### **NOTICE!**

If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.

## **7. Trouble shooting**

| Malfunction                         |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Possible cause                      | Measure                                                                                                                                  |
| The appliance does not work at all. |                                                                                                                                          |
| → 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 glass ceramic is scratched.

- |                                                       |                            |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|
| → You used unsuitable cookware with sharp edges.      | → Use suitable cookware.   |
| → You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive. | → Use suitable detergents. |

### Internal light does not work.

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| → The illuminant is loose or damaged | → Tighten or replace the illuminant. |
|--------------------------------------|--------------------------------------|

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 aftersales service.

## 8. Technical data

### Technical data<sup>1</sup>

|                                   |                                                 |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Model                             | Built-in oven & hob                             |
| Operating panel                   | Stainless-steel panel                           |
| Hob                               | Glass ceramic                                   |
| Energy efficiency category        | A                                               |
| Energy consumption / conventional | 0,76 kW/h                                       |
| Energy consumption (fan)          | -                                               |
| Net volume oven in l              | 59,00                                           |
| Size of the appliance             | Medium size:<br>volume < 65 l                   |
| Cooking zones                     | 4                                               |
| Diameters of the cooking zones    | 2*145 mm (1200 W)<br>2*180 mm (1800 W)          |
| Residual heat indicator           | ✓                                               |
| Oven functions                    | Top heat / bottom heat /<br>Top and bottom heat |
| Grill                             | -                                               |
| Fan                               | -                                               |
| Full-glass inner door             | ✓                                               |
| Telescopic rails                  | -                                               |

|                               |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Oven door / glass sheets      | Black glass / 2                               |
| Body cooling                  | ✓                                             |
| Handles / knobs               | Aluminium                                     |
| Drip tray / grillage          | 1 / 1                                         |
| Noise emission                | < 51 dB(A)                                    |
| Max. power                    | 2.35 kW + 6.0 kW                              |
| Voltage / frequency           | 220 - 240 V AC / 50 Hz<br>380 -415 V 3N~50 Hz |
| Dimensions hob H*W*D in cm    | 5.00*58.00*51.00                              |
| Dimensions oven H*W*D in cm   | 59.50*59.50*50.00                             |
| Weight hob net / gross in kg  | 8.00 / approx. 9.00                           |
| Weight oven net / gross in kg | 28.00 / approx. 32.00                         |

Technical modifications reserved.

1 According to Regulation (EU) No. 65/2014

---

## 9. Waste management

---

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

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.

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.

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

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

---

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 Welcome-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
- (3) damage caused by handling errors or false operation;
- (4) damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
- (5) damage caused by non-professional installation and haulage;
- (6) damage caused by non common household use;
- (7) damages which have been caused outside the appliance by a Welcome-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.

May  
 welcome

2022



---

---

## *Service Informationen*

### *Service information*

---

---

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

Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.

BEGA BBK Sp. z o.o. sp. K.  
Ul. Poznanska 113a  
PL – 62-052 Komorniki

| Stand                  | Updated                |
|------------------------|------------------------|
| 05.05.2022             | 05/05/2022             |
| Änderungen vorbehalten | Subject to alterations |



**EHC-360E H**

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual**



**Einbau-Backofen mit Kochfeld  
Built-in oven & hob**

---

---

## ***Inhalt***

---

---

|           |                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| Deutsch   | 2                                                                          |
| English   | 37                                                                         |
| Česky     | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Slovensky | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Hrvatski  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Română    | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Magyarul  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. Sicherheitshinweise.....                                   | 3  |
| 2. Installation .....                                         | 10 |
| 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....                     | 11 |
| 2.2 Anforderungen vor der Installation.....                   | 12 |
| 2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....       | 12 |
| 2.4 Einbau des Kochfelds.....                                 | 14 |
| 2.5 Einbau des Backofens.....                                 | 15 |
| 2.6 Elektrischer Anschluss .....                              | 17 |
| 2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld .... | 19 |
| 3. Gerätebeschreibung.....                                    | 20 |
| 3.1 Backofen und Kochfeld.....                                | 20 |
| 3.2 Bedienpanel.....                                          | 21 |
| 4. Bedienung.....                                             | 22 |
| 4.1 Vor der ersten Benutzung .....                            | 22 |
| 4.2 Geeignetes Kochgeschirr .....                             | 22 |
| 4.3 Benutzung des Kochfelds.....                              | 23 |
| 4.4 Benutzung des Backofens.....                              | 25 |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 4.5 Backofenfunktionen .....                  | 27 |
| 5. Energiesparhinweise .....                  | 28 |
| 6. Reinigung und Pflege.....                  | 29 |
| 6.1 Reinigung des Kochfelds .....             | 30 |
| 6.2 Reinigung des Backofens.....              | 30 |
| 6.3 Reinigung der Backofentür .....           | 31 |
| 6.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür..... | 32 |
| 7. Problembehandlung.....                     | 33 |
| 8. Technische Daten.....                      | 34 |
| 9. Entsorgung.....                            | 35 |
| 10. Garantiebedingungen.....                  | 36 |

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



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.

---



---

## **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. 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.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt.

---

---

## Signalwörter

---

---

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEFAHR!</b><br>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat. | <b>WARNUNG!</b><br>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat. |
| <b>VORSICHT!</b><br>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.         | <b>HINWEIS!</b><br>verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.                          |

---

---

## ***Sicherheitsanweisungen***

---

---

---

---

### **GEFAHR!**

---

---

- (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 den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben<sup>1</sup>. 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 Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

---

<sup>1</sup> Abhängig vom Modell.

---

---

## **WARNUNG!**

---

---

- (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 entsprechend 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 120 °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 760 mm betragen.
- (20) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
- (21) 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.
- (22) 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 erstickern Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

- (23) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
- (24) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
- (25) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- (26) Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- (27) Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds / Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
- (28) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- (29) Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- (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 Kochfelds 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) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
- (2) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGS-GEFAHR!**
- (3) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
- (4) Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums nicht mit Aluminiumfolie ab.
- (5) Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
- (6) Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
- (7) Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
- (8) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen.
- (9) Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
- (10) Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
- (11) Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
- (12) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
- (13) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.

- (14) Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
- (15) 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.
- (16) Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- (17) Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
- (18) Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
- (19) Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung heiß werden und nach dem Ende der Benutzung noch Restwärme ausstrahlen.

---

---

## HINWEIS!

---

---

- (1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
- (2) Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
- (3) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- (4) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
- (5) Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
- (6) Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- (7) Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- (8) Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
- (9) Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- (10) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
- (11) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
- (12) Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!

---

## 2. Installation

---

### **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.

### **GEFAHR!**

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGEFAHR!**

### **WARNUNG!**

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.

### **WARNUNG!**

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

### **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.

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

---

---

## **2.1 Entpacken und Wahl des Standorts**

---

---

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

---

---

## 2.2 Anforderungen vor der Installation

---

---

- ⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- ⇒ Die Dicke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds muss zwischen 40 und 50 mm betragen.
- ⇒ 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.

---

---

## 2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

---

---

### **GEFAHR!**

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

---

---

### Wichtige Sicherheitshinweise!

---

---

- ◆ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- ◆ Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- ◆ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ◆ Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50

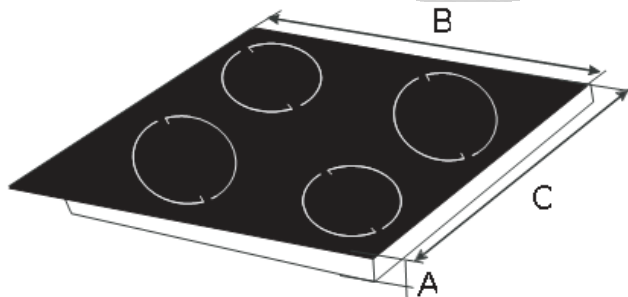
mm um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. -Maße der Einbauöffnung-).

- ♦ Die Dicke der Arbeitsplatte muss zwischen 40 und 50 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

### HINWEIS!

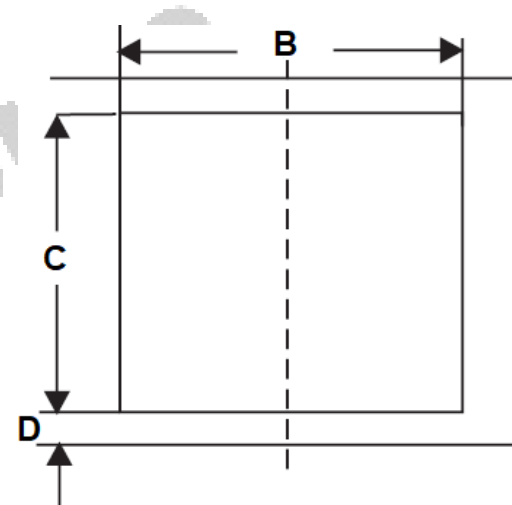
Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

Maße des Kochfelds



- A Höhe = 50 mm
- B Breite = 580 mm
- C Tiefe = 510 mm

Maße der Einbauöffnung



- B Breite = 560 mm
- C Tiefe = 490 mm
- D Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum = mind. 50 mm

## 2.4 Einbau des Kochfelds

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

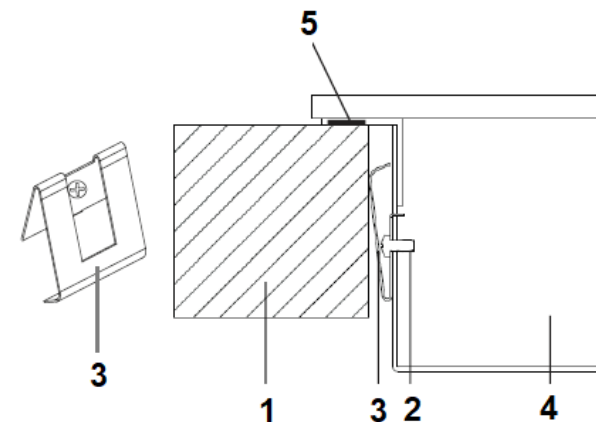
(1) Bevor Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie eventuell die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der unteren Kante des Kochfelds befestigen<sup>2</sup>.

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

### Befestigung der Halteklammern

- (2) Befestigen Sie die Halteklammern an den Seiten des Kochfelds, indem Sie das eine Ende der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (s. Abb. unten).
- (3) Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis das Kochfeld und die Dichtung fest auf der Arbeitsplatte aufliegen (s. Abb. unten).

⇒ Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.



<sup>2</sup> Abhängig vom Modell.

- 1 ARBEITSPLATTE
- 2 SCHRAUBE
- 3 KLAMMER
- 4 KOCHFELD
- 5 DICHUNG

### **HINWEIS!**

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

---

---

## **2.5 Einbau des Backofens**

---

---

### **GEFAHR!**

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

### **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.

### **HINWEIS!**

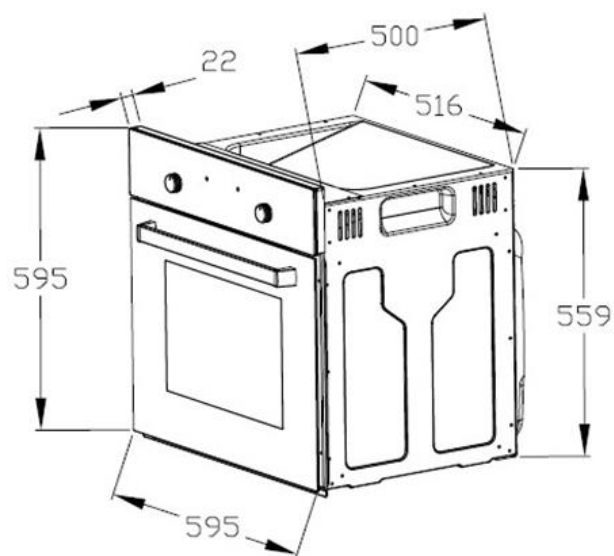
Je nach Modell müssen Sie vor der Endbefestigung des Backofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Bedienfeld des Backofens verbinden!

- (1) Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
- (2) Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten Abb. 2) genannten Abmessungen verfügen.
- (3) Setzen Sie den Backofen in die vorbereitete Öffnung ein und installieren Sie ihn ordnungsgemäß. Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen

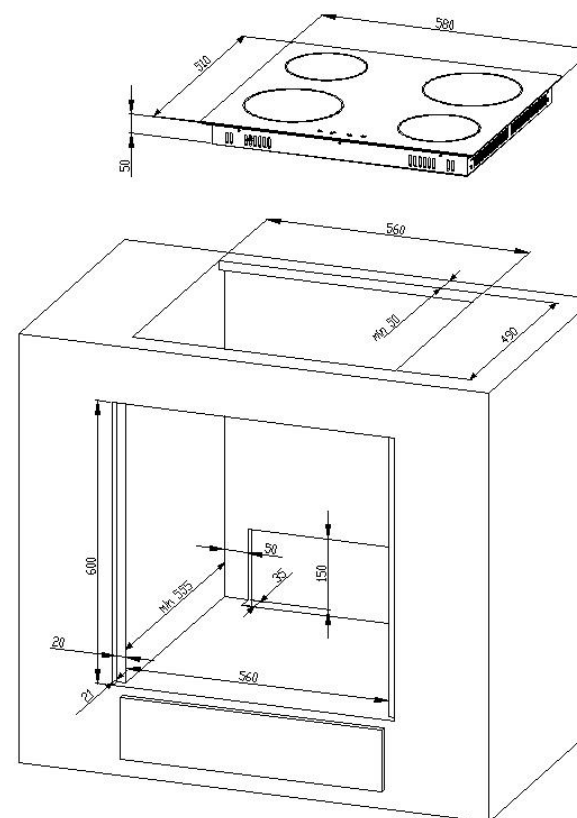
Anschlüsse zu beachten (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss / -Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 - Elektrischer Anschluss / Verbindung: Backofen/Kochfeld-).

- (4) Das Gerät muss geerdet werden!
- (5) Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten Abb. 1).

Maße des Backofens (Abb. 1)



Maße der Einbauöffnung (Abb. 2)



⇒ Alle Abmessungen in Abb. 1 und Abb. 2 sind in Millimetern angegeben.

---

---

## 2.6 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.

### **GEFAHR!**

Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.  
**STROMSCHLAGEFAHR!**

---

---

### Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

---

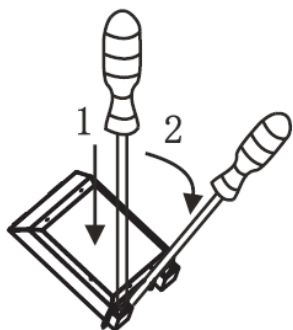
---

Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.

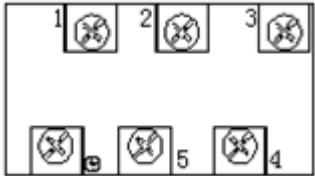
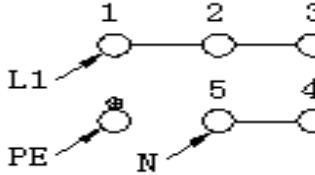
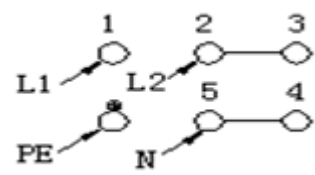
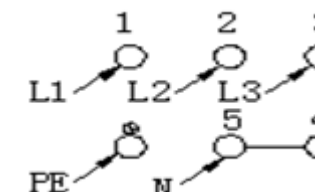
Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden

Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

⇒ Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2); s. Abb. unten. Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



Anschlussdiagramm

| Spannung der Heizelemente 230 V. Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem E - Anschluss verbunden werden. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    | Empfohlene Art der Anschlussleitung. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bei 230 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.</li> <li>-Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.</li> <li>-Schutzleiter auf </li> </ul> |    | H05W-F3G4                            |
| 2                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bei 400 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull.</li> <li>-Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.</li> <li>-Schutzleiter auf </li> </ul>                  |   | H05W-F4G2,5                          |
| 3                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull.</li> <li>-Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, N auf 4 - 5.</li> </ul>                                                                                                          |  | H05W-F5G1,5                          |

|                  |                                                                                                     |                          |  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|
|                  | -Schutzleiter auf  |                          |  |
| L1=R, L2=S, L3=T | N= Anschluss Erde                                                                                   | E= Schutzleiteranschluss |  |

Vor dem Zugang zu den Klemmen müssen alle Versorgungskreise getrennt werden.

- ⇒ Für die Anschlussleitungen muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel.
- ⇒ Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- ⇒ Das Gerät muss geerdet werden.
- ⇒ Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

### Farbcodes der Kabel / Leitungen

L = außenliegende spannungsführende Leitungen; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise braun.

N = Neutral; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise blau.

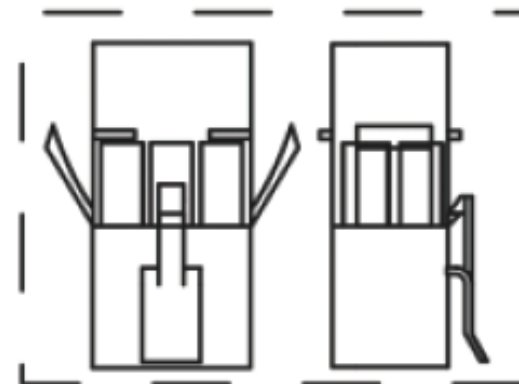
⇒ Achten Sie auf die korrekte N-Verbindung.



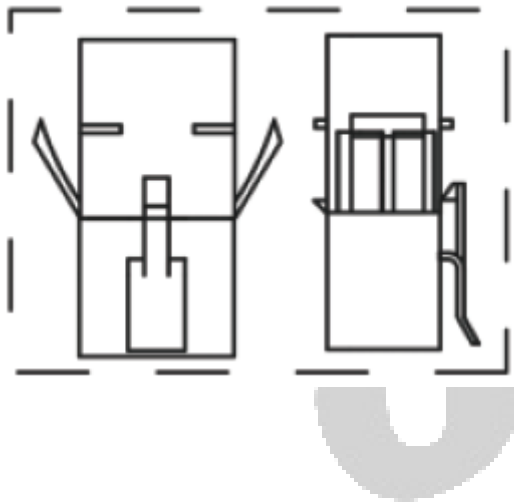
E = Erdungskabel; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise grün / gelb.

## 2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld

### Klemmleiste



## Richtige Verbindung



---

---

### **3. Gerätebeschreibung**

---

---

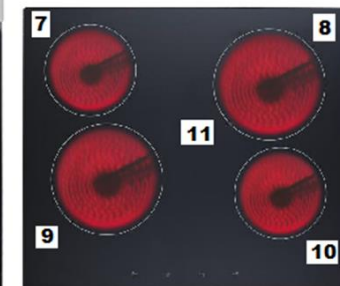
---

---

#### **3.1 Backofen und Kochfeld**

---

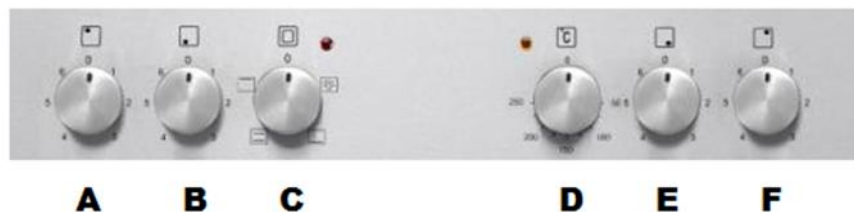
---



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

- 1 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – HINTEN LINKS
- 2 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – VORNE LINKS
- 3 DREHSCHALTER FÜR OFEN/FUNKTIONSWAHL
- 4 DREHSCHALTER FÜR OFEN/TEMPERATURKONTROLLE
- 5 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD - VORNE RECHTS
- 6 DREHSCHALTER FÜR KOCHFELD – HINTEN RECHTS
- 7 +10 Ø 145 mm; 1200W
- 8 + 9 Ø 180 mm; 1800W
- A KONTROLLLEUCHTE KOCHFELD – ROT
- B KONTROLLLEUCHTE OFEN – ORANGE

### 3.2 Bedienpanel



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

|   |                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds hinten links</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.  |
| B | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds vorne links</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.   |
| C | <u>Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen</u><br>Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen.                                                  |
| D | <u>Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur</u><br>Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.                                    |
| E | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds vorne rechts</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.  |
| F | <u>Drehschalter zur Steuerung des Kochfelds hinten rechts</u><br>Drehen Sie den Drehschalter mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten. |

---

---

## **4. Bedienung**

---

---

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

---

---

### **4.1 Vor der ersten Benutzung**

---

---

- (1) Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- (2) Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
- (3) Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

- (4) Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- (5) Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

#### **HINWEIS!**

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

---

---

### **4.2 Geeignetes Kochgeschirr**

---

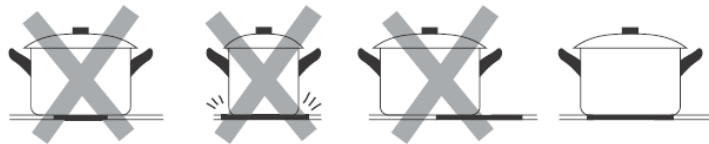
---

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.  
Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

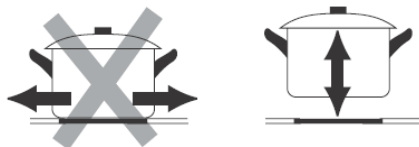
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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

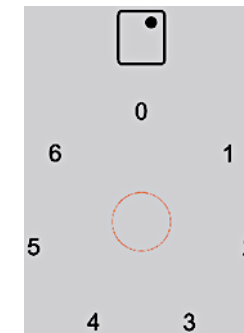


## 4.3 Benutzung des Kochfelds

### **WARNUNG!**

Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist.  
**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Drehschalter der Kochzonen



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

0

Kochzone ist ausgeschaltet

|                                                                                     |                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                   | Leistungsstufe 1:<br>-geeignet zum Warmhalten von Speisen etc.<br>-niedrigste Einstellung.                                          |
| 2                                                                                   | Leistungsstufe 2:<br>-geeignet zum Schmoren.<br>-geeignet zum Dämpfen von Gemüse.<br>-geeignet zum langsamen Kochen.                |
| 3                                                                                   | Leistungsstufe 3:<br>-geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.                                                        |
| 4                                                                                   | Leistungsstufe 4:<br>-geeignet zum langsamen Braten.                                                                                |
| 5                                                                                   | Leistungsstufe 5:<br>-geeignet zum Grillen von Fleisch und Fisch.                                                                   |
| 6                                                                                   | Leistungsstufe 6:<br>- geeignet zum schnellen Aufheizen<br>-geeignet zum schnellen Kochen, zum Braten etc.<br>-höchste Einstellung. |
|  | Lokalisierung der Kochzone                                                                                                          |

Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf -0-, um die Kochzone auszuschalten.

### Allgemeine Bedienung des Kochfelds

- (1) Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
- (2) Bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn (rechts) oder gegen den Uhrzeigersinn (links), um das Kochfeld einzuschalten.
- (3) Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position -0-. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die Restwärmanzeige (zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

**HINWEIS!**

---

---

## 4.4 Benutzung des Backofens

---

---

### **VORSICHT!**

Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

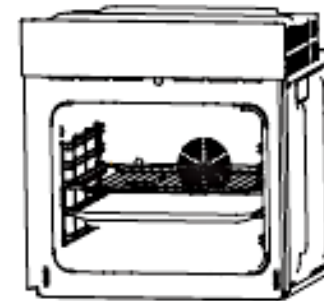
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.

**VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

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



---

---

## Allgemeine Bedienung des Backofens

---

---

- ⇒ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.
- ⇒ Die Benutzung des Backofens wird durch den -Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen- kontrolliert. Drei verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar. Bewegen

Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.

- ⇒ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den - Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur- auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C – 250 °C auswählen (mit dem Uhrzeigersinn drehen).
- ⇒ Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide Drehschalter auf die Position -0- einstellen (s. Abb. unten).

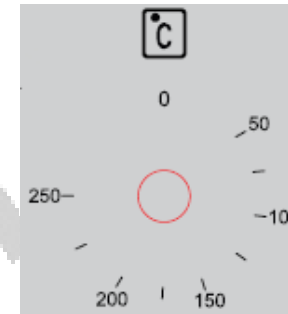
Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eine Backofenfunktion und eine Temperatur einstellen. Falls Sie nur eine Backofenfunktion gewählt haben, schaltet sich der Backofen nicht ein.

*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

---

### Drehschalter: Backofentemperaturen

---



*Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.*

---

### Drehschalter: Backofenfunktionen

---



### **HINWEIS!**

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

---

---

### Betriebsanzeige des Backofens

---

---

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

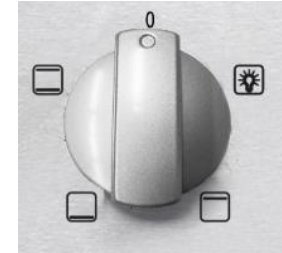


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

### **VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position -0- gestellt werden.

## **4.5 Backofenfunktionen**

Drehschalter: Backofenfunktionen

| Symbol                                                                                | Funktion                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Beleuchtung:</b><br>Die Beleuchtung des Backofens wird eingeschaltet. Der Backofen wird nicht aufgeheizt.                                                |
|  | <b>Unter- und Oberhitze:</b><br>Diese Einstellung ermöglicht konventionelles Kochen/Backen. Die Temperatur kann zwischen 50° und 250° C eingestellt werden. |
|  | <b>Unterhitze:</b><br>Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Unterhitze beheizt; z.B. zum abschließenden Backen von unten.                    |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Oberhitze:</b></p> <p>Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z.B. zum abschließenden Backen von</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

---

## **5. Energiesparhinweise**

---

- ◆ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ◆ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ◆ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ◆ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ◆ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ◆ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ◆ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ◆ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ◆ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ◆ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ◆ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ◆ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ◆ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ◆ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.

- ◆ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ◆ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ◆ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ◆ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ◆ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ◆ Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- ◆ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ◆ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

## 6. 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.  
**STROMSCHLAGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der

Temperaturkontrolle auf die Position -0- gestellt werden.

**VORSICHT!**

Zum kompletten Ausschalten des Kochfelds müssen alle entsprechenden Drehschalter auf die Position - 0 - gestellt werden.

Reinigungsmittel

Benutzen Sie keine Scheuermittel, keine organischen Reinigungsmittel<sup>3</sup>, keine ätherischen Öle und benutzen Sie niemals Lösungsmittel!

<sup>3</sup> Z. B. Essig, Zitronensäure etc.

## **6.1 Reinigung des Kochfelds**

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

## **6.2 Reinigung des Backofens**

- ◆ Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung.
- ◆ Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des

Backofens ein.

- ◆ Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
- ◆ Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

### **HINWEIS!**

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

Reinigung des Backofens mit

### Wasserdampf

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

### **WARNUNG!**

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger  
**STROMSCHLAGGEFAHR!**

### **6.3 Reinigung der Backofentür**

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

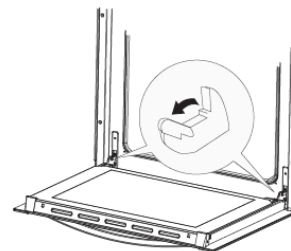
### **WARNUNG!**

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger  
STROMSCHLAGGEFAHR!

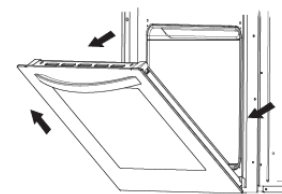
## **6.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür**

### **Backofentür entnehmen**

- (1) Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.



- (2) Schließen Sie die Tür nur leicht.
- (3) Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



### **Backofentür einsetzen**

- (1) Um die Tür wieder zu installieren, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- (2) Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.

(3) Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.

### **HINWEIS!**

Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt!

| Mögliche Ursache                           | Maßnahmen                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Das Gerät arbeitet überhaupt nicht.</b> |                                                                                                                                                                                                                     |
| → Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | → Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor? |

## **7. Problembehandlung**

Fehler

|                                           |                                                          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Die Glaskeramik ist verkratzt.</b>     |                                                          |
| → Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit | → Verwenden Sie für geeignetes Glaskeramik Kochgeschirr. |

|                                                                                                                    |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| rauen und scharfen Kanten verwendet.<br>→ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet. | → Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel. |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht.<br>→ Das Leuchtmittel ist locker oder defekt.                                 |                                                             |
|                                                                                                                    | → Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.             |

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

## 8. Technische Daten

### Technische Daten<sup>1</sup>

|                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Geräteart                            | Einbaubackofen mit Kochfeld                   |
| Bedienfeld                           | Edelstahlblende                               |
| Kochfeld                             | Glaskeramik                                   |
| Energieeffizienzklasse               | A                                             |
| Energieverbrauch (konventionell)     | 0,74 kW/h                                     |
| Energieverbrauch (Umluft / Heißluft) | -                                             |
| Nettovolumen / Backröhre in Litern   | 59,00                                         |
| Größe des Gerätes                    | Mittel; Volumen < 65 l                        |
| Anzahl der Kochfelder                | 4                                             |
| Durchmesser der Kochfelder           | 2*145 mm (1200 W)<br>2*180 mm (1800 W)        |
| Restwärmeanzeige                     | ✓                                             |
| Backofenfunktionen                   | Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze |
| Grill                                | -                                             |
| Umluft                               | -                                             |
| Vollglasinnentür                     | ✓                                             |
| Teleskopauszüge                      | -                                             |
| Backofentür / Glasschichten          | Schwarzes Glas / 2                            |

|                                       |                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| Gehäusekühlung                        | ✓                                              |
| Griffe / Knöpfe                       | Aluminium                                      |
| Tropfschale / Grillrost               | 1 / 1                                          |
| Geräuschemission                      | < 51 dB(A)                                     |
| Max. Leistung                         | 2,35 kW + 6,0 kW                               |
| Stromspannung/Frequenz                | 220 - 240 V AC / 50 Hz<br>380 - 415 V 3N~50 Hz |
| Maße Kochfeld H*B*T in cm             | 5,00*58,00*51,00                               |
| Maße Backofen H*B*T in cm             | 59,50*59,50*50,00                              |
| Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg | 8,00 / ca. 10,00                               |
| Gewicht Backofen netto / brutto in kg | 28,00 / ca. 32,00                              |

Technische Änderungen vorbehalten.

1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

## 9. Entsorgung

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die

Bestandteile der Verpackung (Polyethylenlüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

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.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie

Materialien sind  
wiederverwertbar.

bei Ihren örtlichen  
Behörden.

---

## 10. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

- (1) zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
- (2) geringfügige Abweichungen der Welcome-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 Welcome-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.

Mai 2022



---

---

## ***Index***

---

---

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Safety information .....                                | 38 |
| 2. Installation .....                                      | 44 |
| 2.1 Unpacking and positioning .....                        | 45 |
| 2.2 Pre-installation requirements .....                    | 45 |
| 2.3 Selection of installation equipment / Dimensions ..... | 45 |
| 2.4 Installation of the hob .....                          | 47 |
| 2.5 Installation of the oven .....                         | 48 |
| 2.6 Electrical connection .....                            | 50 |
| 2.7 Electrical connection: oven/hob connection .....       | 53 |
| 3. Description of the appliance .....                      | 54 |
| 3.1 Oven and hob .....                                     | 54 |
| 3.2 Operating panel .....                                  | 55 |
| 4. Operation .....                                         | 55 |
| 4.1 Before the first use .....                             | 56 |
| 4.2 Suitable cookware .....                                | 56 |
| 4.3 Use of the hob .....                                   | 57 |
| 4.4 Use of the oven .....                                  | 58 |
| 4.5 Functions of the oven .....                            | 60 |
| 5. Energy saving advice .....                              | 61 |
| 6. Cleaning and maintenance .....                          | 62 |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 6.1 Cleaning of the hob.....                   | 62 |
| 6.2 Cleaning of the oven.....                  | 63 |
| 6.3 Cleaning of the oven door.....             | 64 |
| 6.4 How to remove / install the oven door..... | 64 |
| 7. Trouble shooting.....                       | 65 |
| 8. Technical data.....                         | 66 |
| 9. Waste management.....                       | 67 |
| 10. Guarantee conditions.....                  | 67 |

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.

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.



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.

## 1. Safety information

Read the safety information and the safety instructions carefully before you operate the appliance for the first time.

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

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

Make sure that this manual is available to anyone using the appliance and make sure that it has been read and understood prior to using the device.

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

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the

appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional. The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for cooking in a private household only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only. Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

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

---

---

### ***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.

---

---

### ***Safety instructions***

---

---

---

---

**DANGER!**

---

---

- (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) 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.
- (3) 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.
- (4) 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
- (5) Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- (6) Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at<sup>4</sup>. Original spare parts should be used only.
- (7) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.

- (8) Never touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

---

---

## **WARNING!**

---

---

- (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.
- (7) Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. Always

---

<sup>4</sup> Depending on model.

contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.

- (8) Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- (9) If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- (10) Do not carry out any modifications to your appliance.
- (11) The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
- (12) After use, always switch off the appliance as described in this manual.
- (13) 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.
- (14) The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120 °C.
- (15) 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.
- (16) 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.
- (17) Cooker-hoods should be installed according to their

manufacturers' instructions.

- (18) The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450 mm.
- (19) The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
- (20) Do not store any objects on the hob. **RISK OF FIRE!**
- (21) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (22) 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.
- (23) Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
- (24) Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- (25) 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!**
- (26) Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**

- (27) The accessible parts of the hob / oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- (28) Children must not play with the appliance.
- (29) Always supervise children when they are near the appliance.
- (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) The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
- (2) Be careful if you open the door of the oven. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
- (3) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
- (4) Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
- (5) Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
- (6) Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
- (7) Always use oven-gloves.
- (8) 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 ceramic glass.
- (9) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- (10) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
- (11) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- (12) Protect the hob against corrosion.

- (13) Switch off soiled cooking zones.
- (14) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- (15) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (16) Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- (17) The blades of scrapers for cleaning an glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
- (18) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
- (19) This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of the appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.

---

---

## NOTICE!

---

---

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
- (3) Do not put any heavy items on the hob.
- (4) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- (5) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- (6) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- (7) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (8) Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
- (9) Check your utensils if they are suitable for the use in an oven. Use suitable ovenware only.
- (10) Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
- (11) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

(12) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

---

## **2. Installation**

---

### **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!**

The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. 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 760 mm.

### **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.

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal

injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

---

---

## ***2.1 Unpacking and positioning***

---

---

- (1) Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
- (2) Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
- (3) Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
- (4) Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- (5) Install the appliance on a level, dry and solid floor. Check the correct installation with a bubble level.
- (6) Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
- (7) The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

---

---

## ***2.2 Pre-installation requirements***

---

---

- ⇒ The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- ⇒ To install the hob, the thickness of the worktop must be between 40 and 50 mm.
- ⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- ⇒ The wall at the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

---

---

## ***2.3 Selection of installation equipment / Dimensions***

---

---

### **DANGER!**

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

---

---

### Important safety instructions!

---

---

- ◆ When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- ◆ The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- ◆ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ◆ Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. (s. fig. below; DIMENSIONS OF THE HOB).
- ◆ The thickness of the worktop must be between 40 mm and 50 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

#### **NOTICE!**

Never seal the hob using a sealant (e.g. silicon).  
Appliance and worktop can be damaged when  
dismounting the appliance.

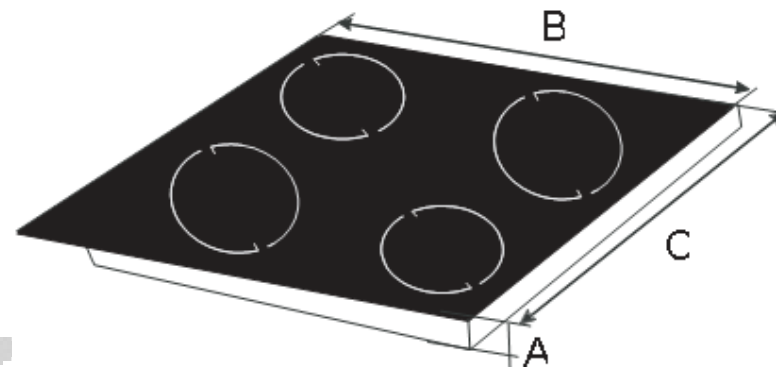
---

---

### Dimensions of the hob

---

---



- A Height = 50 mm
- B Width = 580 mm
- C Depth = 510 mm

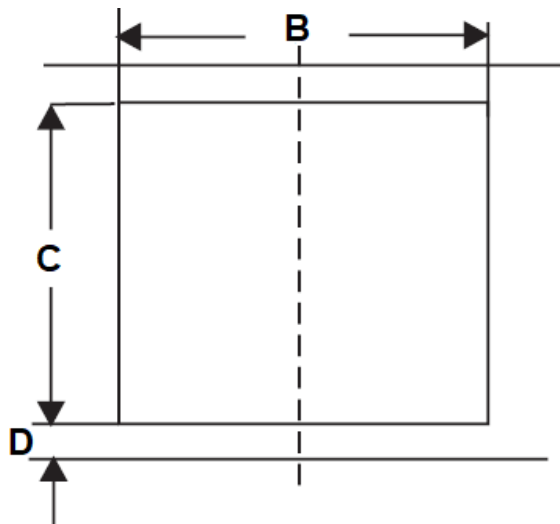
---

---

### Dimensions of the installation opening

---

---



- B Width = 560 mm  
C Depth = 490 mm  
D Minimum clear space required around the installation opening = min. 50 mm

---

---

## 2.4 Installation of the hob

---

---

### **DANGER!**

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

- (1) Before installing the hob, you may need to fix the adhesive seal on the bottom edge of the hob properly<sup>5</sup>.  
⇒ 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.

---

### Mounting of the fixing brackets

---

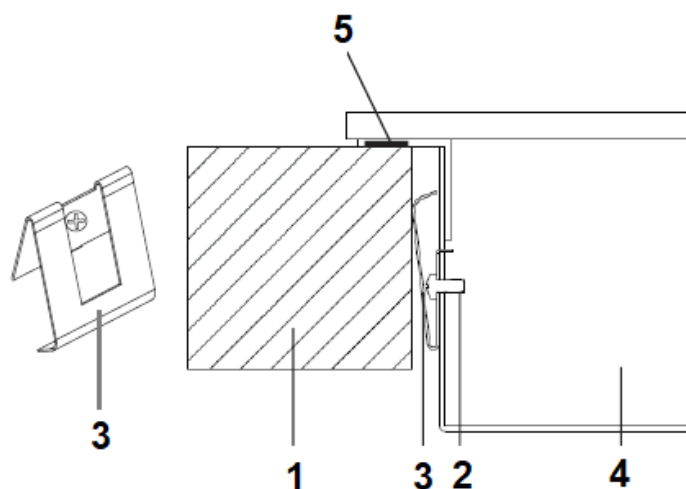
- (2) Install the fixing brackets on the sides of the hob using the appropriate screws: screw one end of the fixing brackets into the predrilled holes on the sides of the hob (s. fig. below).

---

<sup>5</sup> Depending on model.

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

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



- 1 WORKTOP
- 2 SCREW
- 3 BRACKET
- 4 HOB

## 5 SEAL

### **NOTICE!**

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

## **2.5 Installation of the oven**

### **DANGER!**

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

### **DANGER!**

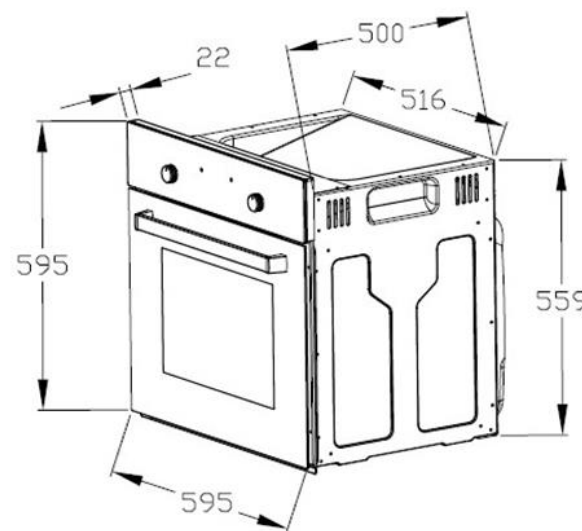
All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

### NOTICE!

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

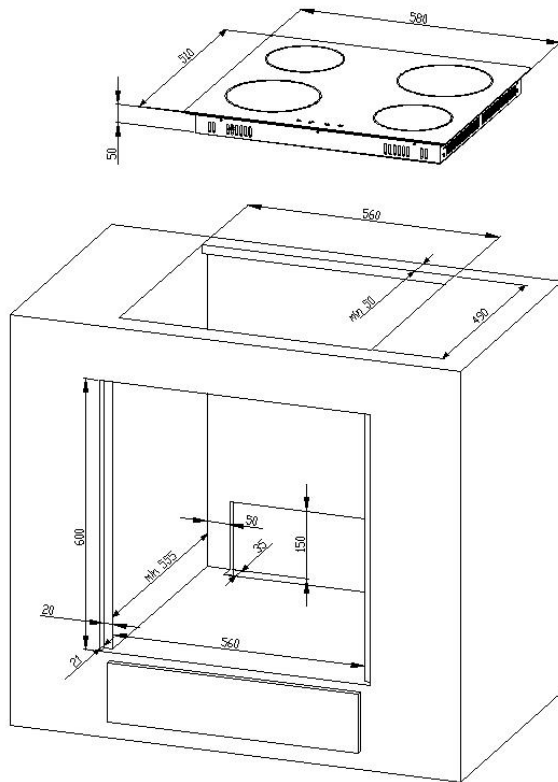
- (1) Turn off the energy supply (fuse box).
- (2) Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. fig. 2, below).
- (3) Insert the oven into the opening and install it properly. In doing so, it is essential to observe the instructions referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection / connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection / oven/hob connection-.
- (4) The appliance must be grounded.
- (5) Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (s. fig. 1, below).

Dimensions of the oven (fig. 1)



⇒ All dimensions are given in millimetres.

### Dimensions of the installation opening (fig. 2)



## 2.6 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.

**DANGER!**

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

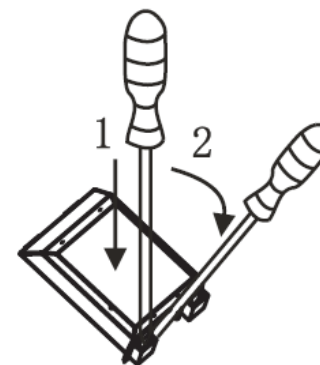
## Instructions for the installer (qualified professional)

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection wire must be secured in a strain-relief clamp. The

ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.

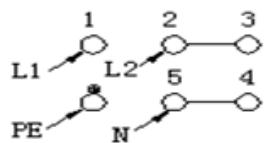
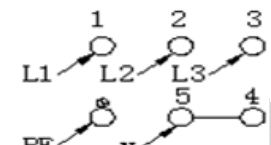
When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).

⇒ HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX: move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box; s. fig. below. You may need to release two locks on both sides of the connection box.



Connection diagram

|                                                                                                                                |  |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------|
| <p>Voltage heating elements 220 - 240 V.<br/>Any kind of connection: the safety wire must be connected to the PE terminal.</p> |  | <p>Recommended type of connection lead.</p> |
| <p>1 -For 220 - 240 V earthed one-phase connection.<br/>-Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.</p>          |  | <p>H05VV-F3G4</p>                           |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                        |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                  | -Protective ground to                                                                                                                                                            |                                                                                   |                        |
| 2                | -For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed two-phase connection.<br>-Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals, Neutral to 4 - 5<br>-Protective ground to                    |  | H05VV-F4G2.5           |
| 3                | -For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed three-phase connection.<br>-Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5.<br>-Protective ground to  |  | H05VV-F5G1.5           |
| L1=R, L2=S, L3=T |                                                                                                                                                                                                                                                                   | N= Earth                                                                          | E= Earth wire terminal |

All supply circuits must be disconnected before accessing the terminals.

- ⇒ For the connecting wires, the grounding wire must be longer than the other wires.
- ⇒ Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- ⇒ The appliance must be grounded.
- ⇒ Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.

### Colour codes of the wires:

L = external live wires; the colour of these wires is usually brown.

N = neutral; the colour of these wires is usually blue.

⇒ Pay attention to the correct N - connection.

 E = ground wire; the colour of these wires is usually green / yellow.

---

---

## ***2.7 Electrical connection: oven/hob connection***

---

---

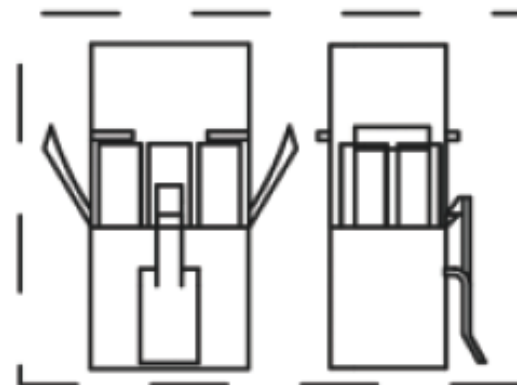
---

---

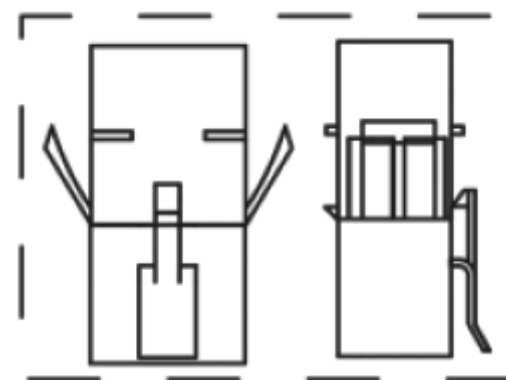
Terminal block

---

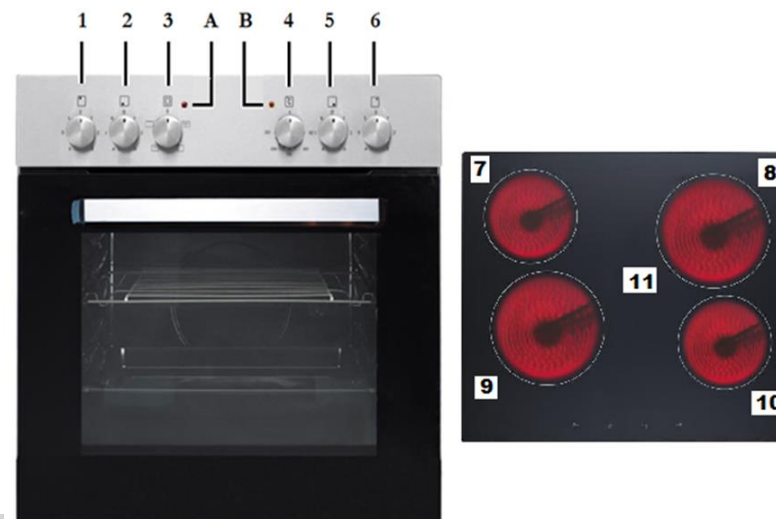
---



Right connection



Wrong connection



*Fig. similar: modifications are possible.*

---

---

### **3. Description of the appliance**

---

---

---

---

#### **3.1 Oven and hob**

---

---

- 1 Rotary knob cooking zone – rear left
- 2 Rotary knob cooking zone – front left
- 3 Rotary knob oven/function control
- 4 Rotary knob oven/temperature control
- 5 Rotary knob cooking zone – front right

- 6 Rotary knob cooking zone – rear right
- 7 Ø 145 mm/1200W
- 8 Ø 180 mm /1800W
- 9 Ø 180 mm/1800W
- 10 Ø 145 mm/1200W

## 3.2 Operating panel



Fig. similar: modifications are possible.

|   |                                                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | <u>Rotary knob to control the rear left cooking zone</u><br>Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.  |
| B | <u>Rotary knob to control the front left cooking zone</u><br>Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone. |
| C | <u>Rotary knob for the selection of the oven functions</u><br>Function selection for the preparing of different dishes.    |
| D | <u>Rotary knob for the selection of the oven temperature</u>                                                               |

The oven temperature can be set from 50 °C to 250 °C.

E Rotary knob to control the front right cooking zone  
Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.

F Rotary knob to control the rear right cooking zone  
Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.

## 4. Operation

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

Remove the complete protective film!

---

---

## 4.1 Before the first use

---

---

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

### NOTICE!

Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

---

---

## 4.2 Suitable cookware

---

---

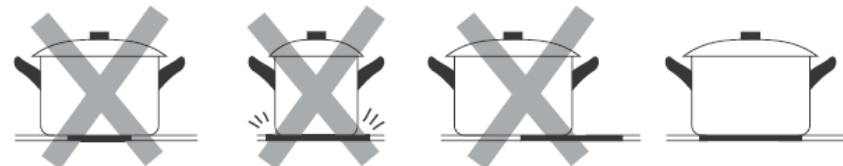
Use glass-ceramic suitable cookware only.

The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

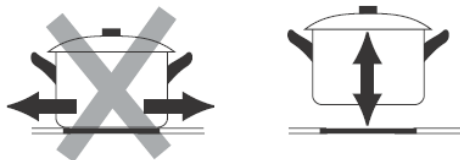
Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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



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.

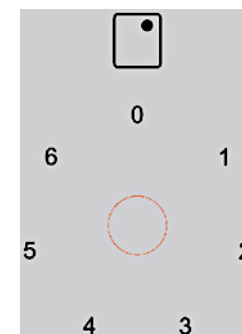


### 4.3 Use of the hob

#### **WARNUNG!**

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

Rotary knobs of the cooking zones



*Fig. similar: modifications are possible.*

|   |                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Cooking zone is switched off.                                                                                           |
| 1 | Power Level 1:<br>- suitable for keeping dishes warm, etc.<br>- lowest setting.                                         |
| 2 | Power Level 2:<br>- suitable for stewing.<br>- suitable for the steaming of vegetables.<br>- suitable for slow cooking. |
| 3 | Power Level 3:<br>- suitable for the cooking of soups and larger dishes.                                                |
| 4 | Power Level 4:<br>- suitable for slow frying.                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                                                                 | Power Level 5:<br>- suitable for the grilling of meat and fish.                                                       |
| 6                                                                                 | Power Level 5:<br>- suitable for quick heating.<br>-suitable for quick cooking, for frying, etc.<br>-highest setting. |
|  | Localisation of the cooking zone                                                                                      |

### NOTICE!

After cooking turn the rotary knob on position -0- immediately to switch off the corresponding cooking zone.

### General operation of the hob

- (1) Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
- (2) Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
- (3) Turn the corresponding knob to position -0- to stop cooking.

Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The residual heat indicator indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

## 4.4 Use of the oven

### CAUTION!

The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

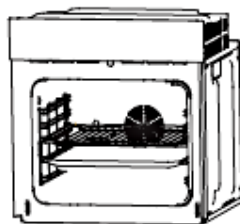
### CAUTION!

Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

### CAUTION!

Always use oven-gloves.

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



---

---

### General operation of the oven

---

---

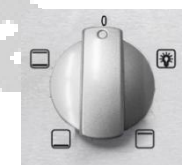
- ⇒ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the -rotary knob for the selection of the oven functions- Three different oven function are selectable. To set a function you should turn the knob to the desired position.
- ⇒ To select a temperature, use the -rotary knob for the selection of the oven temperature- to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °C (in clockwise direction).
- ⇒ The oven can be switched off by setting both of these knobs to position -0-; s. fig below.

To switch on the oven, you must set an oven function and an oven temperature too. If you select an oven function only, the oven does not switch on.

---

### Rotary knob: oven functions

---

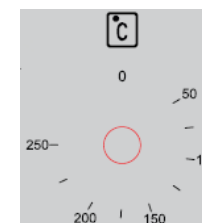


*Fig. similar: modifications are possible.*

---

### Rotary knob: oven temperatures

---



*Fig. similar: modifications are possible.*

**NOTICE!**

Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in clockwise direction only. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise you may damage the rotary knob.

### Operational status indicator of the oven

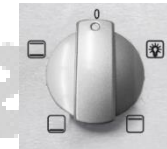
- ◆ The red light (D) indicates that the oven is heating.
- ◆ When the red light goes off, the oven has reached the temperature you preset.
- ◆ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- ◆ While the oven is used, the red light will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

### CAUTION!

To switch off the oven completely, the rotary knobs of the oven function and of the oven temperature must be set to position -0-.

## 4.5 Functions of the oven

### Rotary knob: oven functions



*Fig. similar: modifications are possible.*

| Symbol                                                                                | Function                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Internal Light.</b><br>Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. The Oven does not heat                       |
|  | <b>Bottom and top heat</b><br>operating simultaneously provide conventional cooking/baking. You can set the temperature from 50° to 250° C. |
|  | <b>Bottom heat</b><br>switches on the bottom heater of the oven; e.g. for final backing from the bottom                                     |



Top Heat  
switches on the top heater of the oven; e.g. for  
final backing from the top.

---

---

## ***5. Energy saving advice***

---

---

- ◆ Use proper cookware for cooking.
- ◆ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ◆ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ◆ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ◆ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ◆ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ◆ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ◆ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ◆ 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.
- ◆ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ◆ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ◆ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ◆ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ◆ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ◆ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ◆ Make use of the residual heat of the oven.
- ◆ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ◆ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ◆ Make sure the oven door is closed properly.
- ◆ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- ◆ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

---

## 6. 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!**

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

### **CAUTION!**

To switch off the oven completely, the rotary knobs of the oven function and of the oven temperature must be set to position -0-.

### **CAUTION!**

To switch off the hob completely, all of the relevant rotary knobs must be set to position -0-.

---

### Detergents

---

Do not use any abrasive detergents, do not use any organic detergents<sup>6</sup>, do not use essential oils; never use solvents.

---

### 6.1 Cleaning of the hob

---

- ◆ Clean the hob after each use.
- ◆ Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- ◆ Do not scrub the glass-ceramic.

---

<sup>6</sup> Detergents such as vinegar, citric acid etc.

- ◆ Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- ◆ Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

---

---

## 6.2 Cleaning of the oven

---

---

- ◆ Clean the oven after each use.
- ◆ Switch on the internal light while cleaning.
- ◆ Clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ Dry after cleaning.
- ◆ Clean the outside of the oven using warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

### NOTICE!

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

---

---

### How to clean the oven with steam

---

---

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

### WARNING!

Never use a steam cleaner to clean the appliance.  
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

---

---

### 6.3 Cleaning of the oven door

---

---

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

**WARNING!**

Never use a steam cleaner to clean the appliance.  
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

---

---

### 6.4 How to remove / install the oven door

---

---

---

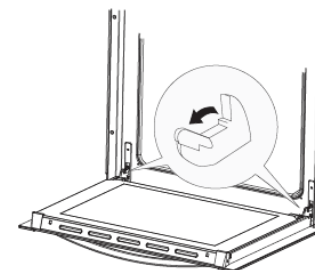
---

#### How to remove the oven door

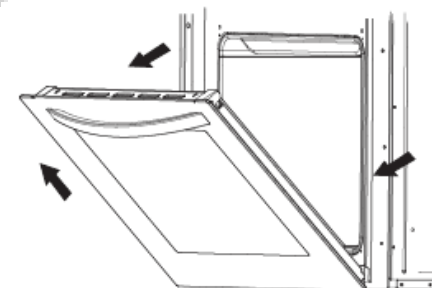
---

---

- (1) Open the door and push the safety catch upwards.



- (2) Close the door slightly.
- (3) Lift the door and pull it towards your direction.



---

---

#### How to install the oven door

---

---

- (1) To install the oven door, proceed in reverse order.
- (2) Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
- (3) After installing the door close the safety catch carefully.

### **NOTICE!**

If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.

## ***7. Trouble shooting***

| Malfunction                         |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Possible cause                      | Measure                                                                                                                                  |
| The appliance does not work at all. |                                                                                                                                          |
| → 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 glass ceramic is scratched.

- |                                                       |                            |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|
| → You used unsuitable cookware with sharp edges.      | → Use suitable cookware.   |
| → You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive. | → Use suitable detergents. |

### Internal light does not work.

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| → The illuminant is loose or damaged | → Tighten or replace the illuminant. |
|--------------------------------------|--------------------------------------|

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 aftersales service.

## 8. Technical data

### Technical data<sup>1</sup>

|                                   |                                                 |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Model                             | Built-in oven & hob                             |
| Operating panel                   | Stainless-steel panel                           |
| Hob                               | Glass ceramic                                   |
| Energy efficiency category        | A                                               |
| Energy consumption / conventional | 0,76 kW/h                                       |
| Energy consumption (fan)          | -                                               |
| Net volume oven in l              | 59,00                                           |
| Size of the appliance             | Medium size:<br>volume < 65 l                   |
| Cooking zones                     | 4                                               |
| Diameters of the cooking zones    | 2*145 mm (1200 W)<br>2*180 mm (1800 W)          |
| Residual heat indicator           | ✓                                               |
| Oven functions                    | Top heat / bottom heat /<br>Top and bottom heat |
| Grill                             | -                                               |
| Fan                               | -                                               |
| Full-glass inner door             | ✓                                               |
| Telescopic rails                  | -                                               |

|                               |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Oven door / glass sheets      | Black glass / 2                               |
| Body cooling                  | ✓                                             |
| Handles / knobs               | Aluminium                                     |
| Drip tray / grillage          | 1 / 1                                         |
| Noise emission                | < 51 dB(A)                                    |
| Max. power                    | 2.35 kW + 6.0 kW                              |
| Voltage / frequency           | 220 - 240 V AC / 50 Hz<br>380 -415 V 3N~50 Hz |
| Dimensions hob H*W*D in cm    | 5.00*58.00*51.00                              |
| Dimensions oven H*W*D in cm   | 59.50*59.50*50.00                             |
| Weight hob net / gross in kg  | 8.00 / approx. 9.00                           |
| Weight oven net / gross in kg | 28.00 / approx. 32.00                         |

Technical modifications reserved.

1 According to Regulation (EU) No. 65/2014

---

## 9. Waste management

---

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

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.

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.

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

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

---

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 Welcome-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
- (3) damage caused by handling errors or false operation;
- (4) damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
- (5) damage caused by non-professional installation and haulage;
- (6) damage caused by non common household use;
- (7) damages which have been caused outside the appliance by a Welcome-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.

May  
 welcome

2022



---

---

## *Service Informationen*

## *Service information*

---

---

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

Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.

BEGA BBK Sp. z o.o. sp. K.  
Ul. Poznanska 113a  
PL – 62-052 Komorniki

| Stand                  | Updated                |
|------------------------|------------------------|
| 05.05.2022             | 05/05/2022             |
| Änderungen vorbehalten | Subject to alterations |



**EKS1660E**

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual**



**Einbaukühlschrank  
Build-in fridge**



---

---

## ***Inhalt***

---

---

|           |                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| Deutsch   | 2                                                                          |
| English   | 36                                                                         |
| Česky     | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Slovensky | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Hrvatski  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Română    | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |
| Magyarul  | <a href="http://www.welcome.bega-gruppe.de">www.welcome.bega-gruppe.de</a> |

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| 1. Sicherheitshinweise .....                           | 3  |
| 2. Klimaklassen.....                                   | 8  |
| 3. Installation.....                                   | 9  |
| 3.1 Wahl des Standorts .....                           | 9  |
| 3.2 Einbau .....                                       | 9  |
| 3.3 Wechsel des Türanschlags.....                      | 13 |
| 4. Bedienung .....                                     | 14 |
| 4.1 Temperaturregelung .....                           | 15 |
| 4.2 Der Kühlbereich.....                               | 16 |
| 4.3 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen | 17 |
| 4.4 Lagerung von Lebensmitteln .....                   | 20 |
| 4.5 Energiesparhinweise .....                          | 24 |
| 4.6 Betriebsparameter .....                            | 26 |
| 5. Reinigung und Pflege.....                           | 26 |
| 5.1 Abtauen.....                                       | 27 |
| 5.2 Austausch des Leuchtmittels.....                   | 28 |
| 6. Problembehandlung.....                              | 29 |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 7. Außerbetriebnahme .....   | 31 |
| 8. Technische Daten.....     | 32 |
| 9. Entsorgung.....           | 33 |
| 10. Garantiebedingungen..... | 34 |

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. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.

Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.



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.

## **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. 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.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu Ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer

qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kühlen von Lebensmitteln in einem Privathaushalt bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen Kühlgeräte be- und entladen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

---

---

## Signalwörter

---

---

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEFAHR!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine unmittelbare<br>Gefährdung für Leben und<br>Gesundheit zur Folge hat. | <b>WARNUNG!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine mögliche bevorstehende<br>Gefährdung für Leben und<br>Gesundheit zur Folge hat. |
| <b>VORSICHT!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird, zu<br>mittelschweren oder<br>kleineren Verletzungen<br>führen kann.         | <b>HINWEIS!</b><br>verweist auf eine<br>Gefahrensituation, die, wenn<br>sie nicht abgewendet wird,<br>eine mögliche Beschädigung<br>des Gerätes zur Folge hat.                             |

---

---

## ***Sicherheitsanweisungen***

---

---

---

---

### **GEFAHR!**

---

---

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

selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!

- (6) Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

---

---

### **WARNUNG!**

---

---

- (1) Ihr Gerät wird mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R600a betrieben. Das Kältemittel R600a ist brennbar. Deshalb ist es unbedingt erforderlich, dass keine Systemteile des Kühlkreislaufs während des Betriebs oder Transports des Gerätes beschädigt werden.
- (2) Sollte ein Systemteil Beschädigungen aufweisen, darf sich das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Feuer, offenem Licht und Funkenbildungen befinden. Nehmen Sie in einem solchen Fall sofort Kontakt zu Ihrem Kundendienst auf.
- (3) Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:
  - (a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
  - (b) Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie nicht die Bedienelemente des Gerätes.
  - (c) Berühren Sie nicht das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.

- (d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.
- (4) Halten Sie alle Teile des Gerätes fern von Feuer und sonstigen Zündquellen, wenn Sie das Gerät entsorgen oder außer Betrieb nehmen.
- (5) **EXPLOSIONSGEFAHR!** Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln in dem Gerät, da ansonsten zündfähige Gemische zur Explosion gebracht werden können.
- (6) Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR.**
- (7) Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
- (8) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 ~ 240 V / 50 Hz / AC. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.
- (9) Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- (10) Stellen Sie niemals tragbare Mehrfachsteckdosen oder tragbare Netzteile hinter das Gerät. **BRANDGEFAHR!**
- (11) Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechende ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Sicherheitssteckdose. Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.
- (12) Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
- (13) Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- (14) Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- (15) Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
- (16) Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGS!**
- (17) Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
- (18) Benutzen Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Gerätes, es sei denn, diese werden vom Hersteller Ihres Kühlgerätes empfohlen.
- (19) Stellen Sie keine Wärme abstrahlenden elektrischen Geräte auf Ihr Gerät.

- (20) Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser / Regen in Kontakt kommt, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
- (21) Stellen Sie keinen Wasserkocher und keine Vasen auf das Gerät. Die Isolierung der Elektrik Ihres Gerätes kann ansonsten durch verschüttetes oder überkochendes Wasser nachhaltig beschädigt werden.
- (22) Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät, um Ihr Gerät abzutauen oder zu reinigen. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. **STROMSCHLAGEFAHR!**
- (23) Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht **STROMSCHLAGEFAHR!**
- (24) Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.
- (25) Achten Sie auch bei einer zeitweiligen Außerbetriebnahme des Gerätes darauf, dass keine Kinder in das Innere des Gerätes gelangen können. Beachten Sie die dafür relevanten Sicherheitshinweise 1. und 4. unter -Außerbetriebnahme, endgültige-.
- (26) Beachten Sie unbedingt die Anweisungen im Kapitel -Installation-.

---

---

## **VORSICHT!**

---

---

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

---

---

## **HINWEIS!**

---

---

- (1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.

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

- (12) Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!

## 2. Klimaklassen

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

| Klimaklasse | Umgebungstemperatur |                         |
|-------------|---------------------|-------------------------|
| SN          | +10°→+32° C         | z.B. ungeheizter Keller |
| N           | +16°→+32° C         | Wohntemperaturbereich   |
| ST          | +16°→+38° C         | Wohntemperaturbereich   |
| T           | +16°→+43° C         | Wohntemperaturbereich   |

---

---

## **3. Installation**

---

---

---

---

### **3.1 Wahl des Standorts**

---

---

- (1) Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes im Kapitel -Entsorgung-.
- (2) Das Zubehör Ihres Gerätes ist möglicherweise gegen Beschädigungen durch den Transport gesichert (Klebebänder etc.). Entfernen Sie solche Klebebänder äußerst vorsichtig. Entfernen Sie mögliche Rückstände der Klebebänder nur mit einem feuchten Tuch und etwas handwarmem Wasser sowie einem milden Reinigungsmittel (s.a. Kapitel -Reinigung und Pflege-). Entfernen Sie keinesfalls irgendwelche Bestandteile der Rückwand des Gerätes!
- (3) Bauen Sie das Gerät an einer geeigneten Stelle mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitze- oder Kältequellen auf.
- (4) Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.

- (5) Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
- (6) Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- (7) Die Türen müssen sich komplett und ungehindert öffnen lassen.
- (8) Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Untergrund auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau.
- (9) Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
- (10) Das Typenschild befindet sich im Gerät oder außen an der Rückwand.

---

---

### **3.2 Einbau**

---

---

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

### **WARNUNG!**

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

### **VORSICHT!**

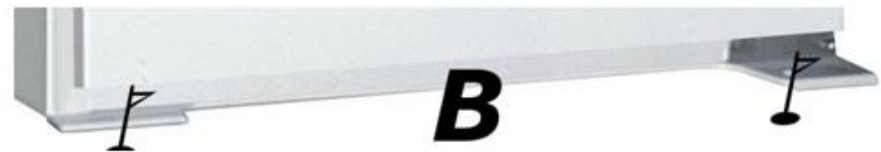
Führen Sie den Einbau mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45° hinaus.

#### Einbau A:

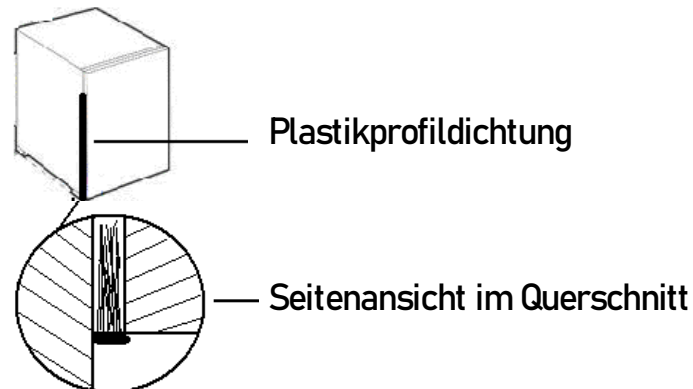
- (1) Schieben Sie das Gerät behutsam in die Einbaunische und prüfen Sie, ob das Gerät sicher und ordnungsgemäß ausgerichtet in der Nische steht.
- (2) Anschließend fixieren Sie das Gerät mittels der Montage der 4 Holzschrauben an den in der folgenden Zeichnung aufgeführten Befestigungspunkten.



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



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



Um die Schleppvorrichtung zum Öffnen bzw. Schließen der Tür zu montieren, gehen Sie bitte schrittweise wie folgt vor:

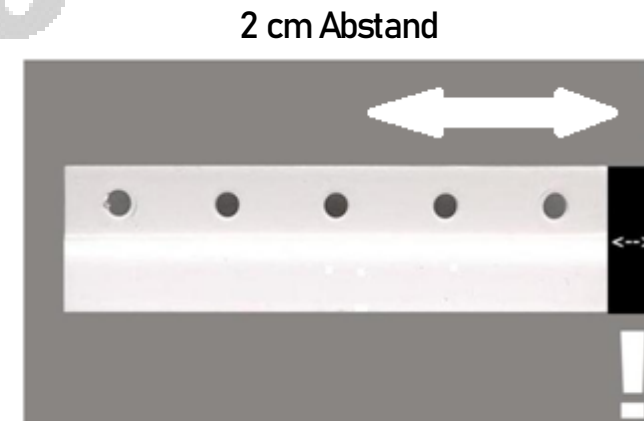
- (1) Befestigen Sie die zwei kleinen Scharniere mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben. Je nach Türanschlag entscheiden Sie sich bitte für eine Links- bzw. Rechtsmontage.



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



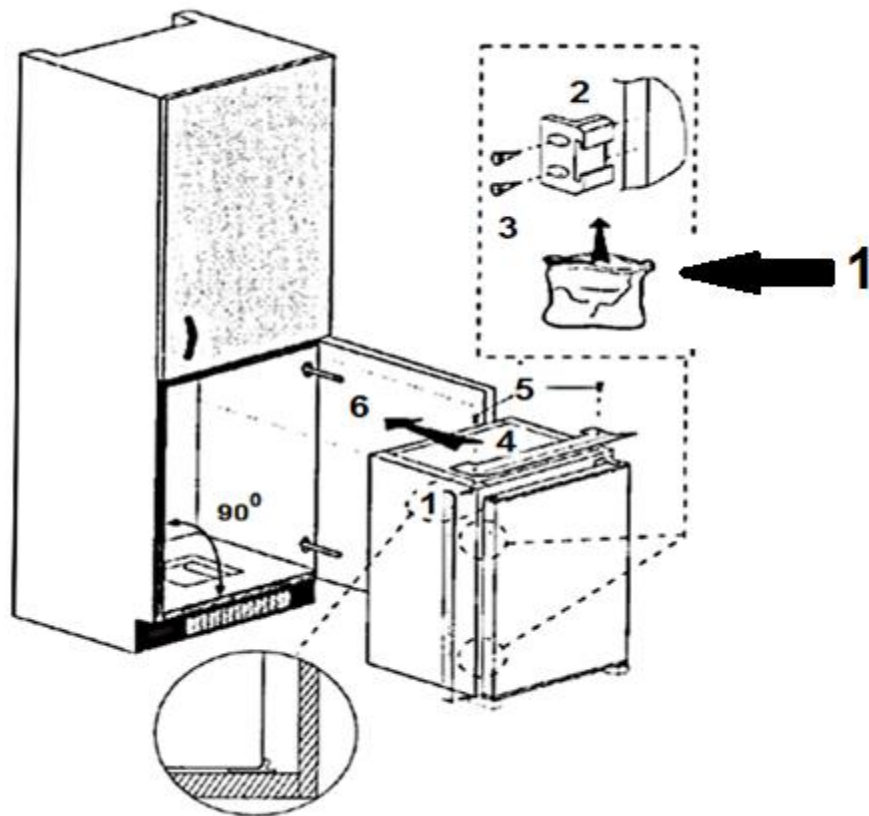
- (3) Bei der anschließenden Ausrichtung achten Sie bitte darauf, dass die Außenseite des langen Scharniers ca. 2 cm Abstand zur Außenseite der Möbeltüre aufweist. Fixieren Sie nun das Scharnier mit den beigelegten Schrauben.



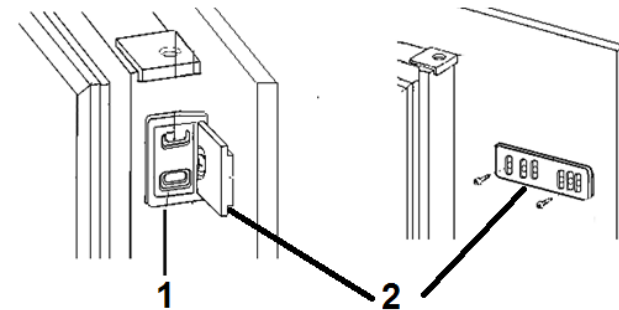
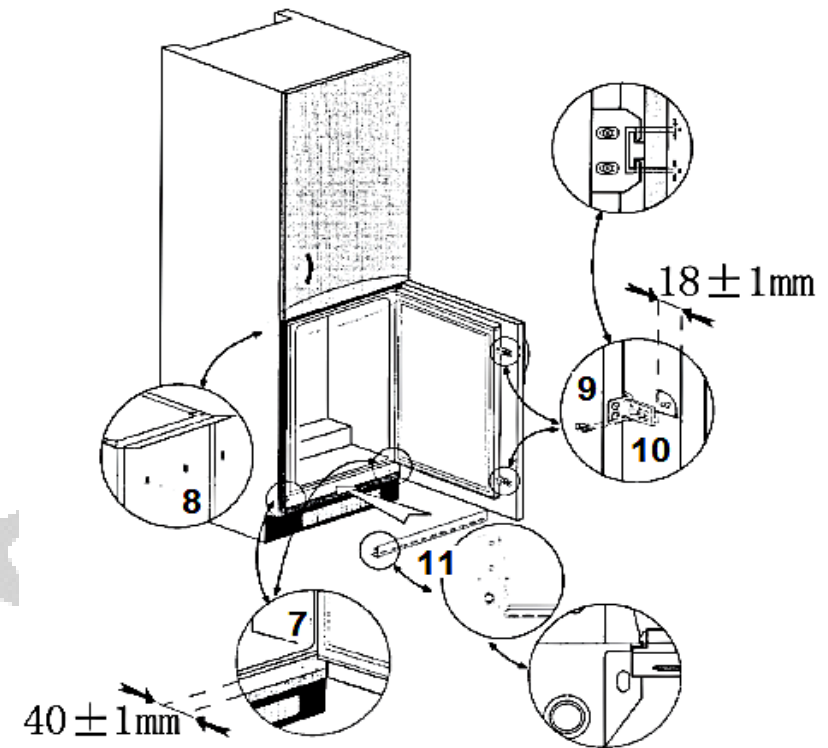
⇒ Schwarzer Balken stellt 2 cm Abstand dar!

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

## Einbau B



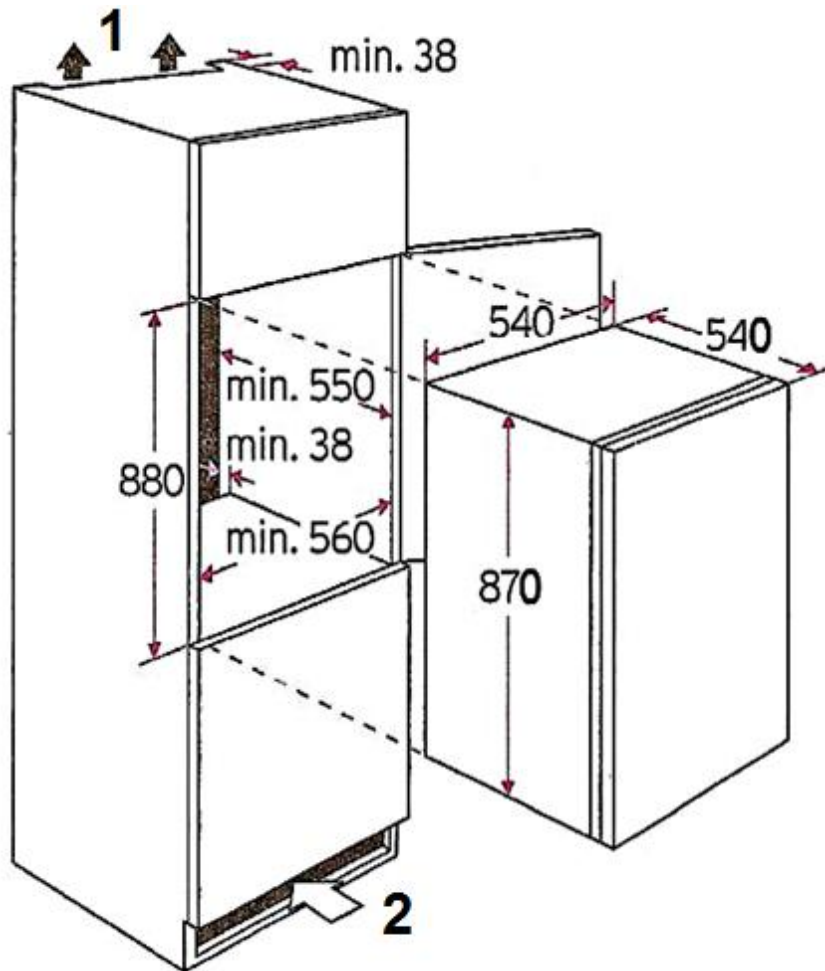
1: Verpackungsbeutel



1: Scharnierteil an Kühlschrantür.

2: Scharnierteil an Schranktür.

## Abmessungen A/B:



- 1: Luftaustritt 200 cm<sup>2</sup>.  
2: Lufteintritt im Sockel 200 cm<sup>2</sup>.

## **3.3 Wechsel des Türanschlags**

### **WARNUNG!**

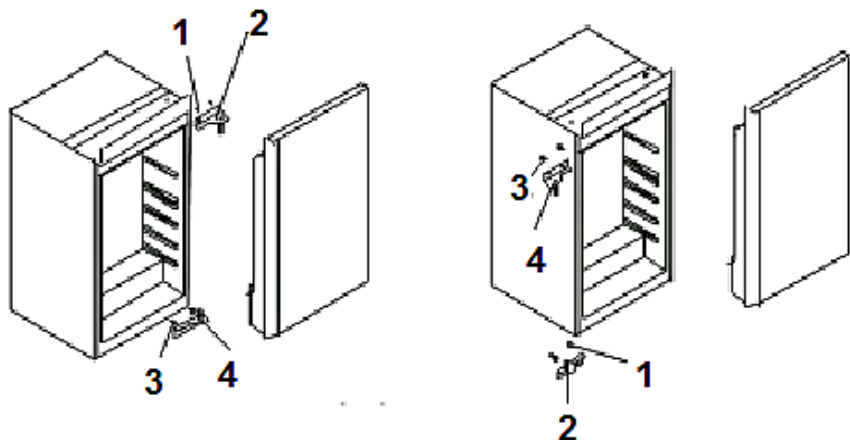
Schalten Sie das Gerät vor dem Wechsel des Türanschlags aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **STROMSCHLAGEFAHR!**

### **VORSICHT!**

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

- (1) Lösen und entfernen Sie die zwei Schrauben (1+2) und entfernen Sie anschließend das komplette obere Scharnier.
- (2) Ziehen Sie die Tür nun nach oben, bis diese aus dem unteren Scharnier ausgehebelt ist. Stellen Sie die Tür behutsam und sicher ab.
- (3) Lösen und entfernen Sie nun die Schrauben (3+4) von dem unteren Scharnier und entfernen Sie es ebenfalls vom Gerät.

- (4) Montieren Sie nun das ehemals obere Scharnier an der unteren Position und befestigen Sie es wieder mit den 2 Montageschrauben und führen Sie alle oben genannten Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- (5) Zum Schluss prüfen Sie bitte, ob die Tür exakt ausgerichtet ist und ob diese sauber schließt, bevor Sie die Schrauben endgültig festziehen.



### HINWEIS!

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

## 4. Bedienung



- 1 GEFRIERFACHKLAPPE
- 2 STEUERUNG
- 3 VERSTELLBARES REGAL
- 4 GEMÜSEFACH
- 5 TÜRABLAGEN
- 6 FLASCHENFACH

## 4.1 Temperaturregelung

**SOBALD SIE DAS GERÄT AUFGESTELLT HABEN,  
WARTEN SIE BITTE 4 - 6 STUNDEN, BEVOR SIE ES  
EINSCHALTEN!**

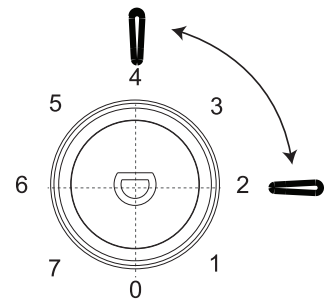
- (1) Sobald Sie den Kühlschrank eingeschaltet haben, stellen Sie den Thermostat-Schalter auf die Normaltemperatur-Stufe 4 - 5. Nach ca. 5 Stunden hat das Gerät seine normale Betriebstemperatur erreicht und der Kühlschrank ist einsatzfähig.
- (2) Falls eine höhere (wärmere) Temperatur gewünscht wird, stellen Sie den Thermostat-Schalter auf Stufe 3 oder 2, oder, falls gewünscht, noch tiefer.
- (3) Bei sehr hohen sommerlichen Temperaturen, verstellen Sie den Thermostat-Schalter auf Stufe 4, oder bei Bedarf höher, um die Kühltemperatur weiter abzusenken.
- (4) Sollte sich bei einer hohen Thermostat-Einstellung Reif auf der Rückseite bilden, so ist es empfehlenswert die Einstellung auf eine niedrigere Position zurück zu stellen.

- (5) Die Einstellung 0/OFF/AUS schaltet lediglich den Kompressor ab. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.

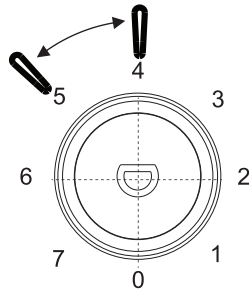
### **WARNUNG!**

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

Empfohlene Thermostateinstellungen für den Kühlbereich

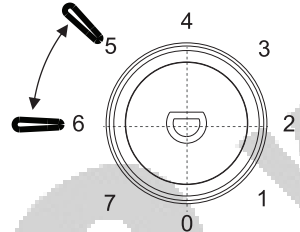
| Umgebungstemperatur | Thermostateinstellung                                                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sommer              |  <p>Thermostateinstellung « 2 - 4 »</p> |

Normal



Thermostateinstellung « 4 - 5 »

Winter



Thermostateinstellung « 5 - 6 »

## 4.2 Der Kühlbereich

Der Kühlbereich eignet sich nicht zur Langzeitlagerung frischer Lebensmittel. Verwenden Sie also den Kühlbereich nur zur kurzzeitigen Lagerung ihrer Lebensmittel. Durch den Umlauf der gekühlten Luft ergeben sich unterschiedliche Temperaturbereiche, sodass Sie in diesen unterschiedlichen Bereichen auch unterschiedliche Lebensmittel lagern können.

| Bereich     | Sterne (*) | Zieltemperatur | Geeignete Lebensmittel                                                                                                                                           |
|-------------|------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kühlbereich | -          | +2 °C - +8 °C  | Eier, Fertiggerichte, abgepackte Lebensmittel, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Kuchen, Getränke und andere Lebensmittel, die nicht zum Einfrieren geeignet sind. |

|                 |                                                                                                                                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasregale      | Lebensmittel aus Weizenmehl, Milch etc. Die Regale können zur Reinigung herausgenommen werden. Sie können die Regale entsprechend Ihrer Bedürfnisse einstellen. |
| Gemüseschublade | Früchte, Gemüse, etc.                                                                                                                                           |
| Türablagen      | Eier, Getränkedosen, Getränkeflaschen, verpackte Lebensmittel etc.                                                                                              |

Lebensmittel sollten immer abgedeckt oder verpackt in den Lagerraum gelangen, wodurch es zu keiner Geschmacks- oder Geruchsdiffusion kommen kann. Zum richtigen Verpacken Ihrer Lebensmittel eignen sich:

- ◆ Für Lebensmittel geeignete Frischhaltebeutel / Frischhaltefolien sowie Aluminiumfolie.
- ◆ Spezielle Abdeckhauben für Lebensmittel.
- ◆ Für Lebensmittel geeignete Behälter aus Kunststoff / Glas / Keramik.
- ◆ Lagern Sie frische, verpackte Lebensmittel auf den Regalen, frisches Obst und Gemüse im Gemüsefach.
- ◆ Lagern Sie frisches Fleisch für maximal 2 Tage nur in Schutzfolie verpackt ein.
- ◆ Lassen Sie warme Lebensmittel wie gekochte Speisen vor dem Einlagern abkühlen.

- ◆ Lagern Sie die Lebensmittel so ein, dass die Luft frei in den Fächern zirkulieren kann.
- ◆ Stellen Sie keine zu schweren Flaschen in das Flaschenfach, da sich das Fach ansonsten von der Tür lösen kann.

---



---

### **4.3 Bedeutung der \*-Kennzeichnung von Gefrierbereichen**

---



---

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

| Bereiche        | Sterne (*) | Ziel-temperatur | Geeignete Lebensmittel                                                                                                                                                                |
|-----------------|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tiefkühlbereich | (***)*     | -18 °C          | Geeignet für Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte.<br>Empfohlene Lagerdauer: 3 Monate<br>Geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. |

| Bereiche        | Sterne (*) | Ziel-temperatur | Geeignete Lebensmittel                                                                                                                                                         |
|-----------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tiefkühlbereich | ***        | -18 °C          | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte.<br>Empfohlene Lagerdauer: 3 Monate<br>Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. |
| Tiefkühlbereich | **         | -12 °C          | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte.<br>Empfohlene Lagerdauer: 2 Monate<br>Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. |

| Bereiche        | Sterne (*) | Ziel-temperatur | Geeignete Lebensmittel                                                                                                                                                        |
|-----------------|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tiefkühlbereich | *          | -6 °C           | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte.<br>Empfohlene Lagerdauer: 1 Monat<br>Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. |

| Bereiche  | Sterne (*) | Ziel-temperatur | Geeignete Lebensmittel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0* - Fach | -          | -6 °C - 0 °C    | Geeignet für frische Fleischprodukte (Schwein, Rind, Huhn etc.) und verarbeitete Lebensmittel, die innerhalb desselben Tages oder höchstens innerhalb der nächsten 3 Tage nach Einlagerung verzehrt oder verarbeitet werden. Nicht geeignet zum Einfrieren oder Tiefkühlen von Lebensmitteln oder zum Lagern von gefrorenen Lebensmitteln. |

### **WARNUNG!**

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

### **WARNUNG!**

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

## **4.4 Lagerung von Lebensmitteln**

- ◆ Die Bedienung Ihres Gerätes wird allgemein in dem Kapitel "BEDIENUNG" ff. beschrieben. Die folgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, Ihre jeweiligen Lebensmittel richtig zu lagern.
- ◆ Lebensmittel dürfen nicht mit den Oberflächen im Inneren des Gerätes direkt in Berührung kommen, sondern müssen separat in Alufolie, Zellophanfolie oder in luftdichten Plastikboxen eingepackt werden.

### **Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlbereich**

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

#### **Die richtige Lagerung von frischen Lebensmitteln sorgt für beste Ergebnisse**

- ⇒ Lagern Sie nur Lebensmittel, die sehr frisch und von guter Qualität sind.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor der Lagerung gut verpackt oder abgedeckt sind. Dadurch bleiben die Lebensmittel frisch und es wird verhindert, dass die Lebensmittel austrocknen, sich verfärben oder den Geschmack verlieren. Außerdem wird eine Geruchsübertragung verhindert.
- ⇒ Gemüse und Obst müssen bei der Lagerung nicht verpackt werden, wenn sie in der Gemüseschublade des Kühlraums aufbewahrt werden.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass stark riechende Lebensmittel bei der Lagerung eingewickelt oder abgedeckt sind und von Nahrungsmitteln wie Butter, Milch und Rahm ferngehalten

werden, da diese durch starke Gerüche verdorben werden können.

- ⇒ Kühlen Sie heiße Speisen ab, bevor Sie sie in das Kühlfach legen.

---

#### Milchprodukte und Eier

---

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

---

#### Rotes Fleisch

---

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

---

#### Geflügel

---

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

---

#### Fisch und Meeresfrüchte

---

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

- ⇒ Halten Sie Schalentiere jederzeit gekühlt und verwenden Sie sie innerhalb von 1 - 2 Tagen.

---

### Vorgekochte und / oder übrig gebliebene Lebensmittel

---

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

---

### Gemüseschublade

---

- ⇒ Die Gemüseschublade ist der optimale Aufbewahrungsort für frisches Obst und Gemüse.  
⇒ Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht über einen längeren Zeitraum bei Temperaturen unter 7°C gelagert werden: Zitrusfrüchte, Melonen, Ananas, Papaya, Passionsfrüchte, Gurken, Paprika und Tomaten.  
⇒ Bei niedrigen Temperaturen treten unerwünschte Veränderungen, wie Erweichung des Fleisches, Bräunung und / oder beschleunigtes Reifen auf.

- ⇒ Kühlen Sie keine Avocados (bis sie reif sind), Bananen und Mangos im Kühlschrank.

---

---

### Einfrieren und Aufbewahren von Lebensmitteln im Gefrierbereich

---

---

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

#### **HINWEIS!**

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

---

### Tiefkühlkost kaufen

---

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

---

### Tiefkühlkost lagern

---

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

---

### Einfrieren frischer Lebensmittel

---

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

#### **HINWEIS!**

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

---

### Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren geeignet

---

- ⇒ Kuchen und Gebäck.
- ⇒ Fisch und Meeresfrüchte.

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

---

### Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren nicht geeignet:

---

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

---

### Tiefkühlkost verpacken

---

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

- (a) Lebensmittel in eine Verpackung geben.
- (b) Luft entfernen.
- (c) Versiegeln Sie die Verpackung.
- (d) Etikettieren Sie die Verpackung mit Inhalt und Einfrierdatum.

---

#### Geeignete Verpackung

---

⇒ Kunststoffolie, Schlauchfolie aus Polyethylen, Aluminiumfolie.

- ◆ Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

---

#### Empfohlene Lagerzeiten für Tiefkühlkost im Gefrierbereich

---

- ◆ Diese Zeiten variieren je nach Art der Lebensmittel.
- ◆ Die Lebensmittel, die Sie einfrieren, können 1 bis 12 Monate aufbewahrt werden (mindestens bei  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

⇒ Speck, Aufläufe, Milch: 1 Monat  
 ⇒ Brot, Eiscreme, Würste, Pasteten, zubereitete Schalentiere, öliger Fisch: 2 Monate  
 ⇒ Nicht fettiger Fisch, Schalentiere, Pizza Gebäck und Muffins: 3 Monate

⇒ Schinken, Kuchen, Kekse, Rinder- und Lammkoteletts, Geflügelstücke: 4 Monate  
 ⇒ Butter, Gemüse (blanchiert), Eier und Eigelb, gekochte Flusskrebse, Hackfleisch (roh), Schweinefleisch (roh): 6 Monate  
 ⇒ Obst (trocken oder in Sirup), Eiweiß, Rindfleisch (roh), ganzes Huhn, Lammfleisch (roh), Obstkuchen: 12 Monate

#### Wichtige Hinweise!

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

---

## **4.5 Energiesparhinweise**

---

- ◆ Legen Sie den Gefrierbereich nicht mit Aluminiumfolie, Wachspapier oder Papierlagen aus, weil Sie dadurch die

Zirkulation der Kaltluft beeinträchtigen und das Gerät nicht mehr effektiv arbeiten kann.

- ◆ Bereits gekochtes Essen kann im Gerät frisch gehalten werden. Lassen Sie es dazu vorher auf Zimmertemperatur abkühlen.
- ◆ Verwenden Sie zum Verpacken farblose, geruchslose, luftundurchlässige und widerstandsfähige Materialien.
- ◆ Andere Lebensmittel, wie Fleisch, Fisch usw., neigen dazu, trocken zu werden und Gerüche frei zusetzen. Um dies zu verhindern, können Sie diese Lebensmittel in Aluminiumfolie einwickeln, in geeignete Frischhaltebeutel geben oder luftdichte Behälter verwenden.
- ◆ Gewähren Sie den Lebensmitteln einen angemessenen Lagerungsbereich. Überfüllen Sie das Gerät nicht.
- ◆ Wickeln Sie einzulagernde Lebensmittel in Frischhaltefolie oder ein geeignetes Papier und ordnen Sie die Lebensmittel einzelnen Bereichen zu. So vermeiden Sie Verunreinigungen, einen Verlust an Wasser und eine Vermischung von Gerüchen.
- ◆ Lassen Sie heiße Lebensmittel auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie diese einlagern, da sonst der Energieverbrauch ansteigt und es zur Ausbildung von Eiskristallen im Inneren kommt.

- ◆ Achten Sie beim Einkauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass deren Verpackung nicht beschädigt ist und das Produkt ordnungsgemäß gelagert wurde ( Verkaufstruhe mit  $-18^{\circ}\text{C}$  oder tiefer ).
- ◆ Gefriergut auftauen: je nach der Ausstattung Ihrer Küche und entsprechend dem Verwendungszweck Ihres Gefrierguts; bei Raumtemperatur, im Kühlbereich Ihres Gerätes, in einem elektrischen Backofen<sup>1</sup>, in einem Mikrowellengerät<sup>2</sup>.
- ◆ Versuchen Sie, die Tür nicht zu häufig zu öffnen, besonders bei feucht-warmen Wetter. Wenn Sie die Tür öffnen, schließen Sie diese wieder sobald als möglich.
- ◆ Um den Energieverbrauch zu senken, sollten Schubladen, Glasablagen, Türablagen etc., in den ursprünglichen Positionen belassen werden.
- ◆ Überprüfen Sie laufend, ob das Gerät genügend belüftet wird. Das Gerät muss an allen Seiten gut belüftet werden.
- ◆ Eisablagerungen führen zu einem höheren Stromverbrauch. Tauen Sie Eisablagerungen ab, wenn diese größer als 3 mm sind.
- ◆ Legen Sie Gefriergut zum Auftauen in den Kühlschrank und nutzen Sie dadurch die Kälteabstrahlung.

---

<sup>1</sup> Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Backofens.

<sup>2</sup> Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Mikrowellengerätes.

---

---

## 4.6 Betriebsparameter

---

---

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

---

---

## 5. Reinigung und Pflege

---

---

### **WARNUNG!**

Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

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

### Reinigungsmittel

Sie können im Handel erhältliches Geschirrspülmittel verwenden.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel, stark parfümierte, bleichende oder alkoholhaltige Reinigungsprodukte, Wachspolituren, Lösungsmittel. Verwenden Sie keine organischen Reinigungsmittel!<sup>3</sup> und keine ätherischen Öle!

### Außen

Reinigen Sie das Geräteäußere mit warmem Wasser. Anschließend sorgfältig abtrocknen.

### Innen

Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch. Anschließend sorgfältig abtrocknen.

### Türdichtungen

Waschen Sie diese mit warmem Wasser ab. Anschließend sorgfältig abtrocknen.

### Wasserablauf-Öffnung

Überprüfen Sie regelmäßig die Öffnung für den Wasserablauf an der Rückwand des Kühlbereichs. Reinigen Sie die Öffnung mit einem weichen Holzstäbchen. Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände; ansonsten beschädigen Sie das Gerät!

---

---

## 5.1 Abtauen

---

---

Gefrierbereich: manuelles Abtauen

### **WARNUNG!**

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

- (1) Nehmen Sie das Gefriergut heraus und lagern Sie es in einer Kühlbox.

---

<sup>3</sup> Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

---

### Kühlbereich: automatisches Abtauen

---

- ◆ Das Abtauen des Kühlbereichs erfolgt automatisch. Das dadurch entstehende Wasser fließt in einen Behälter, der sich an der Rückseite des Gerätes befindet.
- ⇒ Falls die Abtauautomatik den Anforderungen nicht genügen sollte wie z.B. bei hohen Umgebungstemperaturen und Luftfeuchtgraden, nehmen Sie den oben beschriebenen manuellen Abtauvorgang vor.

---

---

## 5.2 Austausch des Leuchtmittels

---

---



**⚠ WARNUNG!** Das LED-Leuchtmittel darf nur durch eine fachkundige Person ausgewechselt werden. Falls das LED-Leuchtmittel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) / (keine Garantieleistung!).

**⚠ HINWEIS!** Dieses Produkt enthält ein LED-Leuchtmittel mit der Energieeffizienzklasse G gemäß EU-Regulierung 2019/2015.

## 6. Problembehandlung

| Fehler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Maßnahmen                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gerät arbeitet überhaupt nicht.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.</li> <li>→ Der Netzstecker ist locker.</li> <li>→ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.</li> <li>→ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.</li> <li>→ Die Spannung ist zu niedrig.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen.</li> <li>→ Überprüfen Sie die Haussicherung.</li> <li>→ Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.</li> </ul> |
| Kompressor arbeitet nicht.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Fehlerhafte Energieversorgung.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Überprüfen der Energieversorgung.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kompressor läuft zu lange.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gerät war kürzlich ausgeschaltet.</li> <li>→ Zu viele oder zu heiße Lebensmittel im Gerät.</li> <li>→ Türen zu häufig/zur lange geöffnet.</li> </ul>                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Das Gerät benötigt einige Zeit zum Erreichen der Kühltemperatur.</li> <li>→ Heiße Lebensmittel entfernen.</li> <li>→ Türen selten/kurz öffnen.</li> </ul>                                                      |
| Ineffiziente Kühlleistung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Tür wurde zu häufig geöffnet.</li> <li>→ Tür ist nicht richtig geschlossen.</li> <li>→ Eisablagerungen im Gerät.</li> <li>→ Ungenügende Abstände an der Rückwand und an den Seiten.</li> <li>→ Im Gerät befindet sich warmes oder heißes Kühlgut.</li> <li>→ Gerät ist überfüllt.</li> <li>→ Dichtung ist beschädigt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Zu warme Temperatureinstellung am Thermostat. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Einstellung.</li> <li>→ Tür/Türdichtungen überprüfen. Defekte Türdichtung austauschen</li> <li>→ Gerät abtauen.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Starke Eisbildung.</b><br>→ Tür ist nicht richtig geschlossen.<br>→ Dichtung beschädigt / verunreinigt.                                                                                                                                                       |  | → Türe schließen.<br>→ Die Dichtung reinigen / austauschen.                                                |
| <b>Die normalen Geräusche beim Schließen der Tür verändern sich.</b><br>→ Die Türdichtung ist verschmutzt.                                                                                                                                                       |  | → Türdichtung reinigen.                                                                                    |
| <b>Kompressor startet nicht sofort nach Einstellungswechsel.</b><br>→ Normale Betriebsbedingung.                                                                                                                                                                 |  | → Der Kompressor startet nach einiger Zeit.                                                                |
| <b>Ungewöhnliche Geräuschbildung.</b><br>→ Das Gerät steht nicht auf einer flachen und geraden Oberfläche. Das Gerät berührt eine Wand oder einen anderen Gegenstand.<br>→ Das Kühlgut ist falsch positioniert.<br>→ Gegenstände sind hinter das Gerät gefallen. |  | → Richten Sie das Gerät neu aus.<br>→ Richten Sie das Kühlgut neu aus.<br>→ Entfernen Sie die Gegenstände. |

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

---

### Die folgenden Betriebsvorgänge sind normal und kein Anzeichen einer Fehlfunktion

---

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

### Ausgeprägte Geräuschbildung

Bei Erstinbetriebnahme oder warmen Innentemperaturen. Der Kompressor arbeitet mit hoher Leistung, um schnell die Kühltemperatur zu erreichen.

### Kondenswasser im / am Gerät

kann bei hoher Luftfeuchtigkeit / sehr warmen Außentemperaturen entstehen.

### Klicken

ist immer dann zu hören, wenn sich der Kompressor ein- oder ausschaltet.

### Summen

wird vom Kompressor verursacht, während er arbeitet.

### Klopfen / Knacken

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

## 7. Außerbetriebnahme

### Außerbetriebnahme; zeitweilige

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird

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

Bei einem durchschnittlichen Urlaub (14-21 Tage)

- (1) Verfahren Sie entweder wie im Abschnitt oben, oder
- (2) lassen Sie das Gerät in Betrieb und

- (a) entfernen Sie alle verderblichen Lebensmittel aus dem Kühlbereich.
- (b) reinigen Sie den Kühlbereich.
- (c) lagern Sie alle dafür geeigneten Lebensmittel im Gefrierbereich.

Wenn Sie das Gerät bewegen wollen

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

Außerbetriebnahme; endgültige

- (1) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.
- (2) Schneiden Sie das Netzanschlusskabel am Gerät ab.
- (3) Entfernen Sie alle Türen des Gerätes.

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

## 8. Technische Daten

### Technische Daten<sup>1</sup>

|                                            |                   |
|--------------------------------------------|-------------------|
| Geräteart                                  | Einbaukühlschrank |
| Klimaklasse                                | N/ST              |
| Energieklasse <sup>2</sup>                 | E                 |
| Energieverbrauch/Jahr in kW/h <sup>3</sup> | 142,00            |
| Stromspannung/Frequenz                     | 220-240W AC/50Hz  |
| Inhalt netto/Gefrieren in l                | 104/14            |
| Sterne                                     | 4 Sterne          |
| Max. Lagerzeit bei Störung                 | 10h               |
| Geräuschemission                           | 39 dB/A           |
| Regelbares Thermostat                      | Nein              |
| Kompressor                                 | 1                 |
| Kältemittel                                | R600a             |
| Wechselbarer Türanschlag                   | ja                |

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Schleppscharniere                   | ja                       |
| Abtauverfahren Kühlen/Gefrieren     | automatisch /<br>manuell |
| Gefrierfachklappen                  | 1                        |
| Glasablagen/Türablagen/Flaschenfach | 2/ 2/ 1                  |
| Gemüseschublade                     | 1                        |
| Abmessungen Gerät H*B*T in cm       | 87,00*54,00*54,00        |
| Abmessungen Verpackung H*B*T in cm  | 94,00*57,00*56,00        |
| Gewicht netto / brutto in kg        | 29,00 / 31,00            |

Technische Änderungen vorbehalten.

- 1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2019/2016
- 2 Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz).
- 3 Basierend auf Standarttestresultaten für 24 Stunden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Art der Nutzung sowie dem Aufstellungsort des Gerätes ab.

## 9. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät unter Beachtung der jeweiligen Gesetzgebung hinsichtlich explosiver Gase. Kühlgeräte enthalten in den Kühlsystemen und Isolierungen Kältemittel und Gase, die fachgerecht entsorgt werden müssen. Beschädigen Sie an einem zur fachgerechten Entsorgung vorgesehenen Kühlgerät nicht die Kühlrippen und Rohre. Bei Austritt von Kältemittel besteht Brandgefahr.

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyethylenüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig! Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! Demontieren Sie immer die komplette Tür, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!

Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

#### Kältemittel:

⇒ Der Kältemittelkreislauf des Gerätes enthält das Kältemittel R600a, ein natürliches Gas von hoher Umweltverträglichkeit.

⇒ **WARNUNG!** Beschädigen Sie während des Transports keine Komponenten des Kühlkreislaufts.  
**BRANDGEFAHR!**

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

## **10. Garantiebedingungen**

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

- (1) zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
- (2) geringfügige Abweichungen der Welcome-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 Welcome-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.

September 2019



## ***Index***

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. Safety information.....                       | 37 |
| 2. Climatic classes.....                         | 41 |
| 3. Installation guide .....                      | 41 |
| 3.1 Site.....                                    | 41 |
| 3.2 Installation .....                           | 42 |
| 3.3 Changing of the hinge position .....         | 45 |
| 4. Operation.....                                | 46 |
| 4.1 Temperature setting.....                     | 47 |
| 4.2 The fridge.....                              | 48 |
| 4.3 Meaning of the *-labelling of freezers ..... | 49 |
| 4.4 Storage of food .....                        | 51 |
| 4.5 Energy saving advice .....                   | 55 |
| 4.6 Operation parameters .....                   | 56 |
| 5. Cleaning and maintenance .....                | 57 |
| 5.1 Defrosting.....                              | 58 |
| 5.2 Replacing of the illuminant .....            | 59 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 6. Trouble shooting.....       | 59 |
| 7. Decommissioning.....        | 61 |
| 8. Technical data .....        | 62 |
| 9. Waste management.....       | 63 |
| 10. Guarantee conditions ..... | 64 |

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.

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.



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.

---

## ***1. Safety information***

---

Read the safety information and the safety instructions carefully before you operate the appliance for the first time.

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

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

Make sure that this manual is available to anyone using the appliance and make sure that it has been read and understood prior to using the device.

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

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All

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

The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for cooling food only.

The appliance is intended for indoor-use only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only.

Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

This appliance may be operated by children aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. Children between 3 and 8 years are allowed to load and unload refrigerators. Children must not play with the appliance. Cleaning and user-maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

---

---

## ***Signal words***

---

---

|                                                                                                                   |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DANGER!</b><br>indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.      | <b>WARNING!</b><br>indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury. |
| <b>CAUTION!</b><br>indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury. | <b>NOTICE!</b><br>indicates possible damage to the appliance.                                                  |

---

---

## ***Safety instructions***

---

---

---

---

### **DANGER!**

---

---

- (1) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and/or can result in damages to the appliance.

- (2) Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- (3) Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
- (4) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
- (5) Never pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance.  
**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- (6) Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

---

---

### **WARNING!**

---

---

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

devices. Contact the shop you purchased the appliance at immediately.

- (3) If gas is set free in your home:
  - (a) open all windows.
  - (b) do not unplug the appliance and do not use the control panel or thermostat.
  - (c) do not touch the appliance until all the gas has gone.
  - (d) otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.
- (4) Keep all components of the appliance away from fire and other sources of ignition when you dispose of or decommission the appliance.
- (5) **EXPLOSION HAZARD!** Do not store any explosive materials or sprays, which contain flammable propellants, in your appliance. Explosive mixtures can explode there.
- (6) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD.**
- (7) Do not connect the appliance to the electric supply unless all packaging and transit protectors have been removed.
- (8) Operate the appliance with 220~240V/50Hz/AC only. All connections and energy-leading components must be replaced by an authorised professional.
- (9) Do not use a socket board or a multi socket when connecting the appliance to the mains.
- (10) Never place portable multiple sockets or portable power supplies behind the appliance. **RISK OF FIRE!**
- (11) A dedicated and properly grounded socket meeting the data of the plug is required to minimize any kind of hazard. The appliance must be grounded properly.
- (12) Check that the power cord is not placed under the appliance or damaged when moving the appliance.
- (13) The technical data of your energy supplier must meet the data on the model plate of the appliance.
- (14) Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- (15) Do not modify the appliance.
- (16) Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**
- (17) Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
- (18) Do not use any electric appliances inside the food storage compartments of your appliance unless they are recommended by the manufacturer of your refrigerator.
- (19) Do not put any heat-radiating appliances onto your appliance.
- (20) Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water/rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.

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

---

---

### **CAUTION!**

---

---

- (1) Do not put any gassy beverages into the appliance, because their containers could explode.
- (2) The condenser and the compressor, located at the rear of the appliance, can reach high temperatures during ordinary operation. Carry out the installation according to this

manual. An insufficient ventilation of the appliance will impair its operation and will damage the appliance. Do not cover or block the ventilation slats at any time

- (3) Do not touch the extremely cooled surfaces with wet or damp hands, because your skin may stick on these surfaces.

---

---

### **NOTICE!**

---

---

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Do not tilt the appliance more than 45°.
- (3) If the appliance is transported in a horizontal position, some oil may flow from the compressor into the refrigerant circuit.
- (4) Leave the appliance in an upright position for 4-6 hours before you switch it on to ensure, that the oil has flowed back into the compressor.
- (5) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
- (6) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- (7) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.

- (8) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (9) Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
- (10) Do not put hot liquids or hot foodstuff into the appliance.
- (11) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
- (12) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

## 2. Climatic classes

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

| Climatic class | Ambient temperature                  |                        |
|----------------|--------------------------------------|------------------------|
| SN             | +10 <sup>0</sup> →+32 <sup>0</sup> C | e.g. unheated cellar   |
| N              | +16 <sup>0</sup> →+32 <sup>0</sup> C | inner home temperature |
| ST             | +16 <sup>0</sup> →+38 <sup>0</sup> C | inner home temperature |
| T              | +16 <sup>0</sup> →+43 <sup>0</sup> C | inner home temperature |

## 3. Installation guide

### 3.1 Site

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

- (10) The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

---

---

## 3.2 Installation

---

---

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

### **WARNING!**

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

### **CAUTION!**

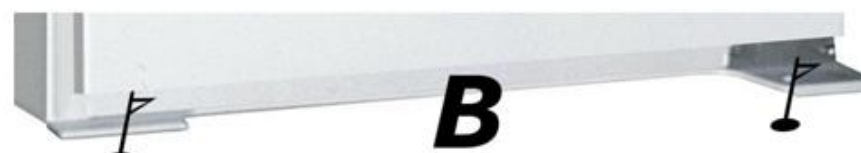
The installation must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45°.

### Installation A:

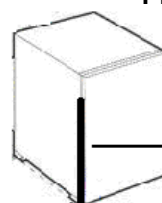
- (1) Push the appliance carefully into the cabinet. Check that the appliance stands safely and properly adjusted in the cabinet.
- (2) Fix the appliance with the 4 woodscrews on the fixing-points described below.



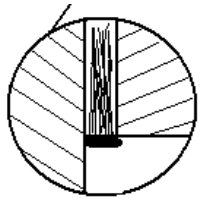
Fixing points to fix the appliance with the assembled components A+B and the supplied woodscrews in the cabinet.



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



Plastic profile seal



Lateral view (cross section).

To fix the sliding fridge hinge, proceed as follows:

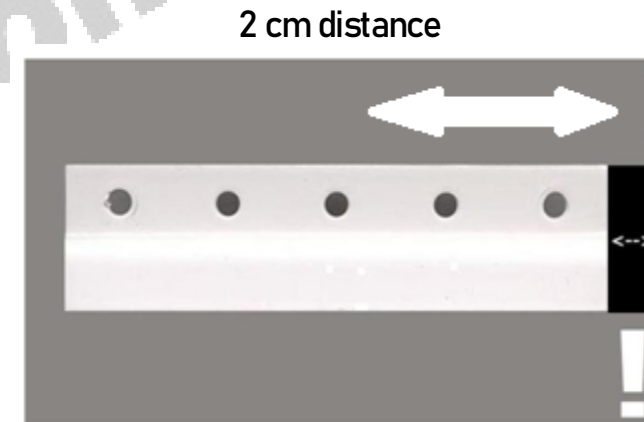
- (1) Fix the 2 small hinges with the supplied screws considering the hinge position (left or right).



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



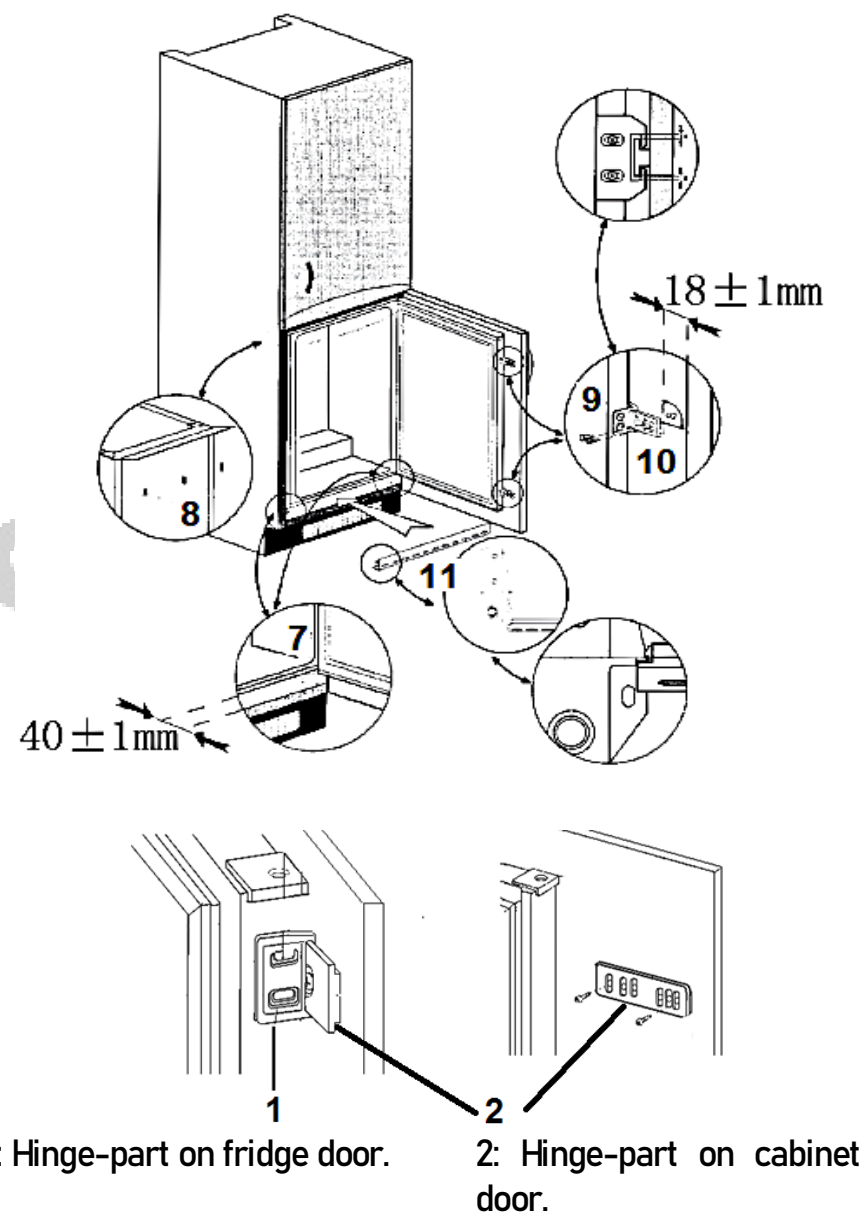
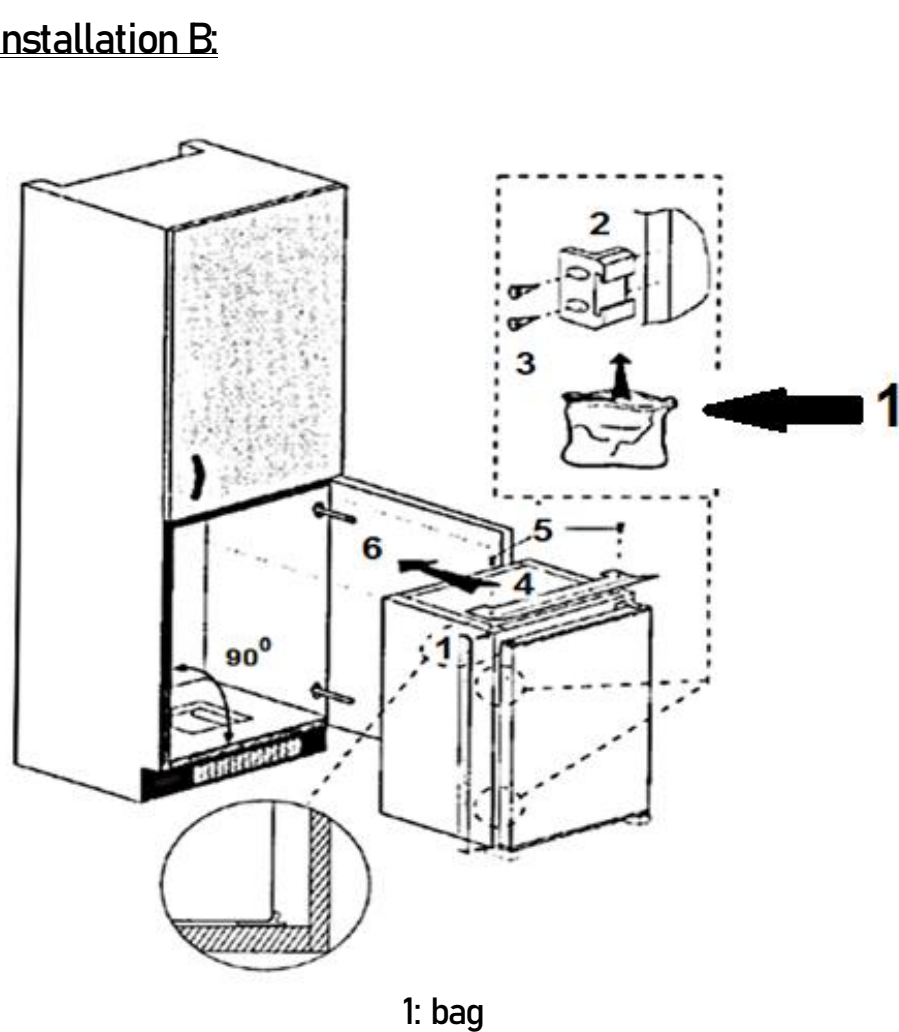
- (3) When adjusting afterwards check that the front side of the long hinge has approx. 2 cm distance to the outer side of the cabinet-door. Now fix the hinge with the supplied screws.



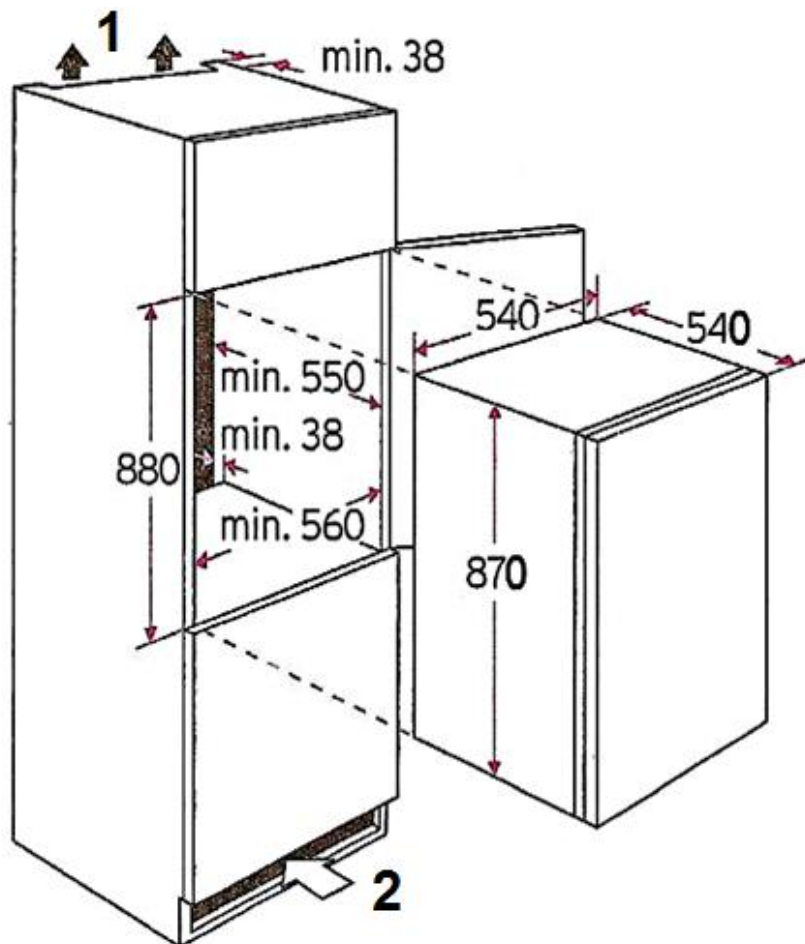
⇒ The black bar represents 2 cm distance.

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

## Installation B:



## Dimensions A/B



- 1: Air outlet 200 cm<sup>2</sup>.  
2: Air inlet in base 200 cm<sup>2</sup>.

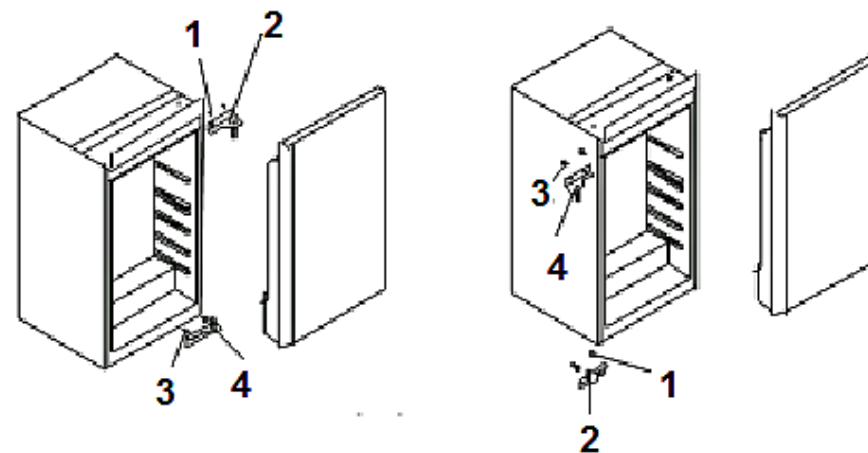
## 3.3 Changing of the hinge position

### **WARNING!**

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

### **CAUTION!**

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



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

**NOTICE!**

Adjust the door properly. The seal must close properly.

## 4. Operation



- 1 FREEZER FLAP
- 2 TEMPERATURE CONTROL KNOB AND LED LIGHT
- 3 ADJUSTABLE SHELF
- 4 CRISPER
- 5 DOOR TRAYS
- 6 BOTTLE POCKET

## 4.1 Temperature setting

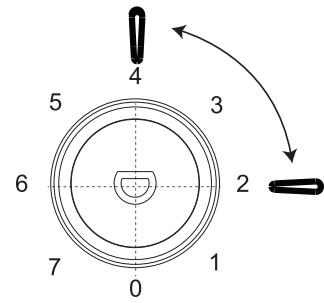
AFTER HAVING INSTALLED THE APPLIANCE WAIT 4 - 6 HOURS BEFORE YOU CONNECT IT TO THE MAINS.

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

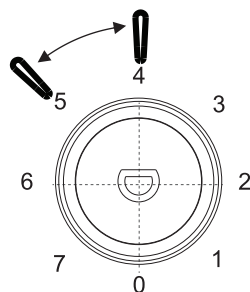
### WARNING!

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

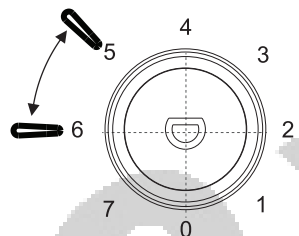
#### Recommended thermostat settings of the fridge

| Ambient temperature | Thermostat setting                                                                                                      |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Summer              |  <p>Thermostat setting « 2 - 4 »</p> |

Normal



Winter



Thermostat setting « 5 - 6 »

## 4.2 The fridge

The cooling compartment is not intended for storing food for a longer period of time. So, use the cooling compartment for short-term storage only. Different temperature areas due to the air circulation occur in the appliance. Use these different temperature areas to store different kinds of food.

| Compartment | Stars (*) | Target temperature | Suitable food                                                                                                                               |
|-------------|-----------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fridge      | -         | +2 °C - +8 °C      | ➤ Eggs, ready meals, packaged foods, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other food that is not suitable for freezing. |

|            |                                                                                                                     |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SHELVES    | Food from wheat flour, milk etc. The shelves are removable for cleaning. Adjust the shelves relevant to your needs. |
| CRISPER    | Fruit, vegetable, etc.                                                                                              |
| DOOR TRAYS | Eggs, beverage cans, bottled beverages, packaged foodstuffs etc.                                                    |

Store covered or packaged food in the appliance only so the smell or taste of the food will not diffuse. The following materials are suitable for proper packaging:

- ◆ Food safe cling film / airtight bags and aluminium foil.
- ◆ Food safe covering hoods.
- ◆ Food safe containers made of plastic / glass / ceramics.
- ◆ Store fresh, packaged food on the shelves, fresh fruit and vegetable in the crisper.
- ◆ Store fresh meat packaged **in protective foil** for max. 2 days.
- ◆ Let warm food such as cooked meals cool down before you store them in the appliance.
- ◆ Store food in such a way that the cooled air can circulate properly.
- ◆ Do not place heavy bottles in the bottle pocket as it can come off the door.

### 4.3 Meaning of the \*-labelling of freezers

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

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

| Compartments | Stars (*) | Target temperature | Suitable food                                                                                                                                            |
|--------------|-----------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Freezer      | (***)*    | -18 °C             | Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 3 months<br>Suitable for freezing fresh food. |

| Compartments | Stars (*) | Target temperature | Suitable food                                                                                                                                                       |
|--------------|-----------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Freezer      | ***       | -18 °C             | Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 3 months<br><u>Not</u> suitable for freezing fresh food. |
| Freezer      | **        | -12 °C             | Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 2 months<br><u>Not</u> suitable for freezing fresh food. |

| Compartments     | Stars (*) | Target temperature | Suitable food                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-----------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Freezer          | *         | -6 °C              | Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 1 month<br><u>Not</u> suitable for freezing fresh food.                                                                                 |
| 0* - compartment | -         | -6 °C - 0 °C       | Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed food consumed or processed within the same day or within the next three days after storage (max.).<br><u>Not</u> suitable for freezing food or for storing frozen food. |

### **WARNING!**

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

### **WARNING!**

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

## ***4.4 Storage of food***

- ◆ The operation of your appliance is described generally in the chapter "OPERATION" et seq.; the following explanations will help you to store your food properly.
- ◆ Food must not get in touch with the surfaces inside the appliance directly. It has to be wrapped separately in aluminium foil or in cellophane foil or in airtight plastic boxes.

### **Storing of food in the refrigerator compartment**

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

### **Proper storage of fresh food ensures best results**

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

---

### Dairy foods and eggs

---

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

---

### Red meat

---

- ⇒ Place fresh red meat on a plate and cover it with waxed paper, plastic wrap or foil.
- ⇒ Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

---

### Poultry

---

- ⇒ Fresh whole birds should be rinsed inside and outside with cold running water, dried and placed on a plate covered with plastic wrap or foil.
- ⇒ Poultry pieces should also be stored this way.

- ⇒ Whole poultry must only be filled immediately before cooking to avoid food poisoning.

---

### Fish and seafood

---

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

---

### Precooked food and leftovers

---

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

---

### Crisper

---

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

---

---

### Freezing and storing of food in the freezer compartment

---

---

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

### **NOTICE!**

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

---

### Purchasing of frozen food

---

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

---

### Storing of frozen food

---

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

---

### Freezing of fresh food

---

- ⇒ Freeze fresh and undamaged food only.
- ⇒ To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

**NOTICE!**

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

---

The following food is suitable for freezing

---

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

---

The following food is not suitable for freezing

---

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

---

How to package the frozen food

---

- ◆ To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.
  - (a) Place food in packaging.
  - (b) Remove air.
  - (c) Seal the wrapping.
  - (d) Label packaging with contents and dates of freezing.

---

Suitable packaging

---

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

- ◆ These products are available from specialist outlets.

---

Recommended storage times of frozen food in  
the freezer compartment

---

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

- ⇒ Bacon, casseroles, milk: 1 month
- ⇒ Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish: 2 months
- ⇒ Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins: 3 months
- ⇒ Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces: 4 months
- ⇒ Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw): 6 months
- ⇒ Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole: 12 months

**Important instructions!**

- (a) When you freeze fresh foods with a „use by /best before/best by/“ date, you must freeze them before this date expires.

- (b) Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- (c) Once defrosted, food should be consumed quickly.

---



---

## ***4.5 Energy saving advice***

---



---

- ◆ Do not line the drawers with aluminium foil, waxed paper or paper layers; otherwise optimum circulation of the cold air is impeded so the appliance cannot work at best performance.
- ◆ Cooked food can be stored in the appliance. Let it cool down to room temperature before you put it into your appliance.
- ◆ Store your food in colourless, airtight and tasteless materials.
- ◆ Some food like meat, fish etc. may become dry and release strong odours. You can avoid these by wrapping them into aluminium foil or plastic wrap or putting them into an airtight bag or container.
- ◆ Allow ample storage place for your food. Do not overfill your appliance.
- ◆ Wrap your food in plastic wrap or suitable paper and place each kind of food in a particular location in your appliance. This will prevent any contamination, a loss of water and a mingling of odours.

- ◆ Let warm or hot food cool down to room temperature before you put it into your appliance. Otherwise the energy consumption will increase and encrusted ice will be generated.
- ◆ If you buy frozen food, the packaging must not be damaged and the product must be properly stored (sales container - 18°C or lower).
- ◆ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.
- ◆ How to defrost frozen food depends on your kitchen-equipment and the purpose, you want to use the frozen food for: room temperature, in the cooling-compartment of your appliance, in an electrical oven<sup>4</sup>, in a microwave<sup>5</sup>.
- ◆ Try opening the door as little as possible, especially when the weather is warm and humid. If you open the door, close it as fast as possible.
- ◆ To reduce energy consumption, drawers, glass shelves, door trays, etc. should be left in their original positions.
- ◆ Permanently check, that the appliance is well-ventilated. The appliance has to be well-ventilated from all sides.
- ◆ Defrost the appliance periodically (if necessary) as encrusted ice will decrease the power and increase the energy consumption of the appliance.
- ◆ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.

<sup>4</sup> Regard the corresponding functions of your oven.

---



---

## ***4.6 Operation parameters***

---



---

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

<sup>5</sup> Regard the corresponding functions of your microwave.

---

## 5. Cleaning and maintenance

---

### **WARNING!**

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

- (1) Always keep the appliance clean so that unpleasant odours do not occur.
- (2) Dust deposits on the condenser will increase the energy consumption. Clean the condenser twice a year with a vacuum cleaner or a soft brush.
- (3) Take off all rings and bracelets before cleaning or maintaining the appliance; otherwise you will damage the surface of the appliance.

### Detergent

Do not use any harsh, abrasive or aggressive detergents. Do not use any solvents. Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents<sup>6</sup>! Do not use essential oils! These instructions are valid for all surfaces of your appliance.

### External cleaning

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

### Internal cleaning

Clean the shelves and the inside with warm water and a mild detergent. Use clear water to rinse. Dry the cleaned surfaces with a cloth. Check the water drain and clean it if needed.

### Door seals

Clean with warm water and a mild, non-acidic detergent. Do not restart the appliance until the door seals have dried completely.

### Drain hole

Check the opening of the water drain on the back of the cooling compartment regularly. Clean the opening with a small wooden rod. Do not use any sharp-edged items; otherwise you will damage the appliance.

---

<sup>6</sup> Detergents such as vinegar, citric acid etc.

---

---

## 5.1 Defrosting

---

---

---

Freezing compartment: manual  
defrosting

---

**WARNING!**

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

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

---

Cooling compartment: automatic  
defrosting

---

- ◆ The cooling compartment is defrosted automatically. The water runs into a container near the compressor.

⇒ If the automatic defrosting does not meet the requirements, e.g. on days with high ambient temperatures and humidity, defrost the appliance manually as described above.

## 5.2 Replacing of the illuminant



**⚠ WARNING!** The LED-illuminant must be replaced by a competent person only. If the LED-illuminant is damaged, please contact a qualified professional (not covered by the guarantee).

**⚠ NOTICE!** This product contains a LED light source of energy efficiency class G according to EU-Regulation 2019/2015.

## 6. Trouble shooting

| Malfunction                                                 |                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Possible cause                                              | Measure                                                                      |
| <b>The appliance does not work at all.</b>                  |                                                                              |
| → 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 box.                                                        |
| → The socket is not supplied with energy.                   | → Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier. |
| → The fuse is switched off.                                 |                                                                              |
| → The voltage is too low.                                   |                                                                              |
| <b>The compressor does not work at all.</b>                 |                                                                              |
| → Incorrect energy supply.                                  | → Check the energy supply.                                                   |
| <b>The compressor operates for too long.</b>                |                                                                              |
| → The appliance has been switched off for a while.          | → The appliance needs some time to reach the preset temperature.             |
| → Too much or too hot food in the appliance.                | → Remove any hot food.                                                       |

|                                                    |                                            |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| → Doors opened too often or too long.              | → Do not open the door too often/too long. |
| <b>Unsatisfactory cooling capacity.</b>            |                                            |
| → The door was frequently opened.                  | → Select a different setting if necessary. |
| → The door is not properly closed.                 | → Check the door/door seals.               |
| → Encrusted ice inside the appliance.              | → Defrost the appliance.                   |
| → The current temperature setting is too warm      |                                            |
| → Warm or hot food inside the appliance.           |                                            |
| → The appliance is overfilled.                     |                                            |
| → The door seals are damaged.                      |                                            |
| <b>Strong formation of encrusted ice.</b>          |                                            |
| → The door is not properly closed.                 | → Close the door.                          |
| → The door seal is damaged or soiled.              | → Clean/replace the door seal.             |
| <b>The door makes a strange sound when opened.</b> |                                            |
| → The door seals are soiled.                       | → Clean the seals.                         |

|                                                                                                              |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Compressor does not start immediately after having changed the setting.</b>                               |                                            |
| → Normal condition.                                                                                          | → The compressor will start after a while. |
| <b>Unusual noise.</b>                                                                                        |                                            |
| → The appliance is not installed on a flat and level ground. The appliance touches a wall or another object. | → Install the appliance properly.          |
| → Frozen food is stored improperly.                                                                          | → Store food properly.                     |
| → Items have dropped behind the appliance.                                                                   | → Remove the items.                        |

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

---

The operating procedures described below are normal and do not indicate a malfunction.

---

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

#### Distinct noise

When you operate the appliance for the first time or the temperature falls below a certain level, the appliance will operate with high power to reach the preset temperature.

#### Condensed water in / on the appliance

may be generated inside or outside the appliance by high humidity or very warm ambient temperatures.

#### Clicking

You will hear the compressor click if it is activated or deactivated.

#### Hum

is caused by the compressor while running.

#### Knocking / snapping

may be generated by sequential expansion and shrinkage of the components of the cooling system. It is caused by variation of temperature before and after the compressor is activated or deactivated.

---

---

## 7. Decommissioning

---

---

#### Decommissioning, temporarily

---

If the appliance is not used for a longer period of time

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

---

While away on an average vacation / holiday (14 - 21 days)

---

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

---

If you want to move the appliance

---

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

---

Decommissioning, ultimate

---

- (1) Disconnect the appliance from the mains. To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.
- (2) Cut off the power cord at the appliance.
- (3) Completely remove every door of the appliance.

- (4) Leave the shelves in their position so that children are not able to get into the appliance.
- (5) Follow the advice for the disposal of the appliance in chapter -Waste management-.

---

## 8. Technical data

---

Technical data<sup>1</sup>

|                                                |                  |
|------------------------------------------------|------------------|
| Model                                          | Built-in fridge  |
| Climatic class                                 | N/ST             |
| Energy efficiency class <sup>2</sup>           | E                |
| Annual energy consumption in kW/h <sup>3</sup> | 142.00           |
| Voltage/frequency                              | 220-240W AC/50Hz |
| Volume net/freezer in l                        | 104/14           |
| Stars                                          | 4 star           |
| Max. storage time/malfunction                  | 10 hours         |
| Noise emission                                 | 39 dB/A          |
| Adjustable thermostat                          | No               |
| Compressor                                     | 1                |
| Refrigerant                                    | R600a            |

|                                                   |                    |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| Changeable hinge position                         | yes                |
| Sliding hinges                                    | yes                |
| Defrosting process: cooling compartment / freezer | automatic / manual |
| Freezer flaps                                     | 1                  |
| Glass shelves / door trays / bottle pocket        | 2 / 2<br>1         |
| Crisper                                           | 1                  |
| Dimensions appliance H*W*D in cm                  | 87.00*54.00*54.00* |
| Dimensions packaging H*W*D in cm                  | 94.00*57.00*56.00  |
| Weight net / gross in kg                          | 29.00 / 31.00      |

Technical modifications reserved.

|   |                                                                                                                                                        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | According to regulation (EU) No. 2019/2016                                                                                                             |
| 2 | On a scale from A (highest efficiency) to G (lowest efficiency).                                                                                       |
| 3 | Based on standard measurement results within 24 hours. The current energy consumption depends on the way the appliance is used as well as on its site. |

## 9. Waste management

Dispose of the appliance relevant to the current legislation in view of explosive gases. The cooling systems and insulation of refrigerators and freezers contain refrigerants and gases which have to be disposed of properly. Do not damage the cooling fins and tubes. If refrigerants escape there is FIRE HAZARD!

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

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.

Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. Remove the door completely so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

### Refrigerant:

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



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.



The refrigerant R600a is flammable!

## **10. Guarantee conditions**

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 Welcome-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 Welcome-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.

September 2019





---

---

*Service Informationen*  
*Service information*

---

---

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

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

Stand  
24.08.2022

Änderungen vorbehalten

Updated  
24/08/2022

Subject to alterations

BEGA BBK Sp. z o.o. sp. K.  
ul. Poznańska 113 a  
PL-62-052 Komorniki



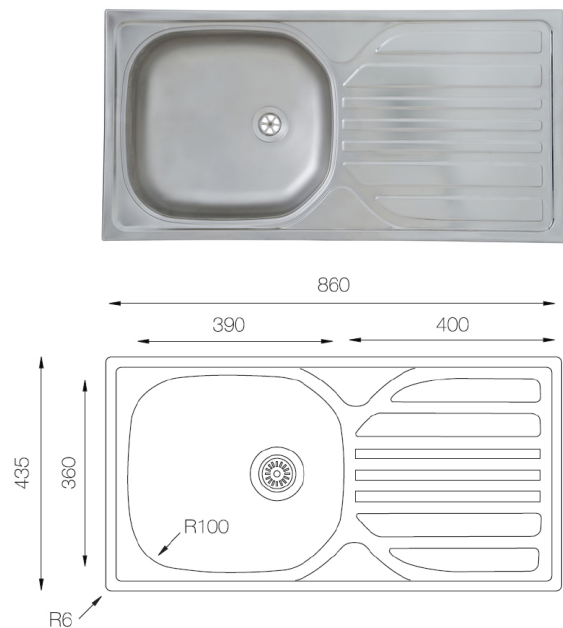


## Edelstahlspüle

1110380

- + Pflegeleichter Edelstahl
- + Robustes Material
- + Wechselseitig rechts/links einbaubar
- + Für Unterschränke ab 50 cm Breite
- + Inkl. Ab- und Überlaufgarnitur und Ventilstopfen

- + Edelstahlspüle mit 1 Becken und Abtropffläche
- + Breite der Abtropffläche 400 mm
- + Für Spülenunterschränke ab 50 cm Breite
- + Wechselseitig rechts/links einbaubar
- + Hahnlöcher nicht durchgestoßen
- + Mit Ab- und Überlaufgarnitur
- + Inkl. Ventilstopfen
- + Inkl. Fixierklemmen zum Einbau  
(Für Arbeitsplatten mit Stärke 28 und 38 mm)
- + Stahlqualität 304
- + Stahlstärke 0,5 mm
- + Beckentiefe 145 mm



### ABMESSUNGEN

|                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Produktmaße (H x B x T) / Gewicht     | 19,5 x 86 x 43,5 cm / 2,2 kg |
| Ausschnittmaß                         | ca. 84,2 x 41,7 cm           |
| Verpackungsmaße (H x B x T) / Gewicht | 20,5 x 86,5 x 46 cm / 2,5 kg |

| ARTIKELNUMMER | FARBE     | EAN           |
|---------------|-----------|---------------|
| 1110380       | Edelstahl | 4038889060736 |