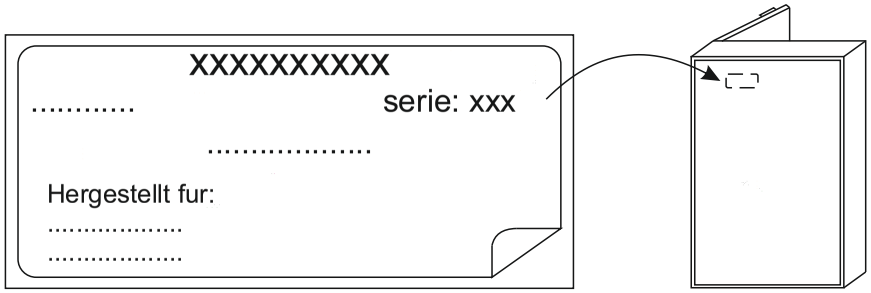
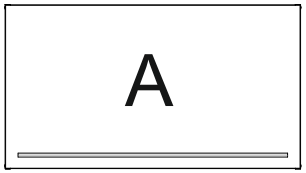
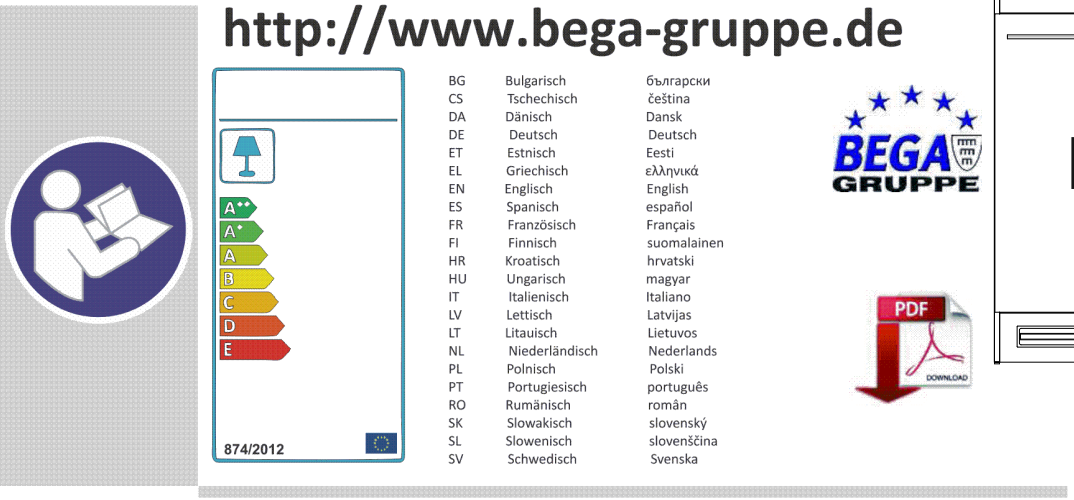
JAZZ 6 KUCHE_84131

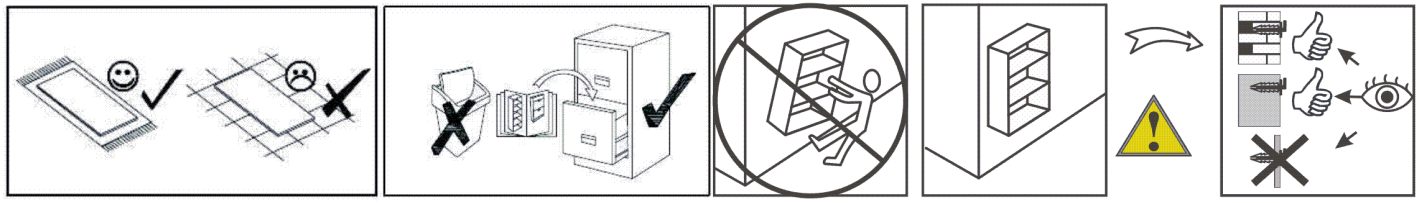


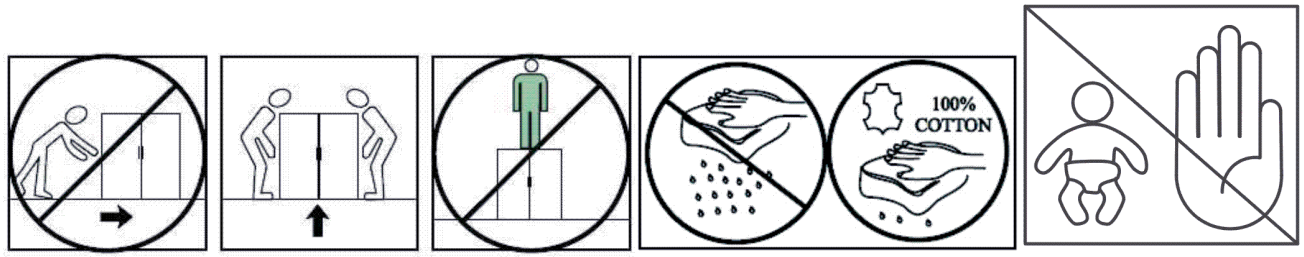


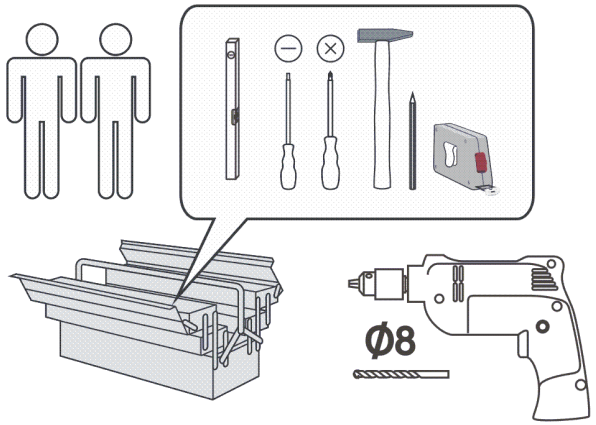


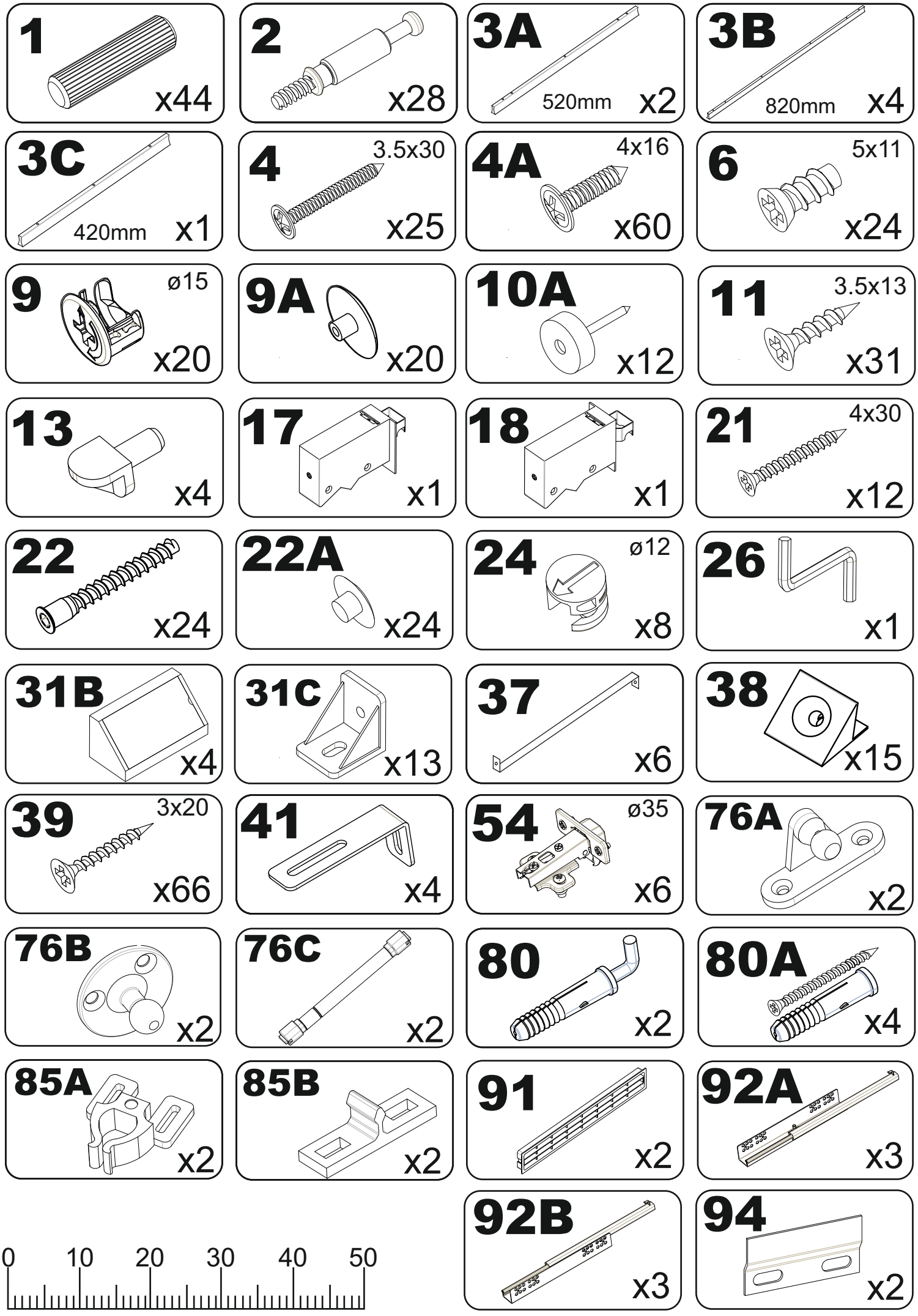




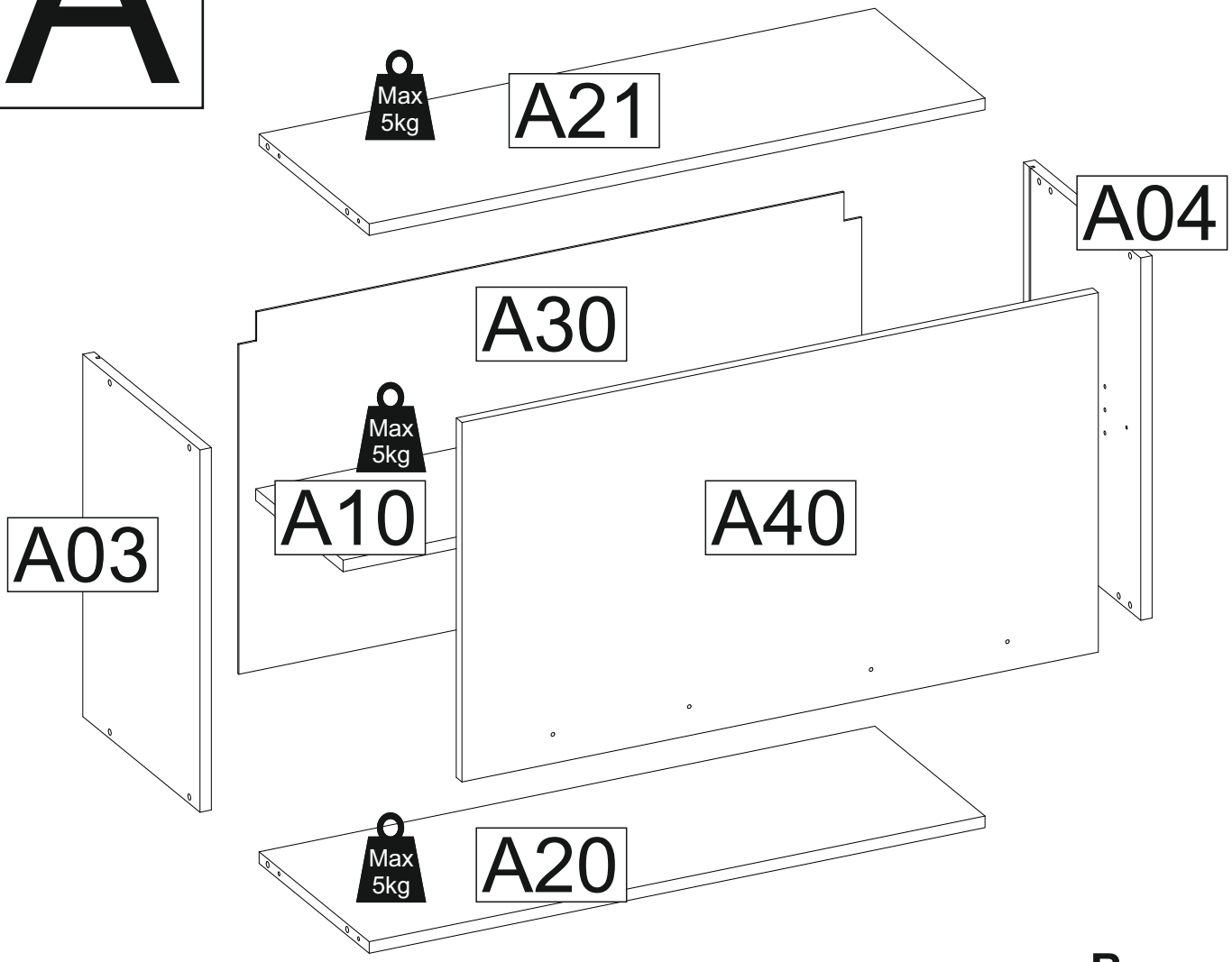


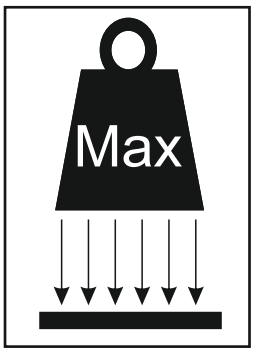


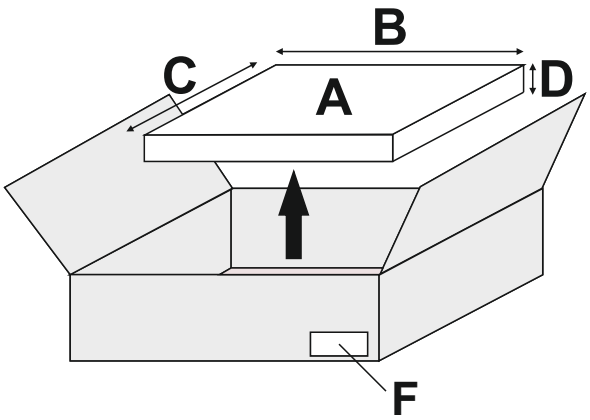



1
x44
2
x28
3A
520mm
x2
3B
820mm
x4
3C
420mm
x1
4
3.5x30
x25
4A
4x16
x60
6
5x11
x24
9
ø15
x20
9A
x20
10A
x12
11
3.5x13
x31
13
x4
17
x1
18
x1
21
4x30
x12
22
x24
22A
x24
24
ø12
x8
26
x1
31B
x4
31C
x13
37
x6
38
x15
39
3x20
x66
41
x4
54
ø35
x6
76A
x2
76B
x2
76C
x2
80
x2
80A
x4
85A
x2
85B
x2
91
x2
92A
x3
92B
x3
94
x2
0
10
20
30
40
50

A

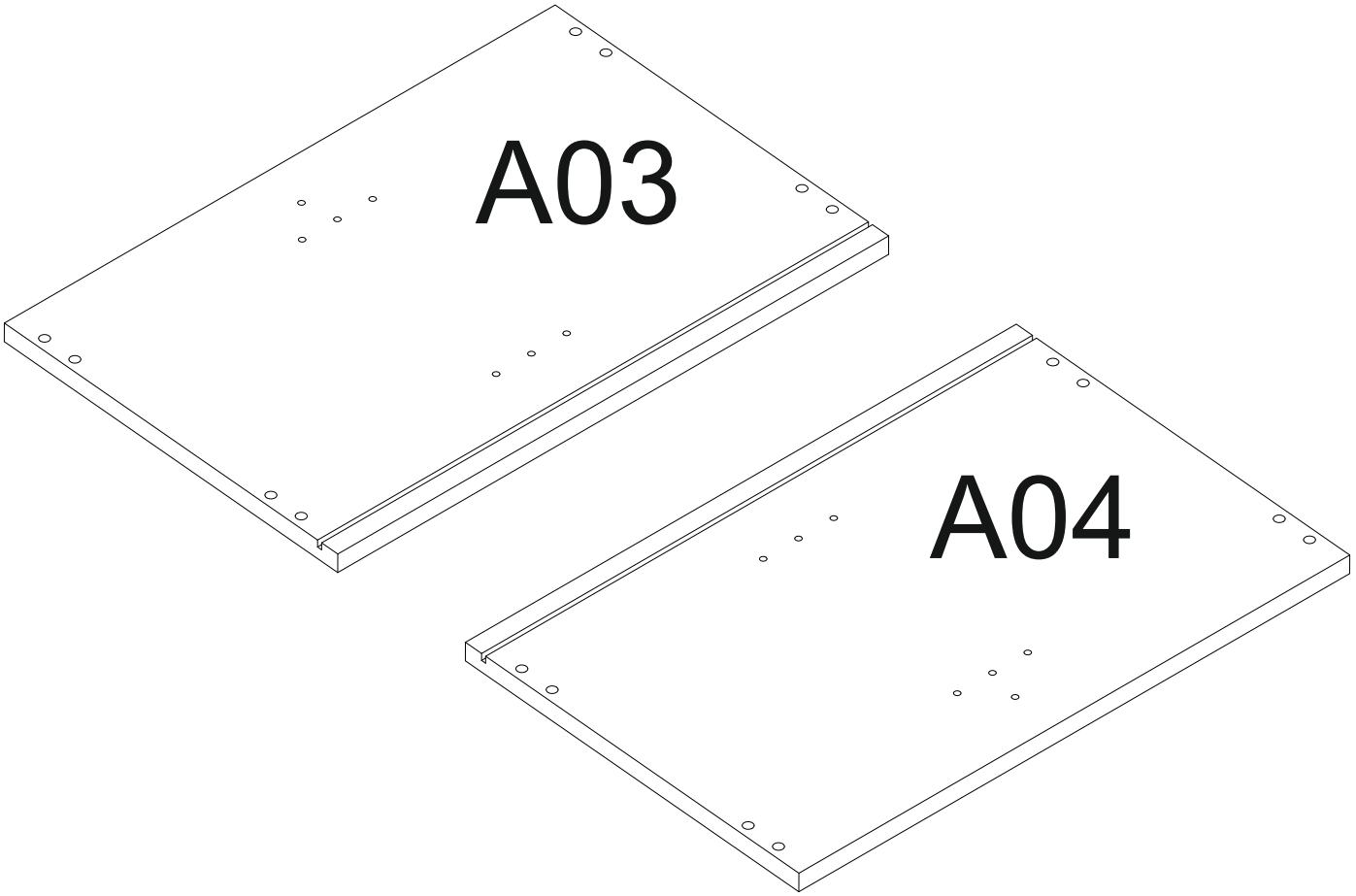




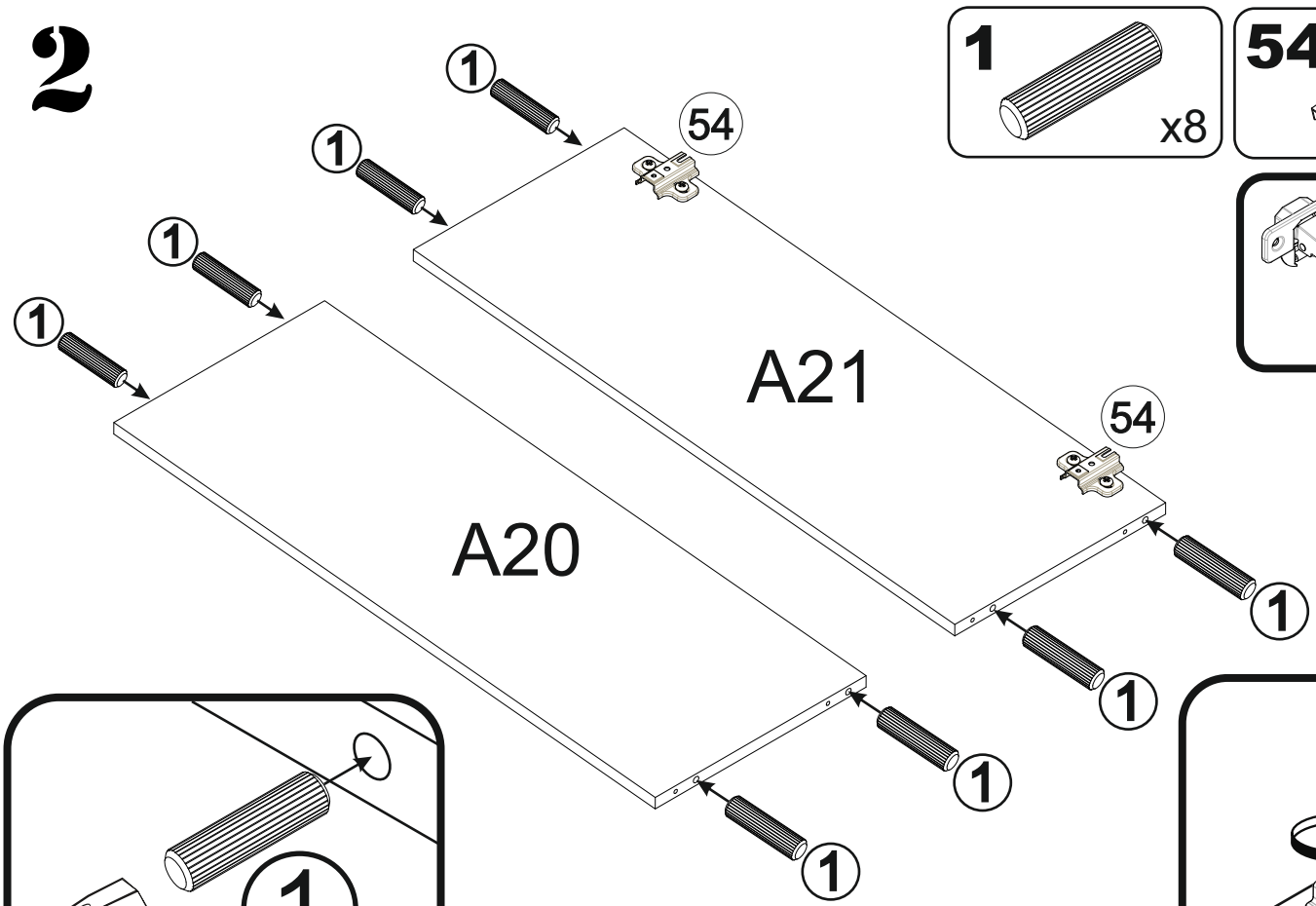


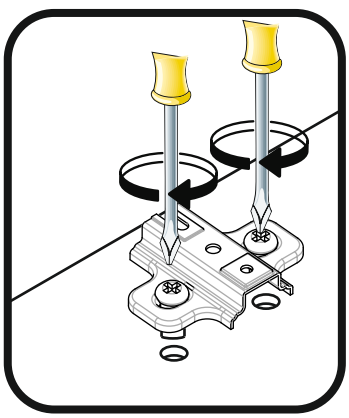
A	B_(mm)	C_(mm)	D_(mm)	E	F
A03	500	330	16	1	1|6
A04	500	330	16	1	1|6
A10	867	246	16	1	1|6
A20	867	310	16	1	1|6
A21	867	310	16	1	1|6
A30	495	877	3	1	1|6
A40	896	496	16	1	1|6

1

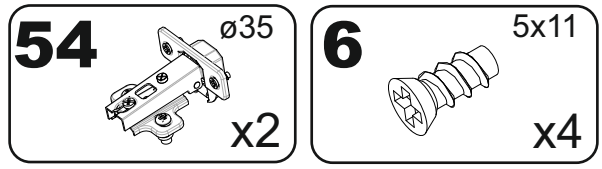


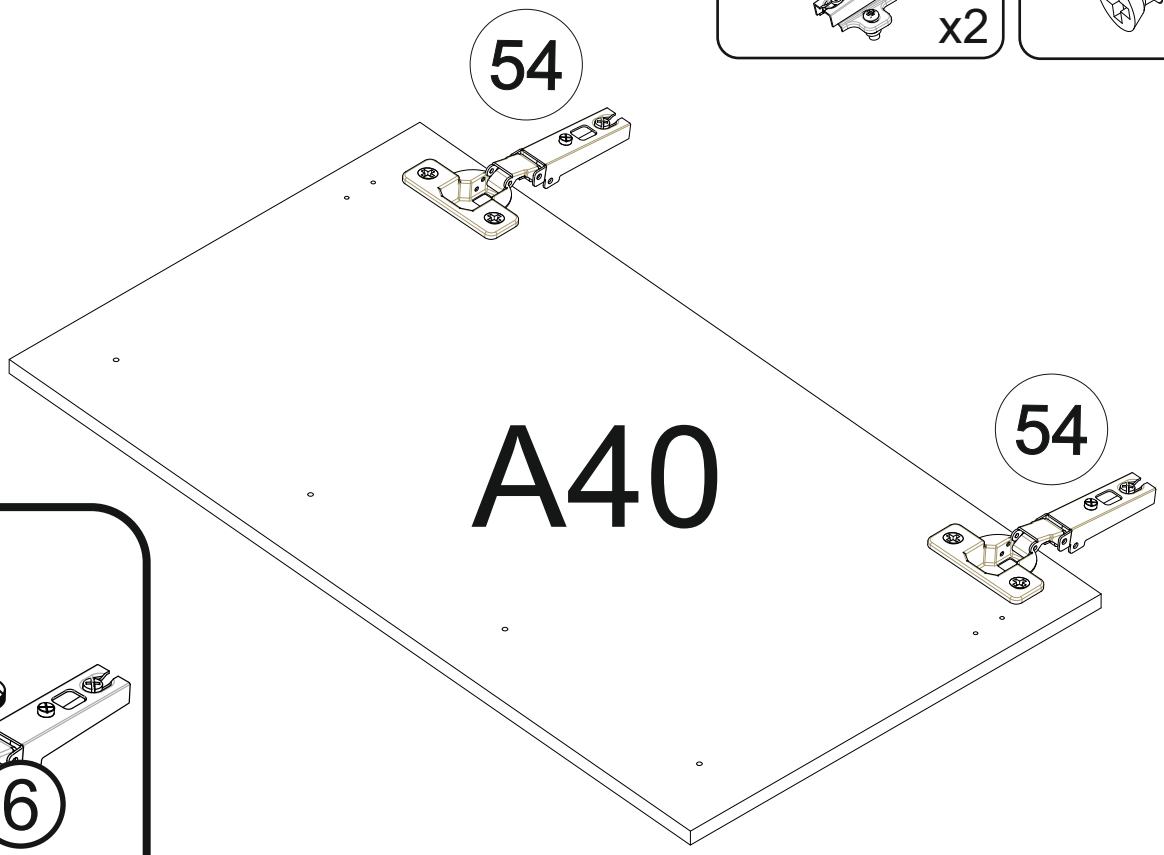
2

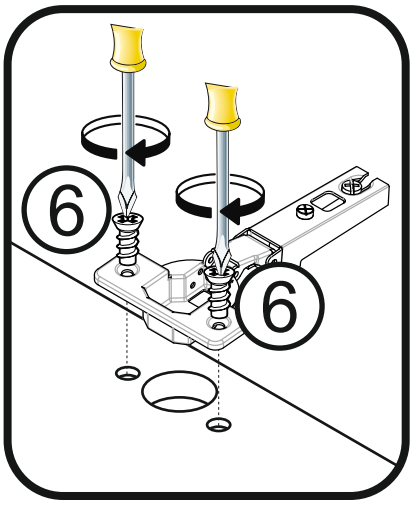




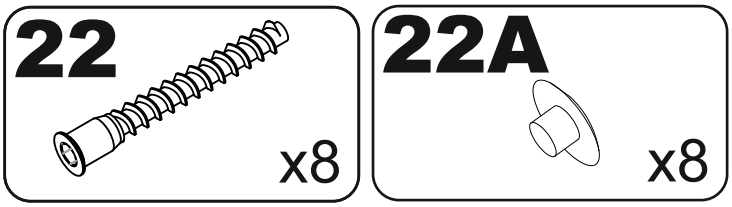
3


54
ø35
x2
6
5x11
x4


54
A40
54


6
6

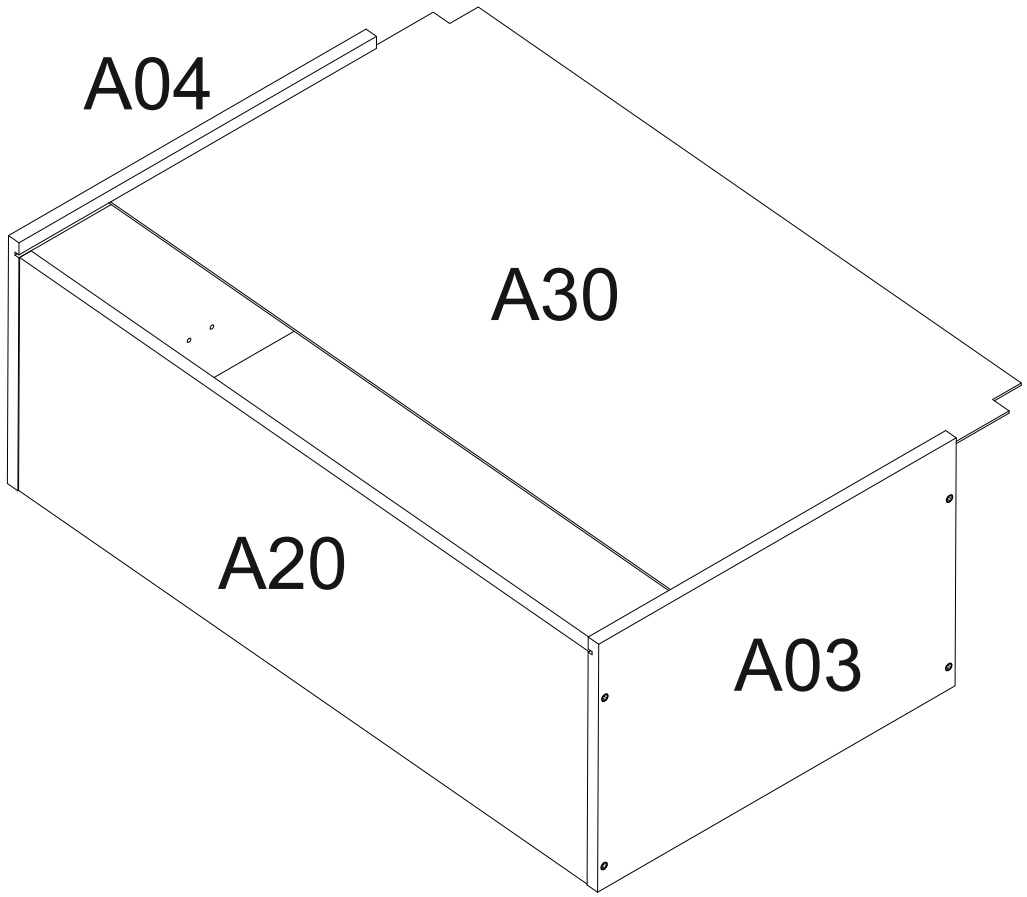
4


22
x8
22A
x8

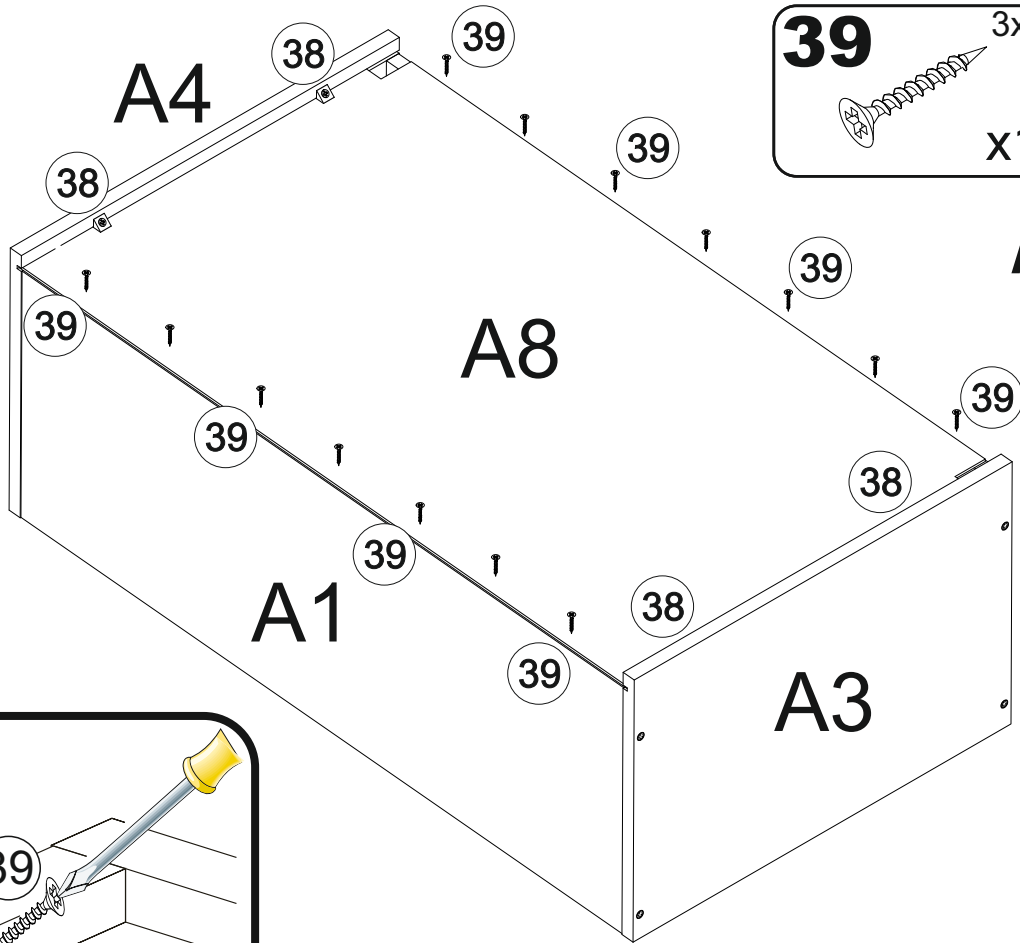
22
22
22
A03
A21
A20
22
22
A04
22
22

26
22

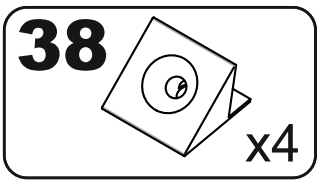
5

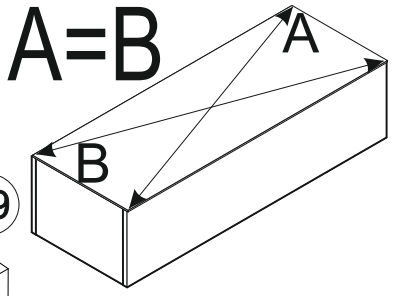

A04
A30
A20
A03

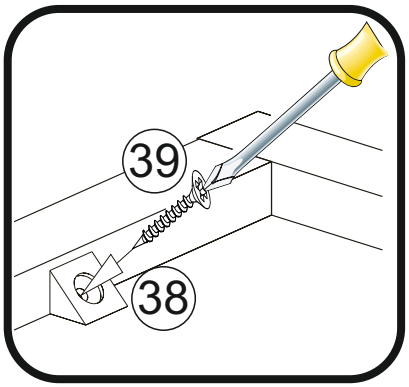
6

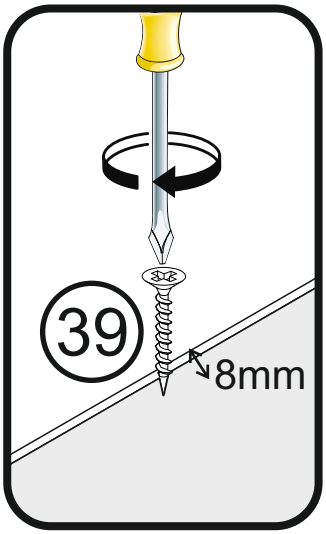

A4
38
39
A8
A1
A3

39
3x20
x18

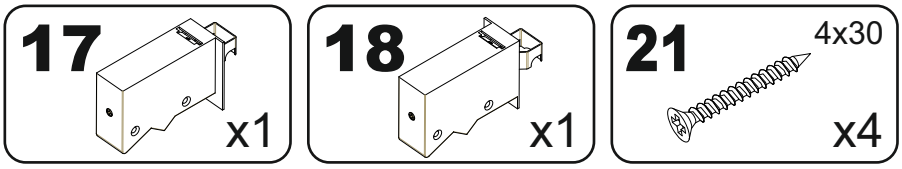

38
x4

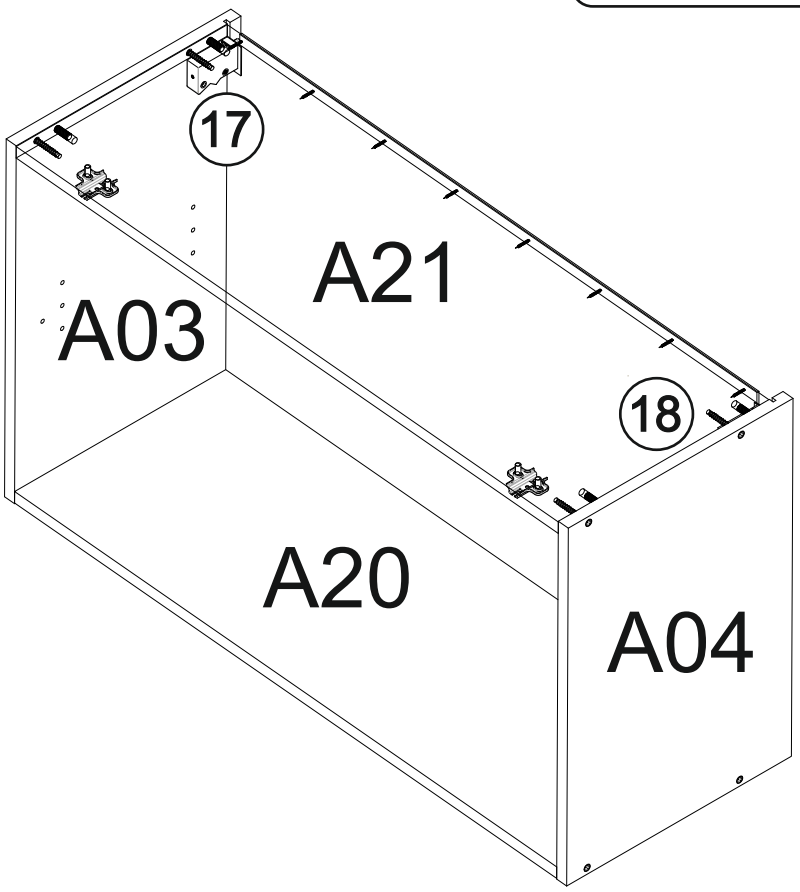

A=B
A
B

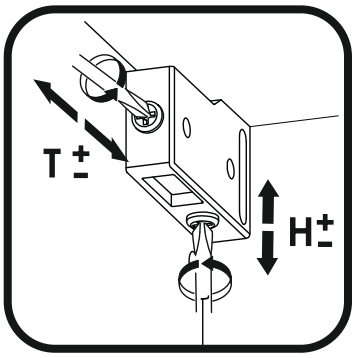

39
38

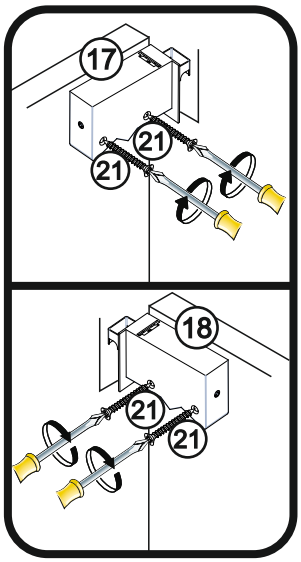

39
8mm

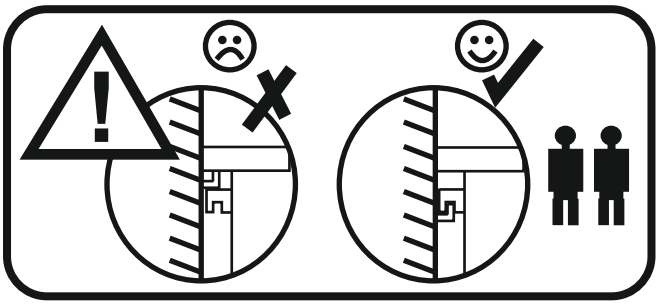
7


17
x1
18
x1
21
4x30
x4

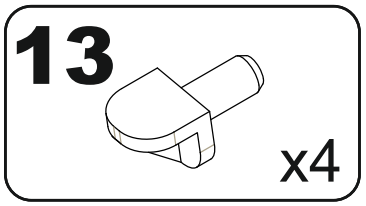

17
A21
A03
18
A20
A04

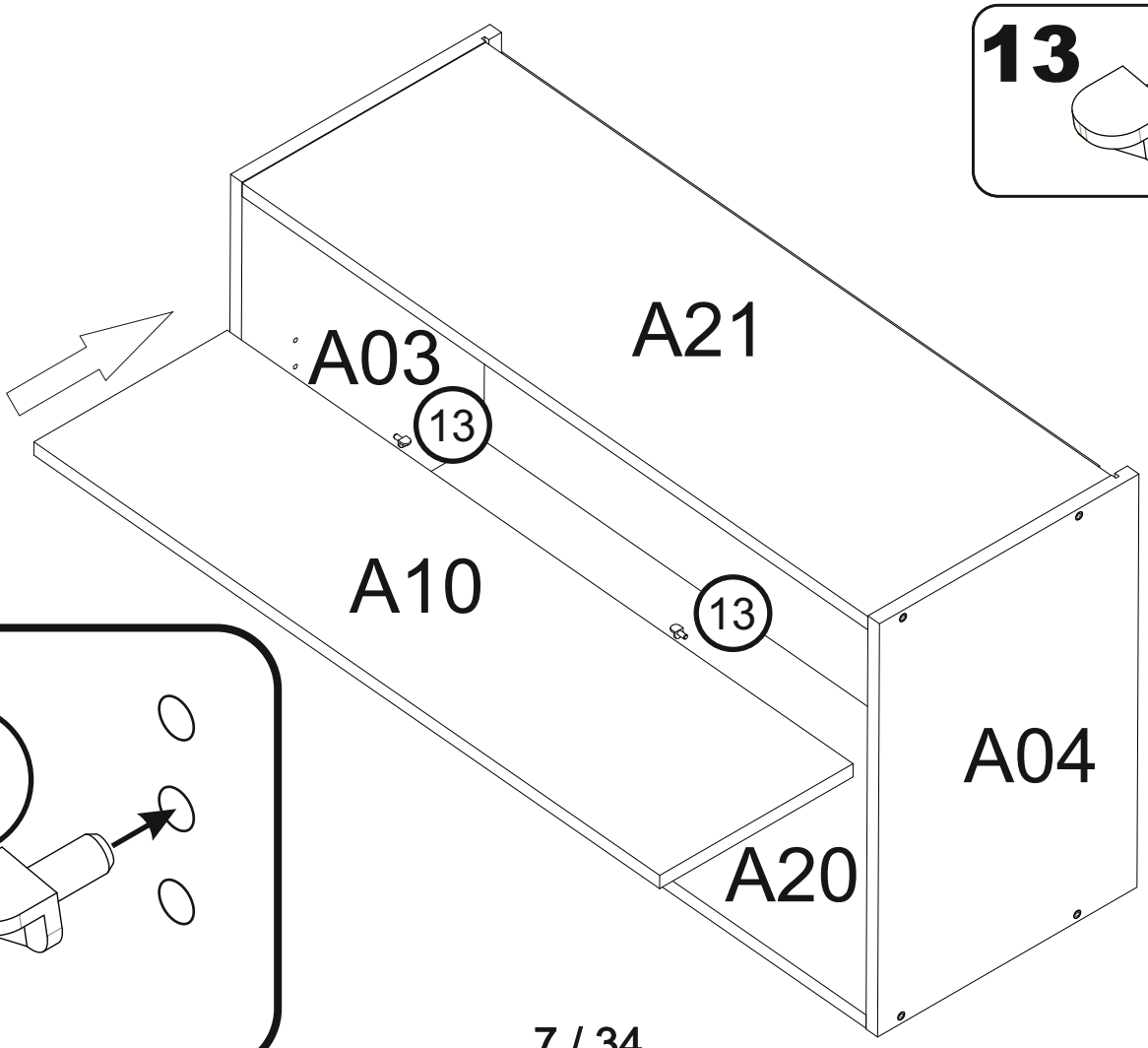

T ±
H±


17
21
21
18
21
21



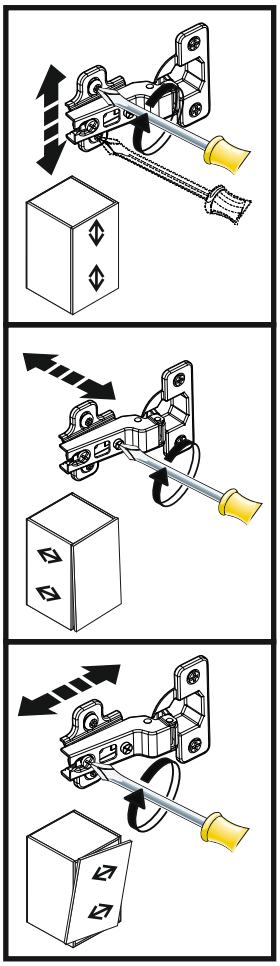
8

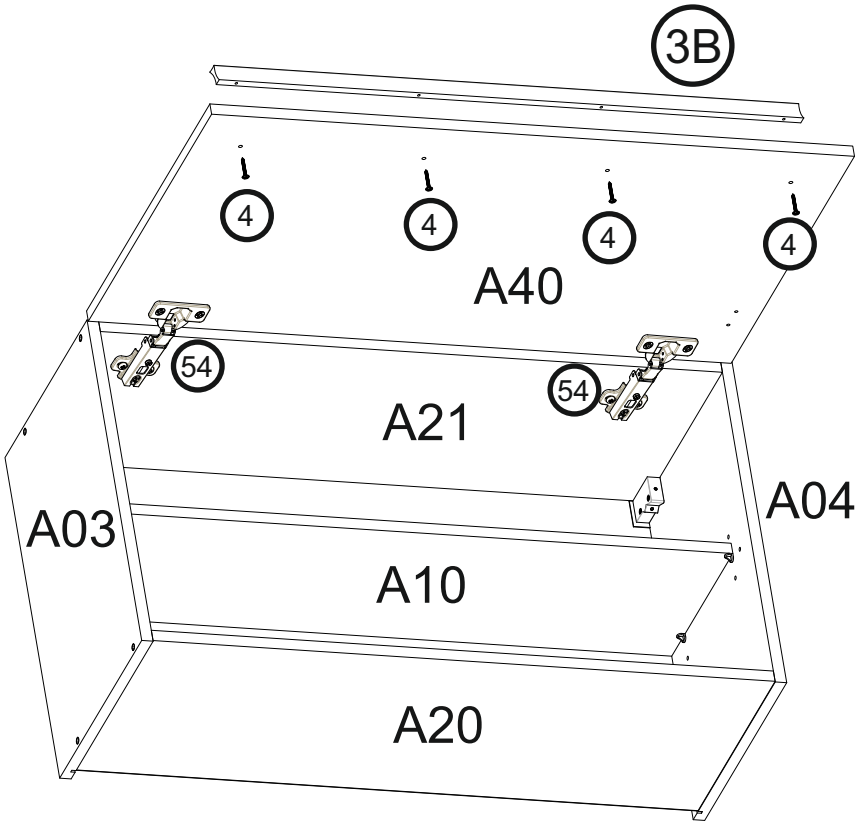

13
x4


A21
A03
13
A10
13
A04
A20

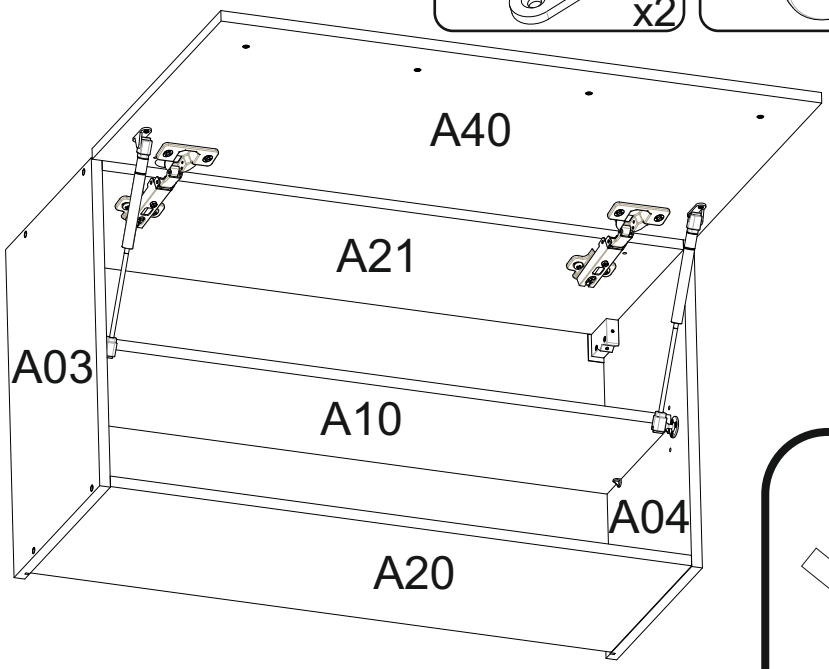
13

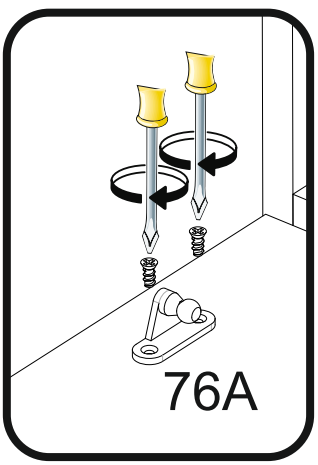
9

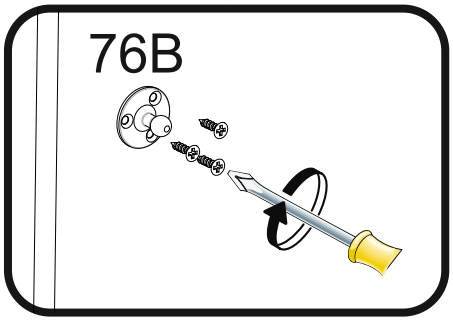


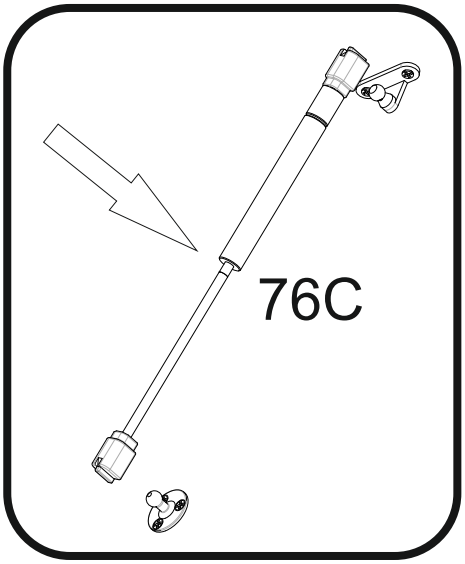

3B
4
4
4
4
A40
54
54
A21
A03
A04
A10
A20

10

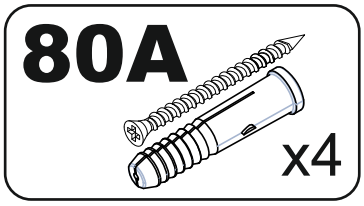

A40
A21
A03
A10
A04
A20

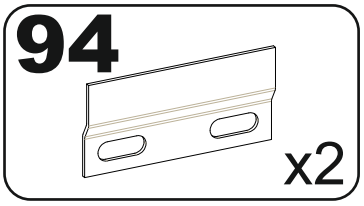

76A

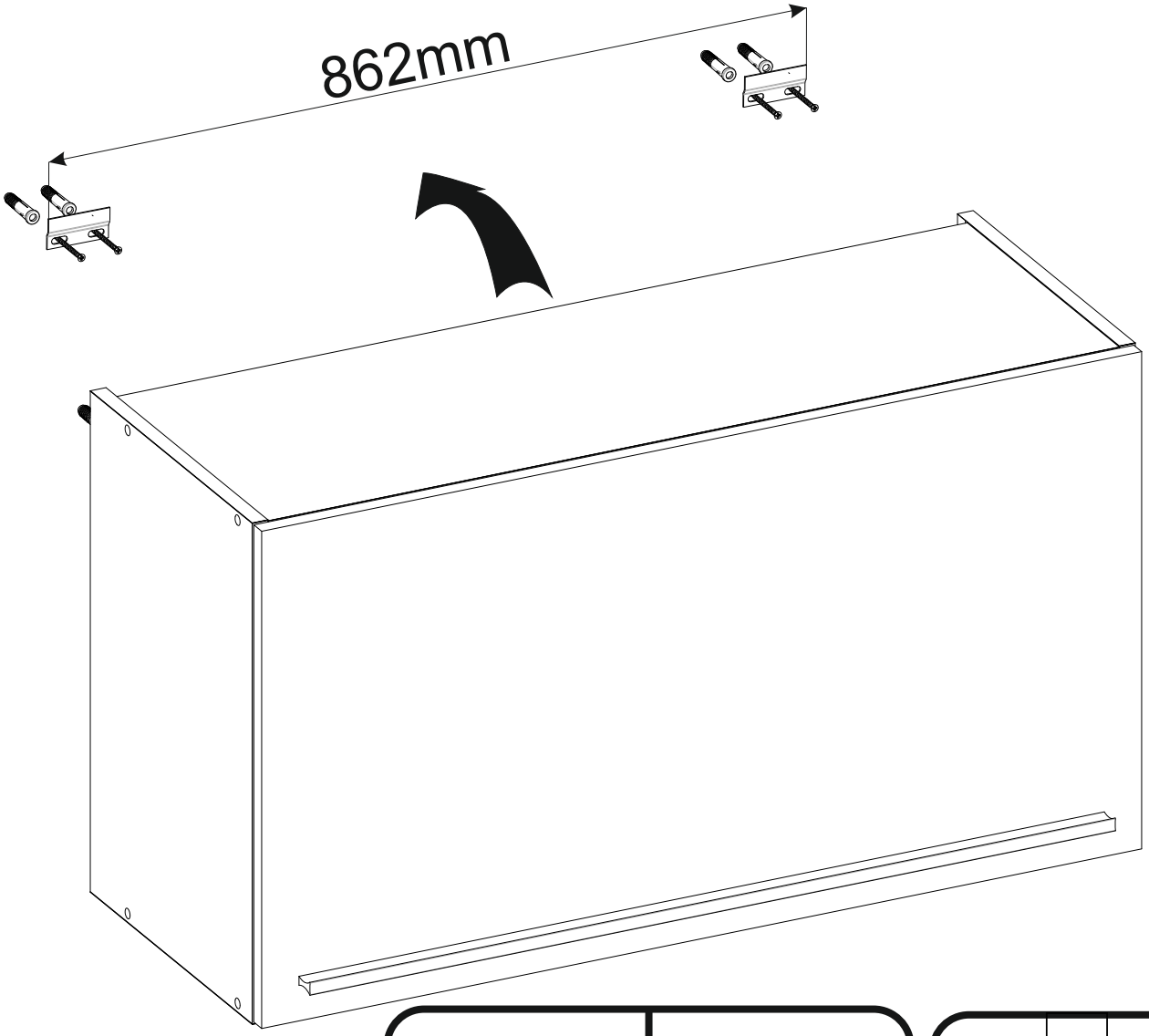

76B

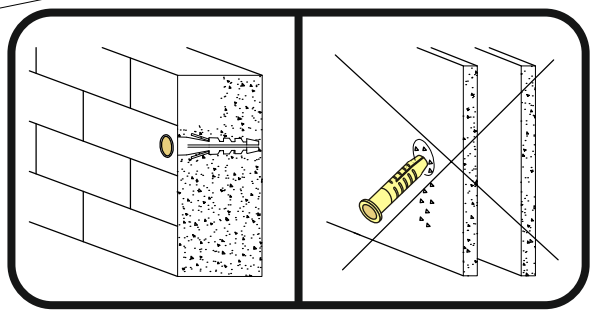

76C

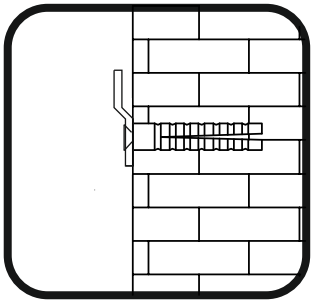
11

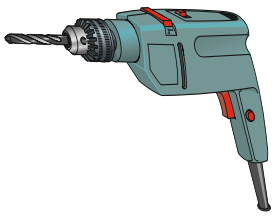


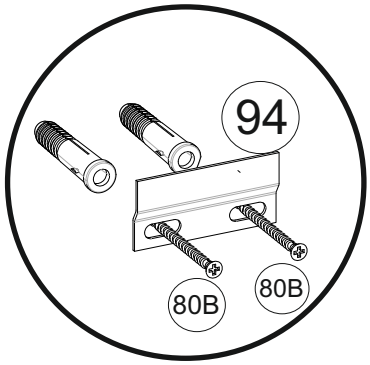


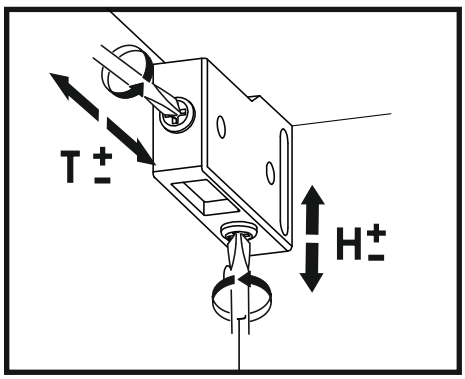


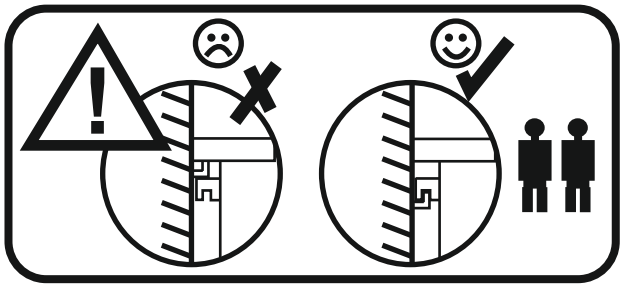




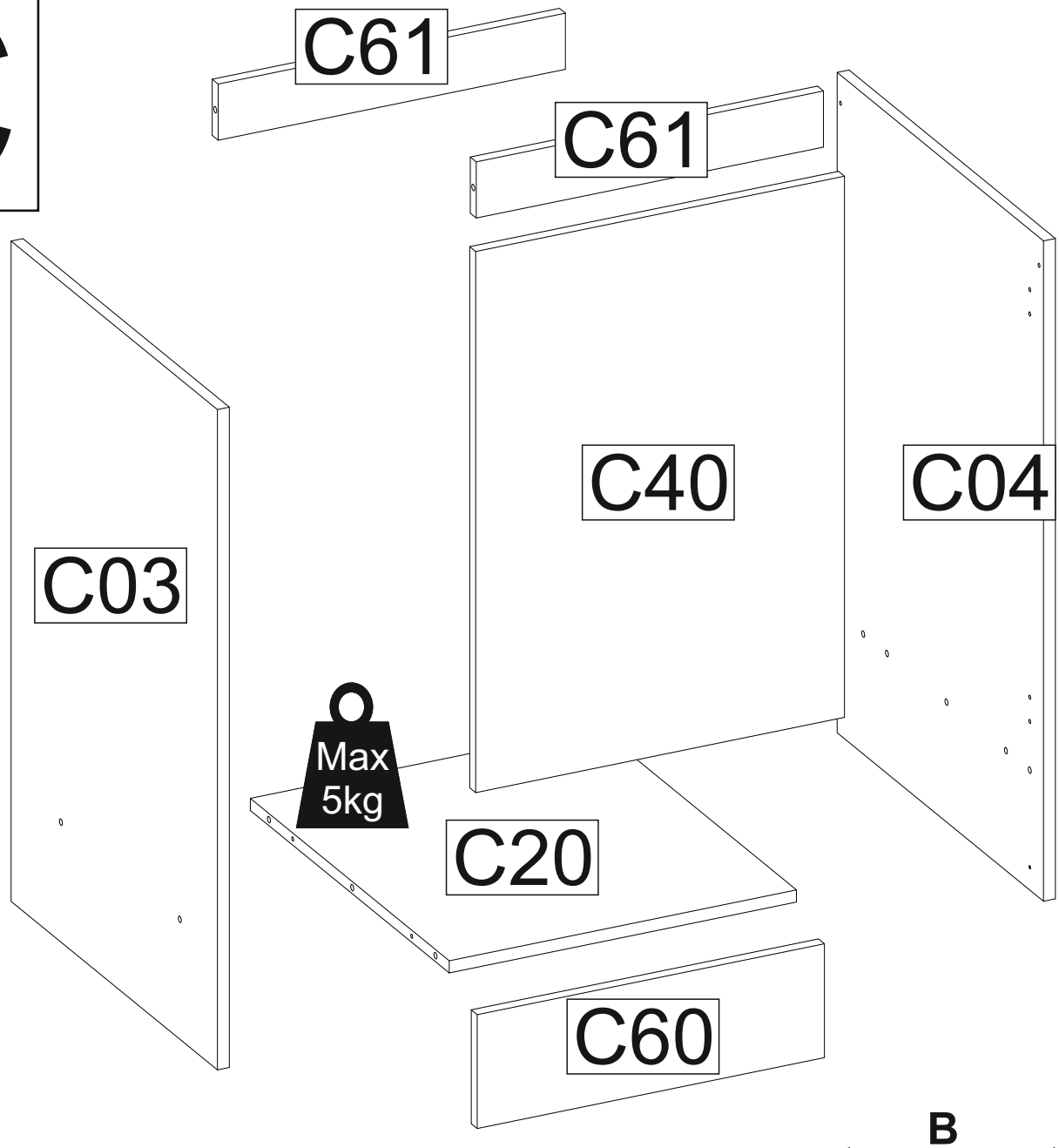


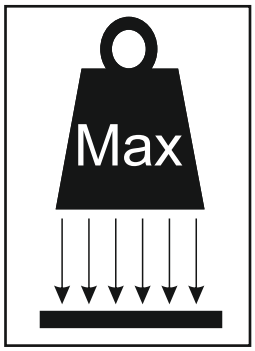


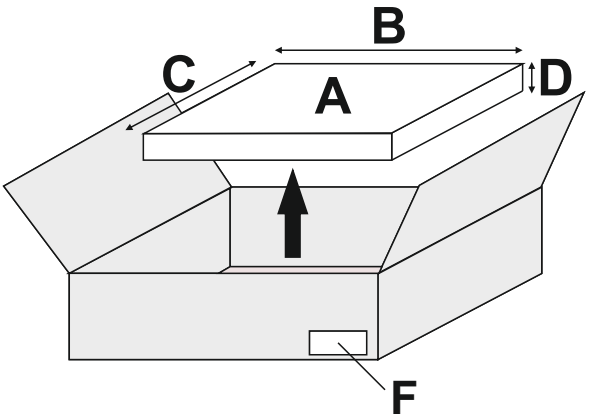




C

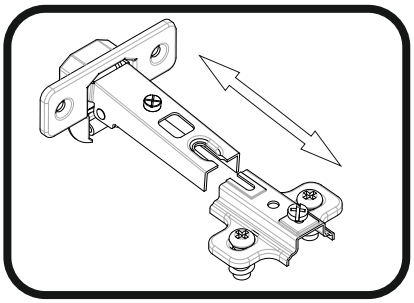


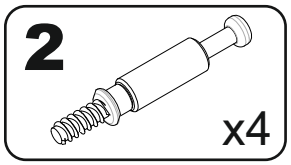


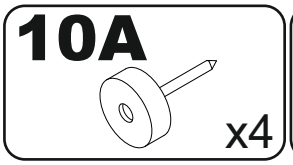


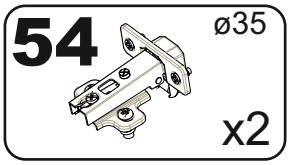
A	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E	F
C03	870	555	16	1	3|6
C04	870	555	16	1	3|6
C20	467	535	16	1	3|6
C40	713	496	16	1	3|6
C60	467	150	16	1	3|6
C61	467	74	16	2	3|6

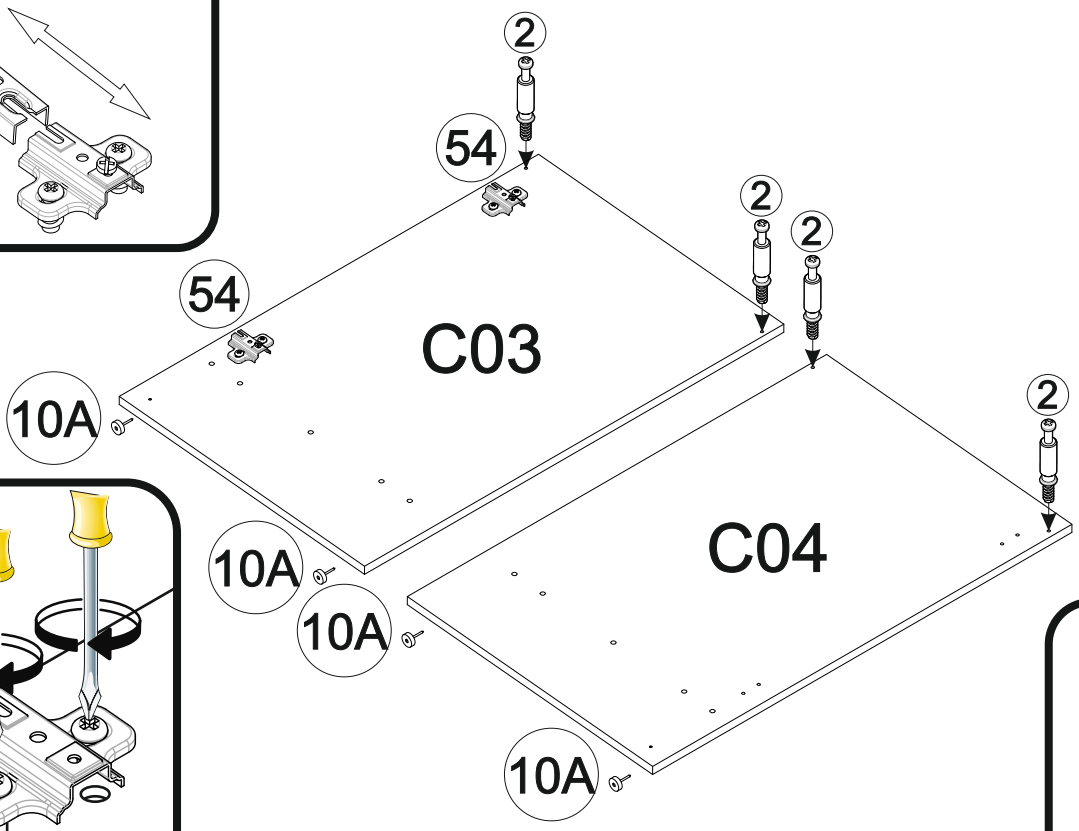
1

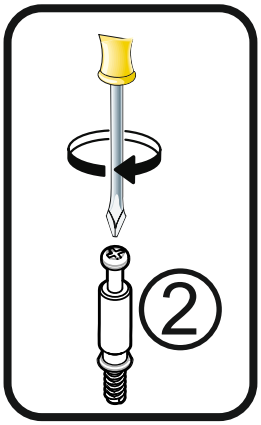


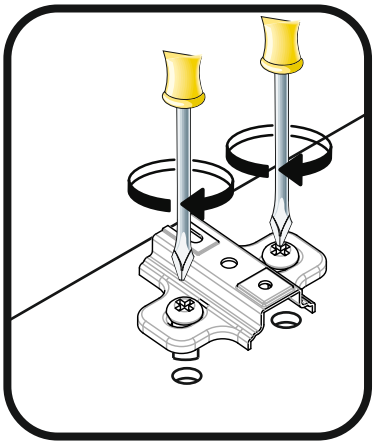

2
x4

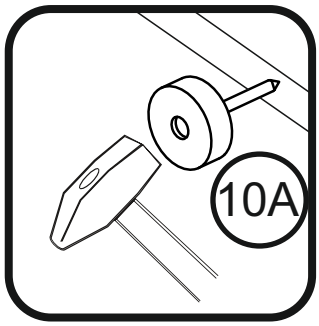

10A
x4


54
ø35
x2

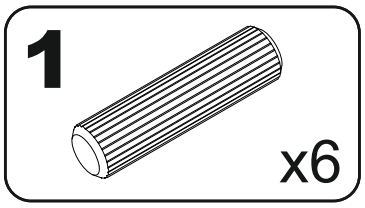

2
54
C03
2
2
54
10A
C04
2
10A
10A
10A

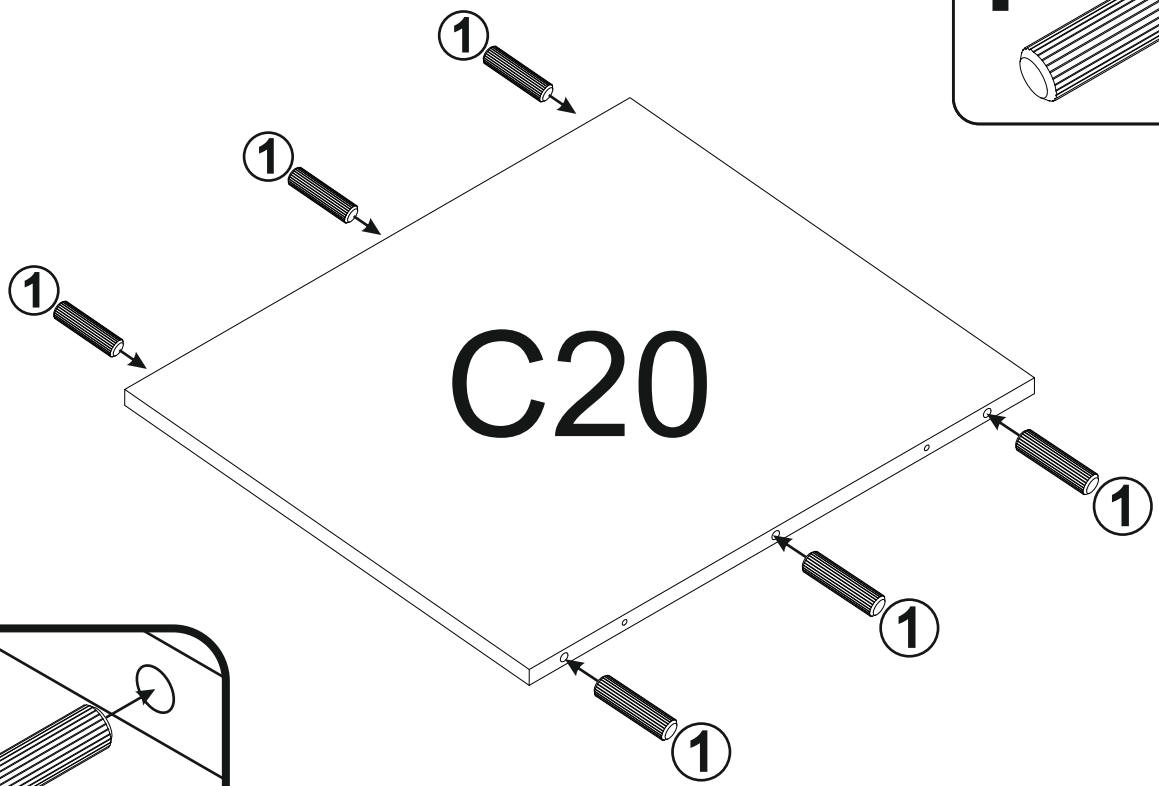

2

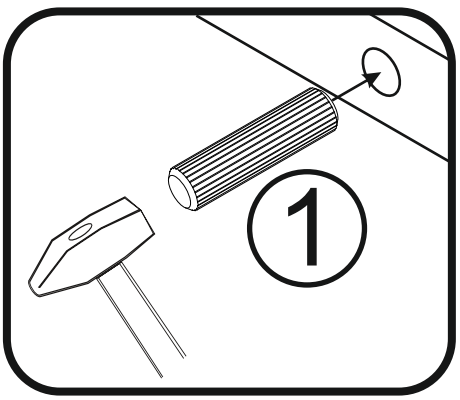



10A

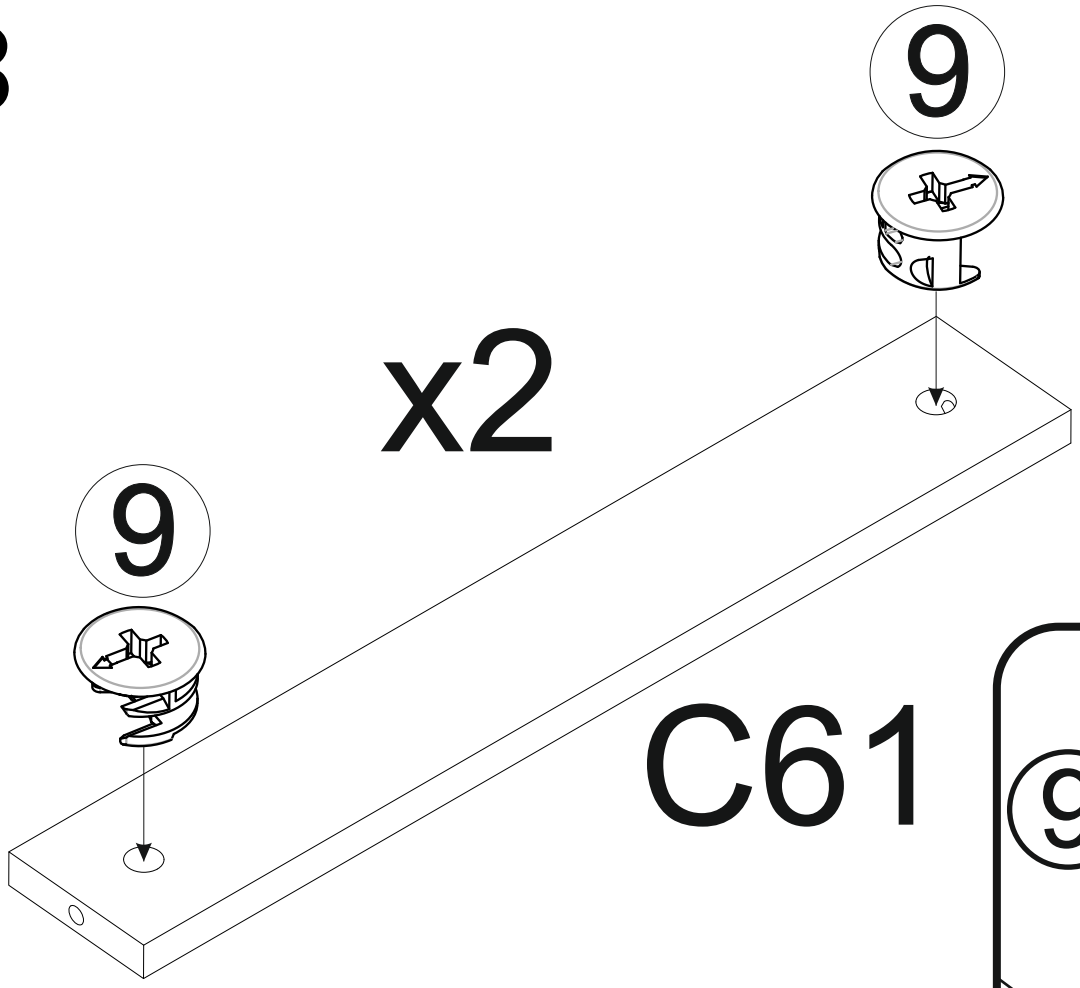
2

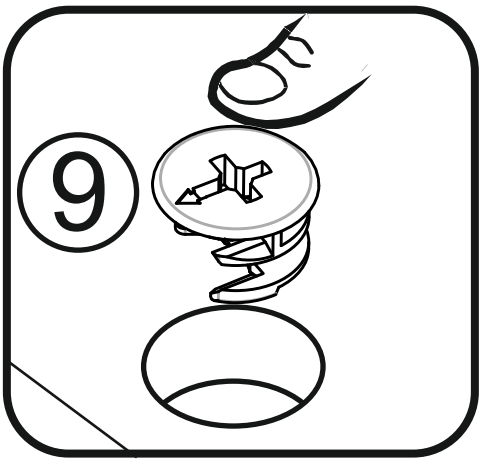

1
x6

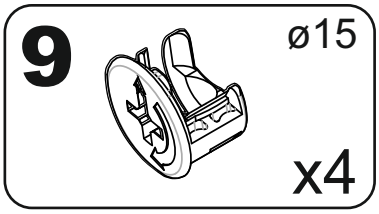

1
1
1
C20
1
1
1


1

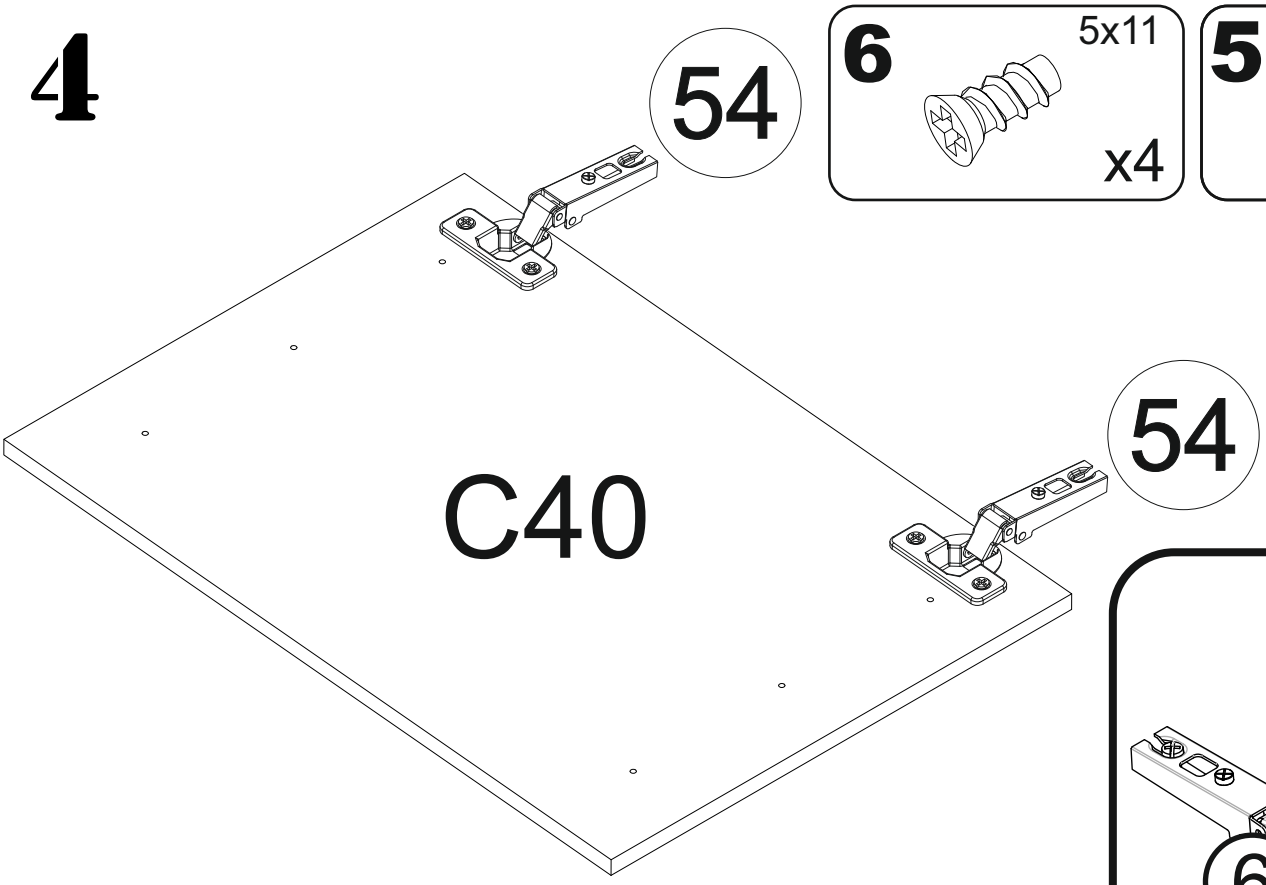
3

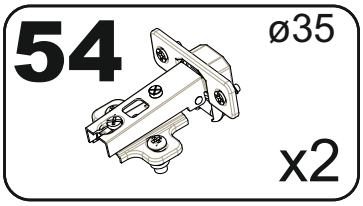


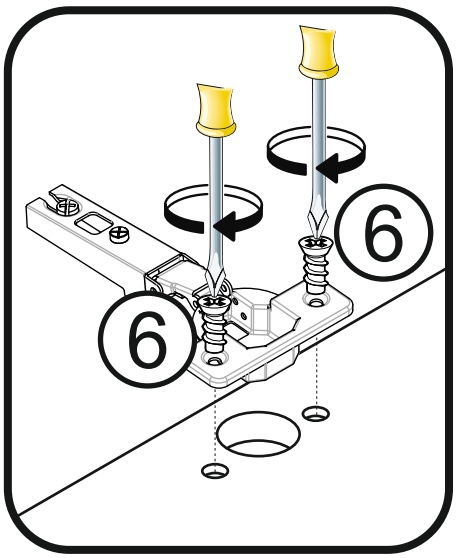




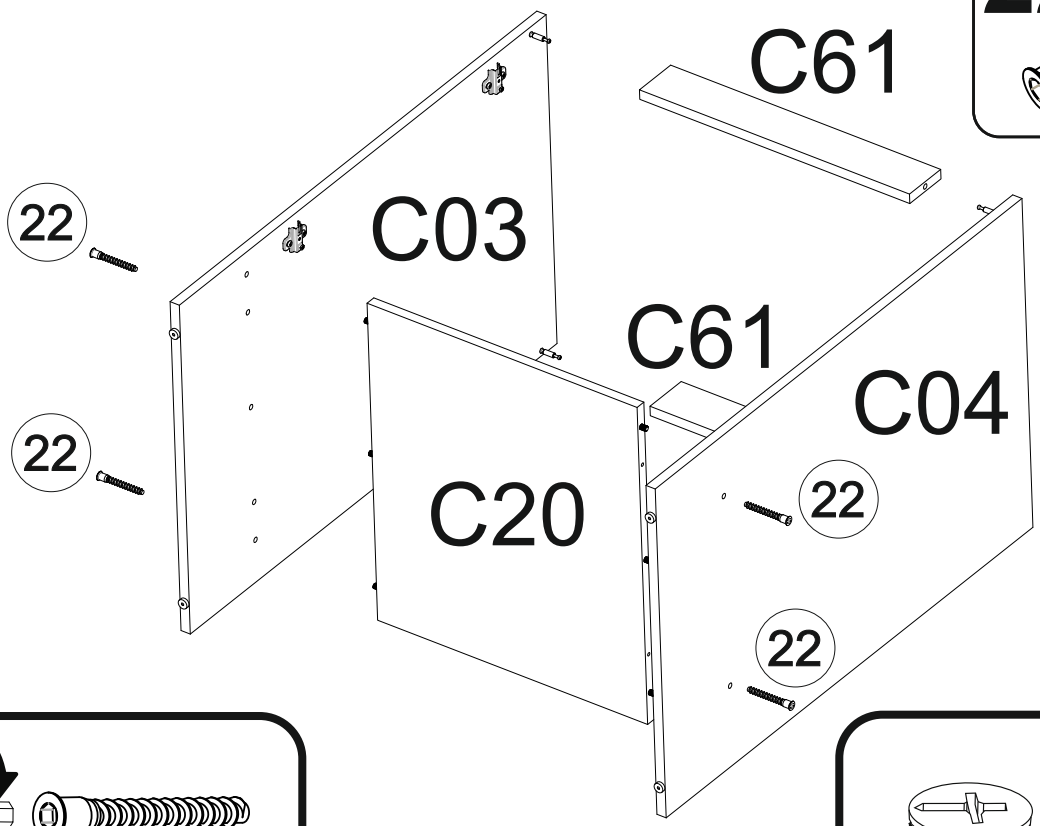
4

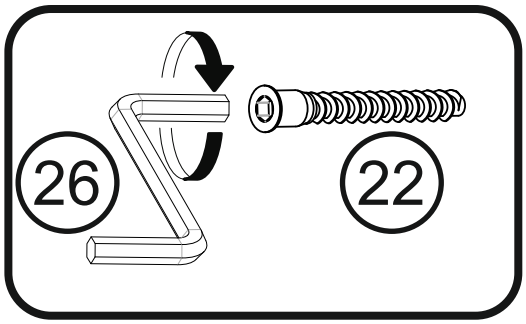


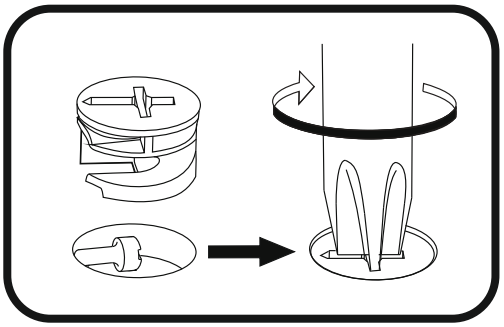


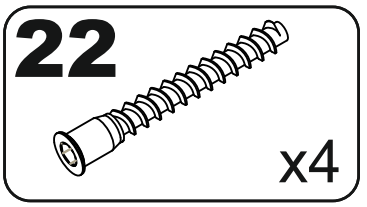


5

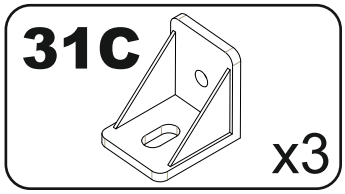

C61
C03
C61
C04
C20
22
22
22
22

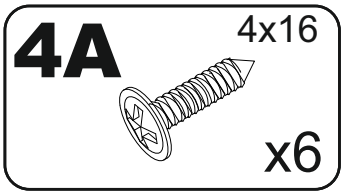

26
22

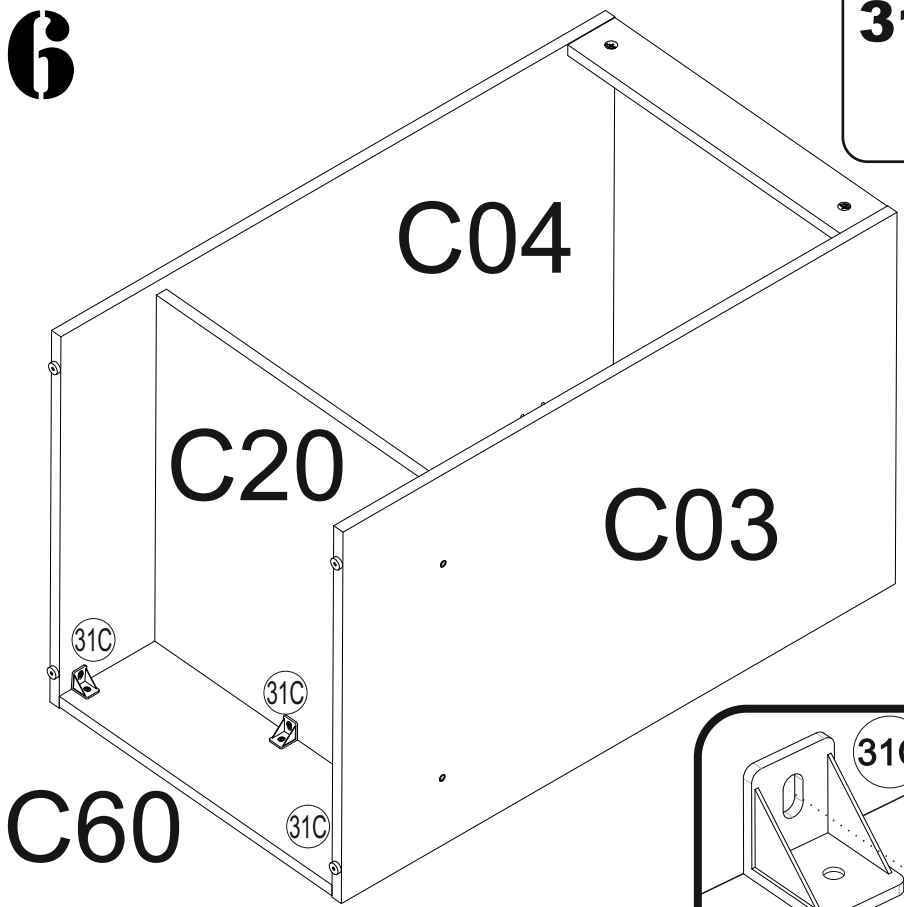


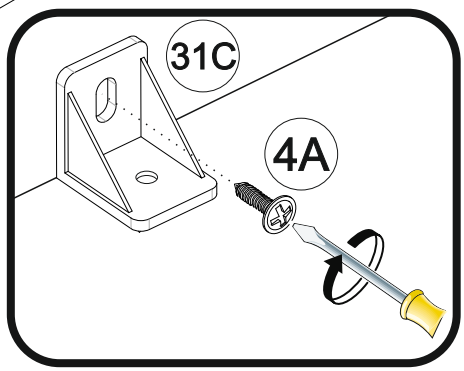

22
x4

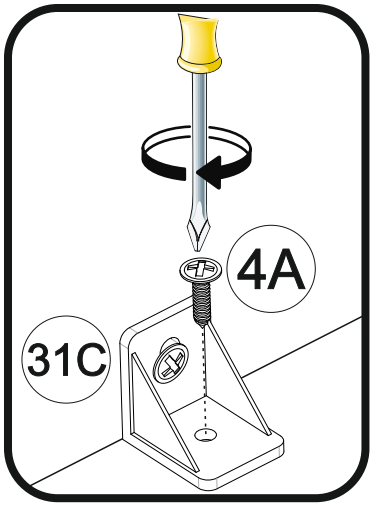
6


31C
x3

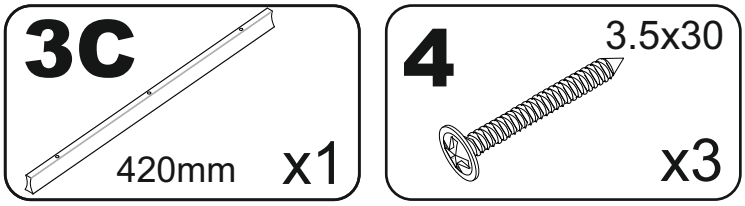

4A
4x16
x6

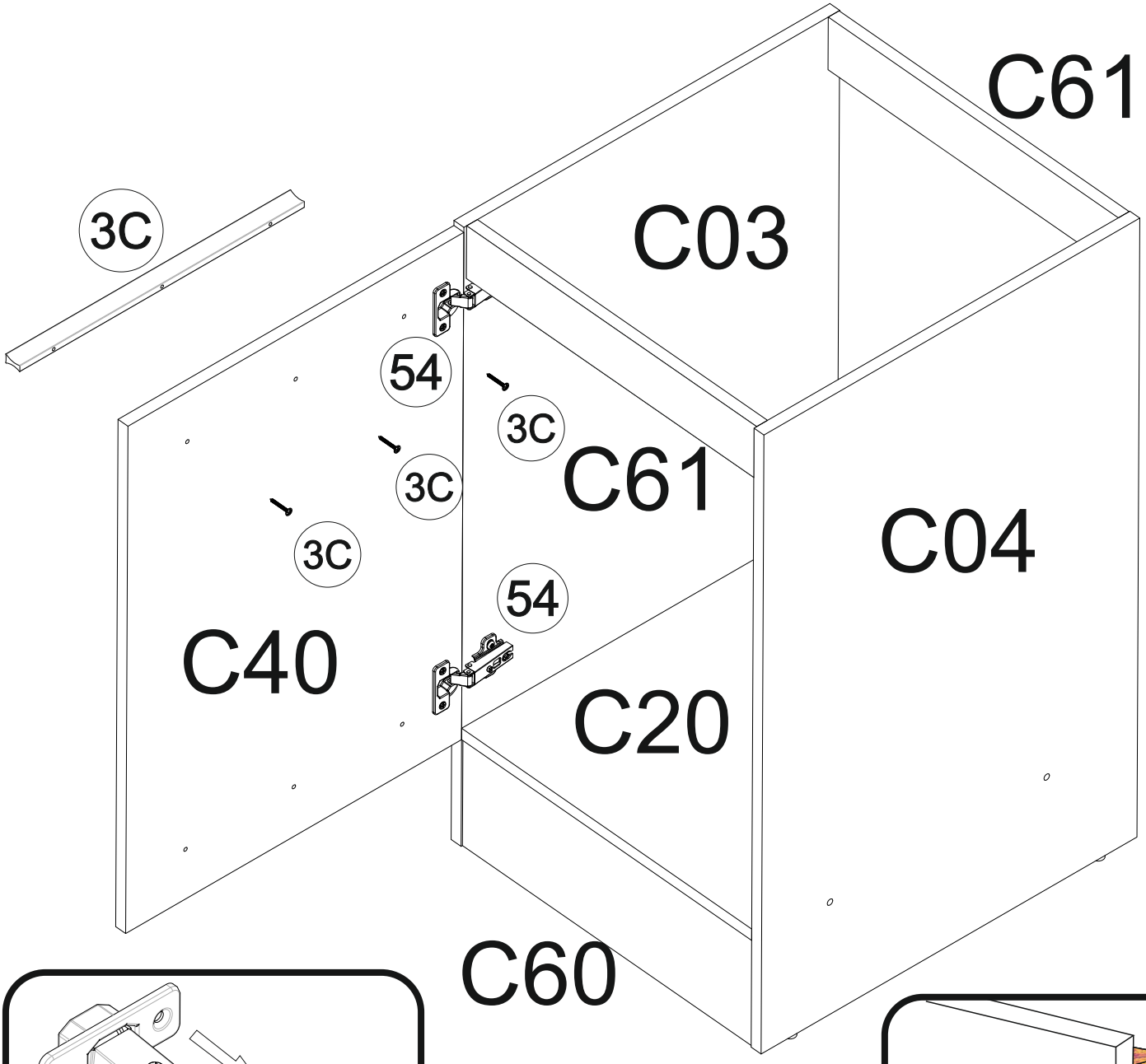

C04
C20
C03
31C
31C
31C
C60

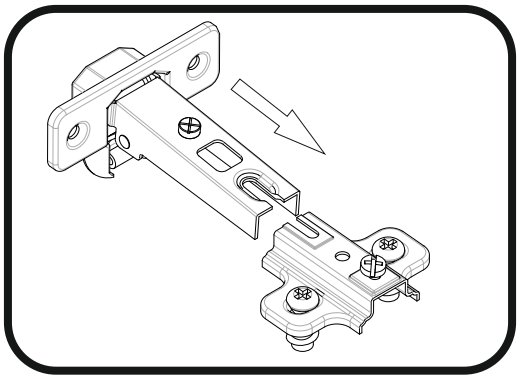

31C
4A

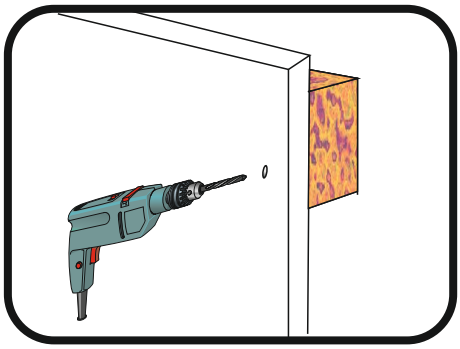

4A
31C

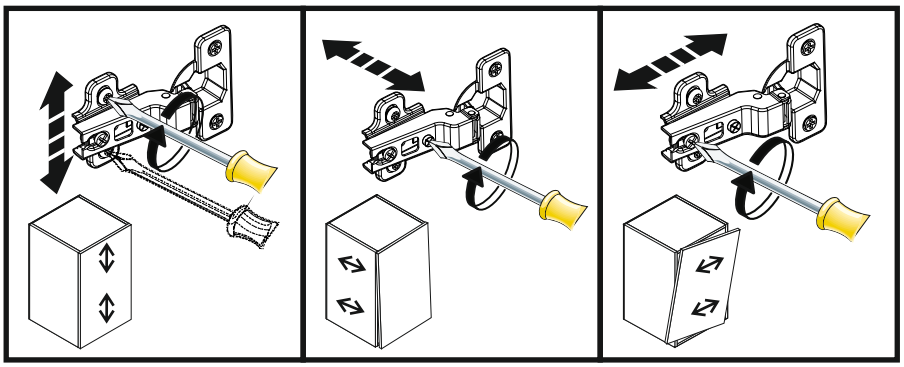
7


3C
420mm
x1
4
3.5x30
x3

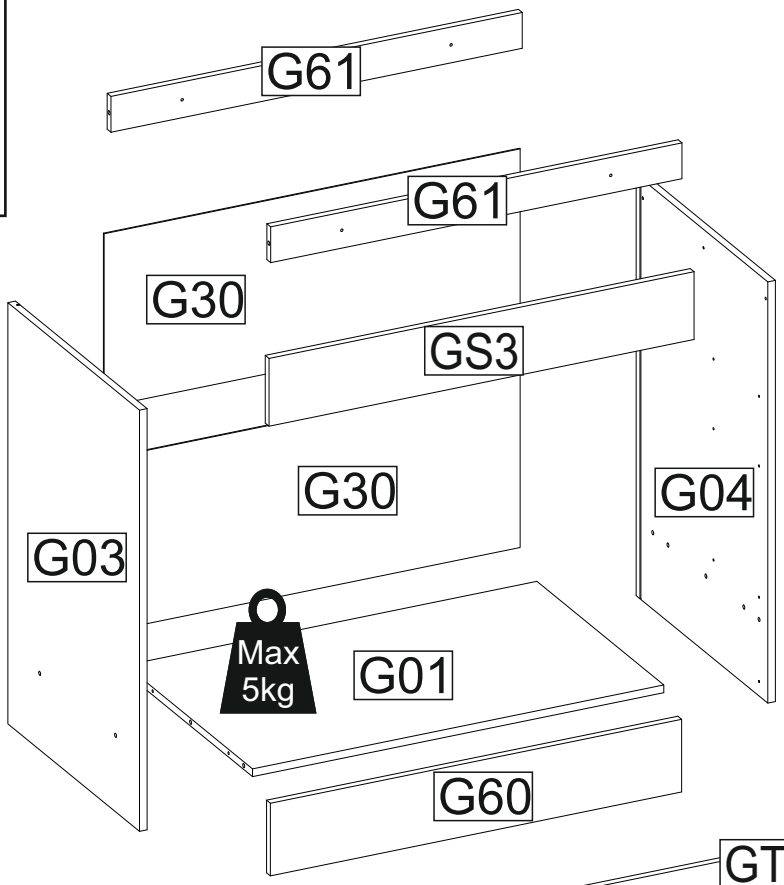

C61
3C
C03
54
3C
C61
3C
C04
3C
54
C40
C20
C60

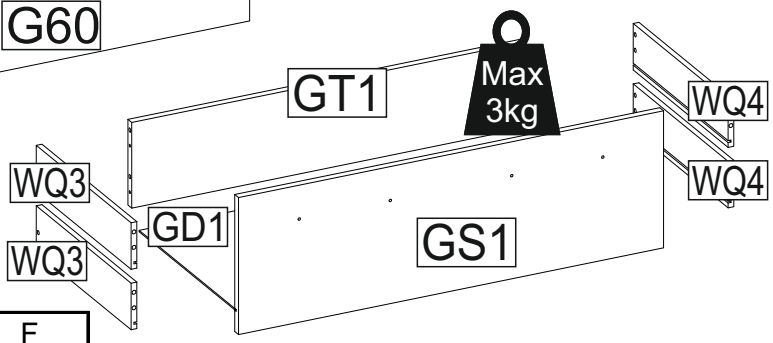




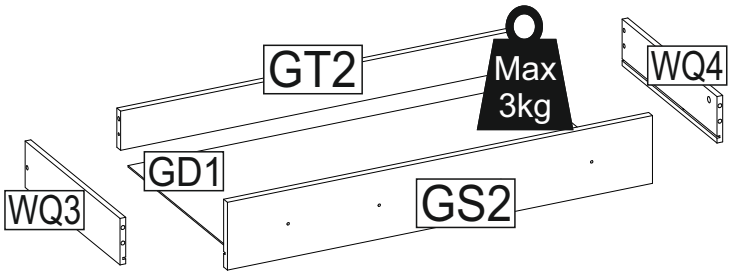


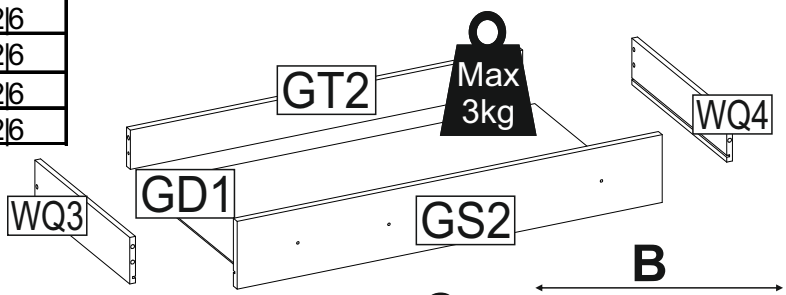
G

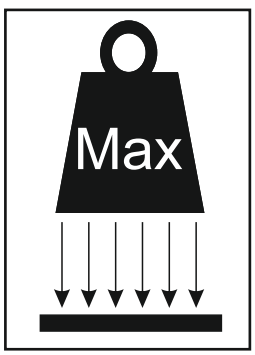


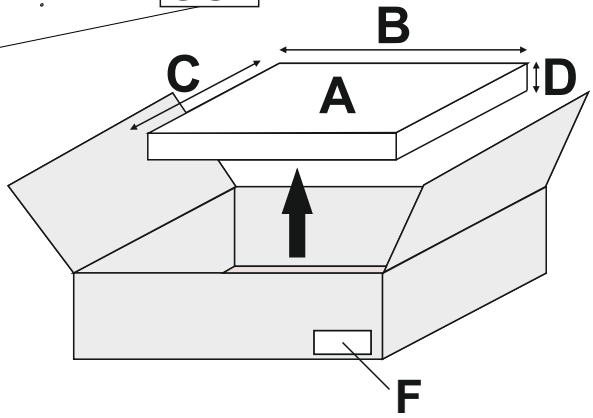


A	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E	F
G01	867	535	16	1	2|6
G03	870	555	16	1	2|6
G04	870	555	16	1	2|6
G30	877	358	3	2	2|6
G60	867	150	16	1	2|6
G61	867	16	74	2	2|6
GD1	837	403	3	3	2|6
GS1	896	283	16	1	2|6
GS2	896	140	16	2	2|6
GS3	896	140	16	1	2|6
GT1	827	177	16	1	2|6
GT2	827	81	16	2	2|6
WQ3	400	96	12	4	2|6
WQ4	400	96	12	4	2|6

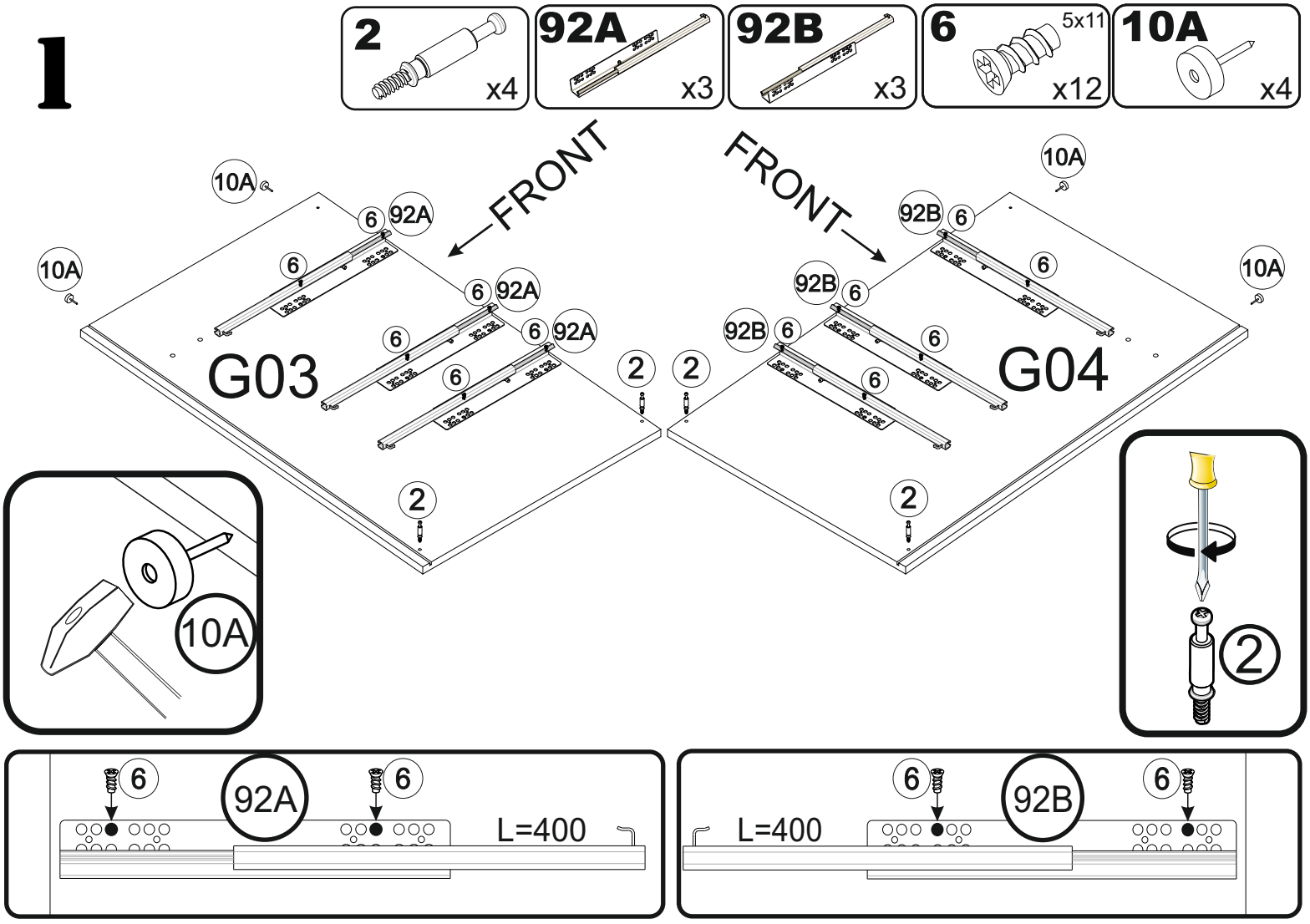




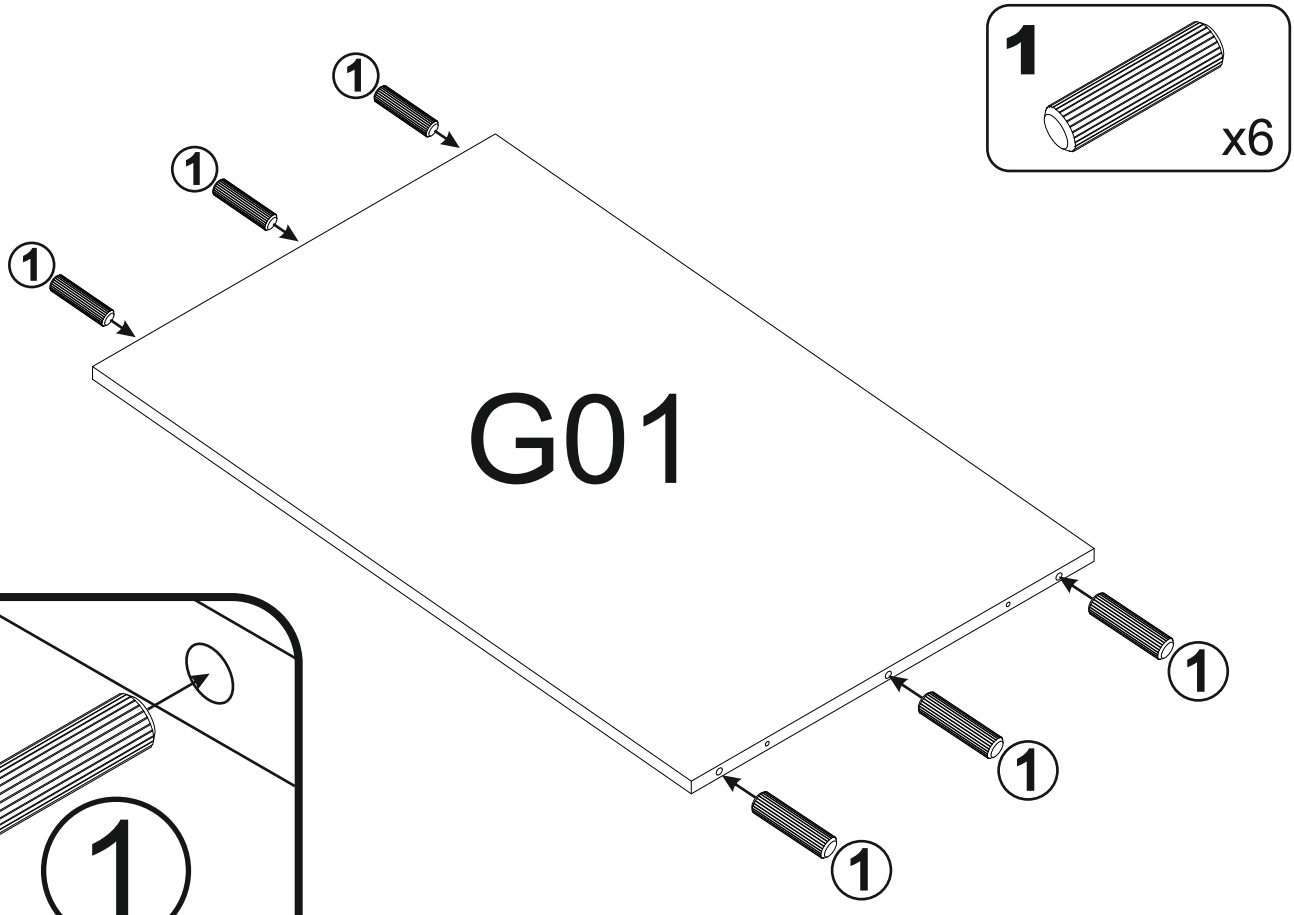




1

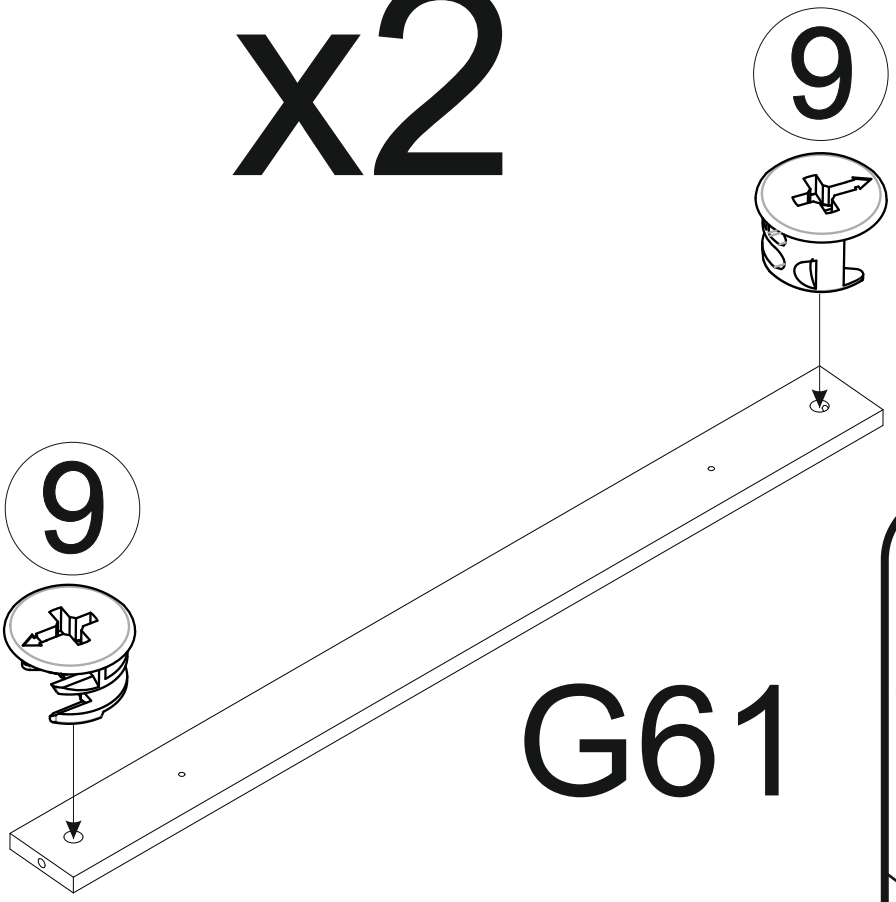

2 x4
92A x3
92B x3
6 5x11 x12
10A x4
FRONT
FRONT
G03
G04
10A
6
92A
92B
2
L=400

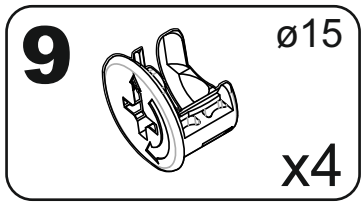
2

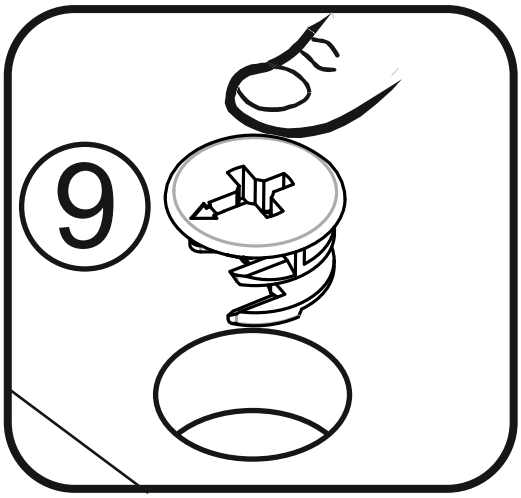

1 x6
G01
1

3

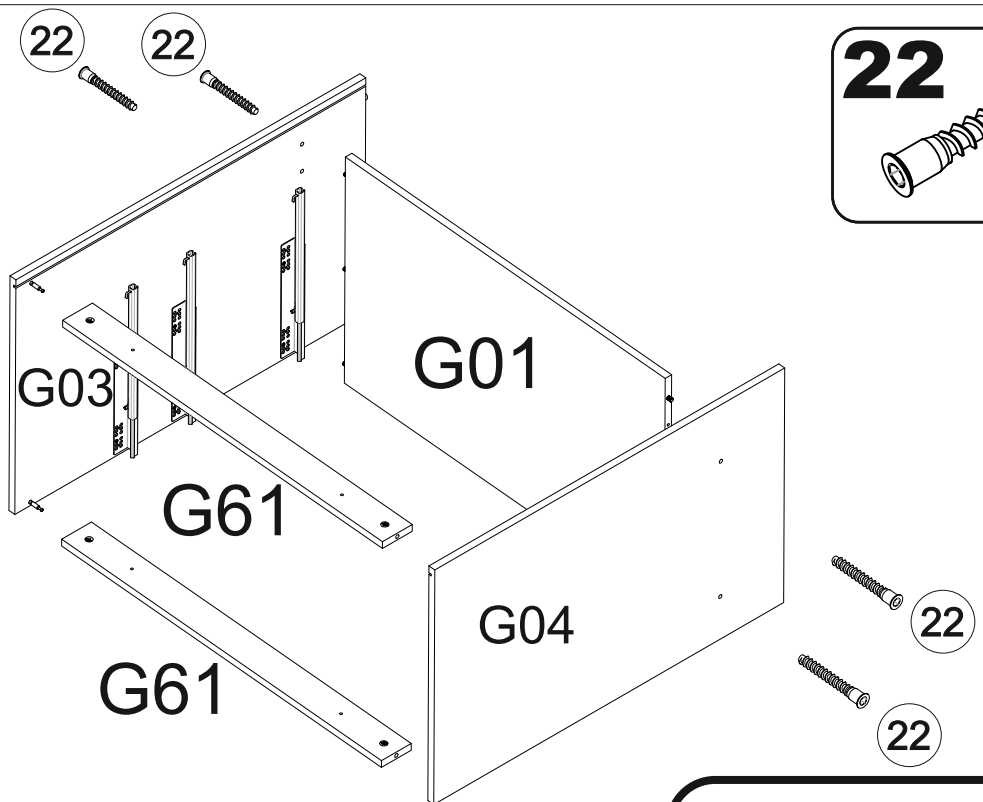
x2

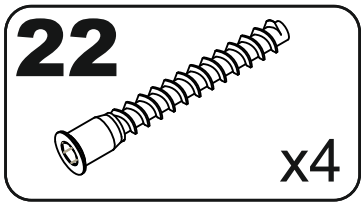


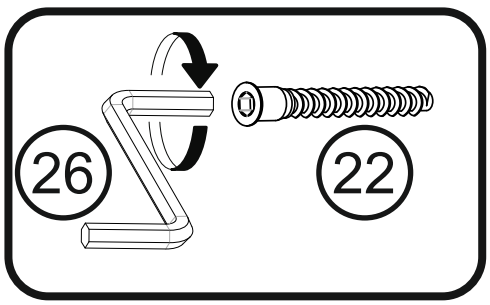


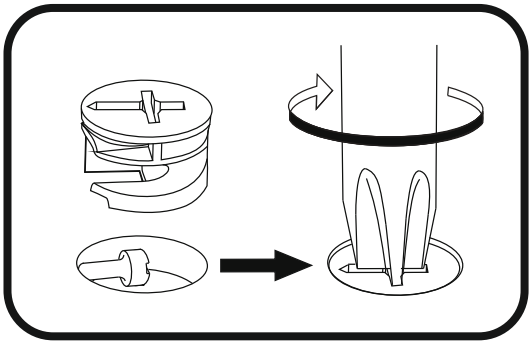


4

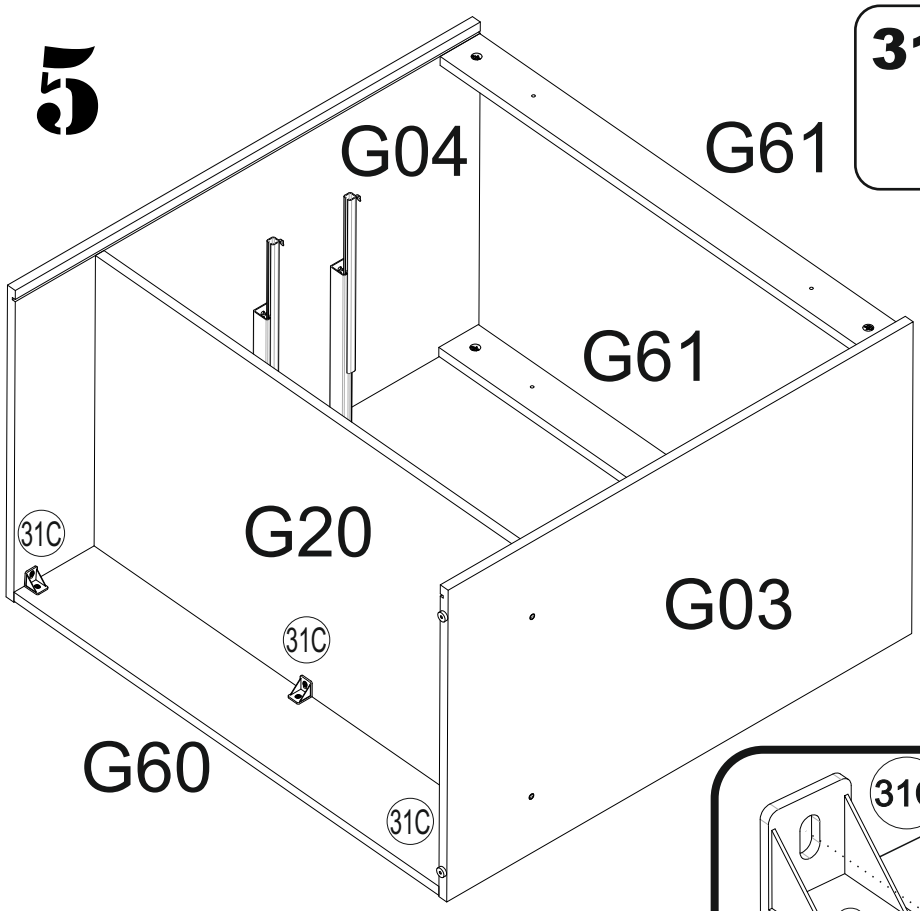


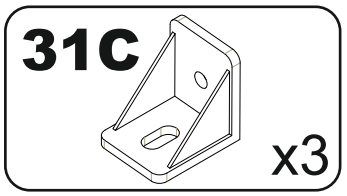


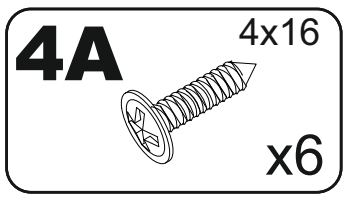


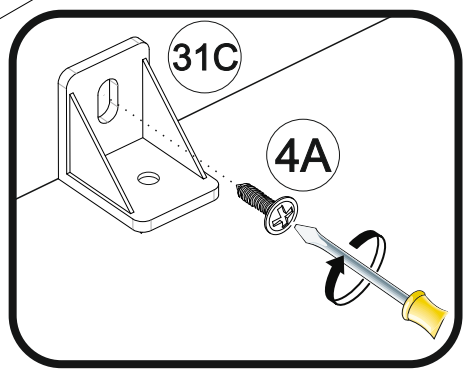


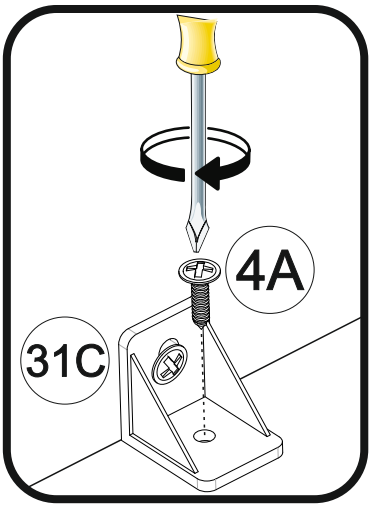
5


G04
G61
G61
G20
G03
G60
31C
31C
31C

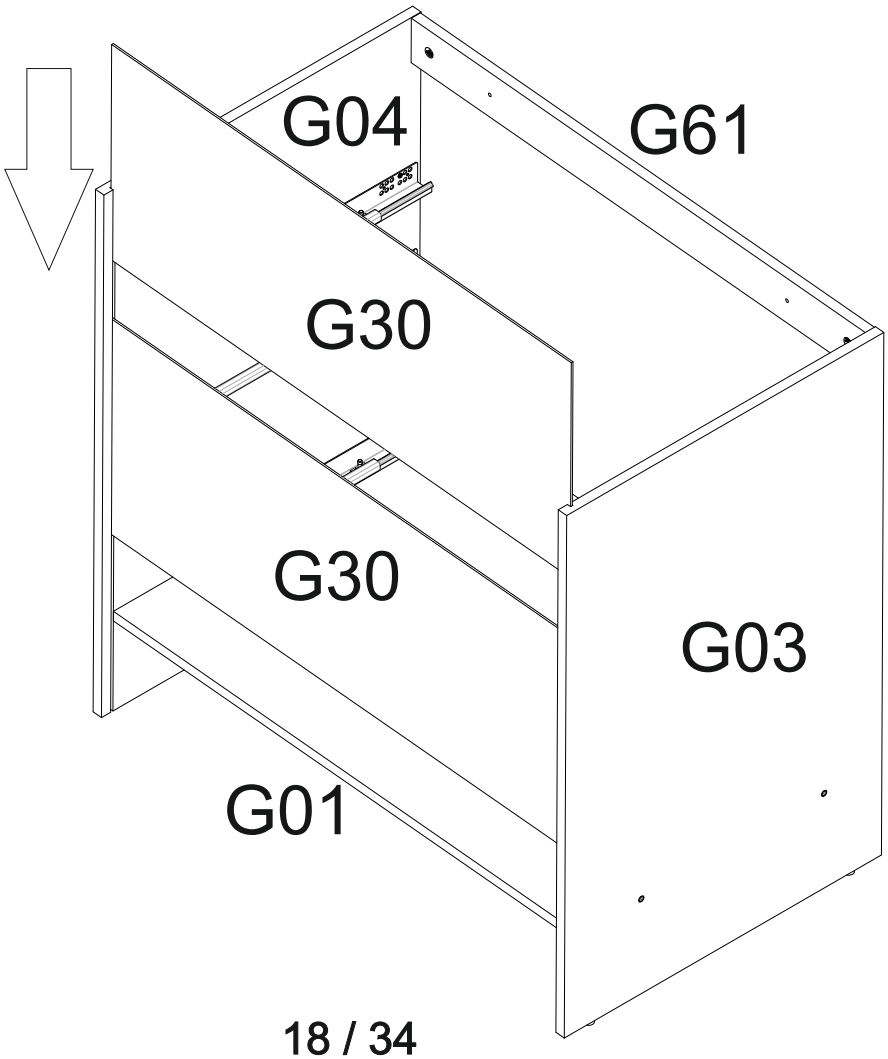

31C
x3


4A
4x16
x6

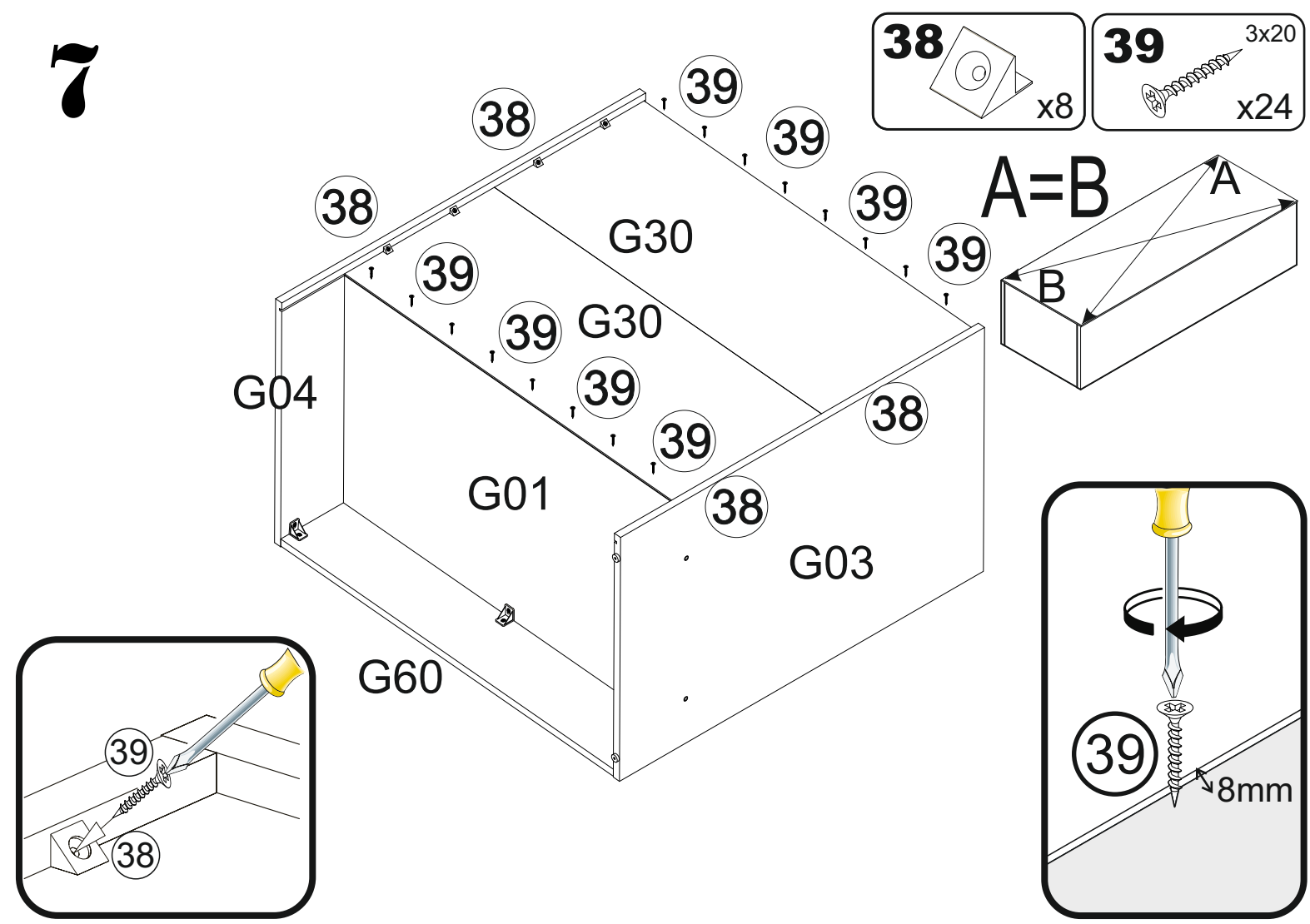

31C
4A


4A
31C

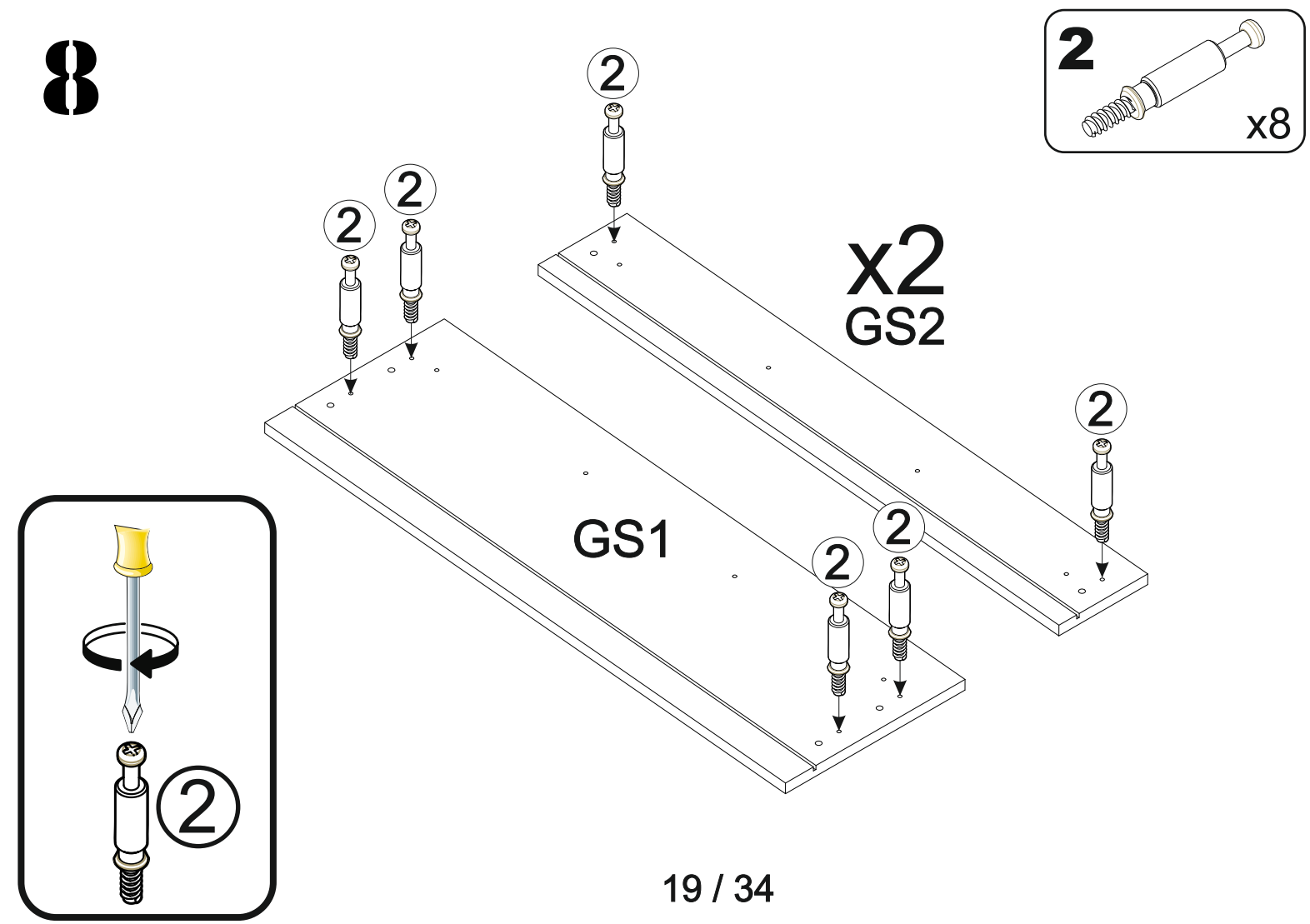
6


G04
G61
G30
G30
G03
G01

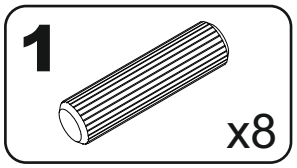
7

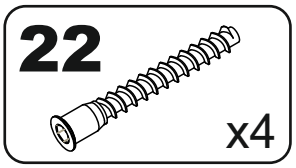

38
x8
39
3x20
x24
A=B
A
B
G30
G04
G01
G03
G60
39
38
8mm

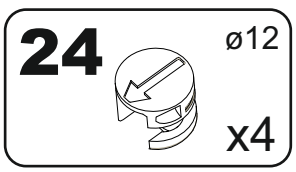
8

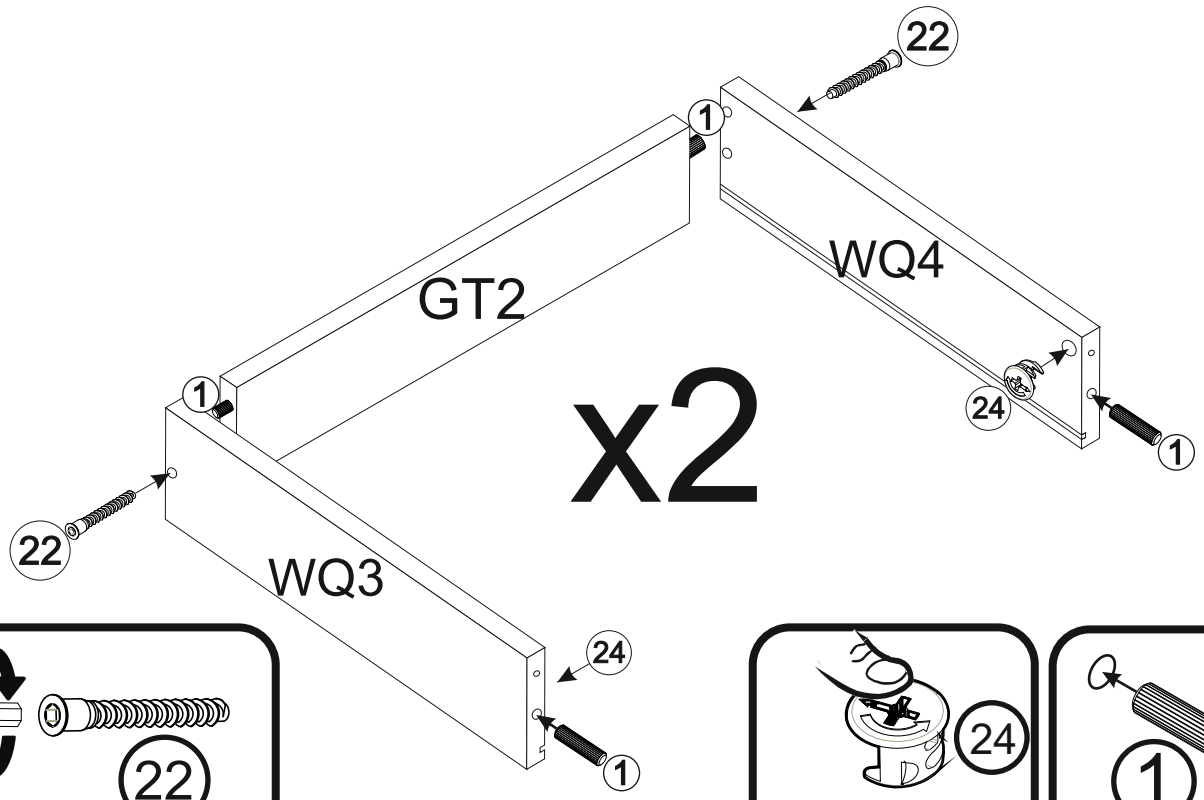

2
x8
x2
GS2
GS1

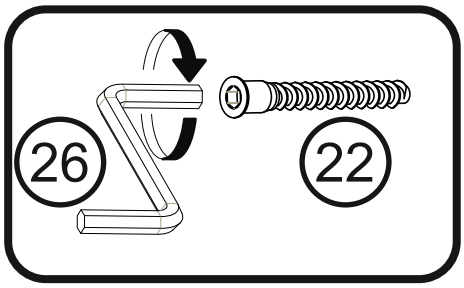
9


1
x8

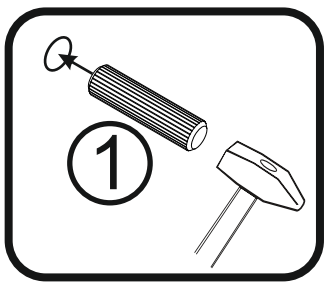

22
x4


24
ø12
x4

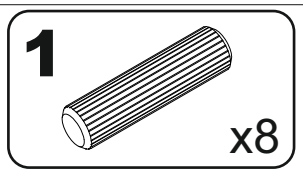

22
1
GT2
WQ4
x2
24
1
22
WQ3
24
1

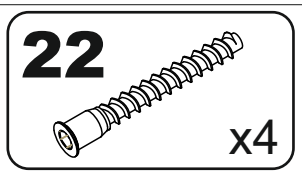

26
22

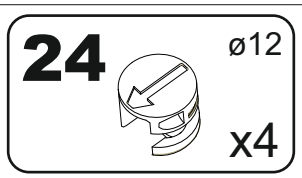
24

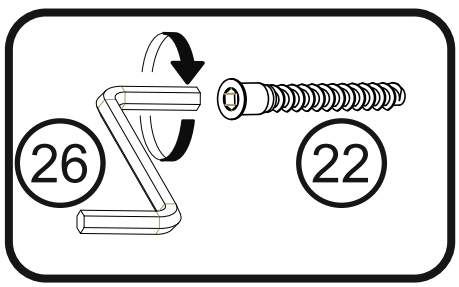

1

10


1
x8

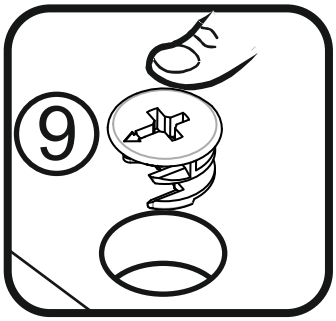

22
x4


24
ø12
x4

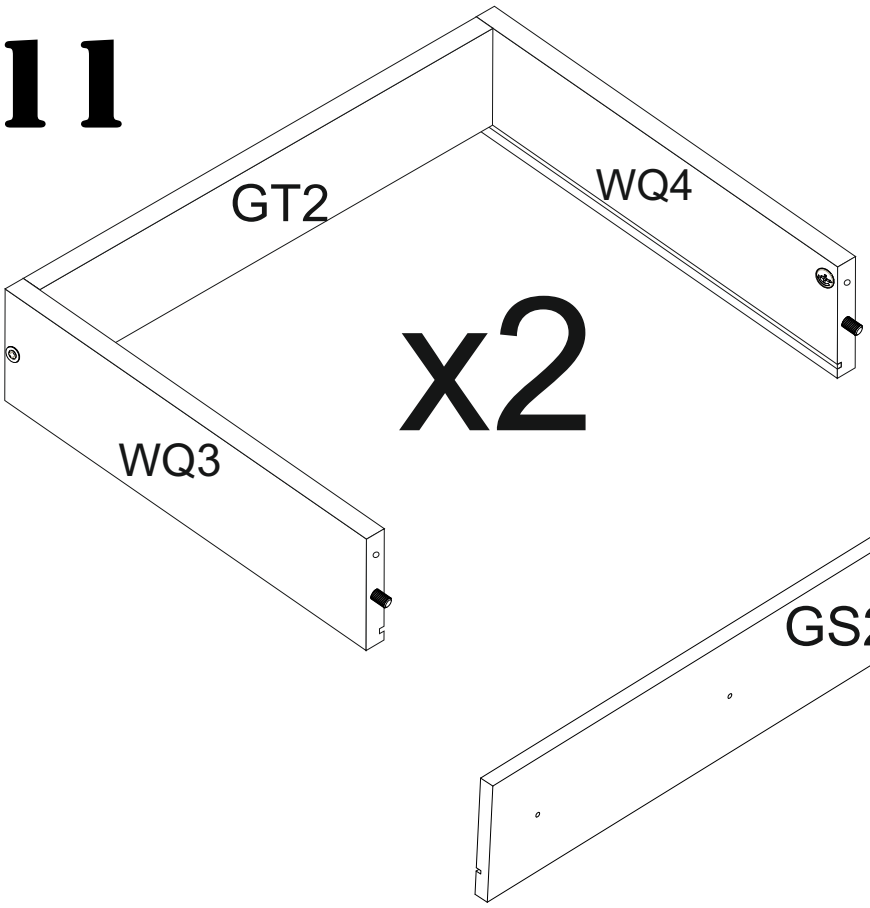

26
22

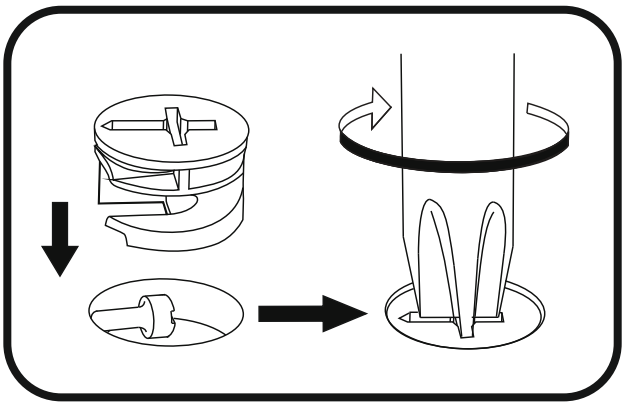
22
22
WQ4
WQ4
GT1
24
1
24
1
22
WQ3
24
22
WQ3
24
1
1

1

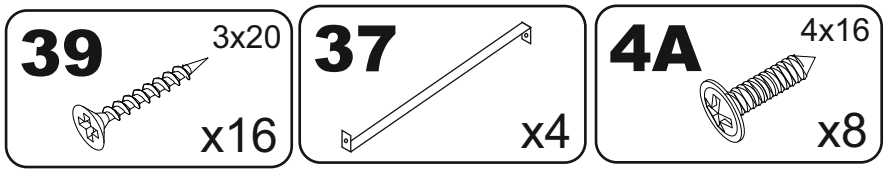

9

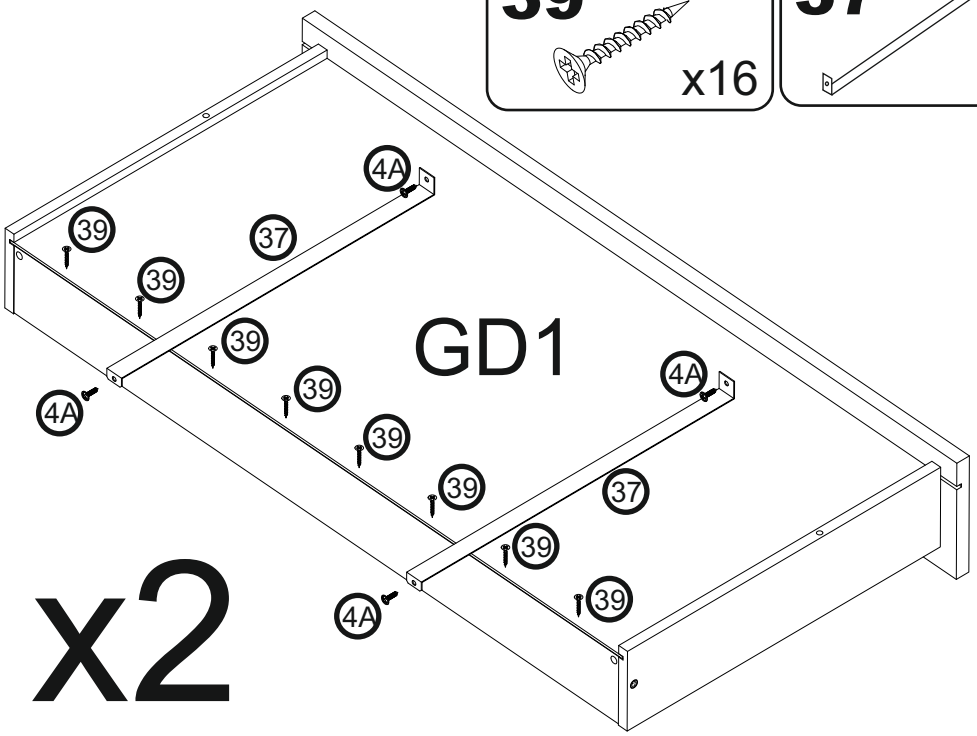
11

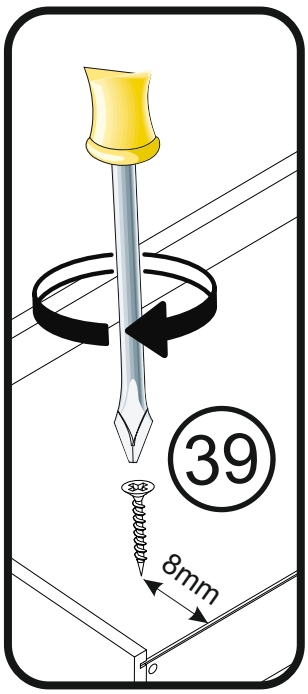

GT2
WQ4
x2
WQ3
GS2

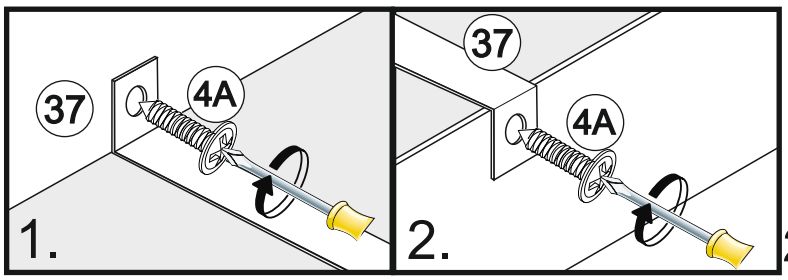


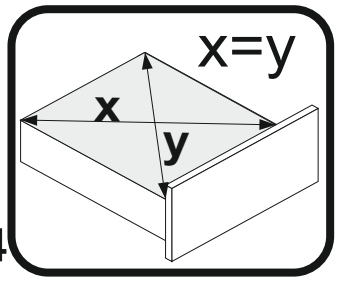
12


39
3x20
x16
37
x4
4A
4x16
x8

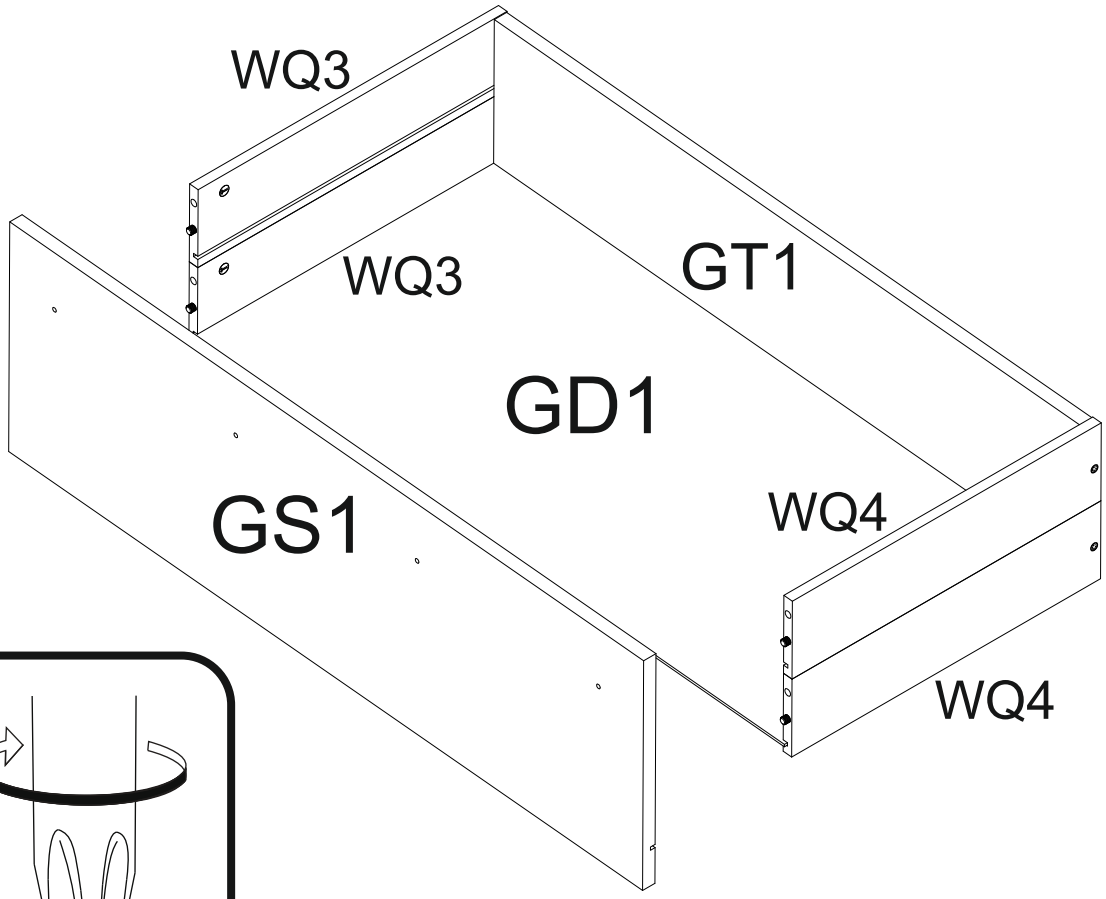

4A
39
37
GD1
x2

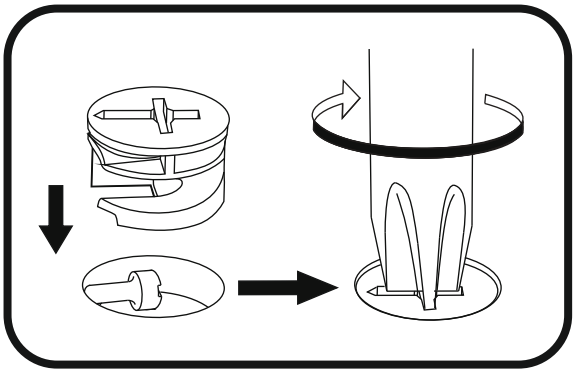

39
8mm


37
4A
1.
37
4A
2.

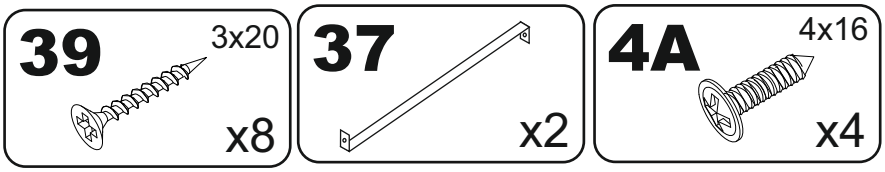

x=y
x
y

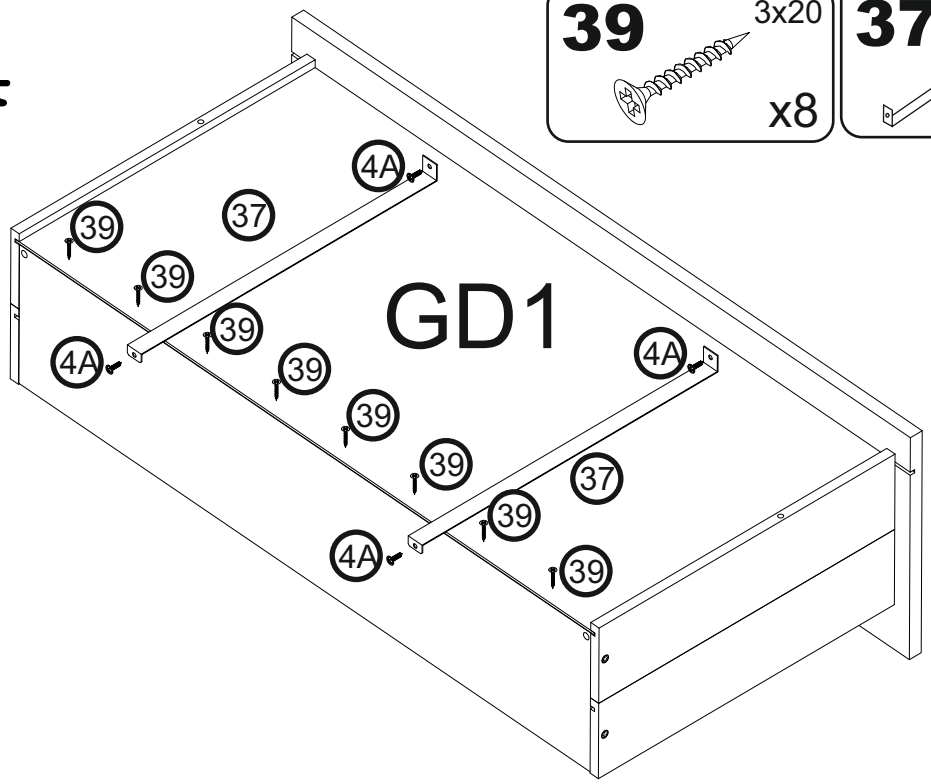
13

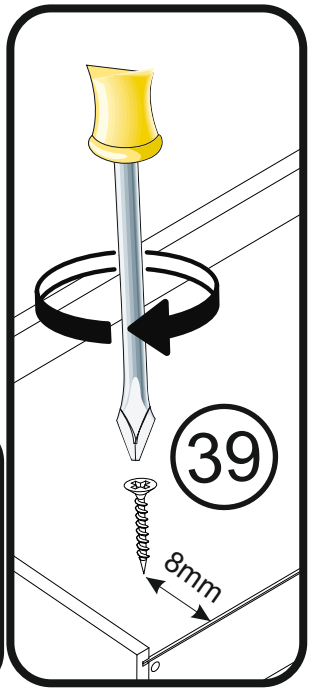

WQ3
WQ3
GT1
GD1
GS1
WQ4
WQ4

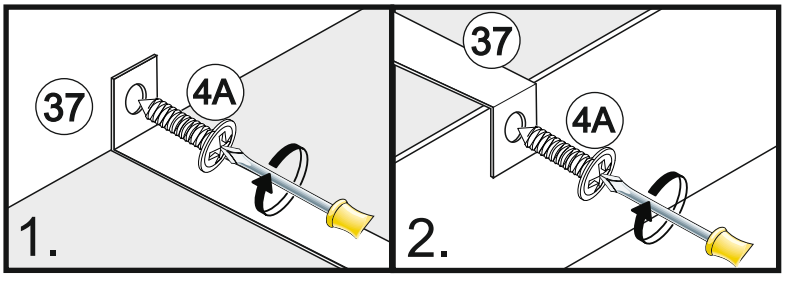


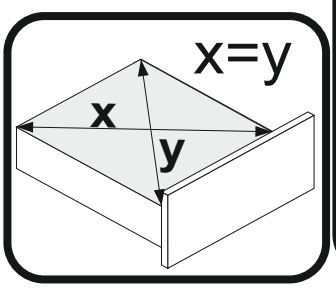
14


39
3x20
x8
37
x2
4A
4x16
x4

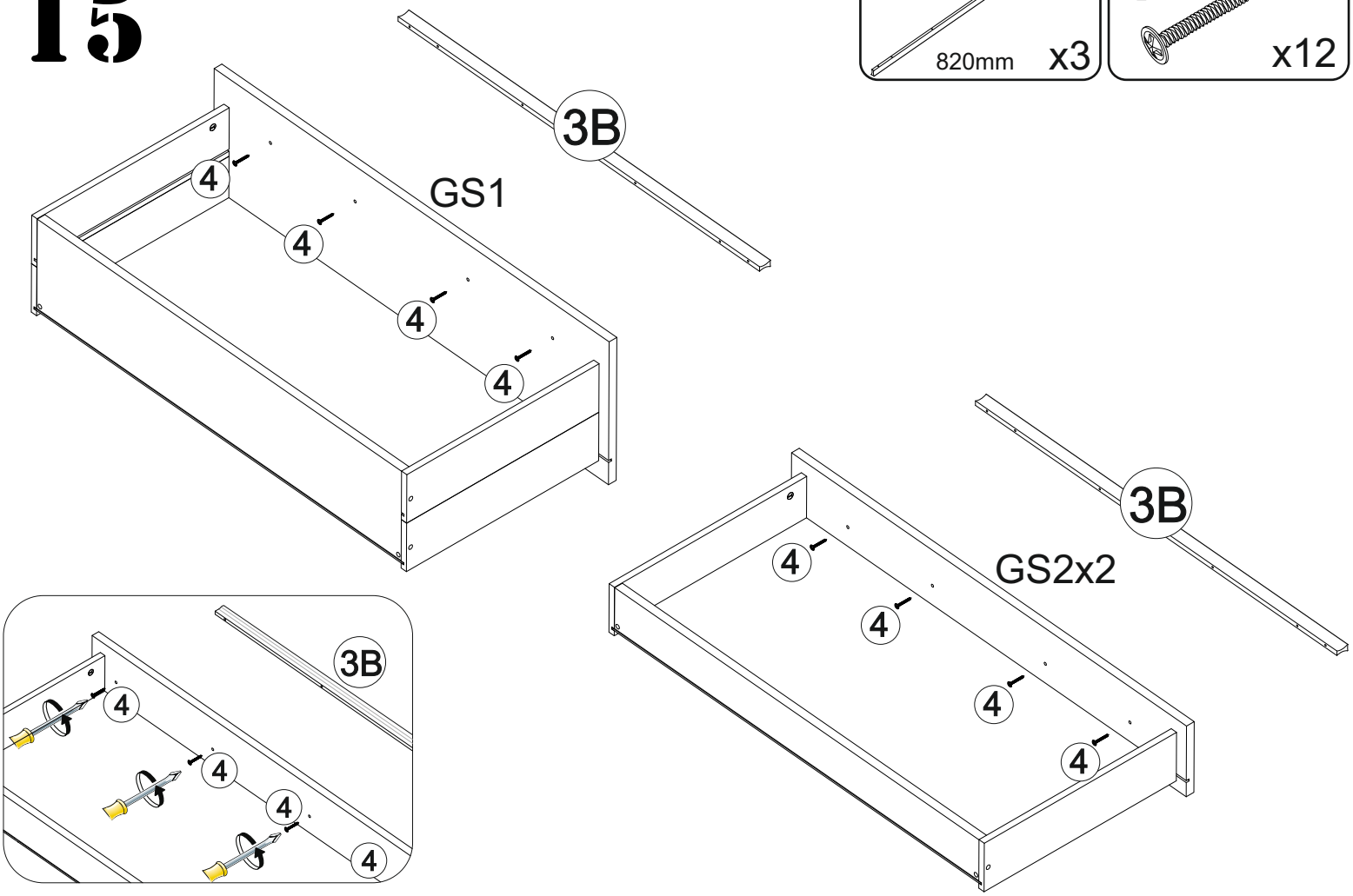

GD1
4A
37
39
39
39
39
39
39
37
39
4A
4A
39


39
8mm

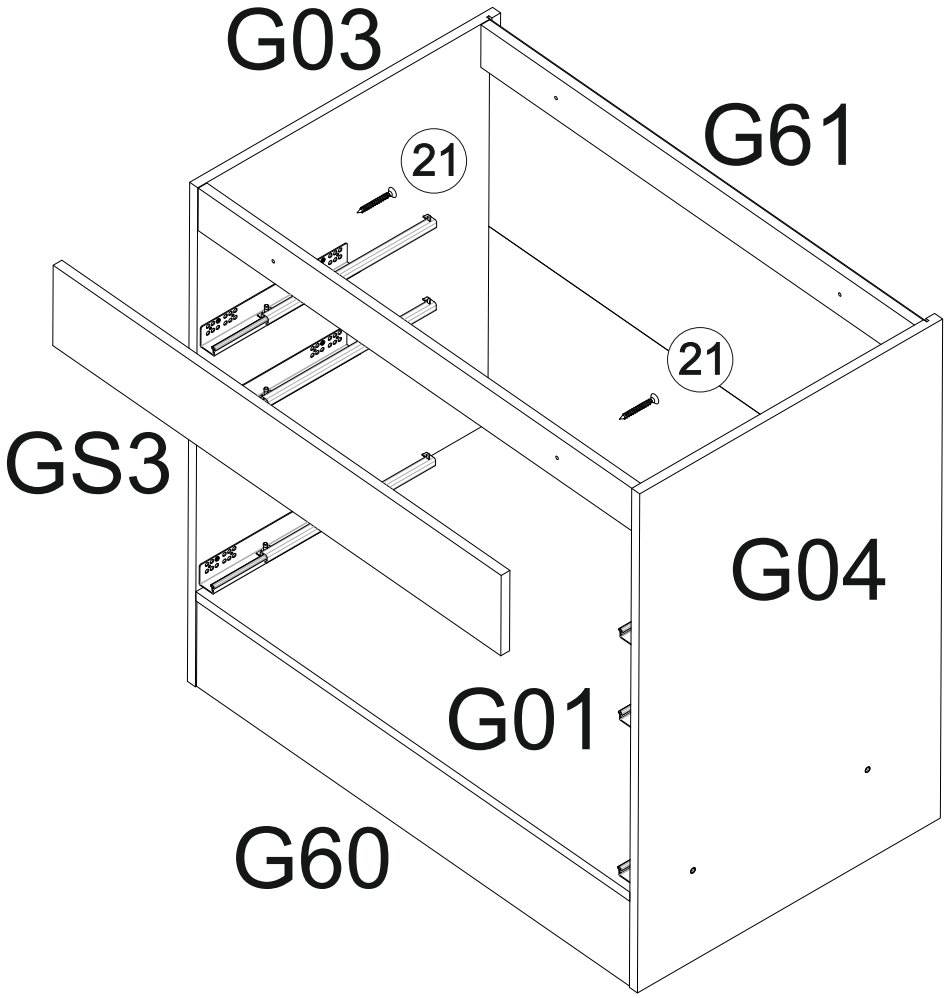

37
4A
1.
37
4A
2.


x=y
x
y

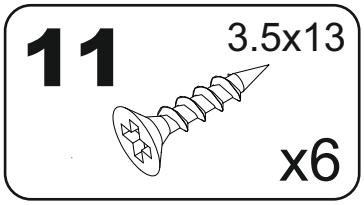
15

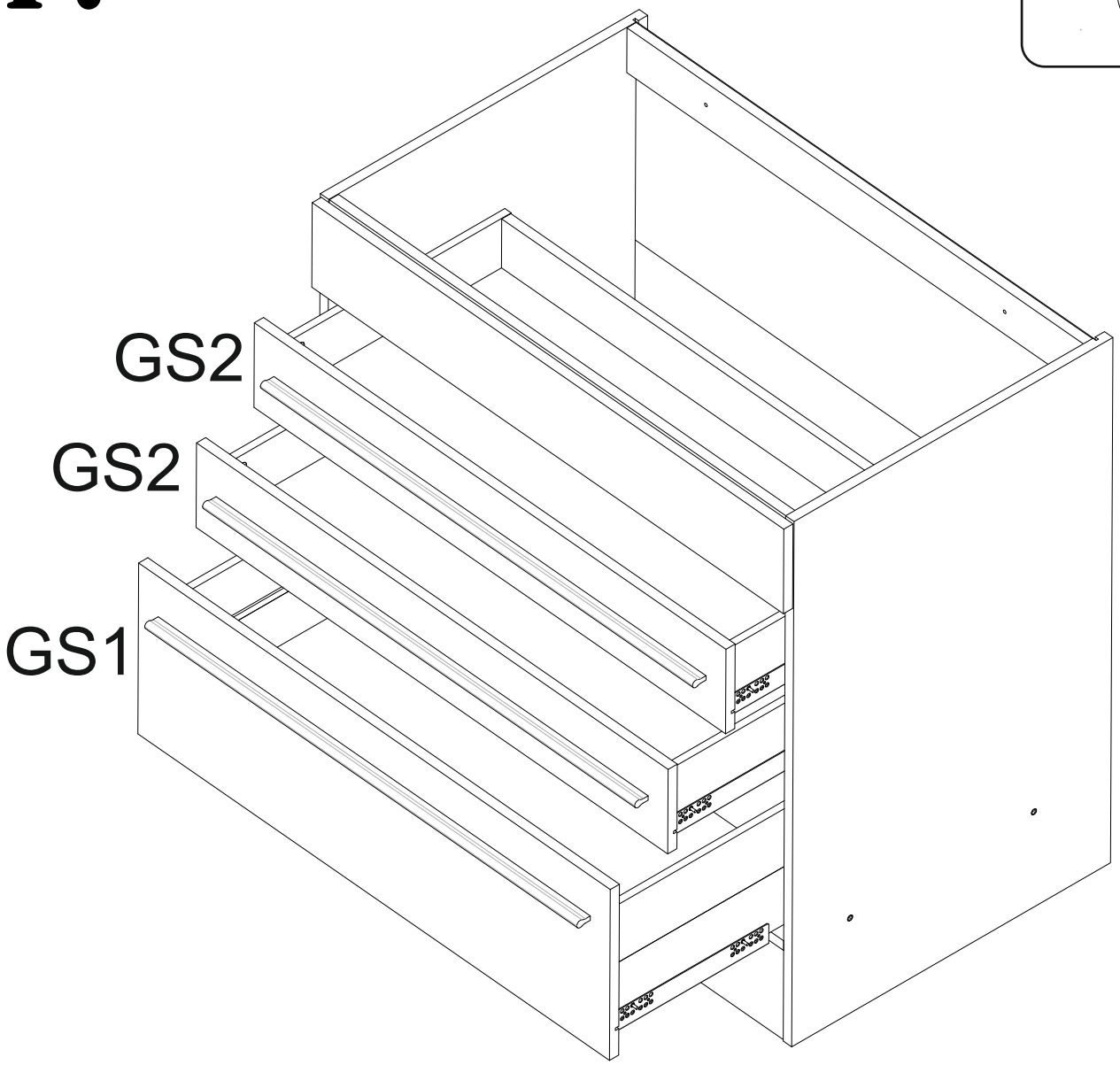

3B
820mm
x3
4
3.5x30
x12
3B
GS1
4
4
4
4
3B
GS2x2
4
4
4
4
3B
4
4
4
4

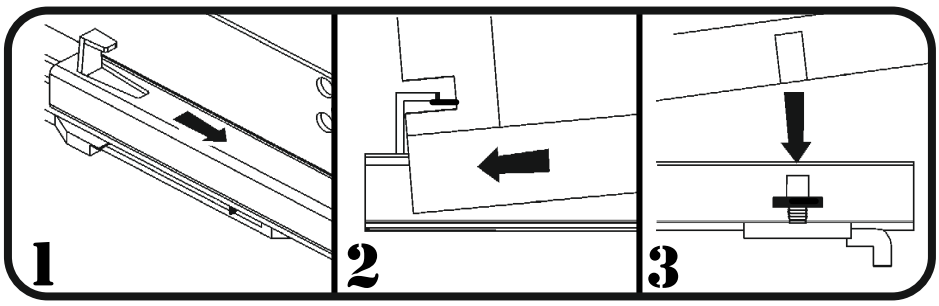
16

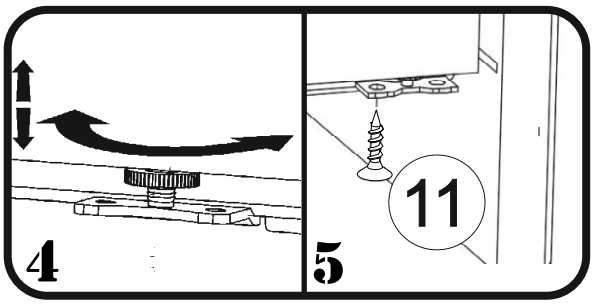

21
4x30
x2
G03
G61
21
21
GS3
G04
G01
G60

17

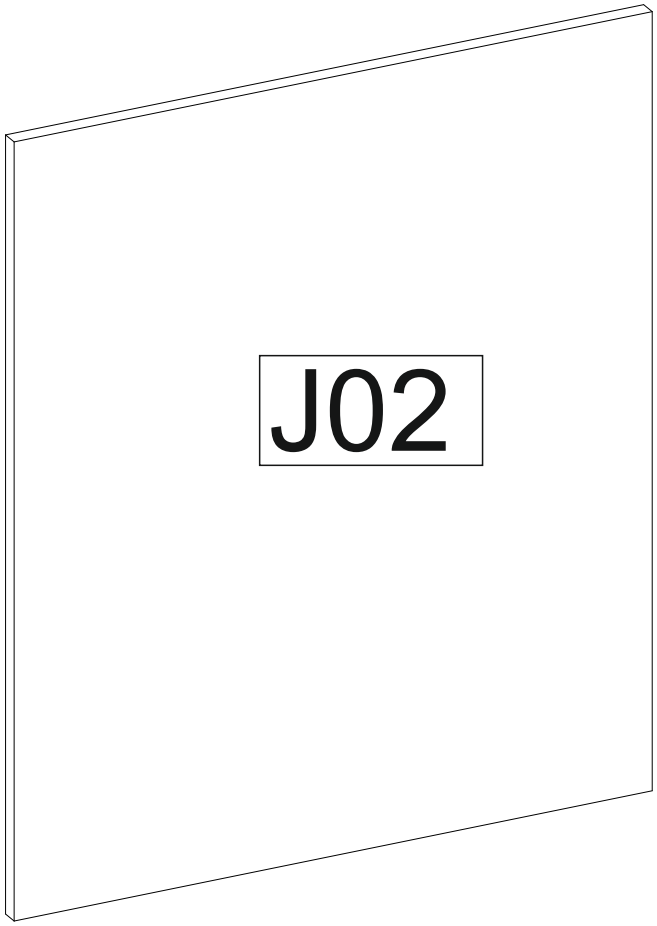


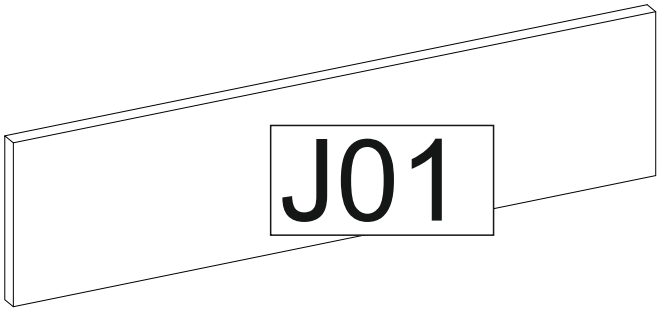


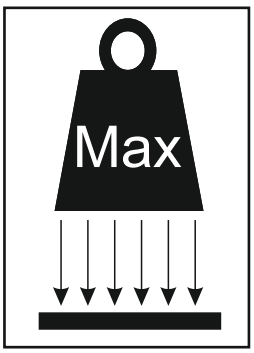


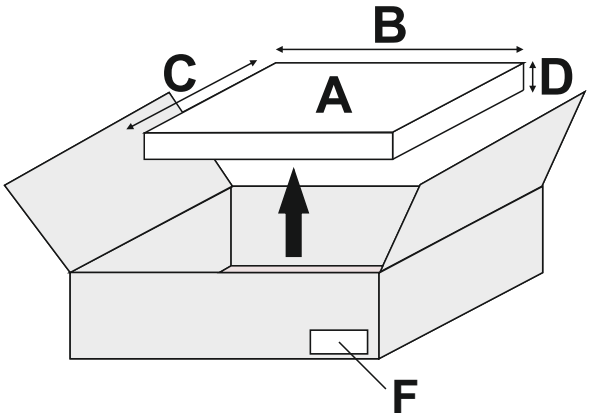


J



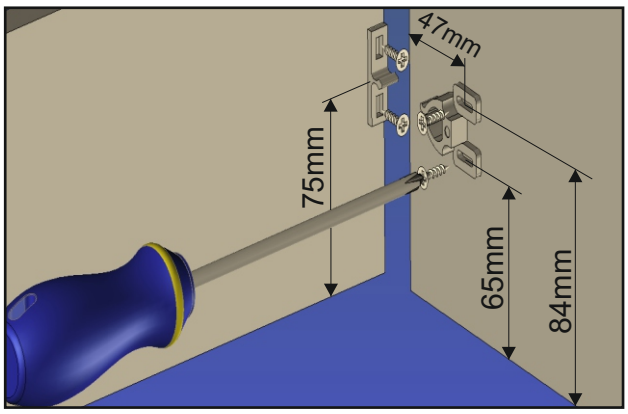






A	B_(mm)	C_(mm)	D_(mm)	E	F
J01	600	150	16	1	5|6
J02	713	596	16	1	5|6

1



G04

C03

85A

11 x2

600mm

2

J01

85B

11 x2

85B

11 x2

3

J02

G04

J01

85B

85A

85B

x2

85A

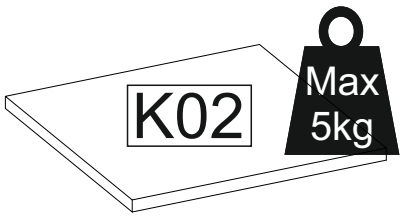
x2

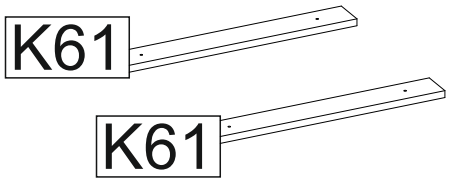
11

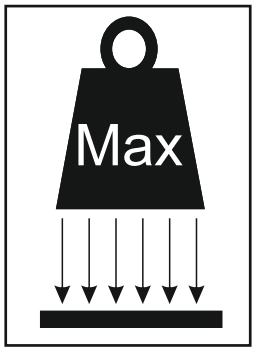
3.5x13

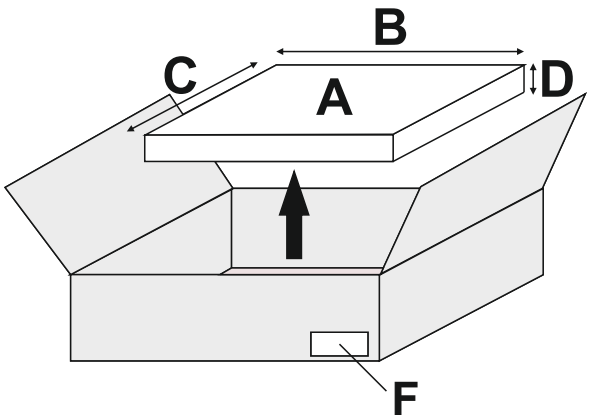
x8

K



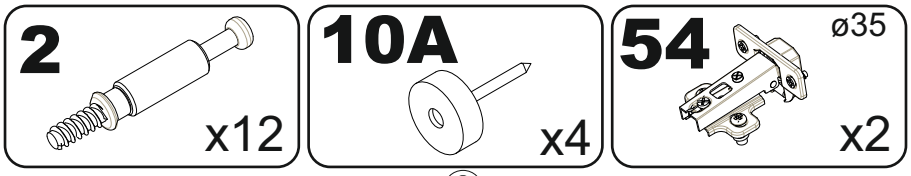


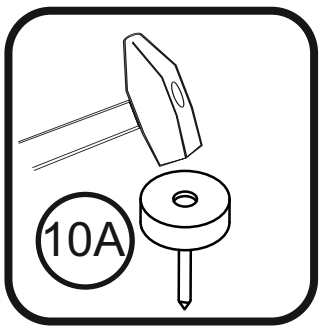


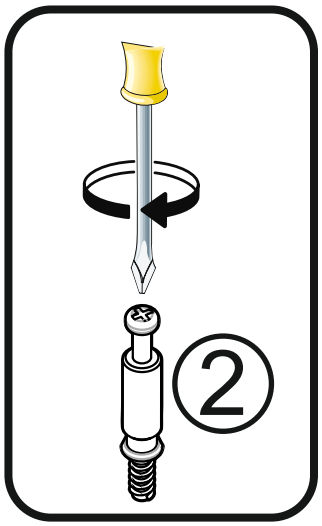


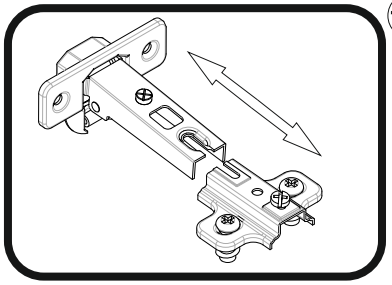
A	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E	F
K01	567	510	16	2	4|6
K02	601	600	28	1	5|6
K03	1665	555	16	1	4|6
K04	1665	555	16	1	4|6
K40	908	596	16	1	5|6
K60	567	150	16	1	4|6
K61	567	74	16	2	4|6

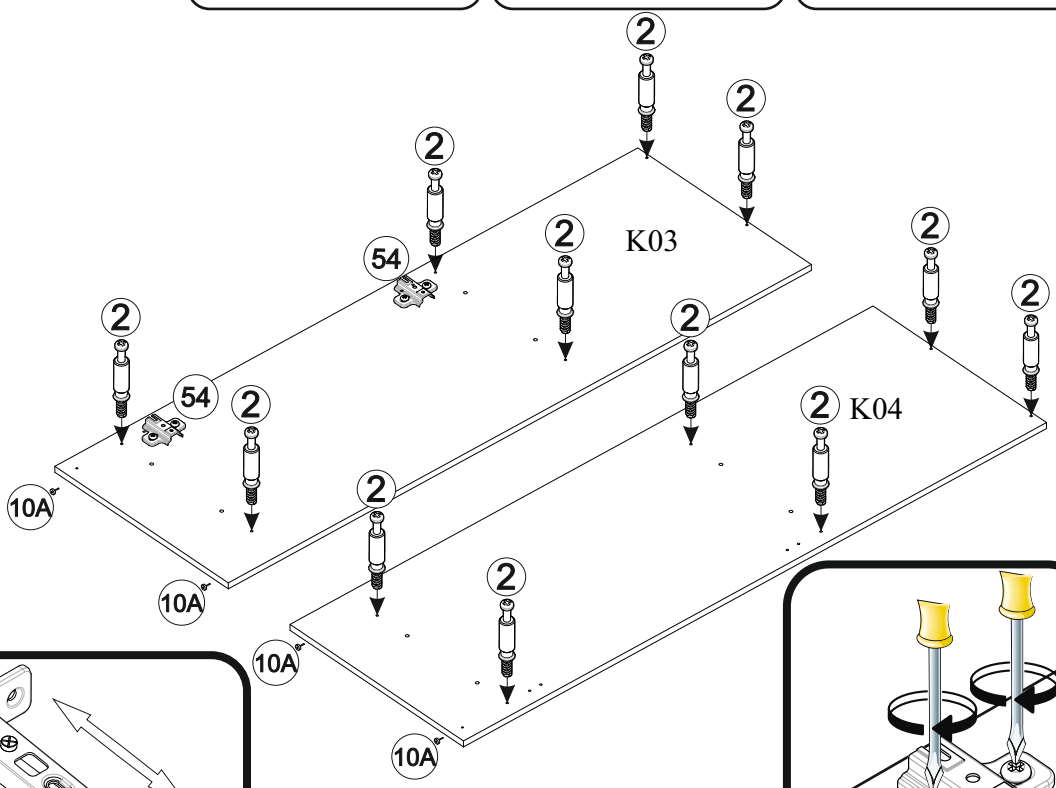
1


2
x12
10A
x4
54
ø35
x2

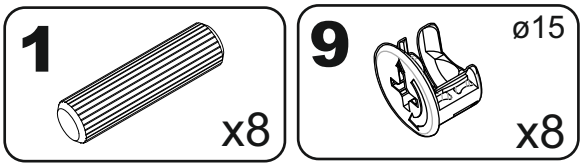

10A

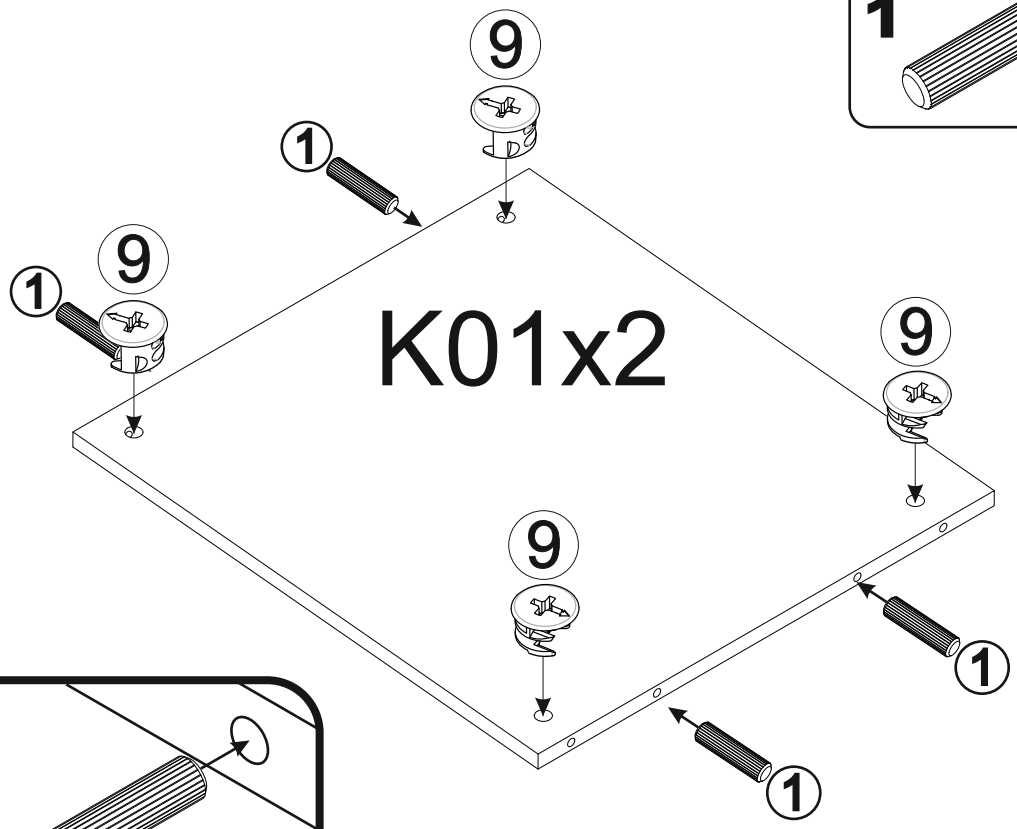

2

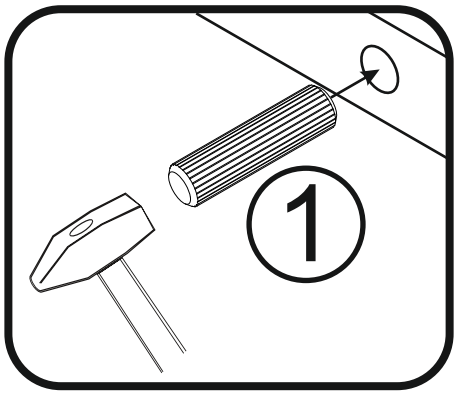


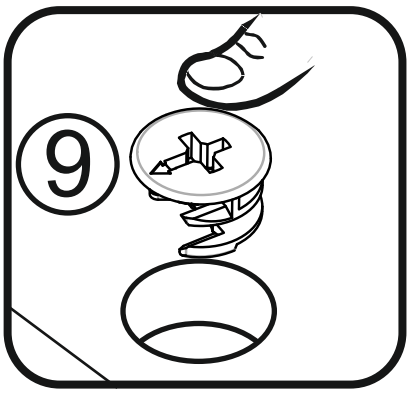

2
54
K03
K04
10A

2

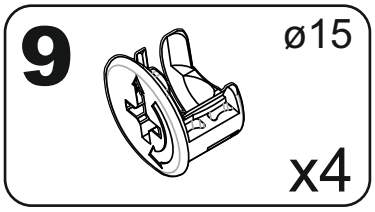

1
x8
9
ø15
x8

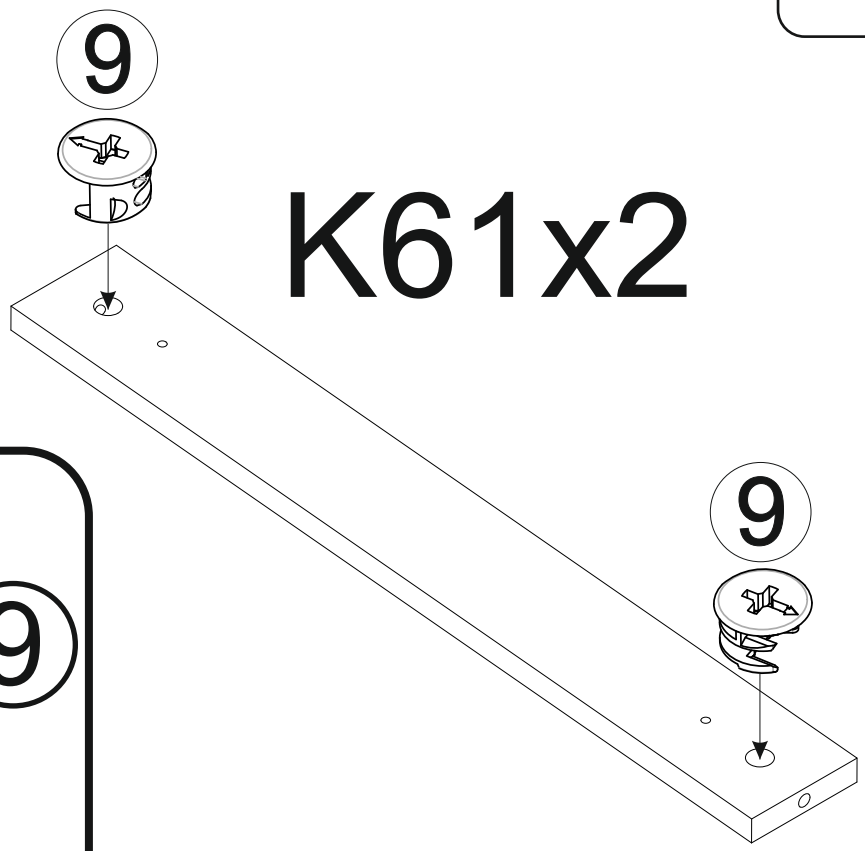

9
1
K01x2

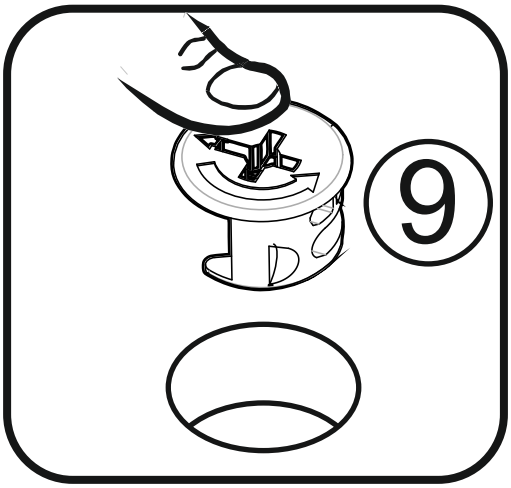

1


9

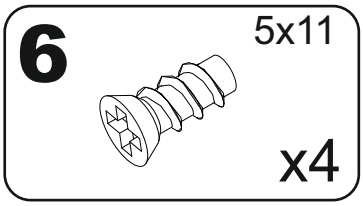
3

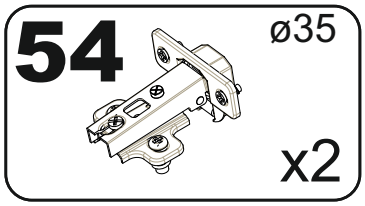


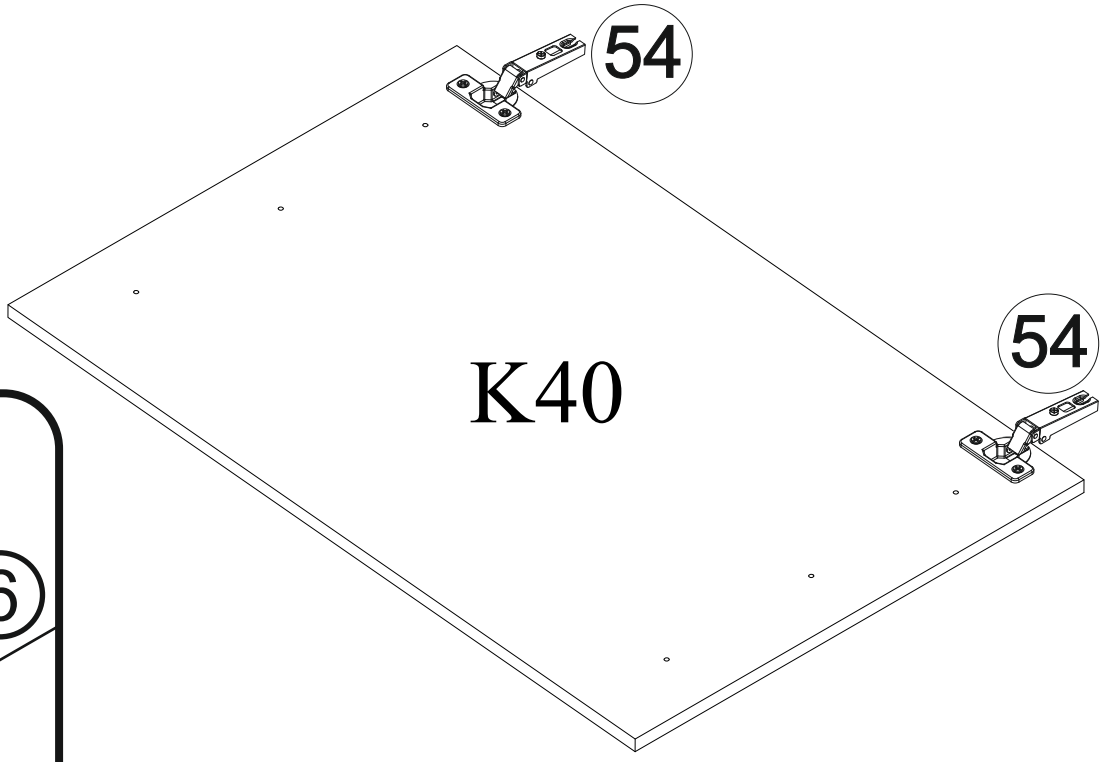


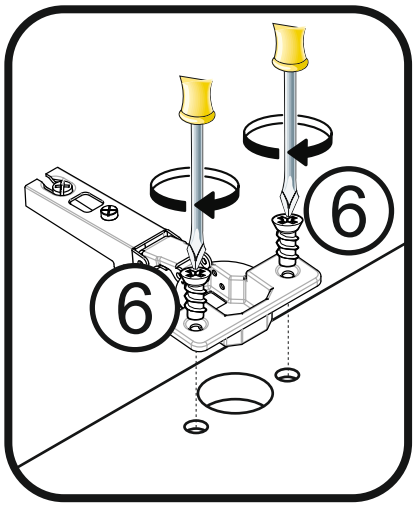


4

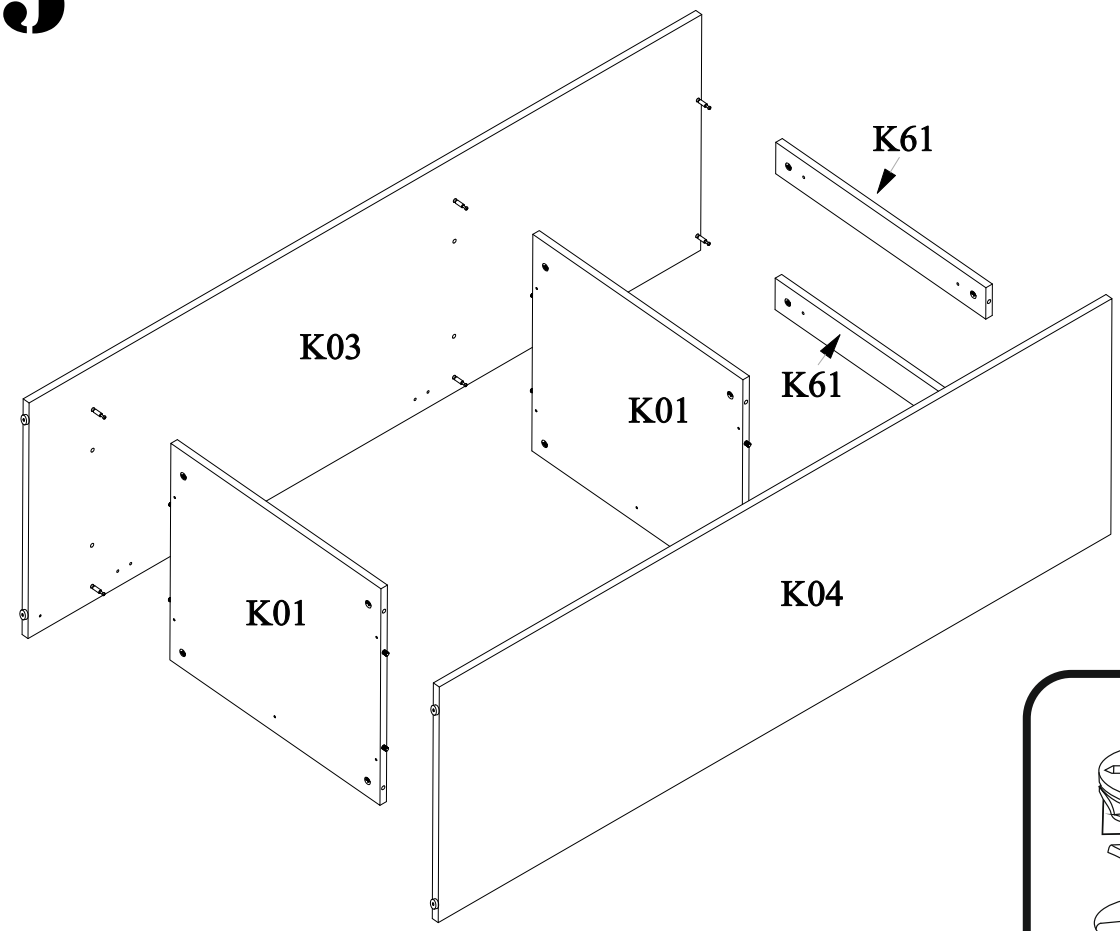


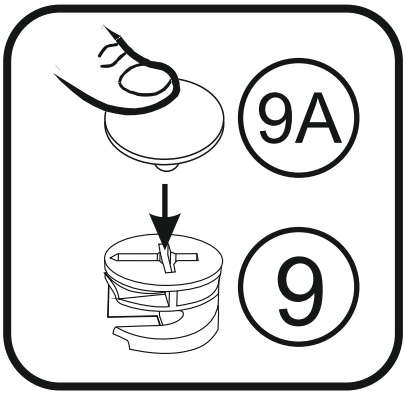


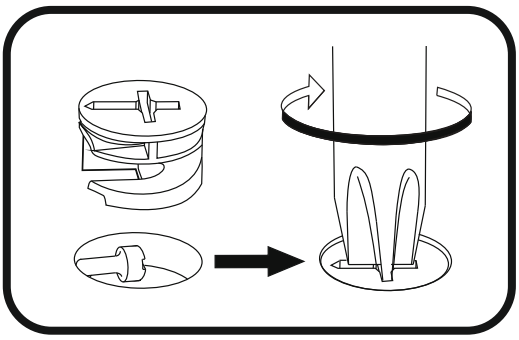




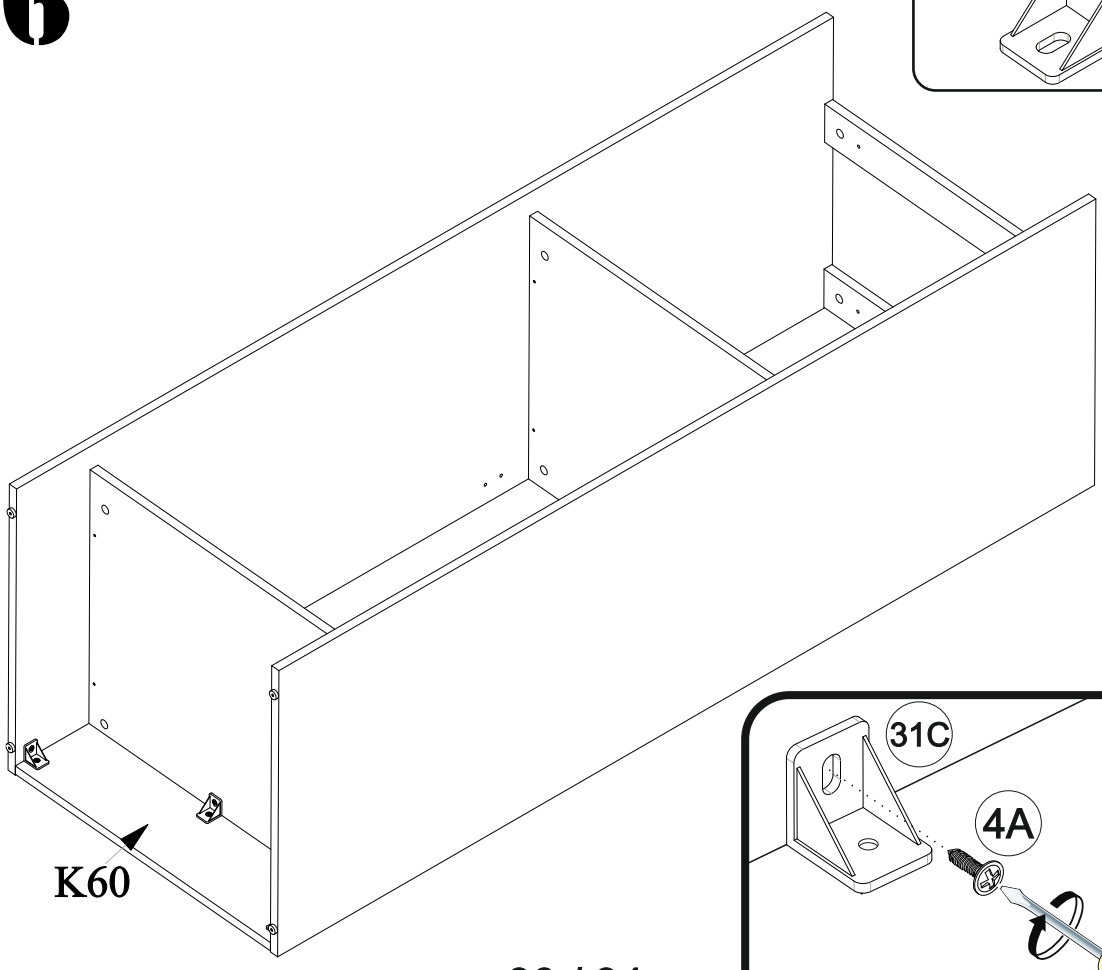
5

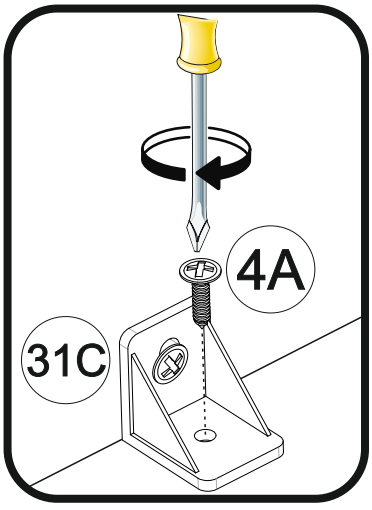




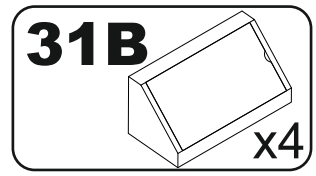


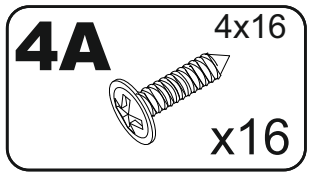
6

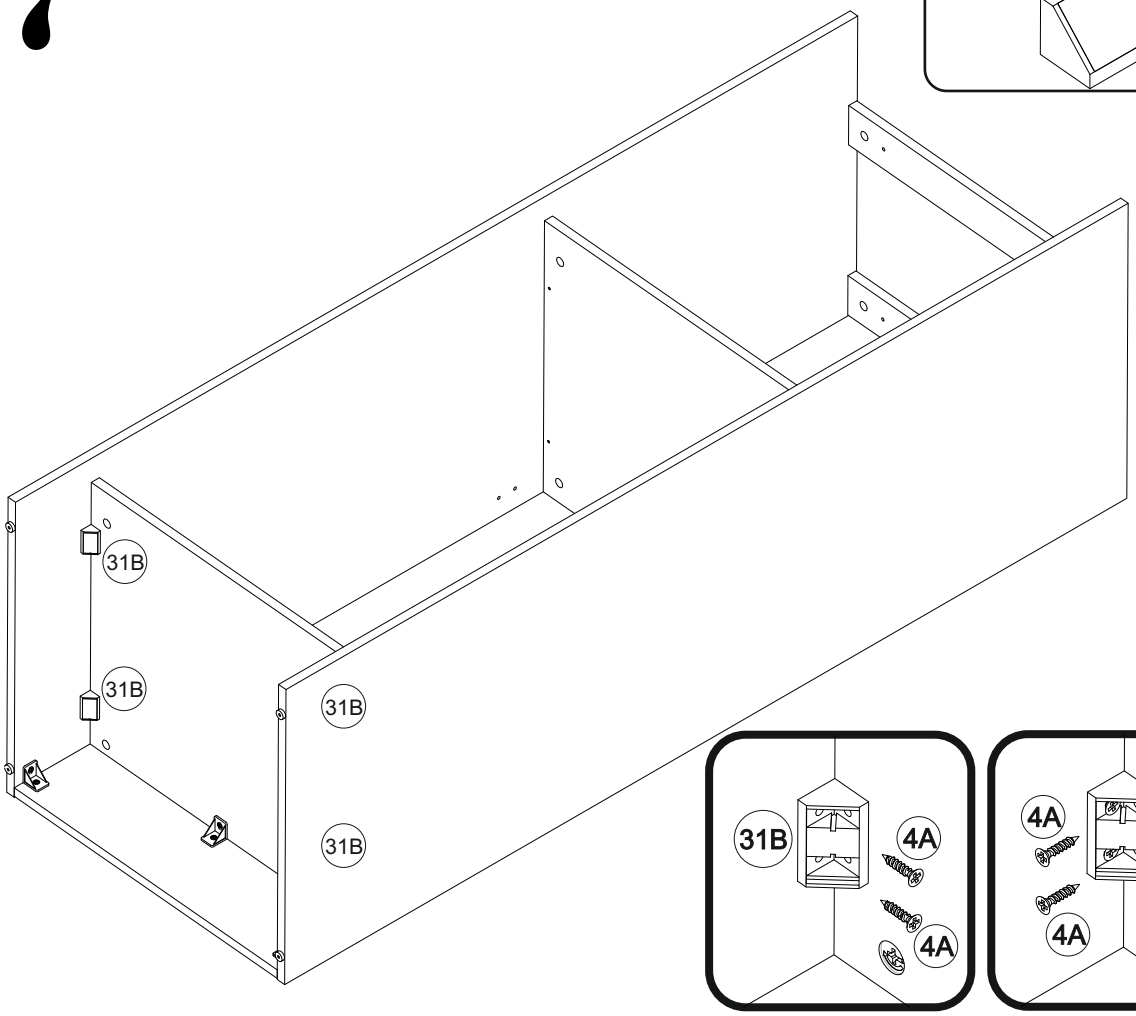




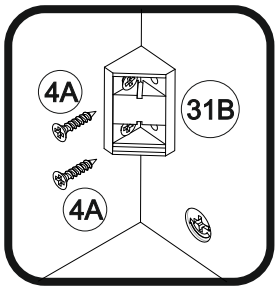
7

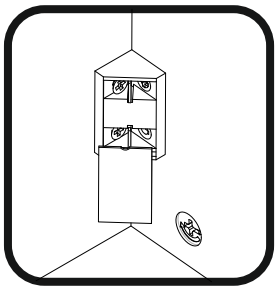

31B
x4


4A
4x16
x16

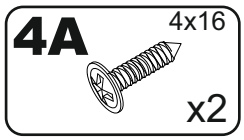

31B
31B
31B
31B

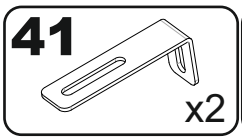
31B
4A
4A

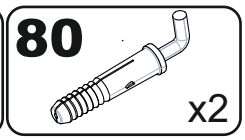

4A
31B
4A

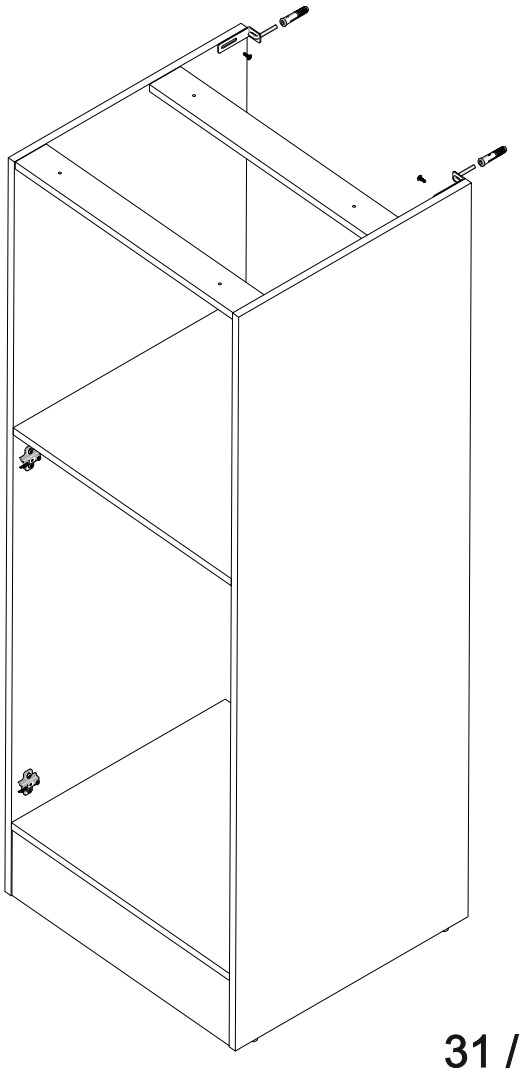


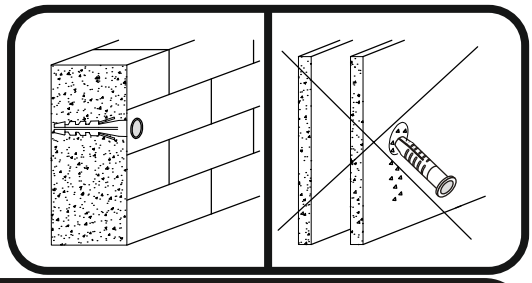
8

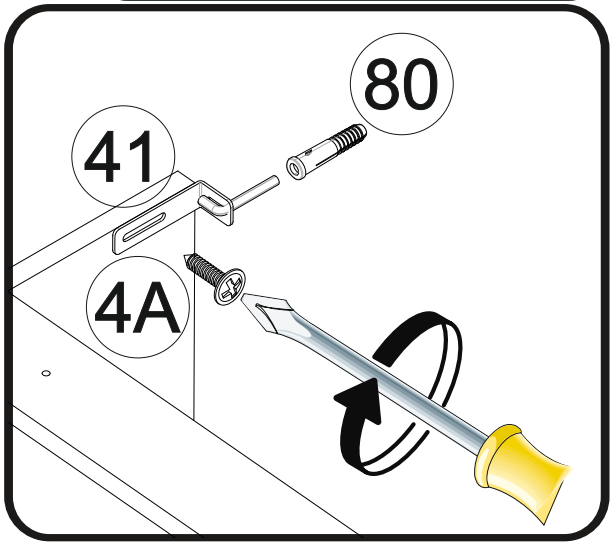

4A
4x16
x2


41
x2

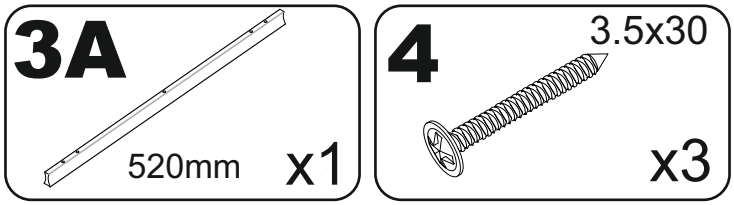

80
x2

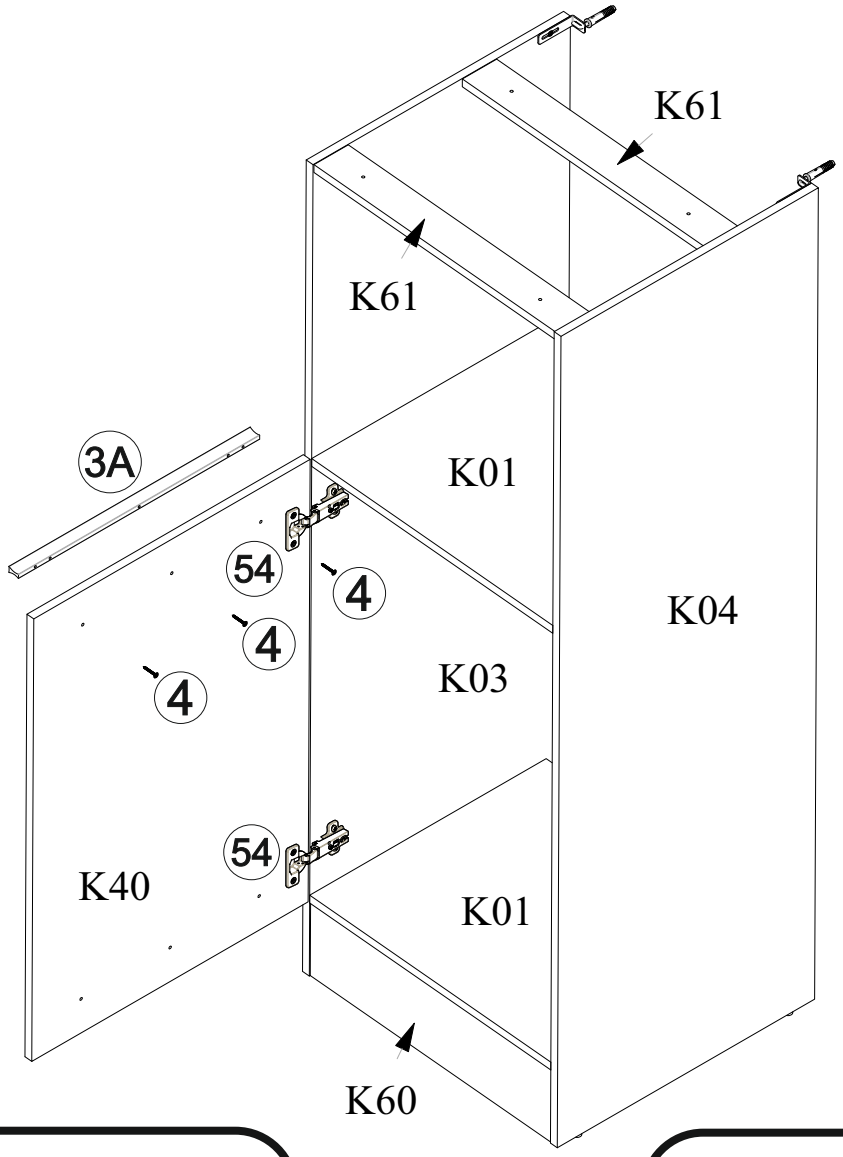


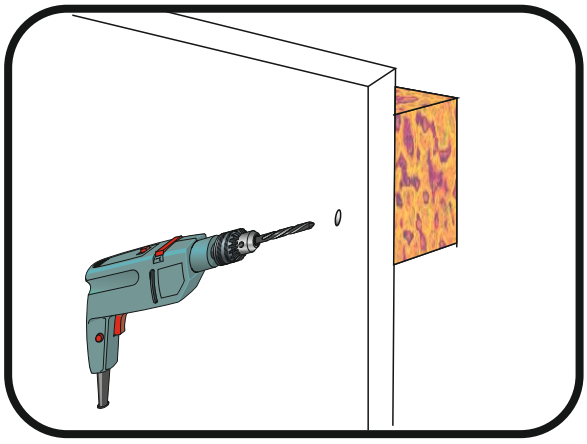


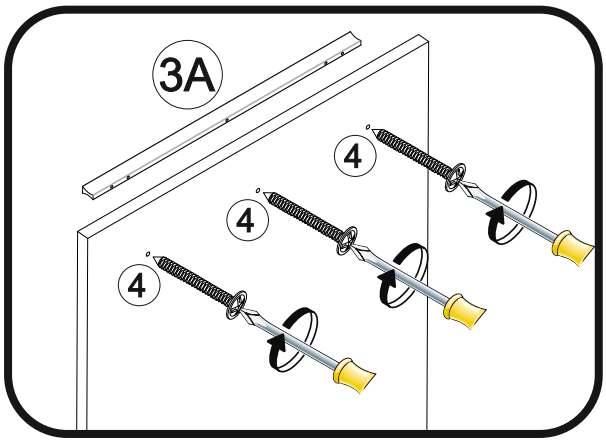

80
41
4A

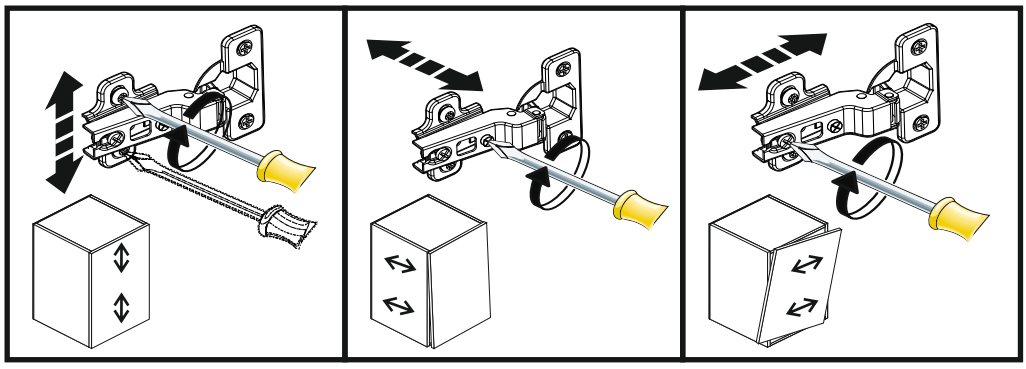
9

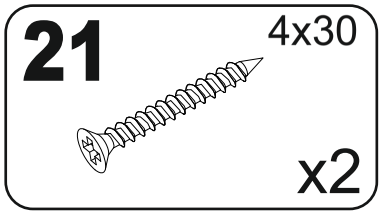

3A
520mm
x1
4
3.5x30
x3


K61
K61
3A
K01
54
4
4
4
K04
K03
54
K40
K01
K60

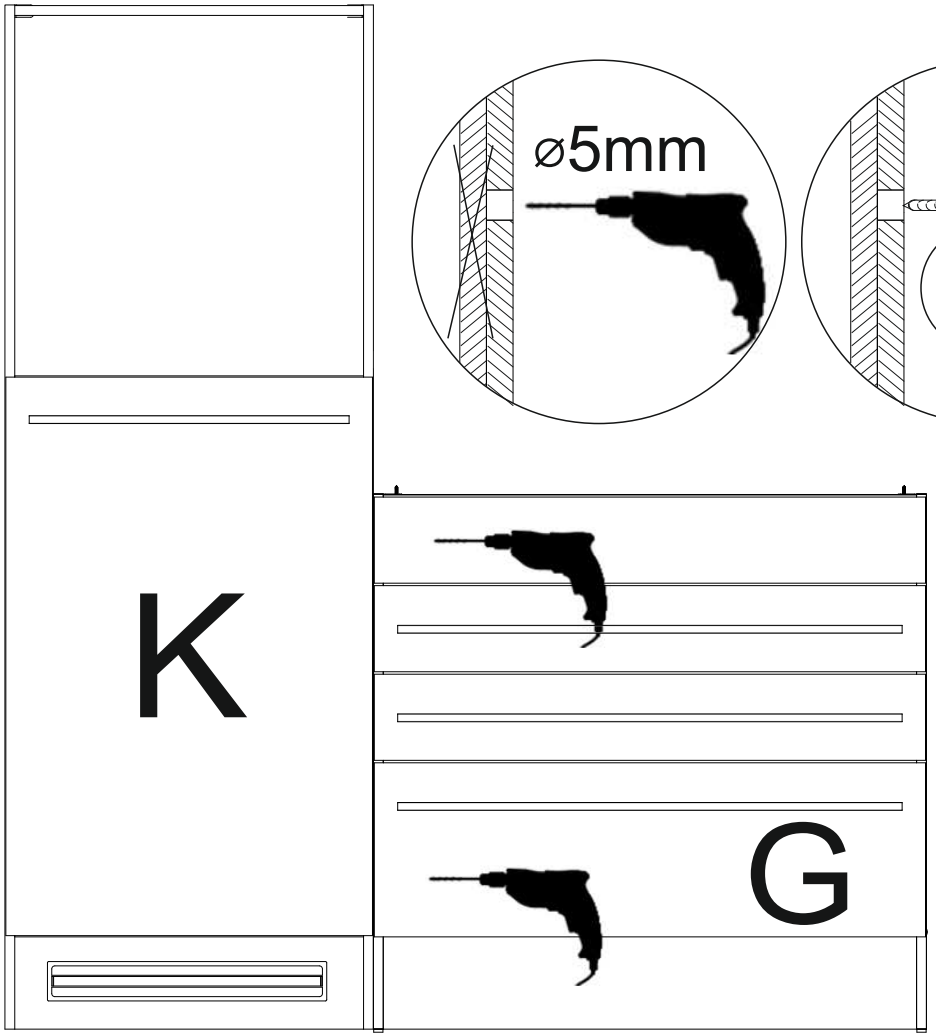



3A
4
4
4

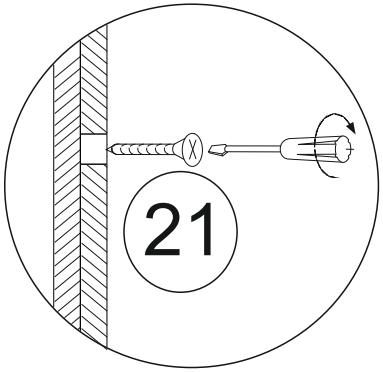


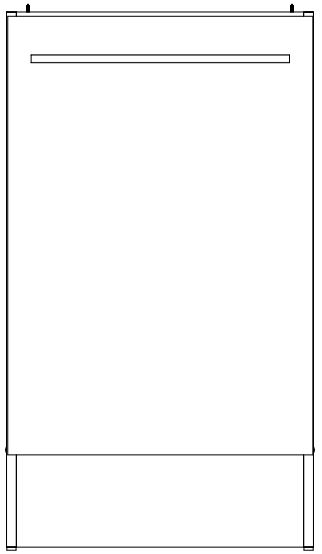

21
4x30
x2




K
G

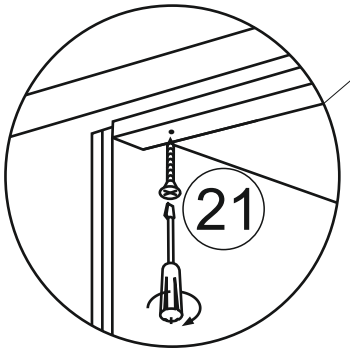
ø5mm

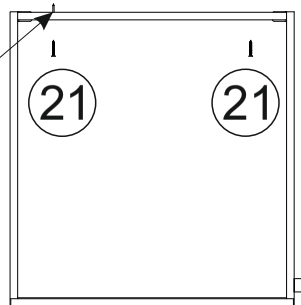

21



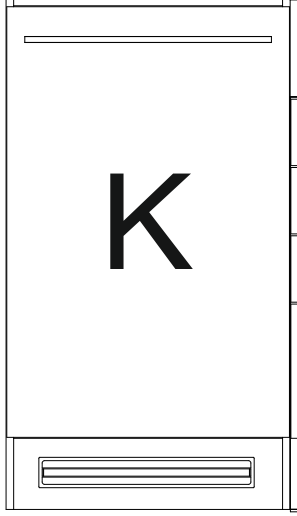
K02

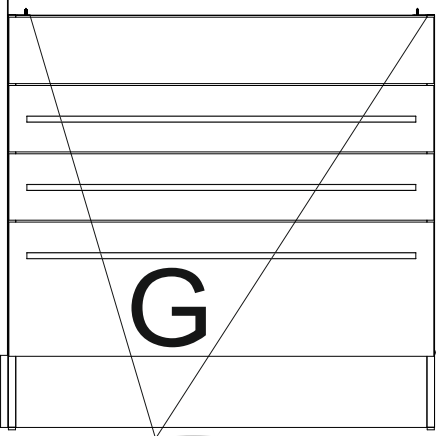
A

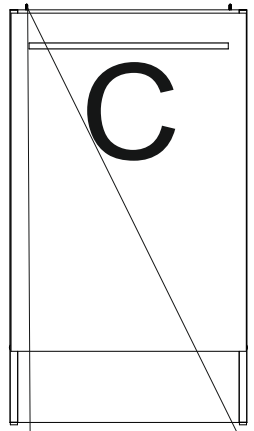


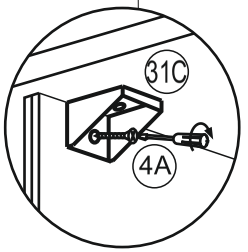


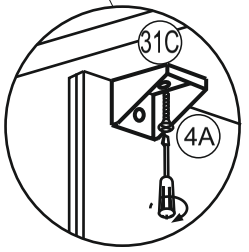
Z01

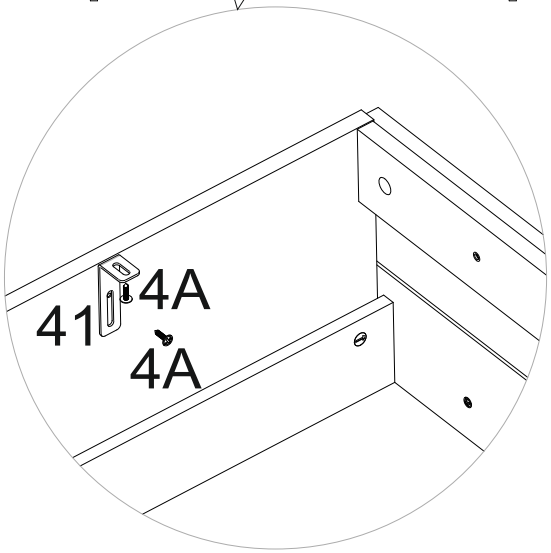




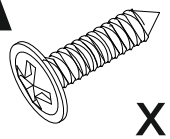




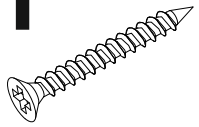




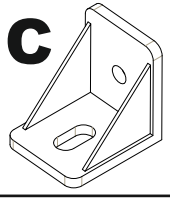
4A 4x16 x12



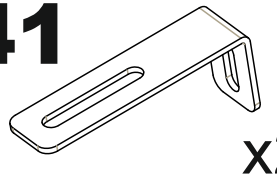
21 4x30 x4



31C x4



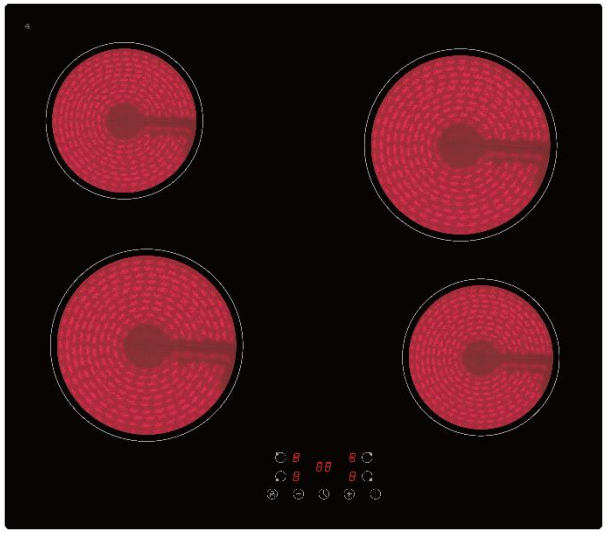
41 x2



welcome

KMC-60AU

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Autarkes Glaskeramikkochfeld
Self-sufficient glass-ceramic hob

Deutsch	2
English	35
Česky	www.welcome.bega-gruppe.de
Slovensky	www.welcome.bega-gruppe.de
Hrvatski	www.welcome.bega-gruppe.de
Română	www.welcome.bega-gruppe.de
Magyarul	www.welcome.bega-gruppe.de

Inhalt

Inhalt 2
1. Sicherheitshinweise 4
2. Installation 9
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 11
2.2 Anforderungen vor der Installation 11
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben 12
2.4 Einbau des Kochfelds 14
2.5 Elektrischer Anschluss 16
3. Gerätebeschreibung 18
3.1 Kochfeld 18
3.2 Bedienfeld 18
4. Bedienung 19
4.1 Sensortasten 19
4.2 Vor der ersten Benutzung 19
4.3 Geeignetes Kochgeschirr 19
4.4 Benutzung des Kochfelds 20
4.5 Tastensperre 23

welcome

4.6 Timer 24
4.7 Leistungsstärken 25
4.8 Warnung vor Restwärme 26
4.9 Automatische Abschaltung 26
5. Hinweise für das Kochen 26
5.1 Kochtipps 27
5.2 Kochtipps 28
6. Reinigung und Pflege 29
6.1 Reinigung des Kochfelds 30
6.2 Reinigung der Sensortasten 30
7. Problembehandlung 31
7.1 Fehler Codes 32
8. Technische Daten 33
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.

welcome

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.

Melbone

Signalwörter

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

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.

Orientierung

(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.[1] 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 Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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).

(7) Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!

(8) Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!

(9) Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.

[1] Abhängig vom Modell.

(10) Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
(11) Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
(12) Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
(13) Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 ^{0}C widersteht.
(14) Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
(15) Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
(16) Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
(17) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
(18) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.
(19) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
(20) 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.
(21) Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
(22) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
(23) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
(24) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!

© welcome

(25) Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

(26) Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

(27) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

(28) Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

(29) 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.

(30) Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!

(31) 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) 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.

(2) Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.

(3) Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.

(4) Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.

(5) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.

(6) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.

(7) Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.

(8) Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

(9) Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.

Orlando

(10) Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
(11) 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) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
(3) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
(4) Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
(5) Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
(6) Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
(7) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
(8) Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!

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.

welcome

GEFAHR!

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

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 650 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.

Welcome

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) Schließen Sie da Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
⇒ Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
⇒ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
⇒ Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
⇒ Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
⇒ Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
⇒ Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
⇒ Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

welcome

2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

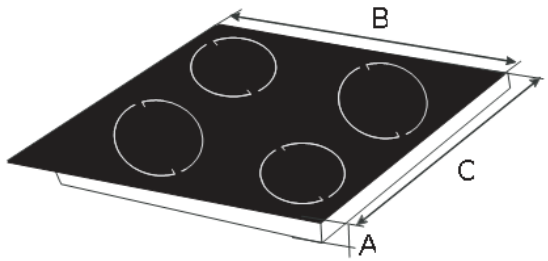
GEFAHR!

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 mindestens 28 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

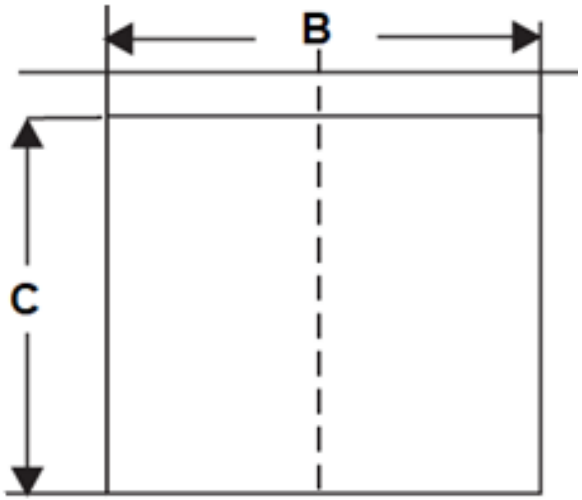
Maße des Kochfelds



A Höhe = 50 mm
B Breite = 590 mm
C Tiefe = 520 mm

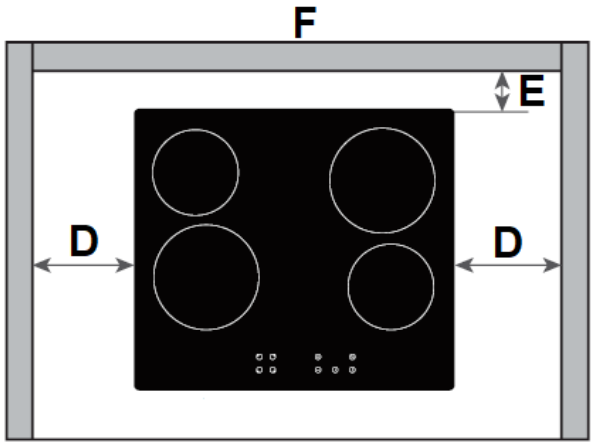
welcome

Maße der Einbauöffnung



B Breite = 560 mm
C Tiefe = 490 mm

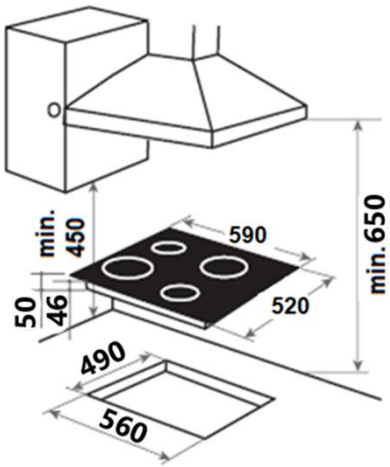
Erforderlicher Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum



D mind. 50 mm
E mind. 50 mm
F Wand

welco

Einbauzeichnung



Abmessungen sind in Millimetern angegeben.

2.4 Einbau des Kochfelds

GEFAHR!

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

Wichtige Hinweise!

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

⇒ Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

⇒ Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

⇒ 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.

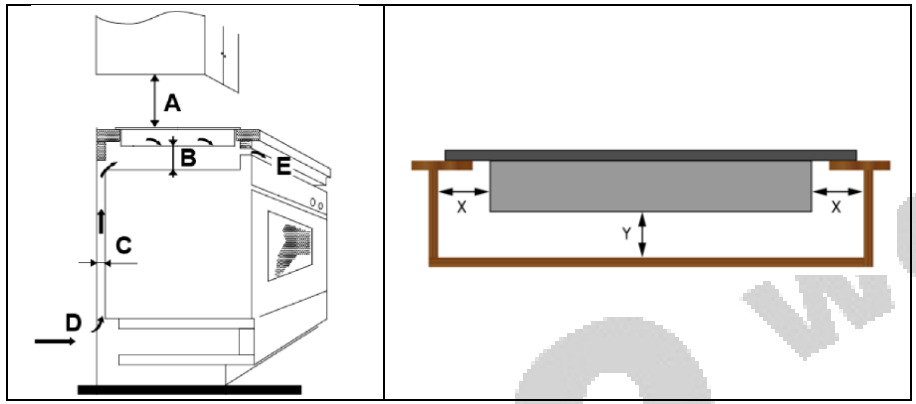
⇒ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

⇒ Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.

⇒ Wenn Sie das Gerät über einem Einbaubackofen installieren, müssen beide Geräte, das Kochfeld und der Einbaubackofen, separat an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Ordnungsgemäße Belüftung

♦ Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (D) und Luftauslass (E) dürfen in keiner Weise blockiert sein (s. Abb. unten). Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

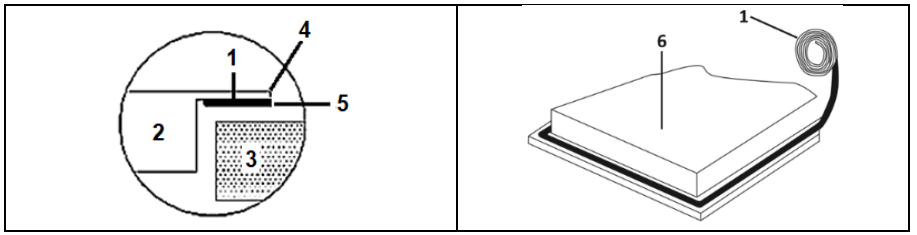


A Schrank = mind. 450 mm
Dunstabzugshaube = mind. 650 mm
B mind. 50 mm
C Belüftungsschlitz = mind. 20 mm
D Lufteinlass
E Luftauslass = mind. 5 mm
X Abstand Vorne/Hinten = mind. 150 mm
Y Abstand nach unten = mind. 20 mm

Einbau

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

⇒ Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die äußere Seite der Dichtung muss mit der äußeren unteren Kante des Kochfelds übereinstimmen (s. Abb. unten). 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.



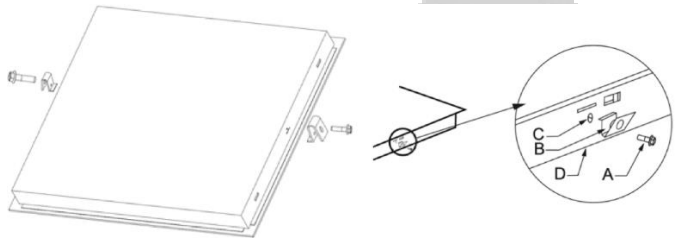
1 Dichtung
2 Kochfeld
3 Arbeitsplatte
4 Äußere Kante des Kochfelds
5 Äußere Seite der Dichtung
6 Unterseite des Kochfelds

welcome

(2) Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.
(3) Befestigen Sie das Kochfeld mit den Halteklammern auf der Unterseite der Arbeitsplatte (s. unten / -Befestigung der Halteklammern-).

Befestigung der Halteklammern

(4) Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der Unterseite des Kochfelds, indem Sie das eine Ende der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben: Richten Sie die Klammerpositionierung entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte aus, wie unten in Abbildung A oder B gezeigt.



A Schraube
B Halteklammer
C Schraubloch
D Unterseite des Kochfelds

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

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

2.5 Elektrischer Anschluss

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

welcome

GEFAHR!

Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.
STROMSCHLAGGEFAHR!

Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

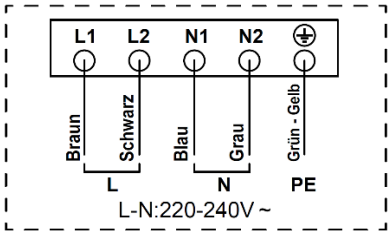
Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 220 - 240 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart 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).

⇒ 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.
⇒ Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 ^{0}C nicht übersteigt.
⇒ Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
⇒ Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

Orientierung

Anschlussdiagramm



3. Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld

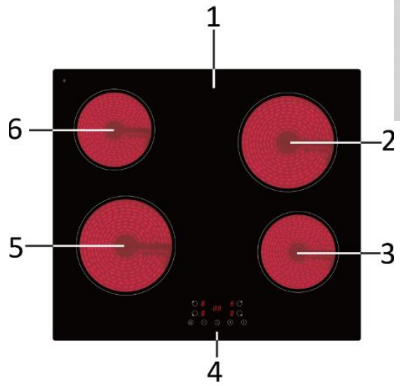


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1 Glaskeramikplatte
2 Kochzone = Ø 190 mm / max. 1800 W
3 Kochzone = Ø 155 mm / max. 1200 W
4 Bedienfeld
5 Kochzone = Ø 190 mm / max. 1800 W
6 Kochzone = Ø 155 mm / max. 1200 W

3.2 Bedienfeld

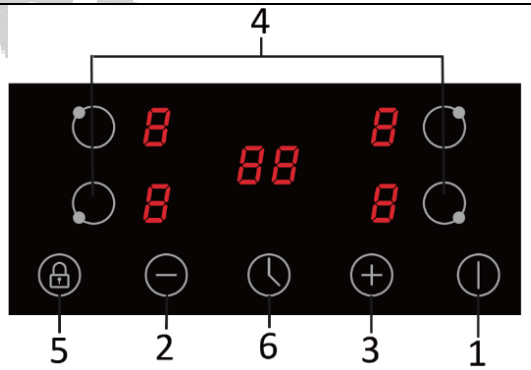


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1 An / Aus
2 Sensortaste -
3 Sensortaste +
4 Auswahl der Kochzonen
5 Tastensperre / Kindersicherung
6 Timer

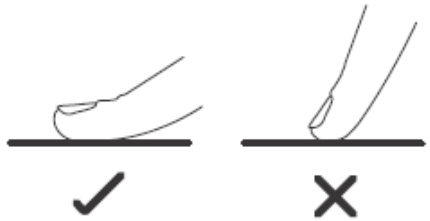
welcome

4. Bedienung

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

4.1 Sensortasten

⇒ Die Sensortasten reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben brauchen.
⇒ Berühren Sie die Sensoren mit der Unterseite des oberen Fingerglieds, nicht aber mit der Fingerspitze (siehe Abbildung unten).
⇒ Sie hören nach jeder erfolgreichen Eingabe ein akustisches Signal[2] (Piepen).
⇒ Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken.
⇒ Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



4.2 Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes (siehe Kapitel -Reinigung und Pflege-).

4.3 Geeignetes Kochgeschirr

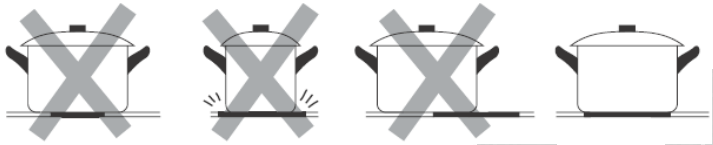
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.

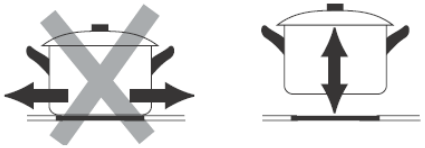
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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.



4.4 Benutzung des Kochfelds

WARNUNG!

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

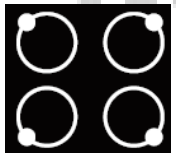
HINWEIS!

Die Restwärmeanzeigen leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

Einen Kochvorgang beginnen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.

Welcome

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
(2) Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im Stand-by Modus.	
(3) Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begännen nun wieder mit Schritt 1.	
(4) Das Display zeigt:	
(5) Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
(6) Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die Auswahl der Kochzone.	
(7) Stellen Sie die Leistungsstärke mit den + / - Sensoren ein. → Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstärken ausgestattet (1 - 9). → Berühren Sie + oder - einmal, wird die Leistungsstärke um 1 erhöht / vermindert.	
→ Berühren und halten Sie + oder -, wird die Leistungsstärke im Schnelllauf um 1 erhöht / vermindert.	
(8) Die Kochzonenanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstärke.	
(9) Sie können die Einstellung der Leistungsstärke während des Kochens jederzeit ändern.	

⇒ Wenn die Leistungsstärke - 0 - auf der Kochzonenanzeige angezeigt wird, können Sie den « - » Sensor einmal berühren, um direkt zu der Leistungsstärkeneinstellung - 9- zu gelangen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs

WARNUNG!

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

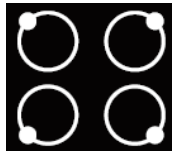
HINWEIS!

Die Restwärmeanzeigen leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

Abschalten einer Kochzone (nur eine Kochzone ist in Betrieb)

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor. Damit schalten Sie die Kochzone und das gesamte Gerät gleichzeitig aus.	
(2) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein -H- zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	
(3) Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

Abschalten einer Kochzone (mehrere Kochzonen sind in Betrieb)

(1) Berühren Sie in der Auswahl der Kochzonen den Sensor der Kochzone, die Sie abschalten wollen.	
(2) Schalten Sie nun die ausgewählte Kochzone aus, indem Sie die Leistungsstärke mit dem « - » Sensor auf -0- stellen.	
(3) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein -H- zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	
(4) Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

Gleichzeitiges Abschalten aller Kochzonen (mehrere Kochzonen sind in Betrieb)

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor. Damit schalten Sie die Kochzonen und das gesamte Gerät gleichzeitig aus.	

(2) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein -H- zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	
(3) Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

4.5 Tastensperre

- Das Kochfeld ist mit einer Tastensperre ausgestattet. Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.

Sperren der Sensortasten

(1) Berühren Sie den Sensor der Tastensperre.	
(2) Im Display leuchtet LO auf.	
(3) Alle Tasten außer der -An / Aus- Taste sind gesperrt.	

Entsperren der Sensortasten

(1) Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
(2) Berühren Sie wieder die Sensortaste der Tastensperre.	
(3) Das LO im Display erlischt	
(4) Alle Tasten sind freigegeben. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.	

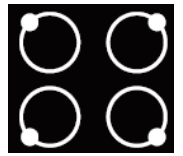
HINWEIS!

Wenn die Sensortasten gesperrt sind, sind alle Sensortasten außer der An / Aus-Taste außer Funktion gesetzt. Sie können das Gerät mit der An / Aus-Taste jederzeit in einem Notfall abschalten, sollten aber die Sensortasten danach zuerst entsperren.

4.6 Timer

- Ihr Kochfeld ist mit einem Timer ausgestattet.
- Der Timer schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden.
- Die maximal wählbare Zeitspanne beträgt 99 Minuten (1 – 99 Minuten).

Einstellen des Timers

(1) Das Gerät muss eingeschaltet sein. Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
(2) Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im Stand-by Modus.	
(3) Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begännen nun wieder mit Schritt 1.	
(4) Wählen Sie eine Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, mit der entsprechenden Sensortaste für die Auswahl der Kochzone.	
(5) Stellen Sie die Leistungsstärke der Kochzone mit den + / - Tasten ein.	
(6) Berühren Sie die Sensortaste des Timers.	
(7) Die Anzeige des Timers zeigt 10 an und die einzelne 0 fängt zu blinken an.	
(8) Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den + / - Tasten ein. → Berühren Sie + oder - einmal, wird der Wert wird um 1 Minute erhöht / vermindert. → Berühren und halten Sie + oder -, wird der Wert im Schnelllauf[3] um 1 Minute erhöht / vermindert.	

[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

welcome

(9) Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleine Zeit an.	
(10) Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.	
(11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 7, um den TIMER für die andere Kochzone einzustellen.	

WARNUNG!

Falls der Timer **nur für <u>eine</u> Kochzone** eingestellt wird, bleiben die anderen aktivierten Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit in Betrieb.

Deaktivieren des Timers

(1) Berühren Sie den – Sensor, um die noch verbleibende Zeit auf 0 zurückstellen.	
(2) Wenn das Display -00- anzeigt, ist die Timer-Funktion deaktiviert	00

4.7 Leistungsstärken

Leistungsstärken	Eignung (Beispiele)
Stufe 1 - 2	→ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln. → Schmelzen von Schokolade, Butter etc. → Lebensmittel, die schnell anbrennen. → Schonendes Köcheln. → Langsames Aufwärmen.
Stufe 3 - 4	→ Nachwärmen. → Schnelles Köcheln. → Reis kochen.
Stufe 5 - 6	→ Pfannkuchen.
Stufe 7 - 8	→ Sautieren. → Nudeln kochen.
Stufe 9	→ Anschwenken. → Anbraten. → Suppe zum Kochen bringen. → Wasser kochen.

4.8 Warnung vor Restwärme

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

WARNUNG!

Falls das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchten die Restwärmeanzeigen nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig!

4.9 Automatische Abschaltung

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

Automatische Abschaltzeiten:

Leistungsstärke	Automatische Abschaltung (Stunden)
1 – 3	8
4 – 6	4
7 – 9	2

5. Hinweise für das Kochen

WARNUNG!

Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerte Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen, besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

welcome

WARNUNG!

Versuchen Sie NIEMALS ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

5.1 Kochtipps

- Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreich hat.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.

Auf einer Flamme kochen / Reis kochen

⇒ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 ^{0}C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehl angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.

⇒ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

Steaks anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren.

welcome

Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen – je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.

5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

Anschwenken

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

5.2 Energie sparen

- Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf.
- 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.

welcome

- 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.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten. 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. STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS!

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

Reinigungsmittel

Benutzen Sie keine Scheuermittel, keine organischen Reinigungsmittel[4], keine ätherischen Öle und benutzen Sie niemals Lösungsmittel!

[4] 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 Spezialschwamm 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 der Sensortasten

Verunreinigungen auf den Sensortasten: Das Gerät kann piepen und sich abschalten. Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet.

(1) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).
(2) Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
(3) Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier sorgfältig trocken.
(4) Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.

HINWEIS!
Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Welcome

7. Problembehandlung

Fehler	
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?
Die Sensortasten reagieren nicht.	
→ Die Sensortasten sind gesperrt.	→ Entsperren Sie die Sensortasten.

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Die Sensortasten lassen sich nur schwer bedienen.	
→ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten.	→ Trocknen Sie die Sensortasten.
→ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	→ Benutzen Sie die Fingerkuppe.
Die Glaskeramik ist verkratzt.	
→ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	→ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.
→ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	→ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Ventilationsgeräusche dringen aus dem Gerät.	
→ Der eingebaute Ventilator[5] schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	→ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.

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.

7.1 Fehler Codes

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

[5] Ausstattung abhängig vom Modell.

8. Technische Daten

Geräteart	Glaskeramikkochfeld (Einbau / autark)
Bedienfeld	Touch Control
Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl der Kochfelder	4
Kochfelder: Durchmesser / Leistungsstärke	2*155 mm (1200 W) 2*190 mm (1800 W)
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Heizstufen	9 pro Kochzone
Timer	✓ /1 - 99 Minuten
Tastensperre	✓
Kabellänge in cm	100
Maße Kochfeld H*B*T in mm	52*590*520
Maße Einbauöffnung B*T in mm	560*490
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	7,80 / ca. 8,60

Technische Änderungen vorbehalten.

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

9. Entsorgung

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, 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.

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.

© welcome

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 36
2. Installation 41
   2.1 Unpacking and positioning 42
   2.2 Pre-installation requirements 42
   2.3 Selection of the installation environment / Dimensions 43
   2.4 Installation of the hob 45
   2.5 Electrical connection 47
3. Description of the appliance 49
   3.1 Hob 49
   3.2 Control panel 49
4. Operation 50
   4.1 Sensor buttons 50
   4.2 Before the first use 50
   4.3 Suitable cookware 50
   4.4 How to use the hob 51
   4.5 Key lock 54

4.6 Timer 54
4.7 Power levels 56
4.8 Residual heat warning 56
4.9 Automatic switch-off 57
5. Cooking Guidelines 57
5.1 Cooking tips 57
5.2 Cooking tips 58
6. Cleaning and maintenance 59
6.1 Cleaning of the hob 60
6.2 Cleaning of the sensors 60
7. Trouble shooting 61
7.1 Error Codes 62
8. Technical data 62
9. Waste management 63
10. Guarantee conditions 63

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.

Welcome

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 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

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.

Orelcomf

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) The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
(3) All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
(4) Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
(5) Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by 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.[6] Original spare parts should be used only.
(6) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
(7) 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.

[6] Depending on model.

welcome

(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 (fuse box of your household power supply)!

(7) Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.

(8) If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

(9) Do not carry out any modifications to your appliance.

(10) The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.

(11) After use, always switch off the appliance as described in this manual.

(12) 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.

(13) The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 ^{0}C.

(14) Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

(15) Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.

(16) Extractor hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.

(17) The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450 mm.

(18) The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.

(19) Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!

(20) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.

(21) 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.

(22) Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!

(23) Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

Owelette

(24) 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!
(25) Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
(26) The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
(27) Children must not play with the appliance.
(28) Always supervise children when they are near the appliance.
(29) 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.
(30) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
(31) Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

(1) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the ceramic glass.
(2) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
(3) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
(4) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
(5) Protect the hob against soiling.
(6) Switch off soiled cooking zones.
(7) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
(8) 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.
(9) The blades of scrapers for cleaning a glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
(10) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.

Welcome

(11) 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) Do not put any heavy items on the hob.
(3) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
(4) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
(5) 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.
(6) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
(7) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
(8) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

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 650 mm.

Welcome

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) Connect the appliance to the mains properly.

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 min. 30 mm.
⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

⇒ The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

2.3 Selection of the installation environment / Dimensions

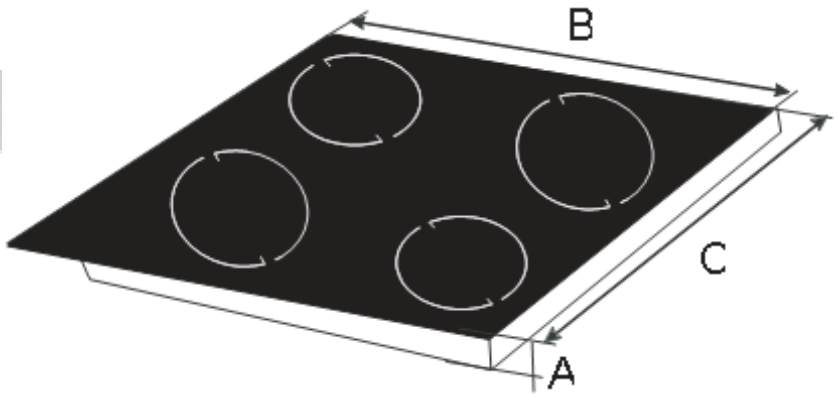
DANGER!

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

Important safety instructions!

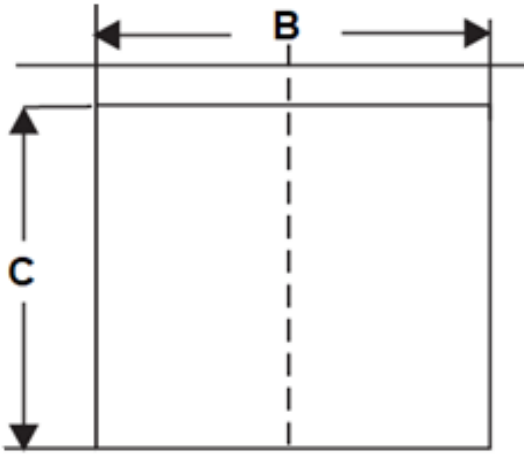
- When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the installation opening. (s. fig. below, -Dimensions of the hob-).
- The thickness of the worktop must min. 28 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

Dimensions of the hob



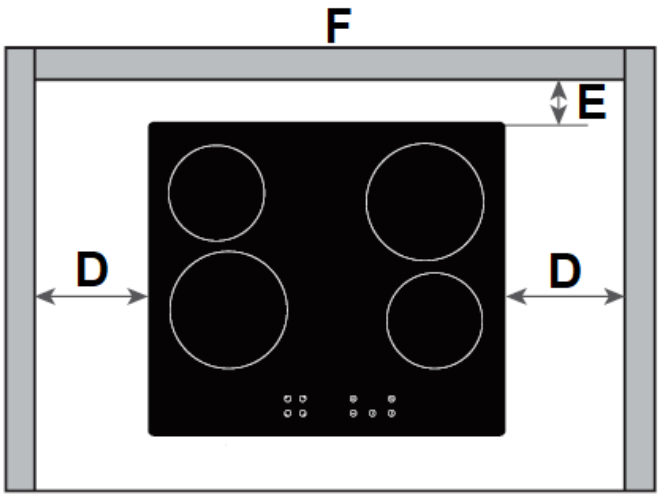
A Height = 50 mm
B Width = 590 mm
C Depth = 520 mm

Dimensions of the installation opening



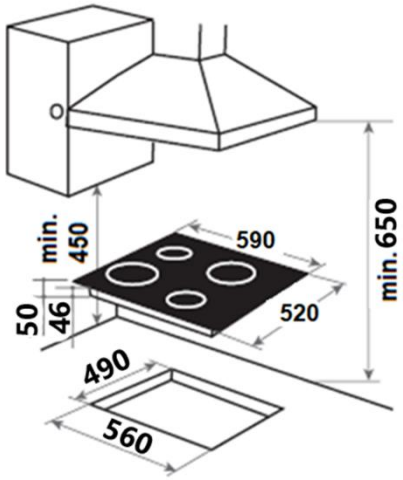
B Width = 560 mm
C Depth = 490 mm

Minimum clear space required around the installation opening



D min. 50 mm
E min. 50 mm
F Wall

Installation drawing



Dimensions are given in millimetres.

2.4 Installation of the hob

DANGER!

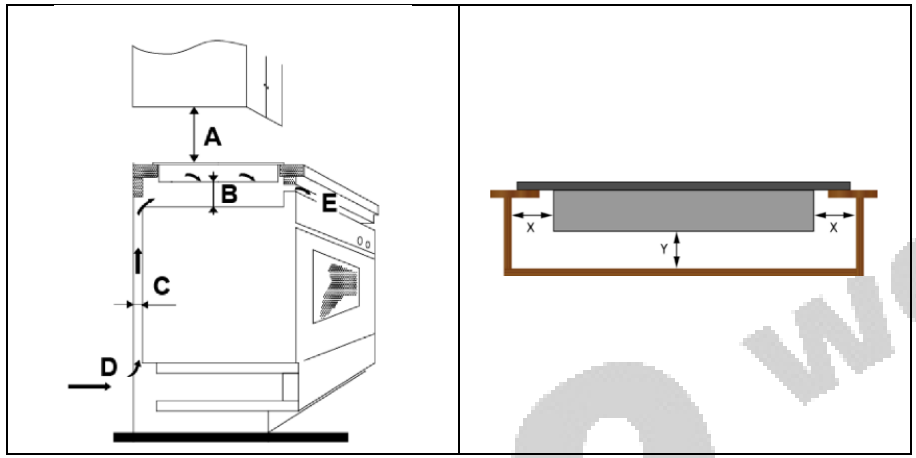
The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Important instructions!

⇒ The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450 mm.
⇒ The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650 mm.
⇒ Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
⇒ 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.
⇒ Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing the hob above a drawer or a cupboard.
⇒ If you install the hob above a built-in oven, both the hob and the built-in oven must be connected to the mains separately.

Proper ventilation

♦ The hob must be ventilated properly. The air inlet (D) and outlet (E) must never be blocked or covered (s. fig. below). Always keep the appliance in proper condition.

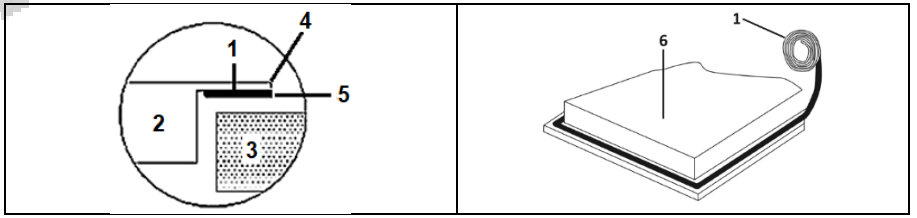


A Wall cupboard = min. 450 mm
Extractor hood = min. 760 mm
B min. 50 mm
C Ventilation slot = min. 30 mm
D Air inlet
E Air outlet = min. 5 mm
X Distance to the front/rear = 150 mm
Y Space underneath = 20mm

Installation

(1) Before installing the hob, the adhesive seal has to be fixed on the bottom edge of the hob properly.

⇒ The seal has to be fixed properly. The outer side of the seal must match the bottom outer edge of the hob (s. fig. below). The seal must be fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.



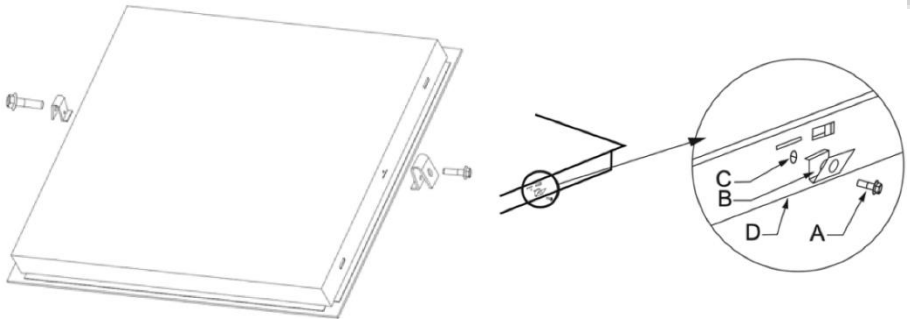
1 Seal
2 Hob
3 Worktop
4 Outer edge of the hob
5 Outer side of the seal
6 Bottom of the hob

welcome

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

Mounting of the fixing brackets

(4) Mount the fixing brackets at the bottom of the hob using the appropriate screws. Screw one end of the fixing brackets into the predrilled holes at the bottom of the hob: adjust the positioning of the brackets relevant to the thickness of the worktop; as shown below in fig A or B.



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

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

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 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)

Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 220 - 240 V.

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).

⇒ Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.

⇒ The appliance must be grounded.

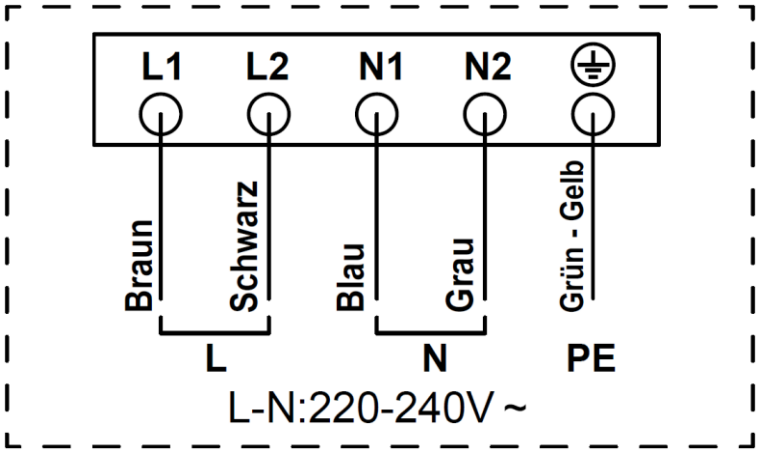
⇒ Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.

⇒ The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 ^{0}C.

⇒ Do not bend or compress the power cord.

⇒ Check the power cord regularly. The power cord must be replaced by a qualified professional only!

Connection diagram



welcome

3. Description of the appliance

3.1 Hob

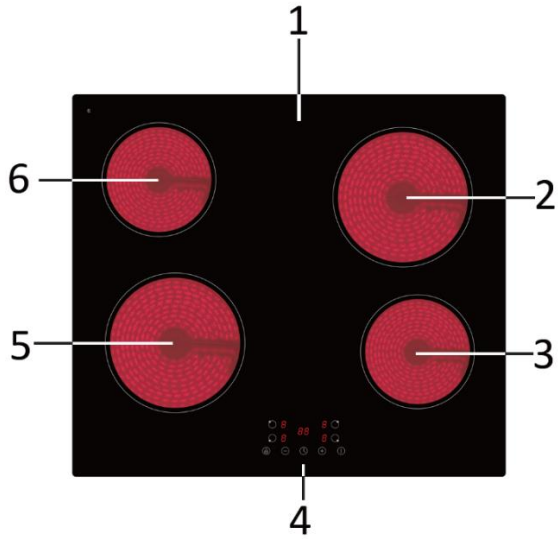


Fig. similar: modifications are possible.

1 Glass ceramic plate
2 Cooking zones = Ø 190 mm / max. 1800 W
3 Cooking zones = Ø 155 mm / max. 1200 W
4 Control panel
5 Cooking zones = Ø 190 mm / max. 1800 W
6 Cooking zones = Ø 155 mm / max. 1200 W

3.2 Control panel

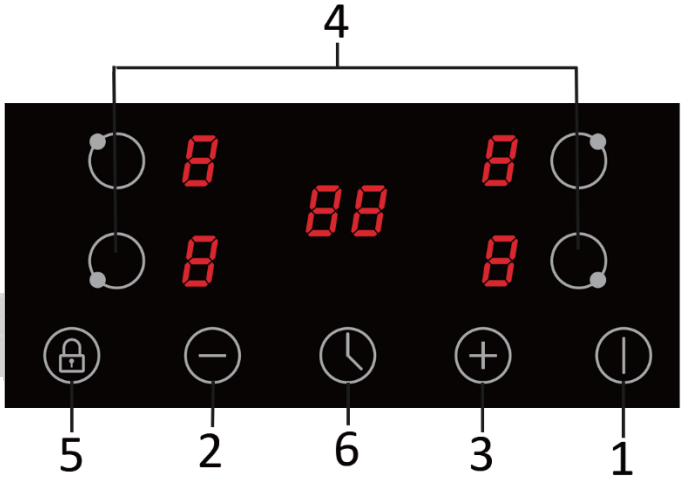


Fig. similar: modifications are possible.

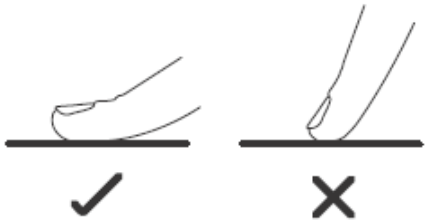
1 On / Off
2 Sensor Button –
3 Sensor Button +
4 Selection of the cooking zones
5 Key lock
6 Timer

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 Sensor buttons

⇒ The sensor buttons respond to touches so you do not need to press them.
⇒ Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).
⇒ You will hear an acoustic signal (beep)[7] after each effective input.
⇒ Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



4.2 Before the first use

Clean the glass-ceramic (look at chap. -Cleaning and maintenance-).

4.3 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.

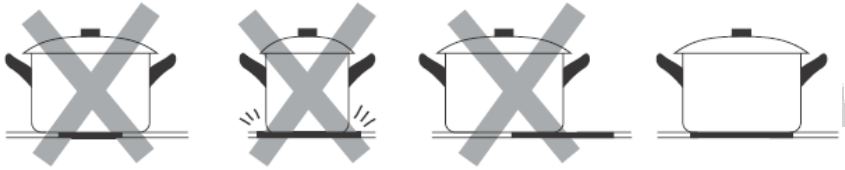
[7] Depending on model.

welcome

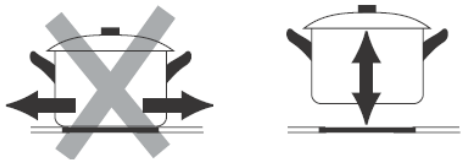
Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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.



4.4 How to use the hob

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

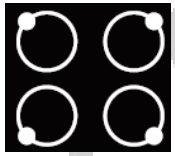
NOTICE!
The residual heat indicators indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

How to start cooking

When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators of the cooking zones light up briefly. Now the appliance has entered the stand-by mode.

(1) Touch the ON / OFF sensor.	

Welcome

(2) The Display indicates:	
(3) An acoustic signal sounds and all indicators of the cooking zones light up briefly. The appliance is in stand-by mode.	
(4) When you do not set a power level within 1 minute, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	
(5) Place a proper cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
(6) Select the desired cooking zone by touching the selection of cooking zone sensor.	
(7) Set the power level using the + / - sensors. → Each cooking zone is equipped with 9 power levels (1 - 9). → Touch + or - once to increase / decrease the power level by 1. → Touch and hold + or - to increase / decrease the power level by 1 in fast mode.	

(8) The indicator of the relevant cooking zones indicates the set power level.
(9) While cooking, the power level can be changed at any time.

⇒ When the power level -0- is indicated you can touch the « - » sensor once to set the power level setting -9- directly.

How to stop cooking

WARNUNG!

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

NOTICE!

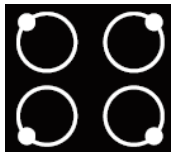
The residual heat indicators indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

Welcome

How to switch off one cooking zone (only one cooking zone is in operation)

(1) Touch the -On / Off- sensor to switch off the cooking zone and the entire appliance at the same time.	
(2) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	
(3) You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

How to switch off one cooking zone (several cooking zones are in operation)

(1) Select the desired cooking zone you want to switch off using the relevant selection of cooking zone sensor.	
(2) Switch off the selected cooking zone by setting the power level to -0- using the « - » sensor.	
(3) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	
(4) You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

How to switch off all cooking zones at the same time (several cooking zones are in operation)

(1) Touch the -On / Off- sensor to switch off all cooking zones and the entire appliance at the same time.	
(2) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	
(3) You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

Welcome

4.5 Key lock

- Your hob is equipped with a key lock. You can lock the sensors to protect the hob from unintentional operation or operation by children.

How to lock the sensors

(1) Check that the appliance is switched on.	
(2) Touch the sensor of the key lock.	
(3) The Display will show LO	
(4) All sensors except -On / Off- are deactivated.	

How to unlock the sensors

(1) Check that the appliance is switched on.	
(2) Touch and hold the sensor of the key lock for 3 seconds.	
(3) The LO in the display goes off	
(4) All sensors are released again. Now you can proceed operation as normal.	

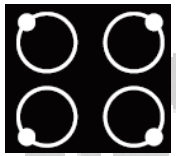
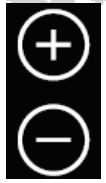
NOTICE!

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

4.6 Timer

- Your hob is equipped with a timer.
- The timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- The timer can be set for each cooking zone separately.
- The max. selectable period of time is 99 minutes.

How to set the timer

(1) The appliance must be switched on. Touch the ON / OFF sensor.	
(2) An acoustic signal sounds and all indicators of the cooking zones light up briefly. The appliance is in stand-by mode.	
(3) When you do not set a power level within 1 minute, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	
(4) Select the cooking zone you want to control via the timer using the relevant -selection of cooking zone- sensor.	
(5) Set the power level of the cooking zone using the + / - sensors.	
(6) Touch the sensor of the timer.	
(7) The Indicator of the Timer will show in the timer display 10 and single digit 0 flashes	
(8) Set the desired cooking time using the + / - sensors. → Touch + or - once to increase / decrease the value by 1 minute. → Touch and hold + or - to increase / decrease the value by 1 minutes in fast mode[8].	
(9) When you have finished the setting, the countdown of the set time starts.	
(10) When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.	
(11) Repeat steps 4 - 7 to set the TIMER for the other cooking zone.	

WARNING!

If the timer is set for one cooking zone only, the other activated cooking zones remain in operation after the set time has elapsed.

[8] Depending on model.

How to deactivate the timer

(1) The appliance must be switched on. Touch the – Sensor to set the remaining time back to 0.	
(2) The Timer Function is deactivated when the display indicates -00-	00

4.7 Power levels

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

4.8 Residual heat warning

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

WARNING!

While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful!

4.9 Automatic switch-off

The automatic switch-off represents a safety component of your appliance. The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation.

Automatic switch-off times:

Power level	Auto switch-off (hours)
1 – 3	8
4 – 6	4
7 – 9	2

5. Cooking Guidelines

WARNING!

Be very careful when frying, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

WARNING!

NEVER tro to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

5.1 Cooking tips

- Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- Minimize the amount of cooking liquids or fat / oil to shorten cooking times.
- Select a high power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.

Simmering / Cooking of Rice

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 ^{0}C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated.

You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

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

Steaks

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

Asian-Style Cooking

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

5.2 Cooking tips

- 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!

Silvelcome

- 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.
- 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 install the appliance 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!

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.

Welcome

Detergents

Do not use any abrasive detergents, do not use any organic detergents[9], 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.
- 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 sensors

Contamination/Soiling of the sensor buttons: the appliance may beep and switch off automatically. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.

(1) Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).
(2) Wipe the sensors with a damp sponge or cloth.
(3) Dry the sensors with kitchen paper.
(4) Connect the appliance to the mains again.

NOTICE!
Dry the control panel carefully and thoroughly before you put it into operation again.

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

[9] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

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 sensors do not respond.	
→ The sensors are locked.	→ Unlock the sensors.
The sensors are difficult to operate.	
→ Liquid on the sensors. → You used your fingertip.	→ Dry the sensors. → Use the bottom of your top phalanx

Malfunction	
Possible cause	Measure
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.
Noise caused by the fan inside the appliance.	
→ The cooling-fan[10] the appliance is equipped with protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	→ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

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.

[10] Depending on model.

7.1 Error Codes

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

8. Technical data

Model	Glass-ceramic hob (built-in / self-sufficient)
Control panel	Touch control
Hob	Glass ceramic
Cooking zones	4
Cooking zones: diameters / power	2*155 mm (1200 W) 2*190 mm (1800 W)
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	✓
Power levels	9 per cooking zone
Timer	✓ /1 - 99 minutes
Key lock	✓
Cable length in cm	100
Dimensions: hob H*W*D in mm	50*590*520
Dimensions: installation opening W*D in mm	560*490
Weight hob net / gross in kg	7.80 / approx. 8.60

Technical modifications reserved.

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.

<u>The guarantee claim does not cover:</u>

(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.

September 2019

welcome

welcome

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	Updated
10.01.2022	01/10/2022
Änderungen vorbehalten	Subject to alterations

welcome

BEGA BBK SP. Z o.o. sp. K
ul. Poznanska 113a
PL-62-052 Komorniki

welcome

welcome

BEDIENUNGSANLEITUNG **GESCHIRRSPÜLER**

GSP16



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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 5
   1.1 Signalwörter 6
   1.2 Sicherheitsanweisungen 6
2. Installation 11
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 12
   2.2 Zusammenfassung der Installationsschritte 12
   2.3 Kondenswasser-Schutzstreifen 13
   2.4 Raumbedarf 14
   2.5 Installation des Wasserzufuhrschlauchs (Kaltwasser) 15
   2.6 Installation des Abwasserschlauchs 17
   2.7 Hocheinbau 19
   2.8 Elektrischer Anschluss 20
   2.9 Installation des Gerätes in der Einbauöffnung 21
   2.10 Gerät ordnungsgemäß ausrichten 22
   2.11 Installation der Zierverkleidung 24
   2.12 Einstellen der Türfederspannung 26
   2.13 Anbringen der oberen Distanzleiste 27
   2.14 Fixierung des Gerätes 28
3. Ansicht des Gerätes und des Bedienfeldes 28
   3.1 Ansicht des Gerätes 28
   3.2 Ansicht des Bedienfeldes: Bedientasten und Anzeigen 30
4. Vor der ersten Benutzung 34
   4.1 Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) 35
      4.1.1 Füllen des Wasserenthärter - Behälters 35
      4.1.2 Wasserhärtegrade / Wasserenthärterverbrauch 37

welcome

4.1.3 Einstellen des Wasserenthärterverbrauchs 38
4.2 Klarspüler 40
4.2.1 Füllen des Klarspüler - Behälters 41
4.2.2 Einstellen des Klarspülerverbrauchs 42
4.3 Spülmaschinen-Spülmittel 44
4.3.1 Der Spülmittelbehälter 45
4.4 Zusammenfassung der Grundfunktionen 48
5. Geschirrkörbe 50
5.1 Allgemeine Hinweise für das Beladen der Geschirrkörbe 50
5.2 Oberer Geschirrkorb 51
5.2.1 Verstellen des oberen Geschirrkorbs 52
5.2.2 Einklappen der Tassenablagen 55
5.3 Unterer Geschirrkorb 55
5.4 Besteckschublade 57
5.4.1 Beladen der Besteckschublade 57
5.5 Ungeeignetes Geschirr / Besteck 58
5.6 Schäden an Glaswaren / Geschirr 58
6. Die Spülprogramme 59
6.1 Die zusätzlichen Programmfunktionen 61
6.2 Starten eines Spülprogramms 62
6.3 Zusätzliche Programmfunktionen wählen 62
6.3.1 Startzeitvorwahl 63
6.3.2 Trocknen + ... 64
6.4 Wechsel eines laufenden Spülprogramms 65
6.5 Nachträgliches Eingeben von Geschirr 65
6.6 Ende eines Spülprogramms 66
7. Umweltschutz 66
7.1 Umweltschutz: Entsorgung 66
7.2 Umweltschutz: Energie sparen 67
8. Reinigung und Pflege 67
8.1 Das Filtersystem 68
8.1.1 Reinigung des Filtersystems 68
8.2 Reinigung der Sprüharme 72
8.3 Reinigung des Gerätes und des Bedienfeldes 74

welcome

8.4 Reinigung der Tür und der Türdichtungen 74
8.5 Frostschutz 75
8.6 Außerbetriebnahme 75
9. Problembehandlung 75
9.1 Fehlermeldungen 80
10. Technische Daten 81
11. Entsorgung 82
12. Garantiebedingungen 83



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.

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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.

welcome

1. Sicherheitshinweise

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

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

- 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.
- 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 sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wir Hotels, Motels, B&B; (3) beim Catering oder ähnlichen nicht-wiederverkaufenden Anwendern.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Reinigen von Geschirr 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.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Alle zum Anschluss an die Stromversorgung notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen. STROMSCHLAGGEFAHR!
4. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).

6. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[1] Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
9. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROM-SCHLAGGEFAHR!
10. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

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

1. In einem Warmwassersystem, das über einen Zeitraum von 2 Wochen oder länger nicht benutzt wurde, kann es unter bestimmten Bedingungen zur Bildung von Wasserstoff kommen. **Wasserstoff ist ein explosives Gas.** Falls Sie das Warmwassersystem über einen solchen Zeitraum hinweg nicht benutzt haben, drehen Sie alle Warmwasserhähne auf und lassen Sie das Wasser für einige Minuten fließen. Dadurch setzen Sie den angesammelten Wasserstoff frei. Da Wasserstoff brennbar ist, rauchen Sie in diesem Zeitraum nicht und benutzen Sie keine offenen Flammen und kein offenes Licht.
2. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGS-GEFAHR.
3. Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite « SERVICE INFORMATION » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

4. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 V / 50 Hz Wechselspannung. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Lassen Sie alle Reparaturen nur von Ihrem autorisierten Kundendienst durchführen.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
6. Entfernen oder durchtrennen Sie auf keinen Fall die Erdungs-Verbindung des Netzanschlusskabels.
7. 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.
8. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
9. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGS!
12. Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-GEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!
13. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf aus dem Gerät entweichen kann. VERBRÜHUNGSGEFAHR!
14. Berühren Sie die Heizelemente nicht während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Betrieb des Gerätes. VERBRENNUNGS-GEFAHR!
15. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!
16. Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!
17. Tauchen Sie das Gerät, das Netzanschlusskabel oder den Netzanschlussstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! STROMSCHLAGGEFAHR!
18. Spülmaschinen-Spülmittel sind extrem alkalisch und daher sehr gefährlich, wenn Sie verschluckt werden. Lassen Sie Haut und Augen nicht in Berührung mit dem Spülmaschinen-Spülmittel kommen. **Halten Sie solche Spülmittel immer außerhalb der Reichweite von Kindern.** VERÄTZUNGSGEFAHR!

19. Halten Sie Kinder fern von Spülmaschinen-Spülmitteln und Spülzusätzen. Lassen Sie Kinder nicht ans Gerät, wenn die Türe geöffnet ist, da sich noch Spülmaschinen-Spülmittel im Inneren des Gerätes befinden könnte.
20. Wenn alle Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld flimmern, liegt eine Fehlfunktion des Gerätes vor. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät umgehend von der Strom- und Wasserversorgung.
21. Benutzen Sie das Gerät **niemals** ohne eingesetzte Filter.
22. Kinder dürfen **niemals** mit dem Gerät spielen.
23. Betreiben Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt**.**
24. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

⚠ VORSICHT!

1. Setzen oder stellen Sie sich niemals auf den Geschirrkorb oder die Tür des Geschirrspülers. BRUCHGEFAHR! VERLETZUNGS-GEFAHR!
2. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür, da das Gerät ansonsten nach vorne kippen kann.
3. Wenn Sie das Gerät befüllen:
   a. Platzieren Sie scharfkantige Gegenstände dergestalt, dass sie nicht die Türdichtungen beschädigen.
   b. Es dürfen niemals Gegenstände durch die Böden beider Geschirrkörbe sowie des Besteckkorbs nach unten ragen.
   c. Platzieren Sie scharfe Messer mit dem Griff nach oben oder waagerecht, sodass Sie sich keine Schnittverletzungen zuziehen.
4. Lassen Sie die Tür nicht offenstehen, da Sie ansonsten über diese stolpern können.

HINWEIS!

1. **Die Sprüharme können mit einer Transportsicherung versehen sein. Entfernen Sie unbedingt alle Transportsicherungen vor dem Aufbau des Gerätes.**
2. Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsach-gemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**
3. Achten Sie beim Anschluss an eine Trinkwasserversorgung darauf, dass Sie das Gerät mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfluss anschließen (nach DIN EN 1717). Die Installation, einschließlich des Wasser-, Abwasseranschlusses und des elektrischen Anschlusses, sowie

Reparaturen **müssen** von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

4. Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind.** KORROSIONSGEFAHR!
5. Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**
6. Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden.
7. Benutzen Sie immer einen **Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz**) zur speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler. Die Wasserhärte variiert abhängig von Ihrem Wohnort. Wenn in einem Geschirrspüler hartes Wasser verwendet wird, ergeben sich Ablagerungen auf dem Geschirr und im Gerät. Der Wasserenthärter entfernt Mineralien und Salze aus dem Wasser.
8. Benutzen Sie immer einen **Klarspüler** zur speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler. Verwenden Sie niemals andere Substanzen, z. B. einen Spülmaschinenreiniger oder Flüssigreiniger; ansonsten beschädigen Sie das Gerät.
9. Benutzen Sie **ausschließlich Spülmaschinen-Spülmittel** und Zusätze, die für die Verwendung in einem Geschirrspüler hergestellt wurden. Benutzen Sie keine Seifen, Waschmittel oder Handwaschmittel in Ihrem Geschirrspüler.
10. 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 (senkrecht).
11. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
12. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
13. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.

Orientme

14. Lassen Sie den Anschluss der Wasserschläuche nur durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
16. Benutzen Sie die Tür und die Geschirrkörbe des Gerätes nicht als Standfläche oder Stütze.
17. Gegenstände aus Kunststoffen dürfen nicht die Heizelemente berühren.
18. Geben Sie nur solche Gegenstände aus Kunststoffen in das Gerät, die zur Reinigung in einem Geschirrspüler geeignet sind. Geeignete Gegenstände werden durch ihren Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
19. Überprüfen Sie nach jedem Spülprogramm, ob der Aufnahmebehälter für das Spülmaschinen-Spülmittel leer ist.
20. Benutzen Sie zum Reinigen der Tür niemals Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können.
21. Das Gerät ist zum Spülen von maximal **16 Gedecken** ausgelegt.
22. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
23. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. Installation

Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden!

Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.

Wir empfehlen, die Wasserzufuhr mit einem Rückschlagventil zu sichern.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

⚠ **WARNUNG!** Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGS-GEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
2. **Die Sprüharme können mit einer Transportsicherung versehen sein. Entfernen Sie unbedingt alle Transportsicherungen vor dem Aufbau des Gerätes.**
3. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
4. Das Gerät muss in der Nähe eines bestehenden Wasserzulaufs und Wasserablaufs, sowie in der Nähe einer Sicherheitssteckdose installiert werden.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Fußboden auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
6. Die Rückseite des Gerätes muss an der hinteren Wand und die Seiten an eventuell angrenzenden Schränken bzw. Wänden ausgerichtet sein.
7. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
8. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Zusammenfassung der Installationsschritte

1. Installieren Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen (s. Kapitel 2.3 KONDENS-WASSER-SCHUTZSTREIFEN).
2. Installieren Sie den Wasserzufuhrschlauch (s. Kapitel 2.5 INSTALLATION DES WASSERZUFUHRSCHLAUCHS (KALTWASSER)).
3. Installieren Sie den Abwasserschlauch (s. Kapitel 2.6 INSTALLATION DES ABWASSERSCHLAUCHS.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (s. Kapitel 2.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
5. Installieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung (s. Kapitel 2.9 INSTALLATION DES

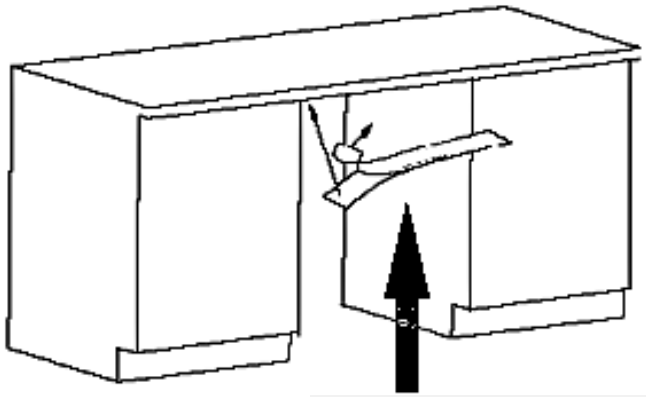
GERÄTES IN DER EINBAUÖFFNUNG).

6. Richten Sie das Gerät ordnungsgemäß aus (s. Kapitel 2.10 GERÄT ORDNUNGSGEMÄß AUSRICHTEN).
7. Installieren Sie die Zierverkleidung (s. Kapitel 2.11 INSTALLATION DER ZIERVERKLEIDUNG).
8. Stellen Sie die Türfederspannung ein (s. Kapitel 2.12 EINSTELLEN DER TÜRFEDERSPANNUNG).
9. Fixieren Sie das Gerät (s. Kapitel 2.14 FIXIERUNG DES GERÄTES).

2.3 Kondenswasser-Schutzstreifen

ANBRINGEN DES KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFENS (AUSSTATTUNG ABHÄNGIG VOM MODELL)

1. **Vor der Installation des Gerätes**: Sie müssen den Kondenswasser-Schutzstreifen [2] zum Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit an der Unterseite der Arbeitsplatte befestigen. Der Kondenswasser-Schutzstreifen leitet den vom Gerät freigesetzten Wasserdampf von der Unterseite der Arbeitsplatte ab.
2. Sie finden den Kondenswasser-Schutzstreifen in Ihrem Gerät.[3]
3. Reinigen Sie die Unterseite der Arbeitsplatte sorgfältig, bevor Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen dort befestigen.
4. Ziehen Sie das Schutzpapier der Klebefläche ab.
5. Kleben Sie den Kondenswasser-Schutzstreifen auf die Unterseite der Arbeitsplatte.
6. Der Kondenswasser-Schutzstreifen muss bündig mit der Kante der Arbeitsfläche abschließen.



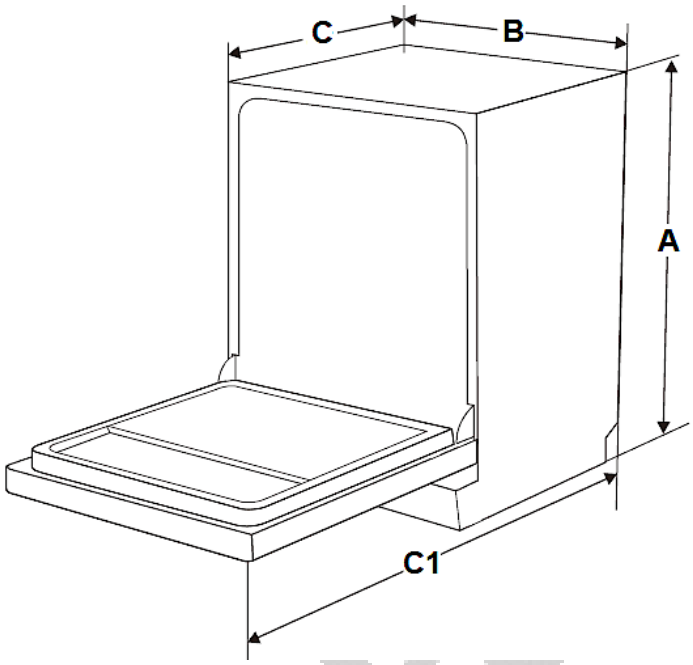
KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFEN

HINWEIS! Ein nichtordnungsgemäßes Anbringen des Kondenswasser-Schutzstreifens kann zu einer Beschädigung der Arbeitsplatte führen.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.
[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.4 Raumbedarf

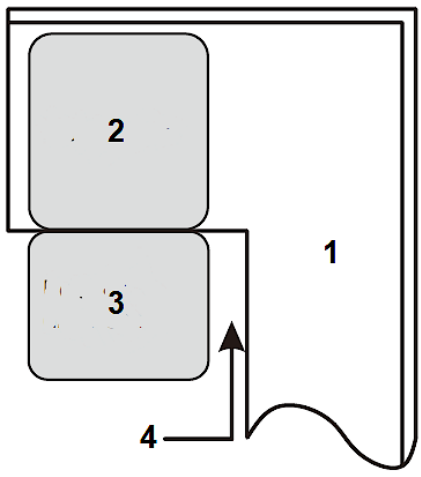
RAUMBEDARF DES GERÄTES



A	B	C (Tür geschlossen)	C 1 (Tür geöffnet / 90°)
815 mm	598 mm	556 mm	mind. 1165 mm

SEITLICHER RAUMBEDARF DER GEÖFFNETEN GERÄTETÜR

Um die Tür des Geschirrspülers ungehindert öffnen zu können, **muss** der seitliche Mindestabstand der geöffneten Tür zu einem Schrank / einer Wand etc. **mindestens 50 mm** betragen (s. Abb. unten).



1	SCHRANK / WAND ETC.
2	GESCHIRRSPÜLER
3	TÜR DES GESCHIRRSPÜLERS (geöffnet)
4	MINDESTABSTAND der geöffneten Tür zu einem Schrank / einer Wand = **50 mm.**

2.5 Installation des Wasserzufuhrschlauchs (Kaltwasser)

- ❖ Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- ❖ Der Geschirrspüler beinhaltet einen Wasserzufluss- sowie einen Wasserablaufschlauch, welche rechts oder links installiert werden können[4], um eine ordnungsgemäße Installation sicherzustellen.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.
- ❖ Wir empfehlen, die Wasserzufuhr mit einem Rückschlagventil zu sichern.[5]
- ❖ Der Wasserdruck muss zwischen 0,04 und 1 MPa liegen.

ⓘ Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Ihr Wasseranschluss abweichende Werte aufweist.

SICHERHEITSWASSERZUFUHRSCHLAUCH[6]

- ❖ Es handelt sich hierbei um einen Doppelwand-Schlauch. Das Sicherheitssystem unterbricht den Wasserfluss, wenn der Versorgungsschlauch bricht und der Bereich zwischen dem Versorgungsschlauch selbst und dem gerippten äußeren Schlauch voll Wasser ist.

WASSERZUFUHRSCHLAUCH INSTALLIEREN

- ❖ Schließen Sie den Wasserzufuhrschlauch fest und sicher an einen Anschluss mit einem ¾ Zoll Gewinde an. Wenn die Schläuche neu sind oder über einen längeren Zeitraum nicht in Benutzung waren, lassen Sie das Wasser laufen, um sicherzugehen, dass es klar und frei von Verunreinigungen ist.

[4] Ausstattung abhängig vom Modell
[5] Abhängig vom Modell.
[6] Ausstattung abhängig vom Modell.

HINWEIS! Anderenfalls kann der Wassereinlass blockiert und dadurch das Gerät beschädigt werden.



1	Ziehen Sie den Schlauch komplett aus dem Lagerungsbereich hinten am Gerät heraus.
2	Befestigen Sie den Schlauch mit dem 3/4-Zoll Gewinde am Wasserhahn.
3	Drehen Sie das Wasser voll auf, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

HINWEIS! Achten Sie beim Anschluss an eine Trinkwasserversorgung darauf, dass Sie das Gerät mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfluss anschließen (nach DIN EN 1717). Die Installation, einschließlich des Wasser-, Abwasseranschlusses und des elektrischen Anschlusses, sowie Reparaturen **müssen** von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

HINWEIS! Der Schlauch eines ausziehbaren Wasserauslasses an einem Spülbecken kann platzen, wenn er zusammen mit dem Wasserzufuhrschlauch des Gerätes an einer Wasserleitung angeschlossen ist. Falls Ihr Spülbecken über eine solche Vorrichtung verfügt, wird empfohlen, den Schlauch abzunehmen und die Anschlussöffnung zu verschließen.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

WASSERZUFUHRSCHLAUCH DEINSTALLIEREN

1. Schließen Sie die Wasserversorgung (Wasserhahn).
2. Verringern Sie den Wasserdruck, indem Sie den Druckminderungs-Knopf[7] drücken. Der verminderte Druck schützt Sie und den Raum vor spritzendem Wasser.
3. Nehmen Sie erst danach den Wasserzufuhrschlauch vom Wasserhahn ab.

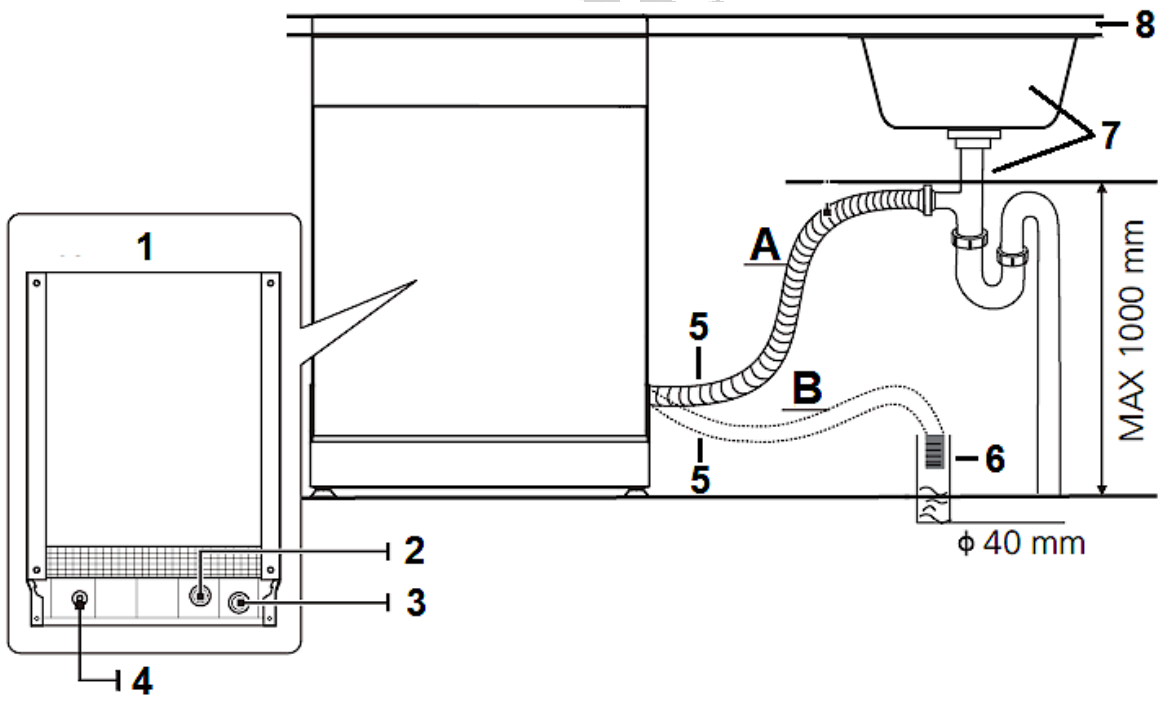
[7] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.6 Installation des Abwasserschlauchs

- ❖ Der Wasseranschluss sowie der Abwasseranschluss müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- ❖ Der Geschirrspüler beinhaltet einen Wasserzufluss- sowie einen Wasserablaufschlauch, welche rechts oder links installiert werden können[8], um eine ordnungsgemäße Installation sicherzustellen.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich fabrikneue Schläuche und fabrikneues Anschlusszubehör für den Wasser- und Abwasseranschluss.

ABWASSERSCHLAUCH INSTALLIEREN

1. Setzen Sie den Abwasserschlauch (**5**) in ein **Abwasserrohr** (**6**) mit einem Durchmesser von **mindestens 40 mm oder** in ein **Spülbecken** (**7**) ein (s. unten: Installation **A** oder Installation **B**).
2. Der Abwasserschlauch (**5**) darf dabei **nicht** geknickt oder gequetscht werden.
3. Das freie Ende des Abwasserschlauchs darf **nicht höher als 1000 mm** liegen und nicht in Wasser eingetaucht sein, um einen Rückfluss des Abwassers zu vermeiden (s. Abb. unten).

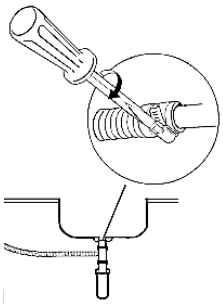


A	INSTALLATION **A**: SPÜLBECKEN
B	INSTALLATION **B**: ABWASSERROHR Ø mind. 40 mm
1	GESCHIRRSPÜLER: RÜCKSEITE

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.

2	WASSEREINLASS
3	WASSERAUSLASS
4	NETZKABEL
5	ABWASSERSCHLAUCH
6	ABWASSERROHR
7	SPÜLBECKEN
8	ARBEITSPLATTE

4. Befestigen Sie den Abwasserschlauch **ordnungsgemäß** mit einer Schelle (s. Abb. unten).

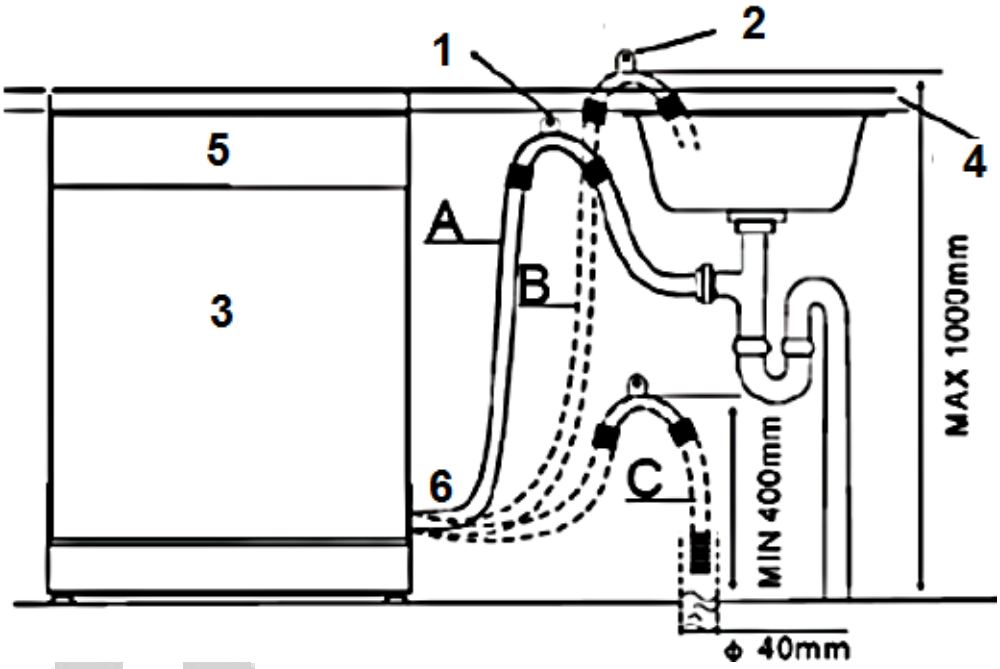


- Bei einem Anschluss an einen **festen Abfluss** muss der Abwasseranschluss fest und sicher befestigt werden, um Wasserlecks zu vermeiden.
- Falls das freie Ende des Abwasserschlauchs **höher als 1000 mm** liegt, kann überschüssiges Wasser im Schlauch nicht direkt abgeführt werden. Lassen Sie das überschüssige Wasser in einen Behälter ab, den Sie von außen in einer geeigneten Höhe anhalten.
- Falls die Länge des Abwasserschlauchs nicht ausreicht, können Sie bei Ihrem autorisierten Kundendienst eine Verlängerung aus demselben Material wie das Original erwerben. Die Länge des Ablaufschlauchs darf einschließlich einer möglichen Verlängerung **nicht mehr als 4 Meter** betragen, da ansonsten die Reinigungswirkung des Gerätes reduziert wird.
- Sollte die Länge des Ablaufschlauchs einschließlich einer möglichen Verlängerung **mehr als 4 Meter** betragen, wird das Gerät Ihr Geschirr nicht ordnungsgemäß reinigen. Prüfen Sie den Anschluss auf Dichtheit. Befestigen Sie den Ablaufschlauch mit einem Schlauchhalter.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.7 Hocheinbau

- ❖ Teil- und vollintegrierte Geräte sind bei ordnungsgemäßem Anschluss auch hocheinbaufähig.[9]
- ❖ Eine Manschette gewährleistet eine Krümmung des Schlauchs. An der Manschette befindet sich eine Haltevorrichtung zur Befestigung der Manschette. Der Abwasserschlauch muss am höchsten Punkt der Manschette eine Höhe von **mindestens 400 mm** aufweisen. Folgen Sie für die Anschlussmöglichkeiten **A**, **B** oder **C** der unteren Zeichnung.



1	Hängen Sie den ABWASSERSCHLAUCH an die Arbeitsplatte
2	BEFESTIGUNG DES ABWASSERSCHLAUCHS
3	GESCHIRRSPÜLER
4	ARBEITSPLATTE
5	VORDERSEITE des Gerätes
6	ABWASSERSCHLAUCH

HINWEIS! Der OBERSTE PUNKT DES SCHLAUCHS **muss** sich auf einer Höhe zwischen 400 und 1000 mm befinden. Das freie Ende des Schlauchs darf **nicht** in Flüssigkeiten (Wasser etc.) hineinragen.

[9] Abhängig vom Modell.

HINWEIS! Nach Beendigung der Installation des Wasseranschlusses und der Abwasserführung sowie vor der regulären Erstinbetriebnahme müssen die Anschlüsse – auch am Gerät selbst – auf ihre Dichtheit überprüft werden. **Der Hersteller ist nicht für durch unsachgemäße Installation verursachte Schäden haftbar.**

2.8 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Sicherheits-Netzsteckdose angeschlossen werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Achten Sie darauf, dass Sie das Netzanschlusskabel während der Installation weder übermäßig knicken oder quetschen noch einklemmen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Das Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet.
- Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechende, ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Sicherheitssteckdose (250V/10A).

⚠ WARNUNG! Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen.

- Im Falle einer Fehlfunktion oder eines Ausfalls reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem der elektrische Strom über den Weg des geringsten Widerstandes abfließen kann.
- Sorgen Sie vor der Erstinbetriebnahme für die ordnungsgemäße Erdung des Gerätes. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, lassen Sie es/den Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) oder einem autorisierten Kundendienst überprüfen (**Keine Garantieleistung**).

2.9 Installation des Gerätes in der Einbauöffnung

- ❖ Das Gerät muss mit seiner Rückseite zur Wand ausgerichtet sein und über einen Wasserzufuhr- und einen Abwasserschlauch verfügen, die für gewöhnlich rechts oder links angebracht werden können[10].
- ❖ Das Gerät **muss** in der Nähe eines bestehenden Wasserzulaufs und Wasserablaufs, sowie in der Nähe einer Sicherheitssteckdose installiert werden.

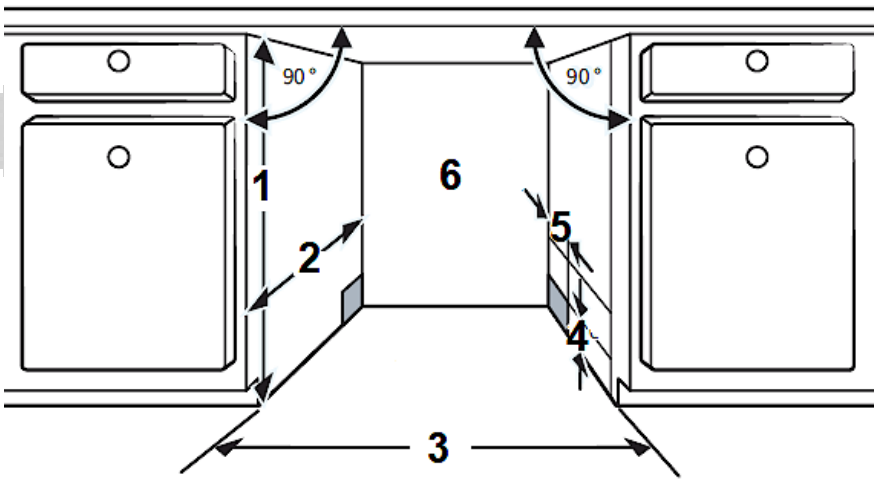
ⓘ Beachten Sie **immer** den Raumbedarf des Gerätes (s. auch Kapitel 2.4 RAUMBEDARF oder Kapitel 10. TECHNISCHE DATEN).

⚠ **WARNUNG!** Das Netzanschlusskabel sowie die Schläuche dürfen **niemals** geknickt oder gequetscht werden.

INSTALLATION DES GERÄTES

1. Bereiten Sie eine Einbauöffnung gemäß der unteren Abbildung vor.

ⓘ Je nachdem, wo sich Ihre Steckdose befindet, müssen Sie eventuell eine Öffnung in eine Schrankseite schneiden.



1	mind. **820 mm**
2	mind. **600 mm**
3	mind. **600 mm**
4	ABSTAND ZWISCHEN SCHRANKBODEN UND FUßBODEN = **100 mm**

[10] Ausstattung abhängig vom Modell.

5	FÜR DIE ANSCHLÜSSE VON NETZKABEL, WASSEREINLASS, WASSERAUSLASS: **80 mm**
6	ANSCHLÜSSE FÜR NETZKABEL, WASSEREINLASS, WASSERAUSLASS

2. Installieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung.

⚠ **WARNUNG!** Das Netzanschlusskabel sowie die Schläuche dürfen bei der Installation des Gerätes in der Einbauöffnung **nicht** geknickt oder gequetscht werden.

3. Der Freiraum zwischen der Oberseite des Gerätes und der Arbeitsplatte **muss <u>weniger</u> als 5 mm** betragen (siehe auch Kapitel 2.10 GERÄT ORDNUNGSGEMÄß AUSRICHTEN).
4. Die Tür des Gerätes muss an den angrenzenden Schranktüren ausgerichtet werden.

2.10 Gerät ordnungsgemäß ausrichten

❖ Für den ordnungsgemäßen Betrieb **muss** sich das Gerät in einer **stabilen und waagerechten Position** befinden. Damit das Gerät nicht wackelt, **müssen** die Standfüße fest auf dem Boden stehen. Justieren Sie die Standfüße dementsprechend. Der feste Kontakt der Standfüße mit dem Boden stellt außerdem sicher, dass das Gerät nicht vibrieren oder sich unbeabsichtigt bewegen kann.
❖ Der Geschirrspüler muss außerdem **waagerecht** ausgerichtet sein, damit die Geschirrkörbe ordnungsgemäß funktionieren und die Spülleistung gewährleistet wird.
❖ Der **maximal** zulässige Neigungswinkel unter dem gesamten Gerät beträgt 2°. Richten Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Standfüße waagerecht aus. Benutzen Sie eine Wasserwaage zur Kontrolle.

GERÄT WAAGERECHT AUSRICHTEN

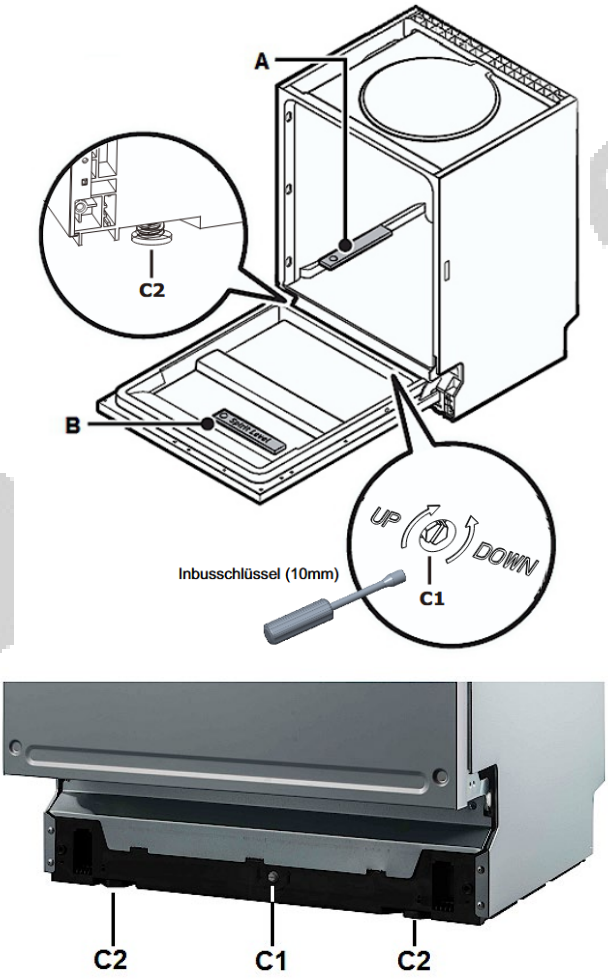
1. Für den ordnungsgemäßen Betrieb **muss** sich der Geschirrspüler in einer **stabilen und waagerechten Position** befinden.
2. Um zu prüfen, ob das Gerät waagerecht ausgerichtet ist, legen Sie eine Wasserwaage auf die Einschubschiene (**A**) im Inneren des Gerätes und auf die Innenseite der Gerätetür (**B** / s. Abb. unten).
3. Falls nötig, richten Sie das Gerät aus, indem Sie die drei[11] verstellbaren Standfüße **einzeln** einstellen.

[11] Abhängig vom Modell.

4. Der **HINTERE STANDFUß** kann von der Vorderseite des Geschirrspülers aus eingestellt werden, indem Sie die **Stellschraube** (**C 1**) in der Mitte des Gerätesockels mit Hilfe eines Inbusschlüssels (10 mm) justieren (s. Abb. unten).
5. Um die **VORDEREN STANDFÜßE** (**C 2**) einzustellen, verwenden Sie einen flachen Schraubendreher oder Ihre Hand. Justieren Sie die vorderen Standfüße, bis das Gerät **waagerecht und stabil** ausgerichtet ist.

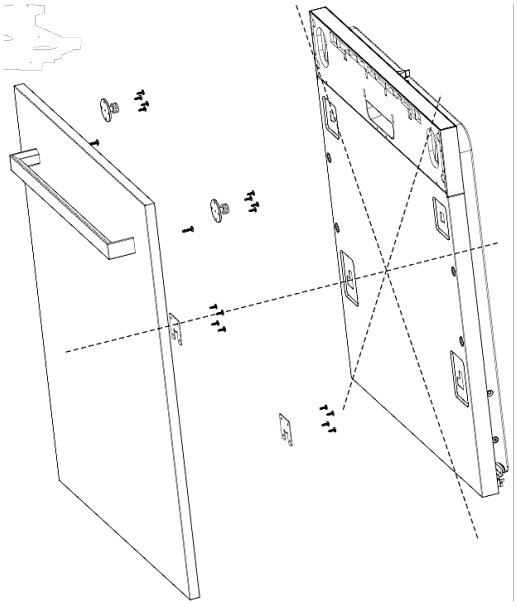
   - **Achten** Sie beim Justieren der Standfüße auf die auf dem Gerät angegebenen Pfeilrichtungen (Anheben bzw. Absenken des Gerätes).
   - Der Freiraum zwischen der Oberseite des Gerätes und der Arbeitsplatte muss **weniger als 5 mm** betragen.
   - Die **maximale** Einstellhöhe der verstellbaren Standfüße **beträgt 50 mm**.

6. Achten Sie beim Ausrichten des Gerätes darauf, dass dieses nicht umkippt.



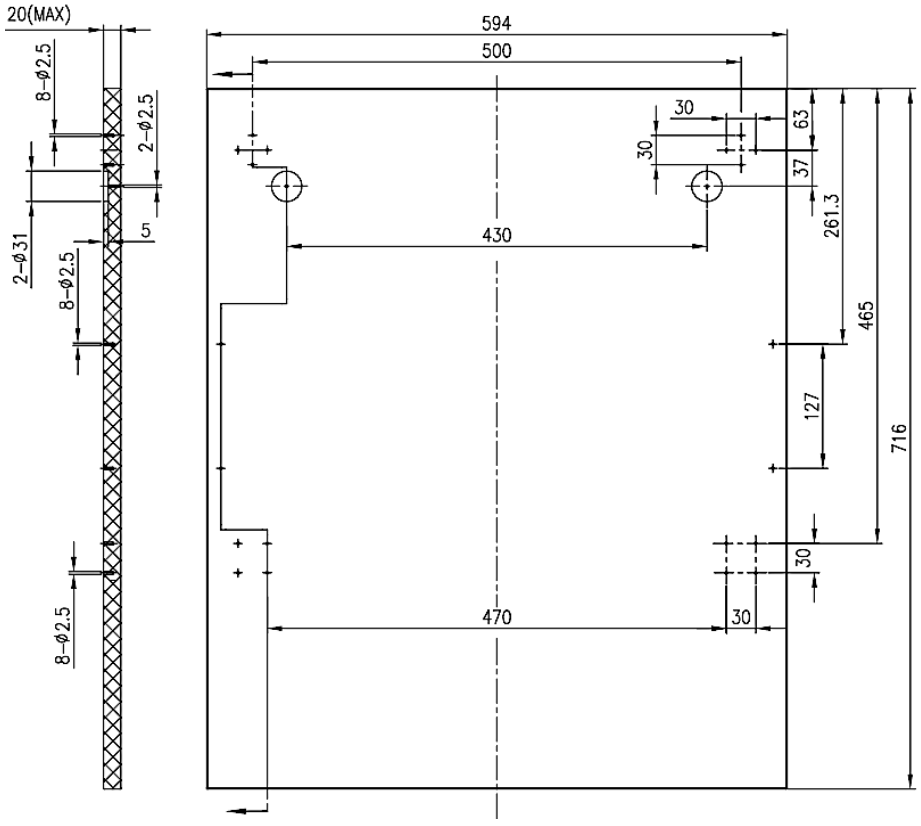
A	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Tiefe prüfen
B	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Breite prüfen
C 1	Stellschraube zur Justierung des **HINTEREN** STANDFUßES
C 2	VORDERE STANDFÜßE

2.11 Installation der Zierverkleidung



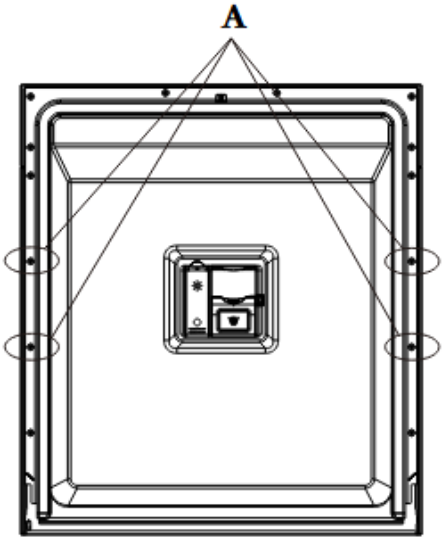
ZIERVERKLEIDUNG

❖ Alle Maßangaben sind in Millimetern angegeben.



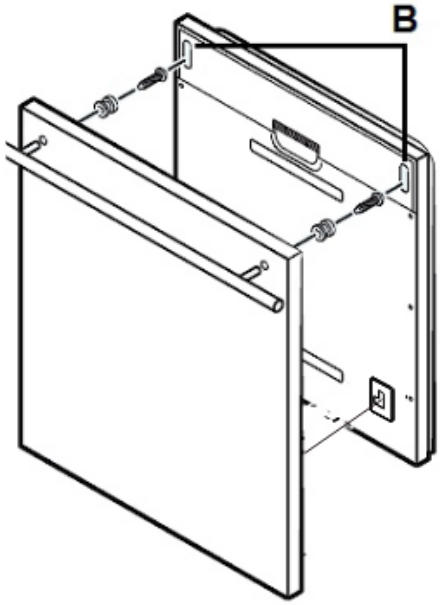
ZIERVERKLEIDUNG INSTALLIEREN

1. Entfernen Sie die vier **kurzen** Schrauben (**A**) aus der Gerätetür (s. Abb. unten).



A	SCHRAUBENLÖCHER / KURZE SCHRAUBEN (4 St.)

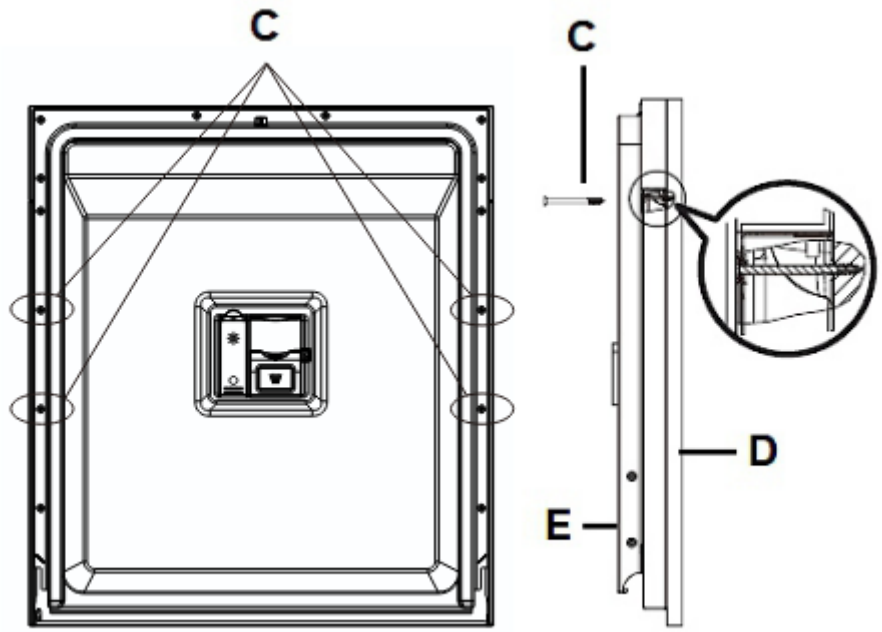
2. Befestigen Sie den Griff an der Zierverkleidung und hängen Sie diese dann mit den Schrauben / Haken[12] in die entsprechenden Öffnungen auf der Außenseite der Gerätetür ein (**B** / s. Abb. unten).



B	ÖFFNUNGEN ZUM EINHÄNGEN DER ZIERVERKLEIDUNG

[12] Abhängig vom Modell.

3. Richten Sie die Zierverkleidung ordnungsgemäß an der Außenseite der Gerätetür aus und befestigen Sie sie mit den vier langen Schrauben (**C** / s. Abb. unten).



C	SCHRAUBENLÖCHER / LANGE SCHRAUBEN (4 St.)
D	ZIERVERKLEIDUNG
E	INNENSEITE DER GERÄTETÜR

2.12 Einstellen der Türfederspannung

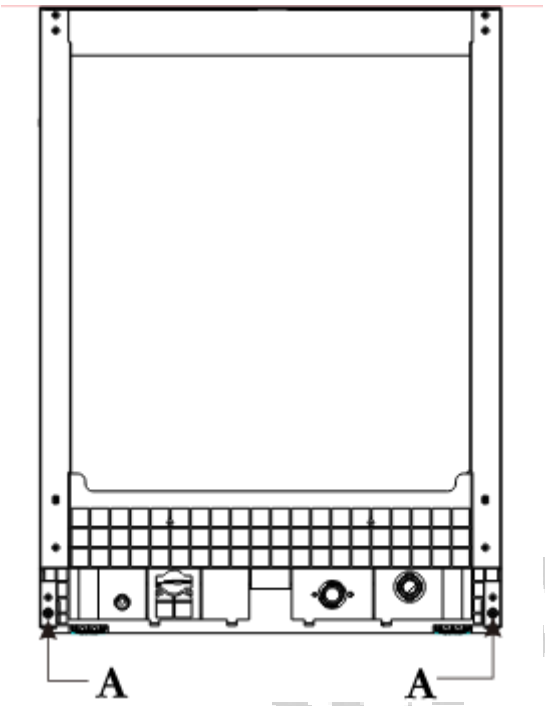
❖ Versuchen Sie nach Installation der Zierverkleidung die Tür zu öffnen und zu schließen, um die Balance der Tür zu überprüfen und zu entscheiden, ob sie in dieser Einbaustellung verbleiben kann. Bei nicht ordnungsgemäßer Balance verwenden Sie die Schraube im oder entgegen dem Uhrzeigersinn zur ordnungsgemäßen Einstellung oder lassen Sie die Balance einstellen.

EINSTELLEN DER TÜRFEDERSPANNUNG

1. Drehen Sie die Einstellschrauben (A / beidseitig) mit Hilfe eines Kreuzschlitz-schraubendrehers, um das Stahlseil zu spannen oder zu entspannen (s. Abb. unten).

Eine nicht korrekt eingestellte Türfederspannung kann das Gerät beschädigen.

2. Die Türfederspannung ist korrekt eingestellt, wenn die Gerätetür in der vollständig geöffneten Position waagerecht bleibt, aber sich durch leichtes Anheben mit einem Finger schließt.



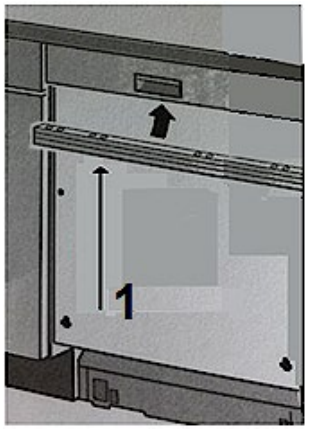
A	EINSTELLSCHRAUBE DER TÜRFEDER (beidseitig)

2.13 Anbringen der oberen Distanzleiste

Ausstattung abhängig vom Modell.

Die obere Distanzleiste [13] besteht aus mehreren Lagen. Passen Sie die Höhe der Leiste dem abzudeckenden Abstand an, indem Sie **von unten** die nötige Anzahl an Lagen vorsichtig entfernen. Verwenden Sie hierfür die Klick-Verschlüsse rechts, links und hinten.

1: obere Distanzleiste



[13] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.14 Fixierung des Gerätes

❖ Das Gerät **muss** an seinem Installationsort fixiert werden.

1. Befestigen Sie das Gerät mit den entsprechenden Schrauben an beiden Seiten (wie auf der unteren Abbildung gezeigt).
2. Installieren Sie die Schraubenabdeckungen.

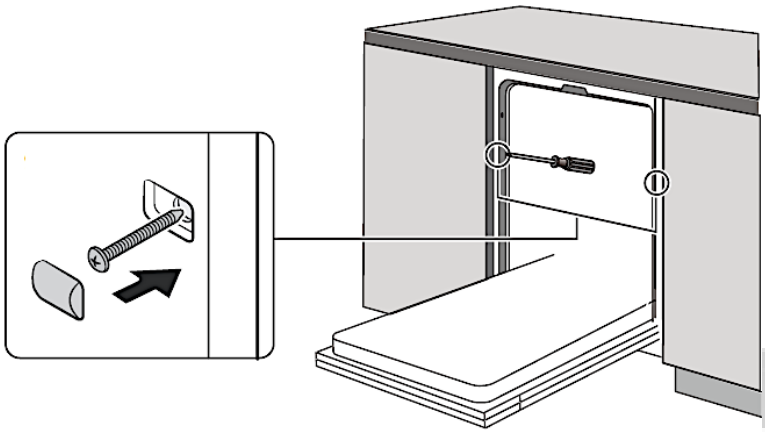


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

3. Ansicht des Gerätes und des Bedienfeldes

3.1 Ansicht des Gerätes

VORDERSEITE

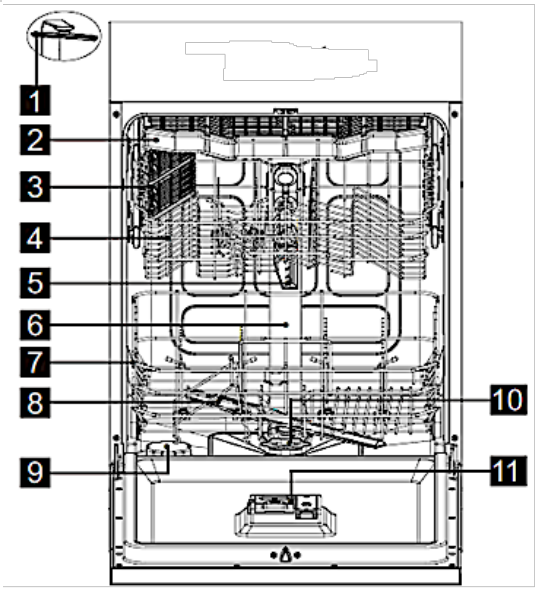
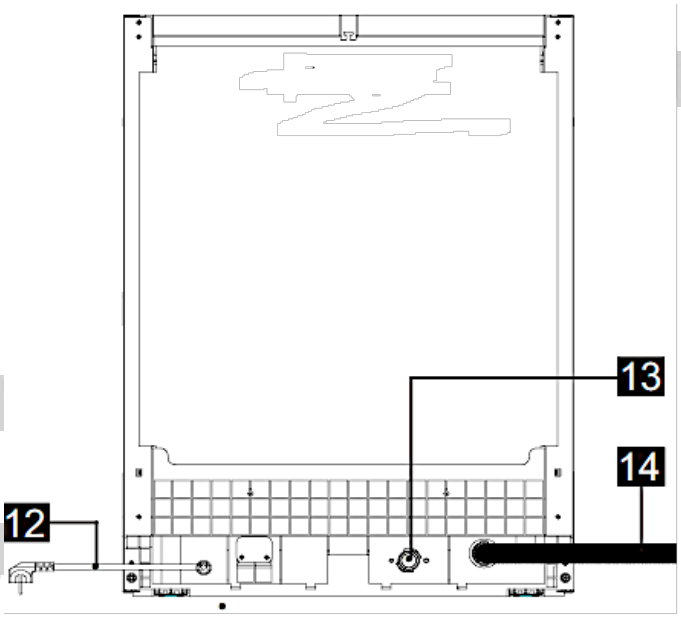


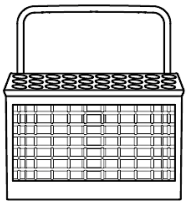
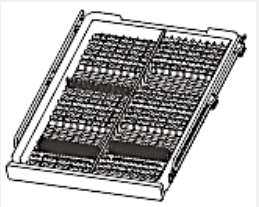
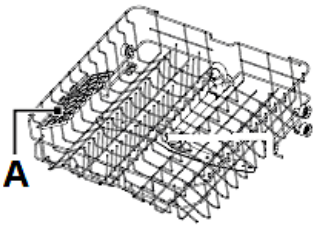
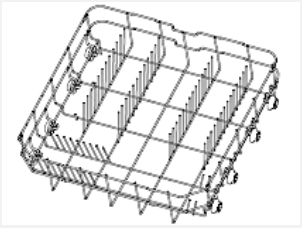
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	OBERSTER SPRÜHARM	**2**	BESTECKREGAL
3	TASSENABLAGE	**4**	OBERER GESCHIRRKORB
5	OBERER SPRÜHARM	**6**	INNERES LEITUNGSROHR
7	UNTERER BESTECKKORB	**8**	UNTERER SPRÜHARM
9	WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER	**10**	FILTERSYSTEM
11	SPÜLMITTELBEHÄLTER		

RÜCKSEITE



12	NETZKABEL	**13**	ANSCHLUSS FÜR DEN WASSERZUFUHRSCHLAUCH
14	WASSERABLAUFSCHLAUCH		

ZUBEHÖR	
BESTECKKORB[14]	
BESTECKSCHUBLADE[15]	
OBERER GESCHIRRKORB inkl. TASSENABLAGE (**A**)	
UNTERER GESCHIRRKORB	

3.2 Ansicht des Bedienfeldes: Bedientasten und Anzeigen

Das Bedienfeld befindet sich auf der Oberseite der Gerätetür.



[14] Ausstattung abhängig vom Modell.
[15] Ausstattung abhängig vom Modell.

BEDIENTASTEN		
A		**«EIN/AUS»-TASTE** ➢ Taste zum Ein-, Ausschalten der Stromversorgung des Gerätes. ⓘ Drücken Sie die Taste einmal **kurz**, um das Gerät **einzuschalten**. ⓘ Drücken **und** halten Sie die Taste für ca. **3 Sekunden**, um das Gerät **auszuschalten**.
B		**«PROGRAMM»-TASTE** ➢ Taste zur Auswahl des gewünschten Spülprogramms. ➢ Durch wiederholtes Drücken dieser Taste gelangen Sie von einem Spülprogramm zum nächsten. ➢ Siehe auch Kapitel 6. Die SPÜLPROGRAMME.
C		**«TROCKNEN +»-TASTE** ➢ Taste zur Aktivierung der Programmfunktion «TROCKNEN +». ➢ Wählen Sie diese Programmfunktion für extra-gründliche Trocknungsergebnisse. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.
D		**«STARTZEITVORWAHL»-TASTE** ➢ Zur Voreinstellung des Timers für einen zeitverzögerten Start von 1 Stunde - 24 Stunden. ➢ Drücken Sie die «STARTZEITVORWAHL»-TASTE wiederholt, um die gewünschte Verzögerungszeit einzustellen. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.

ANZEIGEN		
1a		**PROGRAMMANZEIGE: «3 IN 1»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «3 IN 1» eingestellt ist. ➢ Spezialprogramm **speziell** für die Verwendung von **3 in 1 Spülmitteltabs**. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1b		**PROGRAMMANZEIGE: «INTENSIV»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «INTENSIV» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für stark verschmutze Gegenstände wie Töpfe und Pfannen und stark angetrocknete Lebensmittelreste auf Tellern etc. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1c		**PROGRAMMANZEIGE: «NORMAL»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «NORMAL» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1d		**PROGRAMMANZEIGE: «ECO»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «ECO» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für normal verschmutztes Geschirr. Standardprogramm zur täglichen Nutzung. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1e		**PROGRAMMANZEIGE: «GLAS»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «GLAS» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für das Spülen von Gläsern und für das Spülen von empfindlichem und temperaturempfindlichem Geschirr. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.

1f		**PROGRAMMANZEIGE: «1 H»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «1 H» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für das alltägliche Spülen von leicht/normal verschmutztem Geschirr, Töpfen etc. ➢ Die Programmdauer beträgt ca. 1 Stunde. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1g		**PROGRAMMANZEIGE: «SCHNELL»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «SCHNELL» eingestellt ist. ➢ Dieses Programm ist geeignet für das Reinigen von leicht verschmutztem Geschirr ohne angetrocknete Speisereste (kurzer Spülgang ohne Trocknung). ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
1h		**PROGRAMMANZEIGE: «VORWÄSCHE»** ➢ Diese Programmanzeige leuchtet auf, wenn das Spülprogramm «VORWÄSCHE» eingestellt ist. ➢ Das Programm ist geeignet für kurzes Spülen von leicht verschmutztem Geschirr; ohne Trocknung. ➢ Siehe auch Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
2		**WARNANZEIGE: «WASSERENTHÄRTER» (SALZ)** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn der WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER gefüllt werden muss. ➢ Siehe auch Kapitel 4.1 WASSERENTHÄRTER ff.
3		**WARNANZEIGE: «KLARSPÜLER»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn der KLARSPÜLER - BEHÄLTER gefüllt werden muss. ➢ Siehe auch Kapitel 4.2 KLARSPÜLER ff.
4		**WARNANZEIGE: «WASSERVERSORGUNG»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die WASSERVERSORGUNG UNTERBROCHEN ist. ➢ Überprüfen Sie, ob eventuell der Wasserhahn geschlossen und/oder der Wasserzufuhrschlauch abgeknickt ist/sind.

5		**BETRIEBSANZEIGE: «TROCKNEN +»** ➢ Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die Programmfunktion «TROCKNEN +» aktiviert ist. ➢ Siehe auch Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMM-FUNKTIONEN WÄHLEN ff.
6		**«DISPLAY»** ➢ Anzeige von DETAILLIERTEN INFORMATIONEN bezüglich des gewählten Programms und anderer Funktionen (restliche Programmlaufzeit, Verzögerungszeit, Fehlermeldungen etc.).

4. Vor der ersten Benutzung

ÜBERPRÜFEN SIE VOR DEM STARTEN DES GERÄTES, OB

1. das Gerät gerade und fest steht.
2. die Wasserzufuhr geöffnet ist.
3. die Verbindungen der Zu- und Ableitung dicht sind.
4. das Netzkabel fest in der Steckdose steckt.
5. der Strom eingeschaltet ist.
6. die Wasserzufuhr und Ableitung nicht ineinander verknotet sind.
7. alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN:

a. Stellen Sie den Wasserenthärterverbrauch ein (s. Kapitel 4.1.3 EINSTELLEN DES WASSERENTHÄRTERVERBRAUCHS).
b. Geben Sie 500 ml Wasser in den Behälter für den Wasserenthärter und füllen Sie darauf den Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) ein (s. Kapitel 4.1.1 FÜLLEN DES WASSERENTHÄRTER - BEHÄLTERS).
c. Füllen Sie den Klarspüler - Behälter (s. Kapitel 4.2.1 FÜLLEN DES KLARSPÜLER - BEHÄLTERS).
d. Wählen Sie ein geeignetes Spülmaschinen-Spülmittel (s. Kapitel 4.3 SPÜL-MASCHINEN - SPÜLMITTEL ff).

4.1 Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz)

HINWEIS! Benutzen Sie **ausschließlich** einen Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) zur **speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler.** Alle anderen Wasserenthärter bzw. Salze, besonders Tafelsalz, beschädigen den Wasserenthärter-Behälter.

HINWEIS! Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

HINWEIS! Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind**. KORROSIONS-GEFAHR!

- Sie müssen den Wasserenthärter per Hand einfüllen; benutzen Sie hierzu die Wasserenthärter-Einfüllöffnung. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1,00 kg Wasserenthärter (Spülmaschinensalz) in die Einfüllöffnung. Schließen Sie dann den Deckel wieder ordnungsgemäß.

4.1.1 Füllen des Wasserenthärter - Behälters

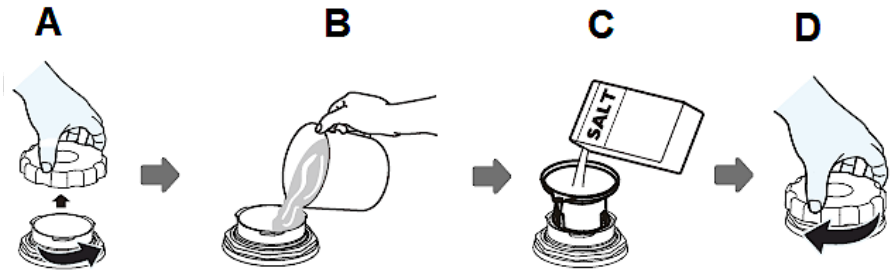
HINWEIS! Sie müssen den Behälter spätestens dann auffüllen, wenn die Wasserenthärteranzeige («») aufleuchtet. Solange der Wasserenthärter sich nicht aufgelöst hat, kann die Wasserenthärteranzeige auch bei befülltem Behälter aufleuchten. Falls Sie beim Befüllen Wasserenthärter verschüttet haben, können Sie ein besonderes Einweichprogramm einstellen, um Rückstände auszuwaschen.

- Benutzen Sie ausschließlich einen Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) zur **speziellen Verwendung in einem Geschirrspüler.** Alle anderen Wasserenthärter bzw. Salze, besonders Tafelsalz, beschädigen den Wasserenthärter-Behälter.
- Der Hersteller gewährt keine Garantie und ist nicht verantwortlich für Schäden aufgrund der Verwendung eines ungeeigneten Wasserenthärters.

❖ Füllen Sie den Behälter nur vor einem beginnenden kompletten Spülprogramm. Dadurch verhindern Sie, dass eventuell verschüttete Rückstande des Enthärters am Boden des Gerätes verbleiben und somit zu möglichen Korrosionen führen.
❖ Nach dem ersten Spülprogramm erlischt die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld.

SIE FINDEN DEN WASSERENTHÄRTER-BEHÄLTER UNTERHALB DES UNTEREN GESCHIRRKORBS. FÜLLEN SIE DEN BEHÄLTER WIE FOLGT:

1. Entfernen Sie den unteren Geschirrkorb und drehen Sie den Deckel des Wasserenthärter-Behälters ab (s. unten, **Abb. A**).
2. Wenn Sie den Behälter zum **ersten** Mal befüllen, füllen Sie den Behälter zu 2/3 mit Wasser (ca. 500 ml / s. unten, **Abb. B**).
3. Stecken Sie den mitgelieferten Trichter in die Einfüllöffnung und füllen Sie ungefähr 1,0 kg Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) ein (s. unten, **Abb. C**). Es ist normal, dass eine kleine Menge an Wasser aus dem Behälter läuft.
4. Befestigen Sie wieder vorsichtig den Deckel (s. unten, **Abb. D**).
5. Die Wasserenthärteranzeige erlischt gewöhnlich nach dem Befüllen des Behälters.
6. **Starten Sie <u>sofort</u> ein Spülprogramm,** nachdem Sie den Wasserenthärter-Behälter befüllt haben: z. B. das Programm «SCHNELL» (siehe auch Kapitel 4.4 ZUSAMMENFASSUNG DER GRUNDFUNKTIONEN und Kapitel 6.2 STARTEN EINES SPÜLPROGRAMMS). Ansonsten können das Filtersystem, die Pumpe oder andere wichtige Teile beschädigt werden. **Eine Nichtbeachtung dieser Anweisung zieht den Verlust der Garantie nach sich!**



ⓘ Eventuell müssen Sie nach dem Befüllen mit Wasserenthärter, noch Wasser bis zum max. Limit des Behälters nachfüllen.

HINWEIS! Immer wenn Sie Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in den dafür vorgesehenen Behälter füllen, läuft Wasser über, in welchem bereits Wasserenthärter/Spülmaschinensalz in gelöster Form enthalten ist. Dieses Wasser sowie noch nicht gelöste Partikel verursachen Korrosion. Füllen Sie daher nur dann Wasserenthärter/Spülmaschinensalz nach, wenn Sie direkt im Anschluss ein komplettes Spülprogramm aktivieren. KORROSIONSGEFAHR! **Durch Korrosion verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

Welcome

HINWEIS! Wasserenthärter/Spülmaschinensalz verursacht Korrosion, wenn nicht direkt nach dem Einfüllen ein komplettes Spülprogramm aktiviert wird! Korrosion kann das Gerät irreparabel beschädigen. **Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch Korrosion auf Grund unsachgemäßer Nutzung entstanden sind**. KORROSIONS-GEFAHR!

4.1.2 Wasserhärtegrade / Wasserenthärterverbrauch

- ❖ Die Wasserhärten in der untenstehenden Tabelle sind in Grad deutscher Härte (°dH), in Grad französischer Härte (°fH) und in Grad Clarke (°Clarke) und in mmol/l angegeben.
- ❖ Wählen Sie den Wasserhärtegrad entsprechend den Anforderungen an Ihrem Wohnort aus.
- ❖ Ihr regionaler Wasserversorger kann Sie über den Wasserhärtegrad informieren.

ⓘ Das Gerät verfügt über insgesamt 6 Wasserenthärter-Verbrauchsstufen (H1-H6). Es wird empfohlen die Verbrauchsstufe nach der untenstehenden Tabelle einzustellen; siehe auch Kapitel 4.1.3 EINSTELLEN DES WASSERENTHÄRTER-VERBRAUCHS.

WASSERHÄRTE				WASSERENTHÄRTER-STUFE (GERÄTEEINSTELLUNG)
°dH	°fH	°CLARKE	MMOL/L	
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0,9	**H1**
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1,0 - 2,0	**H2**
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2,1 - 3,0	**H3**
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3,1 - 4,0	**H4***
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4,1 - 6,0	**H5**
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6,1 - 9,8	**H6**
1°dH = 1,78 °fH = 1,25 °Clarke = 0,178 mmol/l				

*: WERKSEINSTELLUNG

°dH	°fH	°Clarke
Grad deutscher Härte	Grad französischer Härte	Grad Clarke (Britisch)

ⓘ Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) wird seitens des Gerätes einem laufenden Programm **automatisch** zugeführt. Wann und wieviel Wasserenthärter das Gerät

während eines laufenden Programms zuführt, **ist abhängig von** der individuell eingestellten Wasserenthärterstufe (H1 - H6).

EINGESTELLTE WASSERENTHÄRTER-STUFE	ANZAHL DER SPÜLGÄNGE (pro 0,50 kg Wasserenthärter/Salz)	ANZAHL DER SPÜLGÄNGE (pro 1,00 kg Wasserenthärter/Salz)
H1	0	/
H2	100	210
H3	50	105
H4	30	63
H5	20	42
H6	10	21

Jeder Programmlauf mit einer Wasserenthärterzufuhr verbraucht zusätzlich 2,0 Liter Wasser, der Energieverbrauch steigt um 0,02 kWh und die jeweilige Programmdauer verlängert sich um 1-10 Minuten.[16]

4.1.3 Einstellen des Wasserenthärterverbrauchs

- Ihr Gerät erlaubt das Einstellen der benötigten Menge an Wasserenthärter basierend auf dem Wasserhärtegrad. Dadurch wird die Verbrauchsmenge optimiert und Ihren individuellen Bedürfnissen angepasst.
- Die Menge an Wasserenthärter kann von **H1** bis **H6** eingestellt werden.

Der Wasserenthärter-Verbrauch sollte immer **entsprechend des Wasserhärtegrads** Ihrer Region eingestellt werden. Es wird empfohlen die Stufe nach der Wasserhärtegradtabelle einzustellen (s. Kapitel 4.1.2 WASSERHÄRTE-GRADE / WASSERENTHÄRTERVERBRAUCH).

Bringen Sie den Wasserhärtegrad in Erfahrung. Ihr regionaler Wasserversorger kann Sie über den Wasserhärtegrad informieren.

SCHRITT 1: MODUS WASSERENTHÄRTER-EINSTELLUNG AUFRUFEN

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um Zugriff auf das Bedienfeld zu erhalten.

[16] Abhängig vom Modell.

2. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
3. Drücken und **halten** Sie -**innerhalb 60 Sekunden** nach Einschalten des Gerätes- die «STARTZEITVORWAHL »-TASTE und die «TROCKNEN + »-TASTE gleichzeitig für **mehr als 3 Sekunden**.
4. Die Warnanzeigen für Wasserenthärter («») und Klarspüler («») blinken regelmäßig. Für die Wasserenthärter-Einstellung muss die Warnanzeige für Wasserenthärter blinken.[17]
5. Das Gerät befindet sich nun im Wasserenthärter-Einstellungsmodus.
6. Das Display zeigt den aktuellen Status des Wasserenthärterverbrauchs an: z. B. Wasserenthärterstufe «**H4**».

SCHRITT 2: AUSWAHL DES WASSERENTHÄRTERVERBRAUCHS

1. Zur Auswahl der geeigneten Wasserenthärter-Verbrauchseinstellung entsprechend den Anforderungen an Ihrem Wohnort, drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE **wiederholt**, bis die gewünschte Wasserenthärterstufe (H1-H6) auf dem Display angezeigt wird (s. Tabelle unten).
2. Jedes Drücken der «PROGRAMM »-TASTE verändert die Verbrauchseinstellung um eine Stufe. Die Einstellungen sind fortlaufend: H1 → H2 → H3 → H4 → H5 → H6 → H1 (s. Tabelle unten).

Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz) wird seitens des Gerätes einem laufenden Programm **automatisch** zugeführt. Wann und wieviel Wasserenthärter das Gerät während eines laufenden Programms zuführt, **ist abhängig von** der individuell eingestellten Wasserenthärterstufe (H1-H6): s. Tabelle in Kapitel 4.1.2 WASSERHÄRTEGRADE/WASSERENTHÄRTERVERBRAUCH.

WASSERHÄRTE				WASSERENTHÄRTER-STUFE (GERÄTEEINSTELLUNG)
°dH	°fH	°CLARKE	MMOL/L	
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0,9	**H1**
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1,0 - 2,0	**H2**
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2,1 - 3,0	**H3**
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3,1 - 4,0	**H4***
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4,1 - 6,0	**H5**
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6,1 - 9,8	**H6**
1 °dH = 1,78 °fH = 1,25 °Clarke = 0,178 mmol/l				

[17] Abhängig vom Modell.

*: WERKSEINSTELLUNG

°dH	°fH	°Clarke
Grad deutscher Härte	Grad französischer Härte	Grad Clarke (Britisch)

SCHRITT 3: VERLASSEN DES WASSERENTHÄRTER - EINSTELLUNGSMODUS

- Nach 5 Sekunden **ohne** Tastenbetätigung wird die Einstellung gespeichert und der Einstellungsmodus beendet.

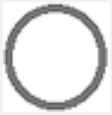
4.2 Klarspüler

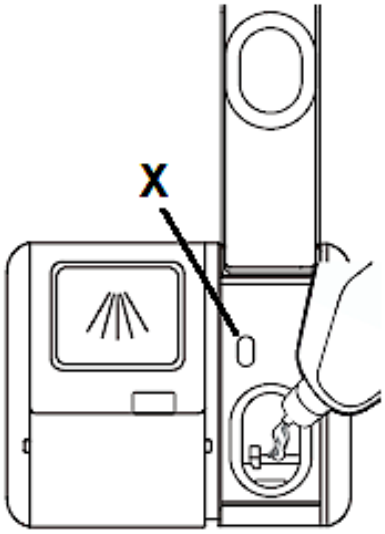
- Ihr Gerät wurde zur Verwendung eines Klarspülers entwickelt. Während eines Spülprogramms wird der Klarspüler automatisch hinzugegeben und gewährt ein flecken- und streifenfreies Trocknen Ihres Geschirrs, da der Klarspüler das Ablaufen des Wassers von der Geschirroberfläche unterstützt.
- Der Klarspüler-Behälter befindet sich im Gerät neben dem Spülmaschinen-Spülmittelbehälter.
- Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt ungefähr 110 ml.
- Überfüllen Sie den Klarspüler-Behälter nicht, da es ansonsten zu starker Schaumbildung kommen kann. Wischen Sie verschütteten Klarspüler mit einem weichen Tuch auf.
- Vergessen Sie nicht, nach dem Befüllen die Klappe des Klarspüler-Behälters wieder zu schließen.
- Wenn die Klarspüleranzeige «» auf dem Bedienfeld **nicht** leuchtet, können Sie die benötigte Menge an der Farbe der Füllanzeige «**X**» [18]neben der Einfüllöffnung erkennen.

- Dunkler Punkt = Behälter ist voll.
- Je kleiner der dunkle Punkt wird, desto leerer ist der Behälter; s. Abb. unten. Der Behälter sollte immer mindestens zu ¼ gefüllt sein.

	VOLL (100 %)
	¾ VOLL (75 %)
	½ VOLL (50 %)

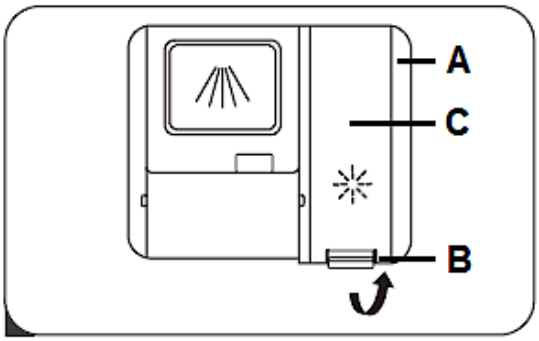
[18] Ausstattung abhängig vom Modell.

	¼ VOLL (25 % / AUFFÜLLEN!)
	LEER
X	FÜLLANZEIGE[19]



4.2.1 Füllen des Klarspüler-Behälters

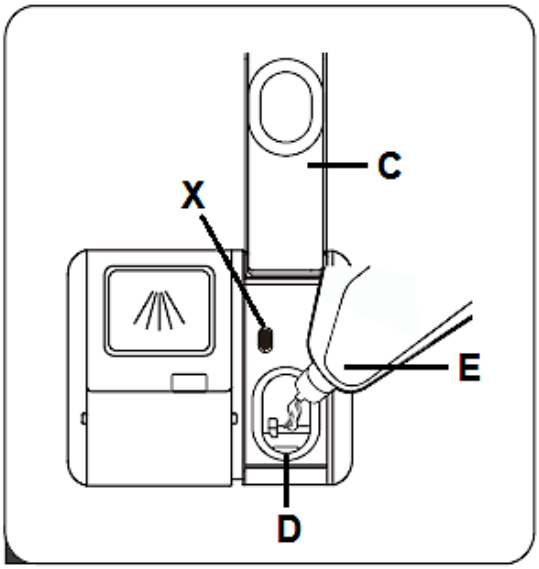
1. Heben Sie den Verschlusshebel (**B**) an, um die Klappe (**C**) des Klarspüler-Behälters (**A**) zu öffnen (s. Abb. unten, Pfeil).



A	KLARSPÜLER-BEHÄLTER
B	VERSCHLUSSHEBEL
C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS

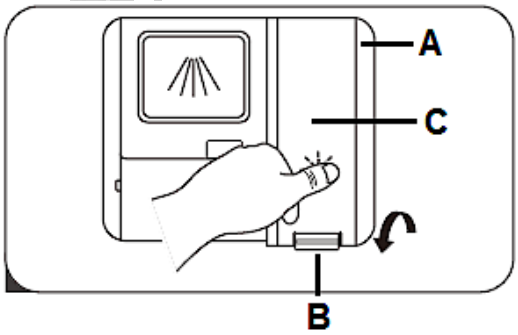
1. Füllen Sie den Klarspüler in den dafür vorgesehenen Behälter. Überfüllen Sie den Behälter nicht (**max. 110 ml**): Füllanzeige «X» = dunkler Punkt = Behälter ist voll (s. Abb. unten).

[19] Ausstattung abhängig vom Modell.



C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS
D	EINFÜLLÖFFNUNG
E	KLARSPÜLER
X	KLARSPÜLER-FÜLLANZEIGE

2. Schließen Sie die Klappe (**C**) des Klarspüler-Behälters (**A**) ordnungsgemäß (s. Abb. unten, Pfeil).
3. Die Klappe **muss** einrasten.



A	KLARSPÜLER-BEHÄLTER
B	VERSCHLUSSHEBEL
C	KLAPPE DES KLARSPÜLER-BEHÄLTERS

4.2.2 Einstellen des Klarspülerverbrauchs

❖ Um eine bessere Trocknungsleistung zu erzielen, kann der Klarspülerverbrauch individuell eingestellt werden.

Fünf Verbrauchseinstellungen sind wählbar (d1 - d6). Je höher die Verbrauchsstufe, desto höher der Klarspülerverbrauch:

a. d1 = kein Klarspülerverbrauch.
b. d2 = niedrigster Klarspülerverbrauch.
c. d3 = niedriger Klarspülerverbrauch.
d. d4 = mittlerer Klarspülerverbrauch.
e. d5 = hoher Klarspülerverbrauch.
f. d6 = höchster Klarspülerverbrauch.

Erhöhen Sie die Menge an Klarspüler, wenn nach dem Spülprogramm Wassertropfen oder Kalkflecken auf dem Geschirr sichtbar sind.

Verringern Sie die Menge an Klarspüler, wenn nach dem Spülprogramm weißliche Streifen auf Glass oder bläuliche Beläge auf Besteck sichtbar sind.

SCHRITT 1: MODUS KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG AUFRUFEN

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um Zugriff auf das Bedienfeld zu erhalten.
2. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
3. Drücken und **halten** Sie -**innerhalb 60 Sekunden** nach Einschalten des Gerätes- die «STARTZEITVORWAHL »-TASTE und die «TROCKNEN + »-TASTE gleichzeitig für **mehr als 3 Sekunden**.
4. Die Warnanzeigen für Wasserenthärter («») und Klarspüler («») blinken regelmäßig. Für die Klarspüler-Verbrauchseinstellung muss die Warnanzeige für Klarspüler blinken.[20]
5. Das Gerät befindet sich nun im Klarspüler-Einstellungsmodus.
6. Das Display zeigt den aktuellen Status des Klarspülerverbrauchs an: z. B. Verbrauchsstufe «d4».

SCHRITT 2: AUSWAHL DES KLARSPÜLERVERBRAUCHS

1. Drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE **wiederholt**, bis der gewünschte Klarspülerverbrauch (d1-d6) auf dem Display angezeigt wird (s. Tabelle unten).
2. Jedes Drücken der «PROGRAMM »-TASTE verändert die Verbrauchseinstellung um eine Stufe. Die Einstellungen sind fortlaufend: d1 → d2 → d3 → d4 → d5 → d6 → d1.

[20] Abhängig vom Modell.

SCHRITT 3: VERLASSEN DER KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG

- Nach 5 Sekunden **ohne** Tastenbetätigung wird die Einstellung gespeichert und der Einstellungsmodus beendet.

4.3 Spülmaschinen-Spülmittel

SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTEL WERDEN HINSICHTLICH IHRER CHEMISCHEN ZUSAMMENSETZUNG IN ZWEI GRUPPEN UNTERSCHIEDEN:

- konventionelle, alkalische Spülmittel mit kaustischen Komponenten.
- niedrig-alkalische konzentrierte Spülmittel mit natürlichen Enzymen.

Die Benutzung "normaler" Spülprogramme in Verbindung mit konzentrierten Spülmitteln reduziert Umweltbelastungen und ist gut für Ihr Geschirr; solche Spülprogramme unterstützen die Spülwirkung der Enzyme. Aus diesem Grund weisen "normale" Spülprogramme in Verbindung mit konzentrierten Spülmaschinen-Spülmitteln dieselben Ergebnisse auf, die ansonsten mit "intensiven" Spülprogrammen erzielt werden.

ES GIBT DREI SORTEN VON SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTELN:

1. mit Phosphat und Chlor.
2. mit Phosphat/ohne Chlor.
3. ohne Phosphat/ohne Chlor

Neue Spülmaschinen-Spülmittel in Pulverform enthalten normalerweise kein Phosphat, also ist die Wasser enthärtende Wirkung nicht gegeben. In diesem Fall empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wasserenthärters (=Spülmaschinensalz), auch wenn der Wasserhärtegrad nur z. B. 6 °dH beträgt; ansonsten können auf Geschirr und Gläsern weiße Flecken entstehen. Verwenden Sie in diesem Fall mehr Spülmaschinen-Spülmittel, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Spülmaschinen-Spülmittel ohne Chlor bleichen nur geringfügig. Starke und farbige Flecken werden so nicht vollständig entfernt. Wählen Sie in einem solchen Fall ein Programm mit einer höheren Temperatur.

SPÜLMASCHINEN-TABS

Spülmaschinen-Tabs verschiedener Hersteller lösen Verunreinigungen in unterschiedlichen Zeitperioden. Aus diesem Grund können einige Tabs bei Kurzspülprogrammen nicht ihre lösenden und reinigenden Eigenschaften

Welcome

entwickeln. Benutzen Sie bei Verwendung von Tabs also immer länger andauernde Spülprogramme, um eine komplette Reinigung Ihres Geschirrs zu gewährleisten.

3in1 SPÜLMASCHINEN-TABS

3in1 Spülmittel enthalten eine Kombination aus Spülmittel, Klarspüler und Wasserenthärter. Überprüfen Sie zuerst, ob die Wasserhärte Ihrer Wasserversorgung den auf der Verpackung genannten Angaben des Herstellers der Tabs entspricht. Verwenden Sie solche Produkte unter genauer Einhaltung der Anweisungen des Herstellers der Tabs. Wenn bei der erstmaligen Benutzung eines 3in1 Produkts Probleme auftreten sollten, wenden Sie sich an die Informationshotline des Herstellers der Tabs. Wenn Sie ein solches Kombi-Mittel benutzen, sind die Anzeigen für den Klarspüler und Wasserenthärter nicht mehr nutzbar. Möglicherweise ist es hilfreich, die Wasserhärte auf den kleinstmöglichen Wert einzustellen.

4.3.1 Der Spülmittelbehälter

- Der Spülmittelbehälter muss vor jedem Spülprogramm befüllt werden; entsprechend den Informationen der Programmtabelle in Kapitel 6. DIE SPÜLPROGRAMME.
- Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel.
- Halten Sie Ihr Spülmaschinen-Spülmittel stets trocken.
- Füllen Sie den Behälter nur kurz vor Beginn eines Spülprogramms.
- Ihr Gerät verbraucht weniger Spülmittel und Klarspüler als konventionelle Geräte. Im Allgemeinen benötigen Sie nur einen Esslöffel Spülmittel für einen normalen Spülprogramm.
- Stärker verschmutztes Geschirr erfordert eine höhere Menge an Spülmittel.

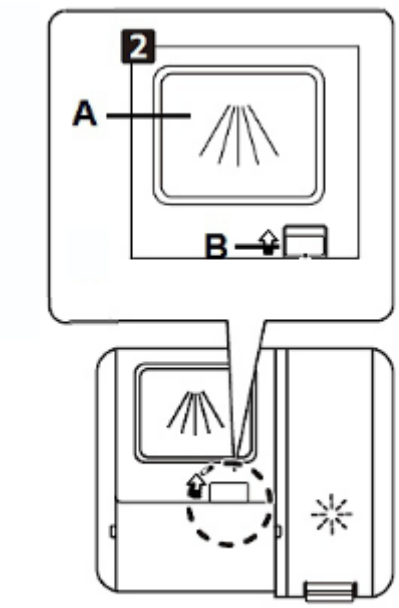
Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel!
Beachten Sie auch immer die Dosierungsanweisungen des Herstellers des Spülmittels auf der Packung.

FÜLLEN DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

1. **Abhängig vom Modell**: Wenn die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) geschlossen ist, schieben Sie den Verschlussschieber (**C**) nach rechts, um die Abdeckung zu öffnen; s. unten, **Abb. 1**.

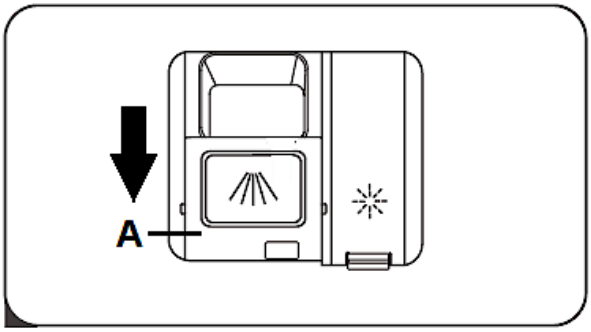
ODER

1. Wenn die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) geschlossen ist, drücken Sie die Entriegelungstaste (**B**) und der Deckel springt auf; s. unten, **Abb. 2**.



A	SPÜLMITTELBEHÄLTER / ABDECKUNG
B	ENTRIEGELUNGSTASTE

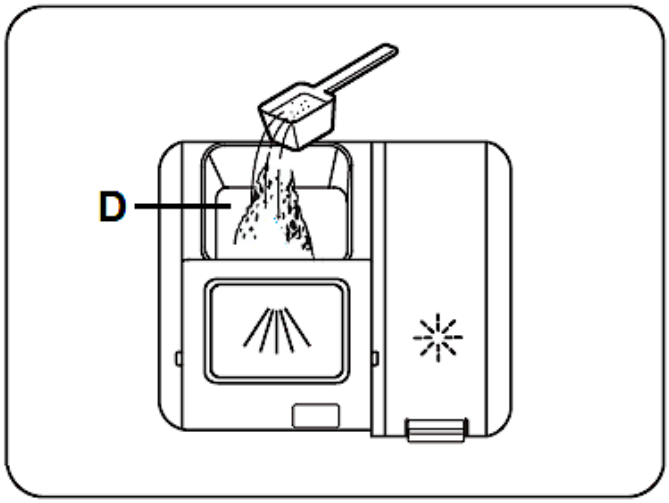
2. Schieben Sie die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) nach vorne (s. Abb. unten, Pfeil).



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

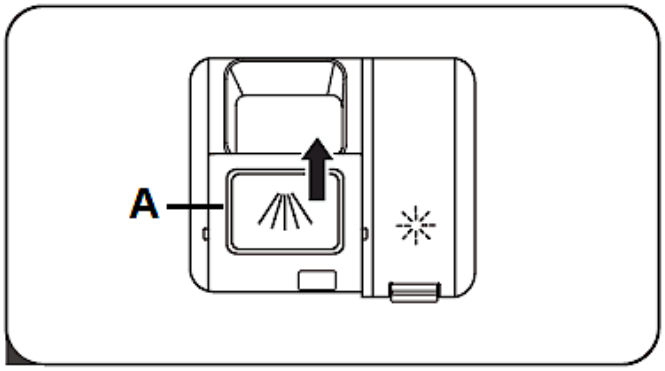
3. Geben Sie das Spülmittel immer vor dem Beginn eines jeden Spülprogramms hinzu (**D** / s. Abb. unten). Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel.

Beachten Sie **immer** auch die Dosierungsanweisungen des Herstellers des Spülmittels auf der Packung.



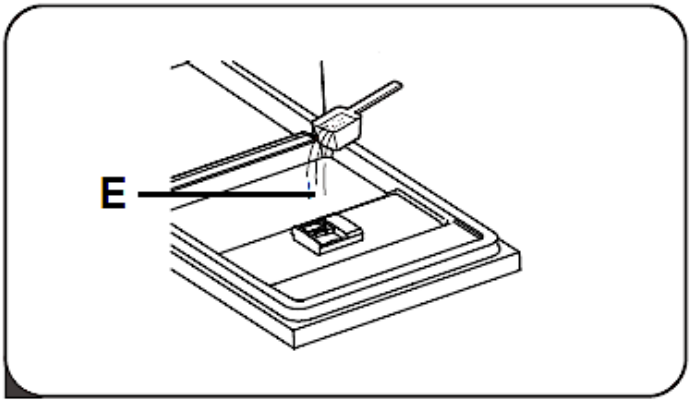
D	SPÜLMASCHINENGEEIGNETES SPÜLMITTEL HINZUGEBEN

4. Schließen Sie nun die Abdeckung des Spülmittelbehälters: Schieben Sie die Abdeckung nach hinten (s. Abb. unten, Pfeil) und drücken Sie sie vorsichtig nach unten, bis die Verriegelung einschnappt.



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

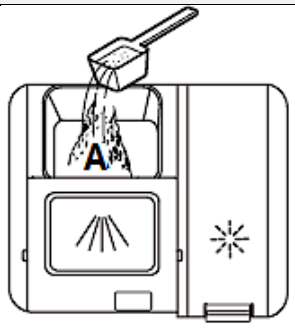
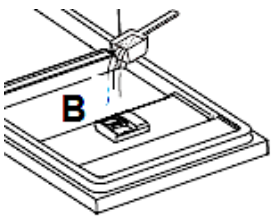
5. Sollte Ihr Geschirr sehr stark verschmutzt sein, geben Sie eine kleine zusätzliche Menge an Spülmittel auf die Innenseite der Geschirrspülertür (s. Abb. unten).



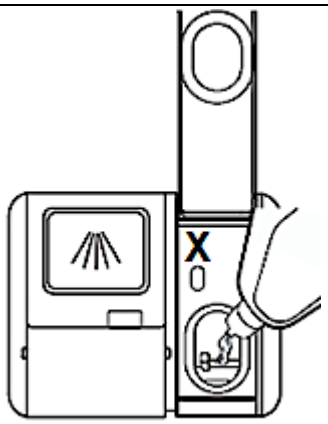
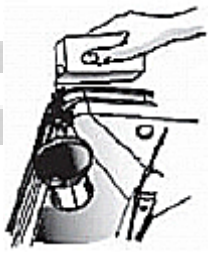
E	INNENSEITE DER GESCHIRRSPÜLERTÜR

4.4 Zusammenfassung der Grundfunktionen

⚠ **WARNUNG!** Die folgende Zusammenfassung stellt lediglich eine Übersicht über die Grundfunktionen Ihres Gerätes dar und ist kein Ersatz für die Bedienungsanleitung. **Lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme unbedingt die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch**; anderenfalls sind Sie über mögliche Betriebsrisiken und die weiteren Funktionen dieses Gerätes nicht hinreichend informiert.

GERÄT EINSCHALTEN	➢ Öffnen Sie die Tür. ➢ Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die «EIN/AUS ⏻»-TASTE (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIEN-TASTEN UND ANZEIGEN).	
↓		
SPÜLMITTEL-BEHÄLTER FÜLLEN	**SPÜLMITTELFACH «A»** ➢ Bei **jedem** Spülvorgang. **B: Innenseite der Geschirrspülertür** ➢ **Nur** bei Programmen mit Vorspülgang.	 
↓		

Overleone

KLARSPÜLERSTATUS PRÜFEN	**MECHANISCHE ANZEIGE X[21]:** ➢ Elektrische Anzeige auf dem Bedienfeld.[22]	
WASSERENTHÄRTER-STATUS PRÜFEN	**NUR BEI MODELLEN MIT WASSERENTHÄRTUNGSSYTEM:** ➢ Elektrische Anzeige auf dem Bedienfeld.[23] ➢ Wenn das Gerät nicht mit einer elektrischen Anzeige ausgestattet ist, können Sie anhand der Anzahl der abgelaufenen Spülvorgänge den Zeitpunkt zum Nachfüllen schätzen.	 *Abb. ähnlich.*
BELADEN DER KÖRBE	➢ Entfernen Sie größere Mengen von Speiseresten auf dem Geschirr. ➢ Weichen Sie eingebrannte Speisereste auf und beladen Sie dann die Geschirrkörbe.	
PROGRAMM AUSWÄHLEN	➢ Drücken Sie die «PROGRAMM »-TASTE wiederholt, bis die Programmanzeige des gewünschten Spülprogramms auf dem Bedienfeld aufleuchtet.	
PROGRAMM STARTEN	➢ **Öffnen Sie zuerst den Wasserhahn** und schließen Sie **dann** die Tür. ➢ **Schließen** Sie die Tür ordnungsgemäß.	

[21] Ausstattung abhängig vom Modell.
[22] Ausstattung abhängig vom Modell.
[23] Ausstattung abhängig vom Modell.

	➢ Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
↓	
PROGRAMMENDE	1. Nach Ablauf eines Spülprogamms schaltet sich das Gerät nach ca. 60 Sekunden automatisch ab. 2. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf entweichen kann. ➢ Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS ⏻»-TASTE ab. ⚠ **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür immer vorsichtig. Bei geöffneter Tür kann heißer Wasserdampf entweichen!
↓	
WASSERHAHN SCHLIEßEN UND KÖRBE ENTLADEN	➢ **Schließen Sie den Wasserhahn**. ➢ **Warten Sie ca. 15 Minuten, bevor Sie die Körbe entladen.** ➢ Entladen Sie den **untersten** Korb zuerst.

⚠ **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür des Gerätes immer äußerst vorsichtig. Bei geöffneter Tür kann heißer Wasserdampf entweichen! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!

5. Geschirrkörbe

❖ Folgen Sie den hier aufgeführten Anweisungen, um eine möglichst hohe Spülleistung Ihres Gerätes zu erreichen. Die Eigenschaften und das Aussehen der hier beschriebenen Körbe können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

5.1 Allgemeine Hinweise für das Beladen der Geschirrkörbe

- ❖ Entfernen Sie größere Mengen übriggebliebener Nahrungsmittel vom Geschirr.
- ❖ Sie brauchen das Geschirr vorher nicht unter fließendem Wasser abspülen.
- ❖ Weichen Sie vor dem Beladen angebrannte Speiserückstände an Töpfen und Pfannen ein.
- ❖ Bestecke und Geschirr dürfen nicht die rotierenden Sprüharme blockieren.
- ❖ Geben Sie Gefäße wie Tassen, Gläser oder Töpfe mit der Oberseite nach unten in das Gerät, damit sich in den Gefäßen kein Wasser ansammelt.
- ❖ Geschirr darf im Gerät nicht aneinander liegen oder sich gegenseitig abdecken.
- ❖ Gläser dürfen sich nicht berühren, damit sie keinen Schaden nehmen.
- ❖ Geben Sie große und schwer zu reinigende Gegenstände in den unteren Geschirrkorb.
- ❖ Der obere Geschirrkorb eignet sich am besten für empfindliche oder kleinere Gegenstände wie Gläser und Tassen.
- ❖ Entladen Sie nach dem Spülen zuerst den unteren Korb; so vermeiden Sie, dass übriggebliebenes Spülwasser aus dem oberen Korb in den unteren tropft.

BELADEN SIE DIE GESCHIRRKÖRBE FOLGENDERMAßEN:

- ➢ Gegenstände wie Tassen, Gläser, Töpfe und Pfannen mit der Oberseite nach unten.
- ➢ Gewölbte Gegenstände und Gegenstände mit Vertiefungen in schräger Position, damit das Wasser abfließen kann.
- ➢ Das Geschirr muss sich sicher und fest in den Körben befinden, so dass es nicht umkippen kann.
- ➢ Das Geschirr darf nicht die rotierenden Sprüharme blockieren.
- ➢ Geben Sie sehr kleine Gegenstände nicht in das Gerät, da diese leicht aus den Körben fallen können.

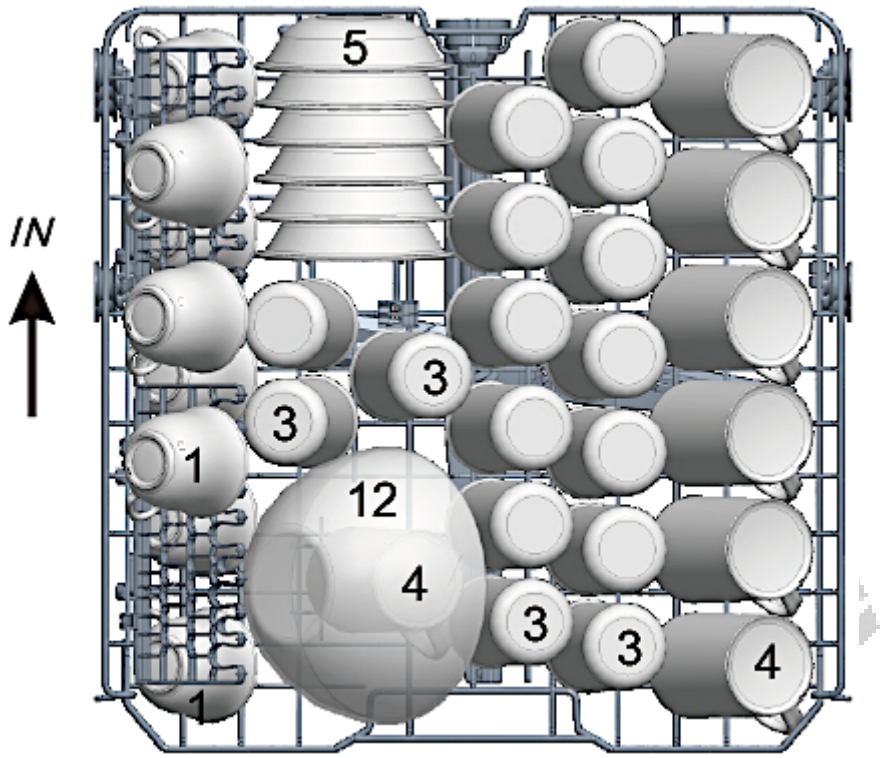
5.2 Oberer Geschirrkorb

- ❖ Der obere Geschirrkorb ist für empfindliches und leichteres Geschirr wie Gläser, Tassen, Saucieren, kleine Platten und Schüsseln und flache Pfannen, soweit diese nicht zu sehr verunreinigt sind, vorgesehen.

BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

- ❖ Beladen Sie den Korb so, dass die einzelnen Gegenstände nicht durch das Versprühen des Spülwassers bewegt werden.

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS



TYP	GESCHIRRART	TYP	GESCHIRRART
1	TASSEN	5	GLASSCHALEN
3	GLÄSER	12	GLASSCHALE
4	BECHER		

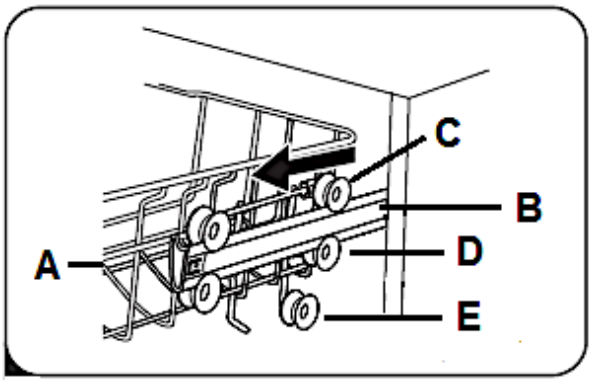
5.2.1 Verstellen des oberen Geschirrkorbs

- ❖ Sie können die Höhe des oberen Geschirrkorbs einstellen. So schaffen Sie entweder im oberen oder im unteren Geschirrkorb mehr Platz für größere Gegenstände.
- ❖ Platzieren Sie lange Gegenstände auf dem Regal, sodass die Sprüharme nicht in ihrer Rotation behindert werden. Das Regal kann bei Bedarf zurückgeklappt oder entfernt werden.

ANHEBEN/ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

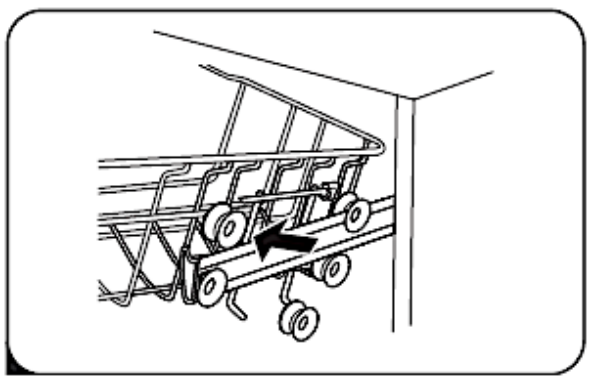
ANHEBEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

1. Sie können den oberen Geschirrkorbs (**A**) anheben, indem Sie die Führungsschienen (**B**) zwischen den entsprechenden Radsätzen (**C** / **D** / **E**) positionieren. Die untere Abbildung zeigt den oberen Geschirrkorb in der **niedrigen Position**. Die Führungsschienen befinden sich zwischen dem **oberen** (**C**) und dem **mittleren** Radsatz (**D**).
2. Ziehen Sie den Geschirrkorb heraus (s. Abb. unten).

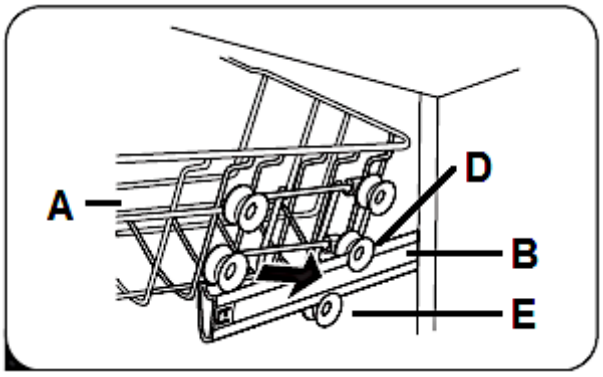


A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
C	OBERER RADSATZ (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

3. Entnehmen Sie den oberen Geschirrkorb, indem Sie ihn leicht anheben und dann vorsichtig aus den Führungsschienen herausziehen; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.

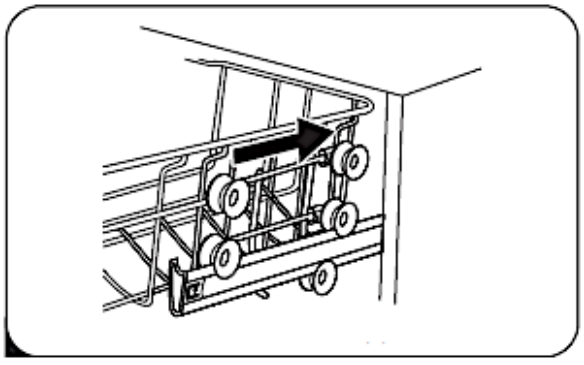


4. Setzen Sie den Geschirrkorb (**A**) wieder ein und positionieren Sie dabei die Führungsschienen (**B**) zwischen den mittleren (**D**) und den unteren Radsätzen (**E** / s. Abb. unten).



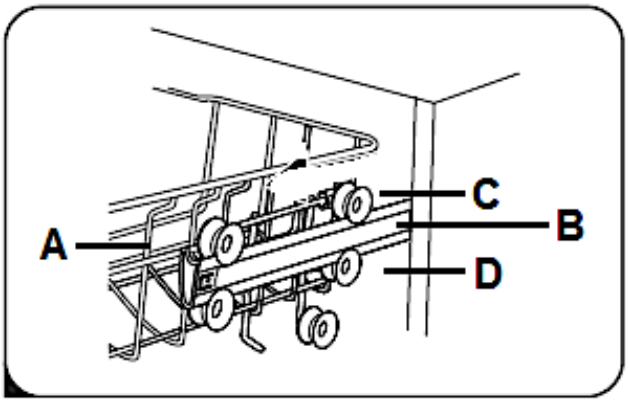
A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

5. Sie können den Korb nun wieder in das Gerät schieben. Der obere Geschirrkorb befindet sich nun in der **hohen** Position (s. Abb. unten).



ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

1. Wiederholen Sie die **Schritte 1-3**, wie oben unter « **ANHEBEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS** » beschrieben.
2. Setzen Sie den Geschirrkorb (**A**) wieder ein und positionieren Sie dabei die Führungsschienen (**B**) zwischen den oberen (**C**) und den mittleren Radsätzen (**D**); wie unten auf der Abbildung gezeigt. Der Geschirrkorb befindet sich wieder in der **niedrigen** Position.



A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
C	OBERER RADSATZ (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)

5.2.2 Einklappen der Tassenablagen

❖ Die Tassenablagen des oberen Geschirrkorbs können eingeklappt werden (s. Abb. unten, Pfeil).

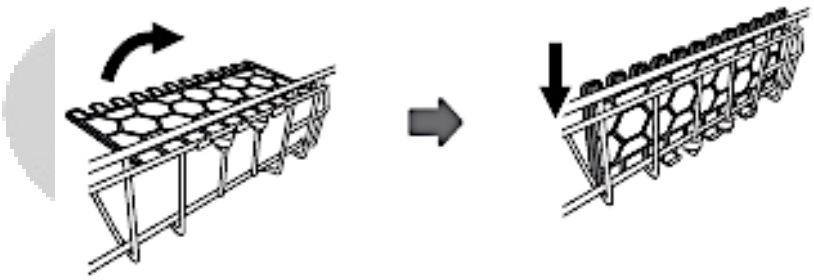


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

5.3 Unterer Geschirrkorb

❖ Der untere Geschirrkorb ist für die am schwierigsten zu reinigenden Gegenstände wie Töpfe, Pfannen, Deckel, Servierteller und Schüsseln vorgesehen.

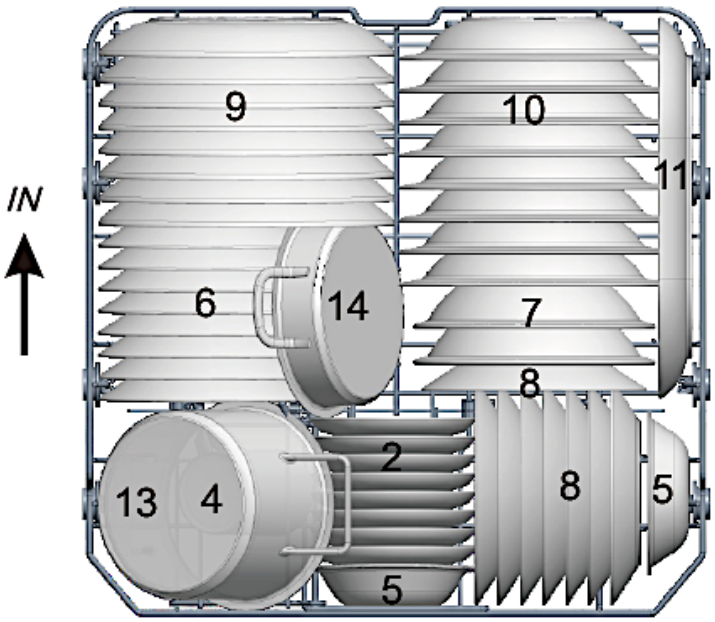
BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

❖ Platzieren Sie Teller und Deckel an den Seiten des Geschirrkorbs und blockieren Sie nicht die rotierenden Sprüharme.

❖ Töpfe und Schüsseln müssen sich mit der Oberseite nach unten im Geschirrkorb befinden.

Der maximale Durchmesser von Tellern, die im unteren Geschirrkorb vor dem Spülmittelmittelbehälter positioniert werden, dürfen **maximal 19 cm** im Durchmesser betragen, da sie ansonsten die Öffnung des Spülmittelbehälters während eines laufenden Programms behindern können.

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

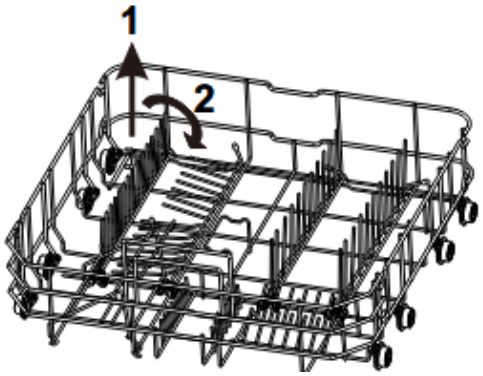


TYP	GESCHIRRART	TYP	GESCHIRRART
2	UNTERTASSEN	**9**	ESSTELLER
5	GLASSCHALEN	**11**	OVALE SERVIERPLATTE
6	KUNSTSTOFFDESSERTTELLER (MELAMIN)	**13**	KLEINER TOPF
7	KUNSTSTOFFSCHALE (MELAMIN)	**14**	TOPF
8	DESSERTTELLER	**10**	SUPPENTELLER

KLAPPABLAGE(N)[24] DES UNTEREN GESCHIRRKORBES

❖ Die Ablagen des unteren Geschirrkorbes können zur Seite geklappt werden, um größeren Gegenständen Platz zu bieten (s. Abb. unten, Pfeile).

[24] Ausstattung abhängig vom Modell.

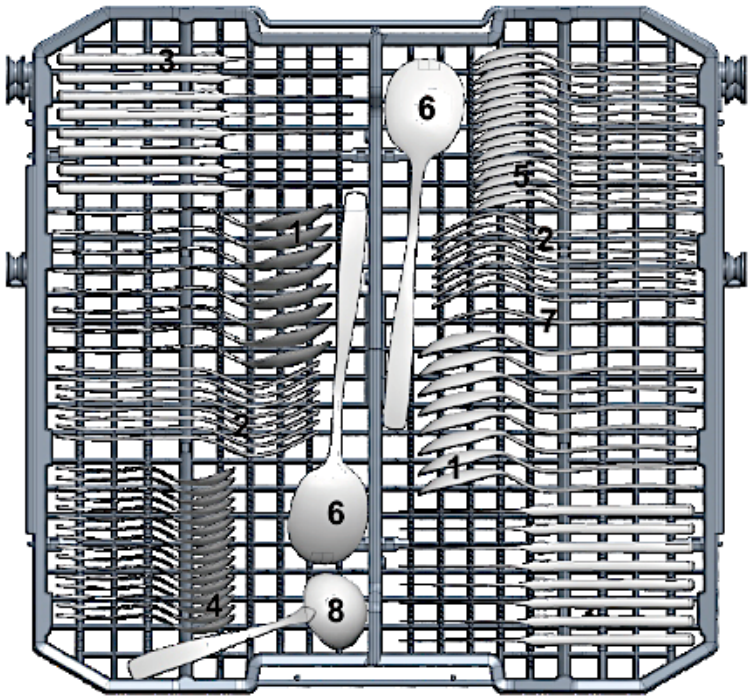


5.4 Besteckschublade

❖ Legen Sie besonders lange Gegenstände nur waagerecht und sicher in das Gerät, damit Sie die rotierenden Sprüharme nicht blockieren.

5.4.1 Beladen der Besteckschublade

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DER BESTECKSCHUBLADE



TYP	BESTECKART	TYP	BESTECKART
1	SUPPENLÖFFEL	5	DESSERTLÖFFEL
2	GABELN	6	SERVIERLÖFFEL
3	MESSER	7	SERVIERGABELN
4	TEELÖFFEL	8	SOßENKELLE

	**⚠ VORSICHT!** 1. Lassen Sie keine Gegenstände durch den Boden der Besteckschublade ragen. 2. Geben Sie scharfe Gegenstände immer mit der scharfen Seite nach unten in die Besteckschublade.

5.5 Ungeeignetes Geschirr/Besteck

DIE FOLGENDEN GEGENSTÄNDE SIND NICHT ZUM SPÜLEN IN EINEM GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET:

1. Besteck mit Griffen aus Holz, Horn, Porzellan oder Perlmutt.
2. nicht hitzeresistente Plastikgegenstände.
3. älteres Besteck mit geklebten oder geleimten Bestandteilen, die nicht hitzeresistent sind.
4. Gegenstände mit Bestandteilen aus Kunstharz.
5. Gegenstände aus Kupfer und / oder Zinn.
6. Gegenstände aus Bleikristall.
7. Gegenstände aus Stahl, die Rost aufweisen oder leicht rosten.
8. Hölzerne Gegenstände aller Art.
9. Gegenstände aus synthetischen Chemiefasern.
10. Gegenstände, die durch Zigarettenasche, Wachs, Lacke oder Farben verunreinigt sind.

DIE FOLGENDEN GEGENSTÄNDE SIND LEDIGLICH EINGESCHRÄNKT ZUM SPÜLEN IN EINEM GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET:

1. Einige Glasarten können nach einer hohen Anzahl an Spülvorgängen stumpf oder trüb werden.
2. Gegenstände aus Silber oder Aluminium neigen dazu, sich beim Spülen zu verfärben.
3. Glasierte Muster können bei häufigem Spülen verblassen.

5.6 Schäden an Glaswaren/Geschirr

MÖGLICHE URSACHEN	MAßNAHMEN
Die Art des Glases/Geschirrs oder sein Herstellungsverfahren.	Benutzen Sie nur vom Hersteller ausgewiesenes Spülmaschinen-geeignetes Glas / Geschirr.

welcome

Die chemische Zusammensetzung des Spülmaschinen-Spülmittels.	Benutzen Sie ein Geschirr schonendes, mildes Spülmaschinen-Spülmittel. Die Hersteller solcher Mittel informieren Sie gerne über die Eigenschaften ihrer Produkte.
Die Wassertemperatur und Dauer des Spülprogramms.	Wählen Sie ein Programm mit einer niedrigeren Temperatur und Dauer.

6. Die Spülprogramme

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
3 IN 1	Spezial-programm für die Verwendung von **3 in 1 Spülmitteltabs.** Geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen.	Vorspülen (45 °C) Hauptspülen (55°) Spülen Spülen (62 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	179 Min. 1,280 kWh 13,5 L
Intensiv	Geeignet für sehr stark verschmutztes Geschirr mit Eintrocknungen von Speise-resten	Vorspülen (50 °C) Vorspülen Hauptspülen(60°C) Spülen Spülen (70 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	155 Min. 1,620 kWh 16,8 L

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
Normal	Geeignet für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Teller, Gläser etc. und leicht verschmutzte Pfannen.	Vorspülen (45 °C) Hauptspülen (55°) Spülen Spülen (62 °C) Trocknen	5/19 g oder 1 Tab	165 Min. 1,250 kWh 13,5 L
ECO*	Geeignet für normal verschmutztes Geschirr. Standard-programm zur täglichen Nutzung.	Vorspülen Hauptspülen (48°) Spülen (59 °C) Trocknen	5/19 g	227 Min. 0,945 kWh 10,1 L
Glas	Geeignet für das Spülen von Gläsern und für das Spülen von empfindlichem und temperatur-empfindlichem Geschirr (leicht verschmutzt).	Vorspülen (40 °C) Hauptspülen (50°) Spülen Spülen (60 °C) Trocknen	5/19 g	125 Min. 0,900 kWh 13,5 L
1 h	Geeignet für das alltägliche Spülen von leicht / normal verschmutztem Geschirr, Töpfen etc.	Vorspülen (40 °C) Hauptspülen (55°) Spülen (55 °C) Trocknen	5/19 g	60 Min. 0,87 kWh 10,1 L
Schnell	Kurzer Spül-gang für leicht verschmutztes Geschirr ohne Trocknung.	Hauptspülen (45°) Spülen Spülen (45 °C)	24 g	30 Min. 0,60 kWh 10,1 L

Programm	Info	Beschreibung	Spül-mittel** VS / HS	Dauer-Verbrauch in Min./kWh/L
Vorwäsche	Geeignet für kurzes Spülen von leicht verschmutztem Geschirr oder als Vorbereitung für ein späteres Hauptspülprogramm; ohne Trocknung.	Vorspülen	-	8 Min. 0,01 kWh 3,5 L
*	EN 60436 Standard-Testprogramm unter folgenden Voraussetzungen: ➢ Füllmenge 16 Gedecke ➢ Position des oberen Geschirrkorbes in niedriger Position. ➢ Klarspüler-Einstellung: max. (d6) ➢ Wasserenthärterstufe: H4 Dieses Programm ist zur Reinigung normal verunreinigten Geschirrs geeignet und das effizienteste Programm hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr.			
**	VS = Vorspülen / HS = Hauptspülen			

6.1 Die zusätzlichen Programmfunktionen

PROGRAMM	VERFÜGBARE ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN
3 IN 1	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
INTENSIV	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
NORMAL	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»
ECO*	➢ «STARTZEITVORWAHL»
GLAS	➢ «STARTZEITVORWAHL» ➢ «TROCKNEN +»

PROGRAMM	VERFÜGBARE ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN
1 H	➢ «STARTZEITVORWAHL»
SCHNELL	➢ «STARTZEITVORWAHL»
VORWÄSCHE	➢ «STARTZEITVORWAHL» (abhängig vom Modell)

6.2 Starten eines Spülprogramms

1. Öffnen Sie die Tür des Gerätes.
2. Ziehen Sie die Geschirrkörbe aus dem Gerät heraus.
3. Beladen Sie **zuerst** den unteren Geschirrkorb und dann den oberen.
4. Füllen Sie das Spülmaschinen-Spülmittel und den Wasserenthärter (=Spülmaschinensalz) in die dafür vorgesehenen Behälter (s. Kapitel 4.1 WASSERENTHÄRTER (SPÜLMASCHINEN-SALZ) ff. / Kapitel 4.2 KLARSPÜLER ff. und Kapitel 4.3 SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTEL ff).
5. **Öffnen Sie die Wasserzufuhr!** Das Gerät muss während des Betriebs bei vollem Druck mit Wasser versorgt werden.
6. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein (s. Kapitel 3.2 ANSICHT DES BEDIENFELDES: BEDIENTASTEN UND ANZEIGEN).
7. Drücken Sie **wiederholt** die «PROGRAMM »-TASTE zur Auswahl eines Spülprogramms: 3 in 1 - INTENSIV - NORMAL - ECO - GLAS - 90 MIN. - SCHNELL - VORWÄSCHE. Die Programmanzeige des gewählten Spülprogramms leuchtet auf.
8. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n), um eine zusätzliche Funktion zu wählen (s. Kapitel 6.3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMMFUNKTIONEN WÄHLEN).
9. Schließen Sie die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß.
10. Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
11. Die Betriebsanzeige des Gerätes leuchtet auf.[25]

6.3 Zusätzliche Programmfunktionen wählen

FOLGENDE ZUSÄTZLICHE PROGRAMMFUNKTIONEN SIND WÄHLBAR

→ «STARTZEITVORWAHL»

→ «TROCKNEN +»

[25] Ausstattung abhängig vom Modell.

1. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n), um eine zusätzliche Funktion zu wählen.
2. Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n) einmal **oder** wiederholt (je nach gewählter Funktion), bis die gewünschte Funktion oder Kombination[26] durch Aufleuchten der entsprechenden Anzeige(n) angezeigt wird.

ⓘ Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

6.3.1 Startzeitvorwahl

PROGRAMMFUNKTION: «STARTZEITVORWAHL»

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie einen späteren Start des Spülprogramms einstellen.
- ❖ Aktivieren Sie die Funktion «**STARTZEITVORWAHL**» durch Drücken der entsprechenden Taste («⏲»), **nachdem** Sie das Spülprogramm und mögliche zusätzliche Funktionen eingestellt haben.
- ❖ Sie können einen Verzögerungszeitraum zwischen 1 Stunde und 24 Stunden wählen.
- ❖ Jedes Drücken der «STARTZEITVORWAHL»-TASTE erhöht den Verzögerungszeitraum um eine Stunde.

ⓘ Die Funktion «**STARTZEITVORWAHL**» ist eventuell nicht für alle Spülprogramme verfügbar (siehe auch Kapitel 6.1 DIE ZUSÄTZLICHEN PROGRAMMFUNKTIONEN).

PROGRAMMFUNKTION «STARTZEITVORWAHL» AKTIVIEREN

1. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS ⏻»-TASTE ein.
2. Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich nun im STANDBY-MODUS.
3. Stellen Sie mit der ««PROGRAMM ⊞»-TASTE das gewünschte Spülprogramm ein. Stellen mit den entsprechenden Tasten eventuell gewünschte zusätzliche Funktionen ein.

ⓘ Beachten Sie **immer** auch die Hinweise in Kapitel 6.2 STARTEN EINES SPÜLPROGRAMMS.

4. Der programmierbare Verzögerungszeitraum liegt zwischen 1 h und 24 Stunden. Um die Startzeitvorwahl zu aktivieren, drücken Sie die «STARTZEITVORWAHL

[26] Ausstattung abhängig vom Modell.

»-TASTE **wiederholt**, bis der gewünschte Verzögerungs-zeitraums (1 - 24 Stunden) auf dem Display angezeigt wird.

Jedes Drücken der «STARTZEITVORWAHL »-TASTE **erhöht** den Verzögerungs-zeitraum um 1 h.

5. Schließen Sie die Tür **ordnungsgemäß**.
6. Der Spülvorgang startet **automatisch nach Ablauf** der eingestellten Verzögerungszeit.

Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

6.3.2 Trocknen +

PROGRAMMFUNKTION: «TROCKNEN +»

❖ Verwenden Sie diese Programmfunktion für extragründliche Trocknungs-ergebnisse.

Die Funktion «**TROCKNEN +**» ist eventuell nicht für alle Spülprogramme verfügbar: siehe auch Kapitel 6.1 DIE ZUSÄTZLICHEN PROGRAMMFUNKTIONEN.

PROGRAMMFUNKTION «TROCKNEN +» AKTIVIEREN

1. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS »-TASTE ein.
2. Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich nun im STANDBY - MODUS.
3. Stellen Sie das gewünschte Spülprogramm ein.
4. Um für das eingestellte Spülprogramm die Funktion «**TROCKNEN +**» zu aktivieren, drücken Sie die «TROCKNEN + »-TASTE einmal.
5. Die Programmfunktion «TROCKNEN +» ist nun aktiviert.
6. Die Betriebsanzeige dieser Funktion («») leuchtet auf dem Display auf.
7. Schließen Sie die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß.
8. Der Spülvorgang startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.
9. Die Betriebsanzeige des Gerätes leuchtet auf.[27]

Wenn das eingestellte Programm nicht mit der/den eingestellten Funktion(en)/ kombiniert werden kann, sind diese Funktionen nicht wählbar oder werden automatisch gelöscht und die Anzeigen schalten sich aus.

[27] Ausstattung abhängig vom Modell.

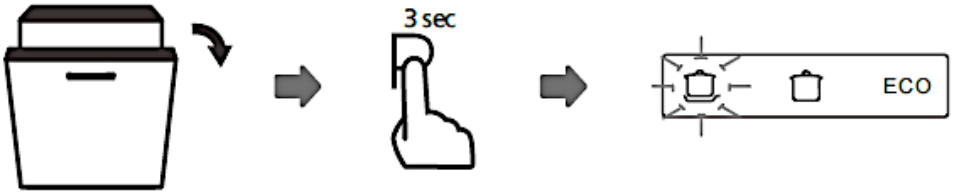
6.4 Wechsel eines laufenden Spülprogramms

⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-GEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Sie können ein laufendes Spülprogramm kann nur ändern, wenn es erst kurze Zeit aktiviert ist. Andernfalls hat sich das Spülmittel bereits aufgelöst und das Gerät das Spülwasser abgeleitet. In diesem Fall müssen Sie den Spülmittelbehälter neu befüllen.

1. Öffnen Sie die Tür ein wenig, um das laufende Spülprogramm zu unterbrechen.
2. Nachdem die rotierenden Sprüharme aufgehört haben zu arbeiten, können Sie die Tür komplett öffnen.
3. Drücken und **halten** Sie nun die die «PROGRAMM »-TASTE für **mehr als 3** Sekunden. Das laufende Programm wird beendet und das Gerät befindet sich nun im STANDBY-MODUS.

4. Stellen Sie nun das neu gewünschte Spülprogramm durch **wiederholtes** Drücken der «PROGRAMM »-TASTE ein.
5. Die Programmanzeige des zuvor eingestellten Spülprogramms erlischt und die Programmanzeige des neu eingestellten Programms leuchtet auf.
6. **Schließen** Sie die Tür des Geschirrspülers **ordnungsgemäß**.
7. Das neu eingestellte Reinigungsprogramm startet **automatisch** nach ca. 10 Sekunden.



6.5 Nachträgliches Eingeben von Geschirr

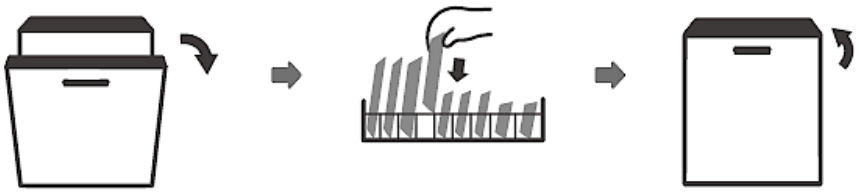
⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-SGEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!

❖ Sie können ein vergessenes Geschirrteil nachträglich in das Gerät geben, **solange sich der Spülmittelbehälter noch nicht geöffnet hat.**

1. Öffnen Sie die Tür ein wenig, um das laufende Spülprogramm zu unterbrechen.

welcome

2. Nachdem die rotierenden Sprüharme aufgehört haben zu arbeiten, können Sie die Tür komplett öffnen.
3. Geben Sie nun das vergessene Geschirr in das Gerät.
4. **Schließen** Sie die Tür des Geschirrspülers **ordnungsgemäß**.
5. Der Spülvorgang startet **automatisch** wieder nach ca. 10 Sekunden.



6.6 Ende eines Spülprogramms

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie einige Minuten, bevor Sie nach Beendigung eines Spülprogramms die Tür öffnen, da heißer Dampf entweichen kann. VERBRÜHUNGSGEFAHR!

1. Nach Beendigung eines Spülprogramms ertönt ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige des Gerätes erlischt. [28]
2. Öffnen Sie die Tür **vorsichtig**.
3. Schalten Sie das Gerät mit der «EIN/AUS ⏻»-TASTE aus**.**
4. Drehen Sie die Wasserversorgung des Gerätes ab (**Wasserhahn schließen**).
5. Warten Sie danach mit dem Entladen ca. 30 Minuten, da das Geschirr noch heiß ist und so leichter zerbricht. Außerdem trocknet das Geschirr so besser.
6. Es ist **normal**, dass das Gerät innen nass ist.

ⓘ Nach Ablauf eines Spülprogamms schaltet sich das Gerät nach ca. 60 Sekunden **automatisch** ab.

7. Umweltschutz

7.1 Umweltschutz: Entsorgung

❖ Geräte mit diesem Zeichen «  » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte

[28] Ausstattung abhängig vom Modell.

Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

7.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Beladen Sie das Gerät immer mit der max. erlaubten Beladung. Kleinere Beladungen sind unökonomisch.
- ❖ Verwenden Sie bei kleineren Beladungen die Funktion «HALBE BELADUNG».[29]
- ❖ Achten Sie auf eine gute Belüftung.
- ❖ Das Vorspülen von Geschirrteilen führt zu einem erhöhten Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen.
- ❖ Das Spülen des Geschirrs in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Nutzungsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand (wenn der Haushaltsgeschirrspüler vorschriftsmäßig verwendet wird).

8. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAG-GEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie nach dem Ende eines Spülprogramms mindestens 20 Minuten mit der Reinigung des Inneren des Gerätes, damit die Heizelemente abkühlen können. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie zur Reinigung **niemals** Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!
HINWEIS! Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR1

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

1. Halten Sie Ihr Gerät immer sauber, damit es nicht zur Ausbildung unangenehmer Gerüche kommt.

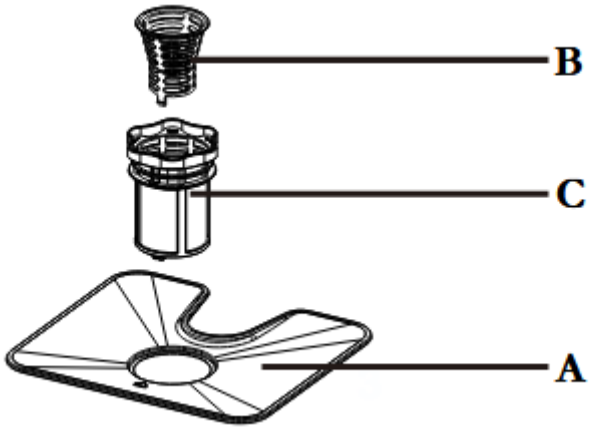
[29] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

8.1 Das Filtersystem

❖ Das Filtersystem hält Speiserückstände oder sonstige Gegenstände davon ab, in die Pumpe zu gelangen. Diese Rückstände können den Filter nach einiger Zeit verstopfen. Das Filtersystem besteht aus einem Grobfilter, einem Flächenfilter und einem Mikrofilter.

DAS FILTERSYSTEM UMFASST EINEN HAUPTFILTER (A), EINEN GROBFILTER (B) UND EINEN FEINFILTER (C)



A	Der **HAUPTFILTER** fängt Rückstände mittels einer Spezialdüse am unteren Sprüharm ein.
B	Der **GROBFILTER** fängt Rückstände wie Knochen oder Glas, die den Wasserablauf verstopfen können, ein. Um die Rückstände herauszunehmen, drücken Sie leicht an den oberen Zapfen und heben Sie den Filter dann heraus.
C	Der **FEINFILTER** hält Rückstände im Wasserablaufbereich zurück, damit diese nicht wieder auf das Geschirr gelangen

8.1.1 Reinigung des Filtersystems

❖ Das Filtersystem hält Speiserückstände oder sonstige Gegenstände davon ab, in die Pumpe zu gelangen. Diese Rückstände können den Filter nach einiger Zeit verstopfen. Reinigen Sie also die Filter regelmäßig.
❖ Überprüfen Sie die Filter nach jedem Spülprogramm auf Verunreinigungen.

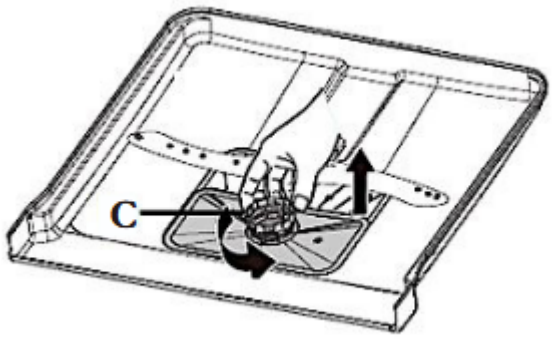
- ❖ Entfernen Sie größere Nahrungspartikel und andere Rückstände nach jedem Spülgang, indem Sie die Filter unter klarem fließendem Wasser abspülen.
- ❖ Für das Reinigen des Grob- und des Feinfilters können Sie eine geeignete Reinigungsbürste benutzen.
- ❖ Schlagen Sie nicht gegen die Filter, da diese dadurch beschädigt werden und Ihr Gerät demzufolge nicht mehr ordnungsgemäß arbeitet.
- ❖ Setzen Sie die Filter immer ordnungsgemäß wieder ein.
- ❖ Nicht ordnungsgemäß eingesetzte Filter können das Gerät und / oder Ihr Geschirr beschädigen.

ⓘ Wir empfehlen, das **gesamte** Filtersystem **einmal** pro Woche zu reinigen.

ⓘ Indem Sie den Grobfilter entfernen, können Sie das **gesamte Filtersystem** dem Gerät entnehmen. Entfernen Sie mögliche Rückstände und reinigen Sie die Filter unter fließendem Wasser.

AUS- UND EINBAU DES FILTERSYSTEMS

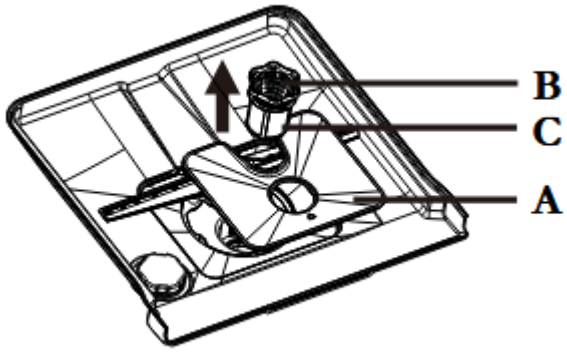
1. Drehen das Feinfiltersystem (C) gegen den Uhrzeigersinn, um das Filtersystem zu lösen und heben Sie dann den Grobfilter (B) und das Feinfiltersystem (C) an (s. Abb. unten). Entfernen S i e das Filtersystem von der Unterseite des Geräts

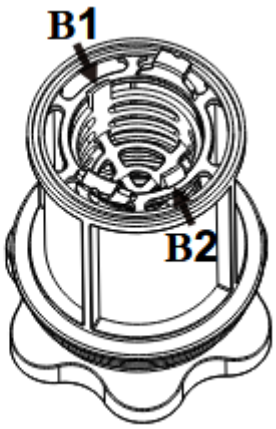


C	FEINFILTER

2.Entfernen Sie den Hauptfilter (A) von der Unterseite des Geräts.

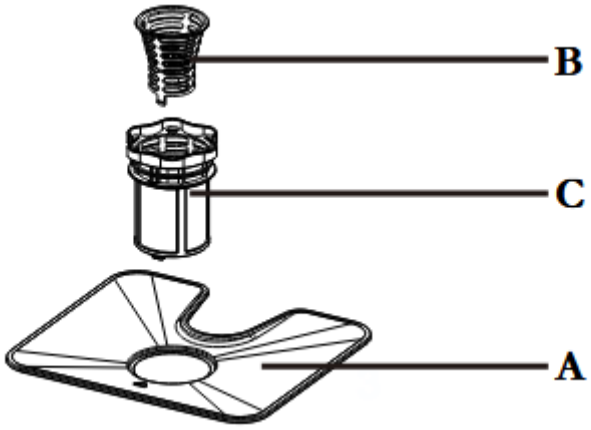
3. Trennen Sie den Grobfilter (B) vom Feinfilter ©: drücken Sie den unteren Clip (B1) und den Clip (B2) vorsichtig und ziehen Sie den Grobfilter (B) aus dem Feinfilter (C) (siehe Abbildung unten).





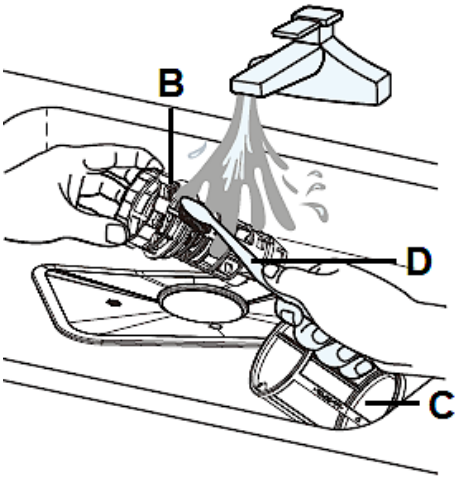
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

1. Die drei Komponenten des Filtersystems (Hauptfilter, Grobfilter und Feinfilter) sind nun voneinander getrennt (s. Abb. unten).



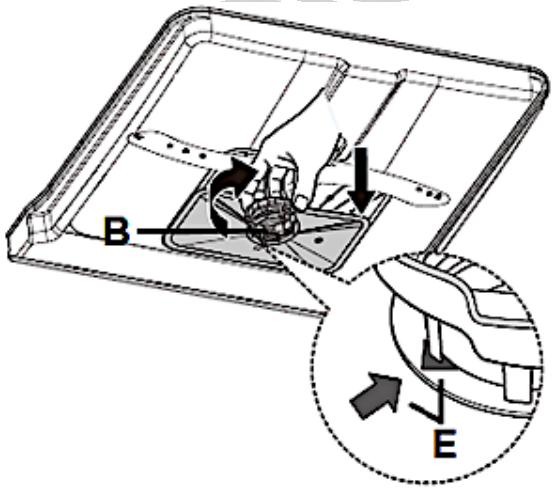
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

2. Reinigen Sie die einzelnen Filter gründlich, wie oben unter «REINIGUNG DES FILTERSYSTEMS» beschrieben.
3. Für das Reinigen des Grob- (**B**) und des Feinfilters (**C**) können Sie eine geeignete Reinigungsbürste (**D**) benutzen (s. Abb. unten).



B	GROBFILTER
C	FEINFILTER
D	REINIGUNGSBÜRSTE

4. Um die einzelnen Filter wieder zu verbinden, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.
5. Setzen Sie das gesamte Filtersystem ordnungsgemäß im Boden des Gerätes ein.
6. Drehen Sie den Grobfilter (**B**) **im Uhrzeigersinn**, um das gesamte Filtersystem zu fixieren (s. Abb. unten, Pfeile / **E**).



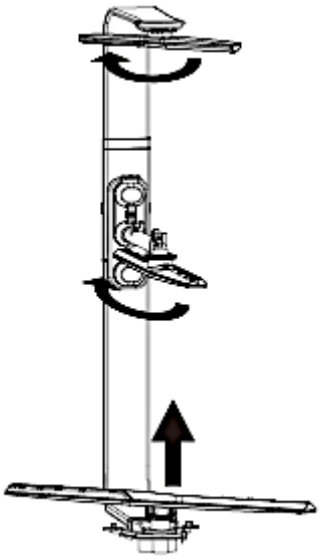
B	GROBFILTER
E	PFEILE

HINWEIS! Der Geschirrspüler darf **niemals** ohne ordnungsgemäß eingesetzte Filter betrieben werden.

HINWEIS! Alle durch einen nicht ordnungsgemäßen Aus- bzw. Einbau des Filtersystems an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

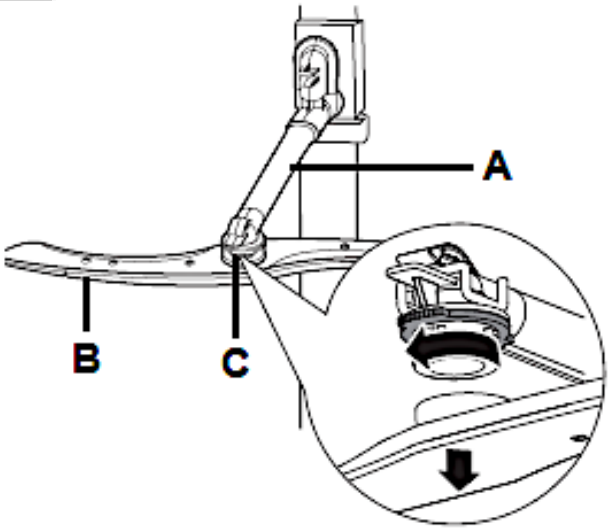
8.2 Reinigung der Sprüharme

❖ Reinigen Sie die Sprüharme regelmäßig, da Chemikalien und Mineralien die Düsen und die Lager der Arme verstopfen.



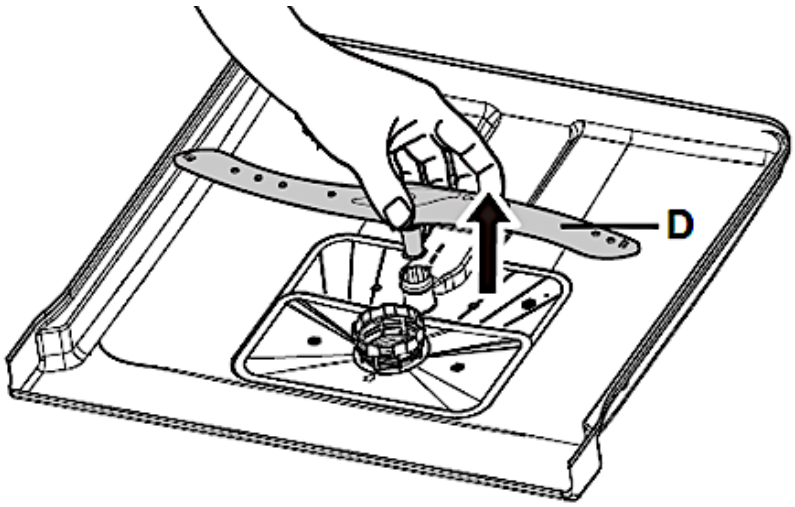
AUS- UND EINBAU DER SPRÜHARME

1. Halten Sie die Nabe (**C /** in der Mitte des oberen Geschirrkorbs) des oberen Sprüharms (**B**) mit einer Hand fest und schrauben Sie den Sprüharm ab (s. Abb. unten).



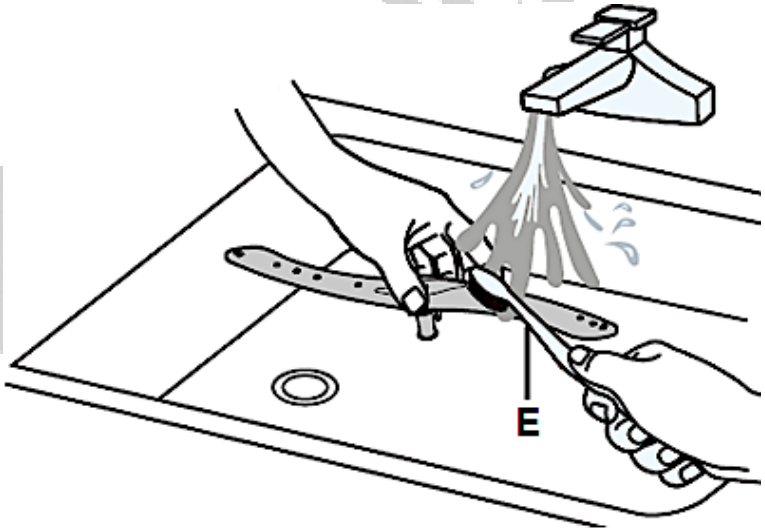
A	OBERER SPRÜHARMHALTER
B	OBERER SPRÜHARM
C	NABE

2. Um den unteren Sprüharm (**D**) zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben heraus (s. Abb. unten, Pfeil).



D	UNTERER SPRÜHARM

3. Reinigen Sie die Sprüharme mit warmem Seifenwasser und die Düsen mit einer weichen Bürste (**E** / s. Abb. unten).
4. Spülen Sie die Sprüharme mit klarem Wasser gründlich ab (s. Abb. unten).



E	WEICHE BÜRSTE

5. Um die Sprüharme wieder ordnungsgemäß einzusetzen bzw. einzuschrauben, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.
6. Vergewissern Sie sich, dass alle Sprüharme frei drehbar sind.

HINWEIS! Alle durch einen nicht ordnungsgemäßen Aus- bzw. Einbau der Sprüharme an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

8.3 Reinigung des Gerätes und des Bedienfeldes

- ❖ Nehmen Sie eine geeignete Politur, um das Außengehäuse des Gerätes zu reinigen.
- ❖ Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sorgfältig nach.

Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle des Gerätes zu reinigen.

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

8.4 Reinigung der Tür und der Türdichtungen

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie zum Reinigen der Tür und der Türdichtungen niemals Sprühreiniger, da diese das Schloss und die Elektrik nachhaltig beschädigen können. STROMSCHLAGGEFAHR! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

HINWEIS! Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle der Tür oder der Türdichtungen zu reinigen.

- ❖ Benutzen Sie ein leicht warmes und feuchtes Tuch, um die Seitenflächen der Tür zu reinigen.
- ❖ Benutzen Sie eine geeignete Politur, um die Außenfläche der Tür zu reinigen.
- ❖ Reinigen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem weichen und feuchten Schwamm. Sie stellen damit den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes sicher und verhindern unangenehme Geruchsbildung.

Benutzen Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuer-Pads, Scheuermittel, Lösungsmittel, Papiertücher oder andere raue oder aggressive Reinigungsmittel, um eine beliebige Stelle der Tür zu reinigen.

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

8.5 Frostschutz

❖ Falls Ihr sich Gerät im Winter an einem ungeheizten Ort befindet, ziehen Sie für die unten aufgeführten Maßnahmen einen Service-Techniker hinzu[30].

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie die Wasserzufuhr ab und trennen Sie das Wasserzufuhrrohr vom Ventil.
3. Entfernen Sie sämtliches Wasser aus dem Wasserzufuhrrohr und dem Ventil.
4. Verbinden Sie das Wasserzufuhrrohr wieder mit dem Ventil.
5. Entfernen Sie die Filter. Entfernen Sie nun sämtliches Wasser aus dem Wasserablauf.

HINWEIS! Falls Ihr Gerät auf Grund von Vereisung nicht arbeiten kann, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.[31]

8.6 Außerbetriebnahme

1. Wenn Sie das Gerät eine Zeit lang nicht benutzen, z. B. während einer Ferienreise, führen Sie vorher einen Spüldurchlauf bei **leerem** Gerät durch.
2. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose und drehen Sie die Wasserversorgung des Gerätes ab.
3. Lassen Sie die Tür des Gerätes einen Spalt breit offen; so schützen Sie die Türdichtungen und verhindern das Entstehen unangenehmer Gerüche.

9. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! 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.

[30] **Nicht Teil der Garantieleistungen**.
[31] **Nicht Teil der Garantieleistungen**.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Die Sicherung im Sicherungs-automat ist ausgelöst worden.	1. Sicherungsautomat überprüfen.
2. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	2. Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet, die Tür ordnungs-gemäß geschlossen und der Netzstecker eingesteckt ist.
3. Niedriger Wasserdruck.	3. Prüfen Sie den Wasseranschluss und den Wasserdruck.
4. Die Tür des Geschirrspülers ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	4. Vergewissern Sie sich, dass die Tür des Geschirrspülers ordnungsgemäß und fest verschlossen ist.
ABLAUFPUMPE ARBEITET NICHT.	
1. Abwasserschlauch ist geknickt.	1. Abwasserschlauch überprüfen.
2. Filter sind verstopft	2. Grobfilter überprüfen.
3. Spülbecken ist verstopft.	3. Spülbecken auf Verstopfungen überprüfen.
SPÜLMITTEL VERBLEIBT IM SPENDER.	
1. Geschirr blockiert den Spülmittel-Behälter.	1. Beladen Sie das Gerät ordnungsgemäß.
DAMPF.	
1. Normal.	1. Etwas Dampf dringt normalerweise aus der Entlüftung an der Türverriegelung während des Trocknens und Abpumpens.
WASSER BLEIBT AM BODEN DES GERÄTES ZURÜCK.	
1. Normal.	1. Eine kleine Menge sauberen Wassers um den Ablauf herum hält die Wasser-Vorlage aufrecht.
EINTRÜBUNGEN AUF GLASWAREN.	
1. Kombination von weichem Wasser und zu viel Spülmittel.	1. Benutzen Sie weniger Spülmittel, wenn Sie weiches Wasser haben. Wählen Sie für Glaswaren ein kurzes Programm.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
SCHAUMBILDUNG.	
1. Ungeeignetes Spülmittel. 2. Verschütteter Klarspüler.	1. Benutzen Sie nur geeignetes Spülmaschinen-Spülmittel. 2. Wischen Sie verschütteten Klarspüler immer umgehend auf. Öffnen Sie die Tür und warten Sie, bis der Schaum verdunstet ist.
FLECKEN IM INNEREN DES GERÄTES.	
1. Spülmittel enthält Farbmittel.	1. Verwenden Sie nur Spülmaschinen-Spülmittel ohne Farbmittel.
LÄRM.	
1. Einige Geräusche sind normal. 2. Geschirr ist nicht ordnungsgemäß eingelagert. Kleine Gegenstände sind aus einem Korb gefallen. 3. Klopfgeräusch innerhalb des Gerätes: Der Sprüharm berührt Gegenstände während des Waschens. 4. Der Motor brummt. 5. Klopfgeräusch in den Wasserleitungen: dieses kann durch die Vor-Ort Montage oder den Querschnitt der Leitungen bedingt sein.	1. Öffnen des Spülmittelbehälters. 2. Unterbrechen Sie das Programm und überprüfen Sie das Geschirr im Gerät. 3. Unterbrechen Sie das Programm und ordnen Sie die Gegenstände, die den Sprüharm behindern, neu an. 4. Gerät wurde nicht regelmäßig benutzt. Auch wenn Sie es nicht regelmäßig benutzen, lassen Sie es einmal pro Woche laufen. 5. Dieses hat keinen Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Falls Sie sich unsicher sind, kontaktieren Sie einen geeignete(n) und qualifizierte(n) Installateur(in). **Keine Garantieleistung!**
GESCHIRR IST NICHT SAUBER.	
1. Ungeeignetes Programm. 2. Nicht ordnungsgemäße Beladung der Geschirrkörbe.	1. Wählen Sie ein stärkeres Programm. 2. Beladen Sie die Körbe immer ordnungsgemäß. Der Spülmittelbehälter und die Sprüharme dürfen nicht blockiert werden.

owlcom

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
GESCHIRR TROCKNET NICHT RICHTIG.	
1. Nicht ordnungsgemäße Beladung der Geschirrkörbe.	1. Beladen Sie die Körbe immer ordnungsgemäß.
2. Zu wenig Klarspüler.	2. Überprüfen Sie, ob sich ausreichend Klarspüler im Gerät befindet. Füllen Sie bei Bedarf Klarspüler auf.
3. Geschirr wurde zu früh aus dem Gerät entnommen.	3. Warten Sie mind. 15 Minuten, bis Sie das Geschirr aus dem Gerät entnehmen.
4. Benutzung von Besteck oder Geschirr mit einer Beschichtung niedriger Qualität.	4. Derartiges Besteck oder Geschirr ist nicht für das Spülen in einem Geschirrspüler nicht geeignet.
WEIßER BELAG IM INNEREN DES GERÄTES.	
1. Mineralien in hartem Wasser.	1. Reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Schwann und Spülmaschinen-Spülmittel. Tragen Sie dabei Gummihandschuhe. Benutzen Sie ausschließlich Spülmaschinen-Spülmittel zur Vermeidung von Schaumbildung.
DAS GERÄT IST UNDICHT.	
1. Überfüllter Klarspüler-Behälter oder verschütteter Klarspüler.	1. Ein überfüllter Klarspüler-Behälter oder verschütteter Klarspüler können zu Schaumbildung und zum Überfließen führen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler umgehend auf.
2. Das Gerät steht nicht waagerecht.	2. Richten Sie das Gerät neu aus.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE(N)	**MAßNAHMEN**
SCHWARZE, GRAUE STELLEN ODER ROSTFLECKEN AUF DEM GESCHIRR.	
1. Aluminium-Gegenstände haben gegen das Geschirr gerieben.	1. Entfernen Sie die Flecken **per Handwäsche** mit einem milden Scheuermittel.
2. Die betroffenen Gegenstände sind nicht korrosionsbeständig.	2. Derartige Gegenstände nicht in den Geschirrspüler geben.
3. Der Deckel des Wasser-enthärter - Behälters ist lose.	3. Prüfen Sie, ob der Deckel des Wasserenthärter - Behälters sich richtig in Position befindet und festgedreht bzw. fest verschlossen ist (abhängig vom Modell.).
4. Es ist kein Spülprogramm gestartet worden, nachdem Wasserenthärter (Spülmaschinensalz) hinzugefügt wurde. Spuren von Wasserenthärter sind in den Spülgang geraten.	4. Starten Sie, nach Hinzugeben von Wasserenthärter (Spülmaschinen-salz) **immer** ein Schnellwasch-programm **ohne** Geschirr.
FLECKEN UND BELÄGE AUF GLÄSERN UND BESTECKEN.	
1. Sehr hartes Wasser.	1. Überprüfen Sie die Wasserhärte.
2. Sehr niedrige Wasser-Zufluss - Temperatur.	2. Überprüfen Sie die Wasser-Zufluss - Temperatur.
3. Überladung des Gerätes.	3. Überladen Sie das Gerät nicht.
4. Nicht ordnungsgemäße Beladung.	4. Beladen Sie das Gerät immer ordnungsgemäß.
5. Altes oder feuchtes Pulver-Spülmittel.	5. Verwenden Sie nur ordnungs-gemäßes Spülmittel.
6. Klarspüler ist leer.	6. Füllen Sie den Klarspüler auf.
7. Falsche Dosierung des Spülmittels	7. Dosieren Sie das Spülmittel ordnungsgemäß.

SO ENTFERNEN SIE FLECKEN VON GLÄSERN:

a) Nehmen Sie alles Metall-Geschirr aus dem Gerät.
b) Benutzen Sie **kein** Spülmittel.
c) Wählen Sie das längste Spülprogramm.
d) Starten Sie das Programm. Nach 18 - 22 Minuten befindet es sich im Hauptspülgang.
e) Öffnen Sie die Tür und geben Sie 2 Tassen weißen Essig unten in das Gerät.
f) Schließen Sie die Tür und lassen Sie das Programm zu Ende laufen. Falls dieses Vorgehen keinen Erfolg hat: wiederholen Sie den Vorgang, aber nehmen Sie statt Essig 1/4 Tasse (60 ml) Zitronensäure-Kristalle.

welcome

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

9.1 Fehlermeldungen

❖ Fehlermeldungen werden auf dem Display des Bedienfelds angezeigt (s. Tabelle unten).

FEHLERMELDUNG	BEDEUTUNG	MÖGLICHE URSACHEN
E1	Lange Wassereinlasszeit.	➢ Wasserhahn ist nicht geöffnet. ➢ Wasserzufuhr ist eingeschränkt. ➢ Zu niedriger Wasserdruck.
OPEn	Die Tür ist während eines laufenden Programms geöffnet.	➢ Die Tür ist nicht ordnungsgemäß geschlossen. ➢ Das Türschloss ist defekt. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E4	Überfließen / Leck	➢ Eine Komponente des Gerätes ist undicht. ➢ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E5	Kommunikationsfehler zwischen Hauptplatine und Display-Platine.	➢ Kurzschluss/Kabelbruch. ➢ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

Falls es zum Überfließen kommt, unterbrechen Sie die Wasserversorgung des Gerätes, bevor Sie den Kundendienst rufen. Falls sich aufgrund des Überfließens oder eines Lecks Wasser in der Bodenwanne befindet, müssen Sie dieses Wasser entfernen, bevor Sie das Gerät neu starten.

10. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*	
Geräteart	Geschirrspüler, vollintegriert
Steuerung	Elektronisch
Fassungsvermögen	16 Gedecke
Energieeffizienzklasse[1]	E
Energieverbrauch Standardprogramm (ECO)[3]	0,945 kWh
Jährlicher Energieverbrauch (ECO)[2]	95 kWh
Wasserverbrauch Standardprogramm (ECO)[3]	10,10 l
Jährlicher Wasserverbrauch (ECO)[2]	1010 l
Geräuschemission dB(A) re 1 pW	49 dB(A)
Geräuschemissionsklasse[5]	C
Leistung	1800 - 2100 W
Leistungsaufnahme wenn Standby-Modus	0,35 W
Programmdauer Standardprogramm (ECO)[4]	ECO / 227 Minuten
Innenraum	Edelstahl
Heizelement	Verdeckt
Programme	3 in 1 / Intensiv / Normal / ECO / Glas / 1 h / Schnell / Vorwäsche
Reinigungstemperaturen	40 °C - 70 °C
LED-Display	✓
Warnanzeige: Wasserenthärter (= Salz)	✓
Warnanzeige: Klarspüler	✓
Programmfunktion: «TROCKNEN +»	✓
Programmfunktion: «STARTZEITVORWAHL»	✓ / 1-24 h
Bedienfeld	Sensor Touch
Sprühebenen	3
Besteckschublade	✓
Oberer Geschirrkorb	✓ / höhenverstellbar
Untere Geschirrkorb	✓
Tassenhalter	✓ / klappbar
Höhenverstellbare Standfüße	✓
Tastensperre / Kindersicherung	-
Wasserenthärtungsfunktion	✓
Klarspülermenge einstellbar	✓
Spülmittelfach	✓
Überlaufschutz	✓
Aqua Stop	✓
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	81,50*59,80*55,60
Abmessungen Gerät H*B*T in mm	815,00*598,00*556,00
Gewicht netto / brutto in kg	41,50 49,80

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2019/2017
1	Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz) nach neuer EU-Norm.
2	Basierend auf 100 Standardprogrammen mit Kaltwasser und Niedrig-Verbrauch-Betriebsarten. Die tatsächlichen Energie- und Wasserverbrauchswerte sind abhängig von der Art der Benutzung des Gerätes.
3	Basierend auf dem Standardprogramm mit Kaltwasser und Niedrig-Verbrauch-Betriebsarten. Die tatsächlichen Energie- und Wasserverbrauchswerte sind abhängig von der Art der Benutzung des Gerätes.
4	Dieses Programm ist zur Reinigung normal verunreinigten Geschirrs geeignet und das effizienteste Programm hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr.
5	Auf einer Skala von A (beste) bis D (schlechteste).
6	Auf einer Skala von A (beste) bis G (schlechteste).

11. Entsorgung

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

	
Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.	Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

12. 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.

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

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

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

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

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

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

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

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

welcome

welcome

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

HBZ – Meble Sp. Z o.o.
Ul. Poznanska 113a
PL – 62-052 Komorniki

Änderungen vorbehalten
STAND
06.10.2025

1

welcome

EKS1660E

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Einbaukühlschrank
Build-in fridge

Deutsch	2
English	36
Česky	www.welcome.bega-gruppe.de
Slovensky	www.welcome.bega-gruppe.de
Hrvatski	www.welcome.bega-gruppe.de
Română	www.welcome.bega-gruppe.de
Magyarul	www.welcome.bega-gruppe.de

Inhalt

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

welcome

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

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

Owelcome

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 Netzanschlussstecker, 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.

Welcome

(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 (Polyethylentüten, 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 empfohlenen.

(19) Stellen Sie keine Wärme abstrahlenden elektrischen Geräte auf Ihr Gerät.

Owelcome

(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. STROMSCHLAGGEFAHR!
(23) Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht STROMSCHLAGGEFAHR!
(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 kohlensäurehaltige 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.

welcome

(2) Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45^0 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	$+10^0 \rightarrow +32^0$ C	z.B. ungeheizter Keller
N	$+16^0 \rightarrow +32^0$ C	Wohntemperaturbereich
ST	$+16^0 \rightarrow +38^0$ C	Wohntemperaturbereich
T	$+16^0 \rightarrow +43^0$ C	Wohntemperaturbereich

Quelle

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-.

Owlcome

WARNUNG!

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

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 45^0 hinaus.

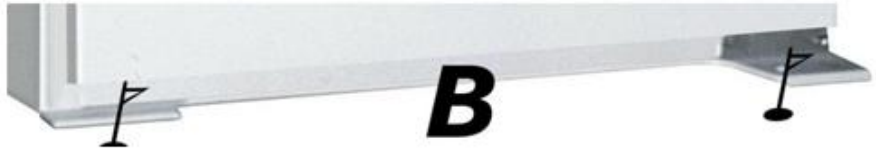
<u>Einbau A:</u>

(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.

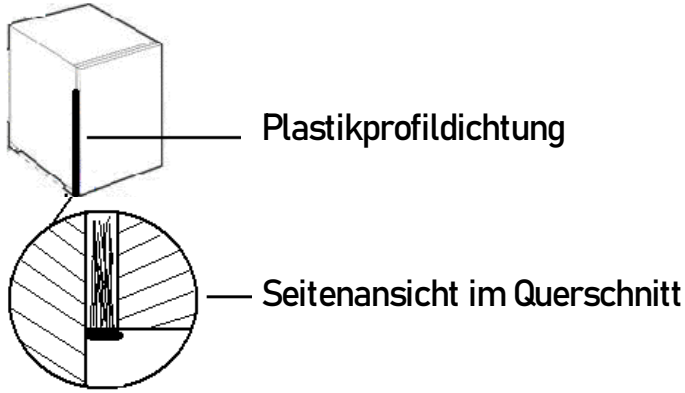




Befestigungspunkte zum Fixieren des Gerätes durch die bereits fertig montierten Bauteile A+B und den mitgelieferten Holzschrauben in der Einbaunische.



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



welcy

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.



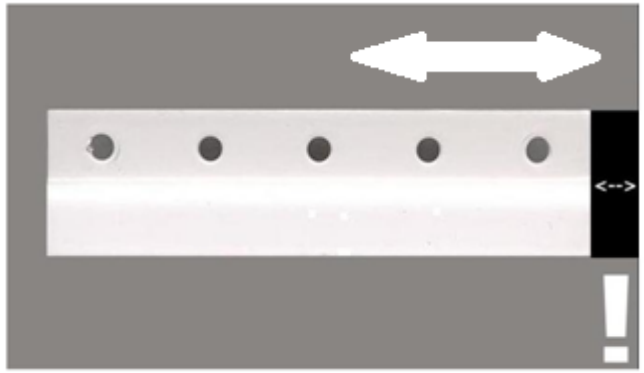


(2) Montieren Sie nun das lange Scharnier an der Innenseite der Möbeltüre. Nehmen Sie wie in der folgenden Zeichnung aufgeführt das richtige Maß, indem Sie die Scharniere aufeinander stecken.



(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 beigefügten Schrauben.

2 cm Abstand

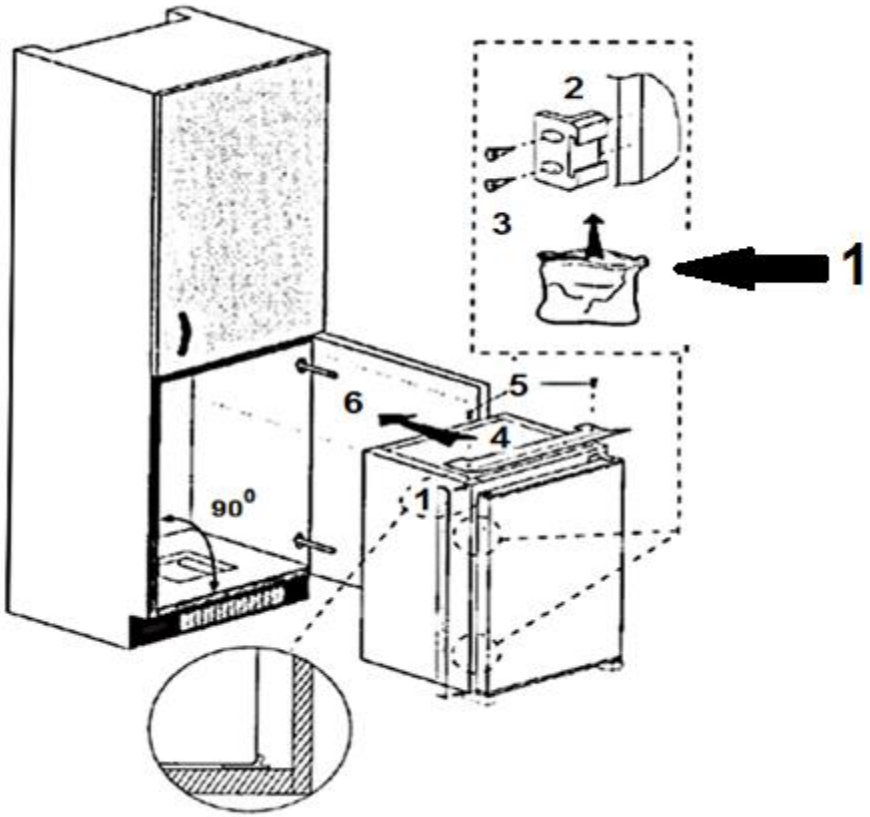


⇒ Schwarzer Balken stellt 2 cm Abstand dar!

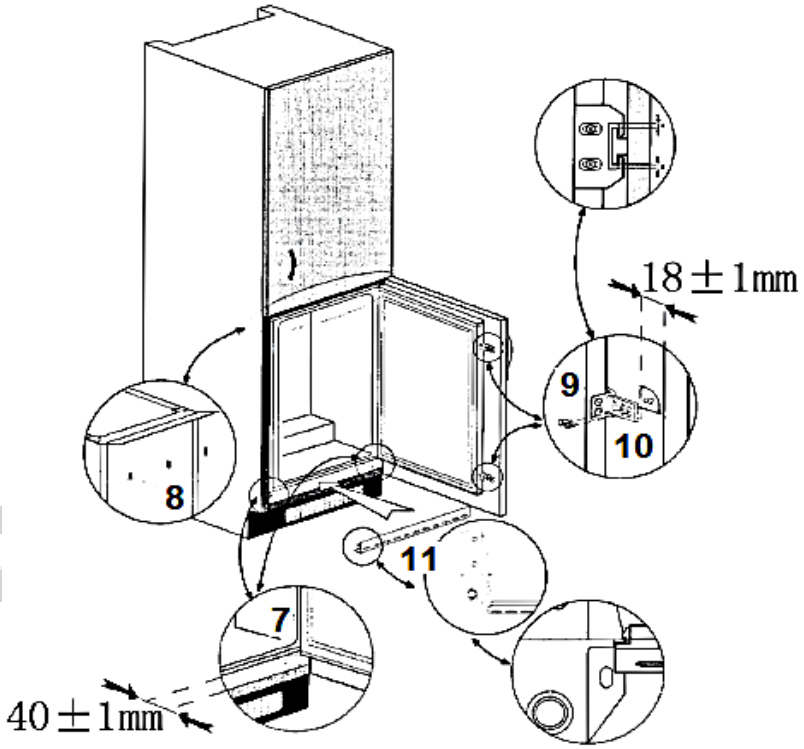
welcome

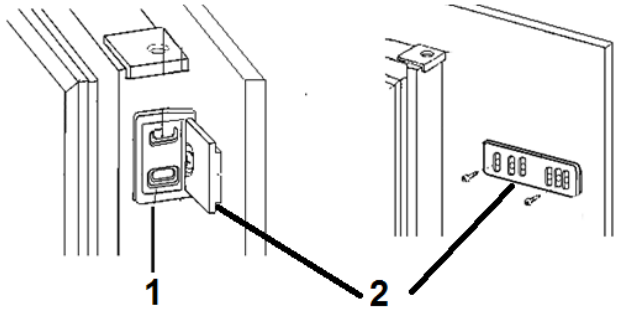
⇒ Sie können das lange Scharnier am besten anbringen und ausrichten sowie mit dem kurzen Scharnier verbinden, wenn Sie beide Türen weit geöffnet haben!

Einbau B



1: Verpackungsbeutel

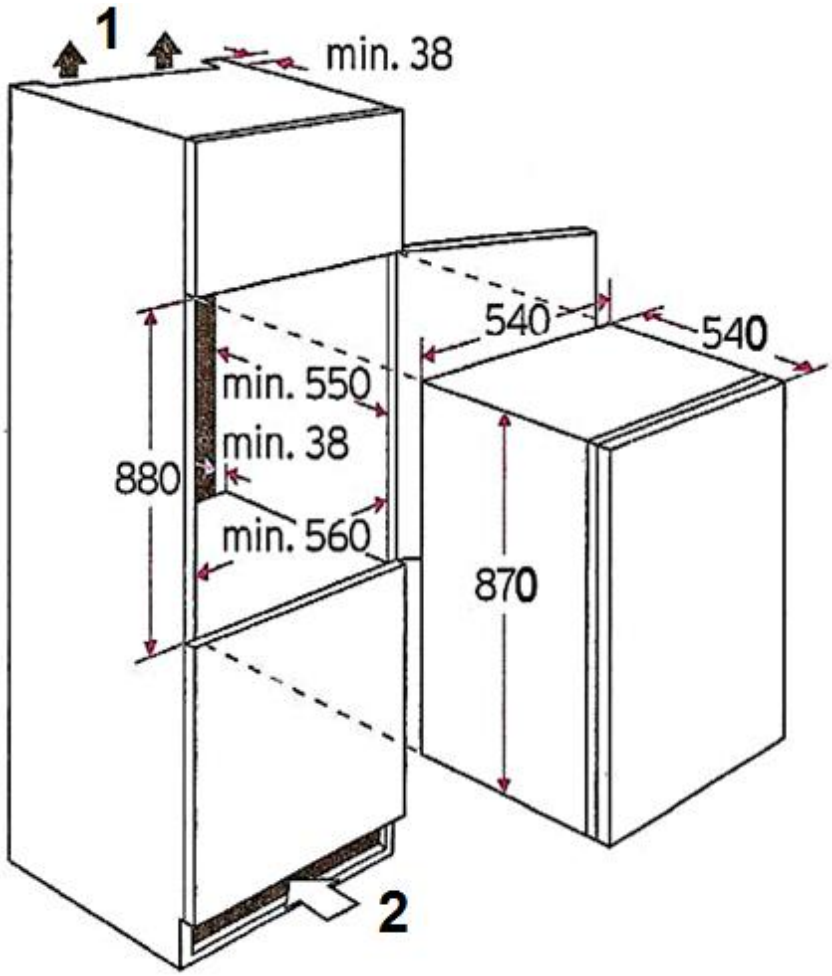




1: Scharnierteil an Kühlschranktür.

2: Scharnierteil an Schranktür.

Abmessungen A/B:



1: Luftaustritt 200 cm^2.
2: Lufteintritt im Sockel 200 cm^2.

3.3 Wechsel des Türanschlags

WARNUNG!

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

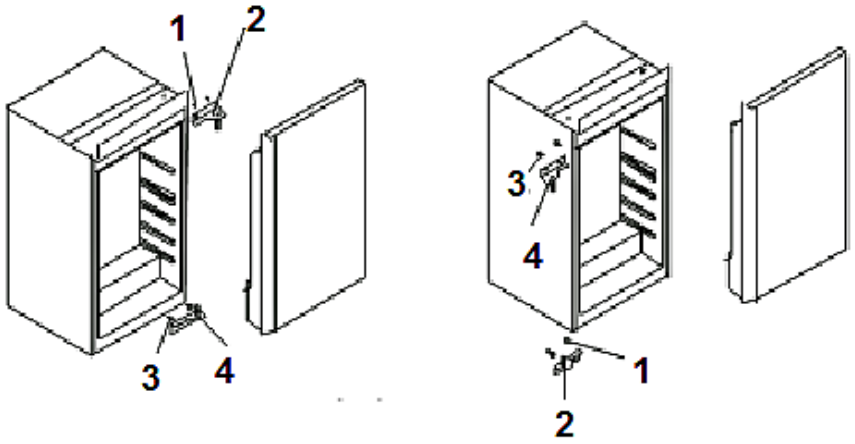
VORSICHT!

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 45^0 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.

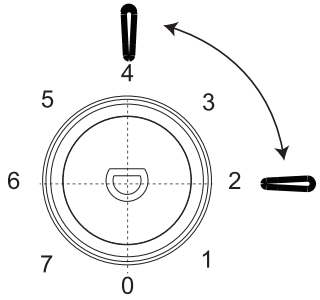
(4) Sollte sich bei einer hohen Thermostat-Einstellung Reif auf der Rückseite bilden, so ist es empfehlenswert die Einstellung auf eine niedrigere Position zurück zu stellen.

(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.

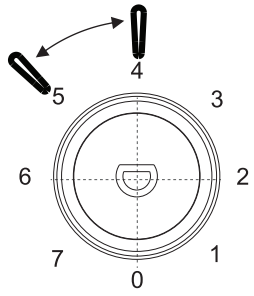
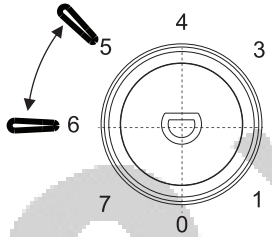
WARNUNG!

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

Empfohlene Thermostateinstellungen für den Kühlbereich

Umgebungstemperatur	Thermostateinstellung
Sommer	 Thermostateinstellung « 2 - 4 »

welcome

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 (*)	Ziel-temperatur	Geeignete Lebensmittel
Kühlbereich	-	+2 ^{0}C - +8 ^{0}C	Eier, Fertiggerichte, abgepackte Lebensmittel, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Kuchen, Getränke und andere Lebensmittel, die nicht zum Einfrieren geeignet sind.

welcome

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 ^{0}C	Geeignet für Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. Empfohlene Lagerdauer: 3 Monate Geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.

Bereiche	Sterne (*)	Ziel-temperatur	Geeignete Lebensmittel
Tiefkühlbereich	***	-18 ^{0}C	Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. Empfohlene Lagerdauer: 3 Monate Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.
Tiefkühlbereich	**	-12 ^{0}C	Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. Empfohlene Lagerdauer: 2 Monate Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.

Welcome

Bereiche	Sterne (*)	Ziel-temperatur	Geeignete Lebensmittel
Tiefkühlbereich	*	-6 ^{0}C	Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. Empfohlene Lagerdauer: 1 Monat Nicht geeignet zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln.

Bereiche	Sterne (*)	Ziel-temperatur	Geeignete Lebensmittel
0* - Fach	-	-6 ^{0}C - 0 ^{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.

welcome

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

welcome

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.

welcome

⇒ 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.

welcome

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.

welcome

(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

⇒ Kunststofffolie, Schlauchfolie aus Polyethylen, Aluminiumfolie.

♦ Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

Empfohlene Lagerzeiten für Tiefkühlkost im Gefrierbereich

♦ Diese Zeiten variieren je nach Art der Lebensmittel.
♦ Die Lebensmittel, die Sie einfrieren, können 1 bis 12 Monate aufbewahrt werden (mindestens bei -18 °C).

⇒ 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

welcome

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^{0}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[1], in einem Mikrowellengerät[2].
- 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.

[1] Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Backofens.

[2] 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.

Welcome

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![3] 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.

[3] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

welcome

(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 Luftfeuchtegraden, 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.

welcom

6. Problembehandlung

Fehler	
Mögliche Ursache	**Maßnahmen**
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
→ Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen. → Der Netzstecker ist locker. → Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt. → Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet. → Die Spannung ist zu niedrig.	→ Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät ebenda anschließen. → Überprüfen Sie die Haussicherung. → Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
Kompressor arbeitet nicht.	
→ Fehlerhafte Energieversorgung.	→ Überprüfen der Energieversorgung.
Kompressor läuft zu lange.	
→ Gerät war kürzlich ausgeschaltet. → Zu viele oder zu heiße Lebensmittel im Gerät. → Türen zu häufig/zu lange geöffnet.	→ Das Gerät benötigt einige Zeit zum Erreichen der Kühltemperatur. → Heiße Lebensmittel entfernen. → Türen selten/kurz öffnen.
Ineffiziente Kühlleistung.	
→ Tür wurde zu häufig geöffnet. → Tür ist nicht richtig geschlossen. → Eisablagerungen im Gerät. → Ungenügende Abstände an der Rückwand und an den Seiten. → Im Gerät befindet sich warmes oder heißes Kühlgut. → Gerät ist überfüllt. → Dichtung ist beschädigt.	→ Zu warme Temperatur-einstellung am Thermostat. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Einstellung. → Tür/Türdichtungen überprüfen. Defekte Türdichtung austauschen → Gerät abtauen.

Welcome

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

welcome

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

welcome

(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[1]	
Geräteart	Einbaukühlschrank
Klimaklasse	N/ST
Energieklasse[2]	E
Energieverbrauch/Jahr in kW/h[3]	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

welcome

Schleppscharniere	ja
Abtauverfahren Kühlen/Gefrieren	automatisch / 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 (Polyethylentüten, 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!

Quelle

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 Kühlkreislaufs. 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.

welcome

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

welcome

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.

welcome

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

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) 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

Welcome

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.

welcome

(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 45^0.

(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.

Welcome

(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	$+10^0 \rightarrow +32^0$ C	e.g. unheated cellar
N	$+16^0 \rightarrow +32^0$ C	inner home temperature
ST	$+16^0 \rightarrow +38^0$ C	inner home temperature
T	$+16^0 \rightarrow +43^0$ 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 45^0.

Installation A:

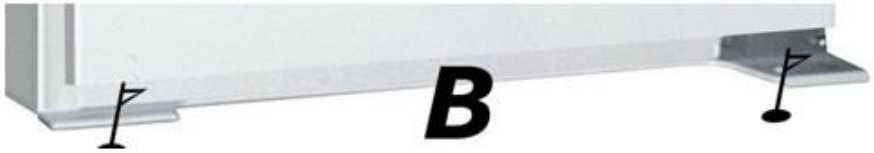
(1) Push the appliance carefully into the cabinet. Check that the appliance stands safely and properly adjusted in the cabinet.

(2) Fix the appliance with the 4 woodscrews on the fixing-points described below.

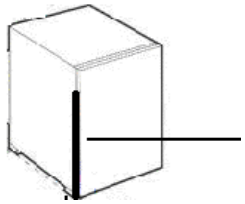




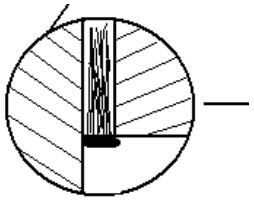
Fixing points to fix the appliance with the assembled components A+B and the supplied woodscrews in the cabinet.



(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).

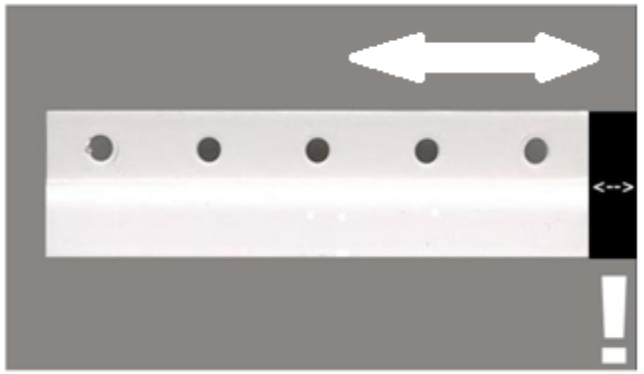


(2) Fix the long hinge on the inside of the cabinet-door. Take the correct measurements by placing the hinges on each other.



(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.

2 cm distance

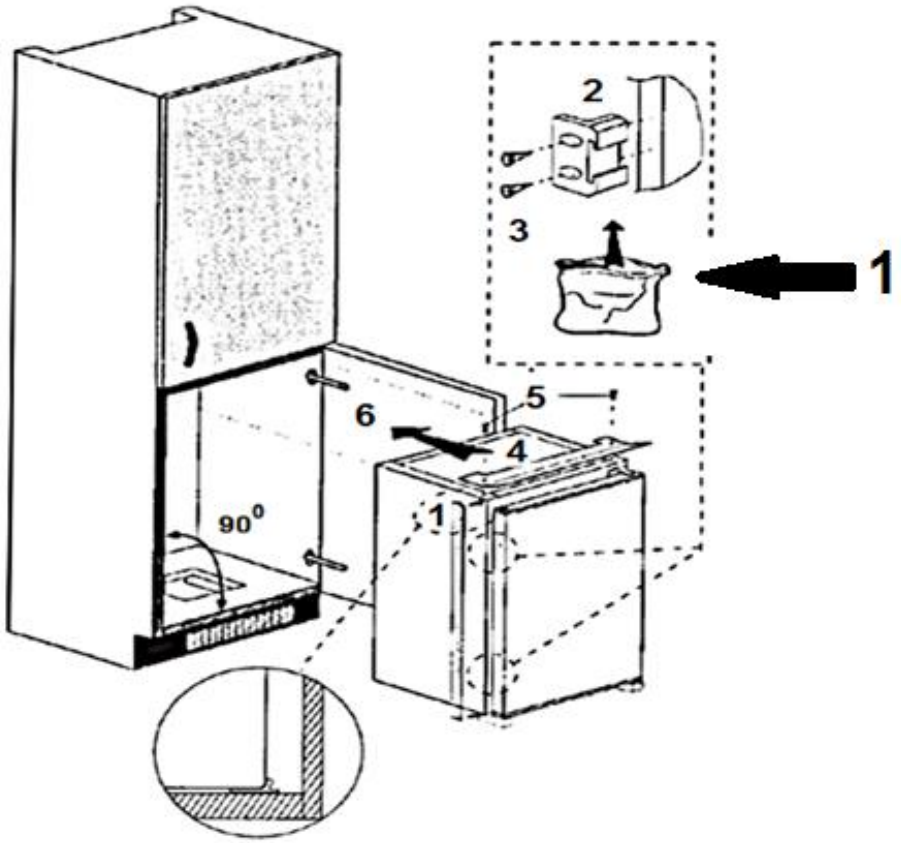


⇒ The black bar represents 2 cm distance.

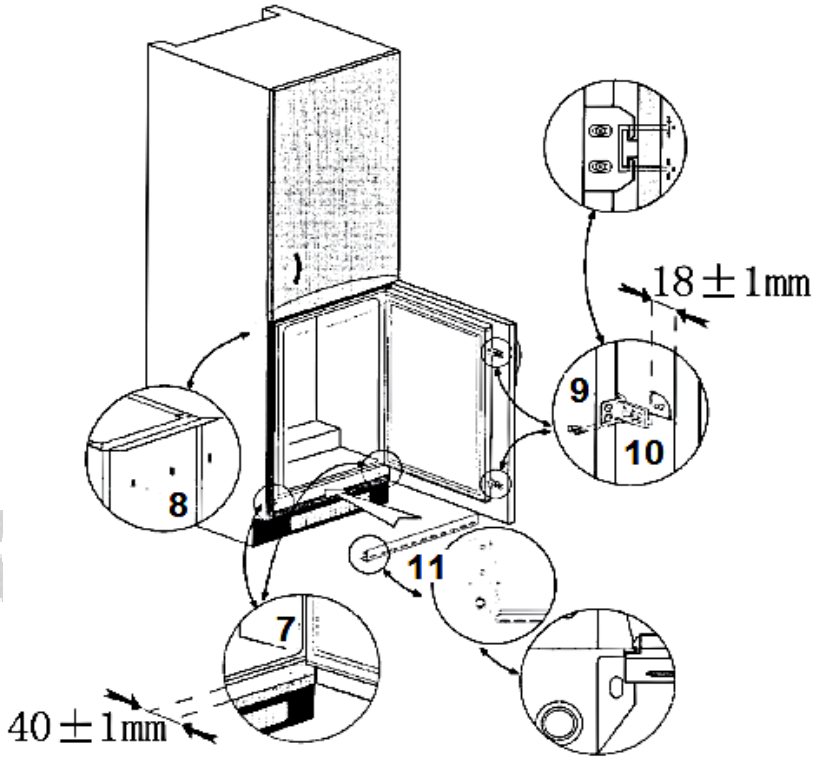
⇒ The installation of the long hinge as well as the linkage of the long and short hinge should be carried out with the doors opened!

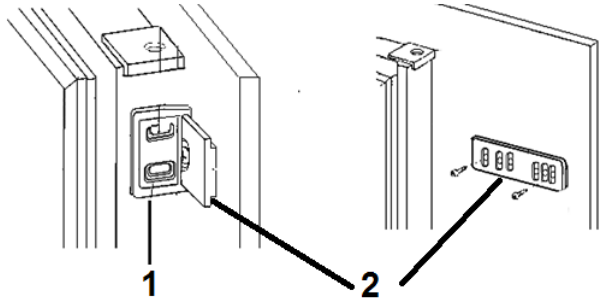
Welcome

Installation B:



1: bag

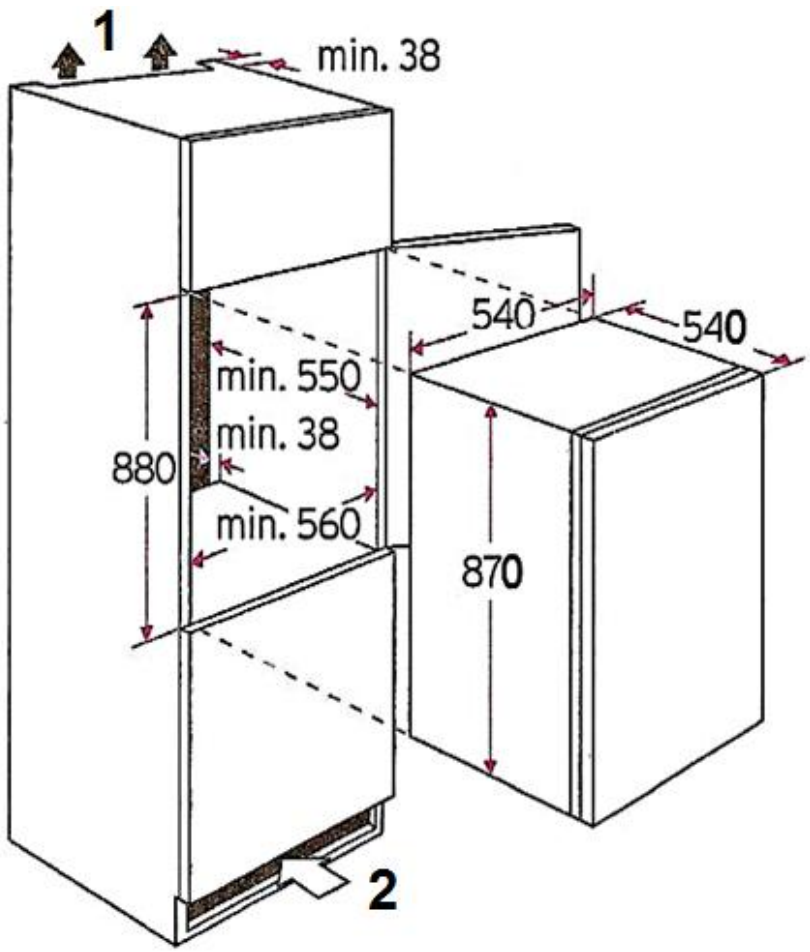




1: Hinge-part on fridge door.

2: Hinge-part on cabinet door.

Dimensions A/B

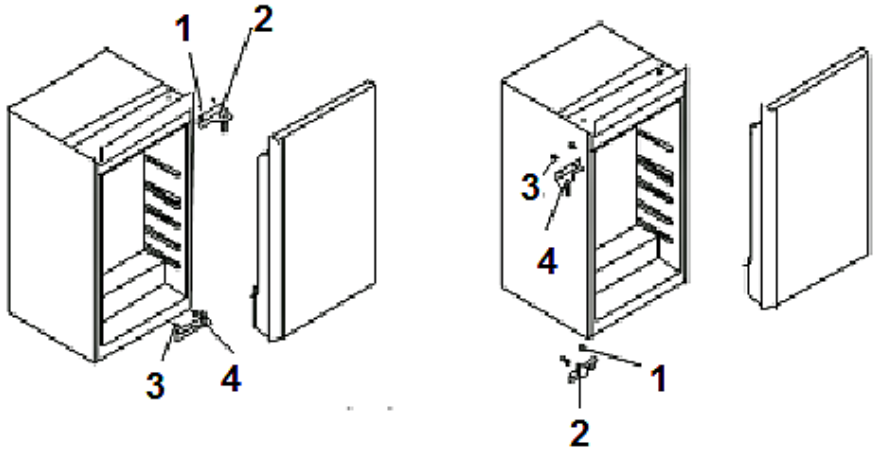


1: Air outlet 200 cm^2.
2: Air inlet in base 200 cm^2.

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 45^0.



(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.

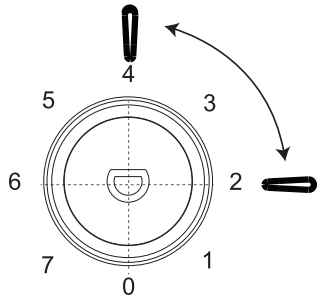
(4) If you have set a lower (colder) setting, some ice may occur on the back of the appliance. In such a case set the thermostat to a higher (warmer) position.

(5) The setting 0/OFF switches off the compressor only. You must unplug the appliance to disconnect it from the mains.

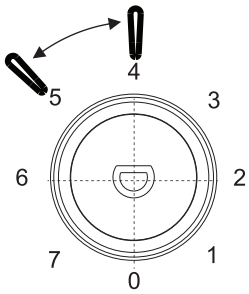
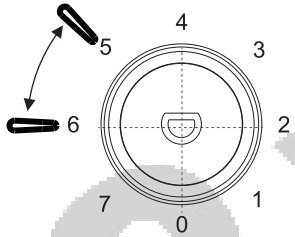
WARNING!

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	 Thermostat setting « 2 - 4 »

elco

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 ^{0}C - +8 ^{0}C	➢ Eggs, ready meals, packaged foods, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other food that is not suitable for freezing.

welcome

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 Suitable for freezing fresh food.

welcome

Compartments	Stars (*)	Target temperature	Suitable food
Freezer	***	-18 ^{0}C	Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 3 months Not suitable for freezing fresh food.
Freezer	**	-12 ^{0}C	Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 2 months Not suitable for freezing fresh food.

Compartments	Stars (*)	Target temperature	Suitable food
Freezer	*	-6 ^{0}C	Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 1 month Not suitable for freezing fresh food.
0* - compartment	-	-6 ^{0}C - 0 ^{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.). Not suitable for freezing food or for storing frozen food.

WARNING!

Do not eat food which is still frozen. Children should not eat ice-cream straight from the freezer. The coldness can cause injuries in the mouth.

WARNING!

Contact with frozen food, ice and metal components in the freezer compartment can cause injuries similar to burns.

4.4 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.

welcome

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.

Welcome

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.

welcome

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 <u>not</u> 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.

welcome

- 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.

welcome

- 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 - 18^0C 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[4], in a microwave[5].
- 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.

[4] 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.

[5] 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[6]! 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.

[6] 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.

welcome

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**
The appliance does not work at all.	
→ The plug of the appliance is not connected to the socket. → The plug has become loose. → The socket is not supplied with energy. → The fuse is switched off. → The voltage is too low.	→ Check the corresponding socket by connecting it with another appliance. → Check the fuse box. → Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
The compressor does not work at all.	
→ Incorrect energy supply.	→ Check the energy supply.
The compressor operates for too long.	
→ The appliance has been switched off for a while. → Too much or too hot food in the appliance.	→ The appliance needs some time to reach the preset temperature. → Remove any hot food.

→ Doors opened too often or too long.	→ Do not open the door too often/too long.
Unsatisfactory cooling capacity.	
→ The door was frequently opened. → The door is not properly closed. → Encrusted ice inside the appliance. → The current temperature setting is too warm → Warm or hot food inside the appliance. → The appliance is overfilled. → The door seals are damaged.	→ Select a different setting if necessary. → Check the door/door seals. → Defrost the appliance.
Strong formation of encrusted ice.	
→ The door is not properly closed. → The door seal is damaged or soiled.	→ Close the door. → Clean/replace the door seal.
The door makes a strange sound when opened.	
→ The door seals are soiled.	→ Clean the seals.

Compressor does not start immediately after having changed the setting.	
→ Normal operating condition.	→ The compressor will start after a while.
Unusual noise.	
→ The appliance is not installed on a flat and level ground. The appliance touches a wall or another object. → Frozen food is stored improperly. → Items have dropped behind the appliance.	→ Install the appliance properly. → Store food properly. → Remove the items.

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.

Welcome

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[1]	
Model	Built-in fridge
Climatic class	N/ST
Energy efficiency class[2]	E
Annual energy consumption in kW/h[3]	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 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 deposed 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.

welcome

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;

Welcome

(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.

<u>The validity of the guarantee will be terminated if:</u>

(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

welcome

welcome

welcome

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

welcome

welcome

KH 1727-3H

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Dunstabzugshaube
Extractor hood

Deutsch	2
English	25
Česky	www.welcome.bega-gruppe.de
Slovensky	www.welcome.bega-gruppe.de
Hrvatski	www.welcome.bega-gruppe.de
Română	www.welcome.bega-gruppe.de
Magyarul	www.welcome.bega-gruppe.de

Inhalt

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[1] 22
8. Entsorgung 23
9. Garantiebedingungen 24

welcome

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

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

welcome

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 Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten niemals mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

welcome

WARNUNG!

(1) Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa ($4 * 10^{-5}$ bar) nicht überschreiten.

(2) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 VAC/50Hz. Verwenden Sie bei 220~240 VAC/50Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.

(3) Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.

(4) Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

(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.

welcome

(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 (Polyethylentüten, 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 120^0.

(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 2^0 ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.

(8) Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.

(9) Wenn die Abluftleitung durch kühle Räume (z.B. Dachboden) geführt wird, kann innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche ein starkes Temperaturgefälle entstehen. In diesem Fall wird in den betroffenen Bereichen Kondenswasser entstehen, was eine Isolierung der betroffenen Bereiche zwingend notwendig macht. Statten Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.

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

(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

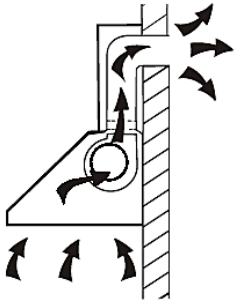
WARNUNG!
Eine Nichtbeachtung der Installationsanweisungen für die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen!

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

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

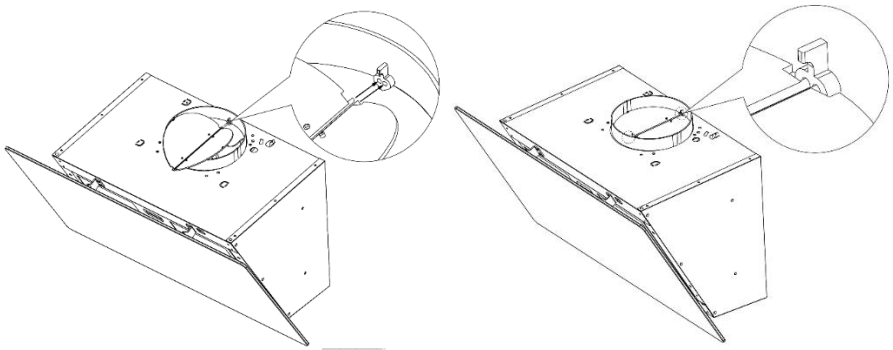
welcome

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-).

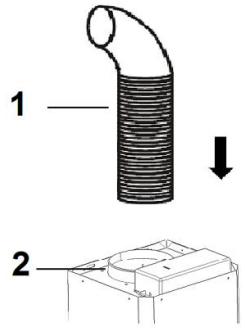


Installationsschritte

(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.



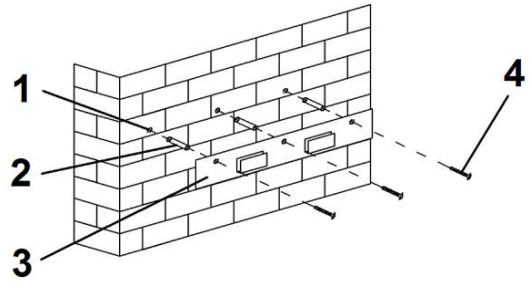
(2) Schließen Sie nun den Abluftschlauch am dafür vorgesehenen Ausgang der Haube an. Stülpen Sie den Abluftschlauch mit dem verbreiteten Rand über die Abluftöffnung des Gerätes. Dabei sollten Sie den Abluftschlauch hinten an der Abluftöffnung ansetzen und dann vom Inneren des Abluftschlauchs aus den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



1. Abluftschlauch
2. Rückschlagventil

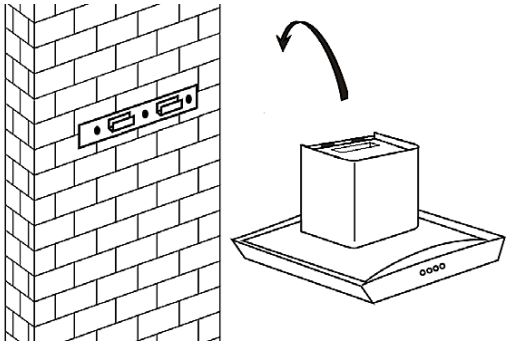
welcome

(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.



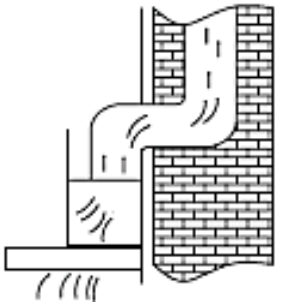
1. Bohrlöcher (Ø 8 mm)
2. Dübel
3. Wandhalterung
4. Schrauben (ST4*30 mm)

(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.



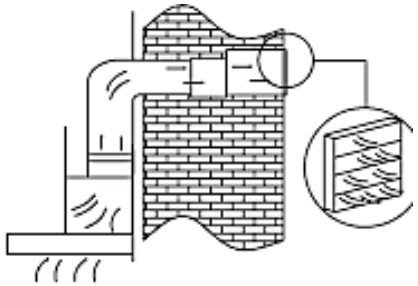
(5) Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen:

(a) Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe[1] im Dach geführt.

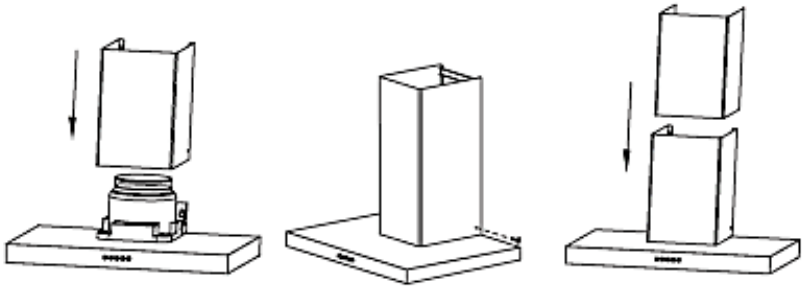


[1] Nicht im Lieferumfang enthalten.

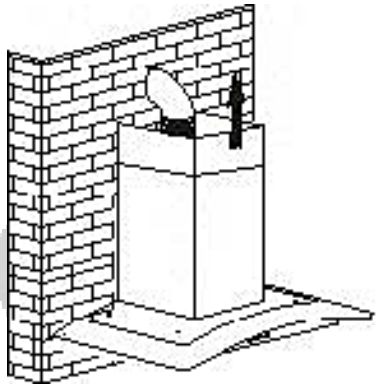
(b) Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter[2] in der Hauswand geführt.



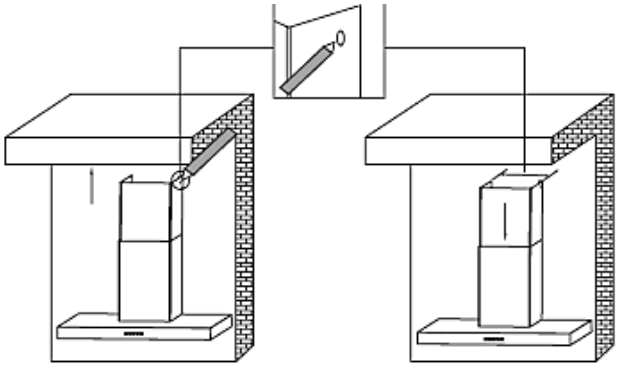
(6) Setzen Sie den inneren Kamin in den äußeren ein (s. Abb. unten).



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

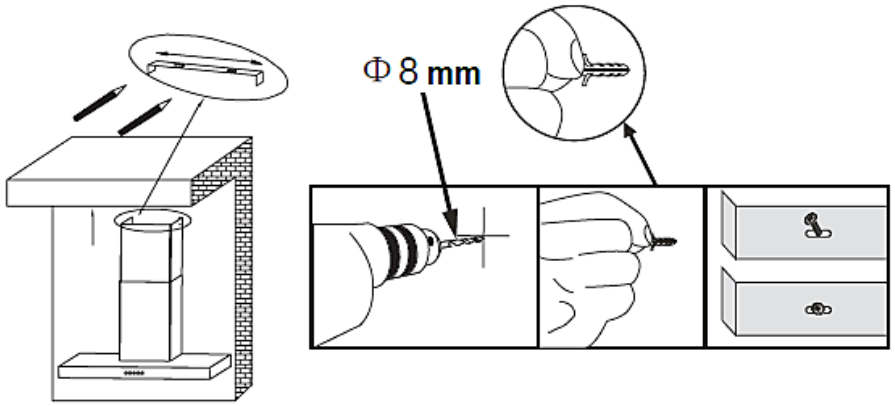


(8) Richten Sie die Kaminteile entsprechend der Abmessungen des Haltebügels aus (s. Abb. unten).

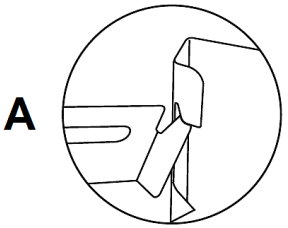


[2] Nicht im Lieferumfang enthalten.

(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).

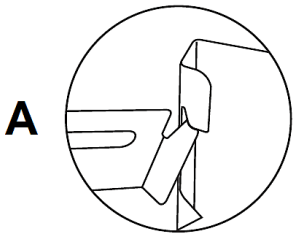


(10) Befestigen Sie den äußeren Kamin, indem Sie ihn an beiden Seiten fixieren (s. Abb. A).

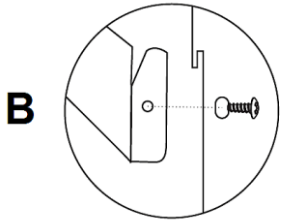


(11) Den inneren Kamin können sie auf zwei Arten befestigen:

(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[3] am Stromnetz an.

[3] Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechend früher einstecken.

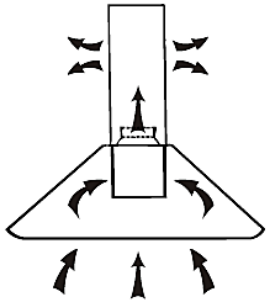
HINWEIS!

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

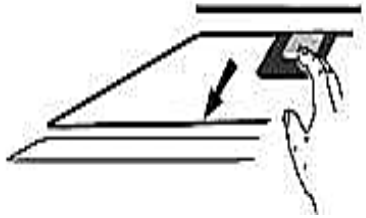
Ziehen Sie vor der Montage den Netzanschlussstecker aus der Netzanschlussdose oder trennen Sie das Gerät mittels der Sicherung von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

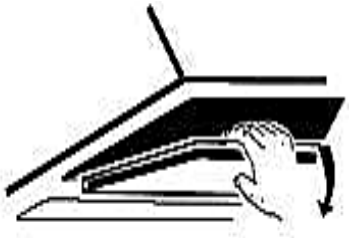
WARNUNG!

Verwenden Sie Kohlefilter ausschließlich im Umluftbetrieb!

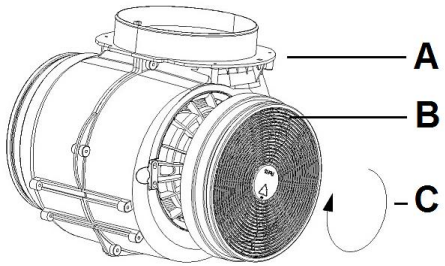
- Kohlefilter für die Dunstabzugshaube sind als optionales Zubehör erhältlich.

(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 festsitzt (s. Abb. unten).



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

(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.

Welcome

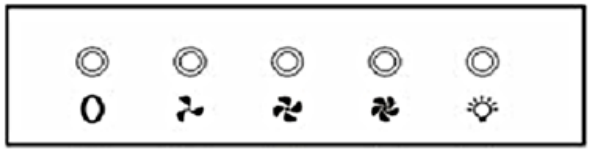
3. Bedienung

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 Motor aus
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.

welcome

- 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[4]) 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.
- 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.

[4] Ausstattung abhängig vom Modell.

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[5] 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.
(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] Ausstattung abhängig vom Modell.

5.1 Fettfilter

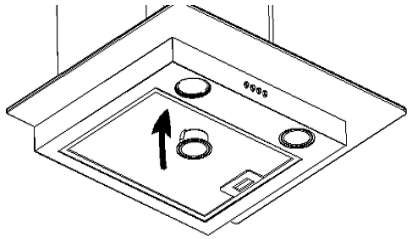
WARNUNG!

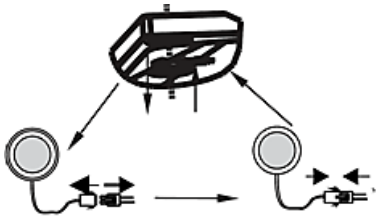
Eine Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen besteht BRANDGEFAHR!

Aluminiumfilter müssen nicht ersetzt werden Reinigen Sie die Filter regelmäßig von Hand oder in der Spülmaschine (30^0). 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.

welcome

5.2 Austausch des Leuchtmittels

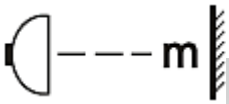




WARNUNG!
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen. Der Fingerschweiß reduziert dir 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.

welcome

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.	
→ Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	→ Überprüfen Sie die Sicherung.
→ Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	
	→ Die Stromspannung ist zu niedrig. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.

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.

Welcome

Fehler	
Mögliche Ursache	**Maßnahmen**
Ungenügende Abzugsleistung.	
→ Abstand Haube-Kochfeld zu groß. → Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	→ Haube tiefer hängen. → Türen und/oder Fenster schließen.
Gerät ist instabil.	
→ Befestigungsbügel/-schrauben nicht fest montiert.	→ 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[1]

Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	27,70	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse (EEI_{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.[3]	222	m^3/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb.[3]	348	m^3/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.[3]	57		dB
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb.[3]	64		dB
Stromspannung/Frequenz	AC 220-240V/50Hz		
Fettfilter/Material/spülmaschinenfest	2	Aluminium	✓
Kohlefilter[4]	2*CF130		
Abluftschlauch	✓		
Befestigungsmaterial	✓		
Abluftbetrieb[2]	✓		
Umluftbetrieb	✓		
Bedienungsanleitung	✓		
Teleskopkamin ausziehbar von-bis	40,00-78,00 cm		
Bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie	Mauerdurchführung = 150 mm Ø Bohrung = ca. 160 mm Ø		
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	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 (Polyethylentüten, 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.

Orlando

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.

welcome

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

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) 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.

welcome

(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 ($4 * 10^{-5}$ 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.

welcome

(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.

Welcome

(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 120^0.
(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 2^0 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.

Owleone

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.

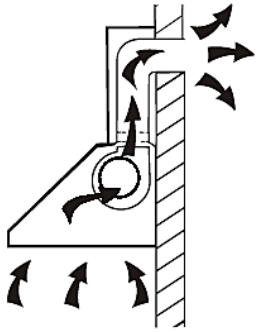
WARNING!

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

NOTICE!

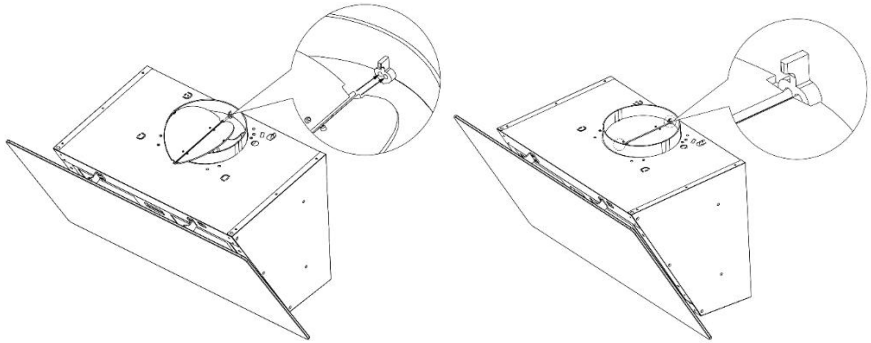
At least two persons are required for installation.

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-).



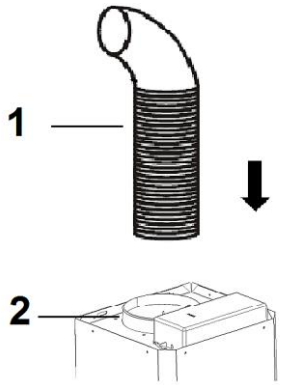
Installation steps

(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.



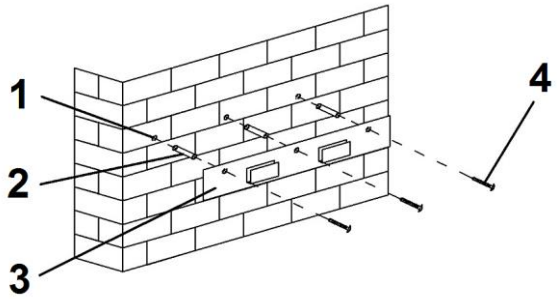
Welcome

(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.



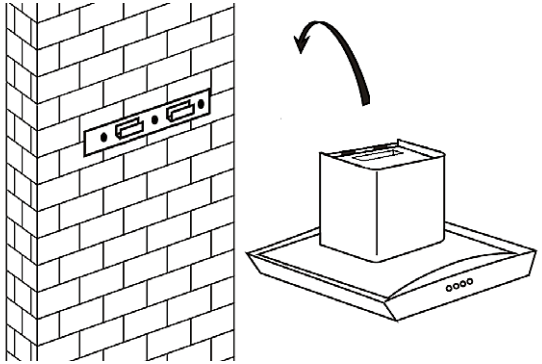
1 Exhaust hose
2 Non-return valve

(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)

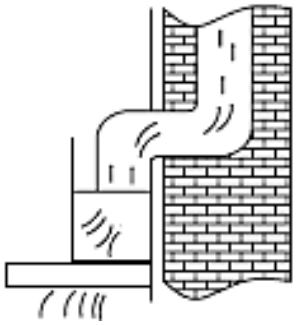
(4) Lift up the extractor hood and hang it on the wall bracket (s. fig. below). Fix the extractor hood by tightening the screws properly.



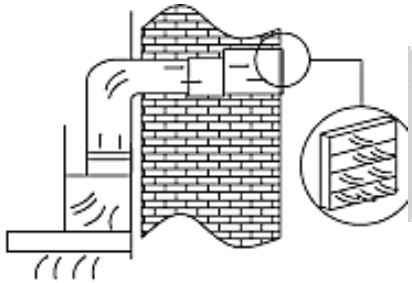
welcome

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

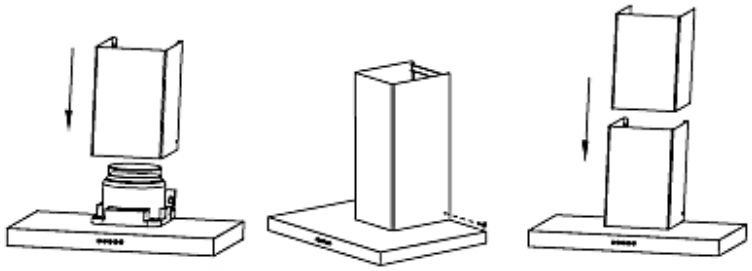
(a) vertically: Install the exhaust hose to a roof cap[6].



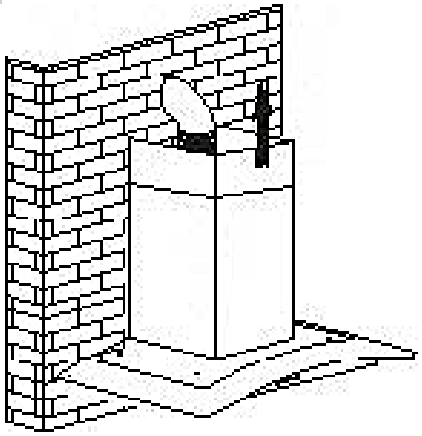
(b) horizontally: Install the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille[7].



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



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

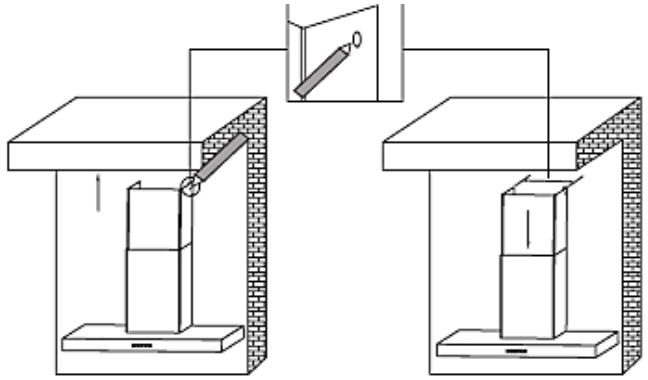


[6] Not included in delivery.

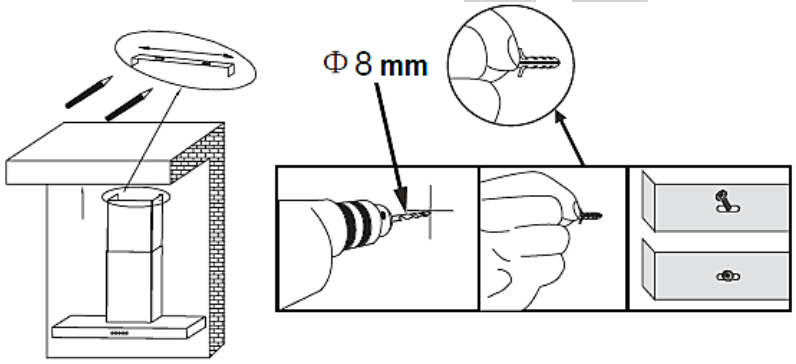
[7] Not included in delivery.

welcome

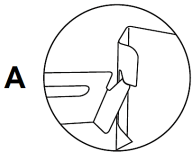
(8) Adjust the two chimneys relevant to the dimensions of the fixing bracket (s. fig. below).



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

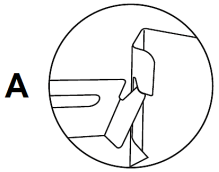


(10) Attach the outer chimney by fixing it at both sides (s. fig. A).

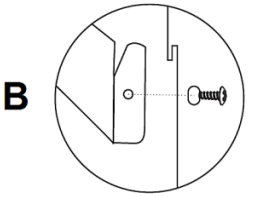


(11) The inner chimney can be attached in two ways:

(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[8].

[8] 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.).

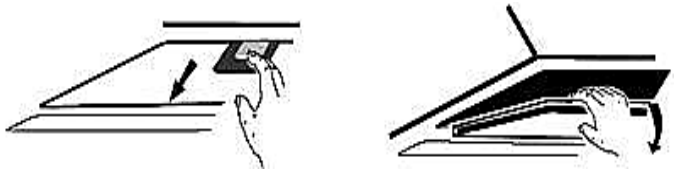
WARNING!

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

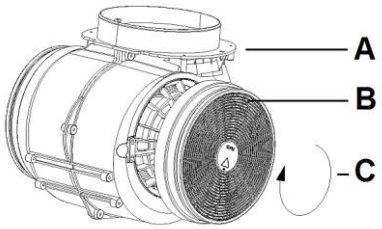
WARNING!

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 und turn the filter clockwise until it is installed properly.

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

welcome

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.

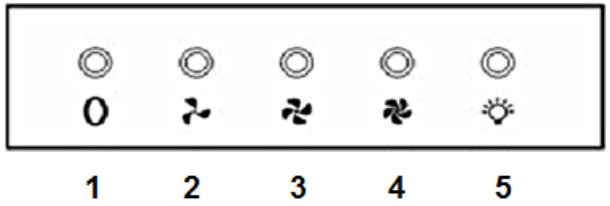
welcome

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

[9] Depending on model.

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[9] 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.

welcome

- 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[10] 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.

[10] 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!

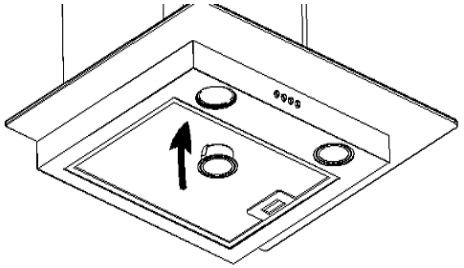
Clean the filters once a month by hand or in a dishwasher (30 ^{0}C). Do not use any acrid or corrosive detergents. Do not use any abrasive detergents! Do not use any alkaline dishwasher-detergents! (pH more than 7). Do not put the filter in the dishwasher together with tableware. Filters which are blocked with food debris do not carry a guarantee. Dry the filters properly before you reinstall them.

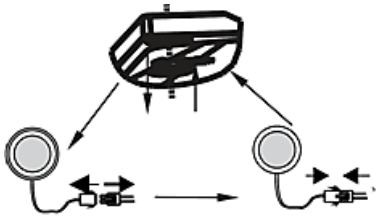
5.2 Replacing of the illuminant

WARNING!
Disconnect the appliance from the energy supply

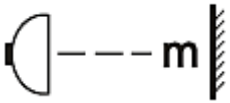
NOTICE!
Do not touch the illuminant with your hands. The sweat on your fingers will reduce the operating time of your new illuminant. Use a thin cloth or a thin glove.

(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.





welcome



--- 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
Insufficient extracting capacity.	
→ Too much distance hood-hob → Too much draught because of open doors and/or windows	→ Lower position of hood → Close the doors/windows
Appliance is unstable.	
→ Mounting rail is not firmly fixed. → The screws are not firmly tightened.	→ Fix the mounting rail properly → 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).

Welcome

7. Technical data

Annual energy consumption (AEC_{hood})	27.7	kWh/year
Energy efficiency index (EEI_{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.[3]	222	m^3/h
Air flow at maximum speed / standard operation.[3]	348	m^3/h
Connected load	67	W
Power consumption lighting system (W_l)	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.[3]	57	dB
A-rated noise emission at maximum speed / standard operation.[3]	64	dB
Voltage / frequency	AC 220-240 V / 50Hz	

Grease filter / material / dishwasher-proof	2	Aluminium	✓
Carbon filter[4]	2*CF130		
Exhaust hose	✓		
Installation material	✓		
Exhaust air operation [2]	✓		
Air recirculation	✓		
Instruction manual	✓		
Telescopic chimney extractable from-to	40,00-78,00 cm		
Installation with ventilation stack or air duct outwards	wall penetration: 150 mm Ø drilling 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.

<u>The guarantee claim does not cover:</u>

(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

welcome

welcome

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

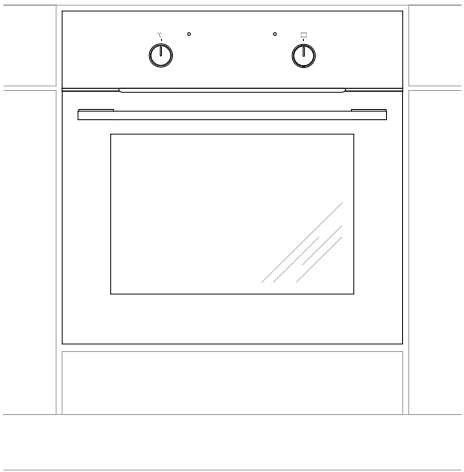
Updated
01/12/2022
Subject to alterations

welcome

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

welcome

welcome



10221.2eX / 1130410A

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-CBI-3717 / 9521364
(03.2026 / v1)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS 6
BEDIENELEMENTE 8
INSTALLATION 10
BEDIENUNG 12
BACKEN und BRATEN - praktische hinweise 14
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 18
TECHNISCHE DATEN 22
FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ 24
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 26
DESCRIPTION DU PRODUIT 28
INSTALLATION 30
FONCTIONNEMENT 32
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES 34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 38
DONNÉES TECHNIQUES 42
EN
SAFETY INSTRUCTIONS 44
HOW TO SAVE ENERGY 46
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 48
INSTALLATION 50
OPERATION 52
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 54
CLEANING AND MAINTENANCE 58
TECHNICAL DATA 62
NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 64
ENERGIEBESPARING 66
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 68
INSTALLATIE 70
BEDIENING 72
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 75
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS 79
TECHNISCHE GEGEVENS 83

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.



Achtung!
Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

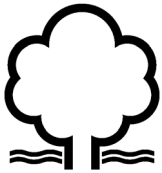
Achtung.Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME

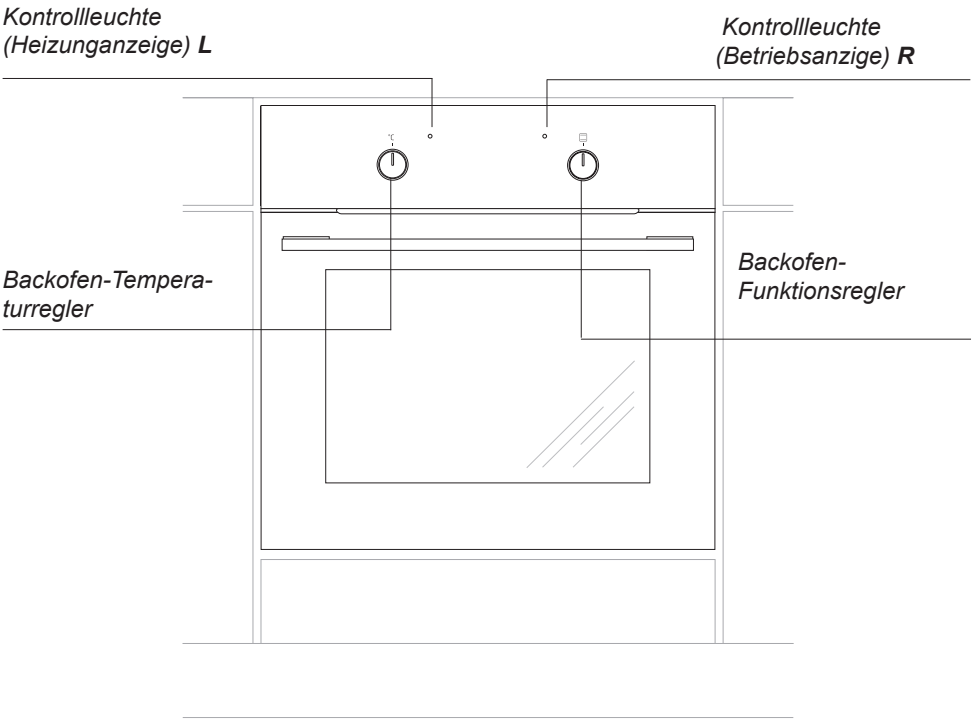


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

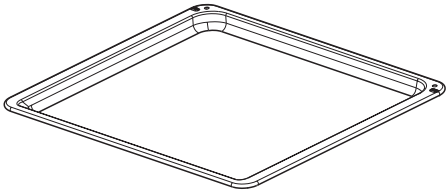
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

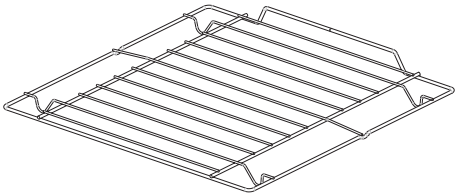


IHR HERD STELLT SICH VOR

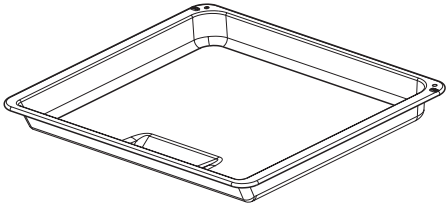
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**



Grillrost
*(Gitterrost)**



*Bratblech**

*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

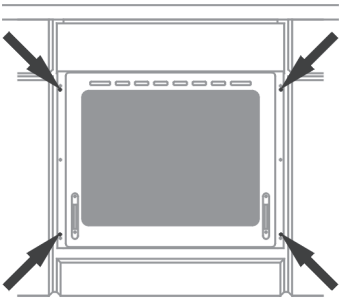
Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

● Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,

● den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



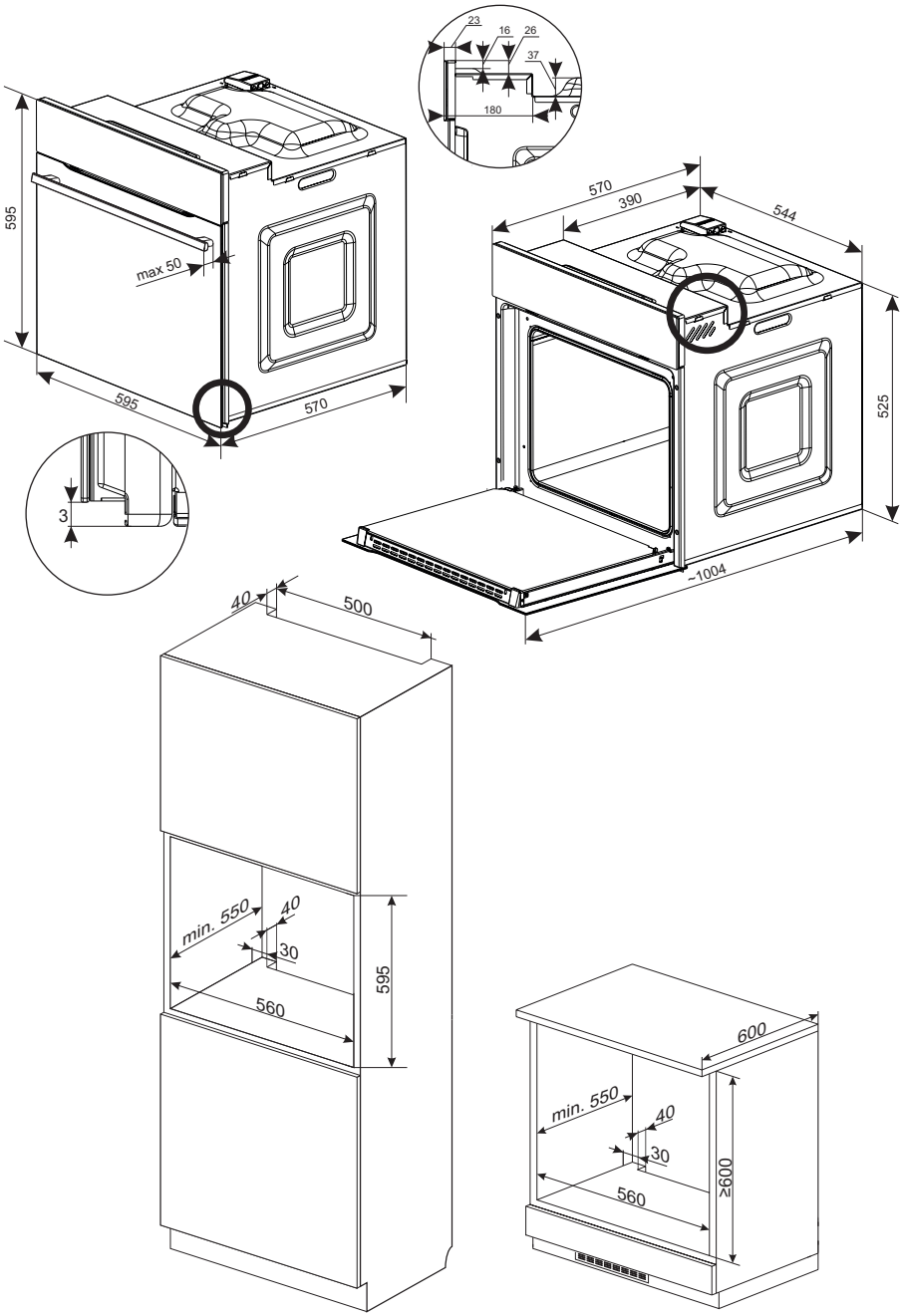
Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm^2, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  – die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  – die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  – der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!
Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

INSTALLATION



Vor dem ersten Einschalten des Backofens

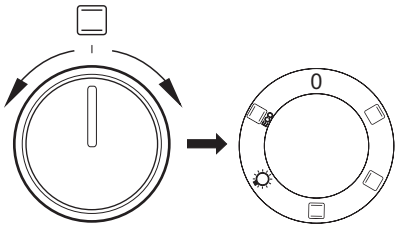
- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochflächen etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!
Den Backofen-Innenraum darf nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

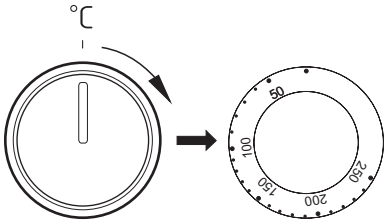
Backofenfunktionen

Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●"/„**0**"-Position zu drehen.

Achtung!
Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

0 Nullstellung



Oberhitze
Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.



Unterhitze
Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.



Unter- und Oberhitze
Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung
Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Heizfunktion ECO
Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stelung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung" leuchten.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Backofen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min]
Biskuitkuchen	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Hefekuchen / Rührkuchen	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Fisch	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Rindfleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Schweinefleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Hähnchen	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Empfohlen für Backwaren mit einer Backzeit von maximal 40 Minuten.
[2)] Empfohlen für Fleischstücke von über 1 kg.

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

[2)] Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (^{0}C)	Backdauer [2] (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] 1) Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

[2] Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●"/„0" befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.

- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

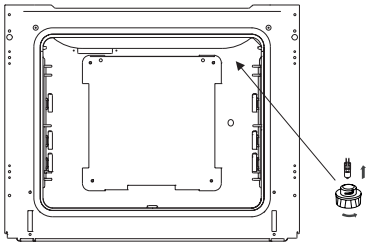
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  – In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  – Backofentür schließen,
  – Backofen-Temperaturregler auf „50°C" und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze" drehen ⎽⎽,
  – Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  – Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●" / „0"** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  -Spannung 230V
  -Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

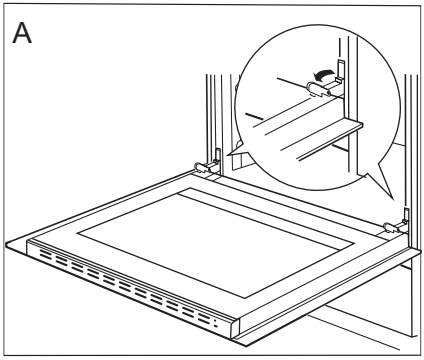


Beleuchtung des Backofens

Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.

Backofentür aushängen

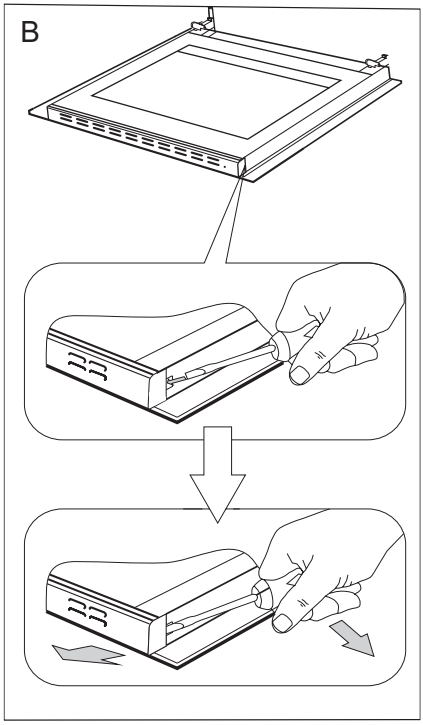
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

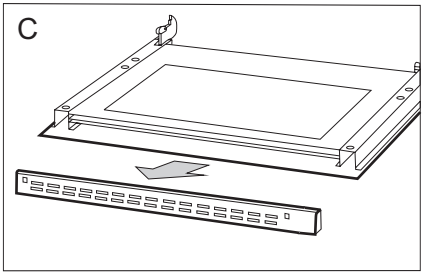


Klappbügel nach oben drücken

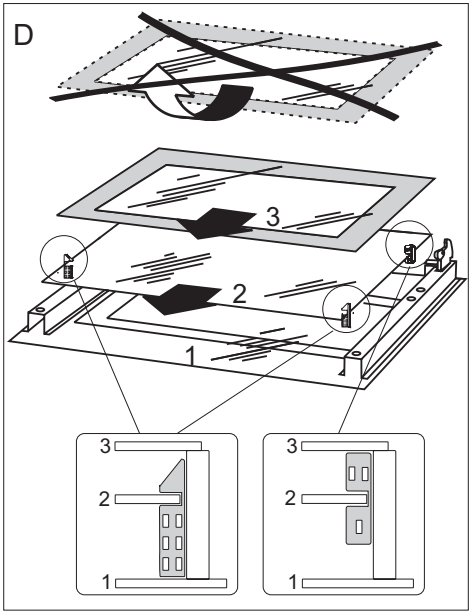
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
   Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet". Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet".



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen authorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 2,0 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,0
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	-

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- *Niederspannungsrichtlinie* **2014/35/EC**,
- *Elektromagnetische Verträglichkeit* **2014/30/EC**,
- *ErP Richtlinie* **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt ***die Konformitätserklärung*** *vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.*

CHER CLIENT,

Le four est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après la lecture de la présente notice, vous pourrez utiliser votre four en toute simplicité.

Chaque four qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer du four.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.

Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

Attention !

Lisez la notice avant d'utiliser du four.

La four est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

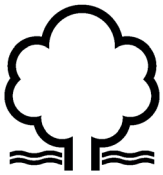
L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

●**Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**
Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

●**Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**
Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

●**Utilisez la chaleur accumulée du four.**
Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four

●**Veillez à bien fermer la porte du four.**
Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

●**Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.**
Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION

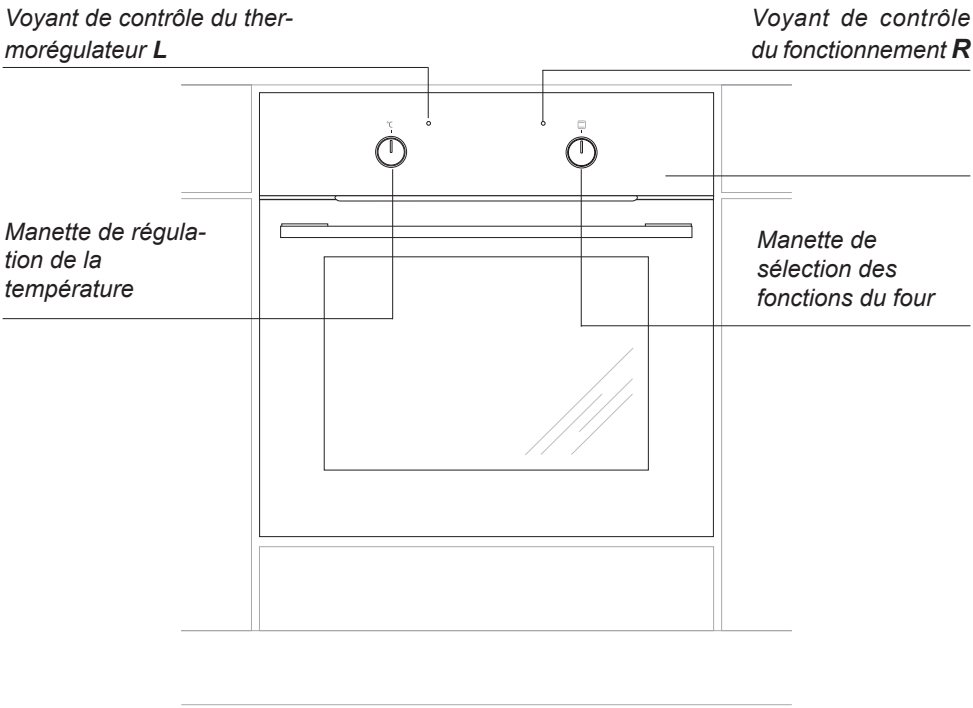


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

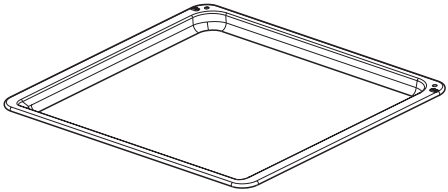
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

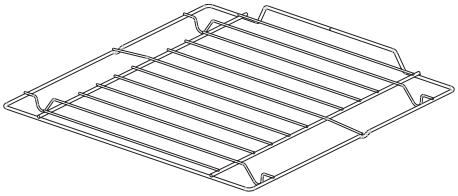


CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

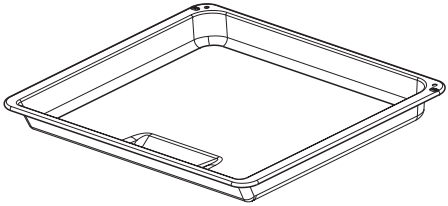
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**



Grille pour grillades
(grille à gratiner)*

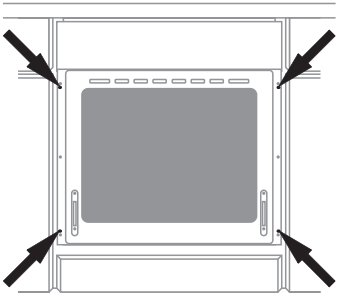


*Plat à rôtissage**

**en fonction du modéle*

Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.

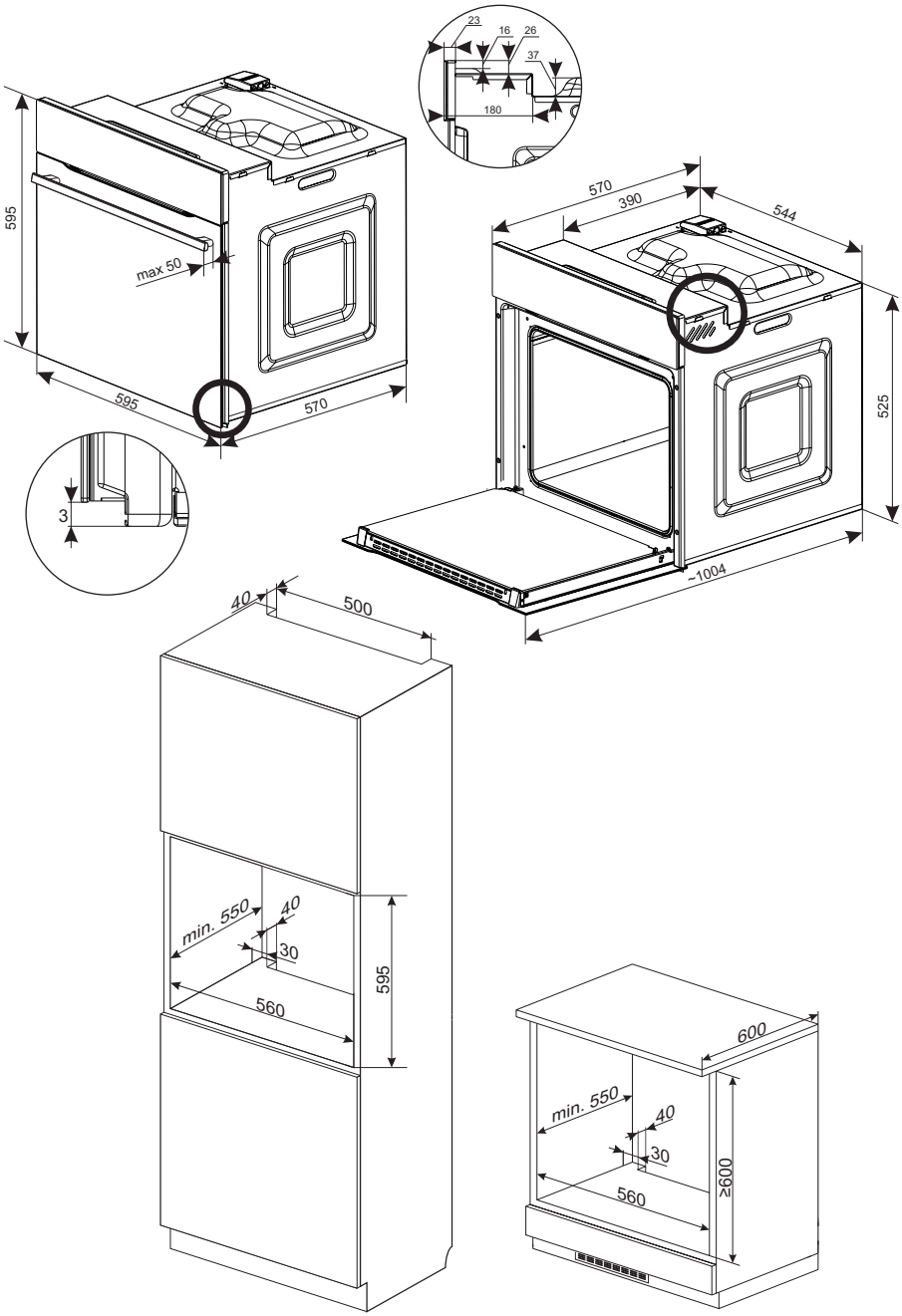


Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm^2 avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  — le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  — l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  — la prise est facilement accessible.

Attention!
Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION



FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

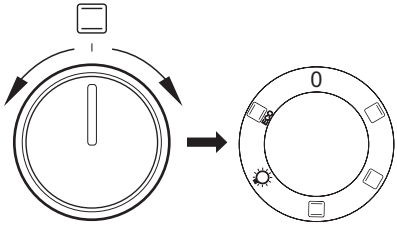
- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans en enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

Important !
Il faut laver le caisson du four en n'utilisant que de l'eau avec une petite quantité de liquide de vaisselle.

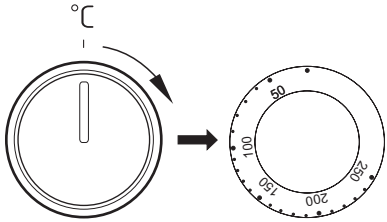
Fonctions du four

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une cha-leur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« **0** ».

Attention !
Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

Positions possibles de la manette de type de fonctions du four

0 Réglage zéro



Chaleur de voûte mise en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire chauffer le four qu'à l'aide de la chaleur de voûte.



Chaleur de sole mise en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole.



Chaleurs de sole et de voûte mises en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four est chauffé selon la méthode conventionnelle.



Éclairage indépendant du four
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée.



La fonction de chauffe ECO
Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant L s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cousinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre est sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

La fonction de chauffe ECO

- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffe ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [Min]
Biscuit		180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Poissons		190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120[2)]
Porc		200 - 220	2	90 - 160[2)]
Poulet		180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Recommandé pour une cuisson qui ne dépasse pas 40 minutes.
[2)] Recommandé pour des morceaux de viande de plus d'un kg.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

[1)] Préchauffer le four vide

[2)] Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson [2] (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide .

[2] Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de le four permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez le four et mettez toutes les manettes sur la position „●" / „0". Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

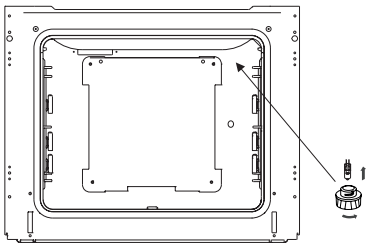
Attention !
Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ⎵,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  -tension 230V
  -puissance 25W
  - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



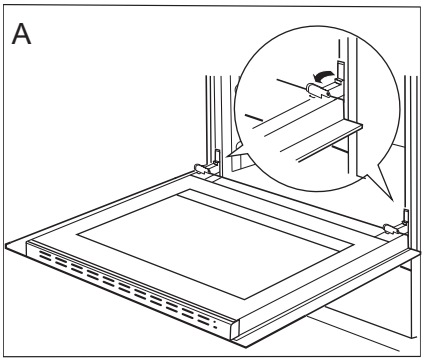
Lampe du four

Attention! Prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

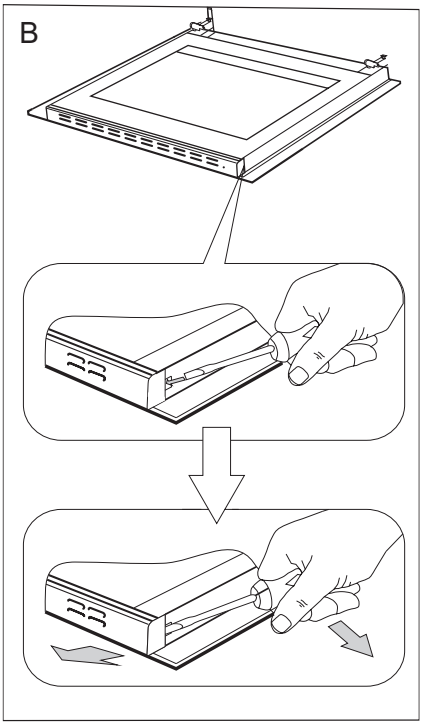
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

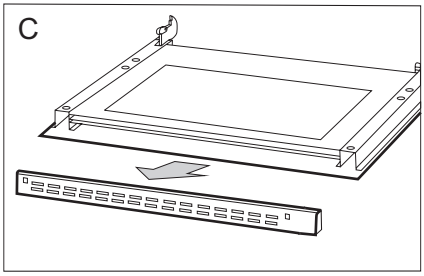


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

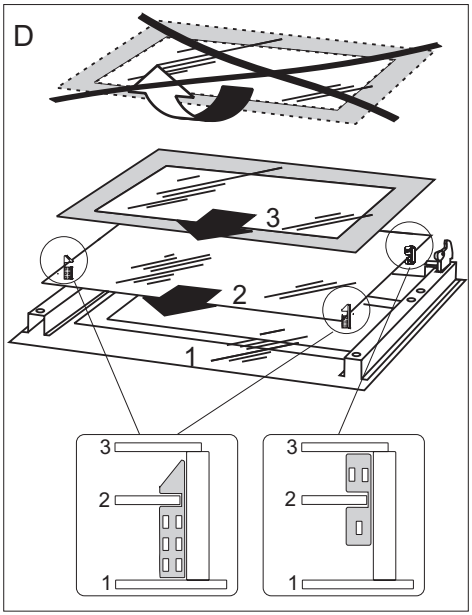
Démontage de la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.
   Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule *(cf. chapitre Nettoyage et entretien)*

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 2,0 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,0
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	-

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension »* **2014/35/EC,**
- *directive « compatibilité électromagnétique »* **2014/30/EC,**
- *directive « ErP »* **2009/125/EC**,

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée CE *et est accompagné d'une* ***déclaration de conformité*** *destinée aux autorités de surveillance du marché.*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!
Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

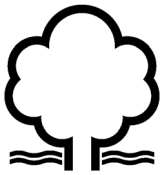
You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

• Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.

• Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

• Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

• Make sure the oven door is properly closed.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

• Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

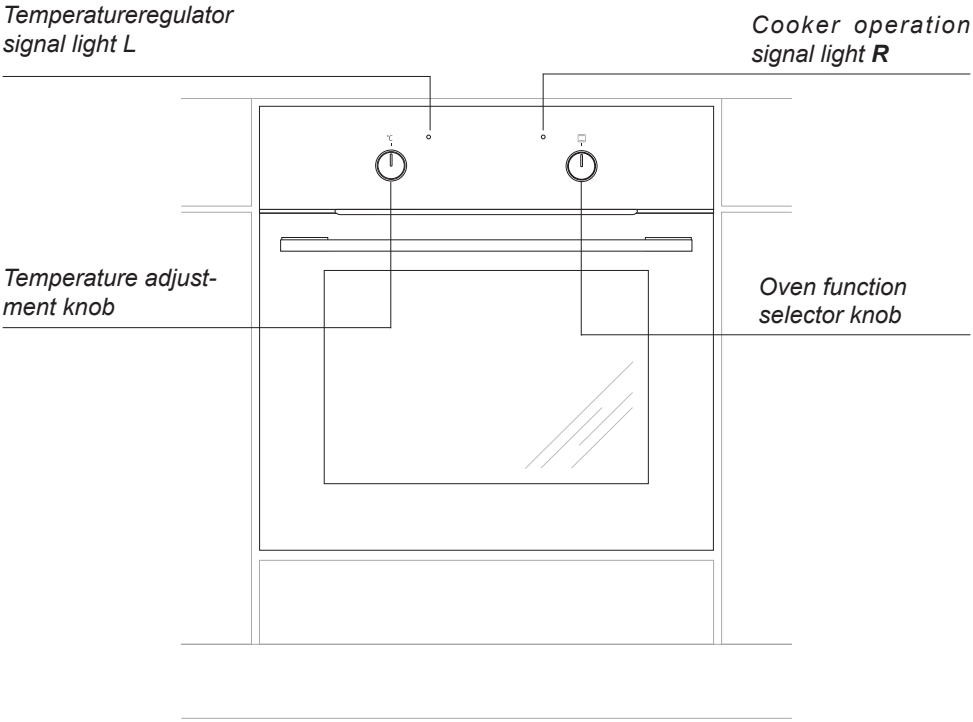
DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

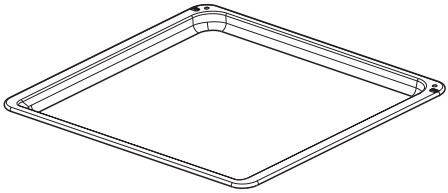
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

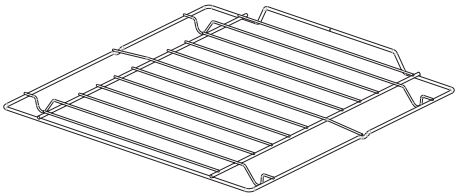

Temperatureregulator signal light L
Cooker operation signal light R
Temperature adjust-ment knob
Oven function selector knob

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

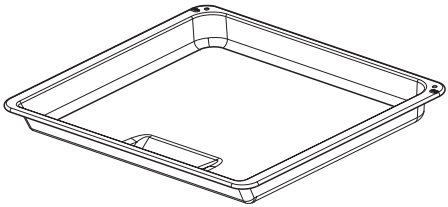
Cooker fittings:



*Baking tray**



Grill grate
*(drying rack)**



*Roasting tray**

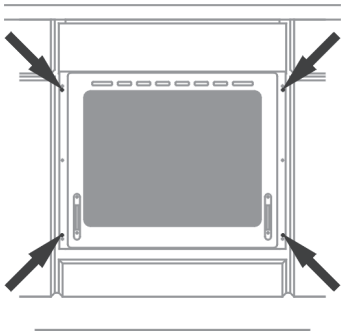
**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Electrical connection

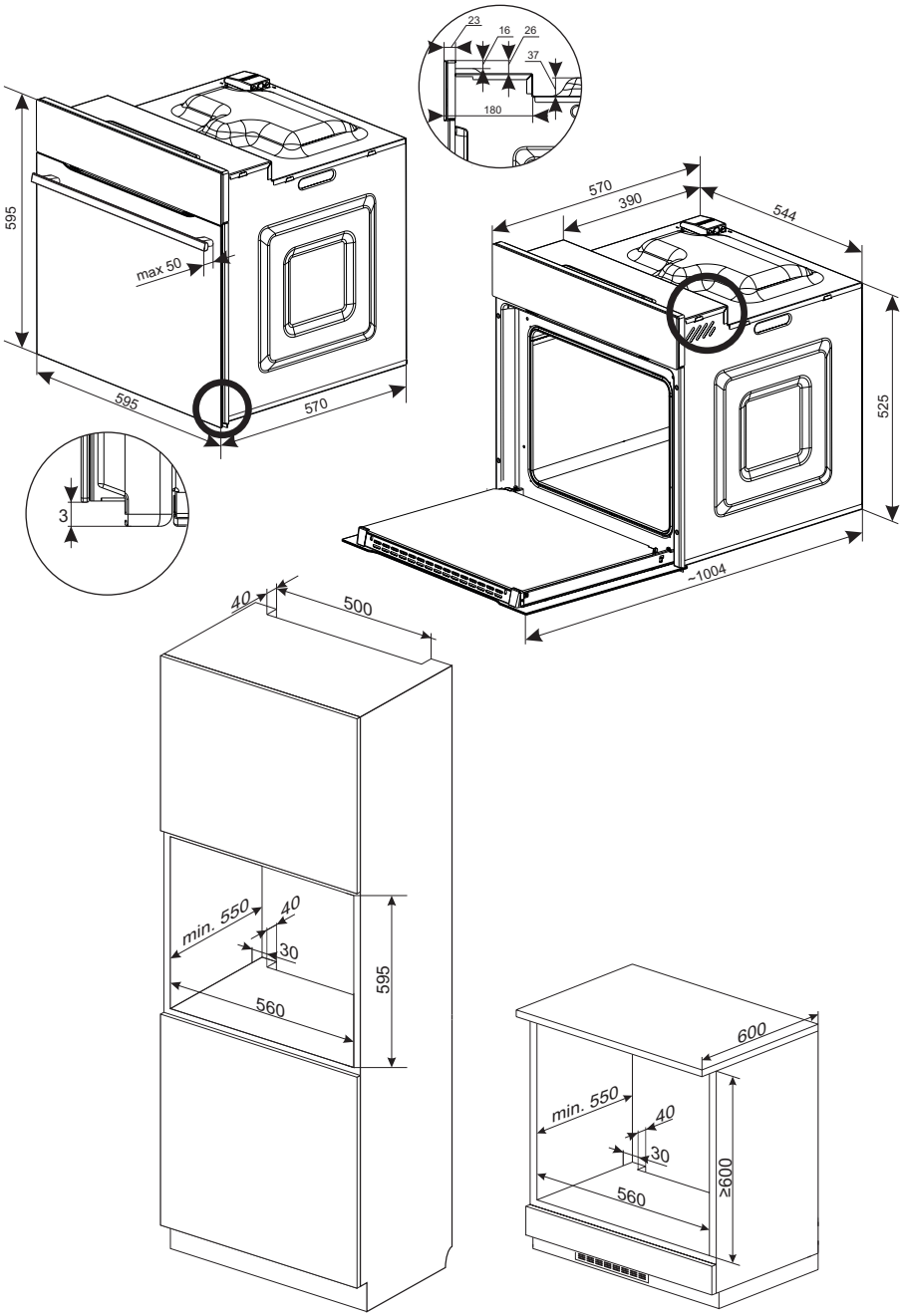
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

INSTALLATION



OPERATION

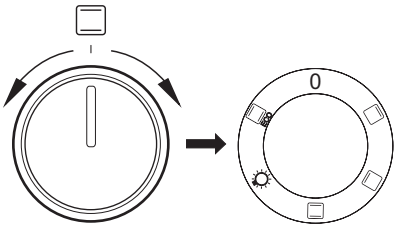
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

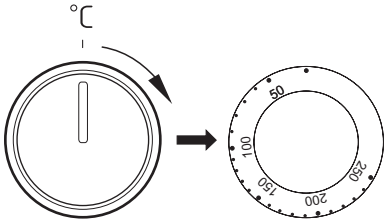
Oven functions and operation.

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position,



as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**"

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

Possible settings of the oven function knob

0 Oven is off

Top heater on
Setting the knob to this postion allows the oven to be heated only with the top heater switched on, e.g. use for final baking from above.

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Use for e.g. final baking from the bottom.

Bottom and top heaters on
Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.

Separate oven lighting
By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.

ECO Heating
ECO
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, R, L, turning on. The R light turned on means the oven is working. If the L light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the L light goes out for the first time. When baking, the Llight will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The R signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the hob.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Yeast cake/ Pound cake	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Recommended for baking under 40 minutes.
[2)] Recommended for baking more than 1 kg of meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (^{0}C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off ". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

• Steam Cleaning function:

-pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- close the oven door,
- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

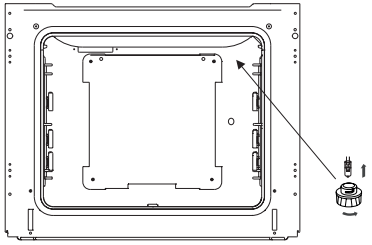
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

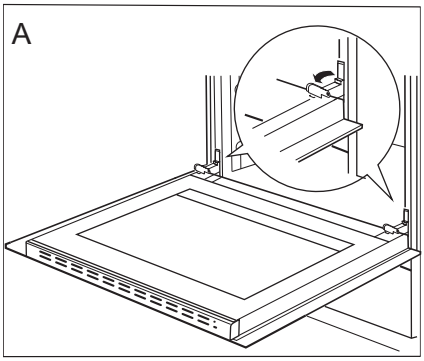
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



Oven lighting

Door removal

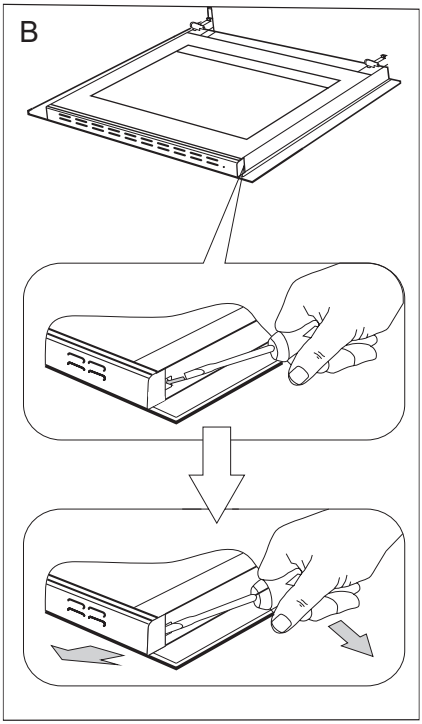
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

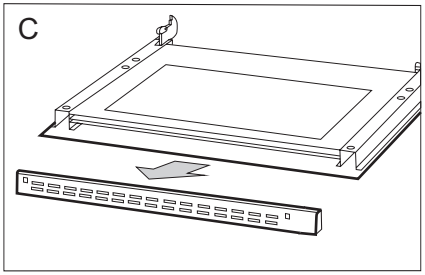


Tilting the hinge safety catches

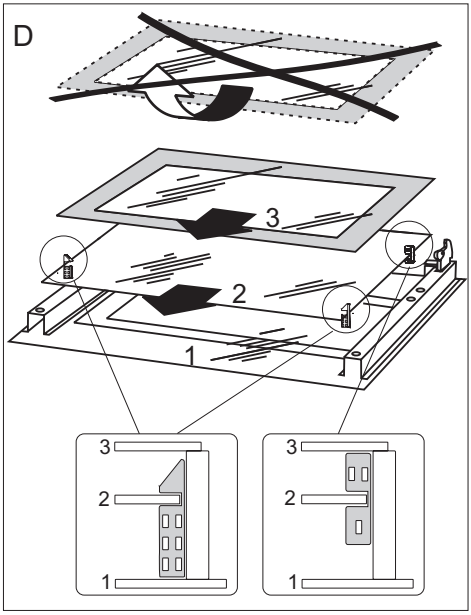
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see '*Cleaning and Maintenance*').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 2,0 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,0
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* **2014/35/EC,**
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC,**

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.
Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!
De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

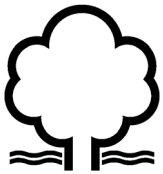
Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

• Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

•Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

• Gebruik de restwarmte in de oven.

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

• Sluit de deur van de oven zorgvuldig.

Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

• Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

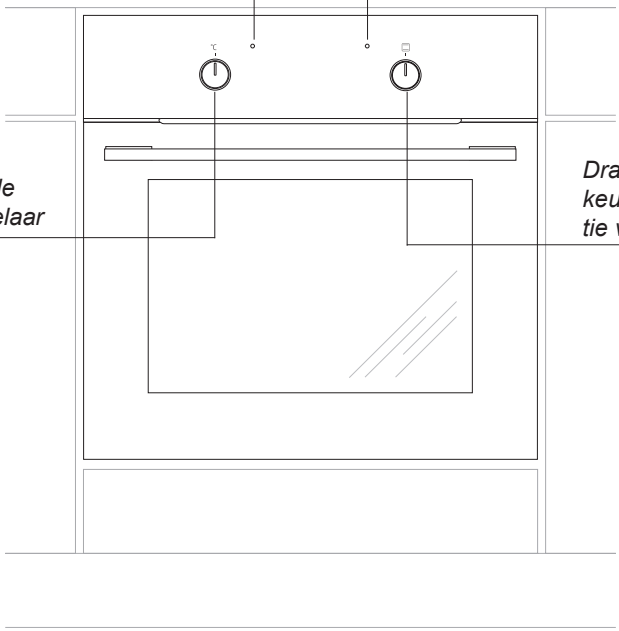
De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

*Controlelampje van de temperatuurregelaar **L***

*Controlelampje voor de werking van het fornuis **R***

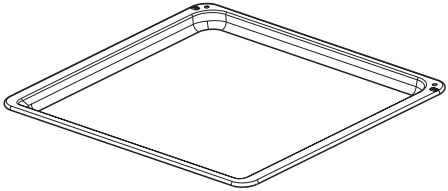


Draaiknop van de temperatuurregelaar

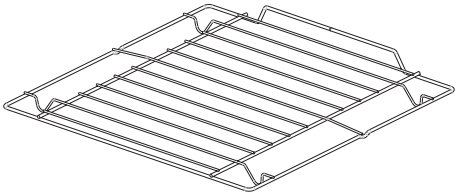
Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

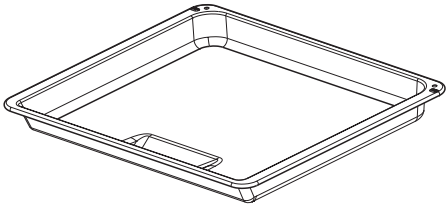
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**



*Grillrooster (droogrekje)**



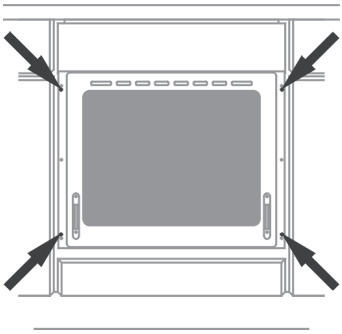
*Bakplaat voor gebraad**

**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm2 en een stekker met aarding.

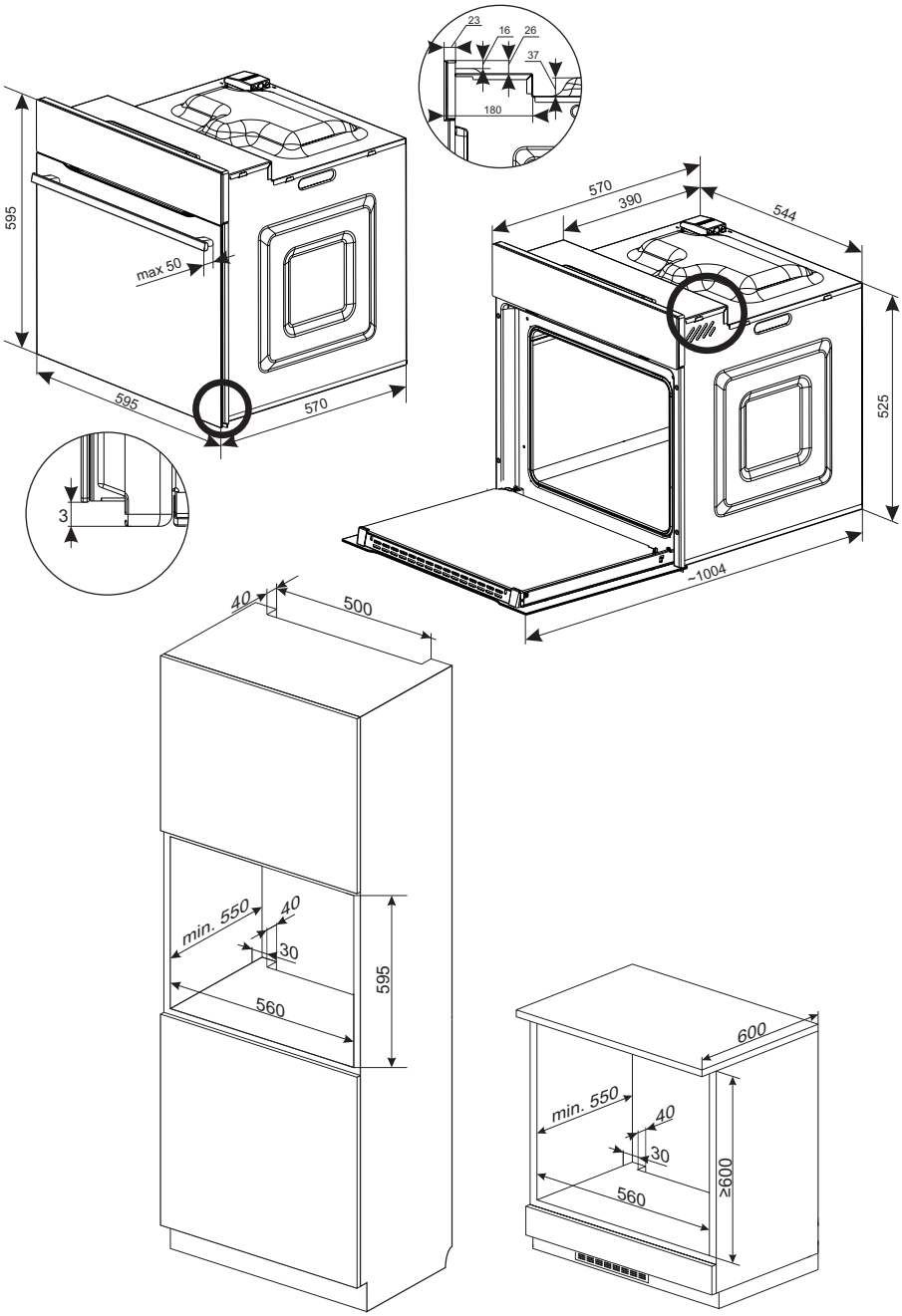
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:

- de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
- de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!
Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

INSTALLATIE



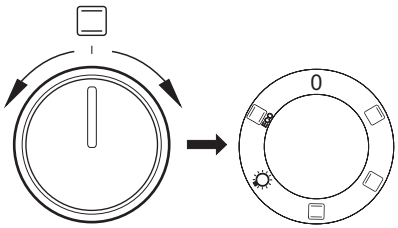
voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

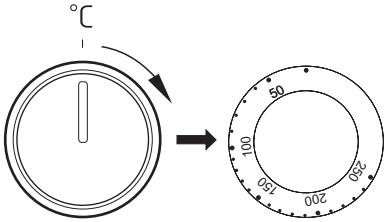
Functies en bediening van de oven

Conventionele oven (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen –



en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“0” te plaatsen.

Opgelet!
Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

Mogelijke standen van de draaiknop voor de functie van de oven

0 Nulstand

Verwarmingselement bovenaan aangeschakeld
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement bovenaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. voor het bijbakken van gebak langs boven gebruiken.

Verwarmingselement onderaan aangeschakeld
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. bij het bijbakken van gebak langs onder gebruiken.

Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven op conventionele manier opgewarmd.

Onafhankelijke verlichting van de oven
Door de draaiknop op deze stand in te stellen wordt de kamer van de oven verlicht. Deze stand kunt u bv. bij het reinigen van de oven gebruiken.

ECO

ECO-verwarmingsfunctie
Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een R en een L. Het R controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het L controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het L lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het R controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand “Verlichting van de oven” plaatst.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Aanbevolen voor bakprocessen die niet langer duren dan 40 minuten.
[2)] Aanbevolen voor porties vlees die zwaarder zijn dan 1 kg.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Conventionele oven (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd [2] (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "uit" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

● De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
● De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

● **Stoomreiniging – Steam Clean:**
- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
- sluit de deur van de oven,
- stel de temperatuurknop in op stand 50ºC, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ⊔,
- warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
- open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.

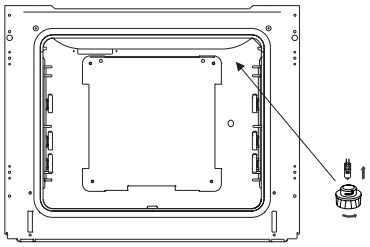
● Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.

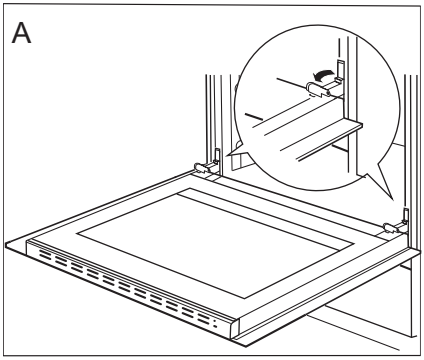


Ovenverlichting

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

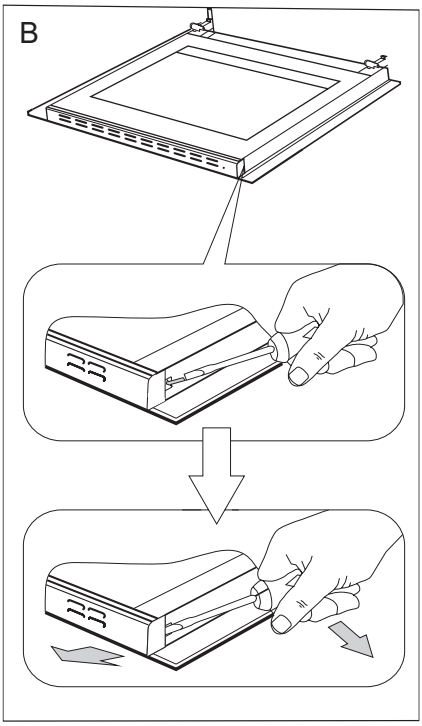
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

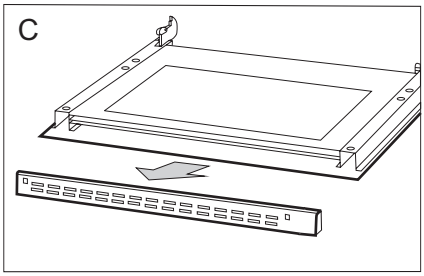


Wegnemen van de deur

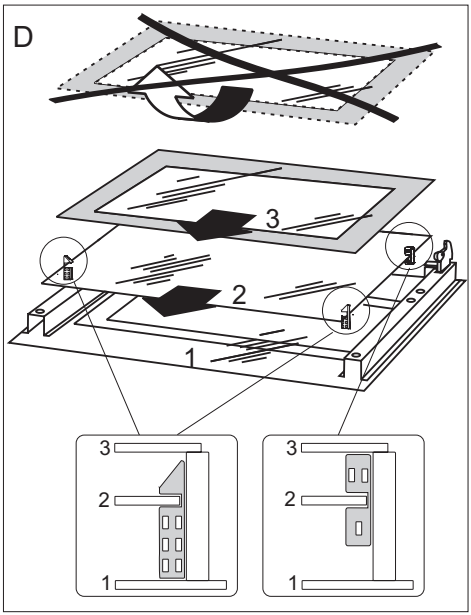
Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)





3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
   Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 2,0 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5/59,5/57,5 cm

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	-
Stroomverbruik in uit-stand [W]	0,0
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	-

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde
Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn* **2014/35/EC,**
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit* **2014/30/EC,**
- *Richtlijn voor ErP 2***009/125/EC,**

en dat het product daarom gemerkt is met CE *en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*