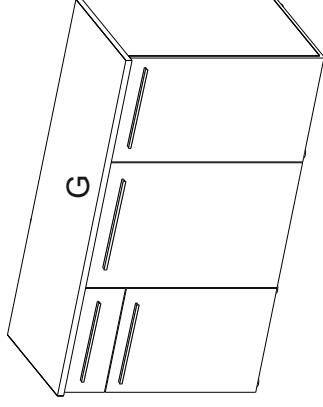
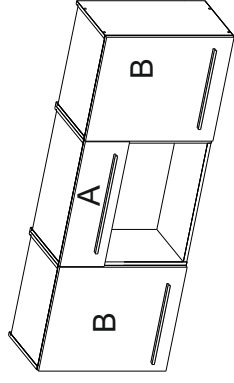
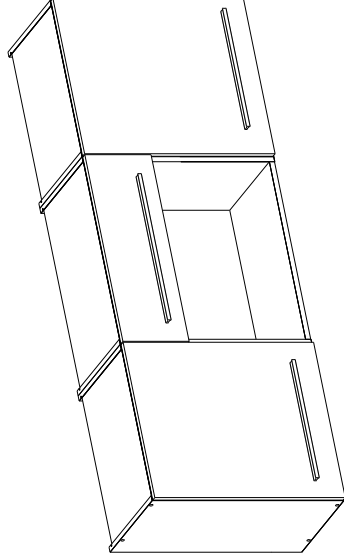
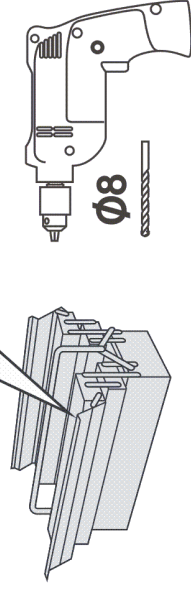
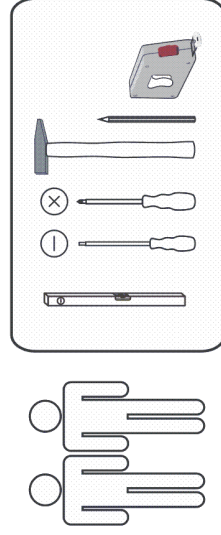
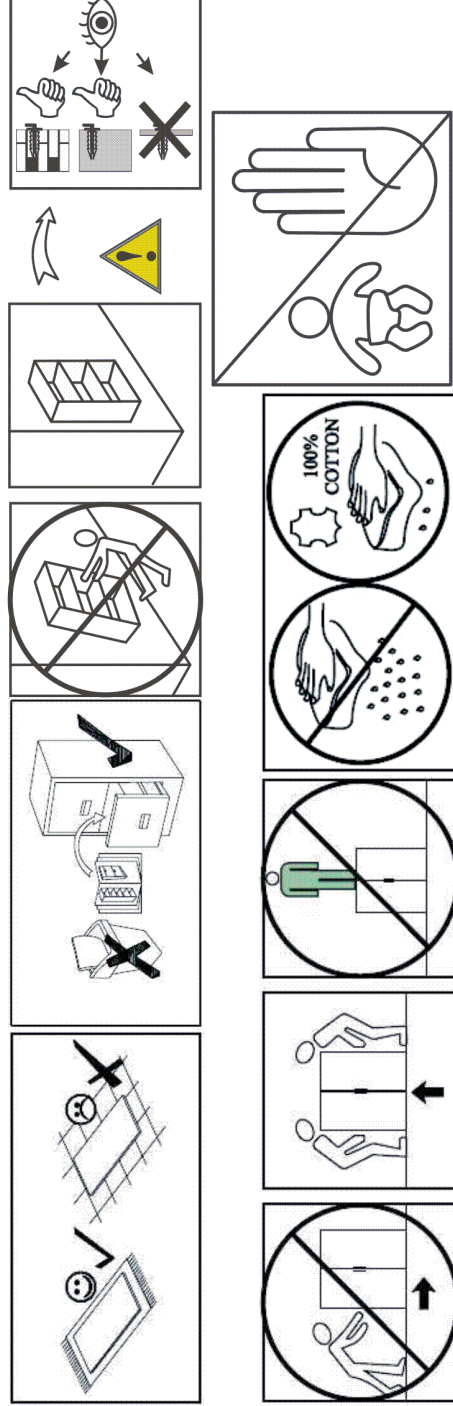
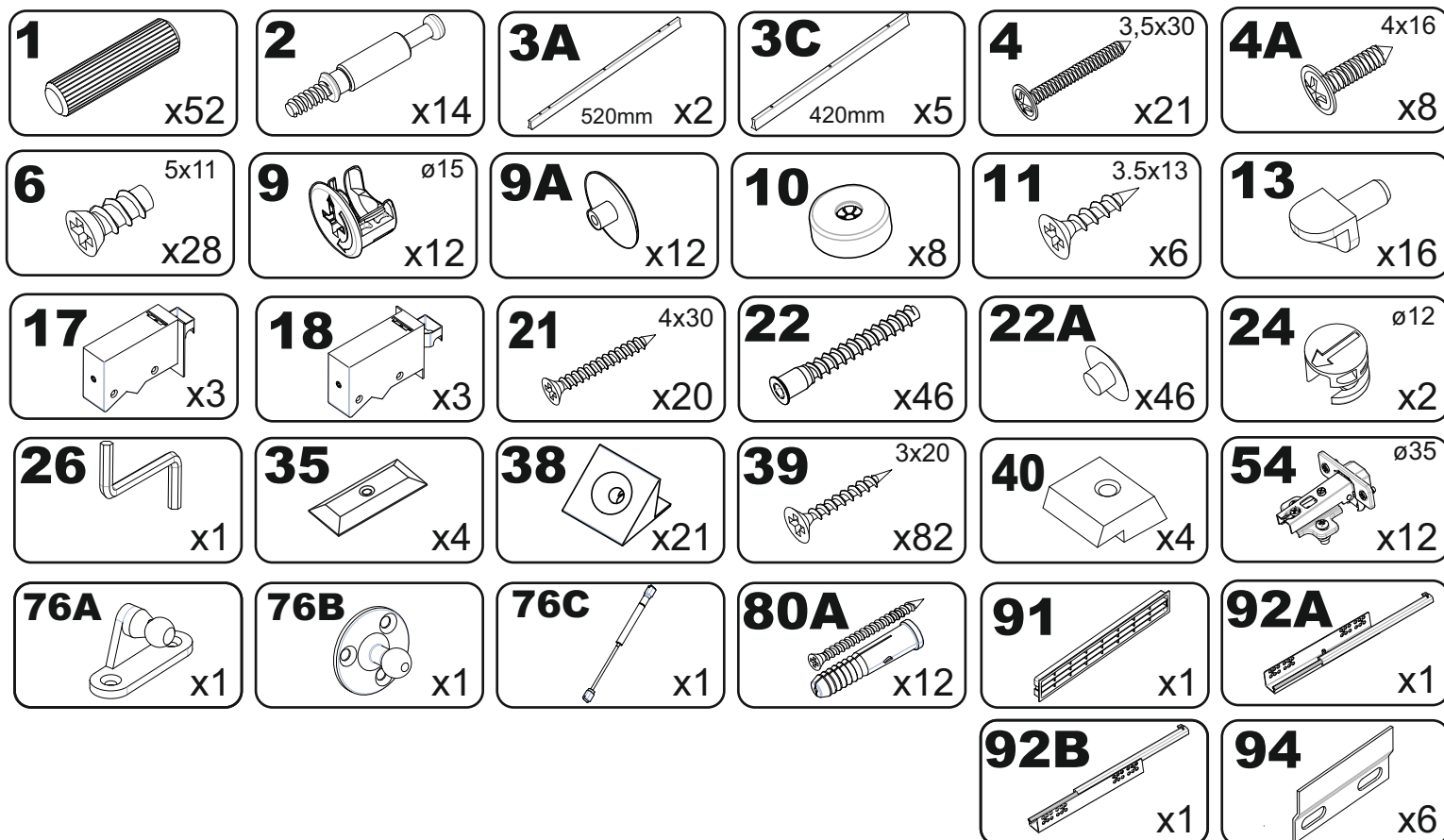
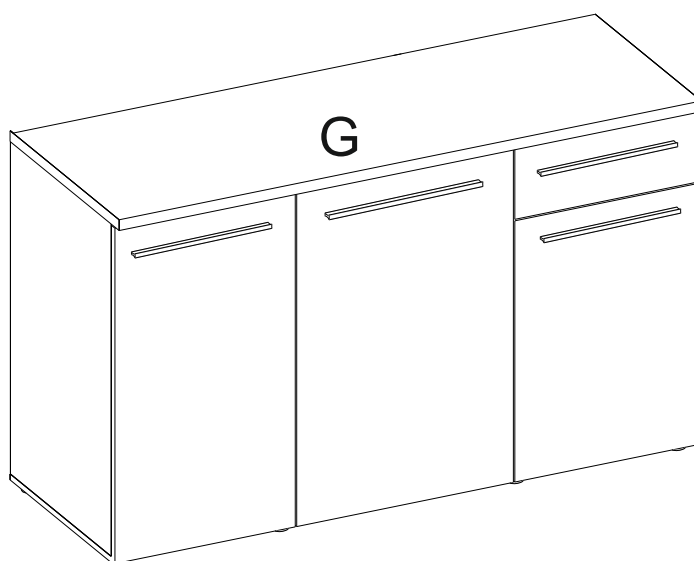
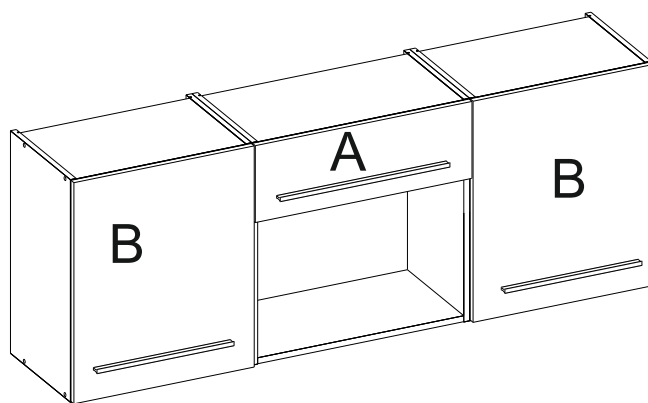
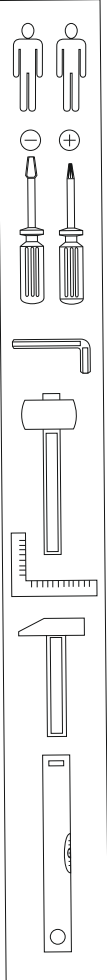


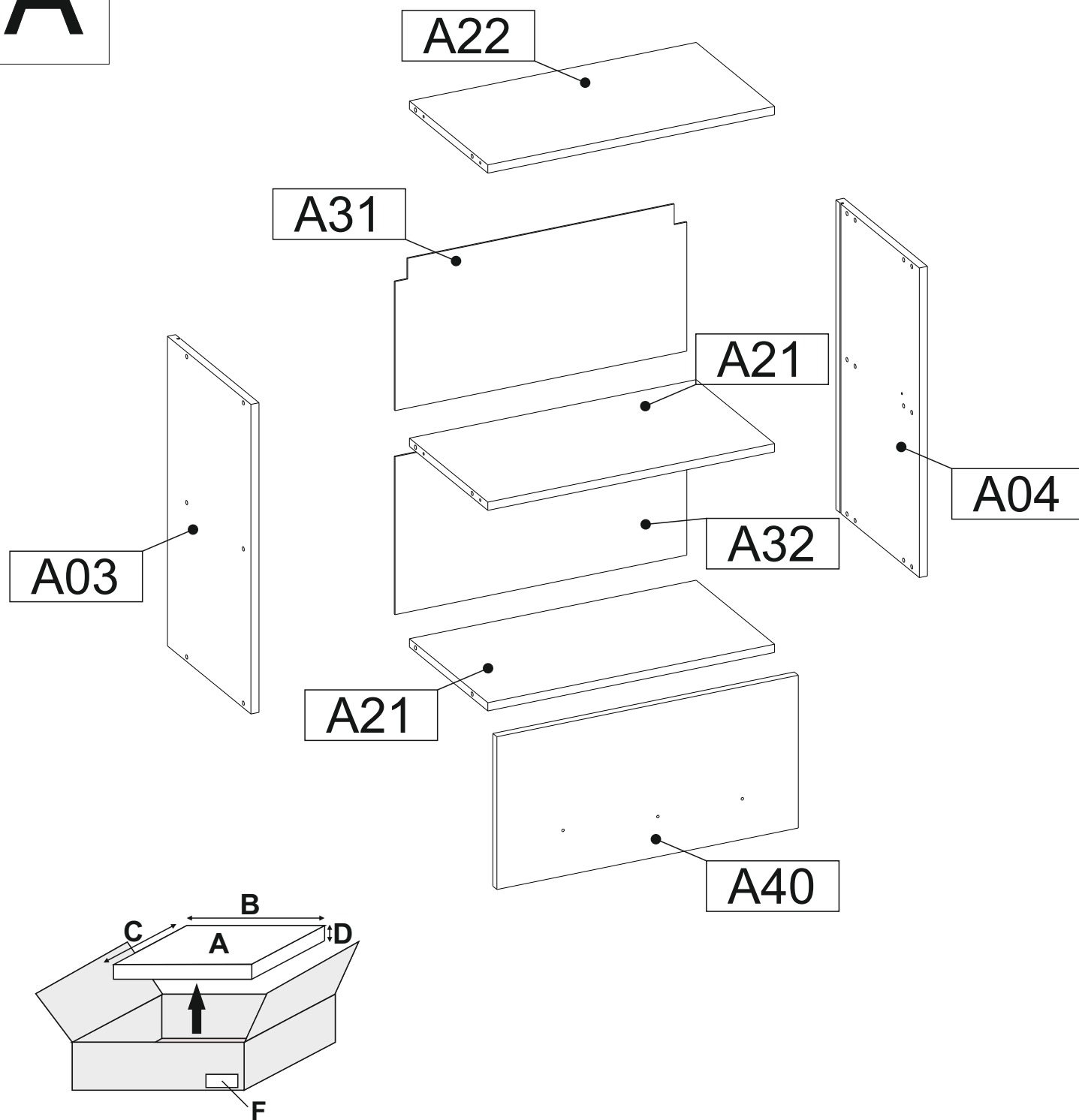


240 min





A



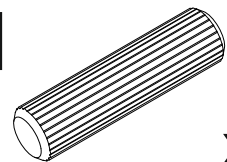
A	B_(mm)	C_(mm)	D_(mm)	E	F
A03	600	340	16	1	1 5
A04	600	340	16	1	1 5
A21	567	320	16	2	1 5
A22	567	320	16	1	1 5
A31	577	193	3	1	1 5
A32	577	403	3	1	1 5
A40	195	596	16	1	1 5

1

1

1

1



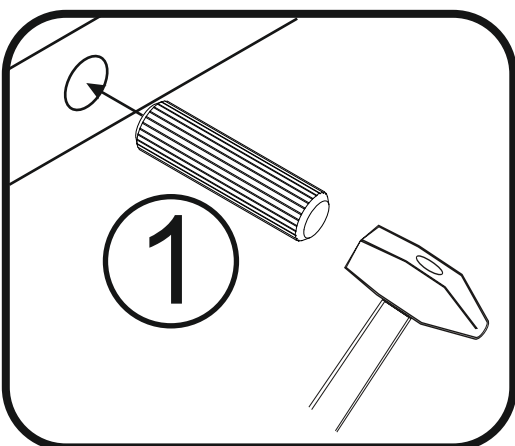
x8

x2

A21

1

1

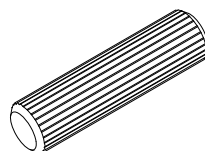


2

1

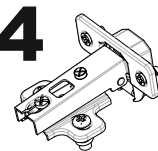
1

1



x4

54



ø35

x2

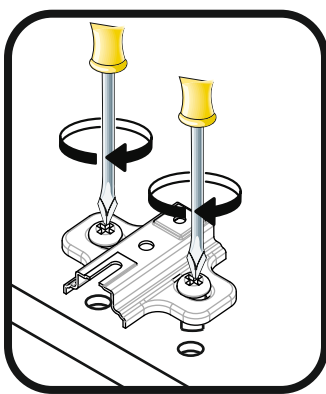
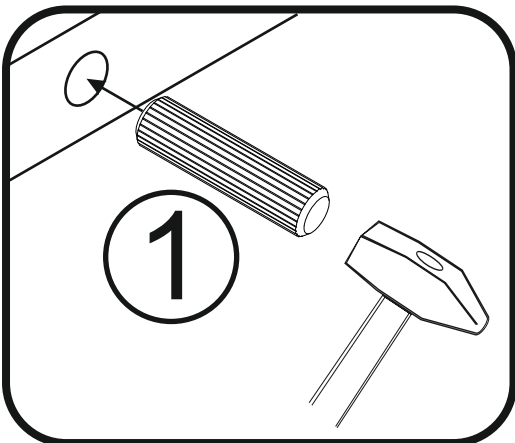
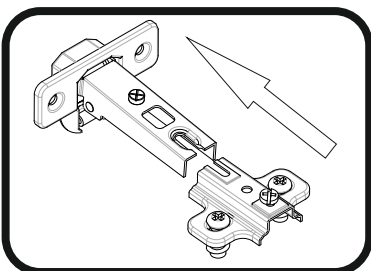
A22

54

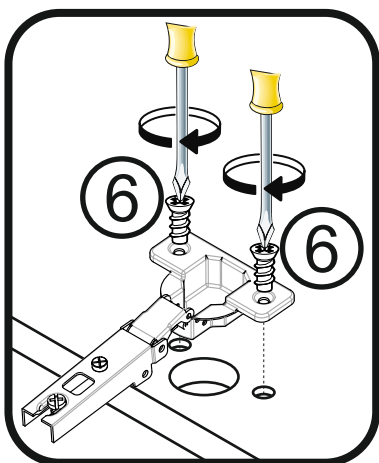
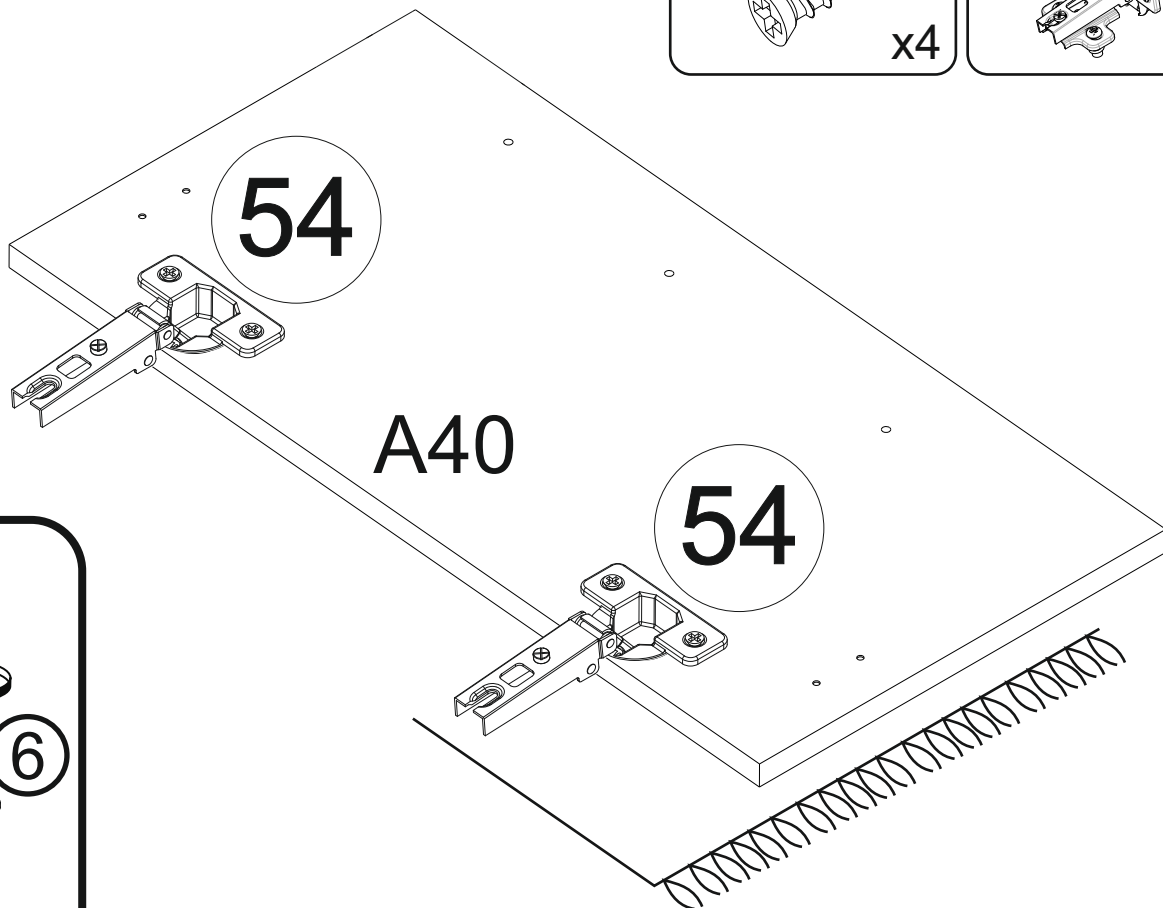
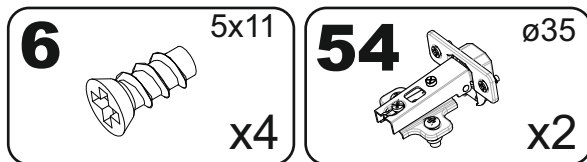
54

1

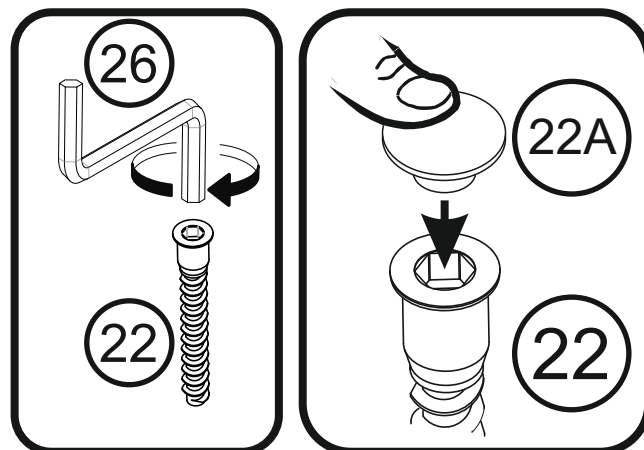
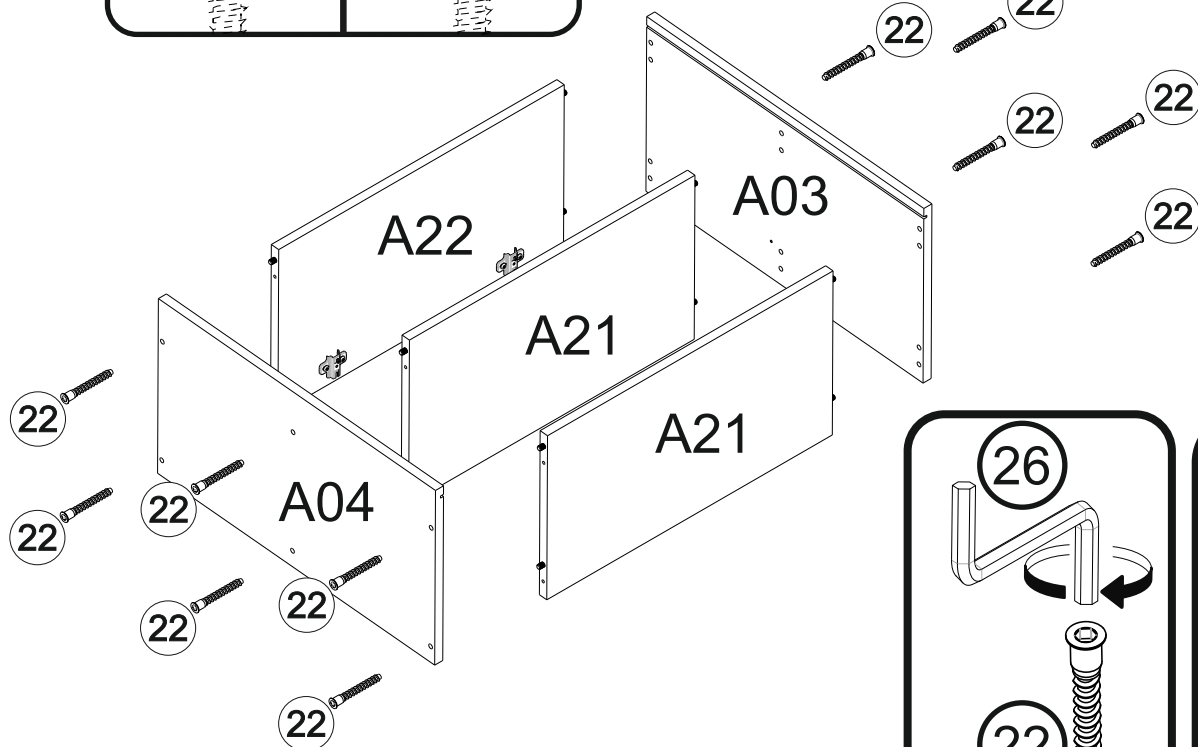
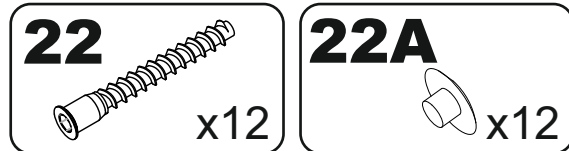
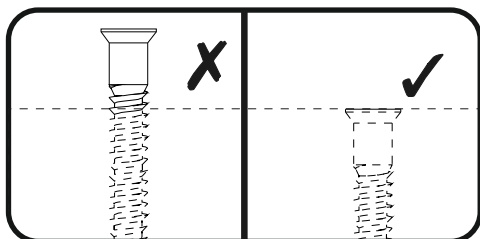
1



3

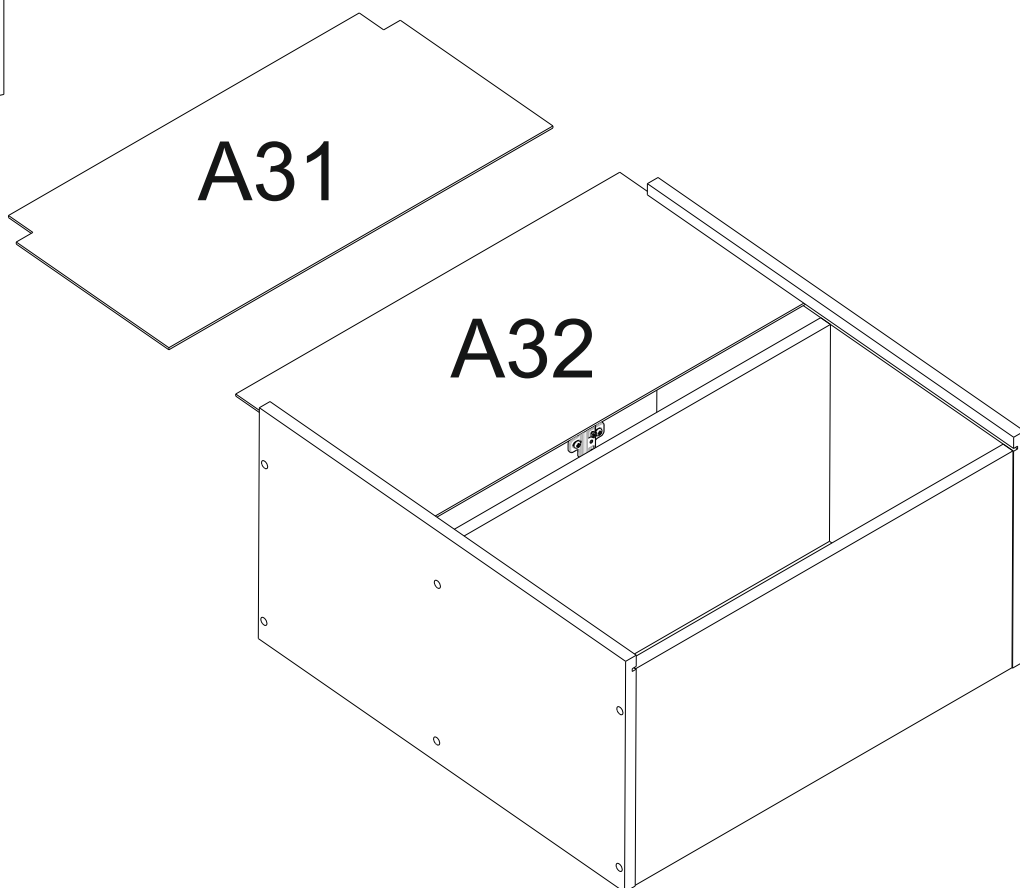
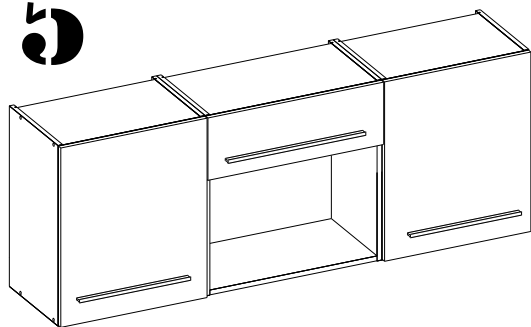


4

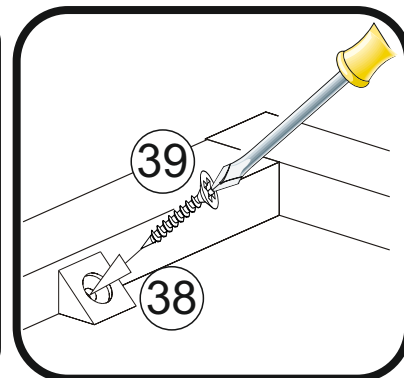
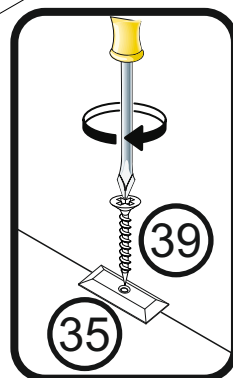
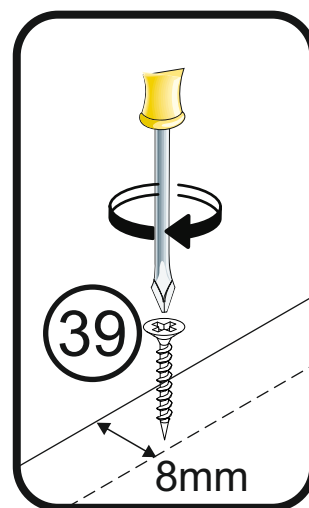
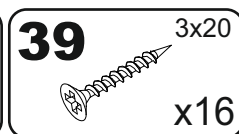
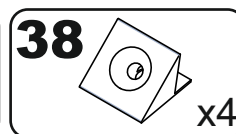
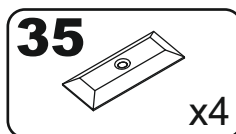
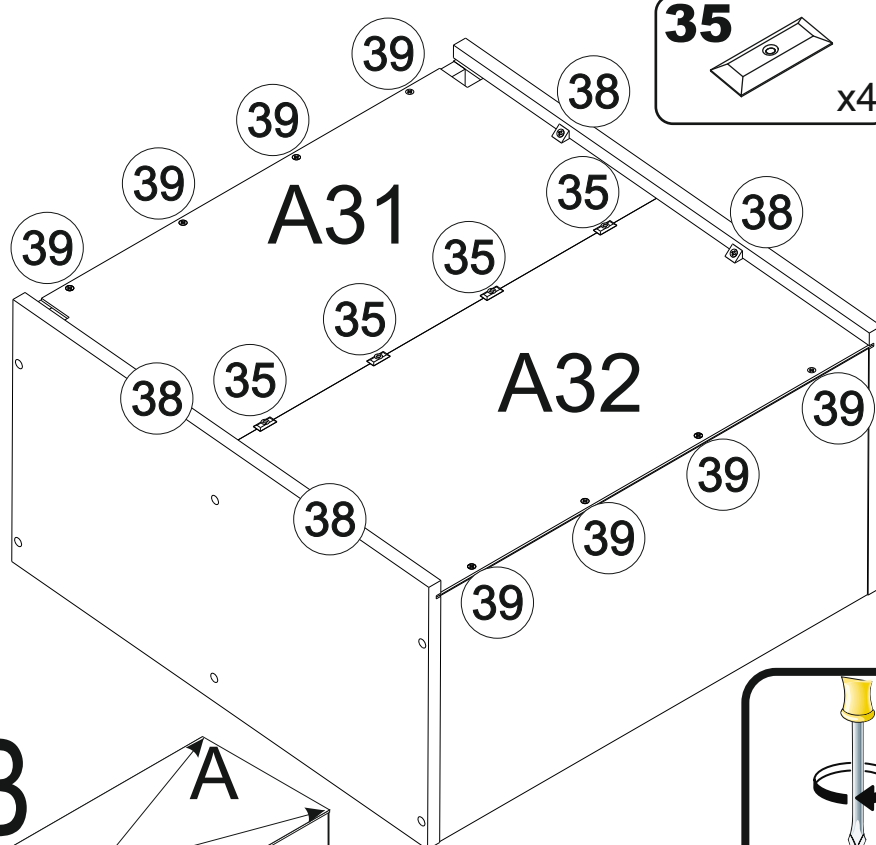


5

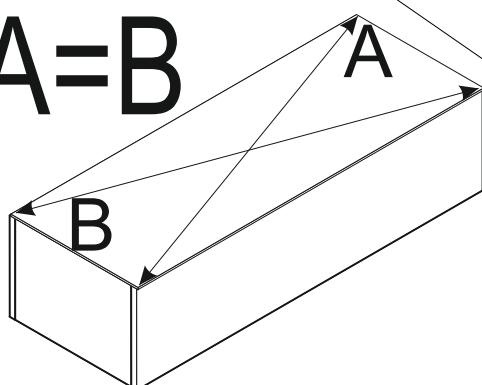
OPTION 1



6

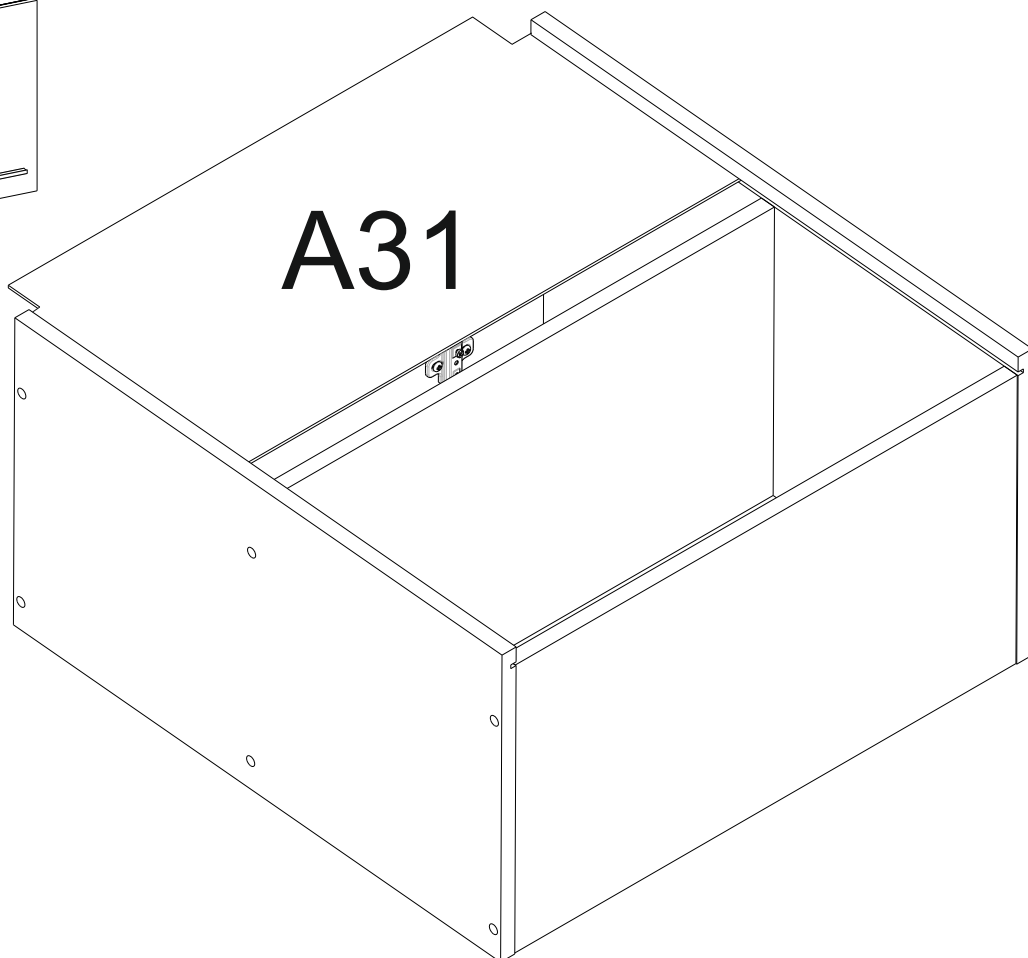
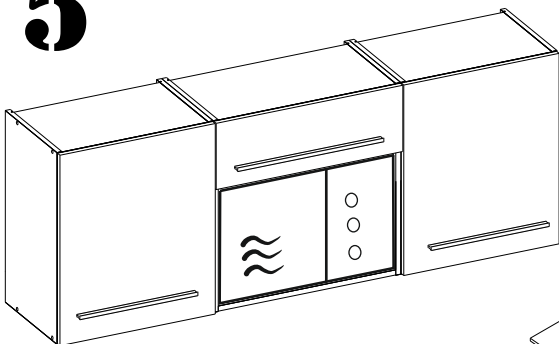


A=B

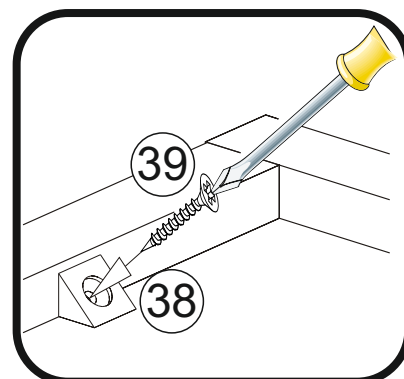
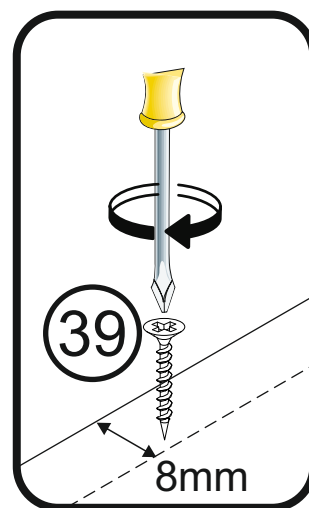
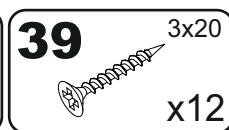
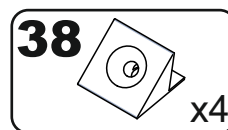
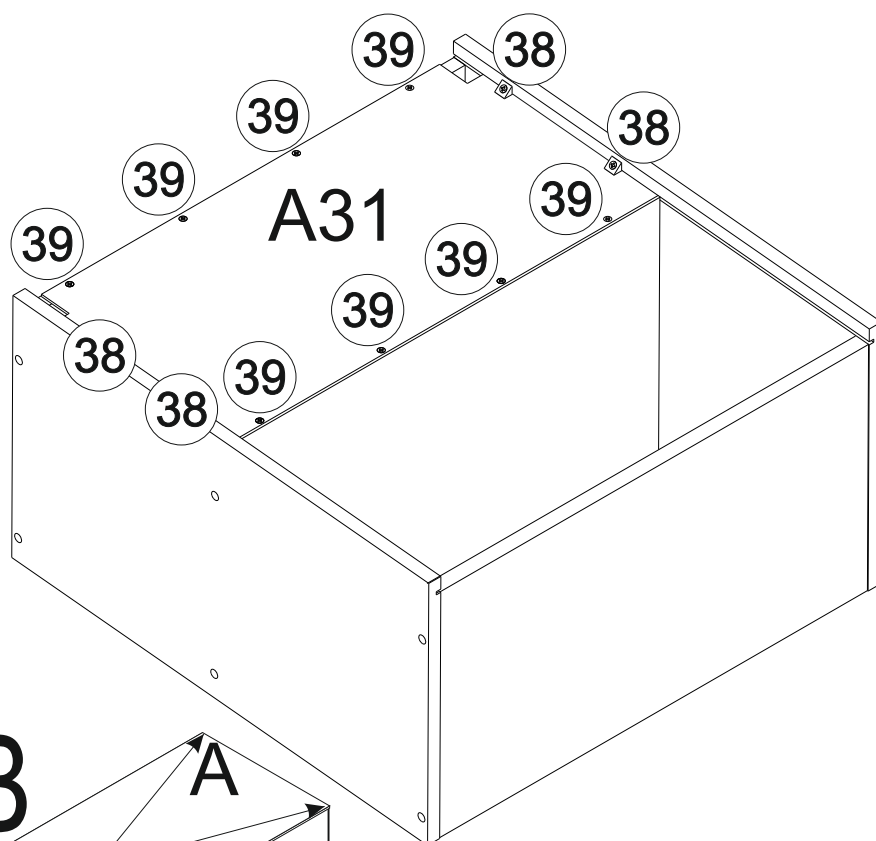


5

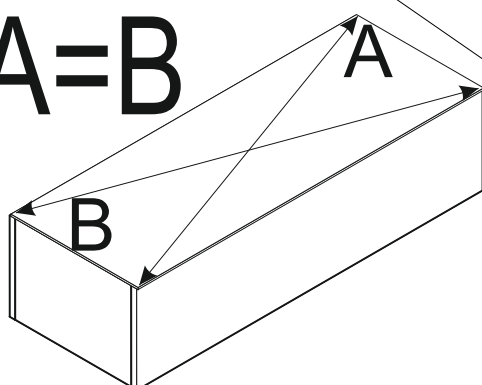
OPTION 2



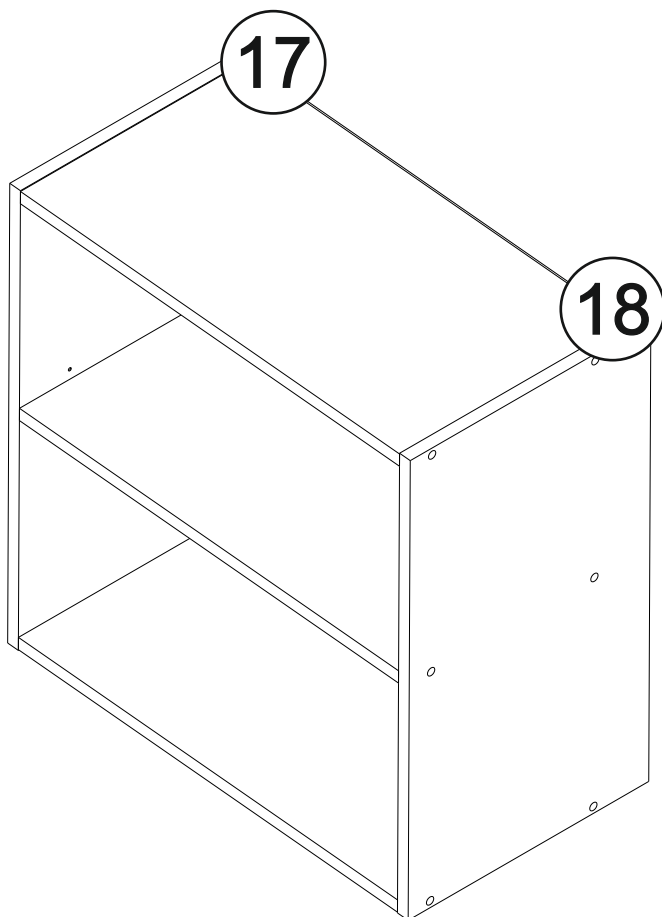
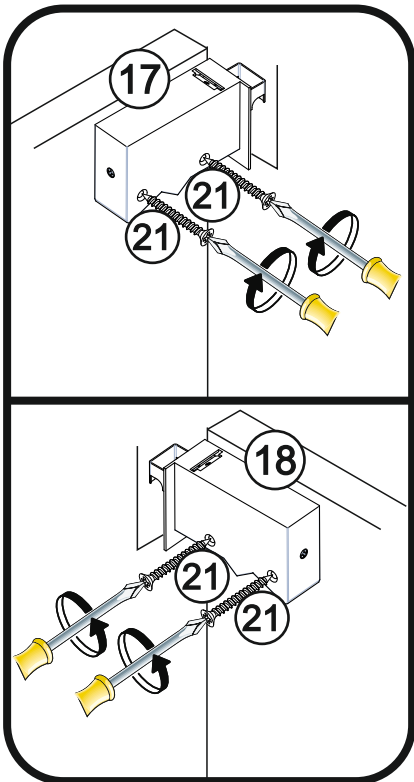
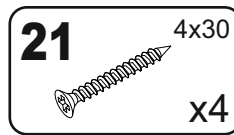
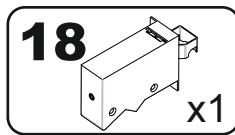
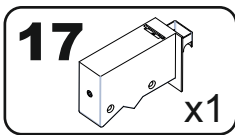
6



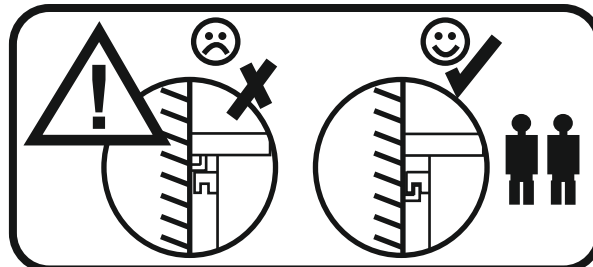
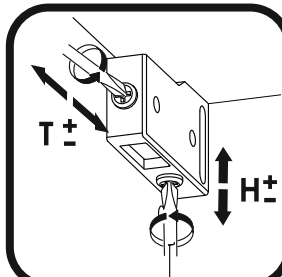
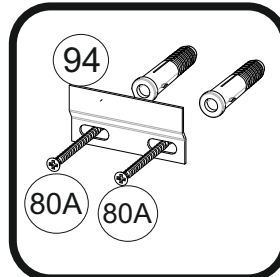
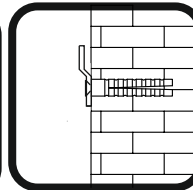
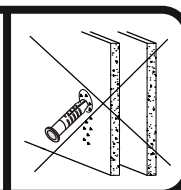
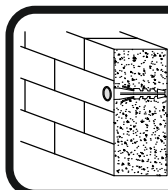
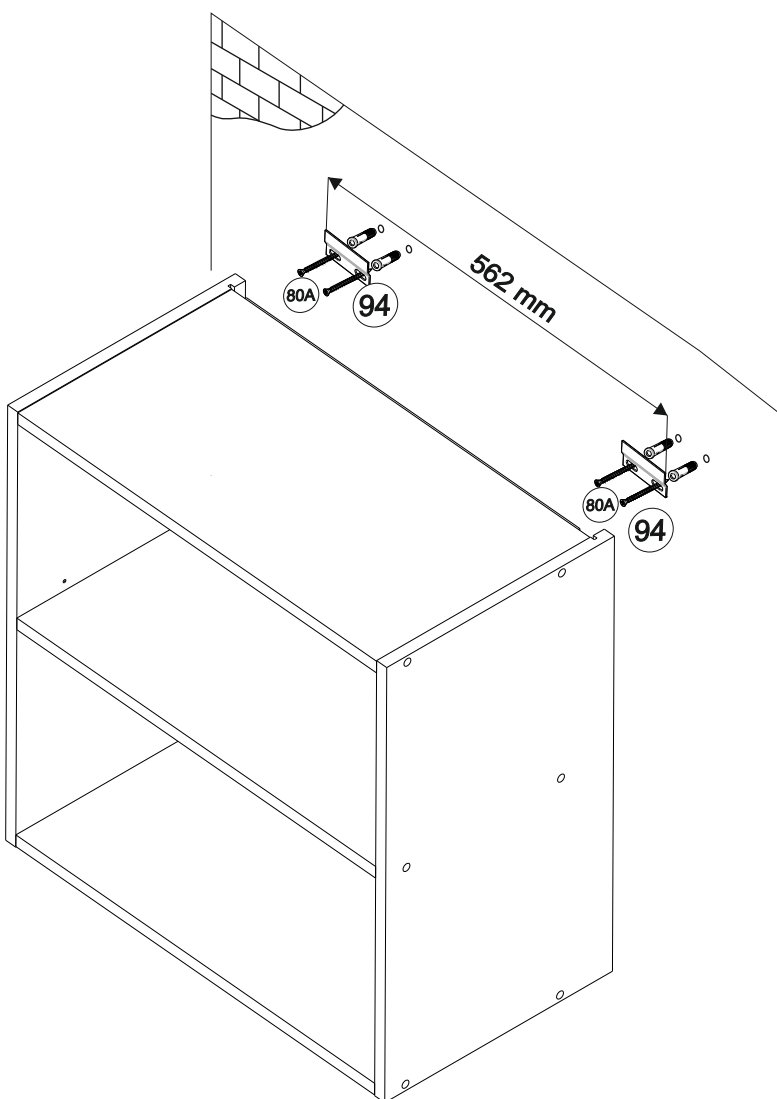
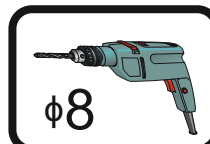
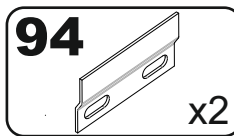
A=B



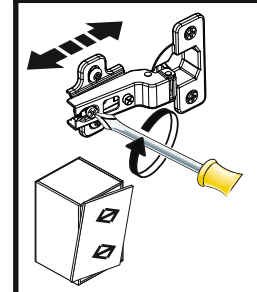
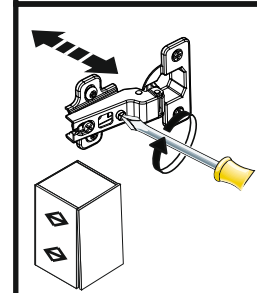
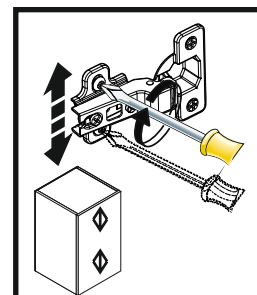
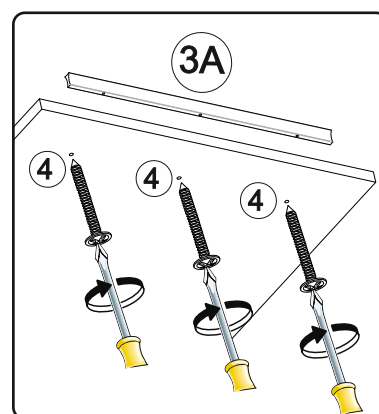
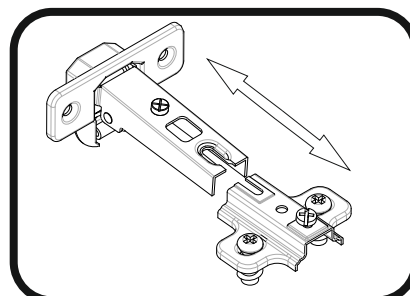
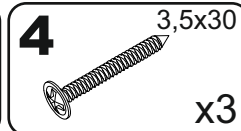
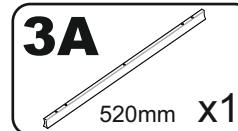
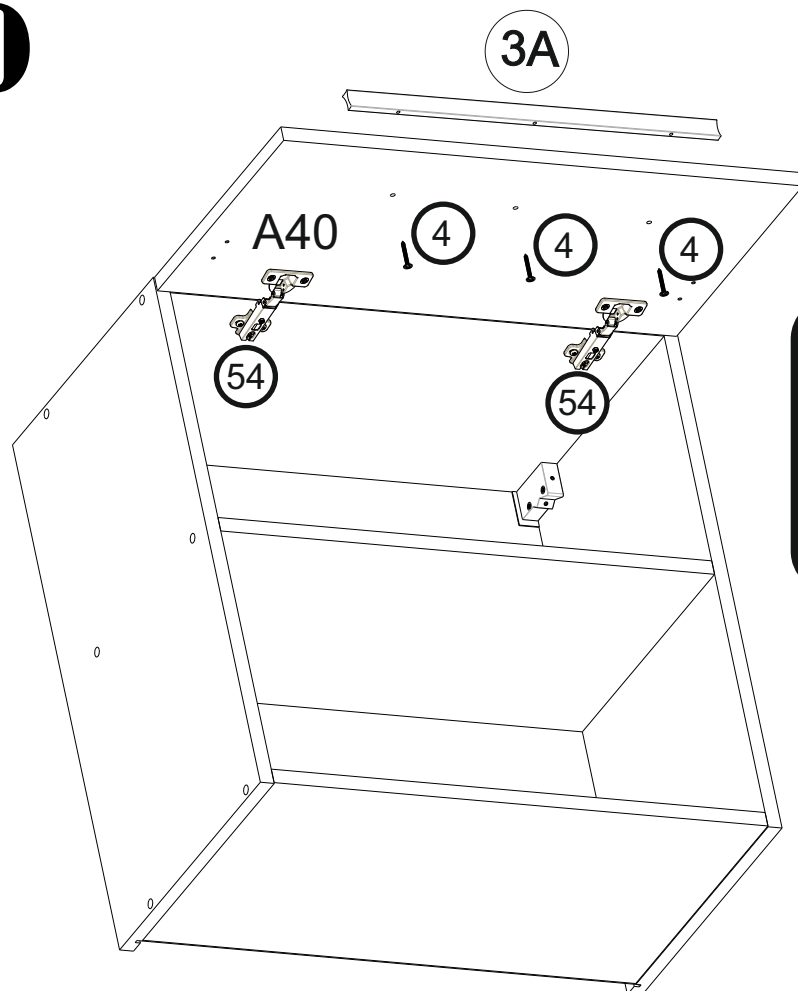
7



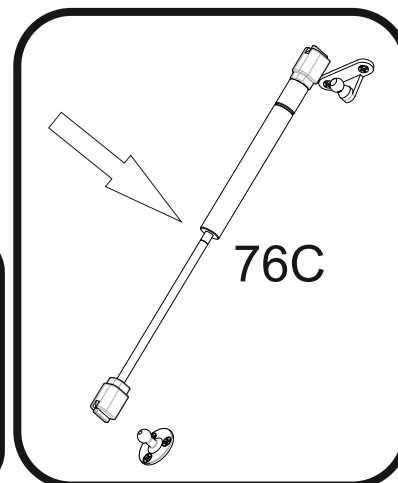
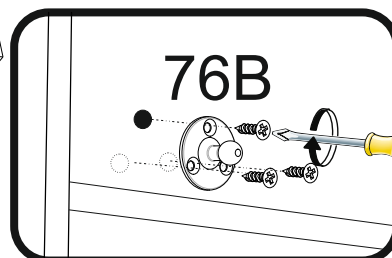
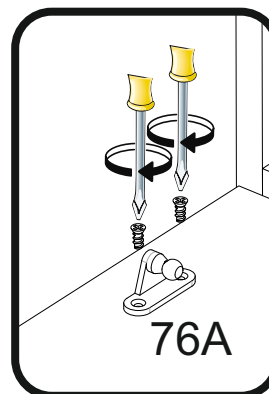
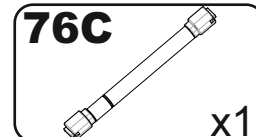
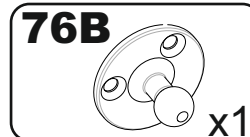
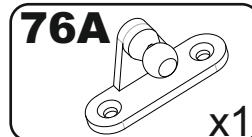
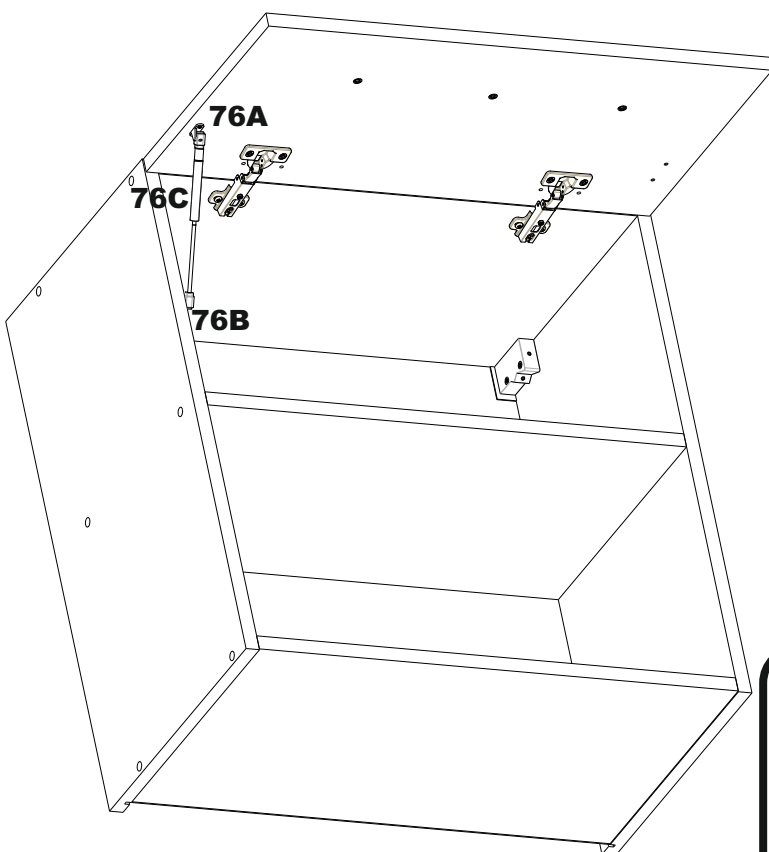
8



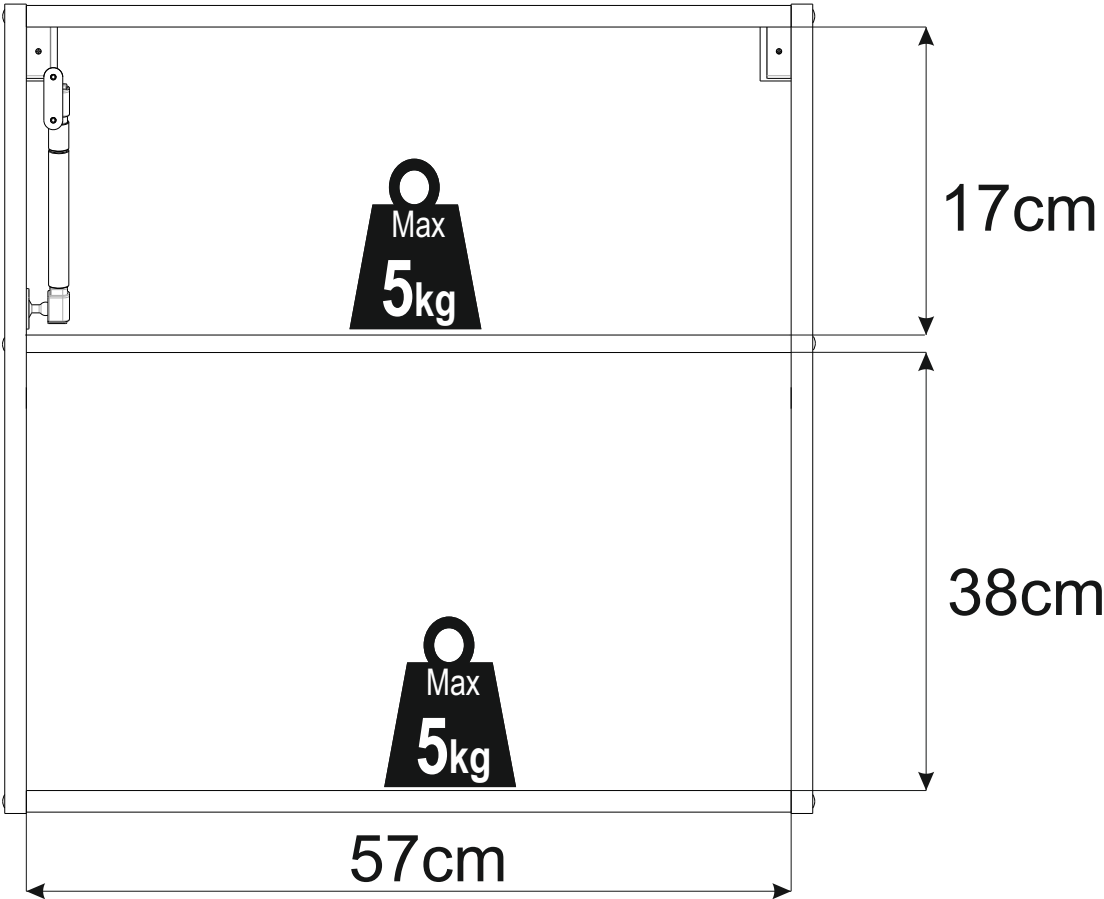
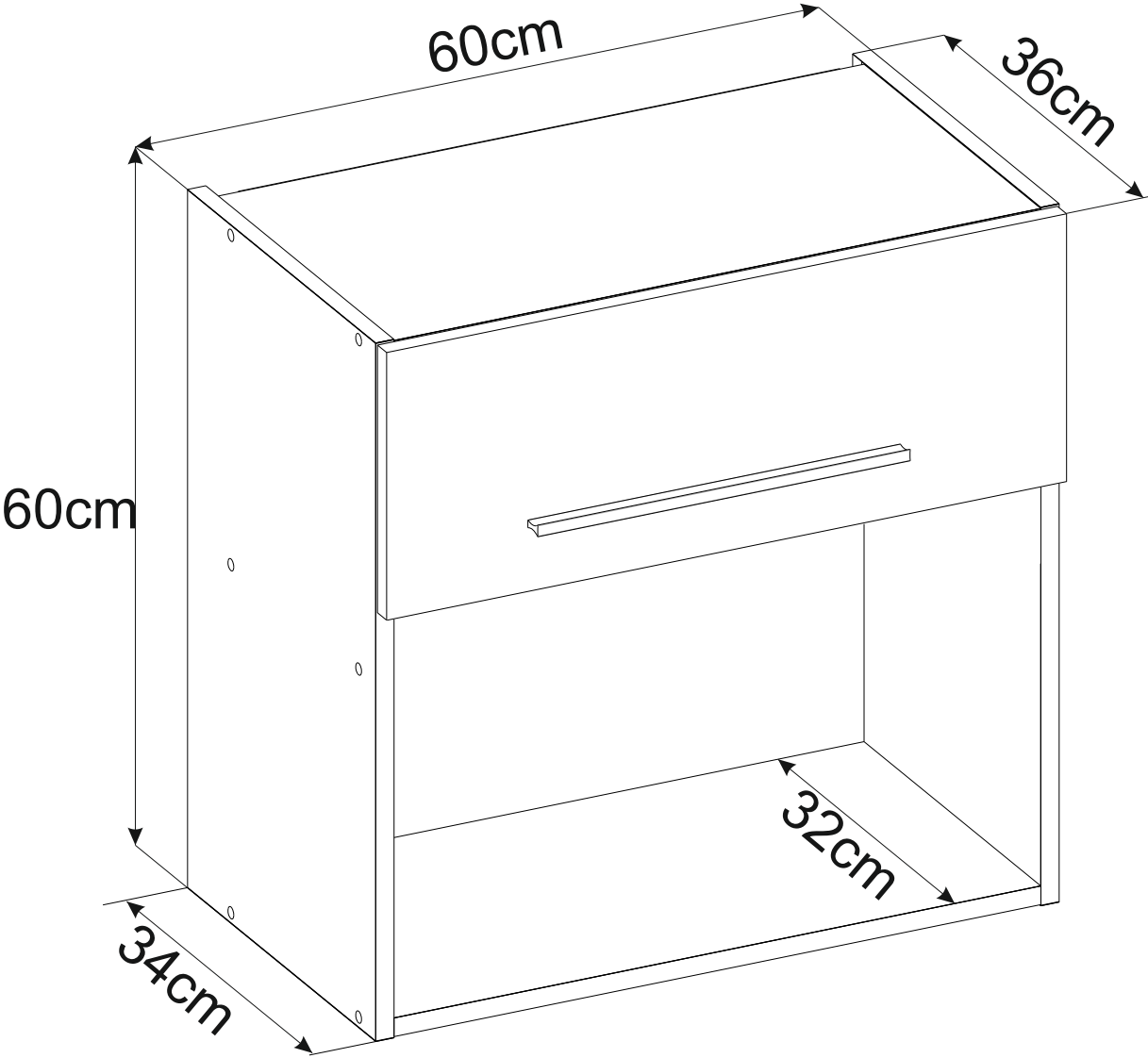
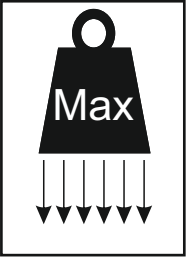
9



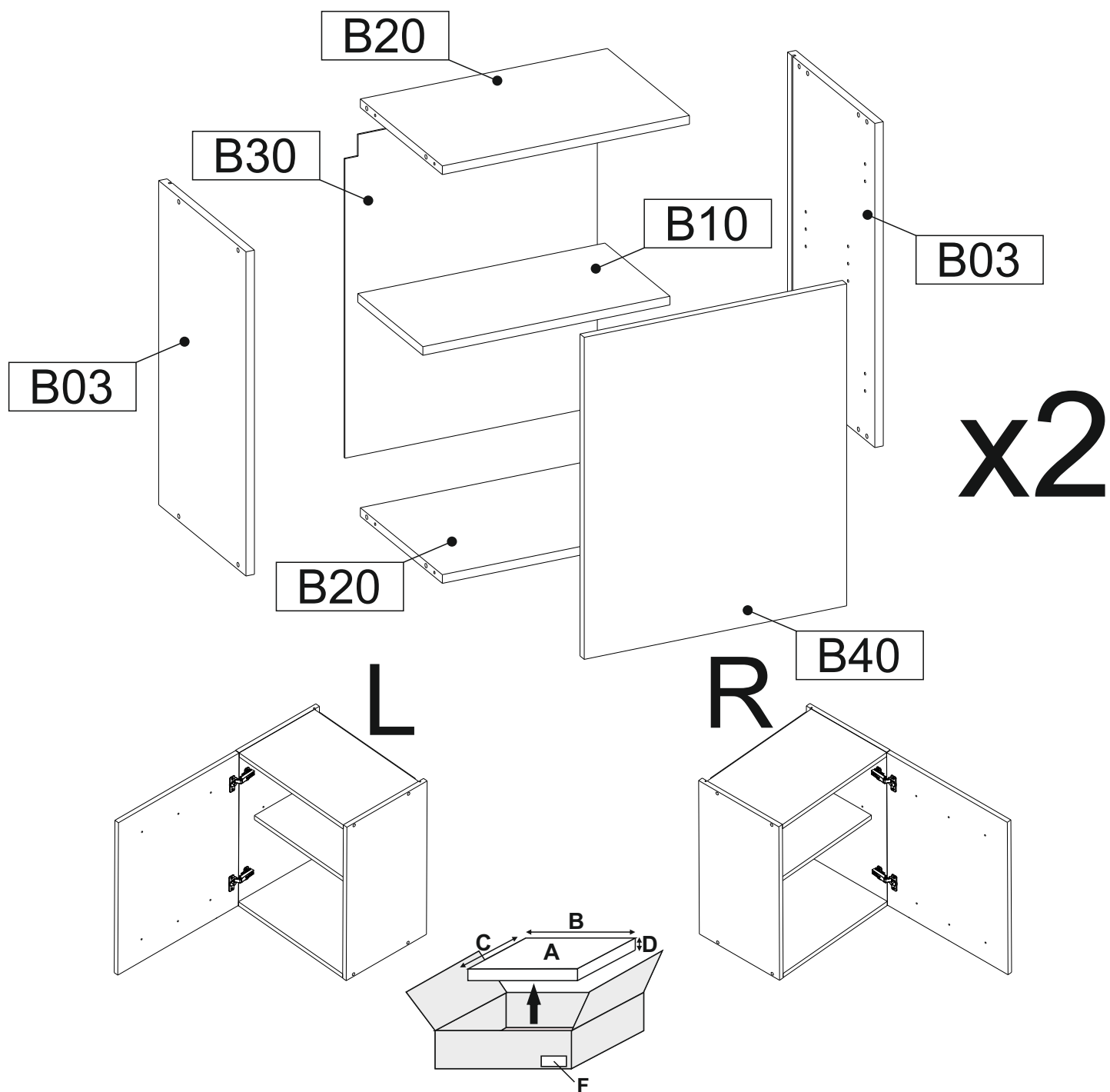
10



JAZZ SINGLE Z 160 V2 84240

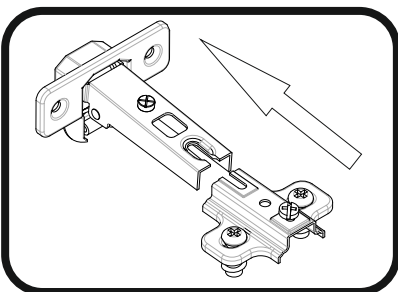
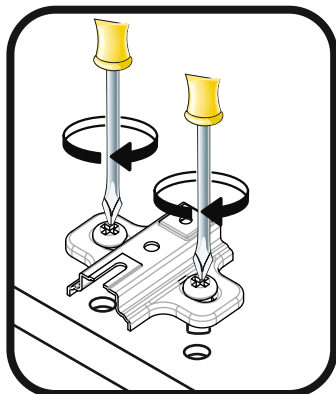
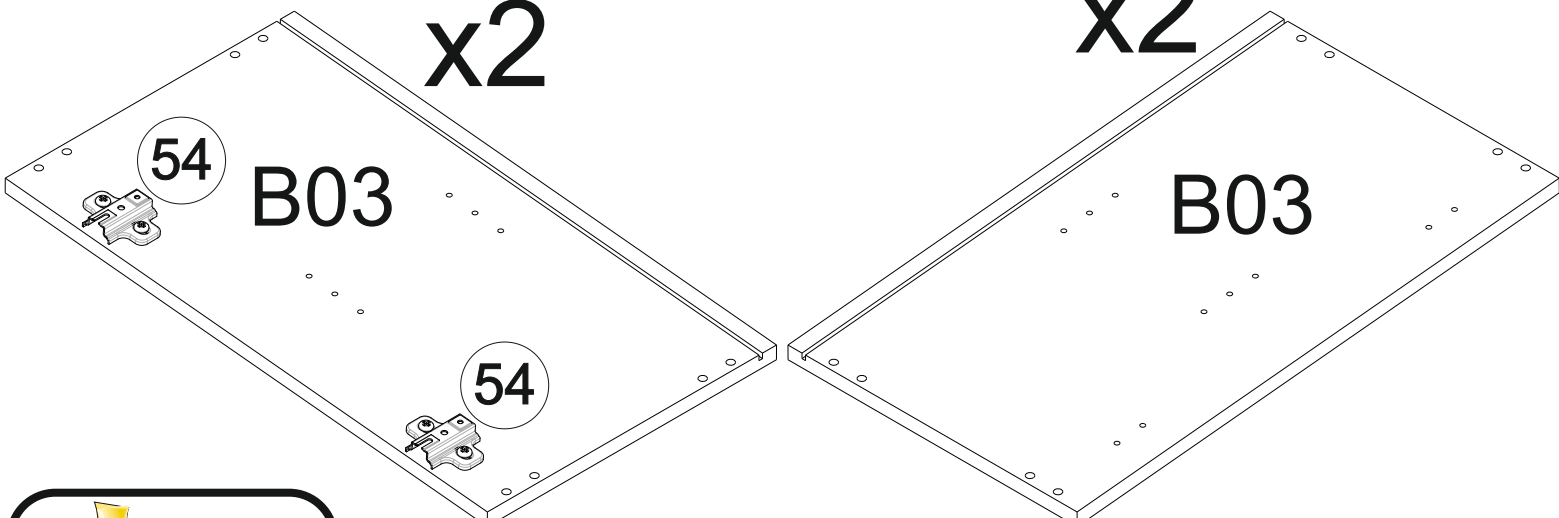
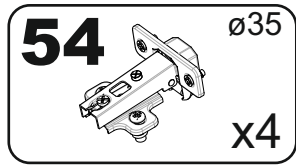


B



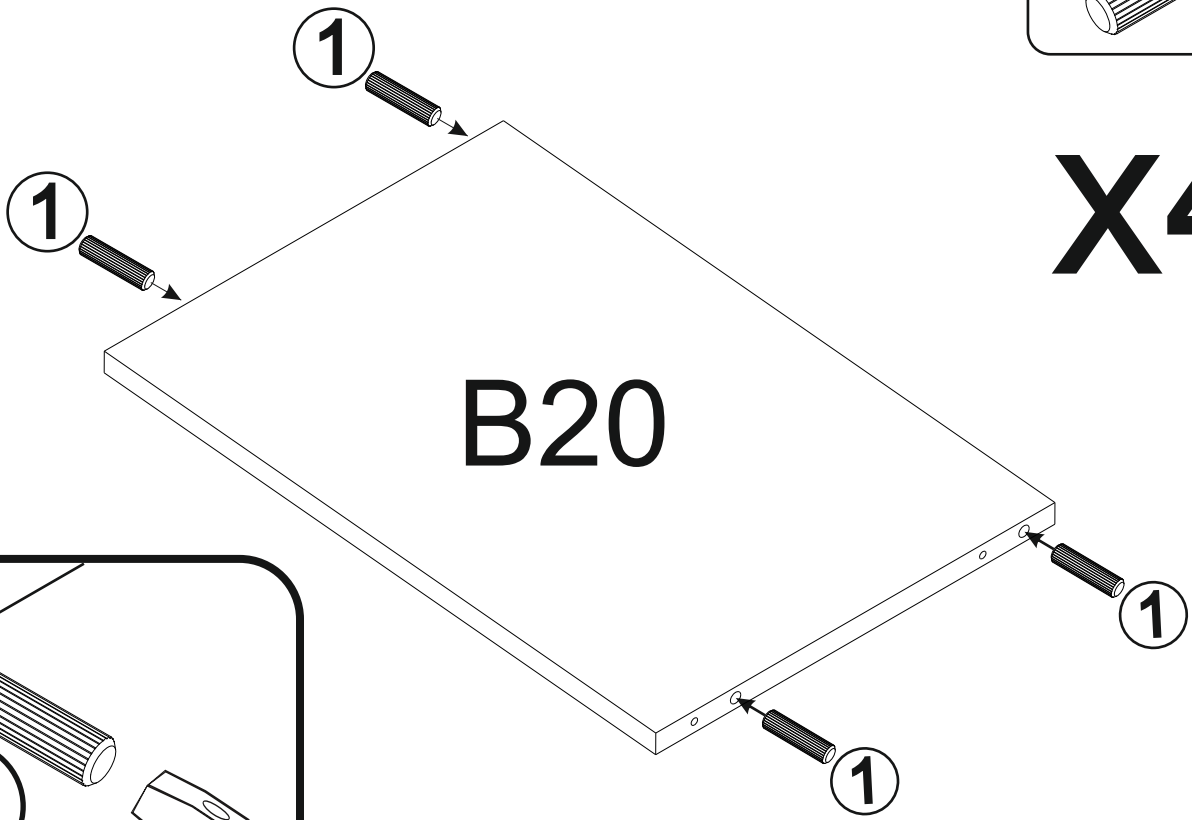
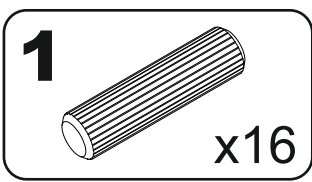
A	B_(mm)	C_(mm)	D_(mm)	E	F
B03	600	340	16	4	2 5
B10	467	270	16	2	2 5
B20	467	320	16	4	2 5
B30	594	477	3	2	2 5
B40	596	496	16	2	2 5

1

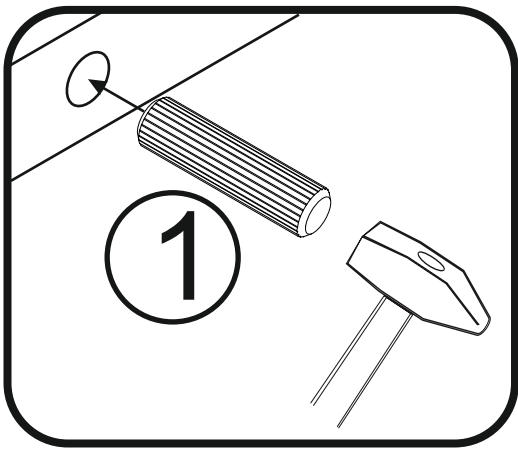


x4

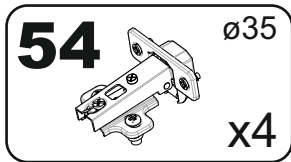
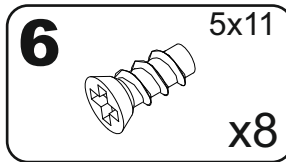
2



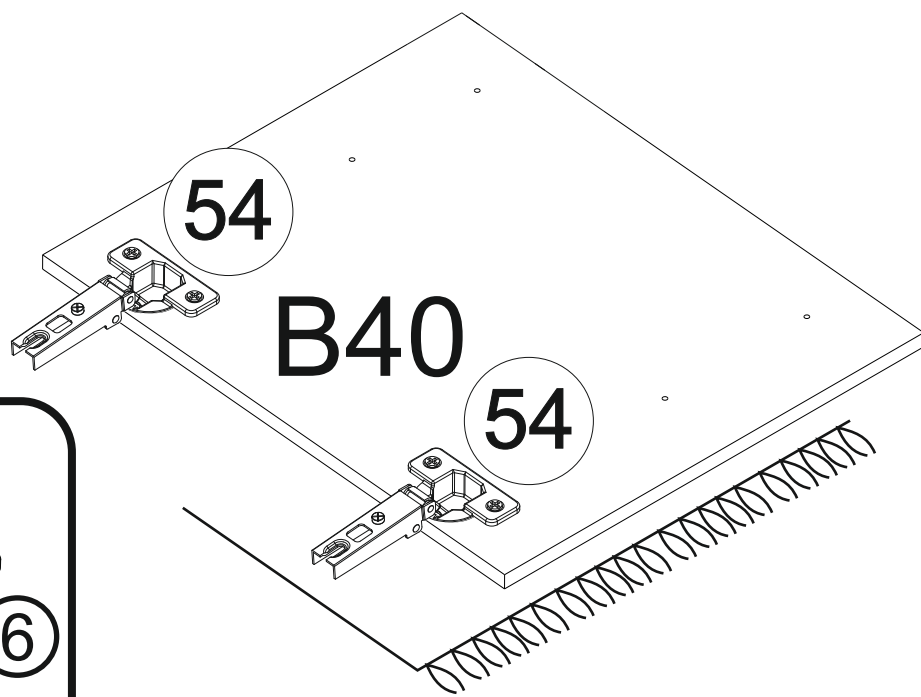
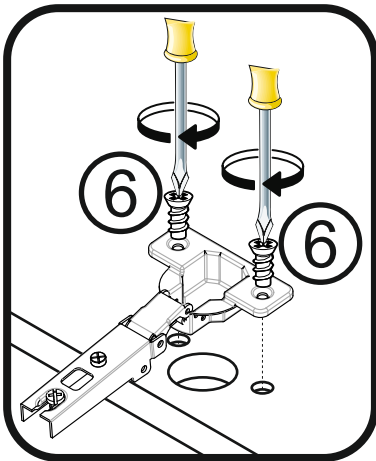
x4



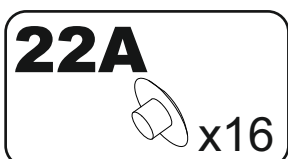
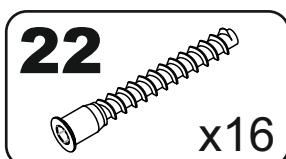
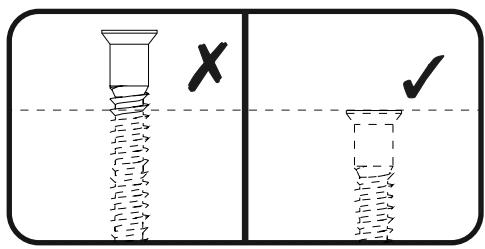
3



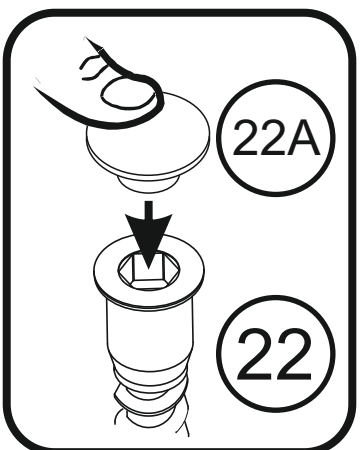
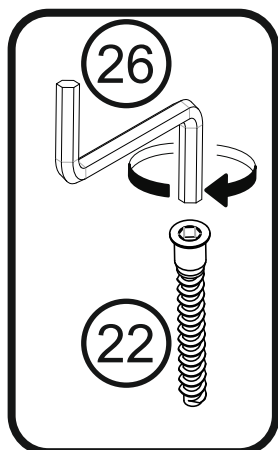
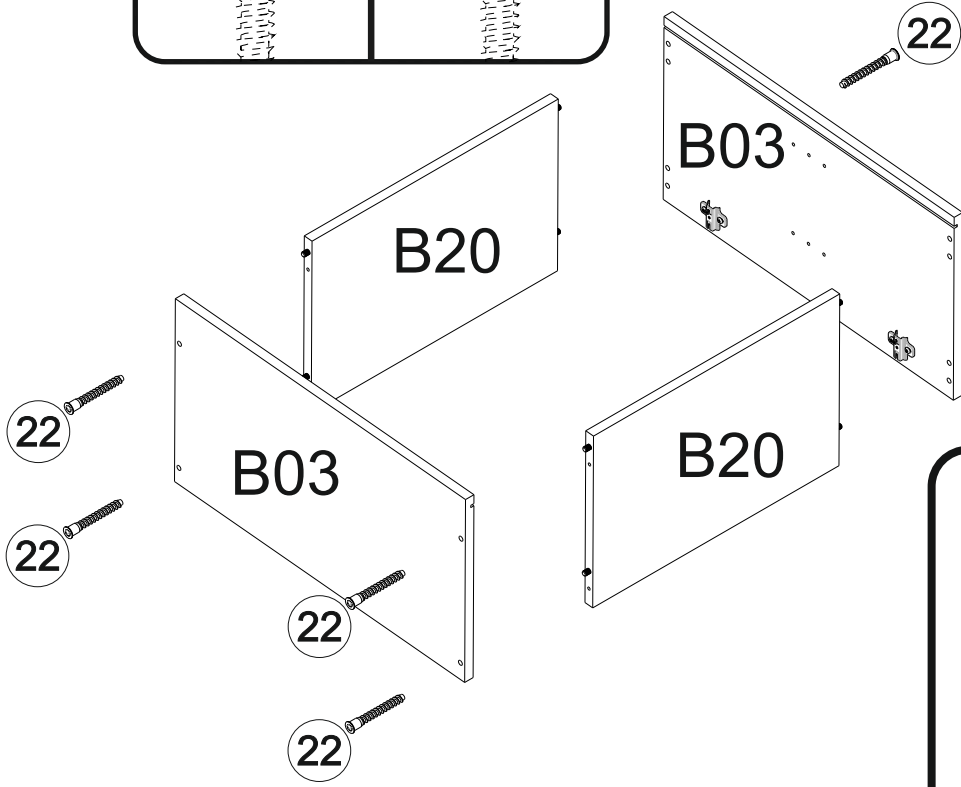
x2



4

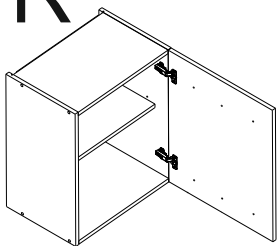


x2

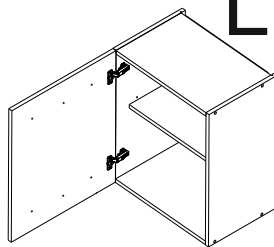


5

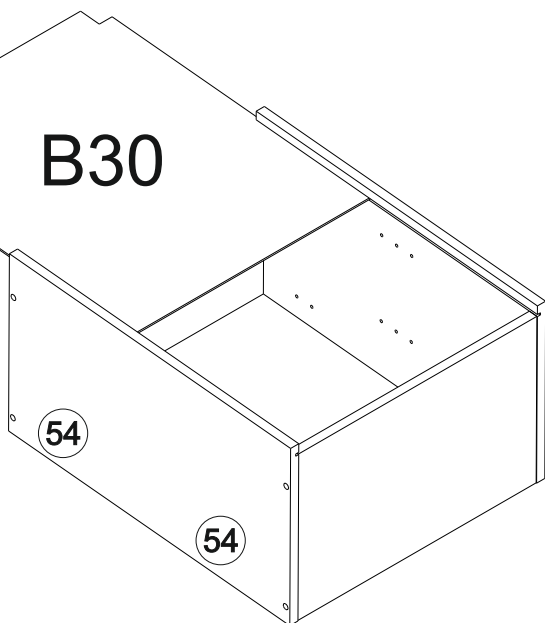
R



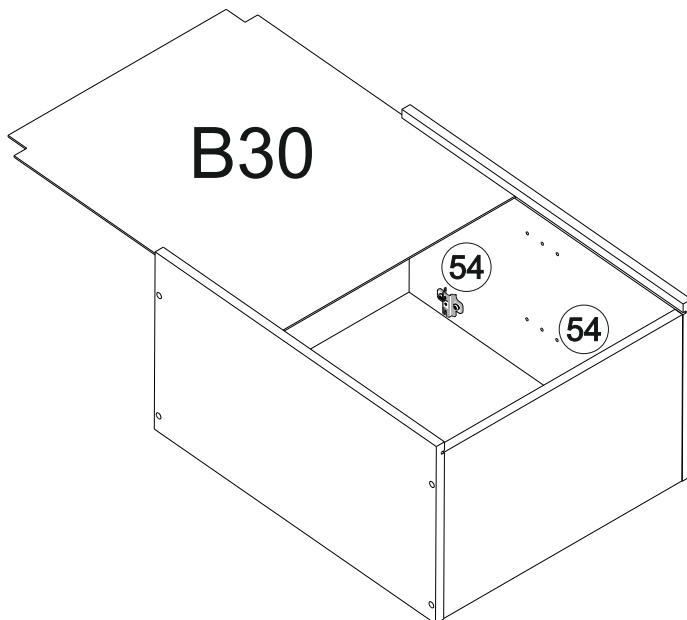
L



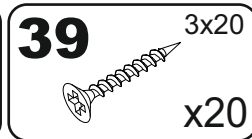
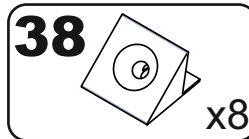
B30



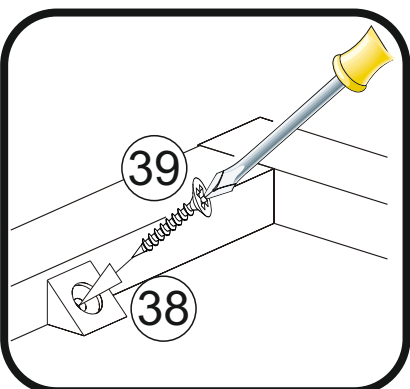
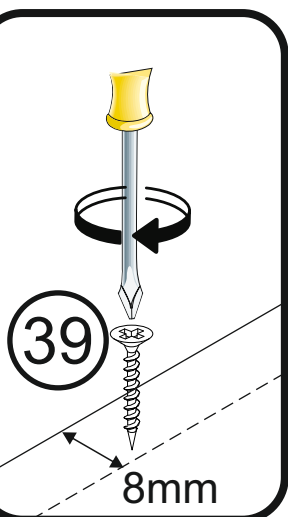
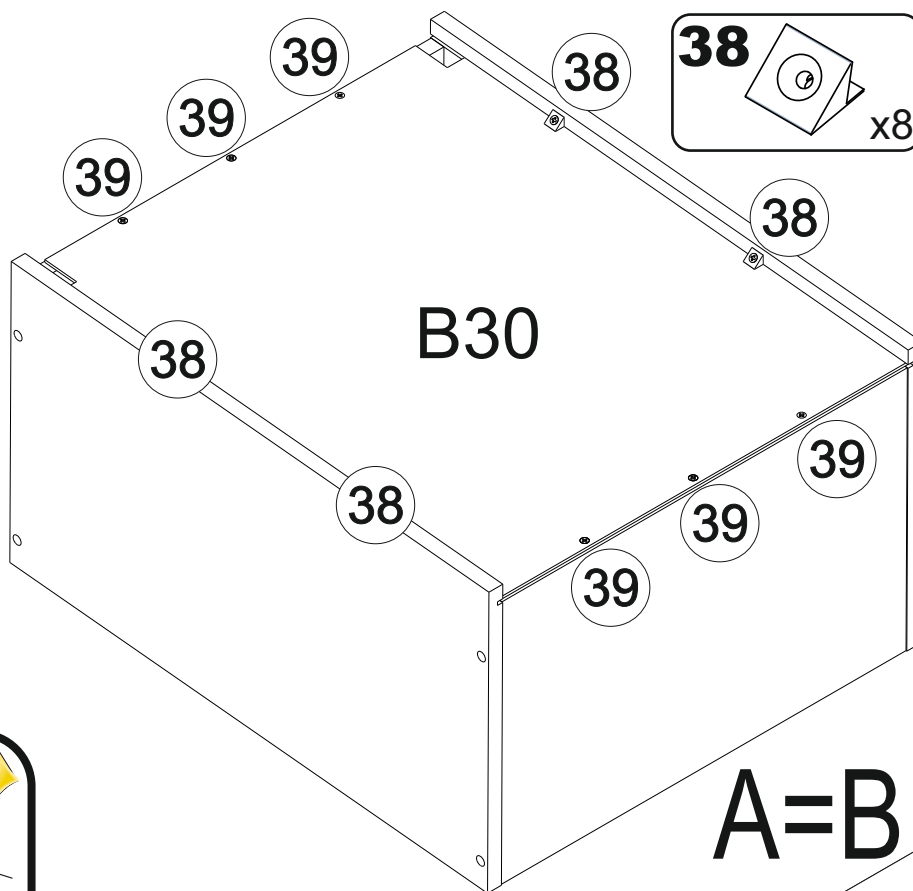
B30



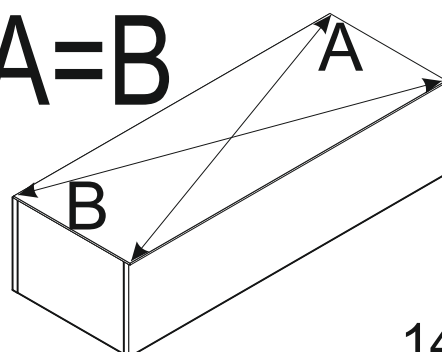
6



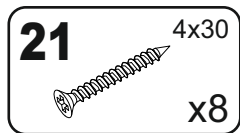
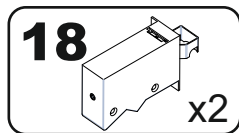
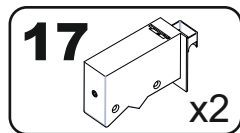
x2



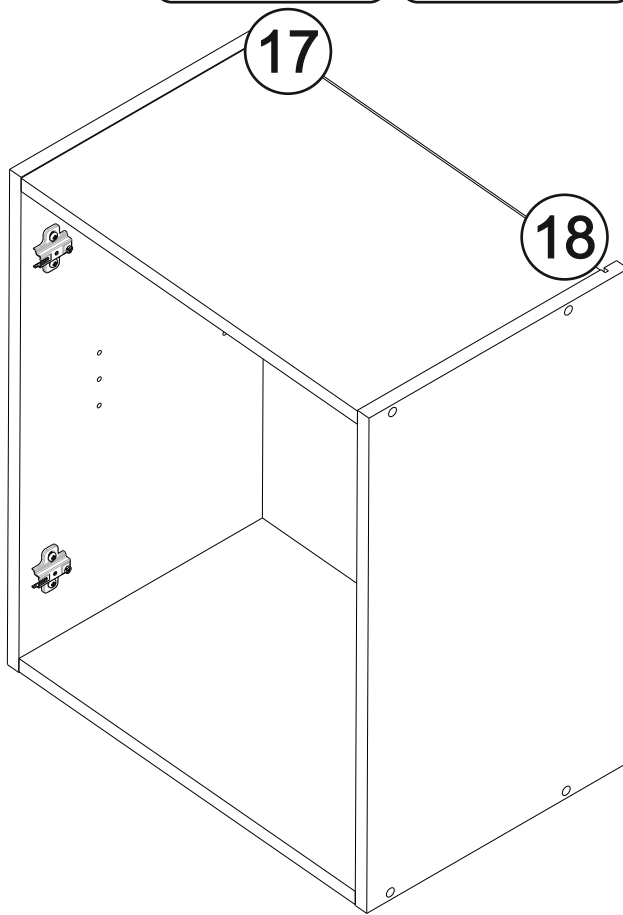
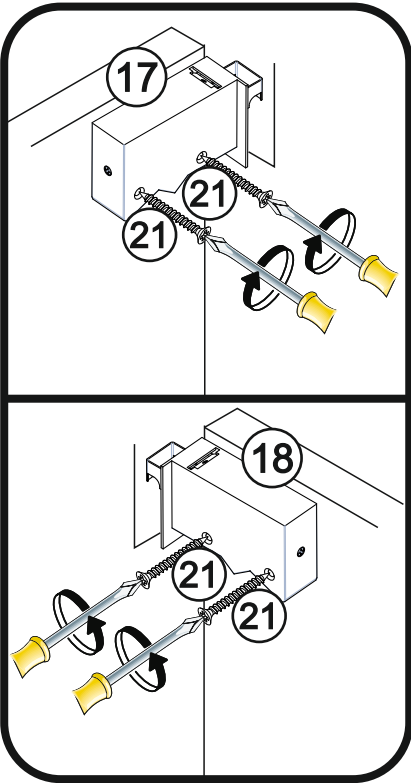
A=B



7

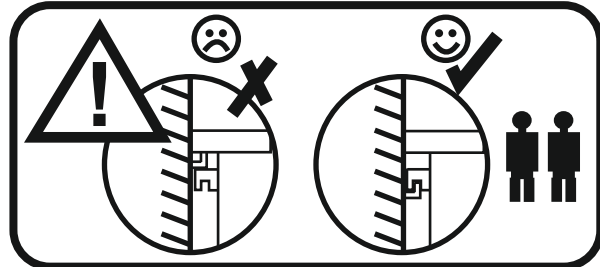
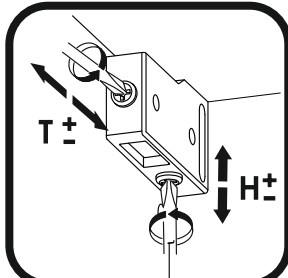
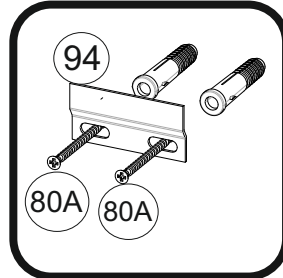
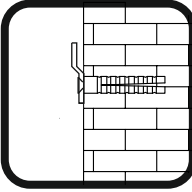
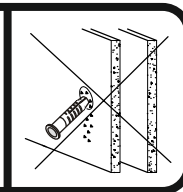
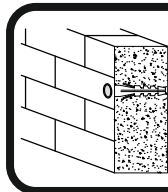
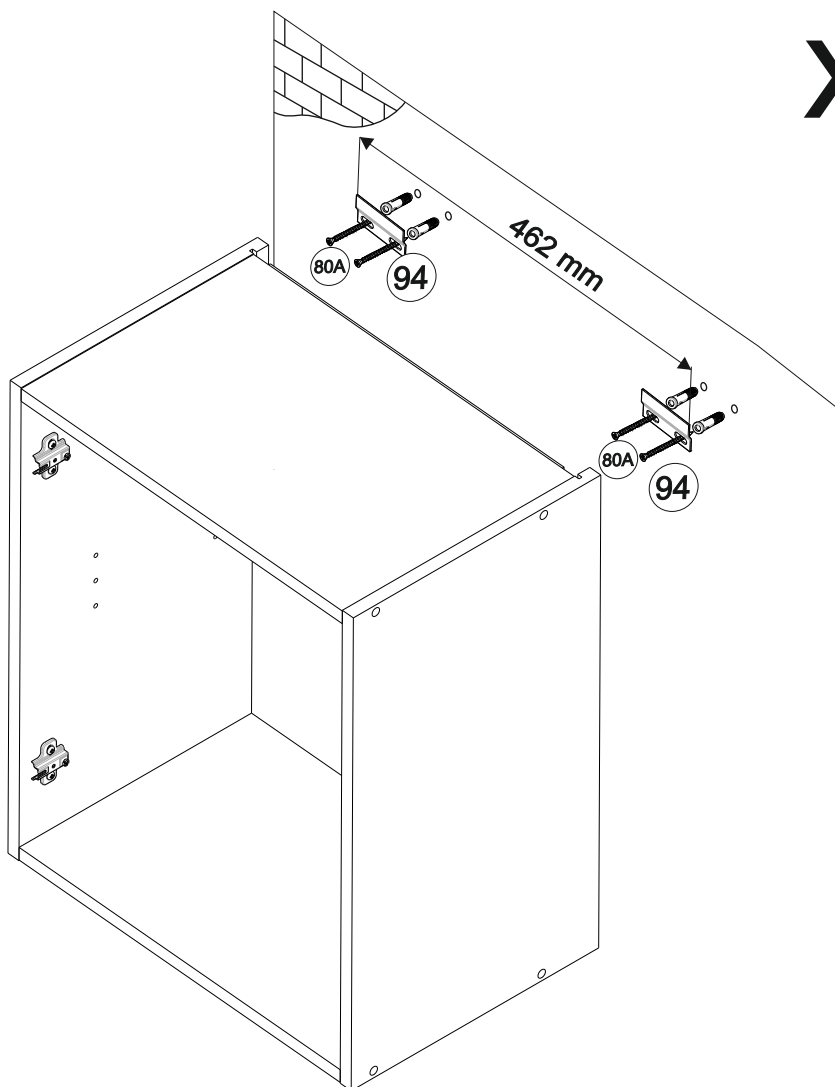
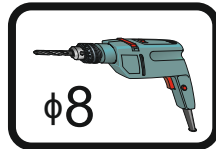
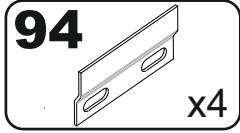


x2

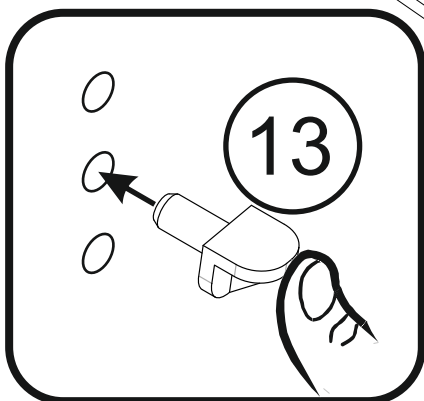
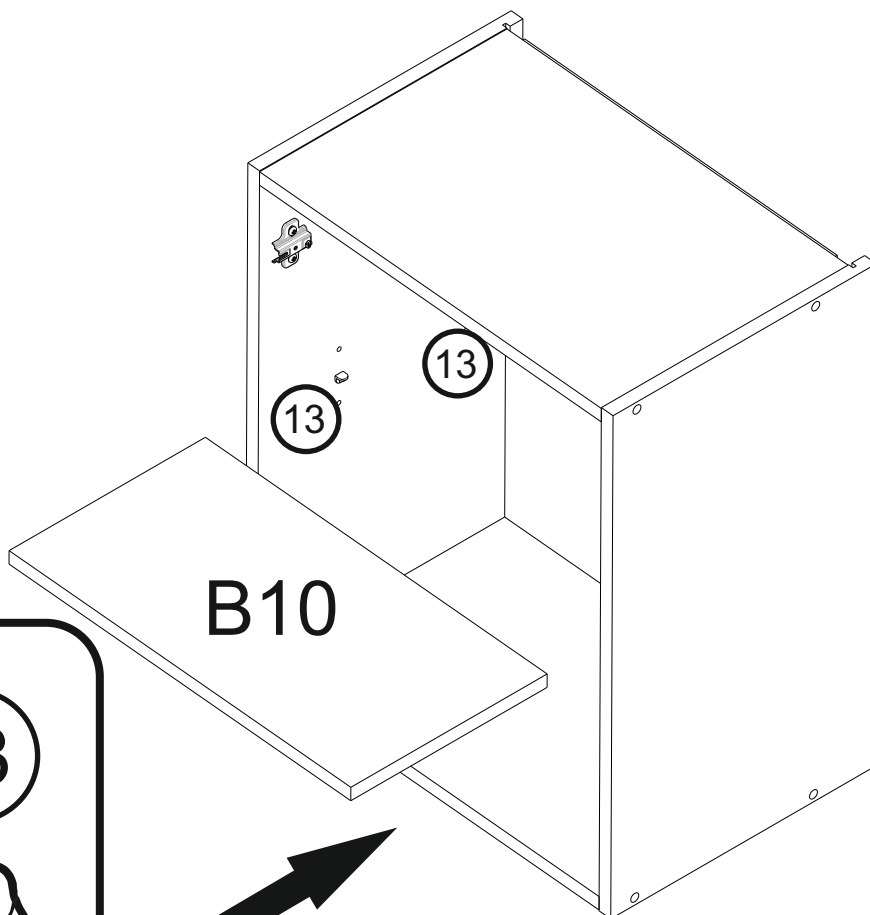
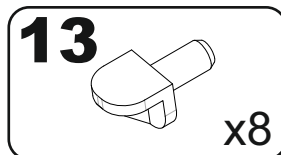


8

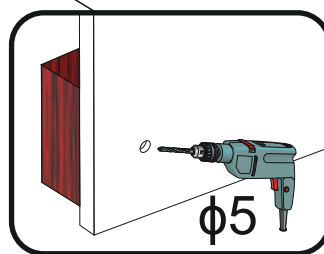
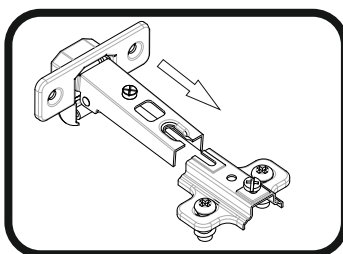
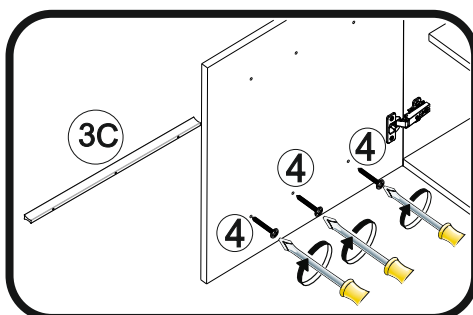
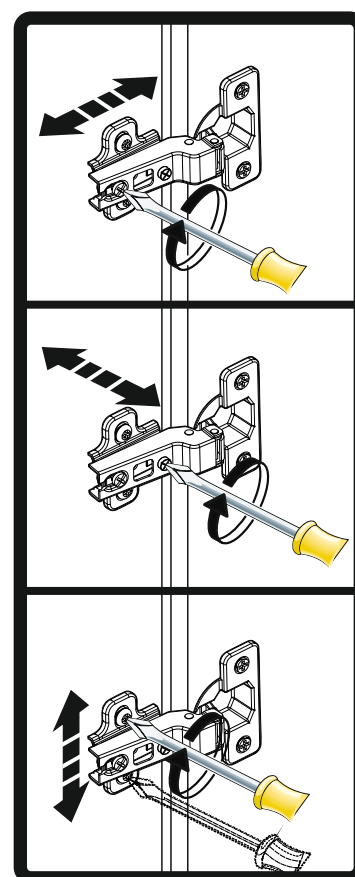
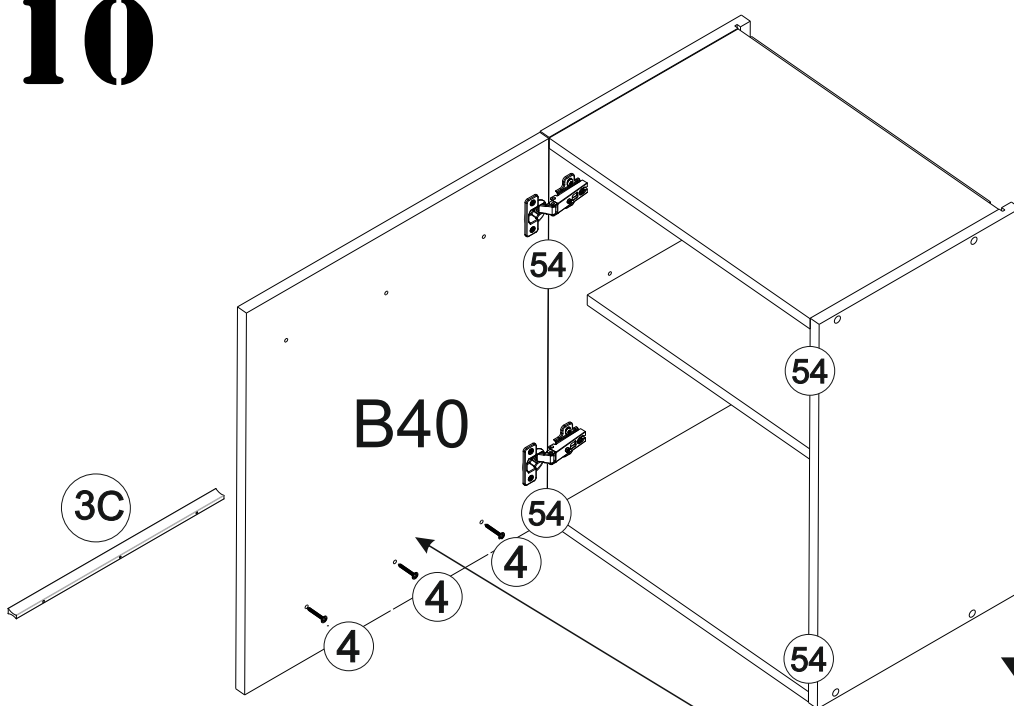
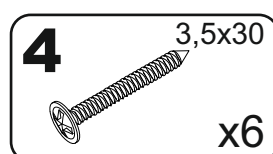
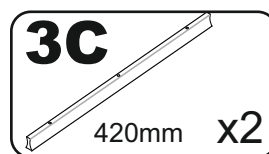
x2



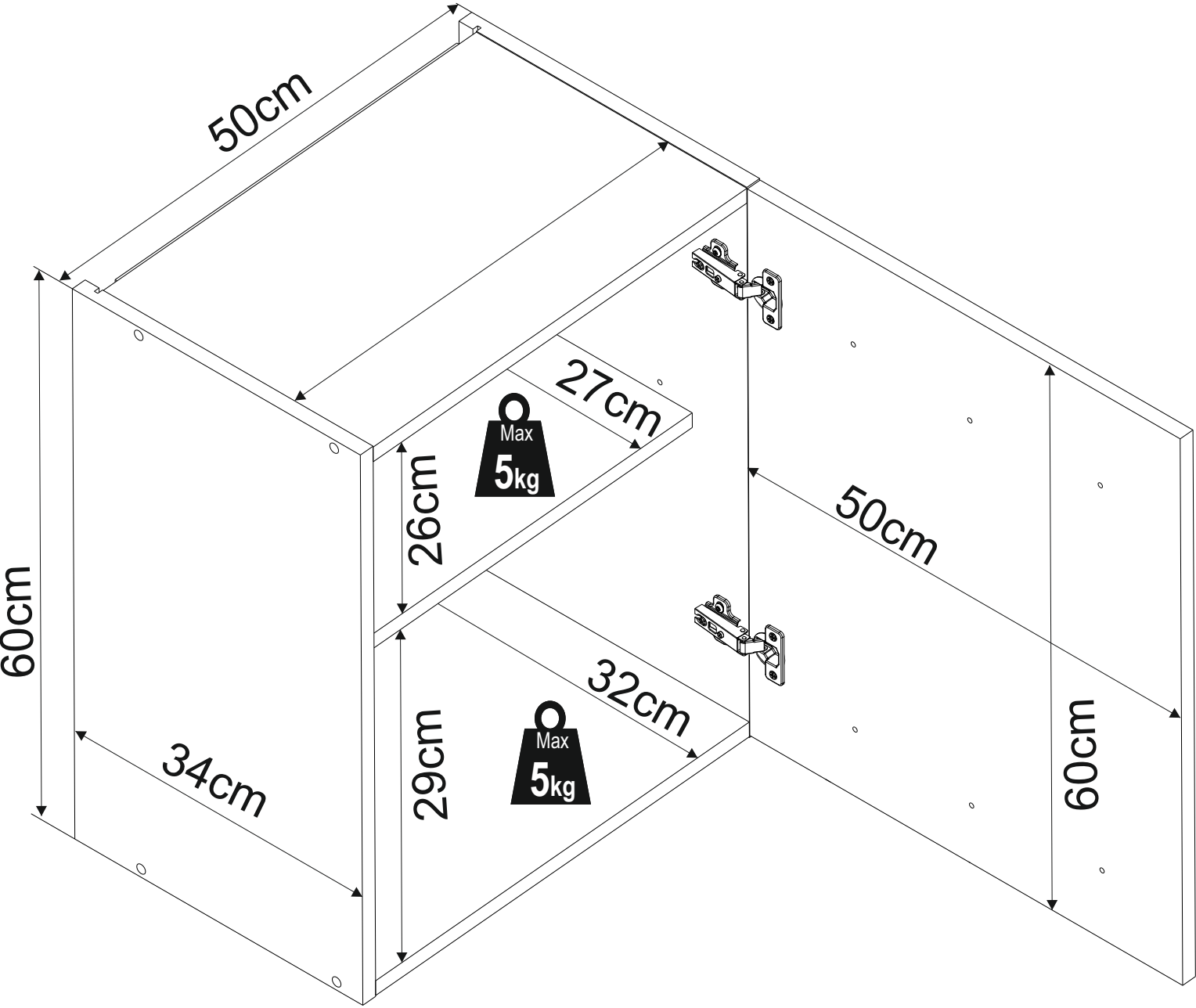
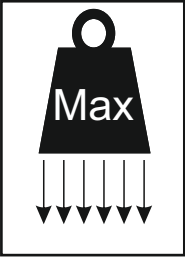
9
x2



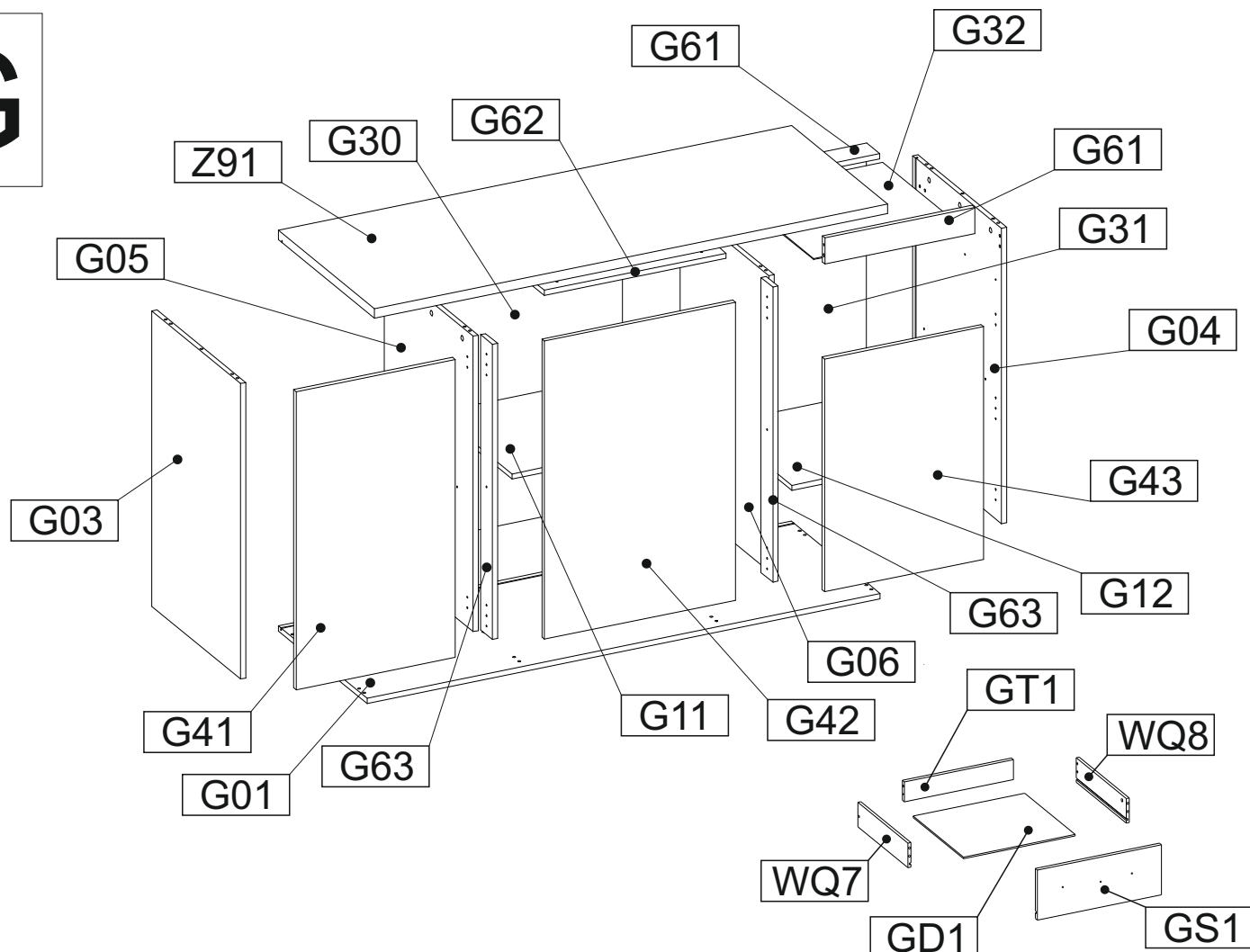
10



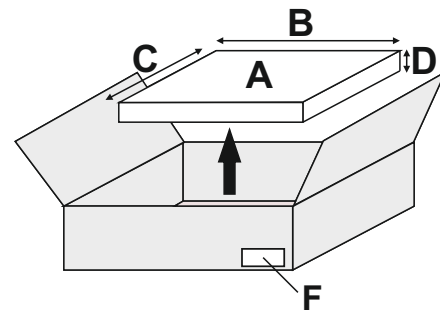
JAZZ SINGLE Z 160 V2 84240



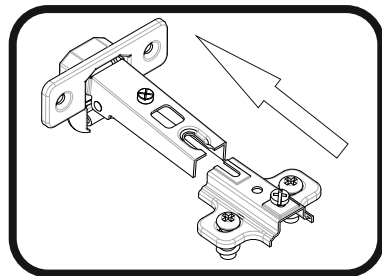
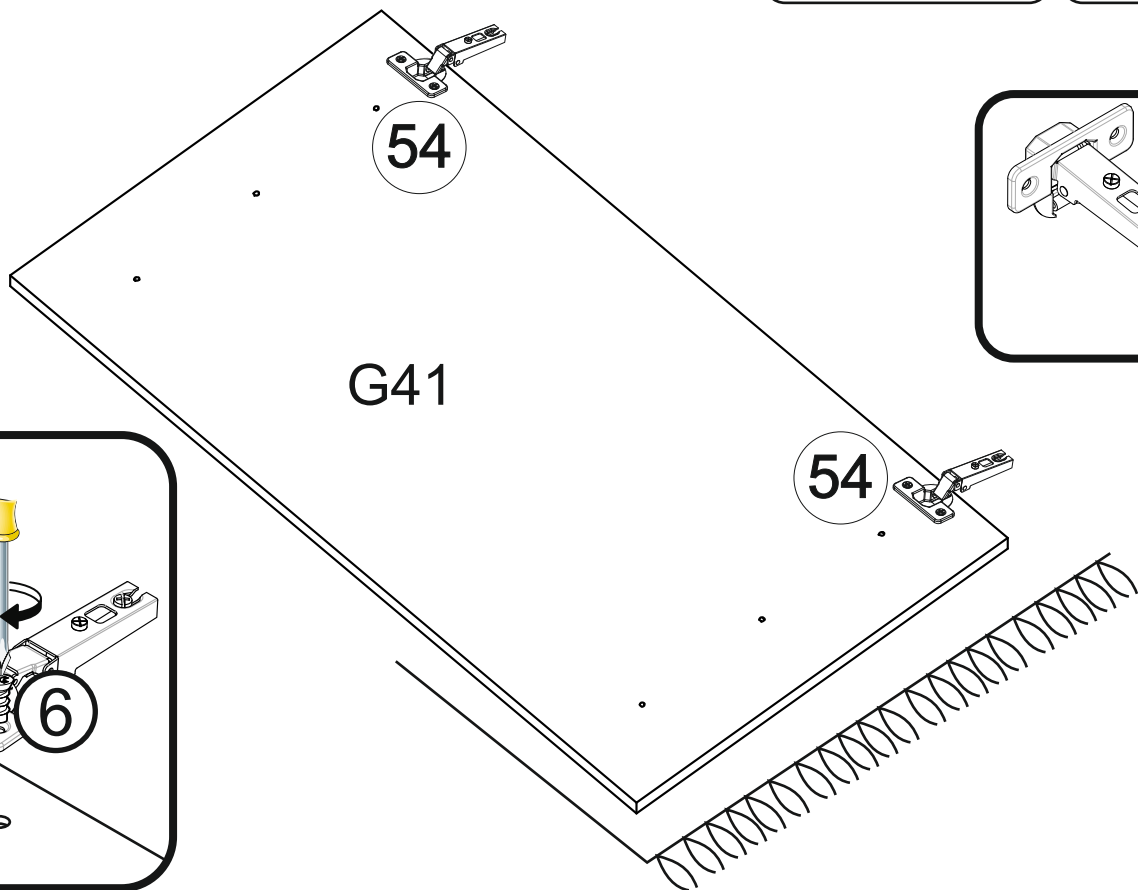
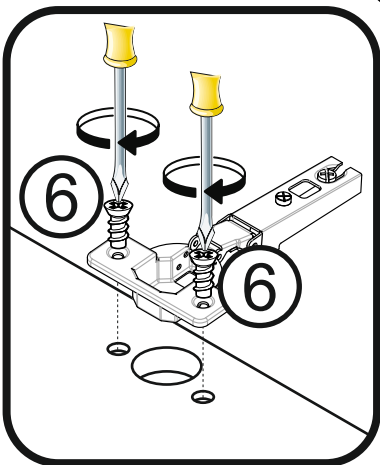
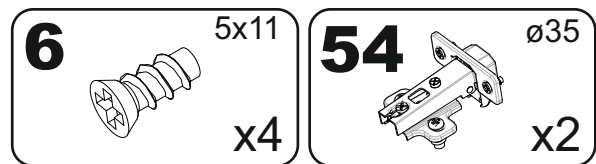
G



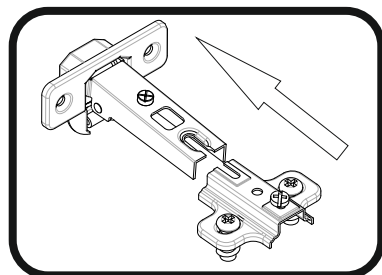
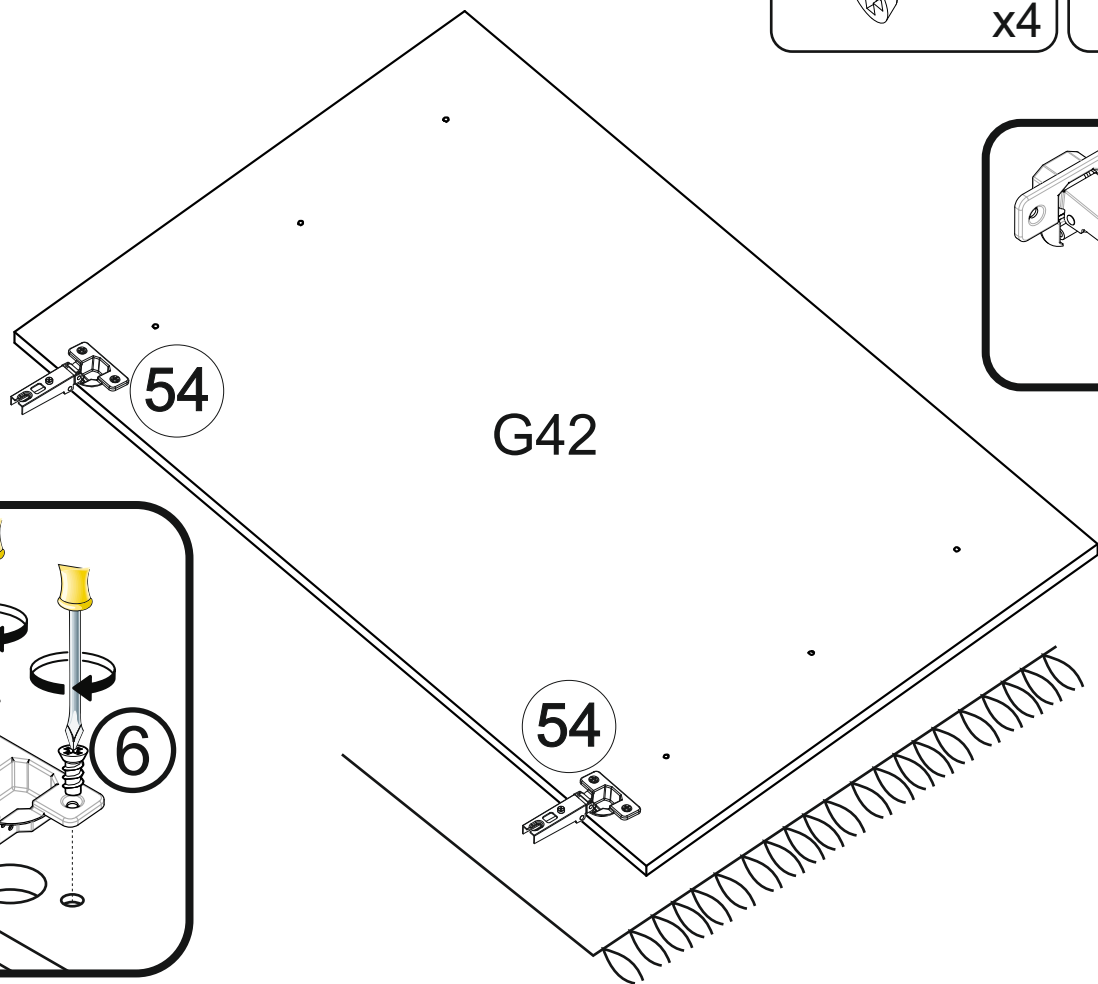
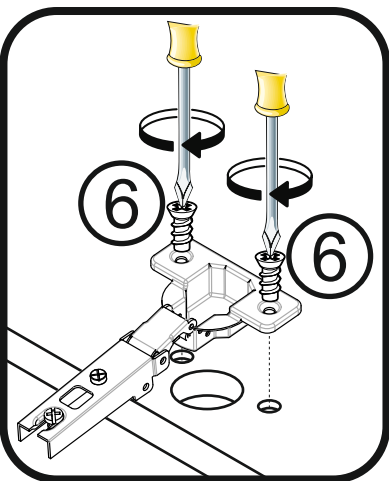
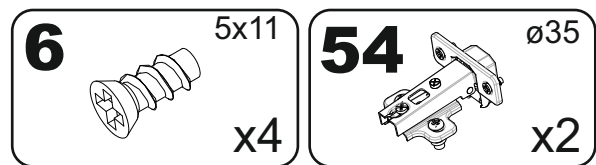
A	B_(mm)	C_(mm)	D_(mm)	E	F
G01	1602	555	16	1	5 5
G03	904	555	16	1	3 5
G04	904	555	16	1	3 5
G05	904	555	16	1	3 5
G06	904	555	16	1	3 5
G11	600	470	16	1	4 5
G12	468	525	16	1	3 5
G30	914	632	3	1	4 5
G31	841	478	3	1	4 5
G32	502	467	3	1	3 5
G41	496	912	16	1	4 5
G42	596	912	16	1	4 5
G43	496	712	16	1	4 5
G61	468	80	16	2	3 5
G62	568	74	16	1	3 5
G63	903	74	16	2	4 5
GD1	438	403	6	1	3 5
GS1	496	196	16	1	4 5
GT1	428	78	16	1	4 5
WQ7	400	96	12	1	4 5
WQ8	400	96	12	1	4 5
Z91	1602	600	29	1	5 5



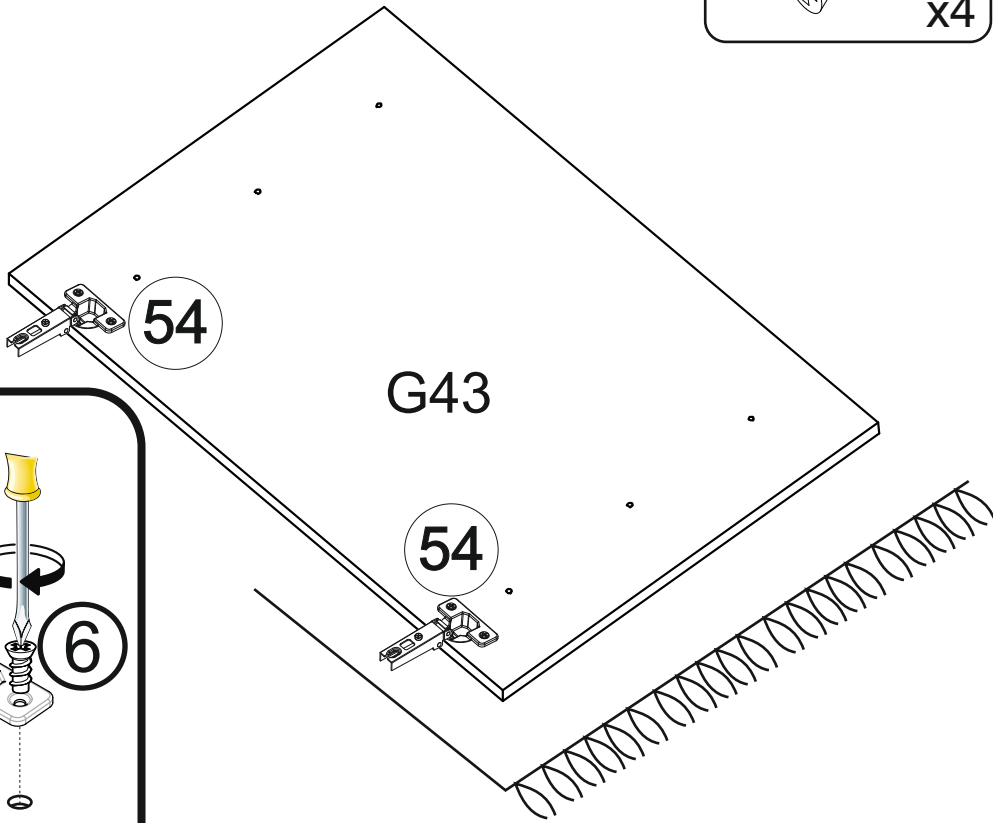
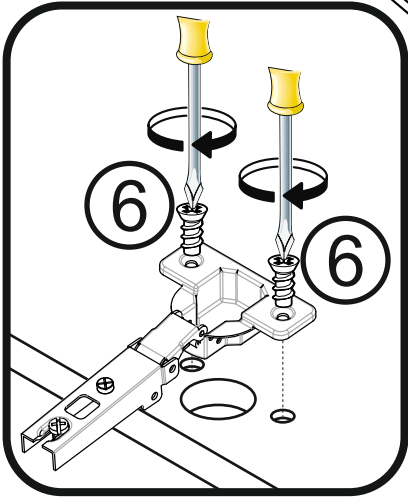
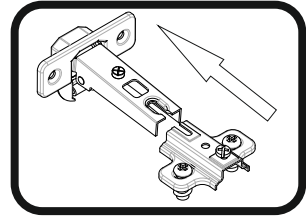
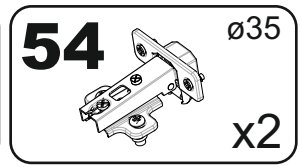
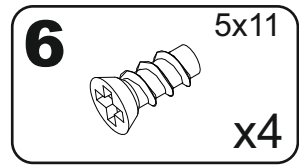
1



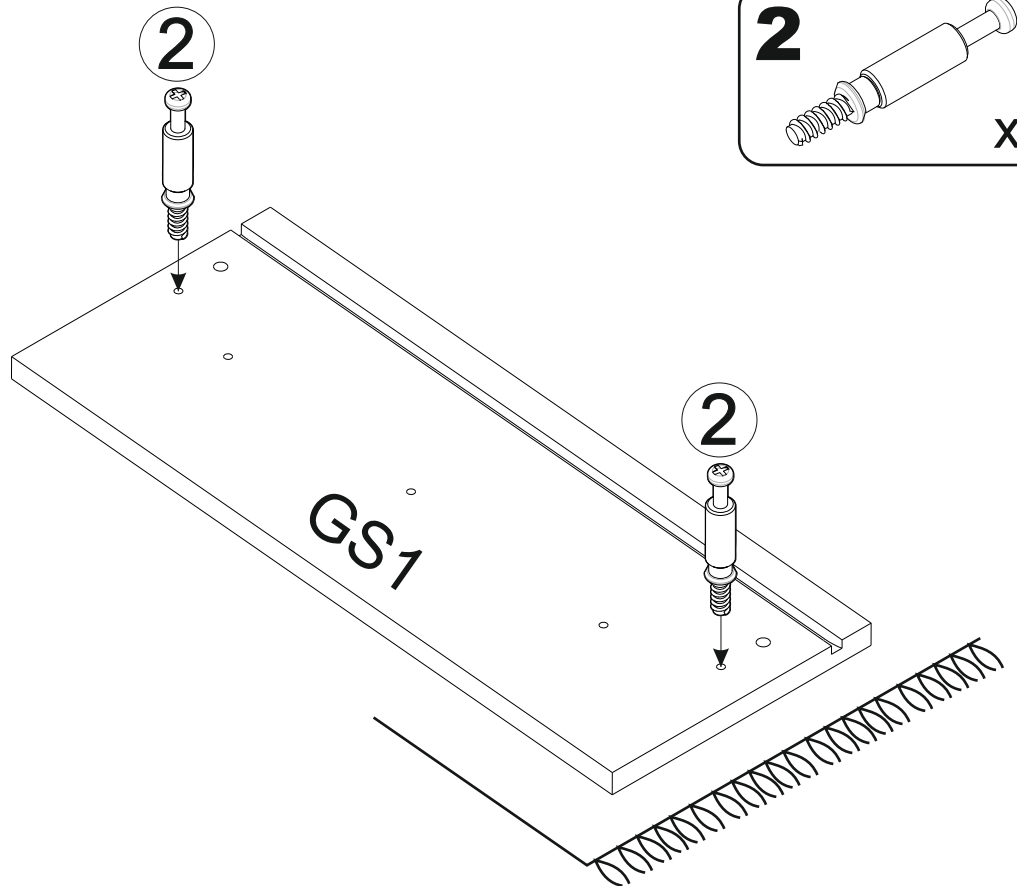
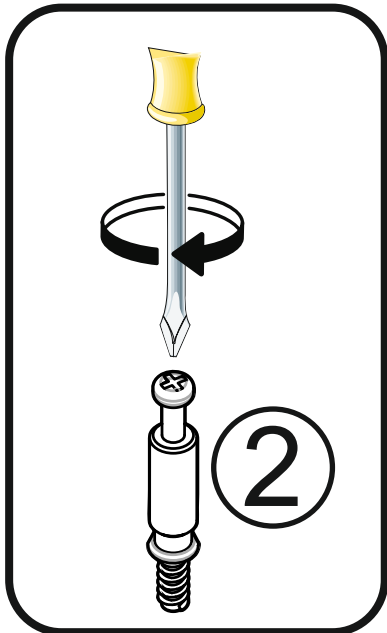
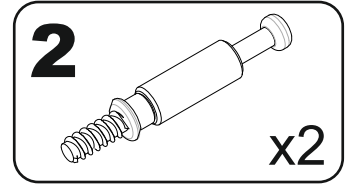
2



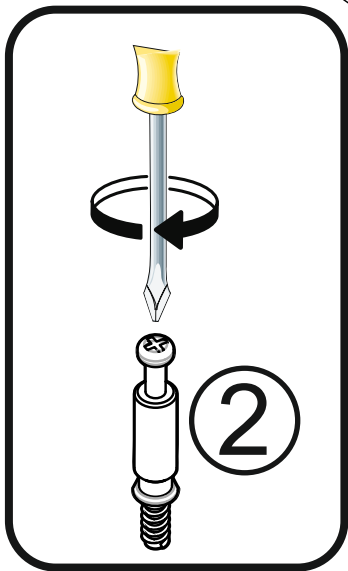
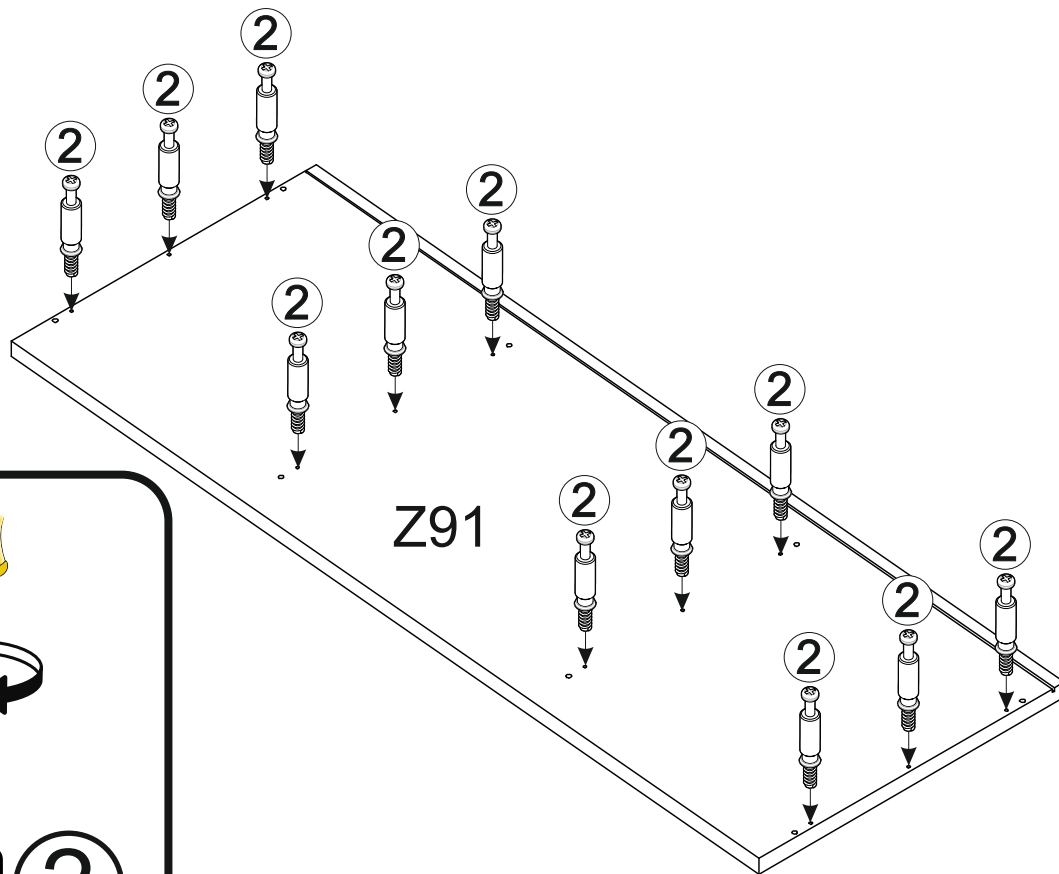
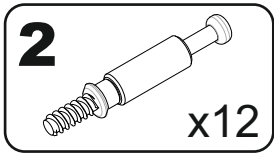
3



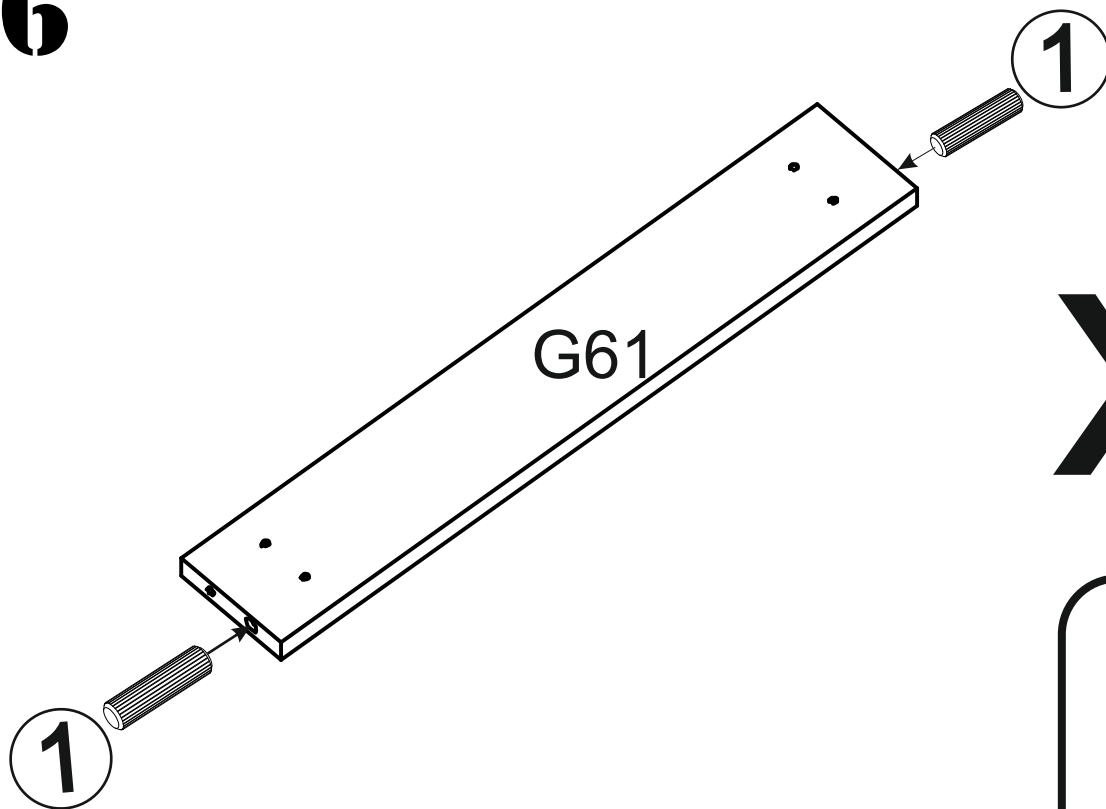
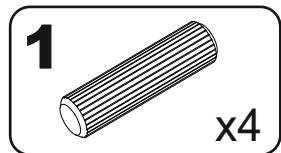
4



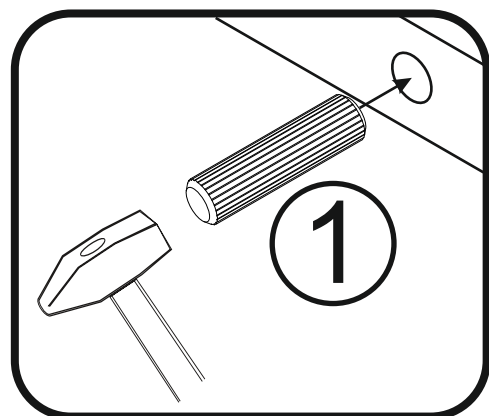
5



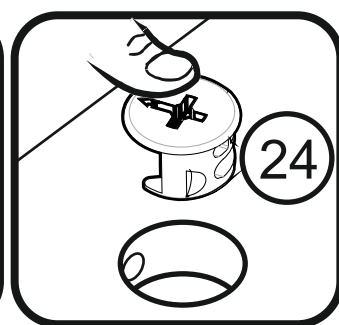
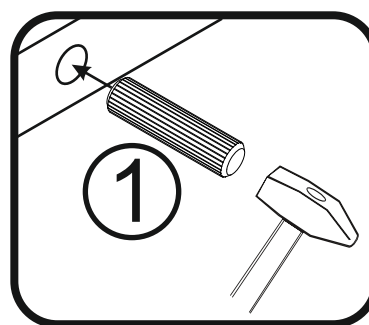
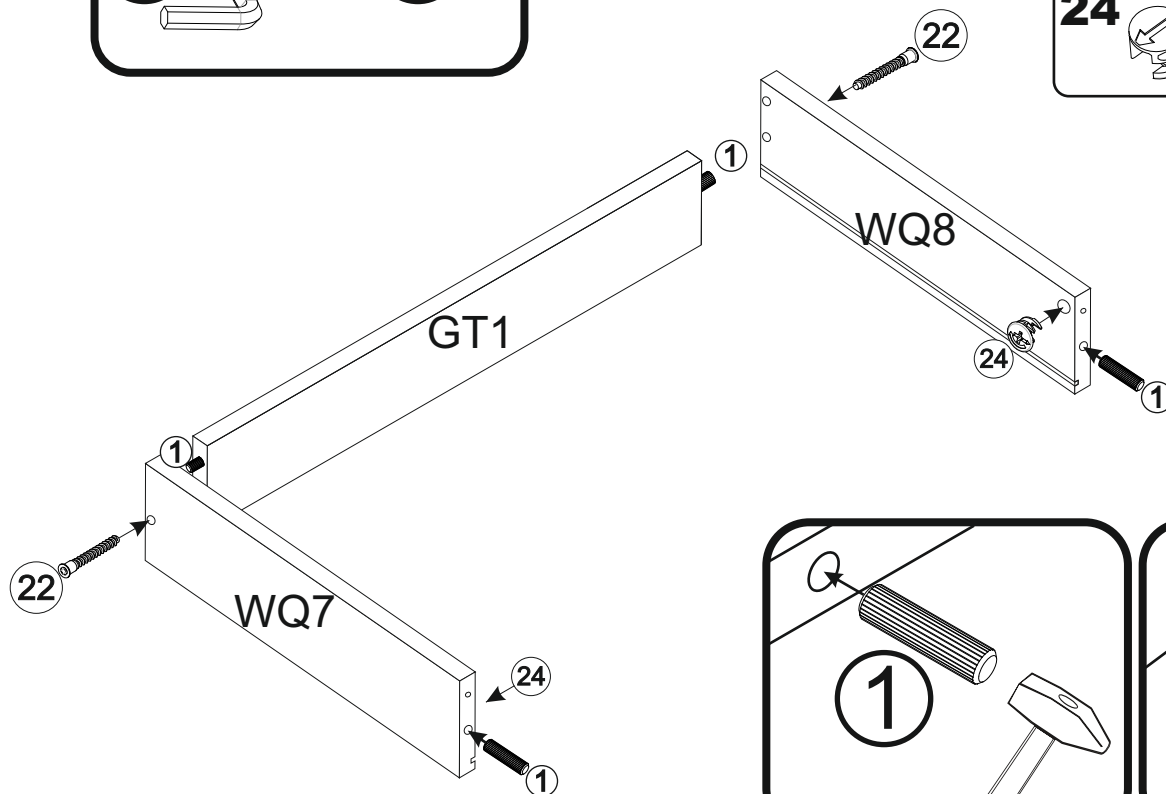
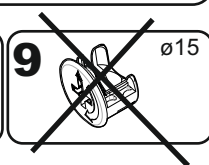
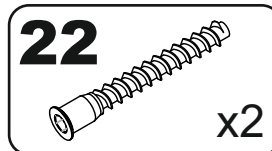
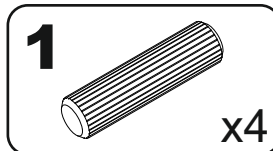
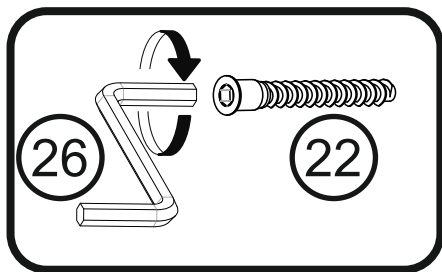
6



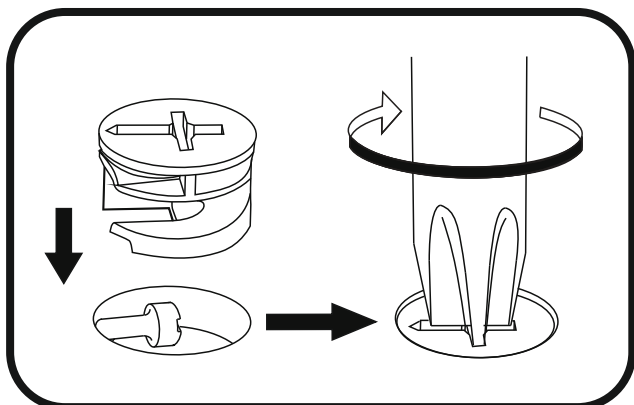
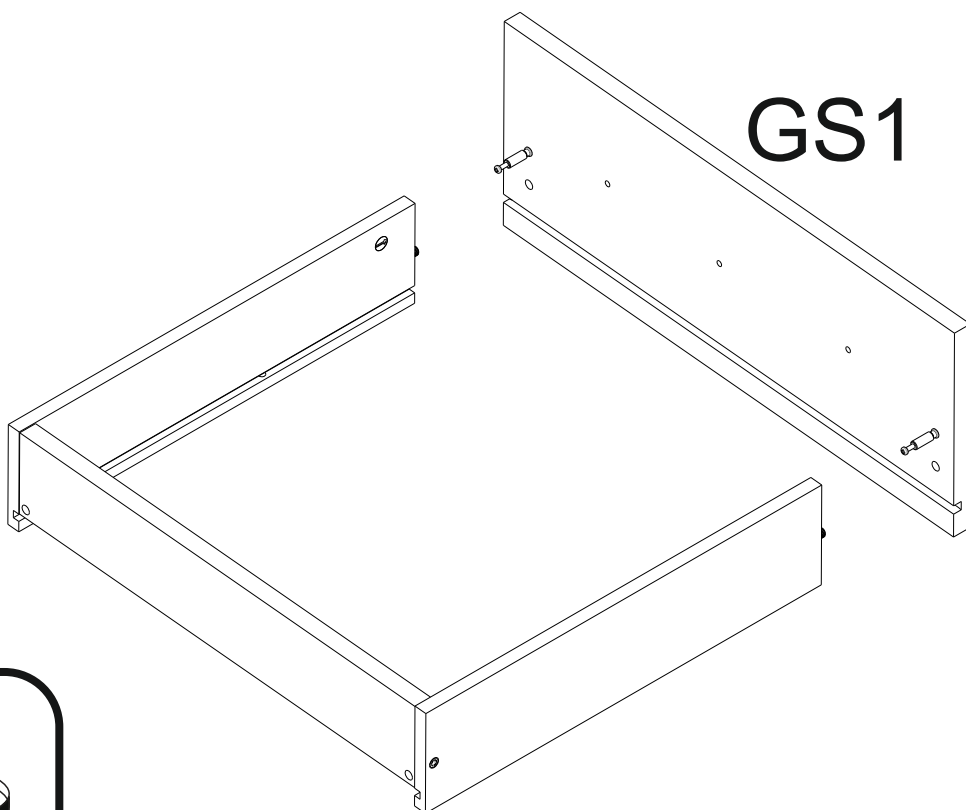
x2



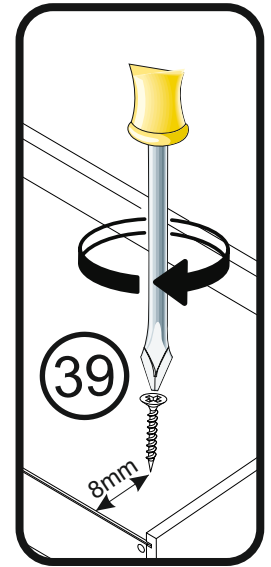
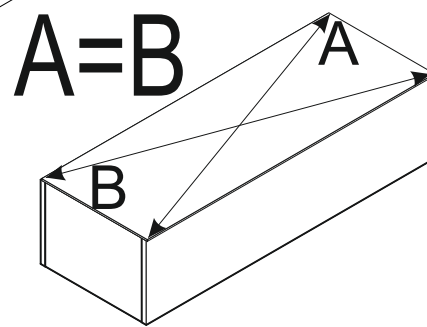
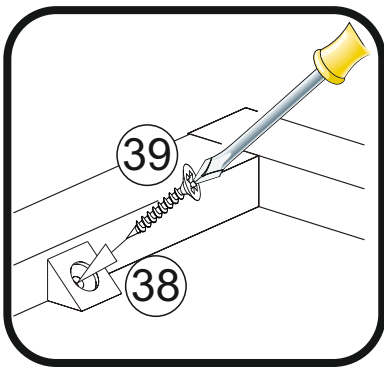
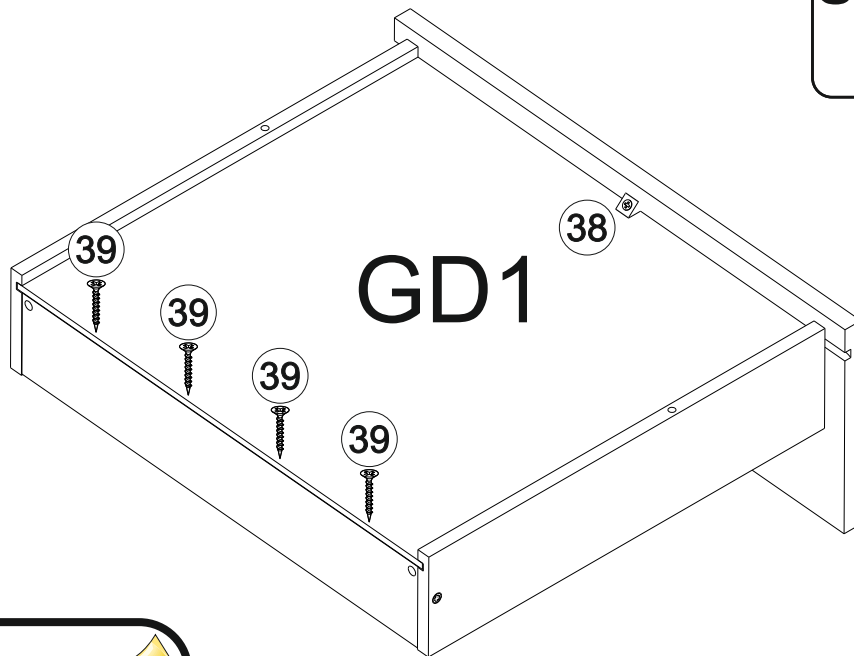
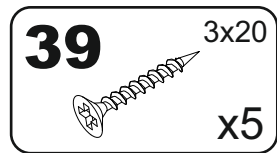
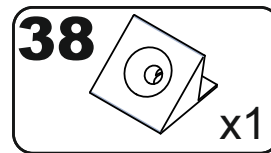
7



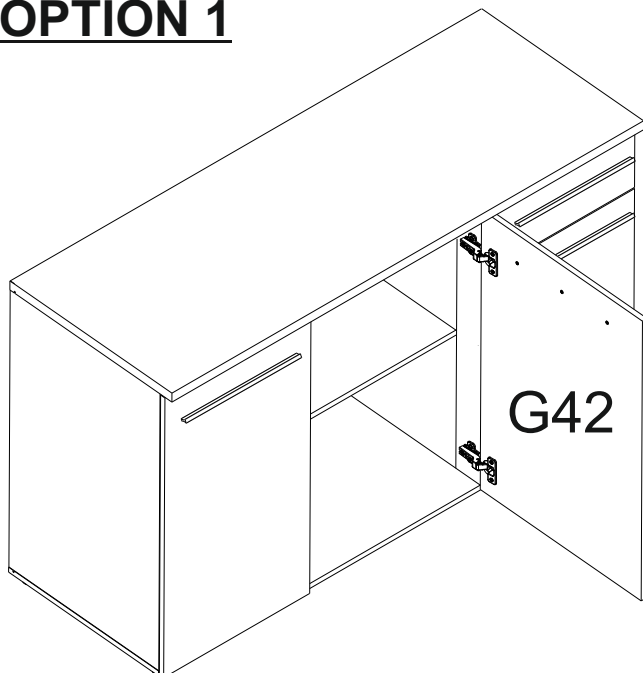
8



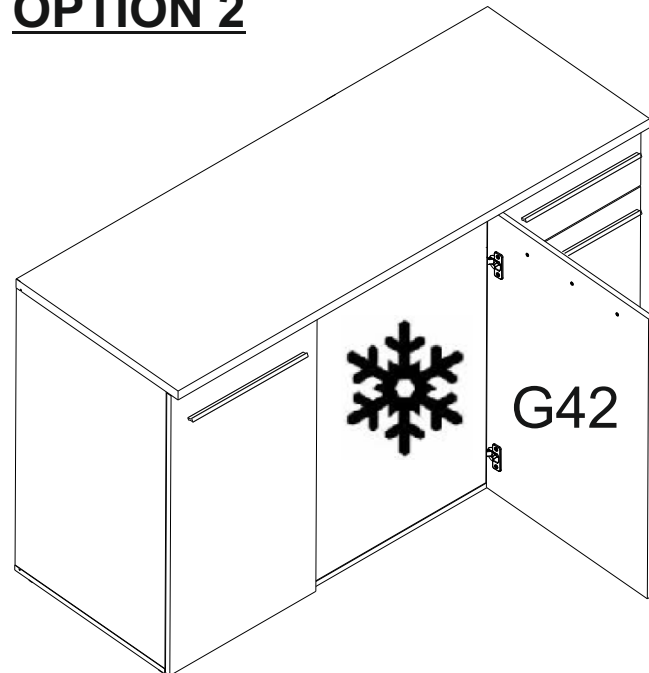
9



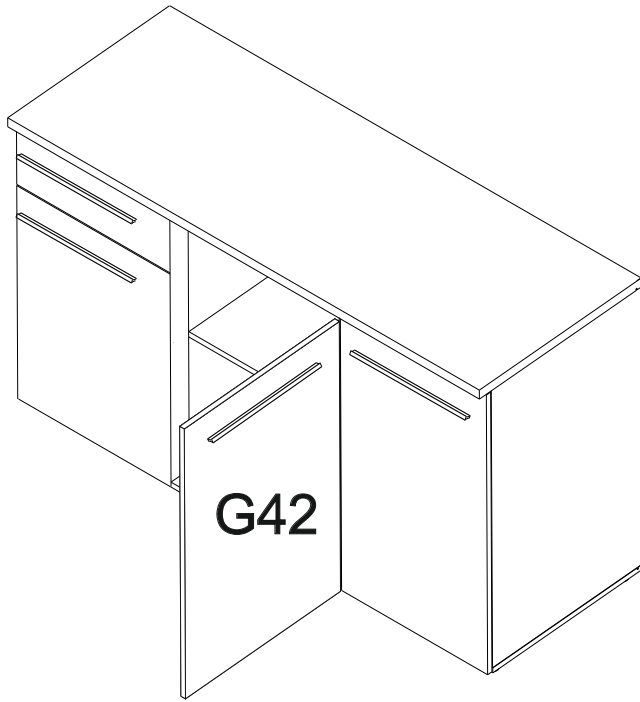
OPTION 1



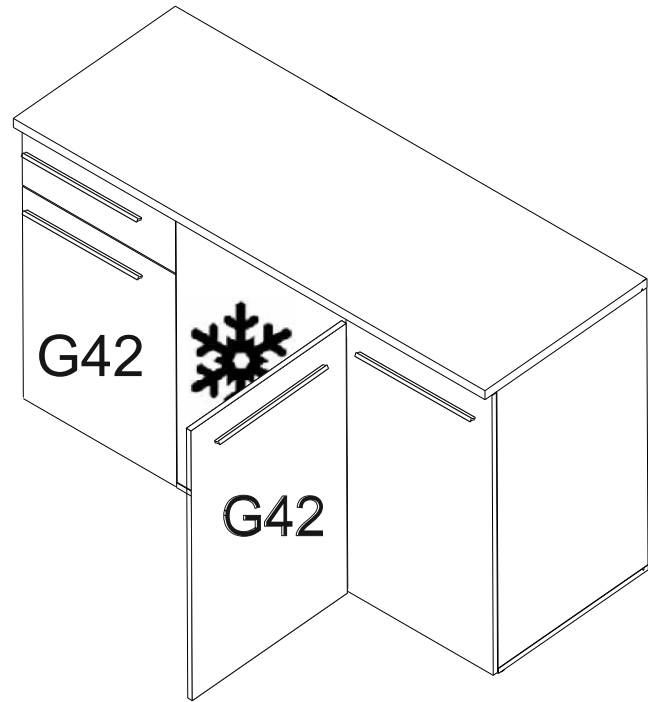
OPTION 2



OPTION 3

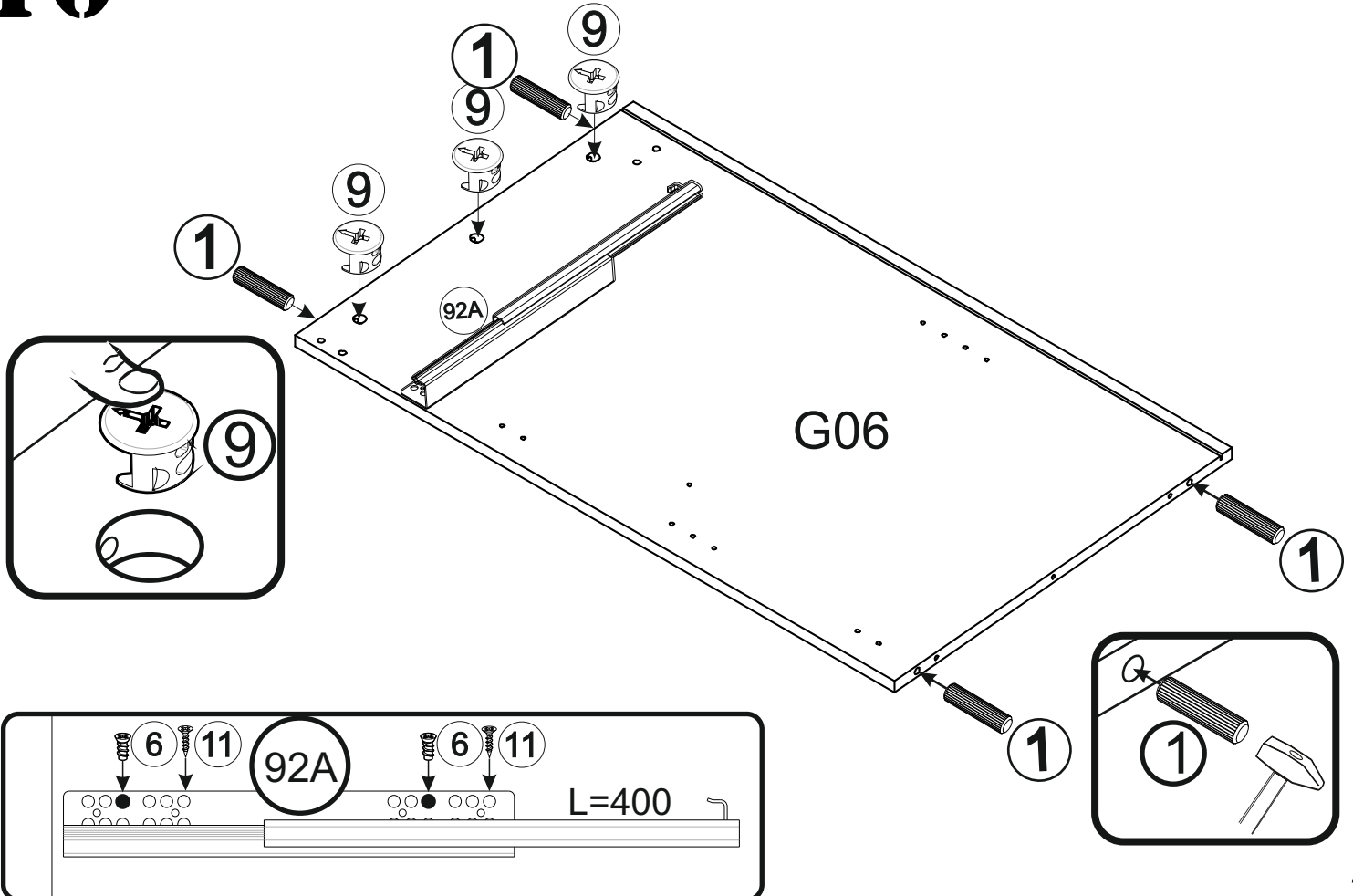
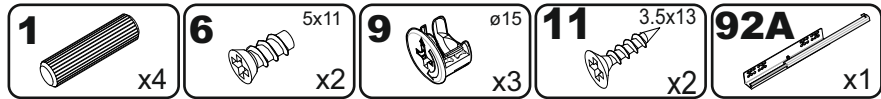


OPTION 4



PAGE: 34-43

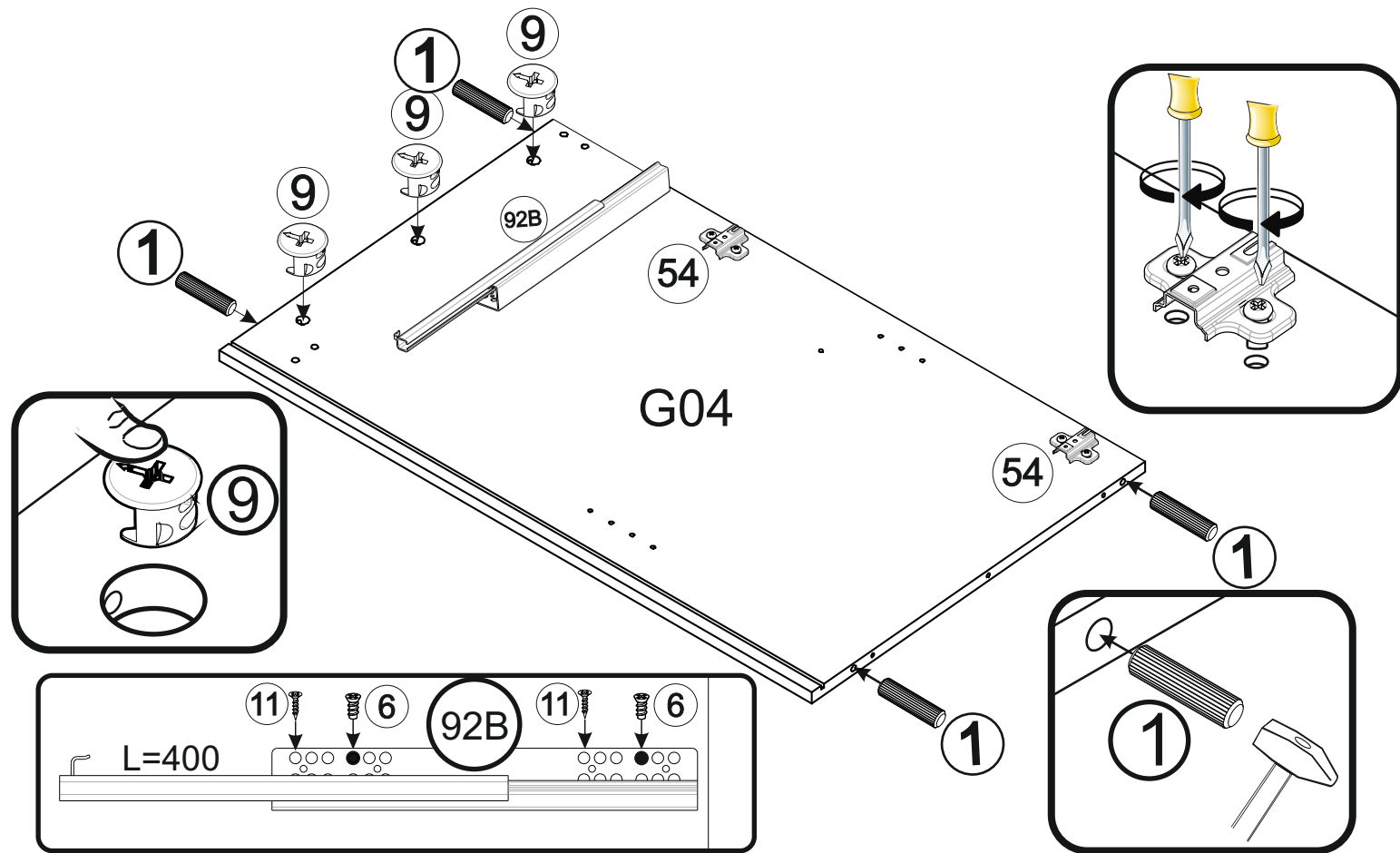
10 OPTION 1/2



11

OPTION 1/2

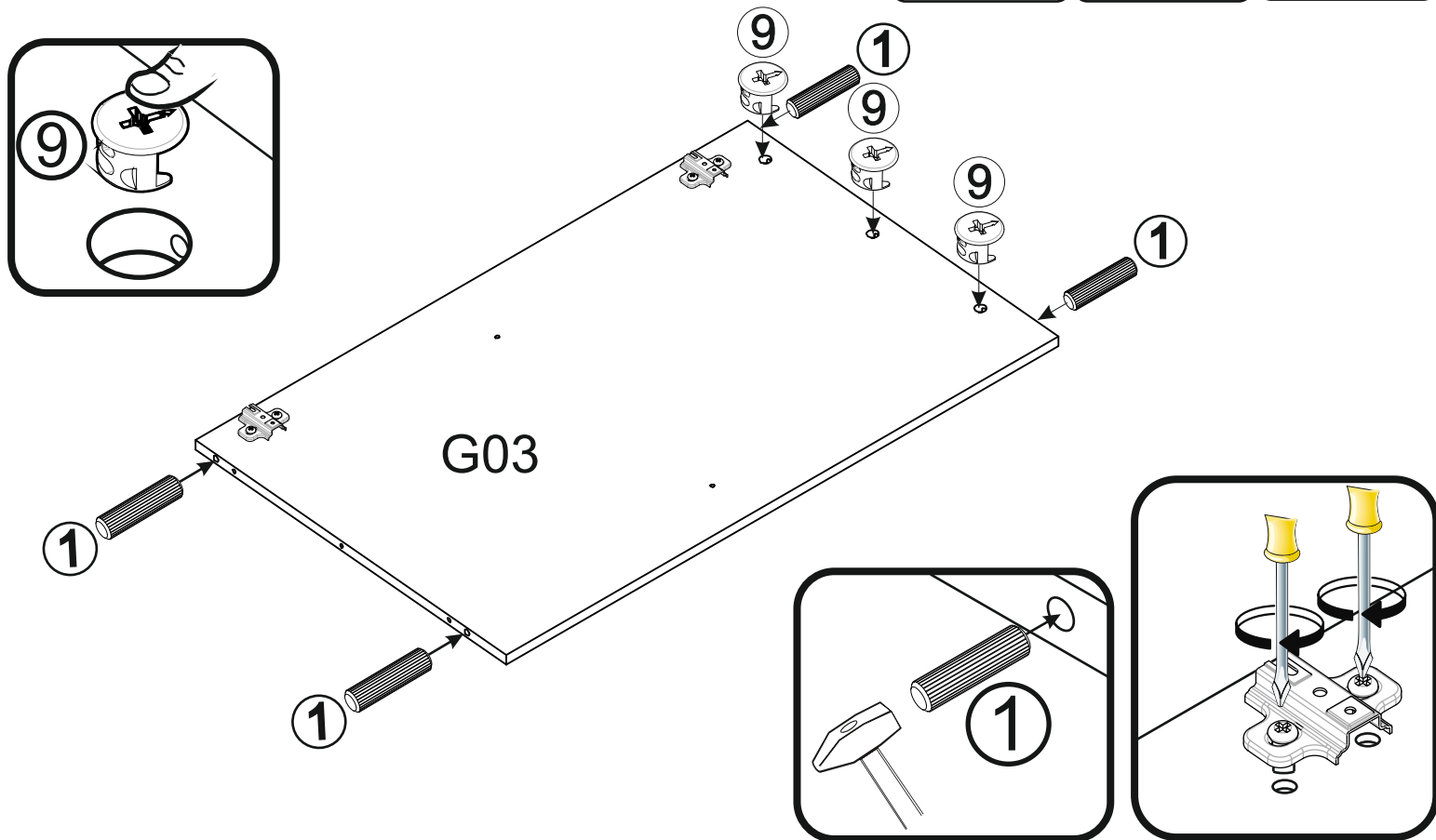
- 1**  x4
- 6**  5x11 x2
- 9**  ø15 x3
- 11**  3.5x13 x2
- 54**  ø35 x2
- 92B**  x1



12

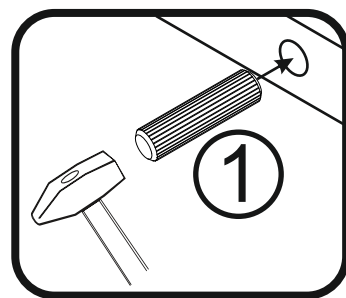
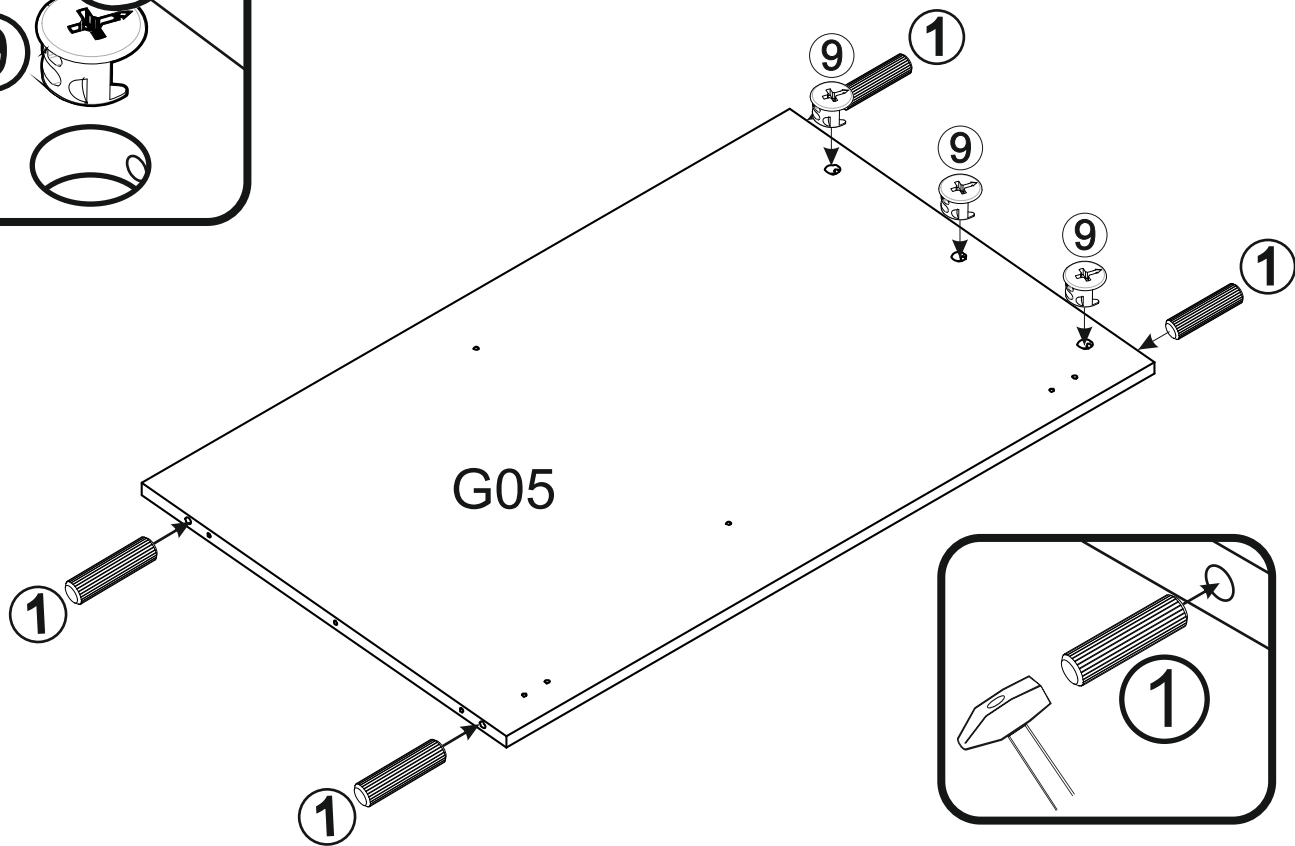
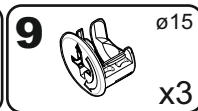
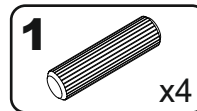
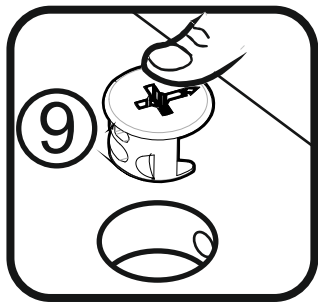
OPTION 1/2

- 1**  x4
- 9**  ø15 x3
- 54**  ø35 x2



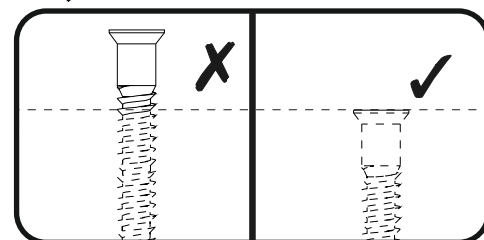
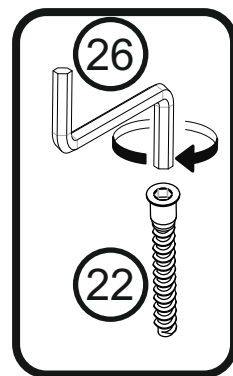
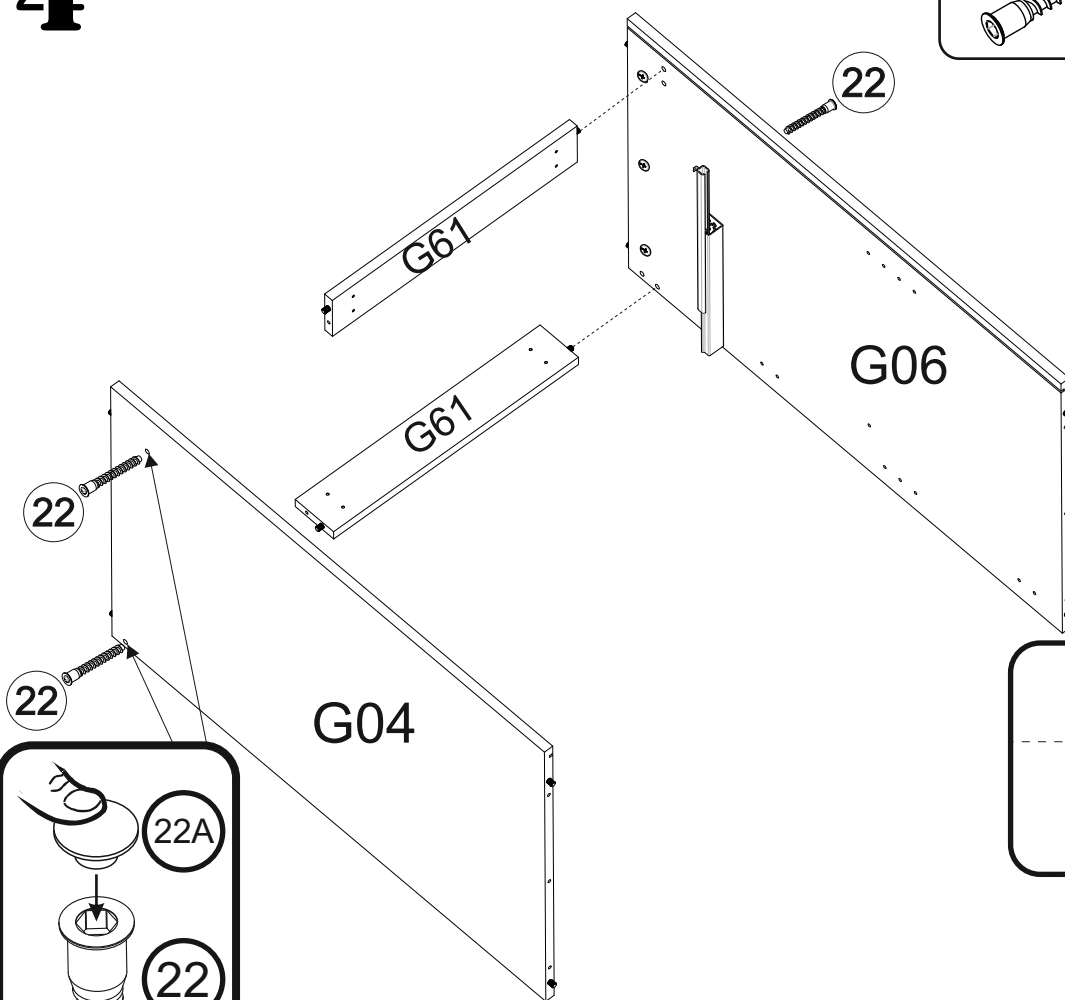
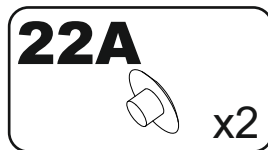
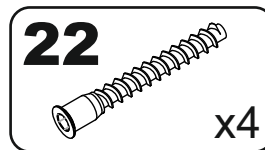
13

OPTION 1/2

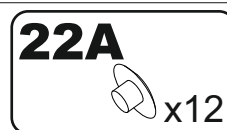
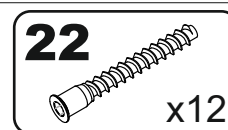
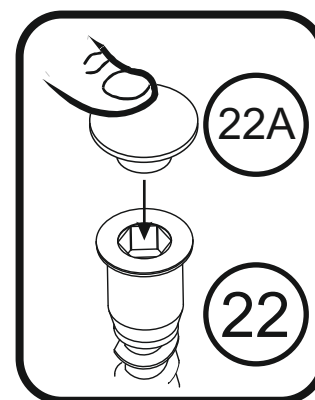
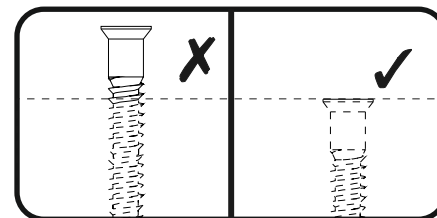
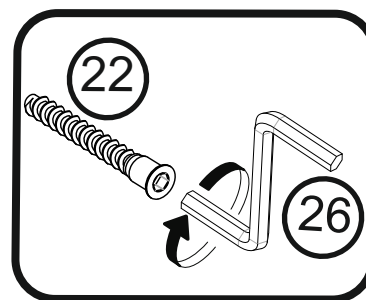
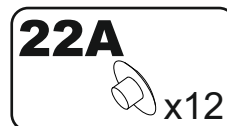
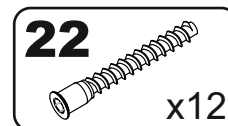
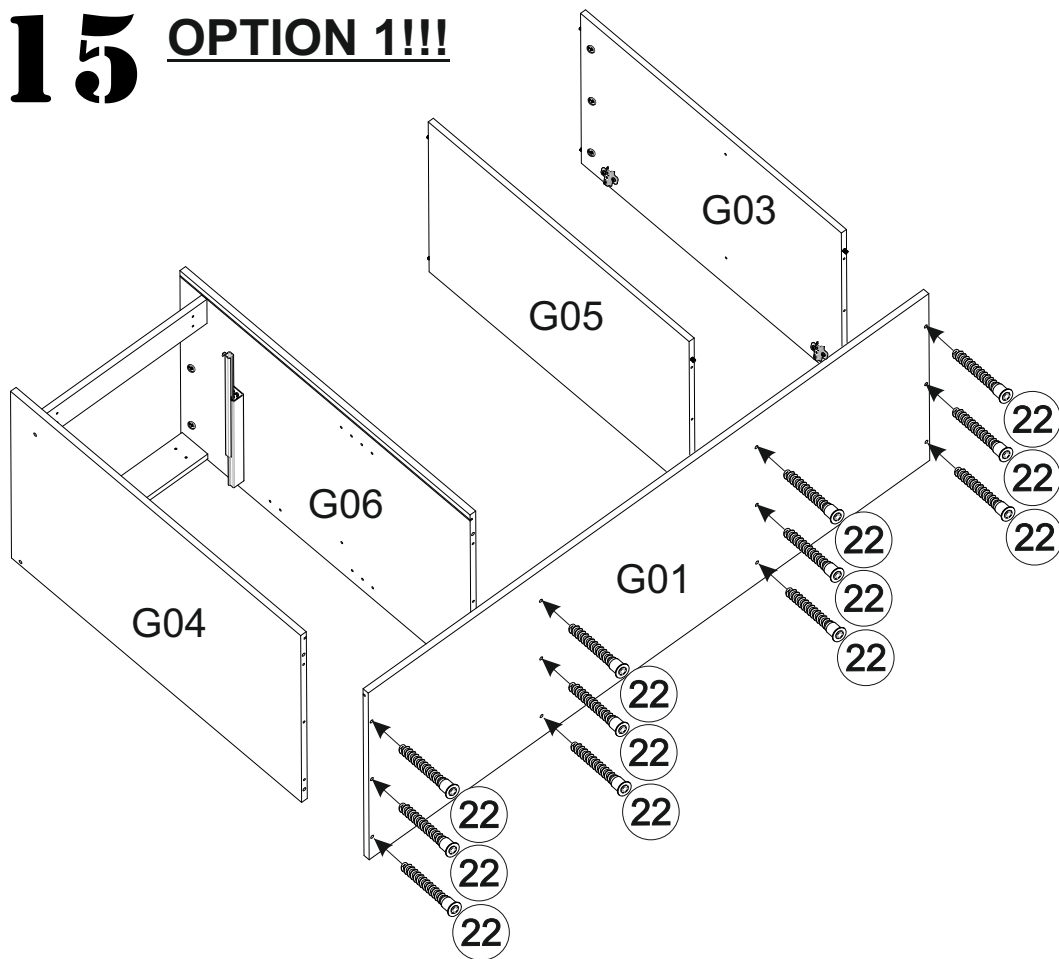


14

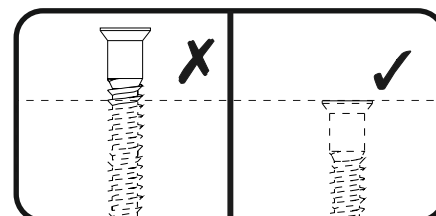
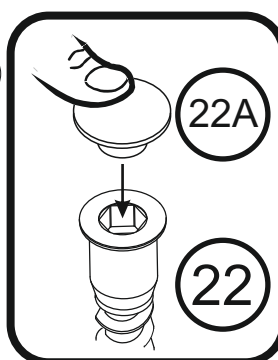
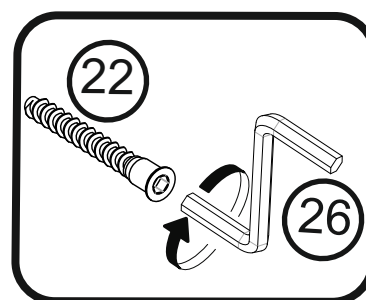
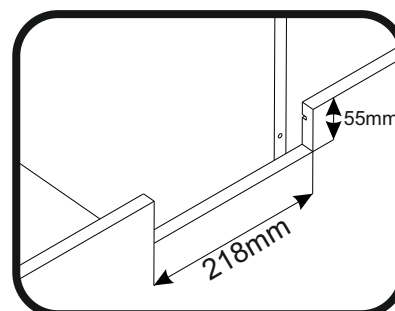
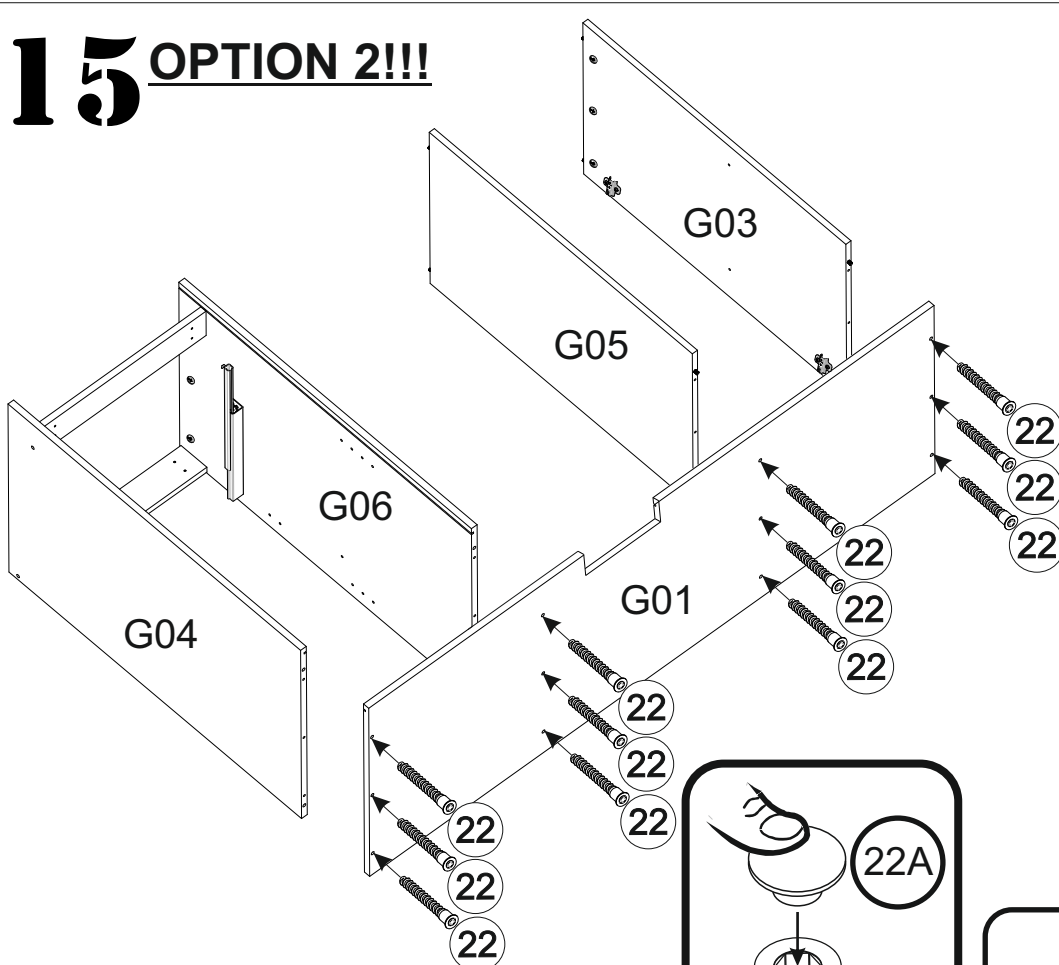
OPTION 1/2



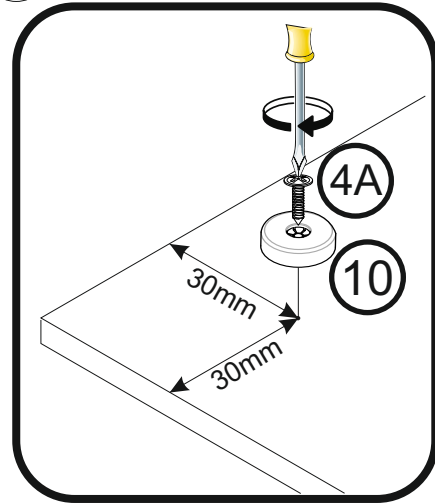
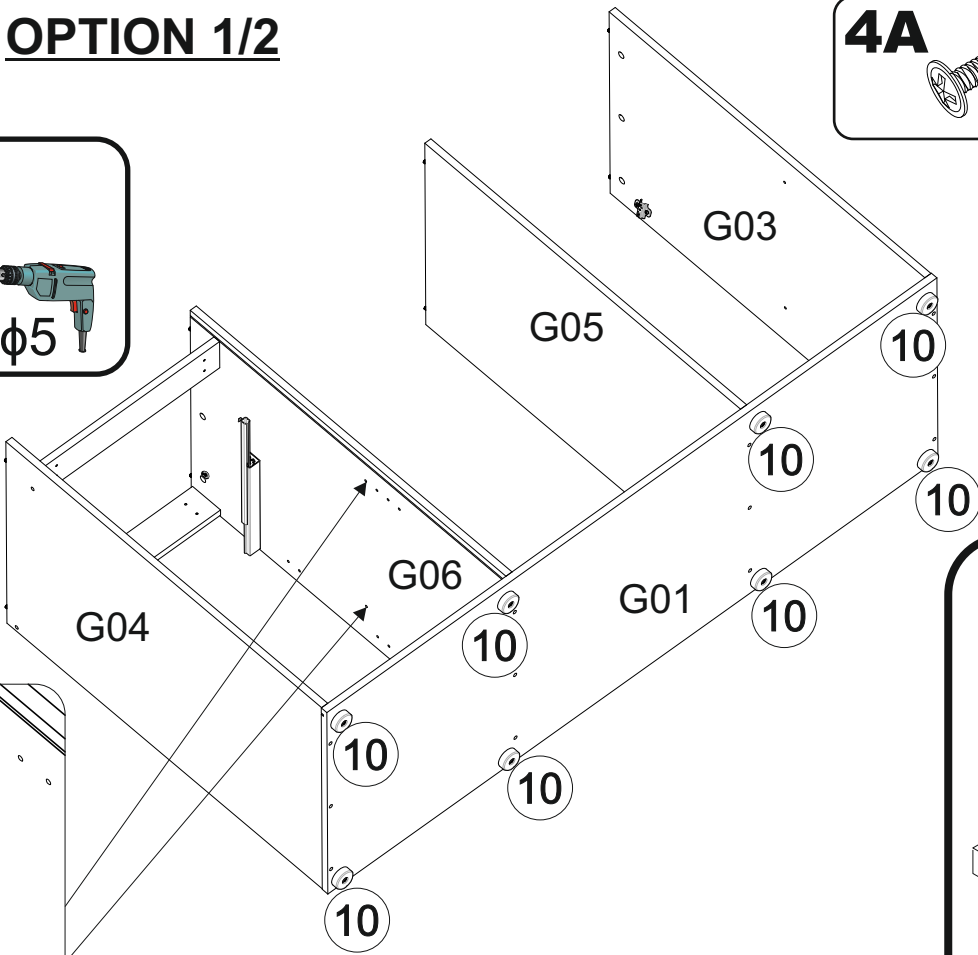
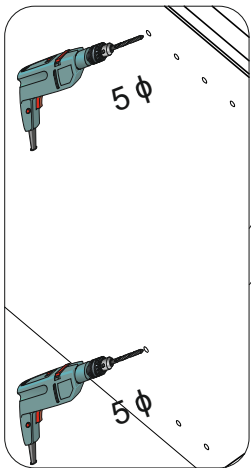
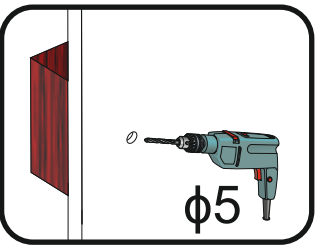
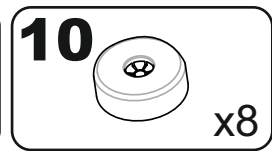
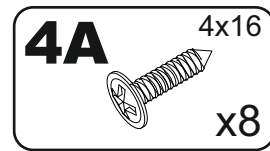
15 OPTION 1!!!



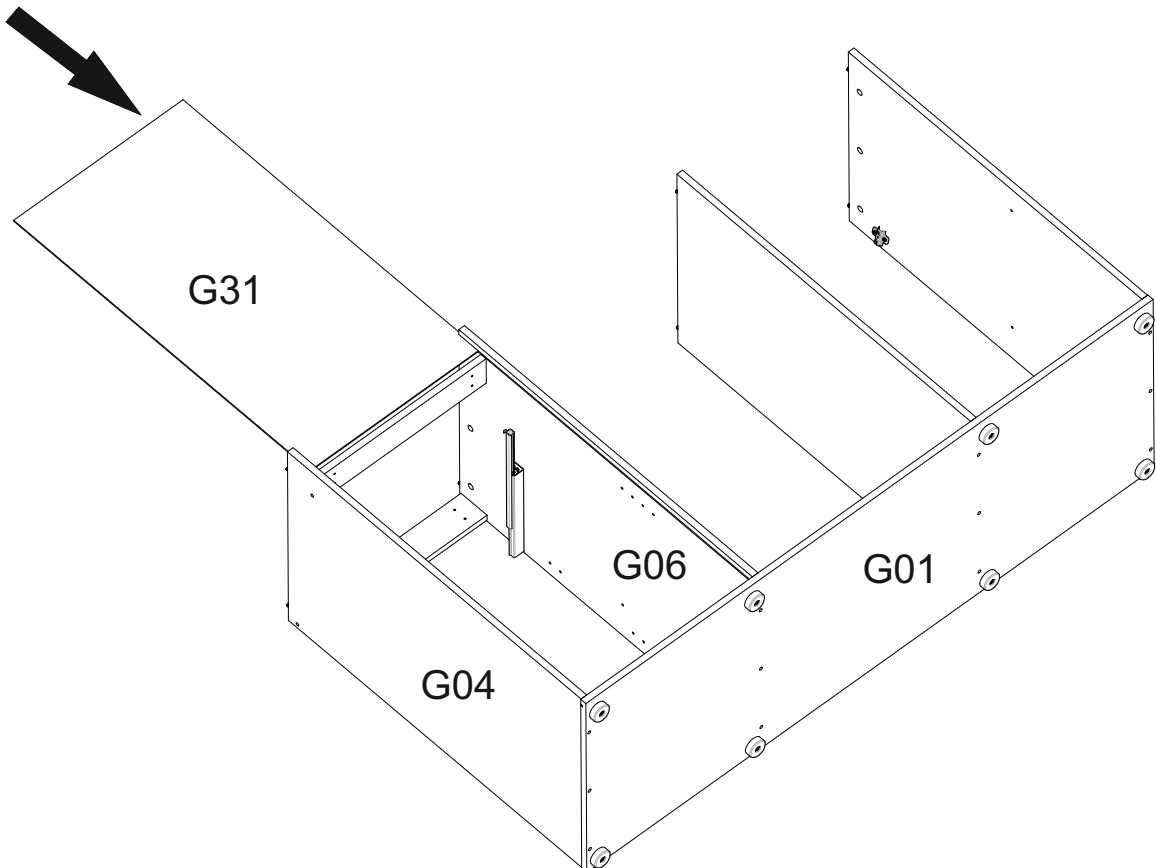
15 OPTION 2!!!



16 OPTION 1/2

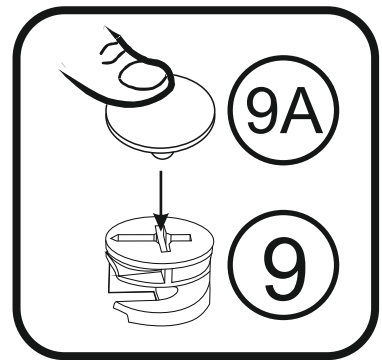
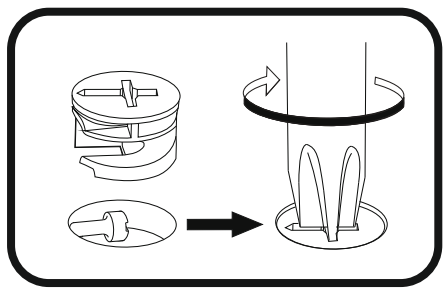
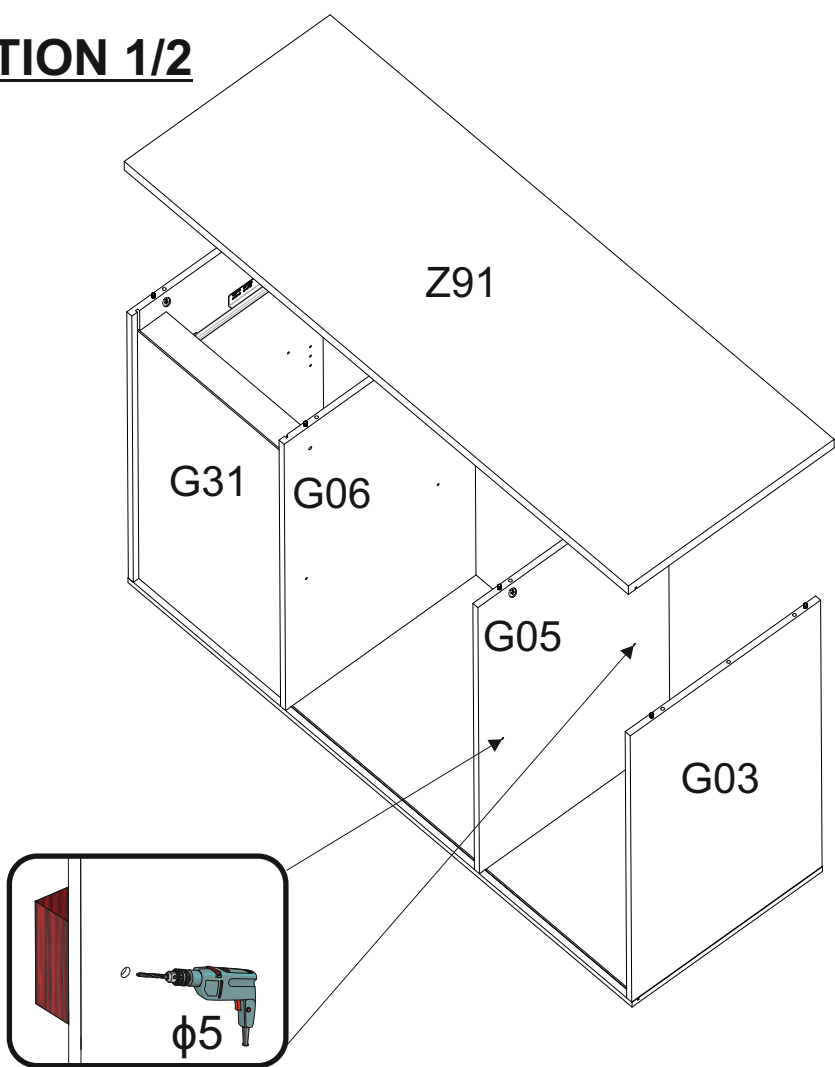


17 OPTION 1/2

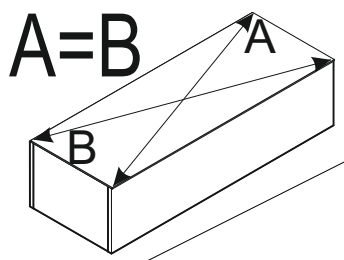


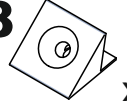
18 OPTION 1/2

9A  x12

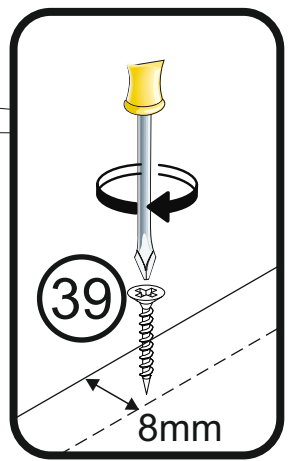
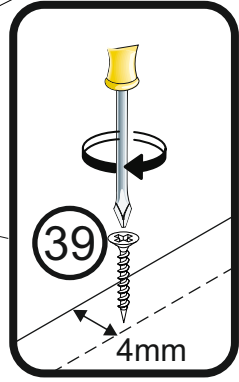
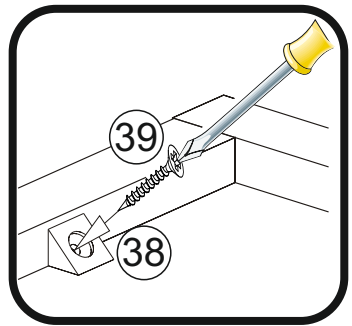
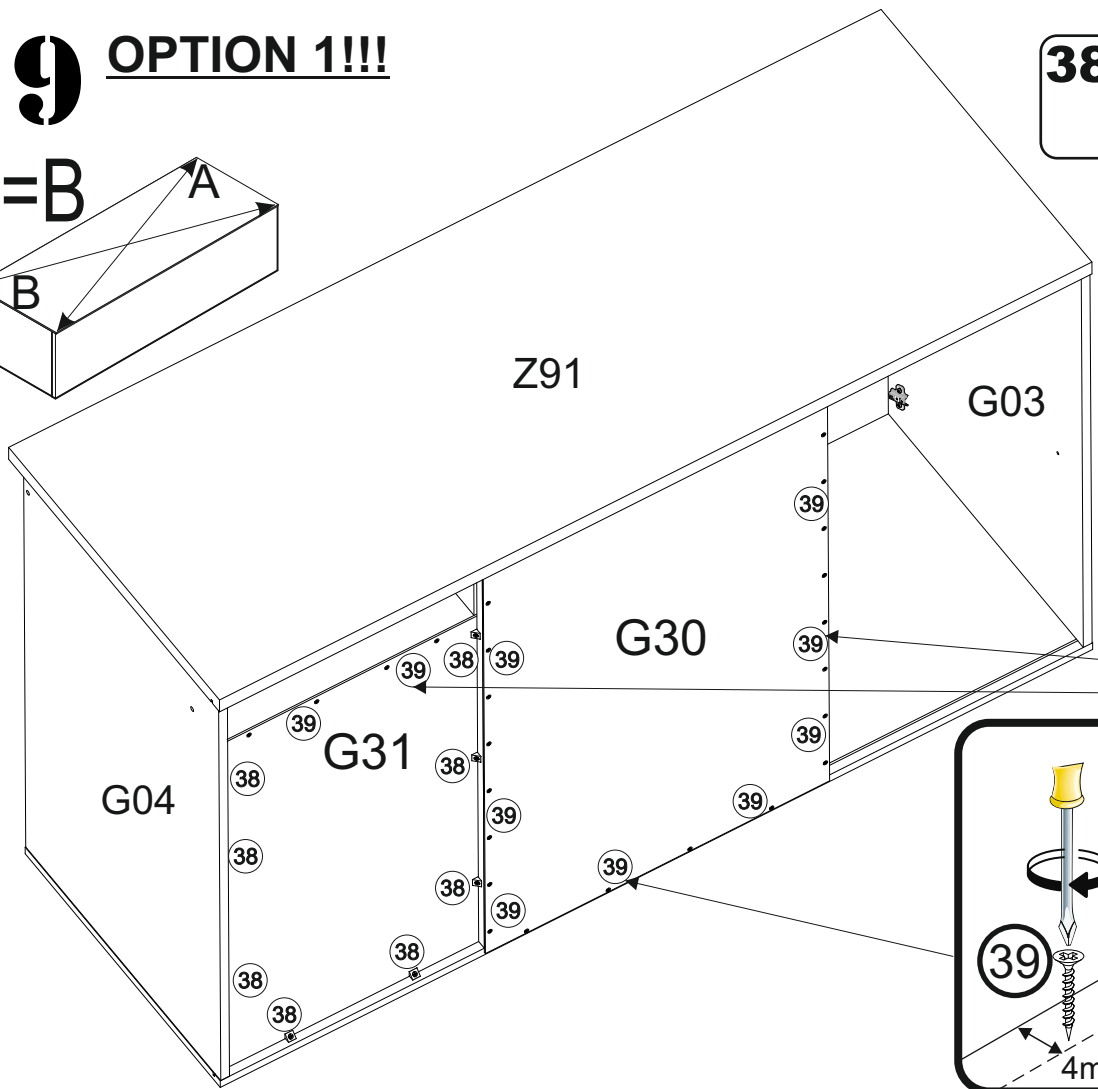


19 OPTION 1!!!



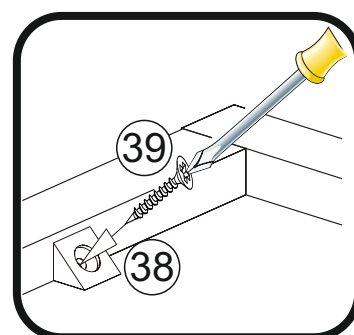
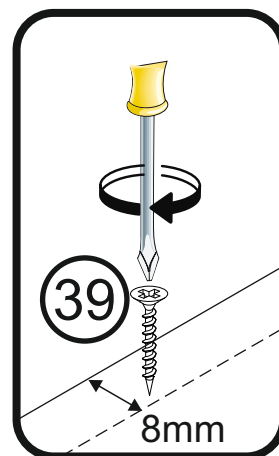
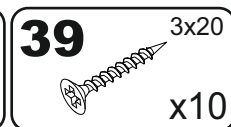
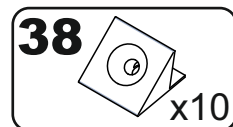
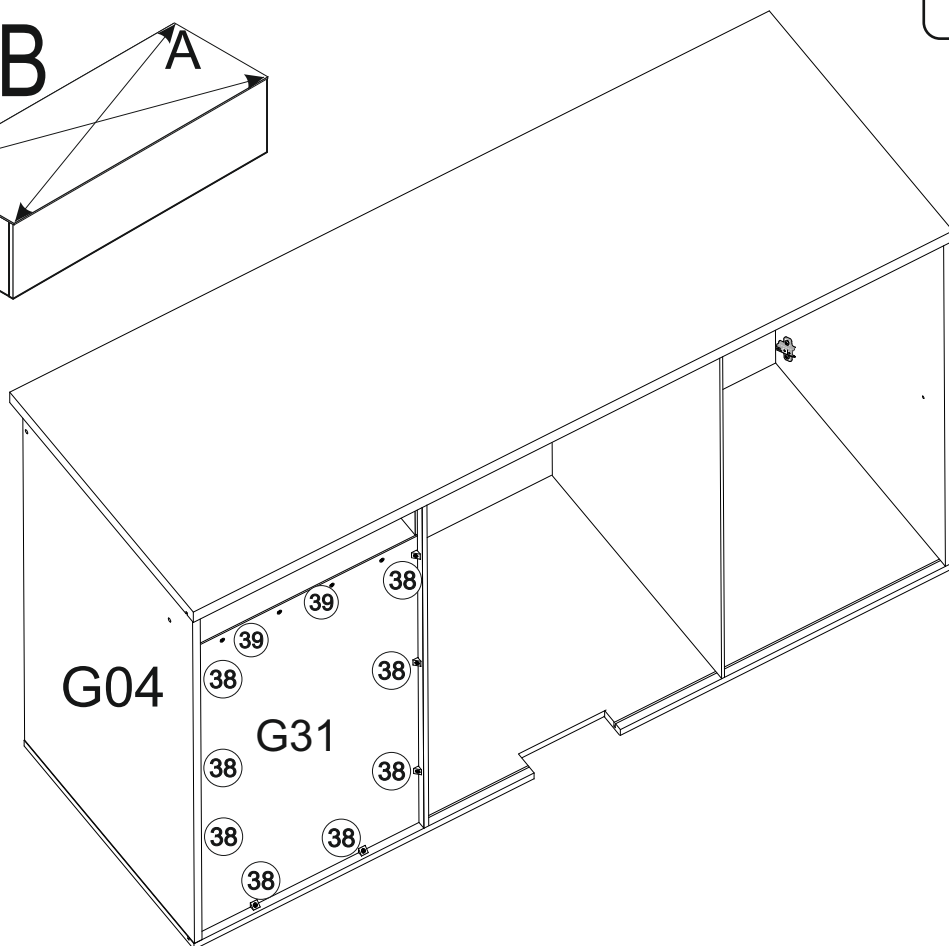
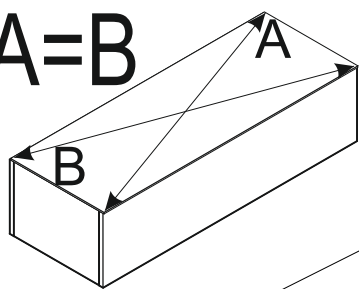
38  x8

39  3x20 x32

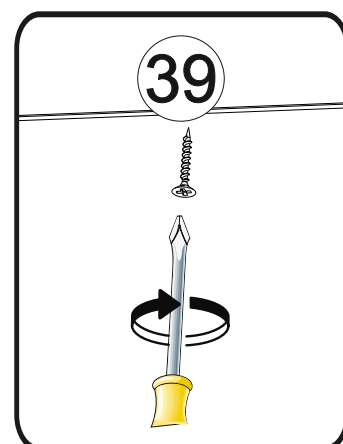
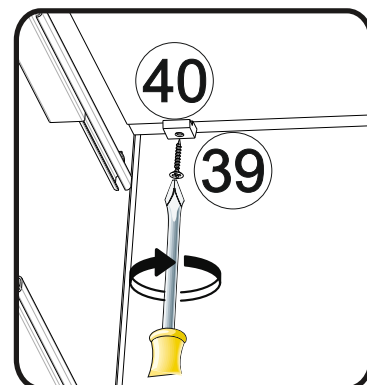
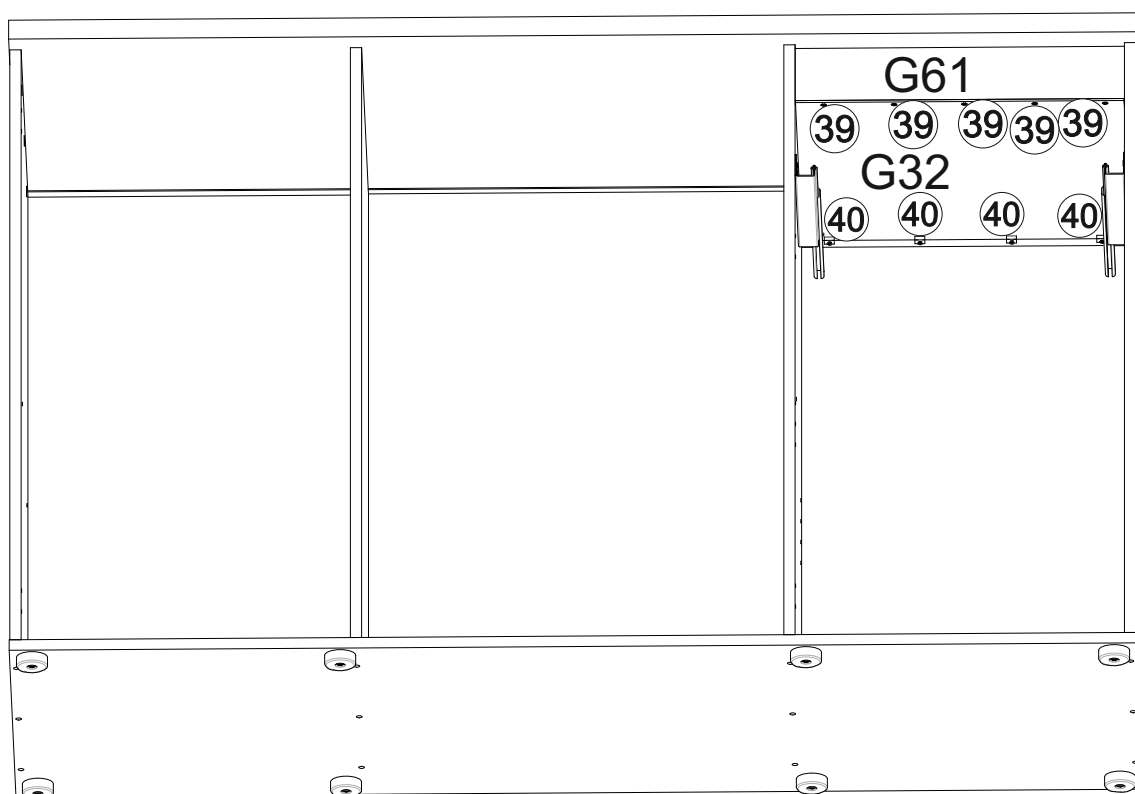
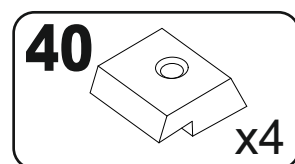
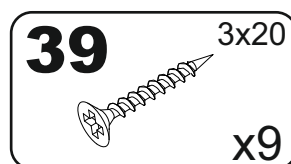


19 OPTION 2!!!

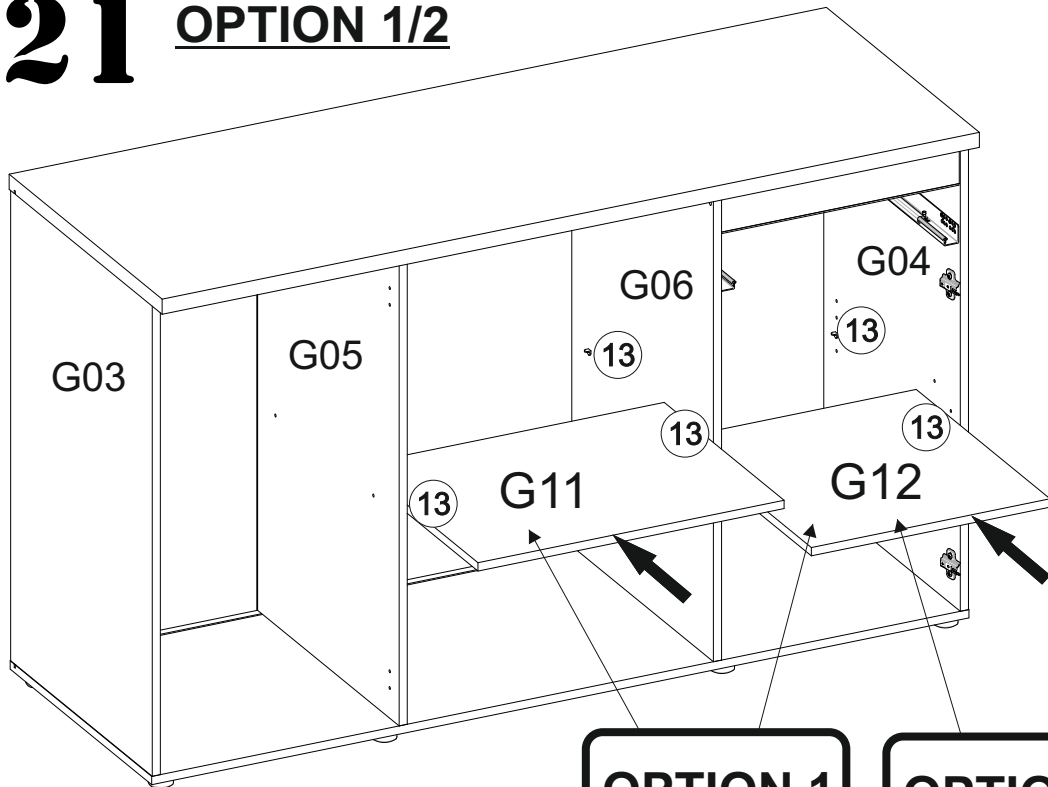
A=B



20 OPTION 1/2

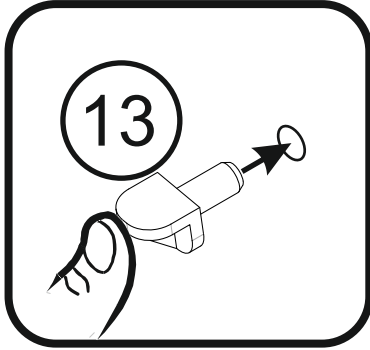
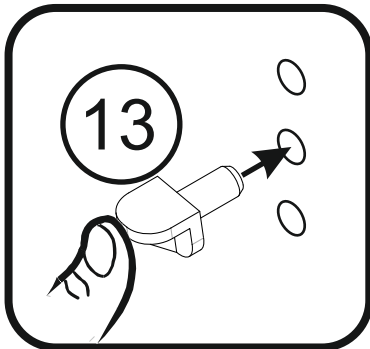
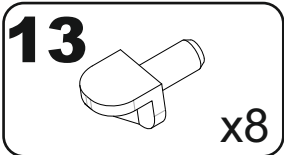


21 OPTION 1/2

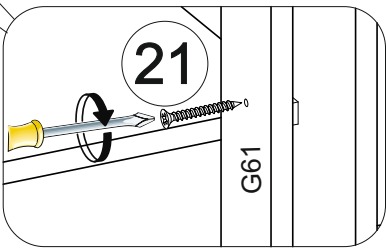
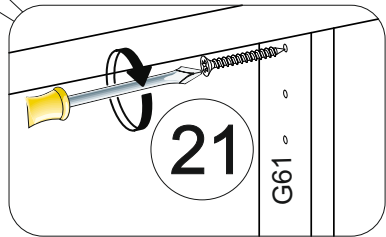
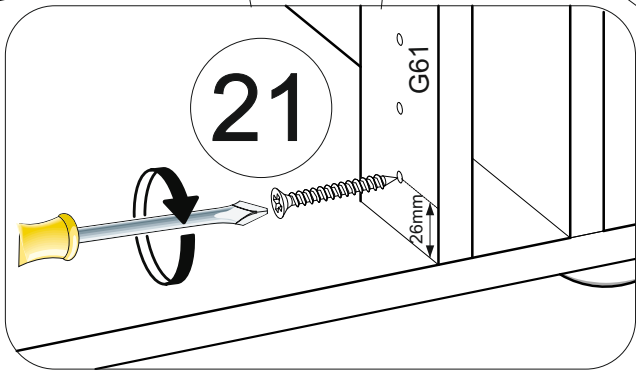
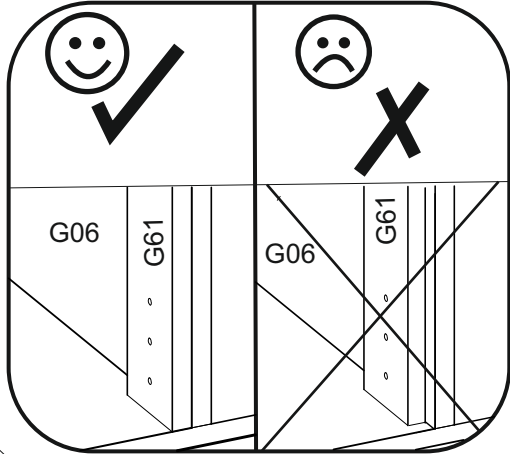
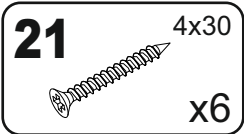
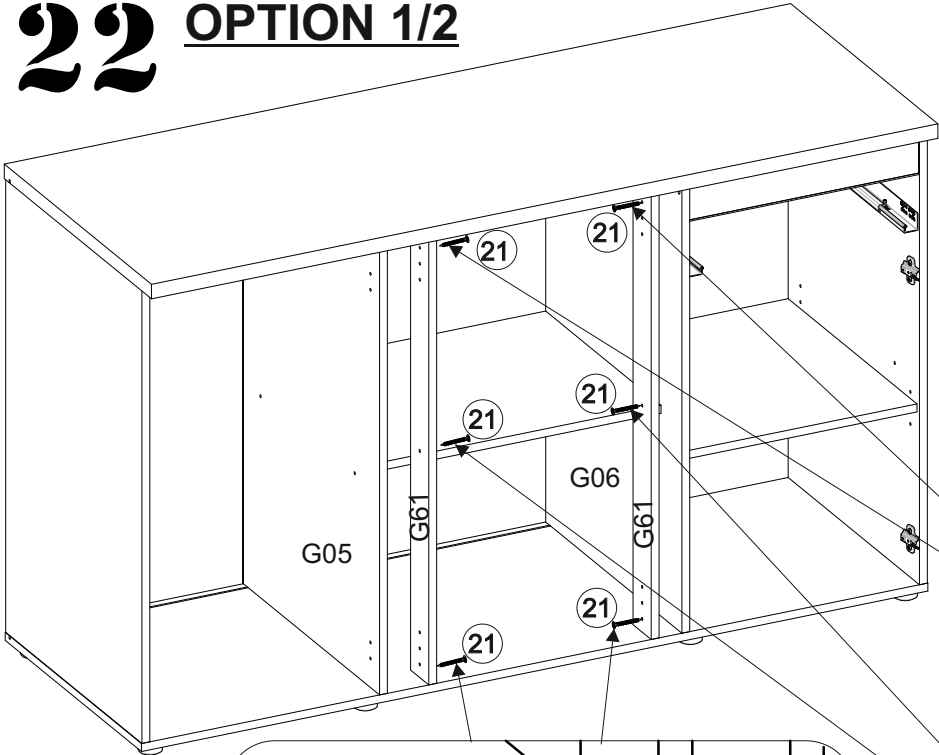


OPTION 1

OPTION 2

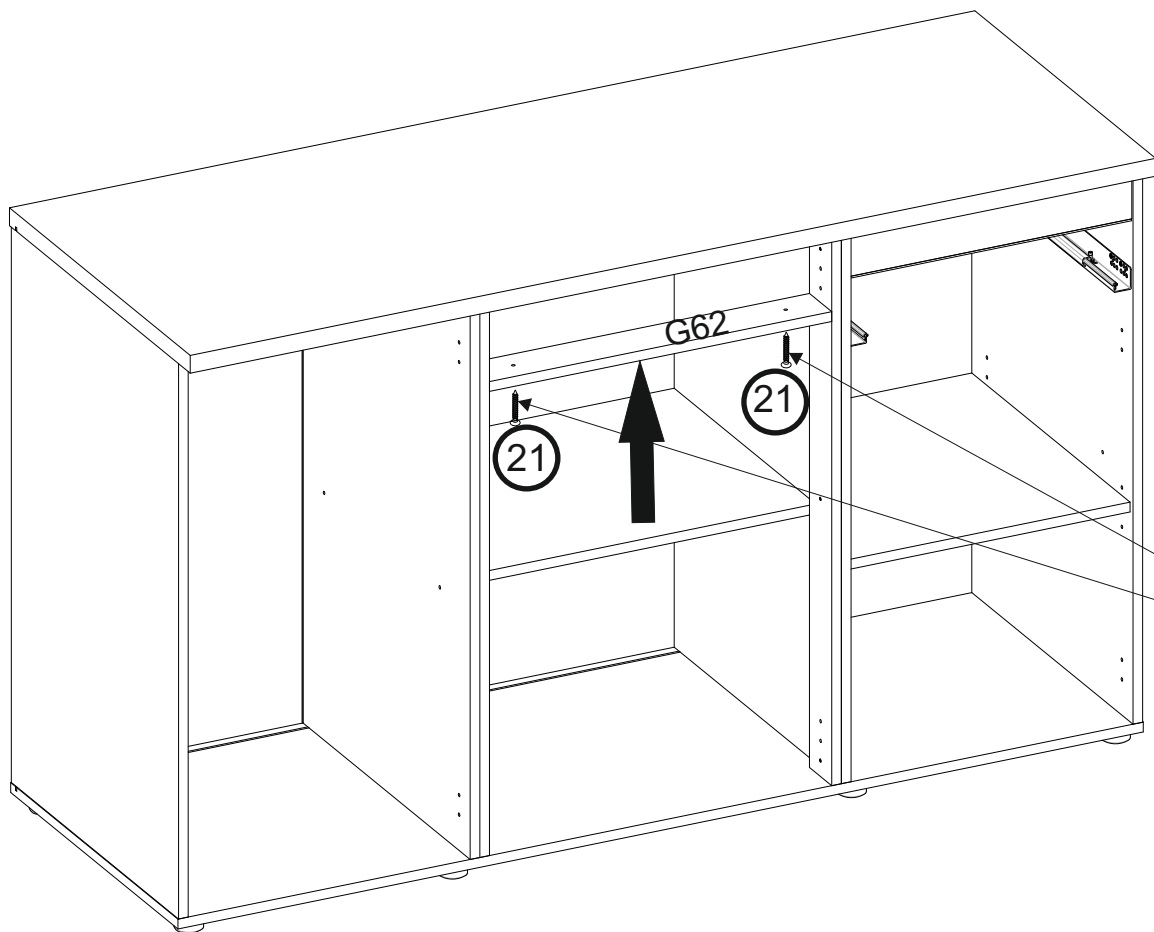


22 OPTION 1/2



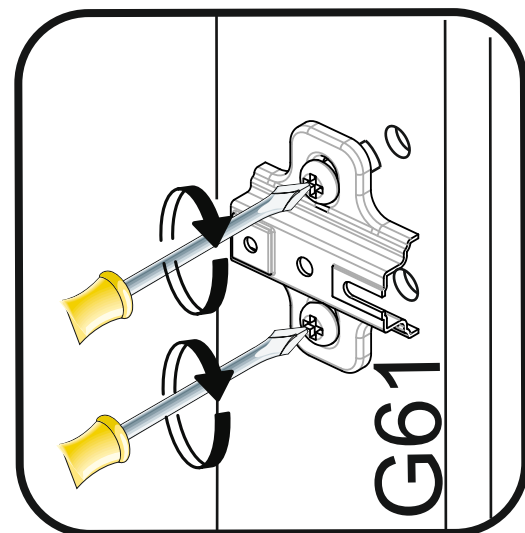
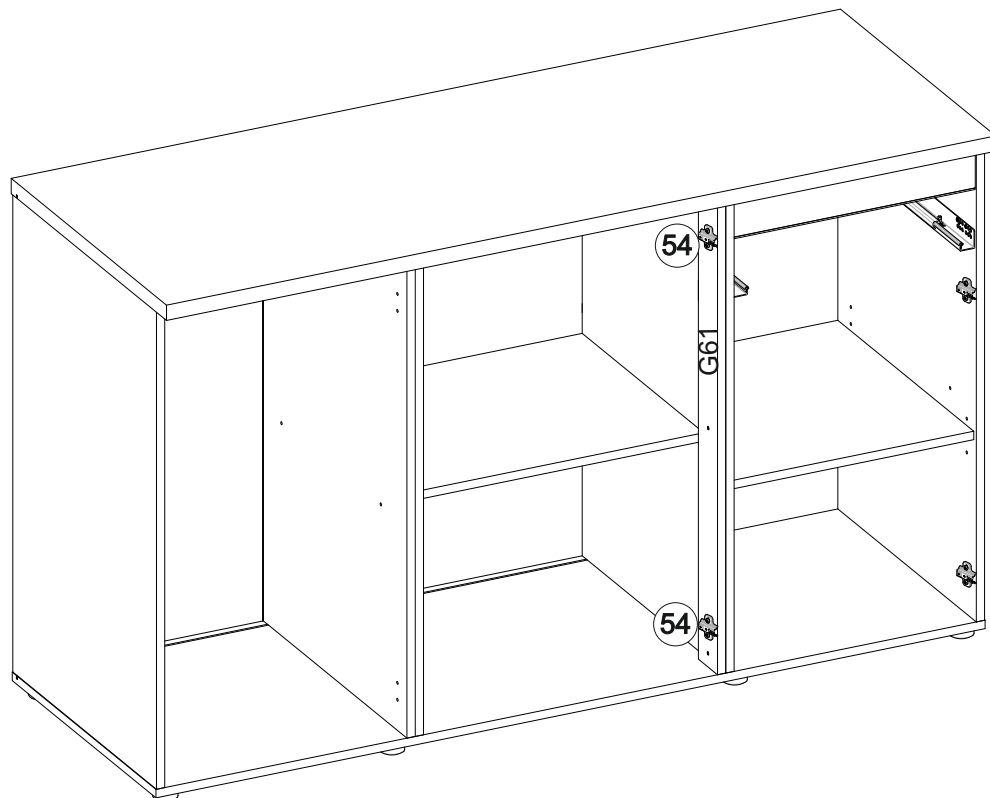
23 OPTION 1/2

21 4x30
x2



24 OPTION 1/2

54 ø35
x2

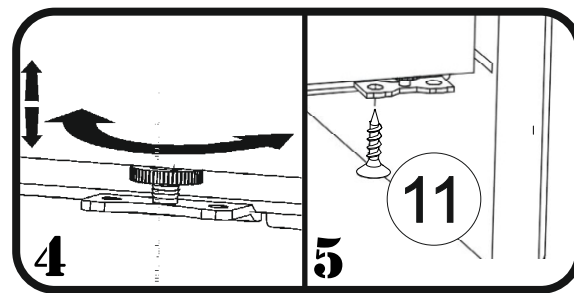
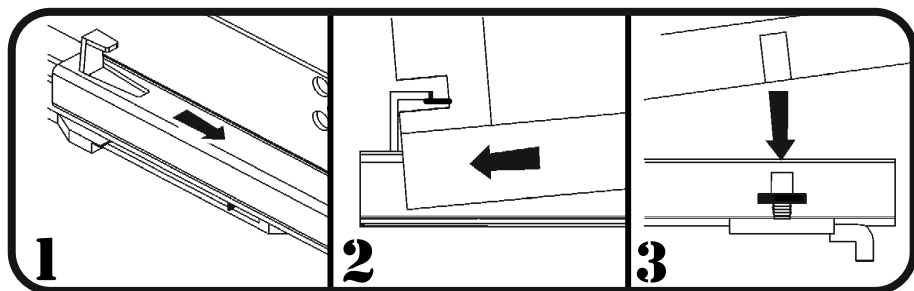
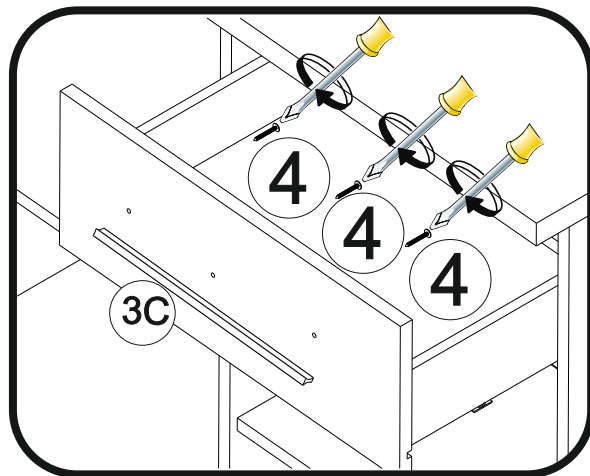
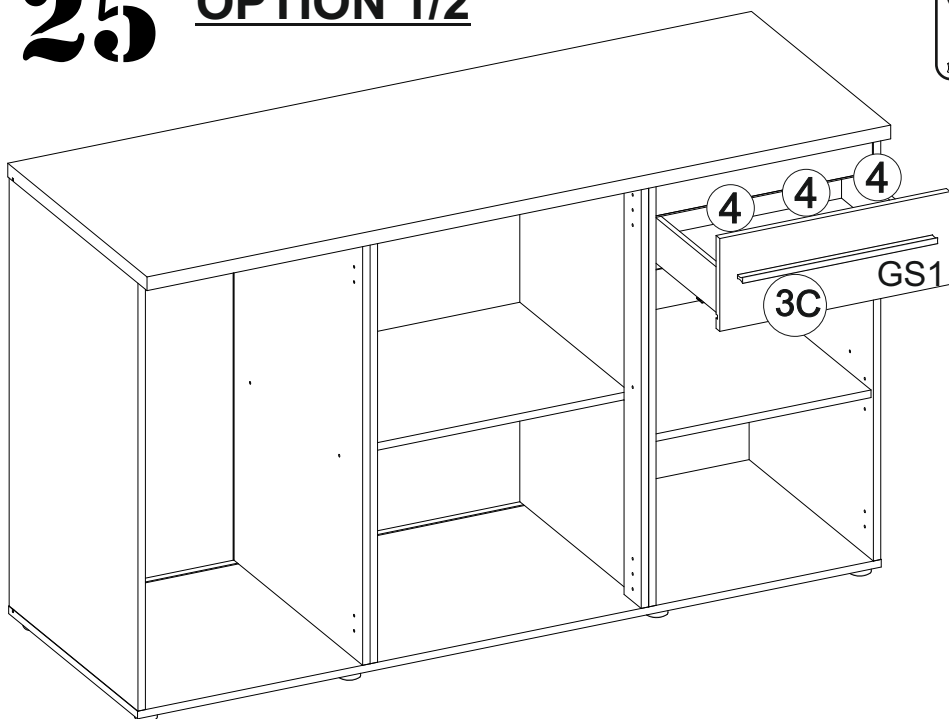


25 OPTION 1/2

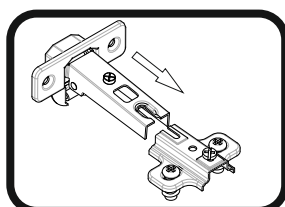
3C 420mm x1

4 3.5x30 x3

11 3.5x13 x2



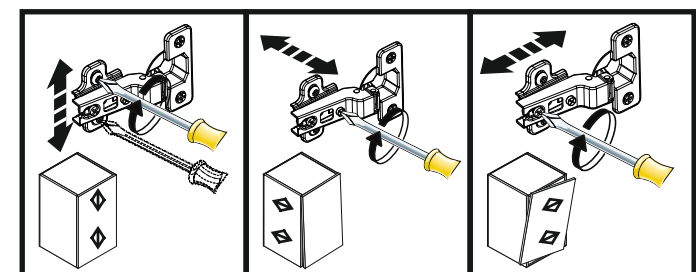
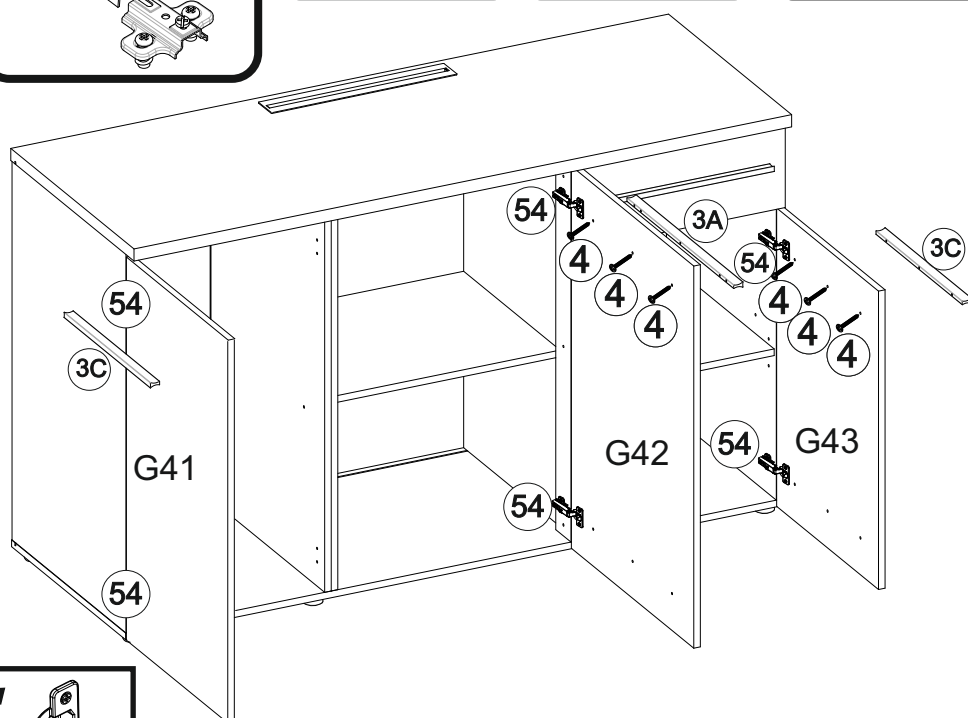
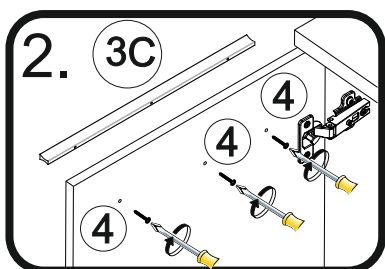
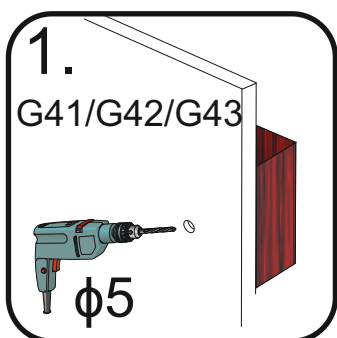
26 OPTION 1/2



3A 520mm x1

3C 420mm x2

4 3.5x30 x9



1 x4	6 5x11 x2	9 ø15 x3	11 3.5x13 x2	54 ø35 x2	92A x1
---	---	--	--	--	---



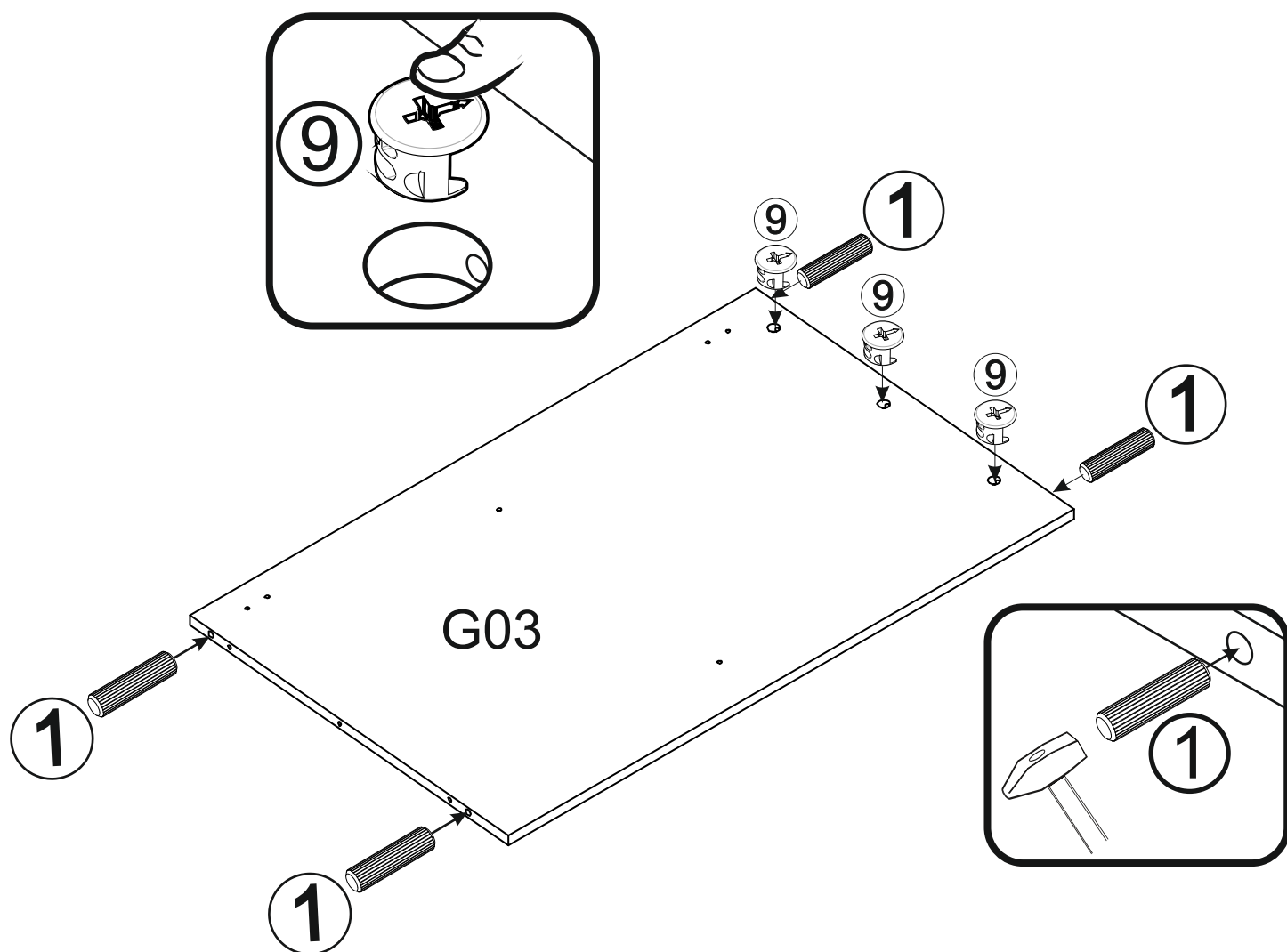
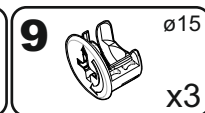
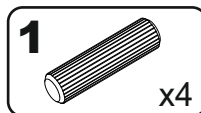
Parts list for the assembly:

- 1** x4 (Cylindrical component)
- 6** x2 (Screw, 5x11)
- 9** x3 (Bracket, Ø15)
- 11** x2 (Screw, 3.5x13)
- 92B** x1 (Long screw, 10x100)



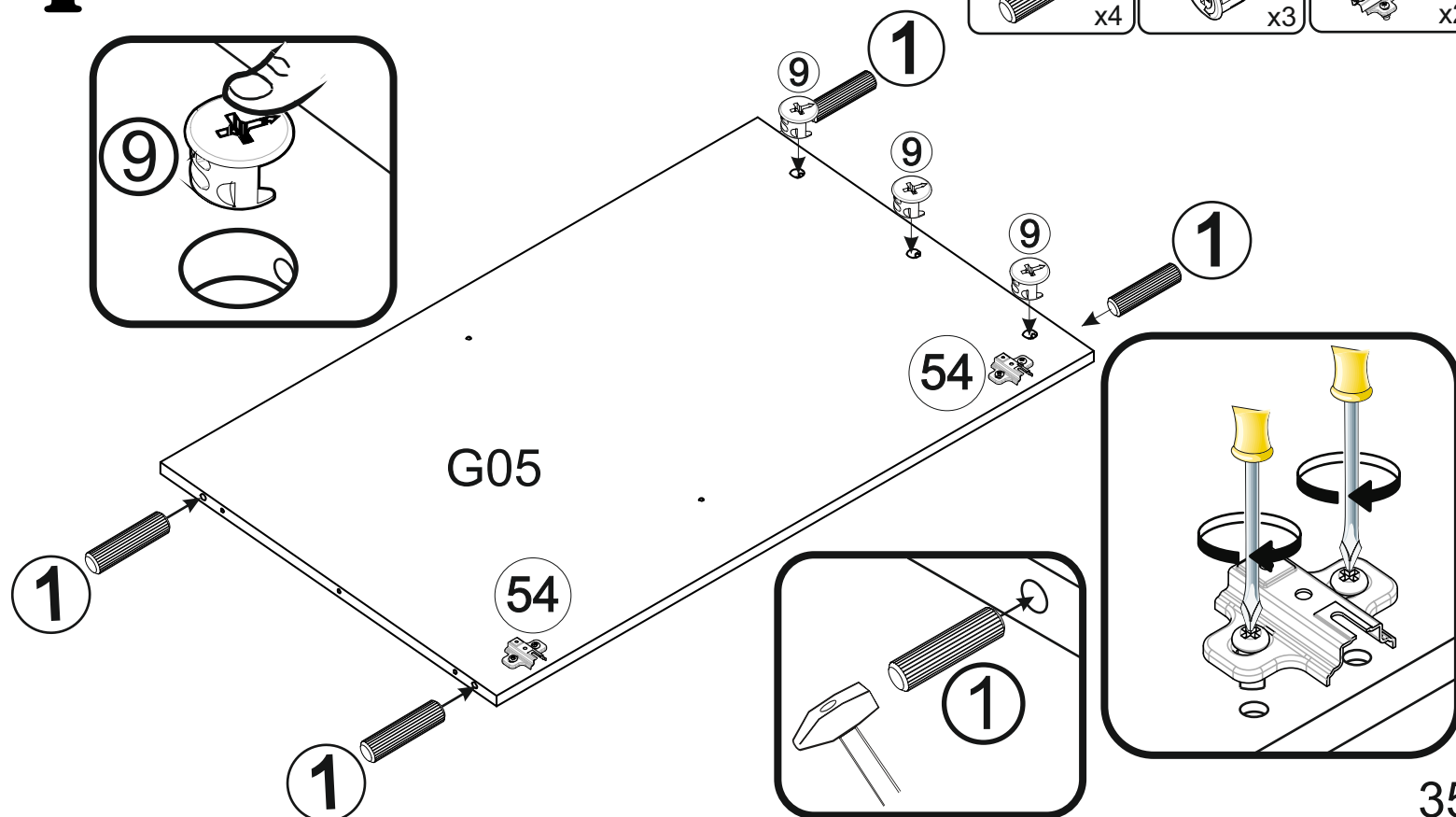
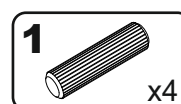
3

OPTION 3/4



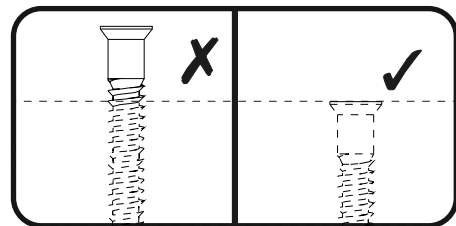
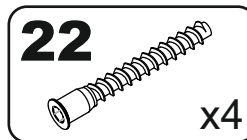
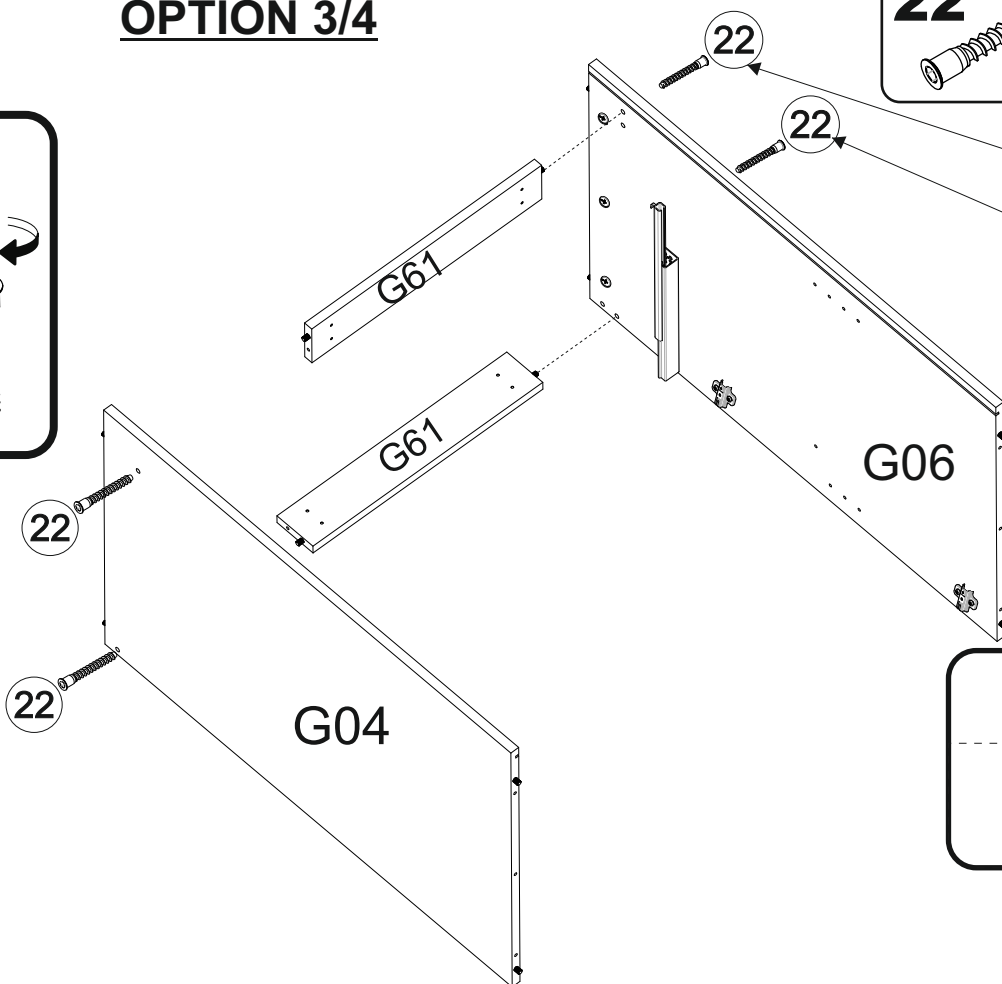
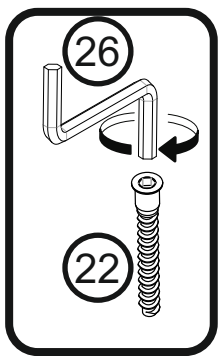
4

OPTION 3/4



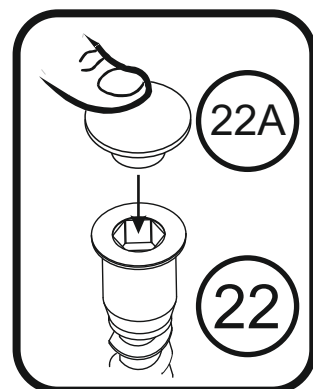
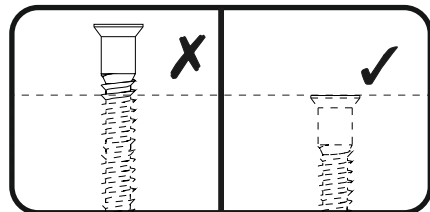
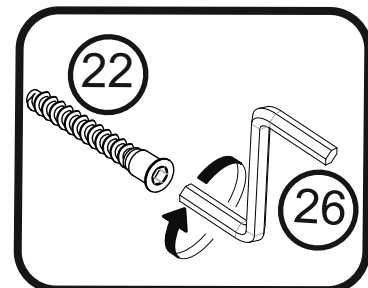
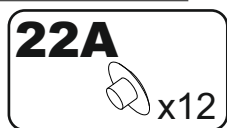
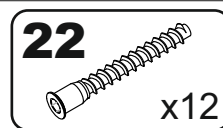
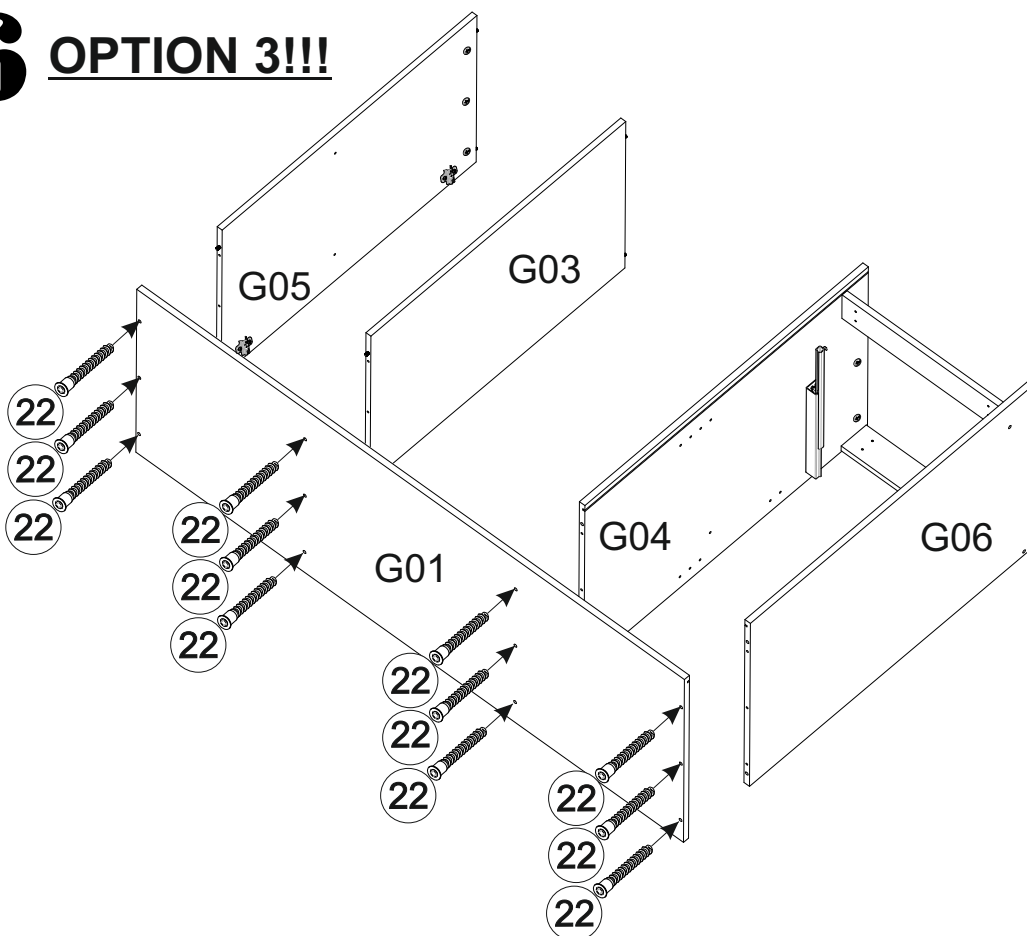
5

OPTION 3/4



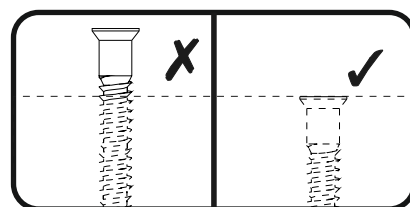
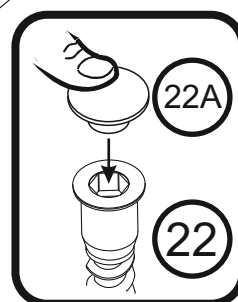
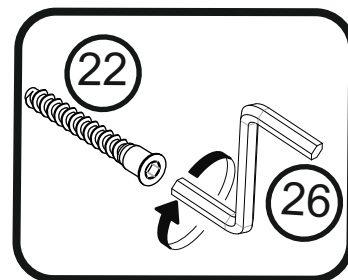
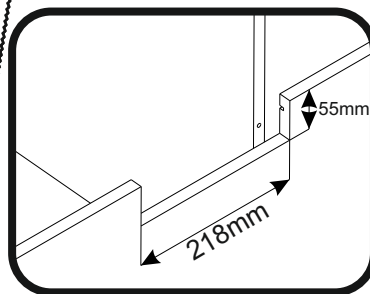
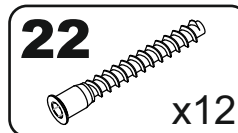
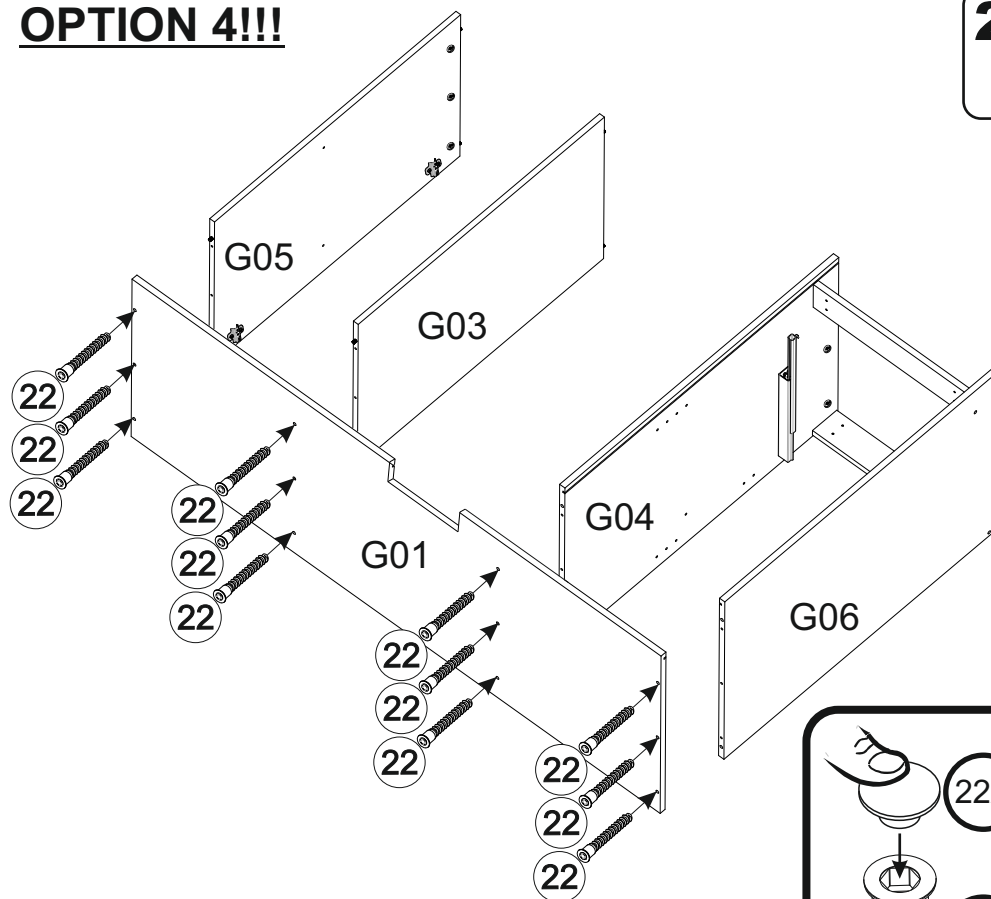
6

OPTION 3!!!



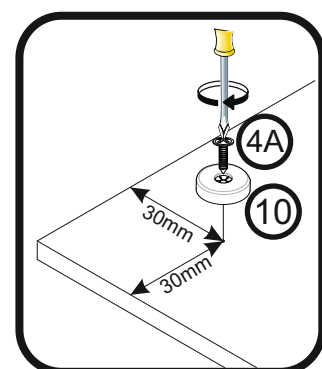
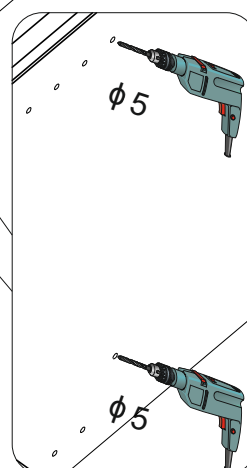
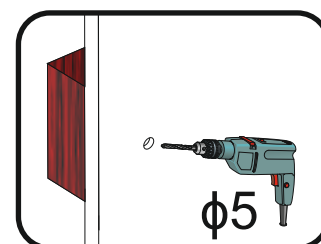
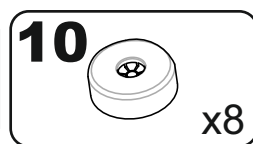
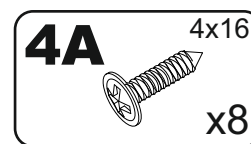
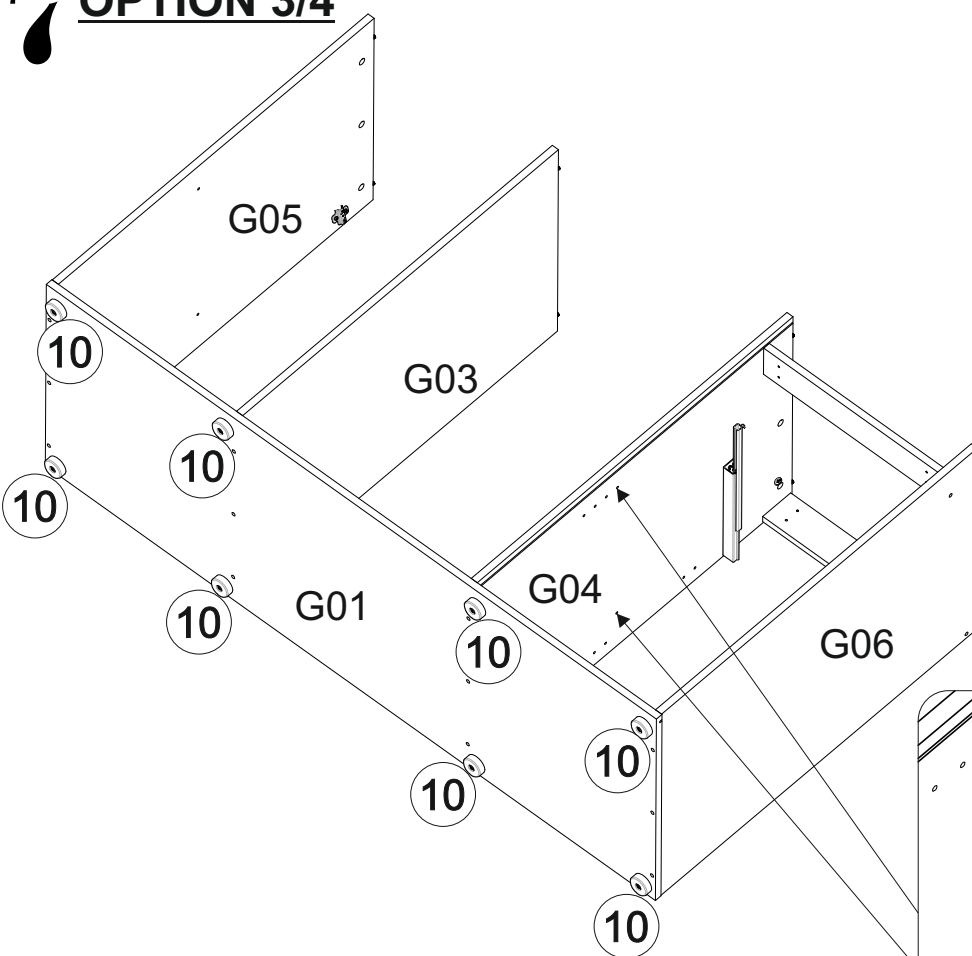
6

OPTION 4!!!

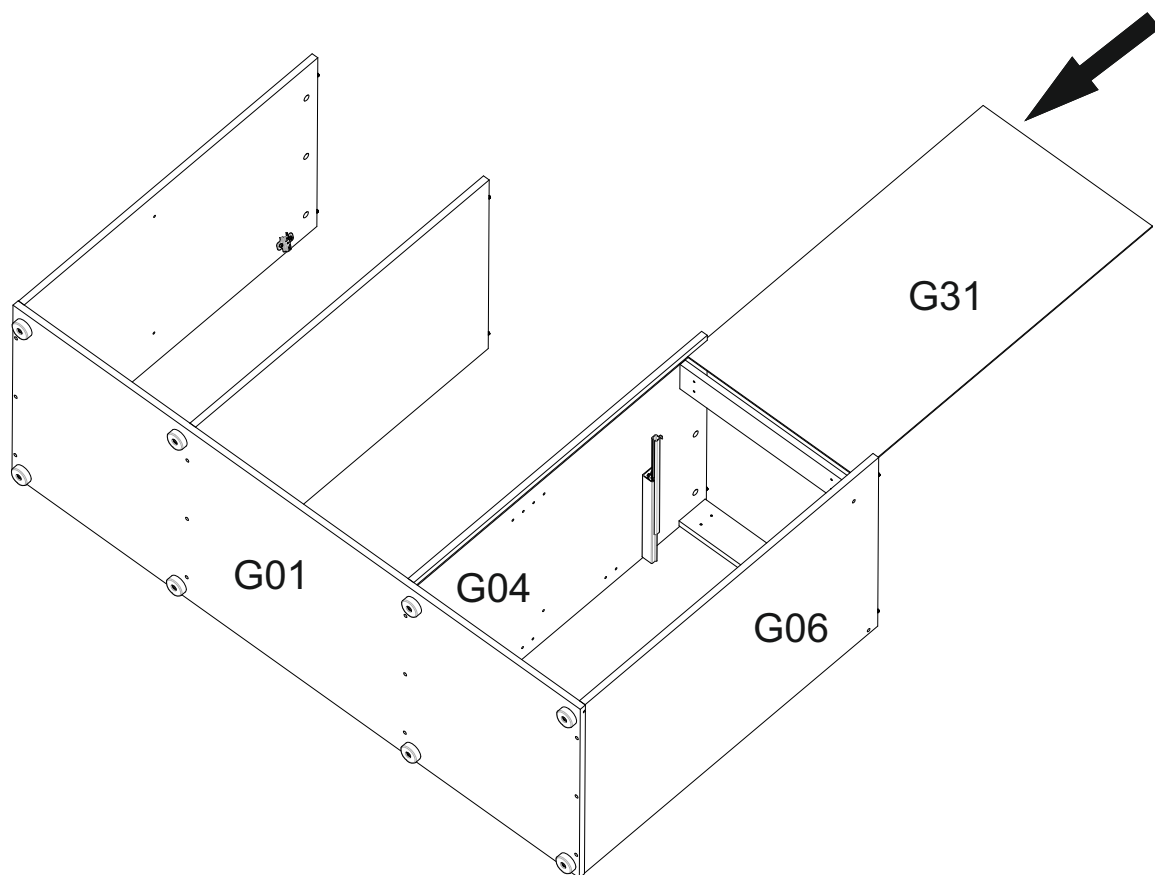


7

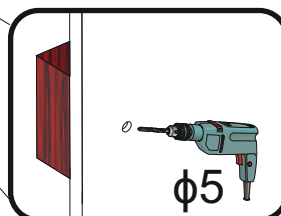
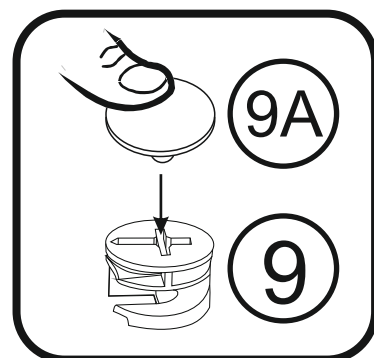
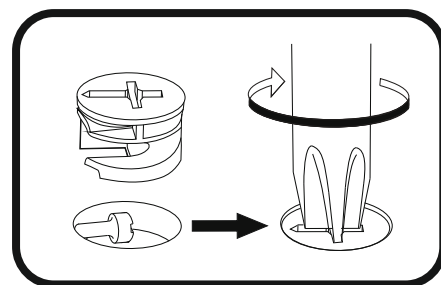
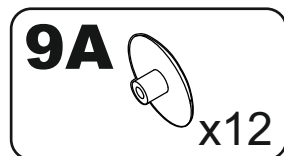
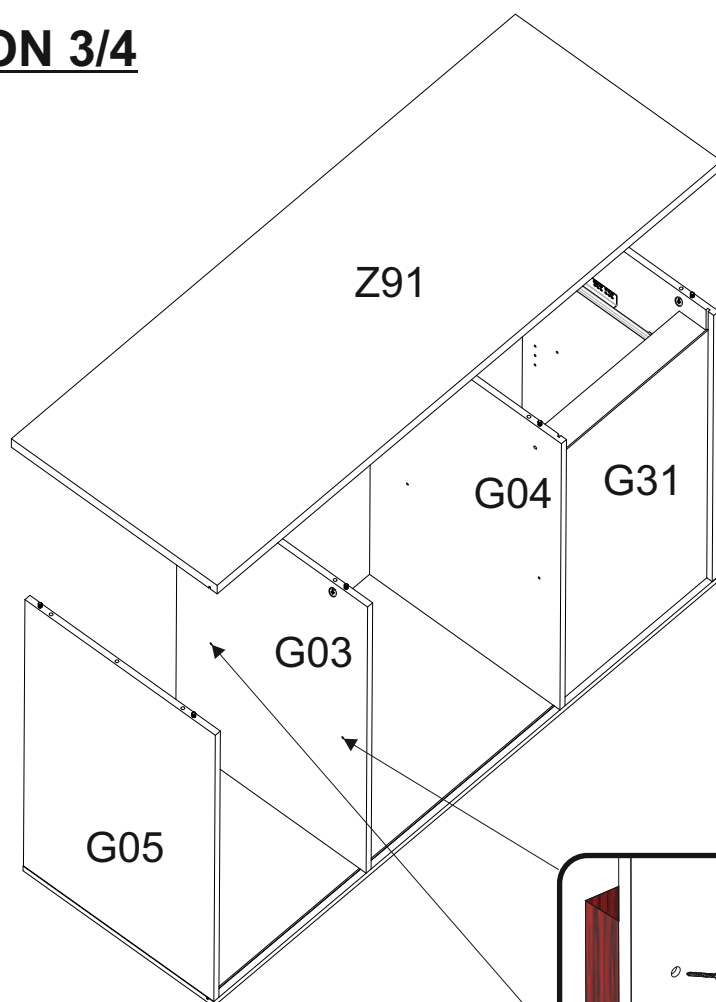
OPTION 3/4



8 OPTION 3/4

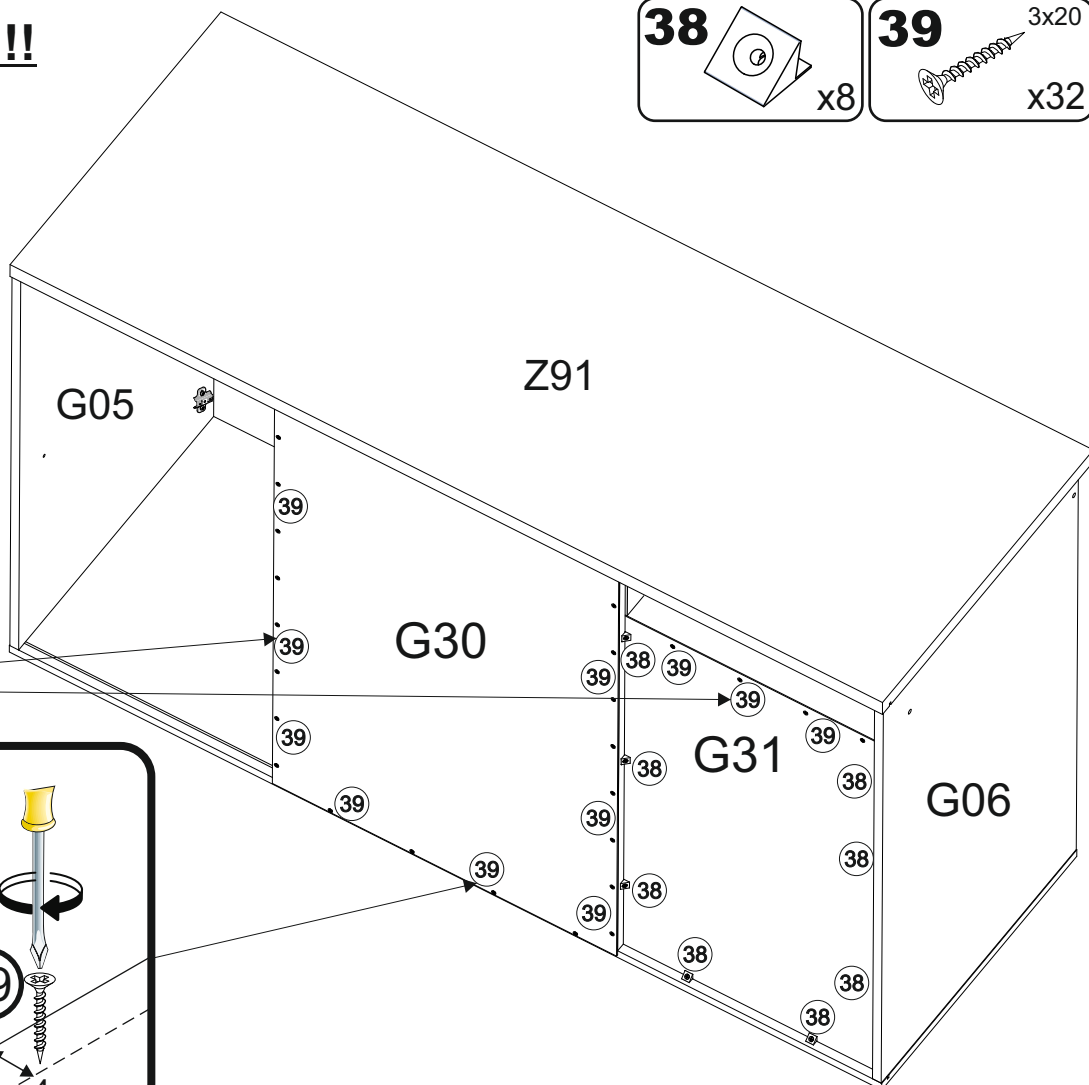
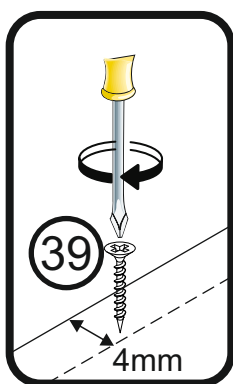
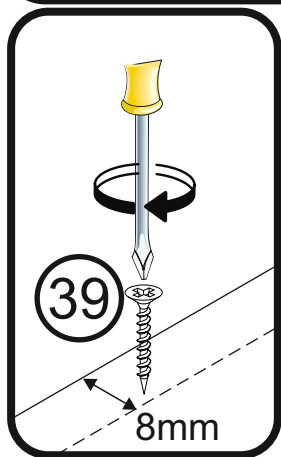
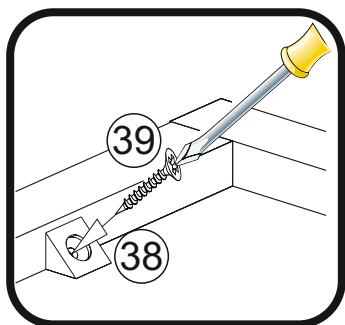
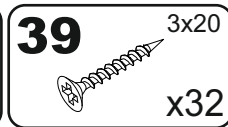
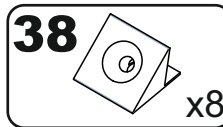
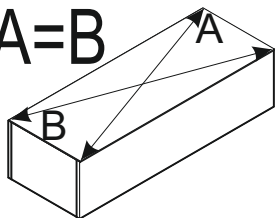


9 OPTION 3/4



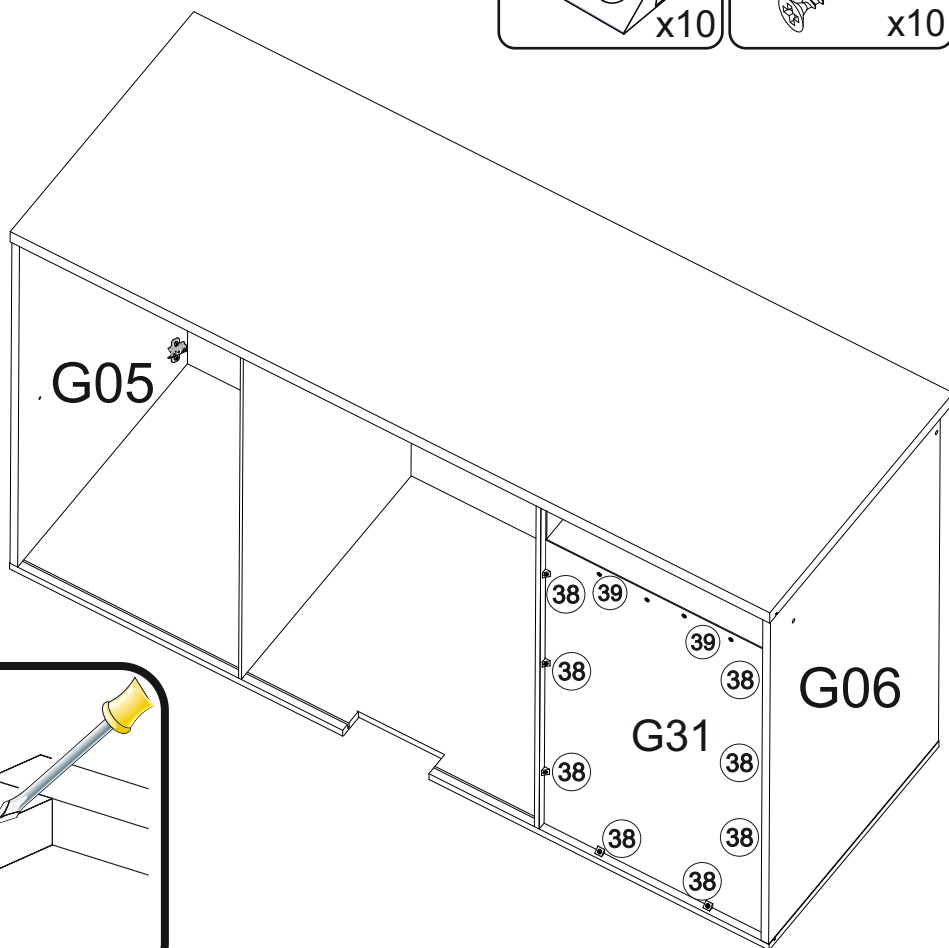
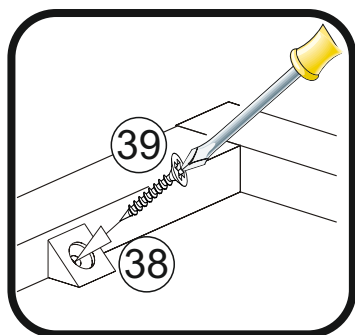
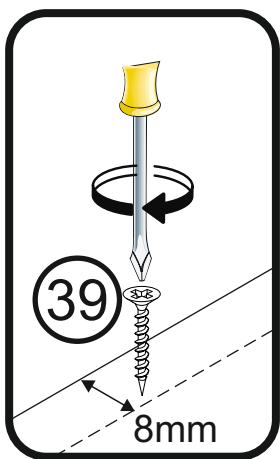
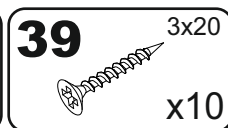
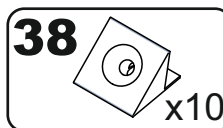
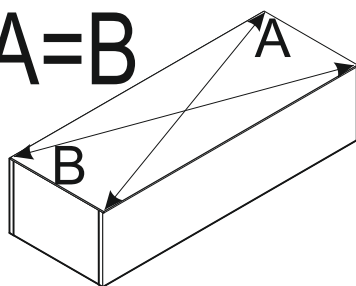
10 OPTION 3!!!

A=B

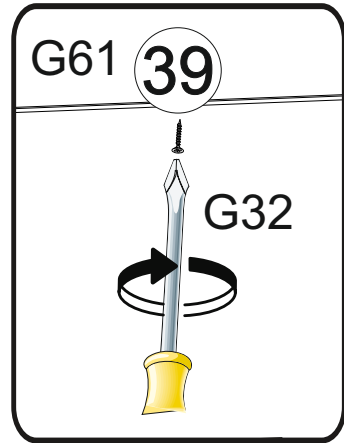
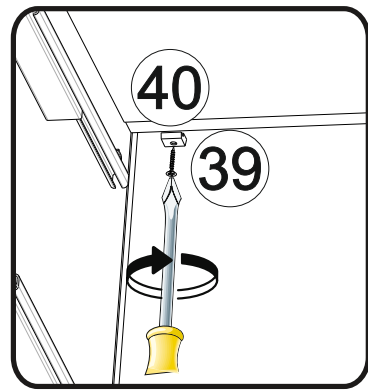
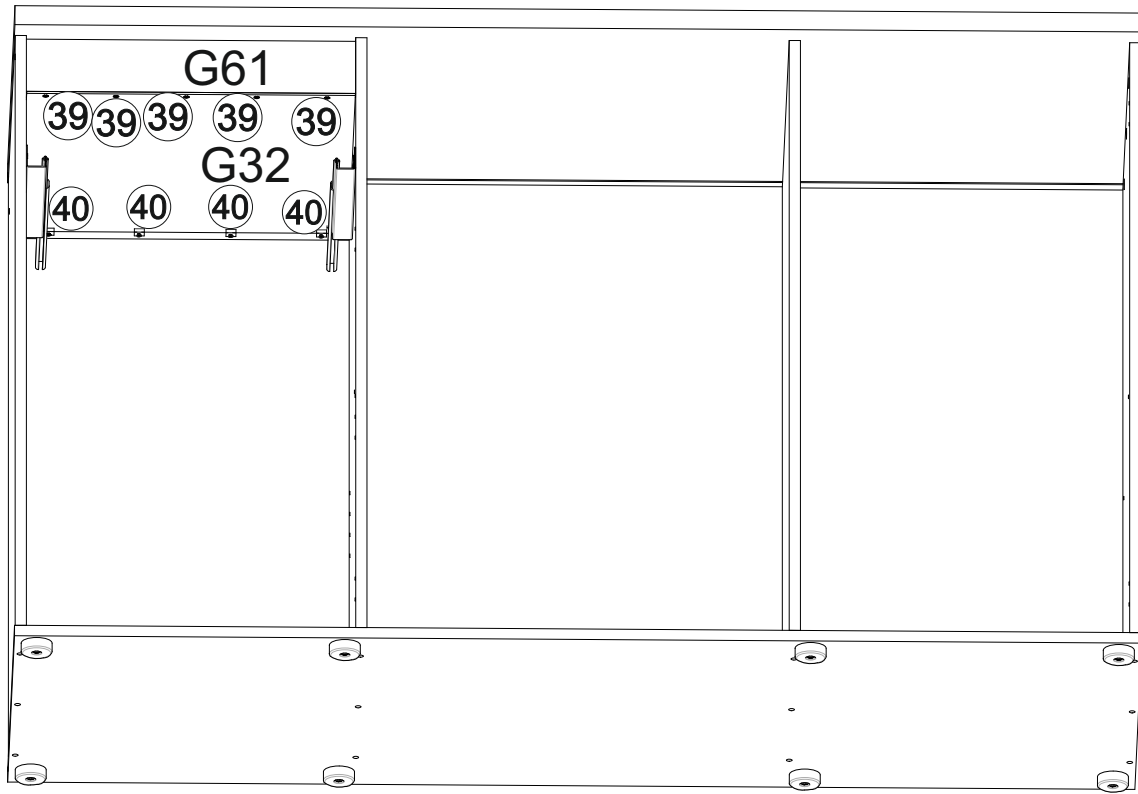
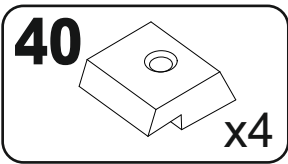
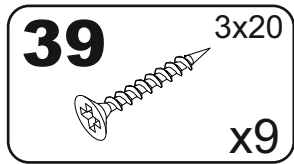


10 OPTION 4!!!

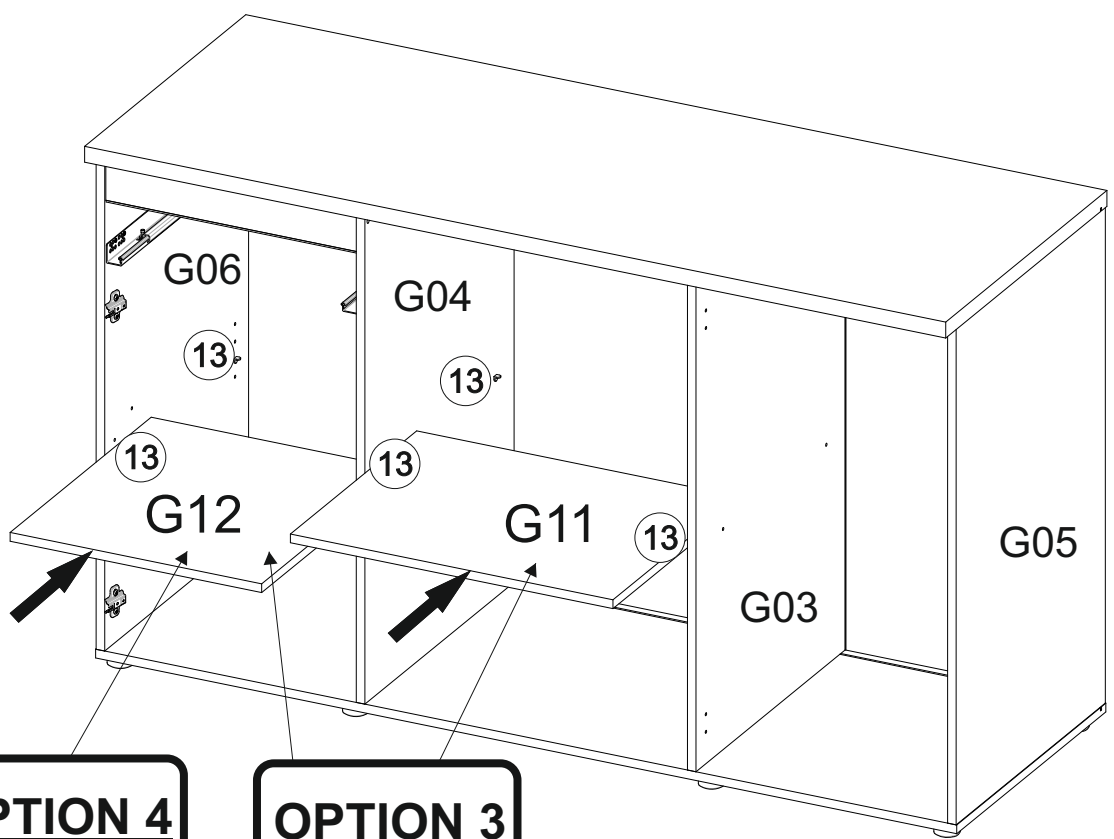
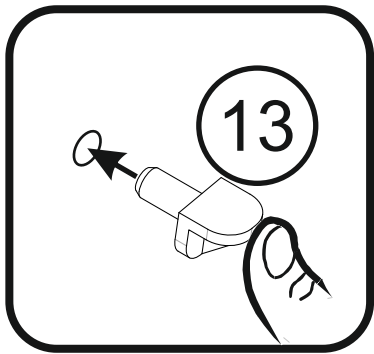
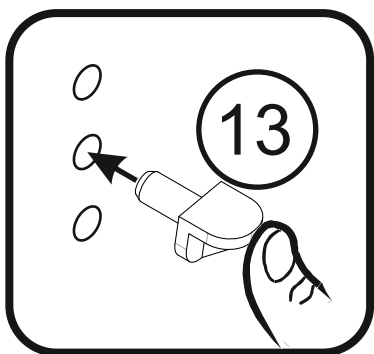
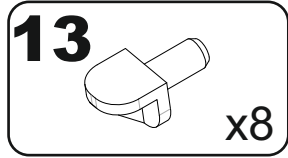
A=B



11 OPTION 3/4



12 OPTION 3/4

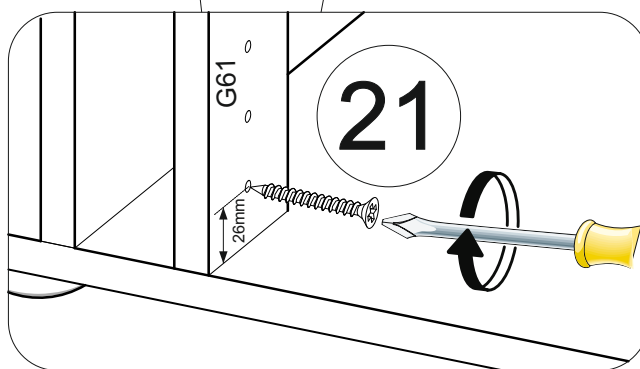
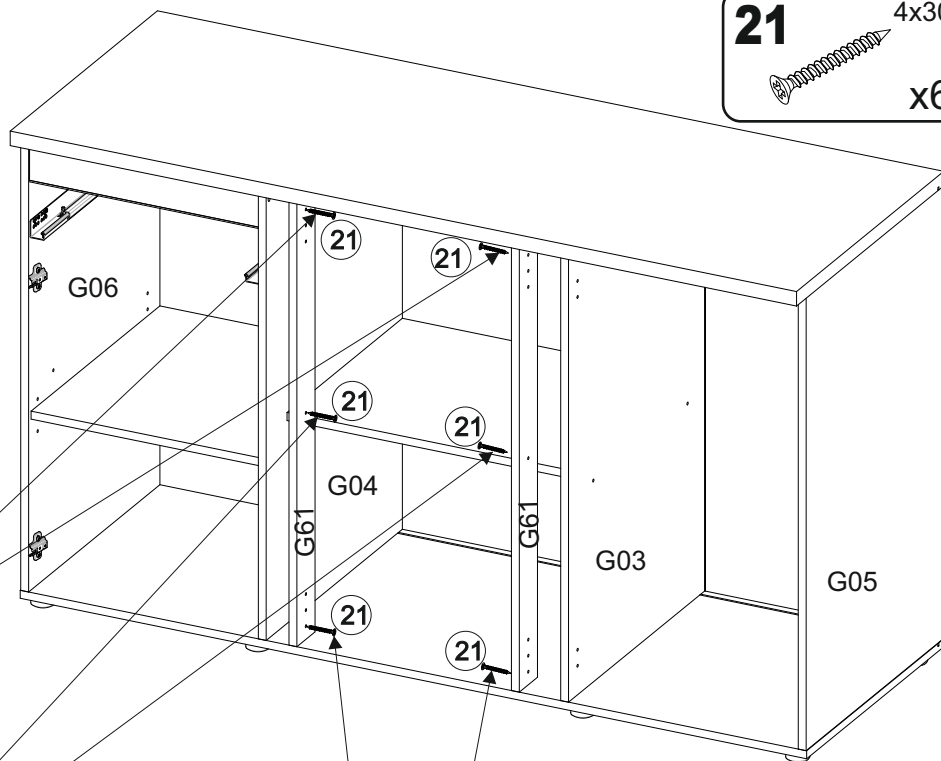
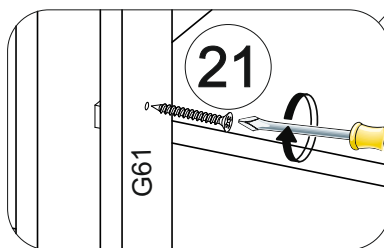
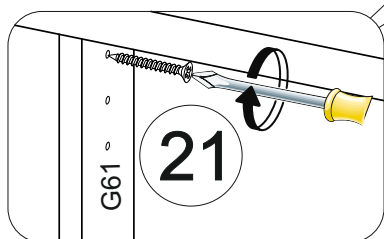
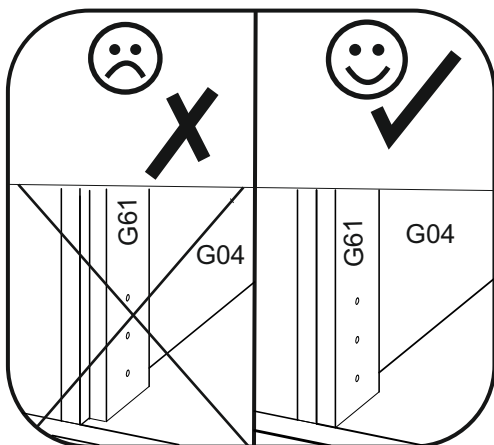


OPTION 4

OPTION 3

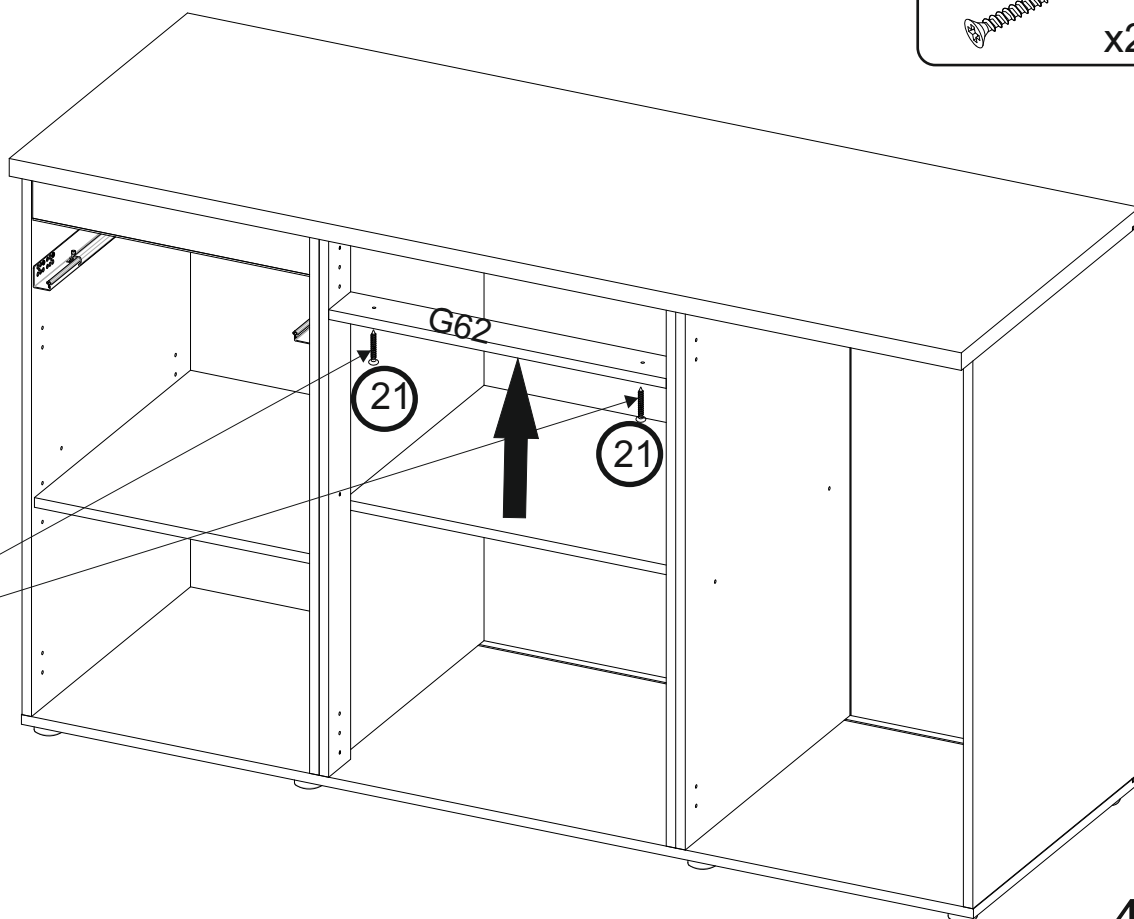
13 OPTION 3/4

21 4x30
x6



14 OPTION 3/4

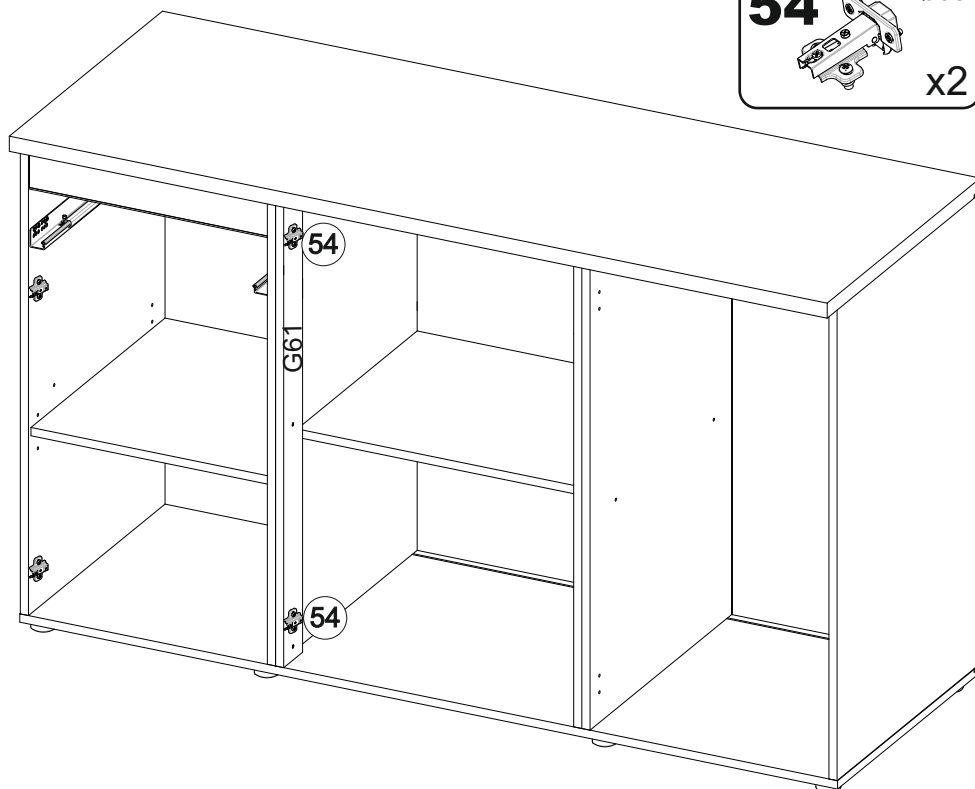
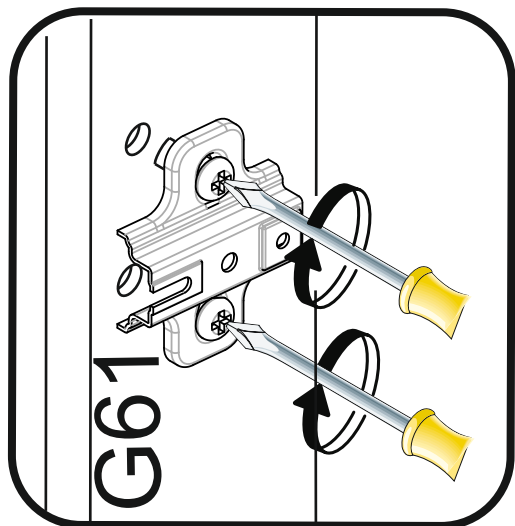
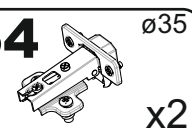
21 4x30
x2



15

OPTION 3/4

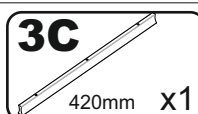
54



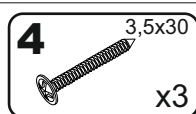
16

OPTION 3/4

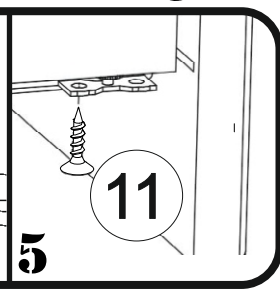
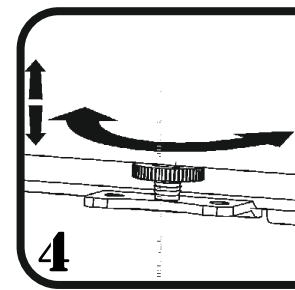
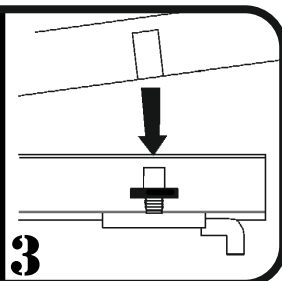
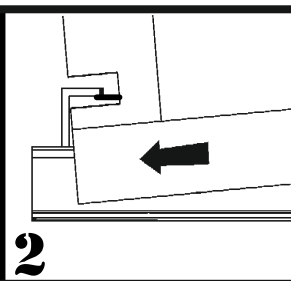
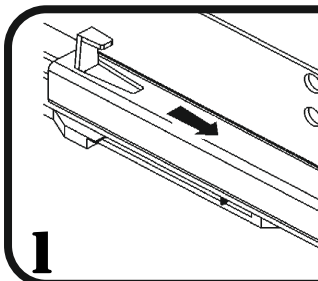
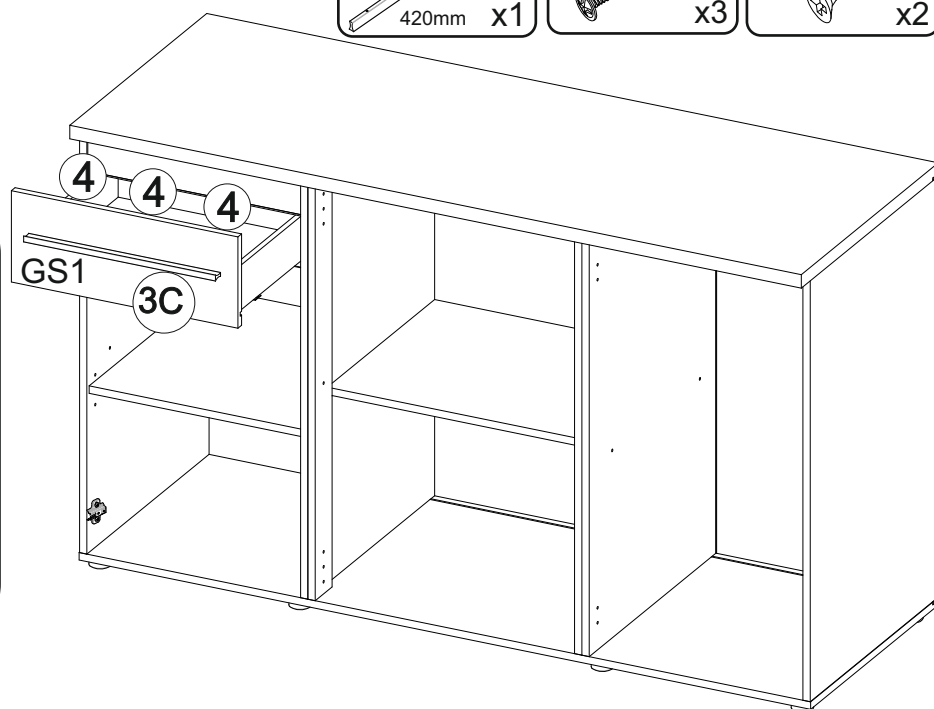
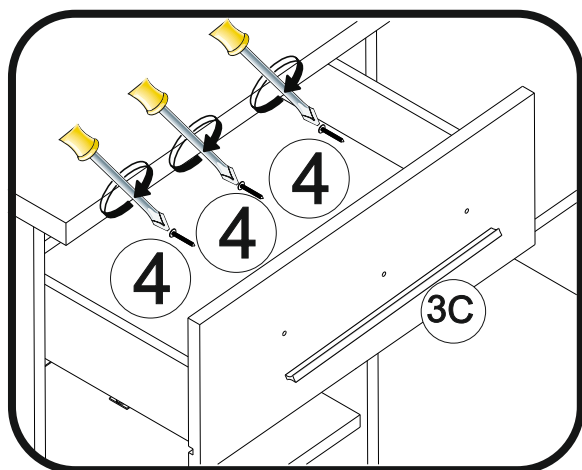
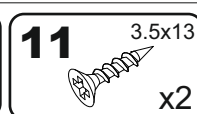
3C



4



11

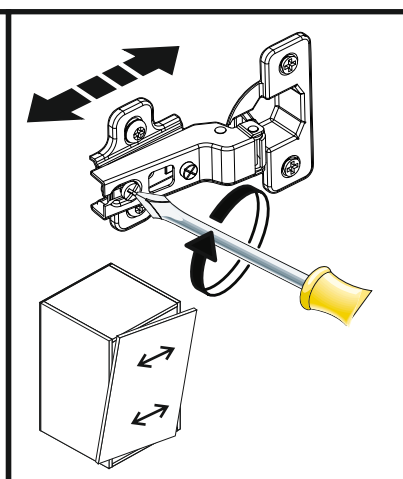
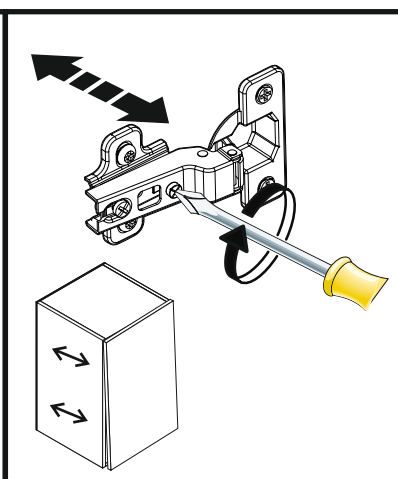
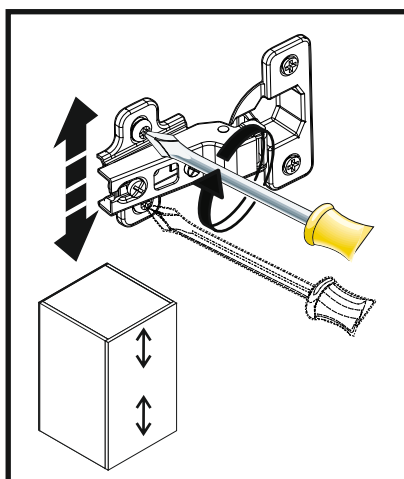
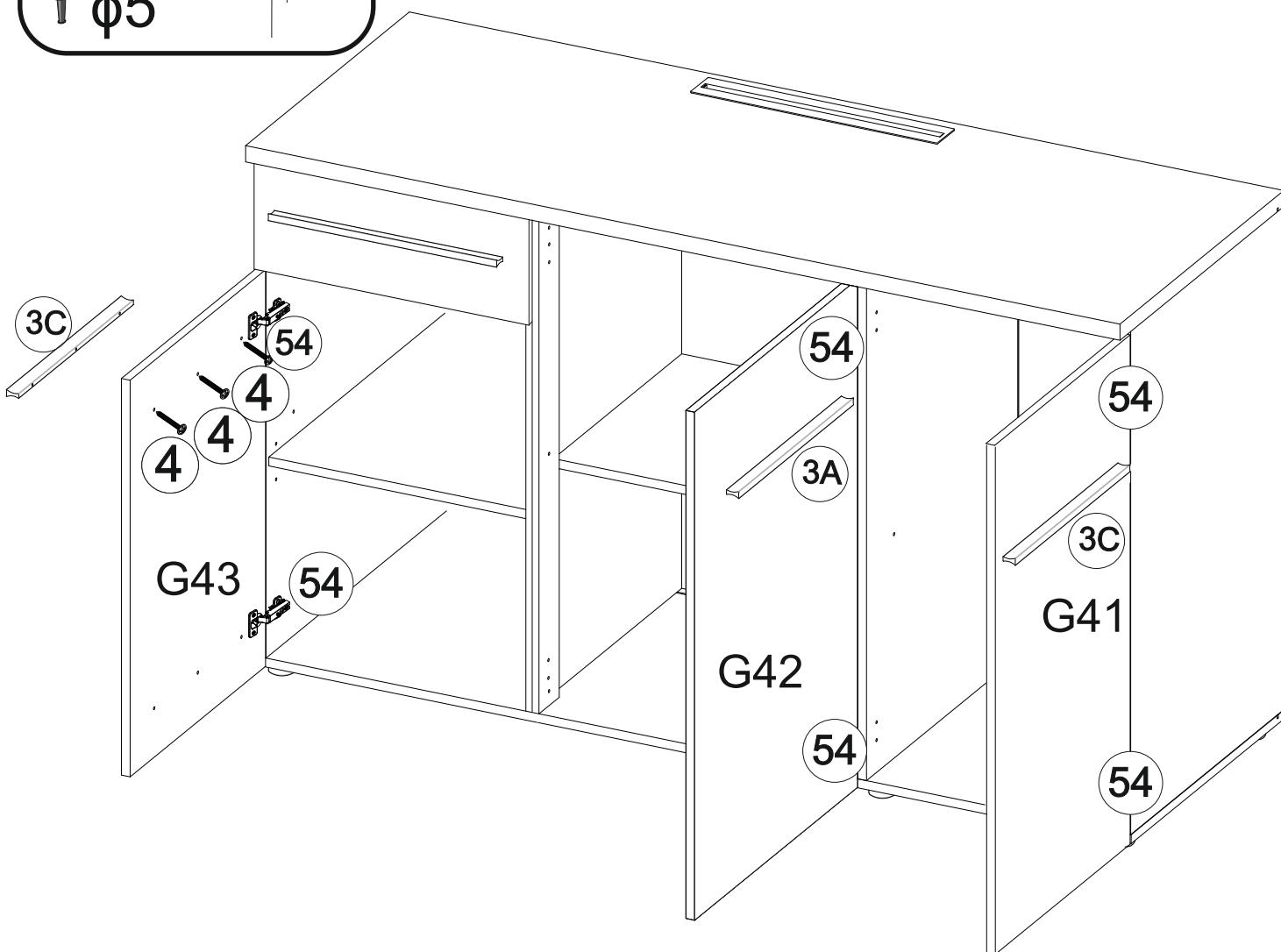
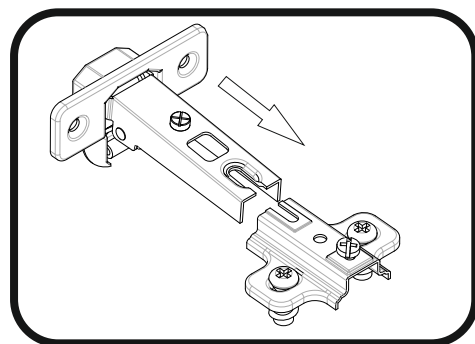
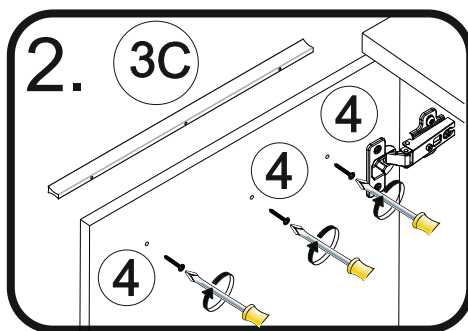
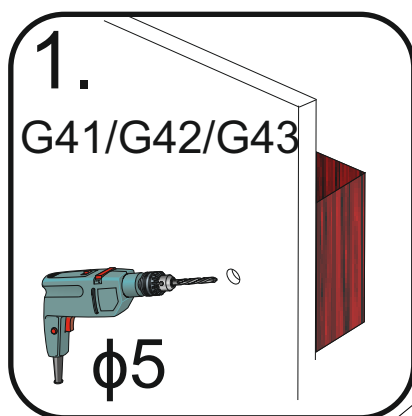


17 OPTION 3/4

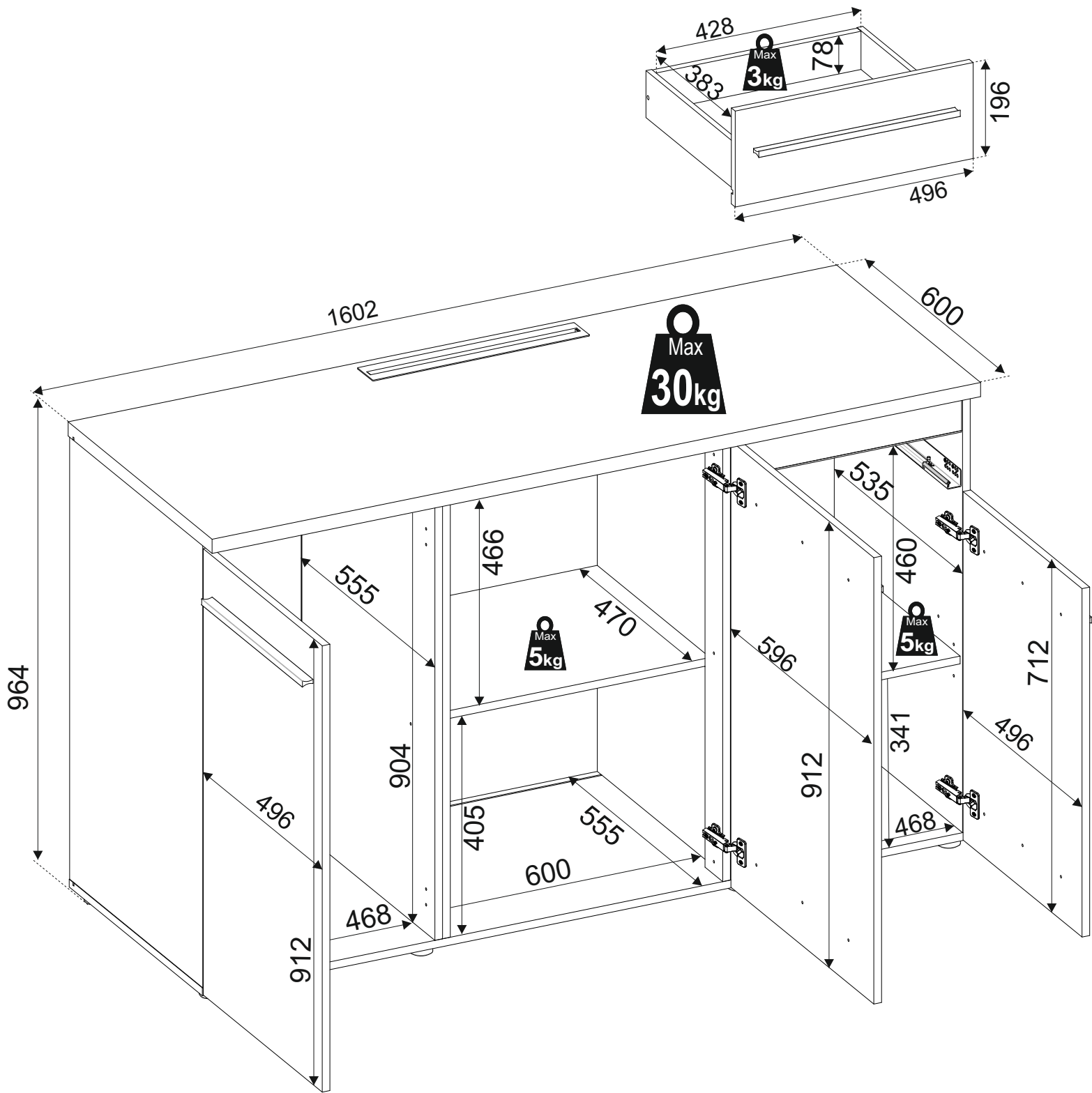
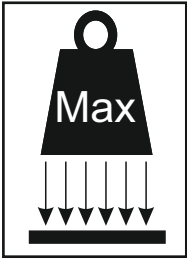
3A
520mm x1

3C
420mm x2

4 3,5x30
x9



JAZZ SINGLE Z 160 V2 84240



Erst wenn alles exakt steht, verbinden Sie die einzelnen Schränke mit Schrauben. Damit dabei nichts verrutscht, empfehlen wir Ihnen dringend den Einsatz von zwei Schraubzwingen. Die Schrankoberflächen schützen Sie mit Zulagehölzern vor Eindrücken. Ermitteln Sie durch exaktes Messen die Positionen der Bohrungen für die Hängebeschläge. Legen Sie die Arbeitsplatte auf die Korpusse, richten Sie sie aus, und fixieren Sie sie mit Zwingen. markieren Sie die Lage und -breite des Herdunterschrankes. Auf der Unterseite der Arbeitsplatte reißen Sie im markierten Bereich den Herdplattenausschnitt auf. Mitteln Sie sie aus, so dass die Spüle mittig im Unterschrank sitzt und vorne und hinten die Plattenrestbreite gleich wird.



Empfohlenes Vorgehen bei der Küchenmontage:

Bohren Sie in den vier Ecken jeweils ein 10-mm-Loch zum leichteren Einsetzen der Stichsäge, und schneiden Sie den Herdausschnitt entlang Ihrer Risse aus. Arbeiten Sie immer von der Plattenunterseite, damit die Plattenoberfläche durch die Stichsäge nicht ausfasert. Schalten Sie dazu auch den Pendelhub an Ihrer Stichsäge, sofern vorhanden, aus. Zum Schutz der Holzteile können Sie rundum die Sockelteile eine Silikonnaht ziehen



Empfohlenes Vorgehen bei der Küchenmontage:

Bohren Sie in den vier Ecken jeweils ein 10-mm-Loch zum leichteren Einsetzen der Stichsäge, und schneiden Sie den Herdausschnitt entlang Ihrer Risse aus. Arbeiten Sie immer von der Plattenunterseite, damit die Plattenoberfläche durch die Stichsäge nicht ausfasert. Schalten Sie dazu auch den Pendelhub an Ihrer Stichsäge, sofern vorhanden, aus. Zum Schutz der Holzteile können Sie rundum die Sockelteile eine Silikonnaht ziehen



Allgemeine Hinweise

Die Montage einer Einbauküche sollte von entsprechend geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Vor der Montage müssen die Montagehinweise gelesen werden.

Spezielle, weiterführende Montageanleitungen und Hinweise liegen den Geräten, Spülen, Beleuchtungen und Sonderausstattungen bei und müssen zusätzlich beachtet werden.

Für die Befestigung von Wandhängeelemente gilt:



Wir legen kein Befestigungsmaterial bei. Bitte prüfen Sie die gegebene Wandbeschaffenheit und wenden Sie sich an den örtlichen Fachhandel zum Erwerb der passenden Dübel / Haken / Aufhängeschienen / Schrauben

Für die Aufhängung können entweder Haken oder Aufhängeschienen verwendet werden.



Die Hängeschränke können bei korrekter Montage mit ca. 40 kg belastet werden. Achten Sie auf eine gleichmäßige Lastverteilung

Bei Nichtbeachtung der Montagehinweise können wir entstandene Schäden keine Haftung übernehmen

Achten Sie darauf bei Einzelschränken, oder der gesamten Küchenzeile eine Kippsicherung anzubringen

Sanitär- und Elektroinstallationen dürfen nur von einer entsprechenden Fachkraft vorgenommen werden

Vor Bohrarbeiten muss geprüft werden, dass an der Stelle des Bohrens keine Leitungen für Gas, Wasser, Strom, Heizung oder Abflüsse verlegt wurden

Es dürfen keine verändernden Manipulationen am Zubehör oder an Elektrogeräten vorgenommen werden. Dies gilt insbesondere für Befestigungsbohrungen.

Überprüfen Sie vor der Montage ob alle Anschlüsse vorhanden sind und fachgerecht ausgeführt wurden

Die Küche beinhaltet verschluckbare Kleinteile. Kinder unter 3 Jahre nicht ohne Beaufsichtigung lassen



Empfohlenes Vorgehen bei der Küchenmontage:

Planen Sie den genauen Montageort unter Berücksichtigung Ihrer Sanitär- und Elektroanschlüsse

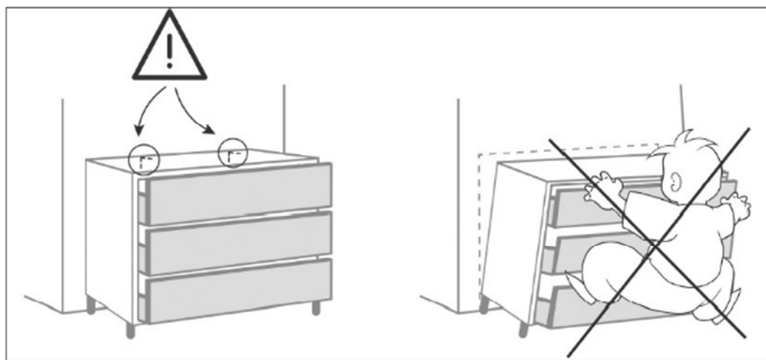
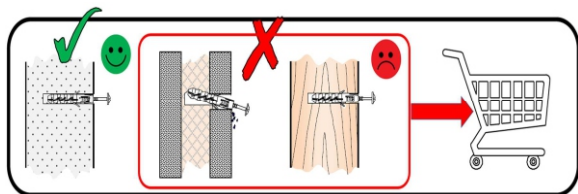
Prüfen Sie ob Ihr Kühl- Gefriergerät Lüftungsauslässe im Sockelbereich bzw. im Bereich der Arbeitsplatte benötigt

Erwerben Sie ggf. passende Lüftungsgitter im Fachhandel und schneiden Sie den Sockel bzw. die Arbeitsplatten gemäß den Anweisungen des Geräteherstellers aus.

Legen Sie fest, ob Sie die Türen mit Rechts- oder Linksanschlag montieren wollen

Montieren Sie zunächst die Unterschränke und richten Sie diese mit einer Wasserwaage aus.





DE	Warnhinweis: Wenn der Ware Dübel und Schrauben beiliegen, sind sie ausschließlich zur Anwendung an Wänden aus massiven und einheitlichen Materialien bestimmt, um ein Umkippen zu verhindern. Vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass sich keine Gas-, Wasser-, oder Stromleitungen an der Bohrstelle befinden. Zur Befestigung an anderen Wänden müssen Spezialdübel verwendet werden. Erkundigen Sie sich im Handel nach den für die jeweilige Wandbeschaffenheit geeigneten Schrauben und oder Dübel. Für eine unsachgemäße Montage und dadurch entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bitte alle Schrauben in regelmäßigen Abständen überprüfen und nachziehen.
FR	Avertissement : Si des chevilles et des vis sont fournies avec l'article, elles sont exclusivement destinées à être utilisées sur des murs en matériaux massifs et homogènes pour éviter tout basculement. Avant de percer, assurez-vous qu'aucune conduite de gaz, d'eau ou d'électricité ne se trouve à l'endroit où vous percez. Pour la fixation sur d'autres murs, il faut utiliser des chevilles spéciales. Renseignez-vous en magasin sur les vis et les chevilles adaptées à chaque type de mur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de montage incorrect et de dommages qui en résulteraient. Veuillez vérifier et resserrer toutes les vis à intervalles réguliers. ATTENTION ! Les meubles contenant des panneaux à base de bois (panneaux de particules, panneaux de fibres, contreplaqué...) peuvent émettre des substances polluantes dans l'air intérieur. Il est ainsi recommandé, après l'installation du meuble dans son logement, d'aérer fréquemment la pièce concernée pendant au moins quatre semaines afin de réduire son exposition aux polluants émis par le meuble LED : Ce luminaire est un produit de décoration. Ce luminaire ne convient pas pour l'éclairage principal d'une pièce de la maison.
UK	Warning: If dowels and screws are included with the product, they are only intended for use on walls made of solid and uniform materials to prevent them from tipping over. Before drilling, make sure that there are no gas, water or electricity pipes at the drilling site. Special anchors must be used for fastening to other walls. Ask in the trade for the screws and or dowels suitable for the respective wall condition. The manufacturer accepts no liability for improper installation and any resulting damage. Please check and retighten all screws at regular intervals.
IT	Avvertenza: Se con il prodotto sono forniti tasselli e viti, questi sono destinati esclusivamente all'utilizzo su pareti realizzate con materiali solidi ed uniformi, per evitare il ribaltamento. Prima di eseguire i fori assicurarsi che non ci siano condutture di gas, acqua o elettriche vicino al punto di perforazione. Per il fissaggio ad altre pareti è necessario utilizzare tasselli speciali. Chiedere al proprio rivenditore le viti e/o tasselli adatti al tipo di parete in questione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di montaggio improprio e dei danni che ne derivano. Controllare e serrare tutte le viti a distanza regolare.
PL	Ostrzeżenie: Jeżeli do towaru dołączone są kołki i śruby, są one przeznaczone wyłącznie do stosowania na ścianach wykonanych z solidnych i jednolitych materiałów, aby zapobiec przewróceniu. Przed rozpoczęciem wiercenia należy upewnić się, że w miejscu wiercenia nie są ułożone rury gazowe, wodociągowe lub przewody elektryczne. Do mocowania do innych ścian należy stosować kołki specjalne. O śruby lub kołki odpowiednie dla konstrukcji danej ściany należy pytać w sklepach specjalistycznych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i wynikłe z tego tytułu szkody. Wszystkie śruby należy regularnie sprawdzać i dokręcać.
ESP	Advertencia: En el caso de incluirse tacos y tornillos con la mercancía, estos están previstos únicamente para su uso en paredes macizas y homogéneas a fin de evitar un posible vuelco. Antes de taladrar, asegúrese de que por el punto de perforación no pasan tuberías de gas o agua o cables eléctricos. Para la fijación en otro tipo de paredes deben utilizarse tacos especiales. Pregunte en la tienda por los tornillos o tacos adecuados para las características de la pared en cuestión. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por un montaje incorrecto ni por los daños resultantes del mismo. Compruebe todos los tornillos en intervalos regulares y apriételes.
CZ	Výstražné upozornění: Pokud jsou k výrobku přiloženy hmoždinky a šrouby, jsou určeny výhradně pro použití do stěn zhotovených z masivních a homogenních materiálů, a to za účelem zajištění proti převrácení. Před vrtáním se ujistěte, že se v místě vrtání nenachází vedení plynu, vody nebo elektřiny. Pro připevnění k jiným stěnám je nutné použít speciální hmoždinky. Informujte se v obchodě o hmoždinkách a/nebo šroubech vhodných pro příslušnou strukturu stěny. Výrobce nenese odpovědnost za nesprávnou montáž a za škody jí způsobené. Všechny šrouby pravidelně kontrolujte a dotahujte.
SK	Informácia o nebezpečenstve: Ak sú k tovaru priložené príchytky a skrutky, sú určené výlučne na použitie na stenách z masívnych a jednotných materiálov, aby sa zabránilo prevráteniu. Pred vrtaním sa uistite, že sa na vrtanom mieste nenachádzajú žiadne plynové, vodovodné alebo elektrické vedenia. Na upevnenie na iných stenách musia byť použité špeciálne príchytky. Spýtajte sa v predajni na skrutky a/alebo príchytky vhodné pre príslušný typ steny. Výrobca nepreberá ručenie za nesprávnu montáž a tým vzniknuté škody. Všetky skrutky v pravidelných intervaloch kontrolujte a dotiahnite.
HU	Figyelmeztetés: Amennyiben a termék csomagolása tipliket és csavarokat is tartalmaz, azok kizárólag masszív, egységes anyagból készült falakon használhatók, a felborulás megakadályozásának céljából. A fúrás előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a fúrás helyén nem található gáz-, víz- vagy elektromos vezeték. Egyéb falakra történő rögzítéshez speciális tiplik szükségesek. Az egyes faltípusokkal használható megfelelő csavarokkal és/vagy tiplikkel kapcsolatos információkért kérjük, forduljon forgalmazójához. A nem szakszerű szerelésért és az abból keletkező károkért a gyártót semmilyen felelősség nem terheli. Minden csavart ellenőrizzen és rögzítsen rendszeresen.
BG	Предупредително указание : Ако в окомплектовката на доставката на стоката са включени дюбели и винтове, те са предназначени единствено за употреба върху стени от масивни и еднородни материали, за да се предотврати преобръщане. Преди пробиване се уверете, че на мястото на пробиване няма тръби за газ, за вода или електрически проводници. За закрепване към други стени трябва да се използват специални дюбели. Информирайте се в търговската мрежа относно подходящите винтове и/или дюбели за съответната конструкция на стената. Производителят не поема отговорност за неправилен монтаж и възникнали в резултат на това щети. Моля, проверявайте и затягвайте всички винтове на редовни интервали.

TR	Uyarı: Ürün paketinde dübel ve vida varsa, bunlar devrilme yi önlemek amacıyla, sadece masif ve yekpare malzemelerden imal edilmiş duvarlardaki kullanım için öngörülmüştür. Matkapla delik açmadan önce delme noktasında gaz, su veya elektrik hatlarının olmadığından emin olun. Ürünü başka duvarlara sabitlemek için özel dübeller kullanılmalıdır. Piyasadaki satıcılardan ilgili duvarın özelliğine uygun vidalar ve dübeller hakkında bilgi alın. Usulüne aykırı bir montaj ve bu nedenle oluşmuş hasarlar için üretici sorumluluk almamaktadır. Lütfen tüm vidaları düzenli aralıklarla kontrol edip tekrar sıkın.
PT	Advertência: Caso o produto venha com buchas e parafusos incluídos, os mesmos são exclusivamente destinados à fixação em paredes de materiais sólidos e uniformes, para evitar que o produto tombe. Antes de iniciar a perfuração, certifique-se de que não existem canalizações de gás, água ou fios elétricos a passar no local dos furos. Para a fixação noutro tipo de paredes, têm de ser utilizadas buchas especiais. Informe-se junto de um comerciante especializado sobre os parafusos e buchas a utilizar na parede específica. O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de uma montagem inadequada e qualquer dano daí resultante. Verifique e volte a apertar todos os parafusos regularmente.
SI	Opozorilo: če so blagu priloženi zidni vložki in vijaki, so ti namenjeni izključno za uporabo na stenah iz masivnih in enotnih materialov, da se prepreči prevrnitev. Pred vrtanjem se prepričajte, da na mestu vrtanja ni plinskih, vodnih ali električnih napeljav. Za pritrditev na druge stene je treba uporabljati posebne zidne vložke. Pozanimajte se v trgovini o vijakih in/ali zidnih vložkih, primernih za posamezno sestavo stene. Proizvajalec ne prevzema jamstva za nepravilno montažo in zaradi tega nastalo škodo. Vse vijake redno preverjajte in naknadno privijajte.
NL	Waarschuwing: Indien er bij het product pluggen en schroeven zijn meegeleverd, zijn deze uitsluitend bestemd om in muren van massieve en homogene materialen te gebruiken om te voorkomen dat het product kantelt. Controleer voordat u begint of er geen gas-, water- of elektriciteitsleidingen lopen waar u gaat boren. Voor de bevestiging aan andere soorten muren moeten speciale pluggen worden gebruikt. Informeer in de winkel welke schroeven en/of pluggen geschikt zijn voor de desbetreffende muur. De fabrikant is niet aansprakelijk voor een onjuiste montage en de daardoor ontstane schade. Controleer regelmatig of alle schroeven nog goed vastzitten en draai ze zo nodig vast.
SRB	Upozoravajuća napomena: Ako su uz robu priloženi tiplovi i zavrtnji, isti su namenjeni isključivo za primenu na zidovima od kompaktnih i homogenih materijala, kako bi se sprečilo prevrtanje. Pre bušenja se uverite da se na mestu bušenja ne nalaze vodovi za gas, vodu ili struju. Za fiksiranje na drugačijim zidovima moraju da se upotrebe specijalni tiplovi. Raspitajte se u trgovini o zavrtanjima i/ili tiplovima koji su adekvatni za dotičnu teksturu zida. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za nestručnu montažu i štete koje su nastale na taj način. Sve zavrtnje kontrolišite i dotežite u redovnim intervalima.
RO	Indicație de avertizare: Dacă produsul este livrat împreună cu șuruburi și dibluri, acestea sunt destinate exclusiv utilizării pe pereții construiți din materiale masive și uniforme, pentru a preveni răsturnarea produsului. Înainte de a realiza găurile, asigurați-vă că nu există conducte de gaz, apă sau electricitate în locul pe care doriți să-l găuriți. Pentru prinderea pe alte tipuri de pereți, trebuie să utilizați dibluri speciale. Interesați-vă la magazinul specializat, pentru a găsi șuruburile și/sau diblurile potrivite pentru peretele dvs. Producătorul nu este responsabil, în cazul unui montaj necorespunzător pentru daunele rezultate. Vă rugăm să verificați toate șuruburile la intervale regulate și să le strângeți.
HR	Upozorenje: Ako su uz proizvod priložene tiple i vijci, oni su namijenjeni isključivo za korištenje na zidovima od čvrstih i jednoličnih materijala kako bi se spriječilo prevrtanje. Prije bušenja provjerite da na mjestu bušenja nema električnih vodova, plinskih ili vodovodnih cijevi. Za pričvršćivanje na ostale zidove potrebno je koristiti posebne tiple. Prilikom kupnje raspitajte se kod svog prodavača o vijcima i tiplama koji su prikladni za odgovarajuću zidnu strukturu. Proizvođač ne odgovara za štete nastale uslijed nepravilne montaže. Sve vijke potrebno je redovito provjeravati i zategnuti.
SE	Varning: Om plugg och skruvar följer med produkten är de endast avsedda för väggar av massivt och enhetligt material för att förhindra att produkten vippar. Försäkra dig om att inga gas-, vatten- eller elledningar befinner sig på platsen som du ska borra innan du börjar. För fastsättning i väggen måste specialplugg användas. Informera dig i en butik om vilka skruvar och plugg som passar till vilken vägg. För en felaktig montering och skador som uppstår på grund av detta tar tillverkaren inget ansvar. Kontrollera och dra åt alla skruvar med jämna mellanrum.
RUS	Предупреждение : Если изделие поставляется вместе с дюбелями и шурупам, они предназначены исключительно для использования на стенах из монолитных и однородных материалов, чтобы предотвратить возможное обрушение. Перед началом сверления убедитесь, что на месте сверления нет газопровода, водопровода или электропроводки. Для крепления к другим стенам необходимо использовать специальные дюбели. Узнайте у продавца, какие шурупы или дюбели подходят для соответствующей структуры стены. Производитель не несет ответственности за неправильный монтаж и вызванный им ущерб. Регулярно проверяйте и подтягивайте все шурупы .
UKR	Попередження : Якщо до виробу додаються дюбелі та гвинти, вони призначені виключно для використання на стінах з цільних й однорідних матеріалів, щоб не допустити перекидання.. Перед свердлінням переконайтеся, що на місці свердління немає ліній газо-, водопостачання чи електропроводки. Для кріплення до інших стін необхідно використовувати спеціальні дюбелі. Запитайте продавця, які гвинти та/або дюбелі підходять для стіни з відповідною структурою. Виробник не несе відповідальності за неправильний монтаж та збитки, що виникли внаслідок цього. Перевіряйте та підтягуйте всі гвинти через регулярні проміжки часу .
LT	Įspėjimas: jei prie prekės pridėtos mūrinės ir varžtai, jie skirti naudoti tik ant sienų, pagamintų iš tvirtų ir vienodų medžiagų, kad būtų galima išvengti apvirtimo. Prieš gręždami įsitinkite, kad gręžiamoje vietoje nėra dujotiekio, vandentiekio ar elektros linijų. Tvirtinant prie kito tipo sienų reikia naudoti specialias mūrines. Teiraukitės pardavėjo atitinkamai sienos konstrukcijai tinkamų varžtų ir (arba) mūrinių. Gamintojas neprisiima atsakomybės dėl netinkamo montavimo ir dėl to atsiradusios žalos. Visus varžtus reguliariai tikrinkite ir priveržkite.
LV	Brīdinājums: Ja precei ir pievienoti dībeļi un skrūves, prece ir paredzēta izmantošanai tikai uz sienām, kas izgatavotas no cietiem un viendabīgiem materiāliem, lai novērstu apgāšanos. Pirms urbšanas pārliecinieties, ka urbšanas vietā nav gāzes, ūdens vai elektropārvades līniju. Lai piestiprinātu pie citām sienām, jāizmanto speciāli dībeļi. Jautājiet savam izplatītājam par skrūvēm un/vai dībeļiem, kas ir piemēroti attiecīgajai sienas konstrukcijai. Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu montāžu un no tās sekojošajiem bojājumiem. Lūdzu, regulāri pārbaudiet un pievelciet visas skrūves.
EE	Hoiatus! Kui tootele on kaasa pandud tüüblid ja kruvid, on need mõeldud kasutamiseks üksnes massiivsest ja ühtsest materjalist seintel, vältimaks ümberkukkumist. Veenduge enne puurimist, et puurimiskohas ei oleks gaasi- või veetorusid ega elektrijuhtmeid. Seintele kinnitamiseks tuleb kasutada spetsiaalseid tüübleid. Uurige kaubandusvõrgust, millised kruvid ja/või tüüblid konkreetselt seina jaoks sobivad. Tootja ei võta endale mittenõuetekohasest paigaldamisest tingitud kahjude eest mingit vastutust. Kontrollige ja järelpingutage kõiki kruvisid regulaarselt.



LE TRI
+ FACILE



FR

Donnez ou recyclez vos meubles.



ou



ou



<https://quefairedemesdechets.fr>

DE

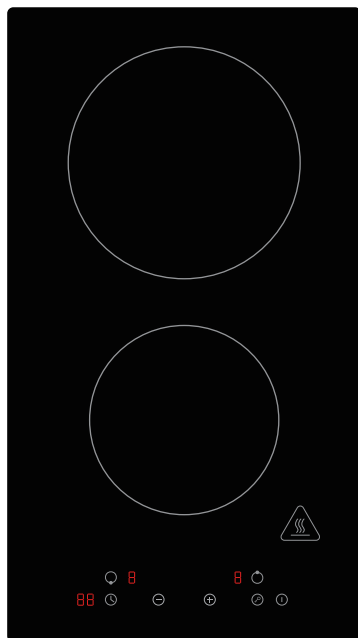


Bedienungs- & Installationsanleitung
Glaskeramik-Kochfeld

GB



Installation- & User's Instruction
Ceramic Glass Hob



Mod. No.:

> Welcome **1130600N**

Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung	de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	de-7
2.1 Wichtige Hinweise	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz	de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN	de-14
3.1 Technische Daten	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-16
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	de-17
4.1 Nützliche Ratschläge	de-17
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes	de-21
5 : INSTALLATION	de-32
5.1 Zubehörliste	de-32
5.2 Vorbereitende Arbeiten	de-32
5.3 Installationsanleitung.....	de-34
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-38
6 : WARTUNG.....	de-40
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-40
7 : STÖRUNGSSUCHE.....	de-42
7.1 Störungsbehebung.....	de-42

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

Lieber Kunde, wir danken Ihnen für das uns geschenkte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es Ihren Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-Mail	info@neg-novex.de

1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie das Gerät installieren und/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

Bewahren Sie diese Unterlage griffbereit auf, damit Sie sie jederzeit nachschlagen und sie an eventuelle Nachbesitzer weitergeben können.

Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieses Handbuchs und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Wichtiger Hinweis“ und „Gefahr“ im Text.



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.1.5 Identifikation des Geräts

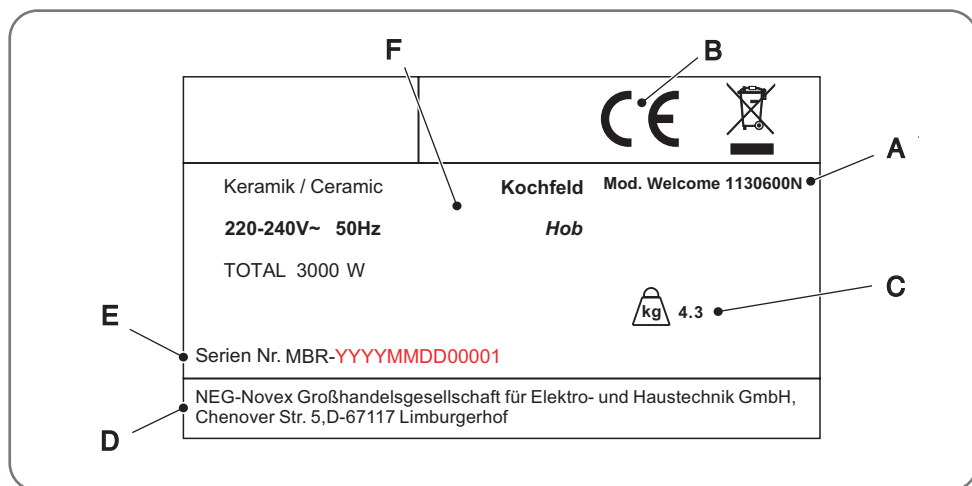


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - CE-Kennzeichnung
- C - Gewicht
- D - Angaben zum Hersteller
- F - Beschreibung
- E - Seriennummer



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.



HINWEIS: Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzteilservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

1.1.6 Garantiebedingungen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Käufer verursacht werden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Garantie für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellenseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantie ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	GEFAHR: Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	GEFAHR: Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können. Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfelds mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden. Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist. Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert. Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel. Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker. Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.
	ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraub Sicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
	ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.
	ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.
	ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
	ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.
	ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.
	ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht unsachgemäß verwenden.



ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



ACHTUNG: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).



ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.



ACHTUNG: Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.



ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.



ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.



ACHTUNG: Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.



ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden.



ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.



ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.



ACHTUNG: Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen.

	ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.
	ACHTUNG: Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
	ACHTUNG: Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.
	ACHTUNG: Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Gerät ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
	WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	WICHTIGER HINWEIS: Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.



WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist.



WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das -Service-Netz.

Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.



WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



HINWEIS: Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren und/oder benutzen.



HINWEIS: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

	HINWEIS: Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.
	HINWEIS: Das Kochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
	HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.
	HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.



WICHTIGER HINWEIS: Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile aus Polystyrol usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.2.2 Entsorgung



WICHTIGER HINWEIS: Entsorgen Sie Ihr Altgerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Stromkabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell Welcome 1130600N

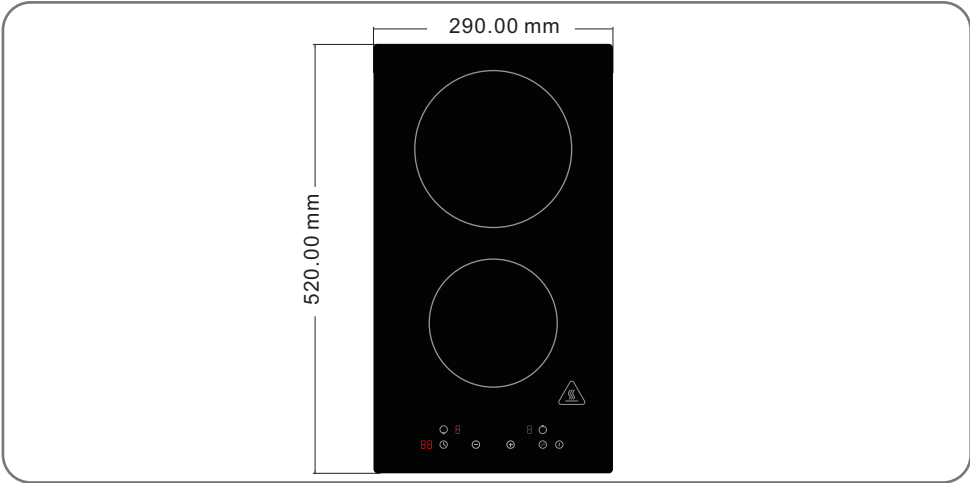


Abb. 3.1

Modell Nr.		Welcome 1130600N
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochfeld, 30cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfelddausführung (Edelstahl/Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		Welcome 1130600N
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	3000
Länge des Netzkabels	cm	Außenlänge 167
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel mit Schuko-Stecker
Breite des Kochfelds	cm	30
Anzahl der Heizzonen	Stk	2
Vordere Heizzone	Watt	1200W
Hintere Heizzone	Watt	1800W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	290 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	4,3
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	5,5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	375 x 580 x 115

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		Welcome 1130600N
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

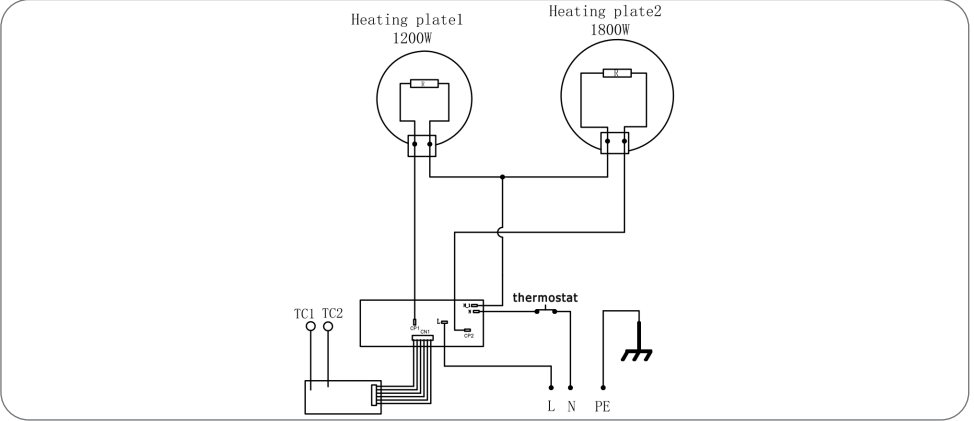


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge



GEFAHR: Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.



ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Entfernen Sie eventuell verbliebene Schutzfolien von dem Glaskeramik-Kochfeld.



WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.



WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.

4.1.1 Betrieb der elektrischen Kochplatte

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann. Es verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Power-Einstellung.

Das Glaskeramik-Kochfeld basiert auf der Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme abstrahlt, um die Speisen zu erwärmen.



WICHTIGER HINWEIS: Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

4.1.2 Geeignete Töpfe

Sie können jede Art von Topf oder Pfanne verwenden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Edelstahl, Töpfe, Glasgeschirr, Kasserollen und Keramikbehälter.



HINWEIS: Der Topfboden muss eben und glatt sein.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

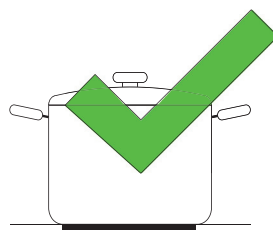
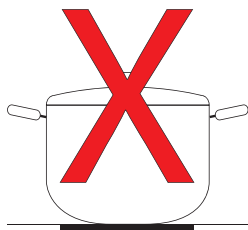
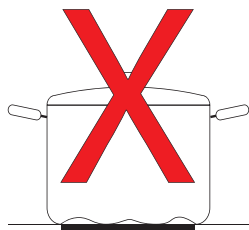


Abb. 4.1

Während des Kochens muss sich der Topf in der Mitte der Kochplatte befinden.

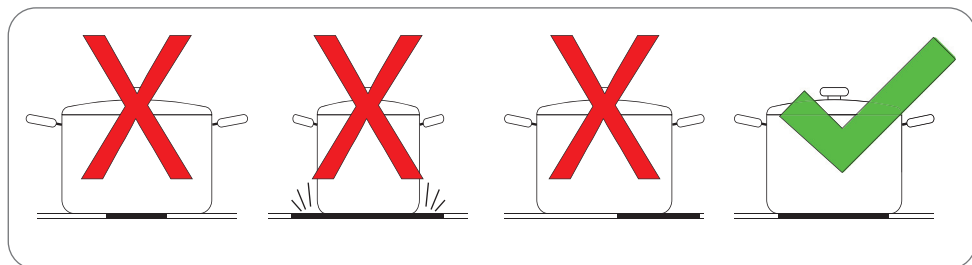


Abb. 4.2



HINWEIS: Heben Sie die Töpfe immer an und stellen Sie sie vorsichtig auf das Glaskeramikkochfeld. Lassen Sie sie nicht verrutschen, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.

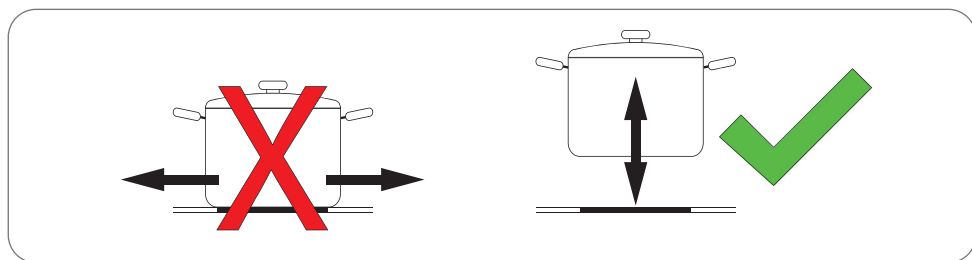


Abb. 4.3

4.1.3 Energieersparnis

Befolgen Sie diese praktischen Tipps, um beim Kochen Energie zu sparen.



WICHTIGER HINWEIS: WARNUNG! Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.



HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.



HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.



HINWEIS: Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.

	HINWEIS: Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.
	HINWEIS: Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

4.1.4 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

Die Tasten reagieren auf Berührung, es ist nicht nötig, sie zu drücken.

- Verwenden Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Spitze.
- Das akustische Signal zeigt an, dass die Taste, die Sie gerade drücken, aktiv ist.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (Küchenutensilien oder ein Tuch) sie verdecken. Schon eine dünne Wasserschicht kann die Betätigung der Tasten erschweren.

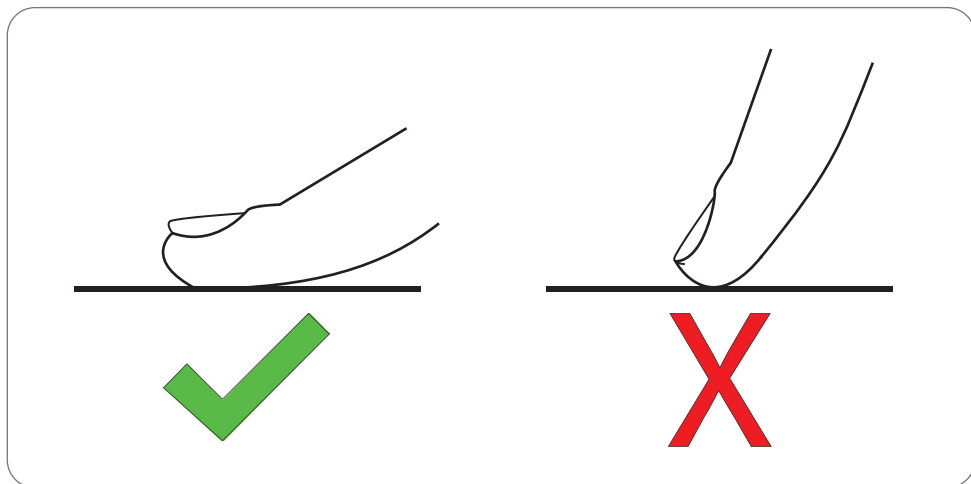


Abb. 4.4

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

Welcome 1130600N

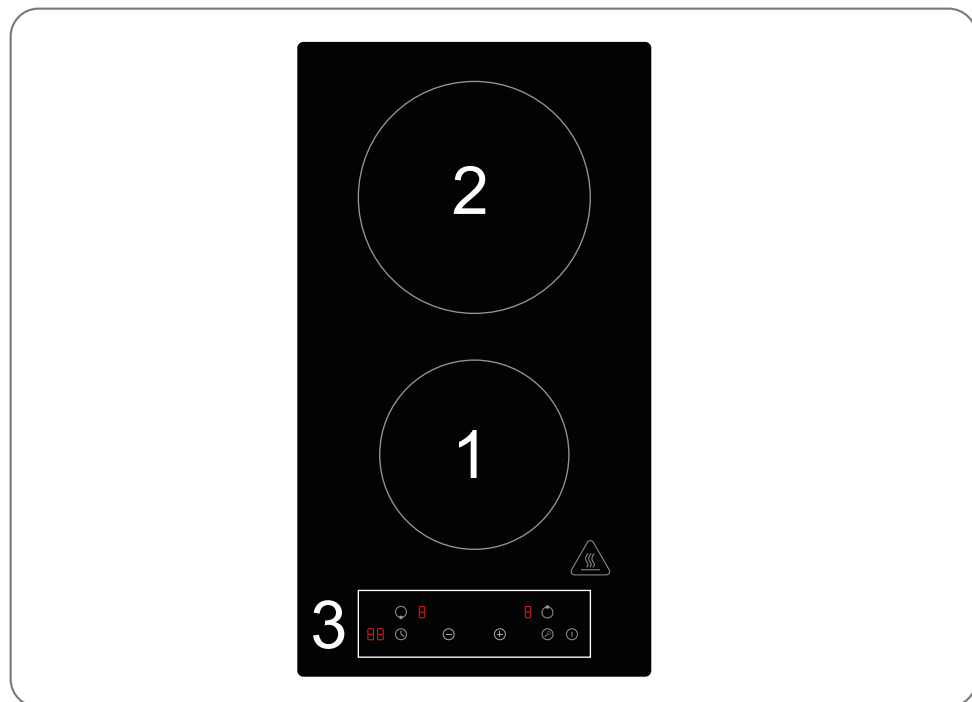


Abb. 4.5

- 1 - Vordere Kochzone (1200W)
- 2 - Hintere Kochzone (1800W)
- 3 - Touchscreen-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 1 - Tasten zur Auswahl der vorderen/hinteren Kochzone
- 2 - Tasten für die Heizstufe (+/-) / Tasten für die Timereinstellung (+/-)
- 3 - Tastensperre (Kindersicherung)
- 4 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
- 5 - Timer-Taste

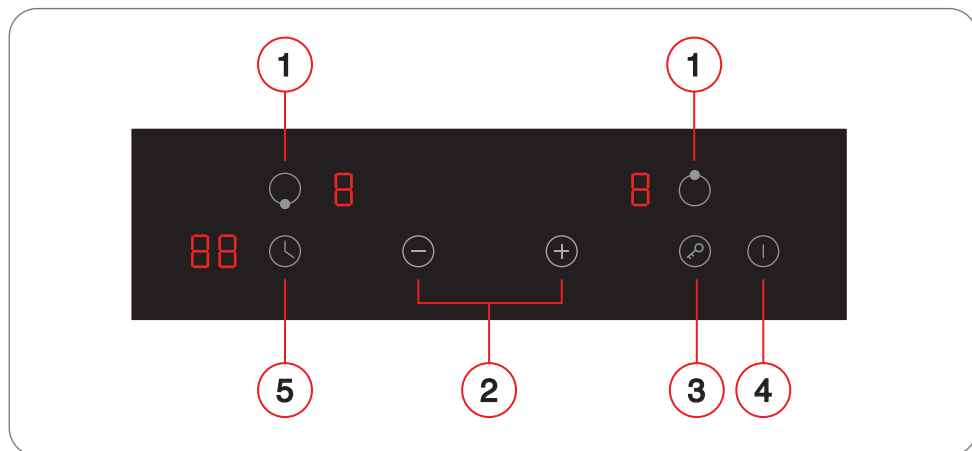


Abb. 4.6

4.2.3 Starten des Kochvorgangs

- 1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (4), die Anzeigen auf dem Bedienfeld zeigen "-". Ein kurzer Piepton bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Alle Elemente auf dem Bedienfeld leuchten für eine Sekunde auf und schalten sich dann aus, was anzeigt, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.

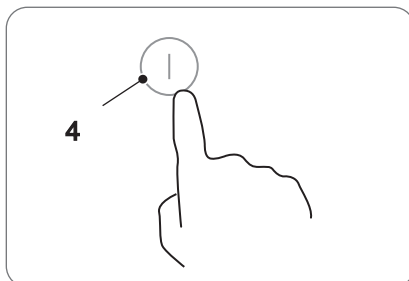


Abb. 4.7

- 2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.



WICHTIGER HINWEIS: Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.

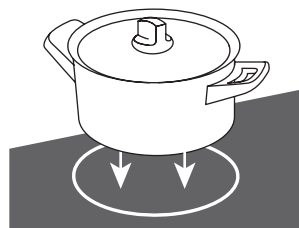


Abb. 4.8

- 3 - Bei Drücken der Kochzonen-Wahltaste (1), blinkt eine Anzeige neben der Taste.

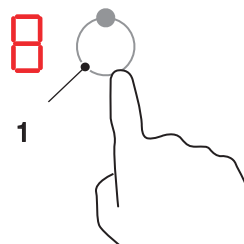


Abb. 4.9

- 4 - Drücken Sie die Garstufeneinstelltasten "+/-" (2), um die Garstufe einzustellen. Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet). Je höher die Stufe, desto größer ist die Garintensität.



HINWEIS: Wenn Sie keine Garstufe eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach einer Minute automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.

Die Garintensitätsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.

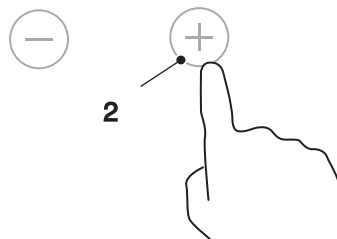


Abb. 4.10

4.2.4 Nach dem Kochen

- 1 - Drücken Sie die Auswahlstaste der Kochzone (1), die Sie ausschalten möchten.

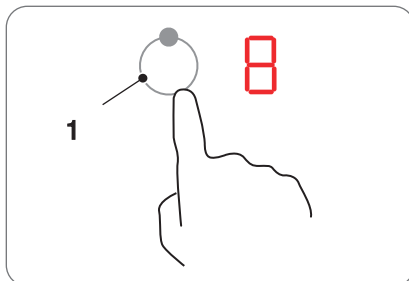


Abb. 4.11

- 2 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "-" (2) drücken, bis Sie die Stufe "0" erreichen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-". (2) . Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.

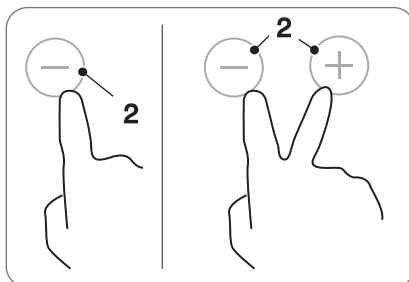


Abb. 4.12

- 3 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF (4) aus.

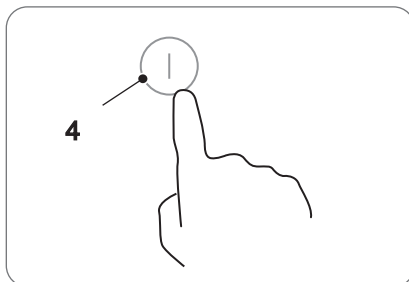
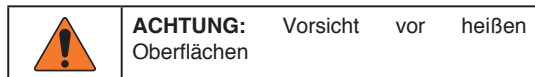


Abb. 4.13



Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochstelle noch heiß ist. Er schaltet sich aus, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie mehr Töpfe erhitzen wollen und dafür die noch heiße Kochzone nutzen.

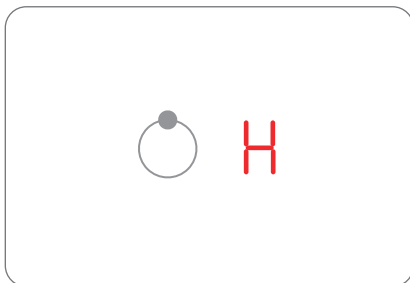


Abb. 4.14

4.2.5 Tastensperre (Kindersicherung)

Die Bedienelemente können gesperrt werden, um eine unabsichtliche Benutzung zu verhindern (damit z. B. Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, kann keine der Tasten außer der EIN/AUS-Taste aktiviert werden.

So sperren Sie die Bedienelemente

Drücken Sie die Bediensperrtaste , auf der Timeranzeige erscheint "Lo".

So entsperren Sie die Bedienelemente

- 1 - Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld eingeschaltet ist.
- 2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre  3 Sekunden lang gedrückt.
- 3 - Das Glaskeramikkochfeld ist nun einsatzbereit.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Es ist immer möglich, das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste auszuschalten, aber Sie müssen das Kochfeld für nachfolgende Bedienvorgänge erst entsperren.

4.2.6 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Kochfeld. Wenn Sie vergessen, das Gerät nach dem Kochen auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus. Die vordefinierten Abschaltzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeitimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.7 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutentimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn als Ausschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.



HINWEIS: Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.
Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:

- 1 - Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonenwahltaste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '-' blinkt nicht).



HINWEIS: Sie können den Timer vor oder nach Beendigung der Heizstufeneinstellung der Kochzone einstellen.

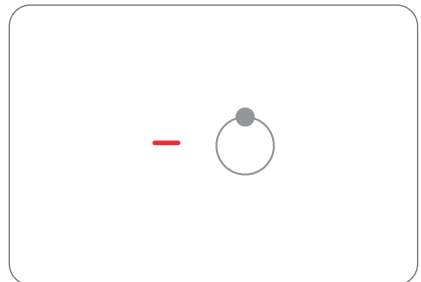


Abb. 4.15

- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

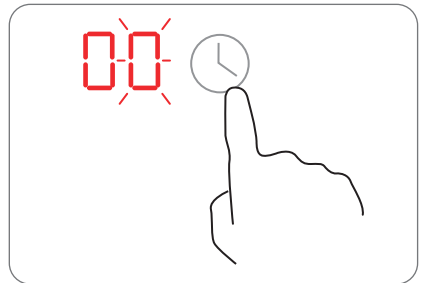


Abb. 4.16

- 3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

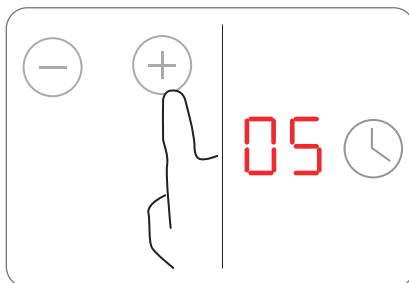


Abb. 4.17

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

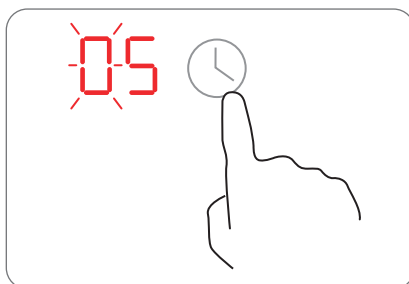


Abb. 4.18

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

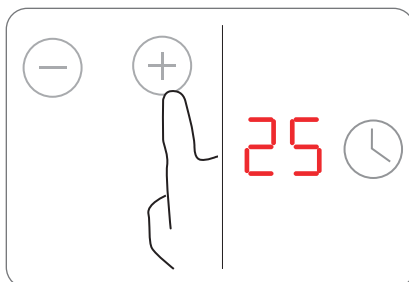


Abb. 4.19

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

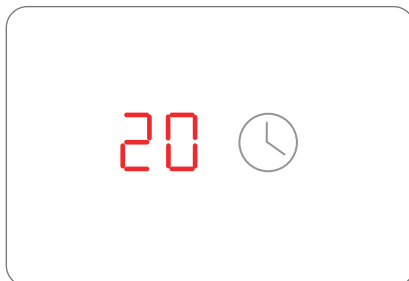


Abb. 4.20

- 7 - Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

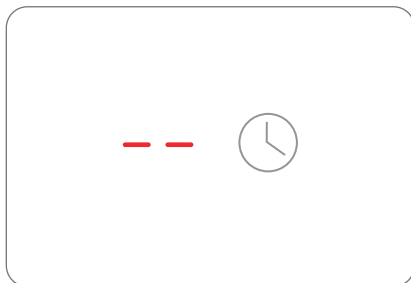


Abb. 4.21

Stellen Sie den Timer ein, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten:

- 1 - Drücken Sie die Auswahltaste der Kochzone, z. B.  für die Sie den Timer einstellen möchten.

- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

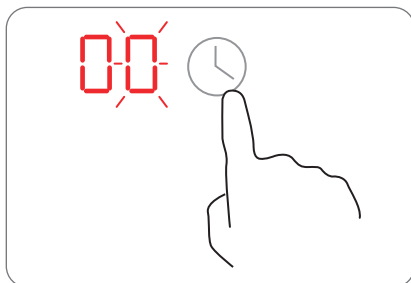


Abb. 4.22

- 3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

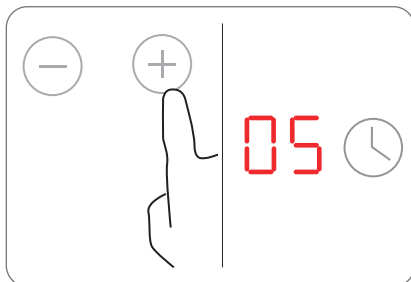


Abb. 4.23

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

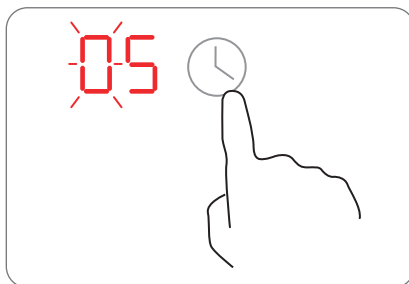


Abb. 4.24

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

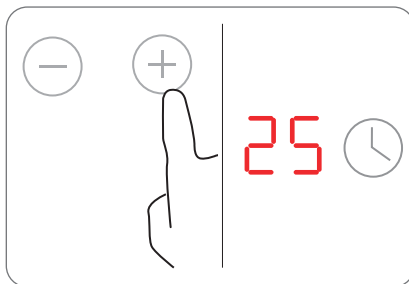


Abb. 4.25

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

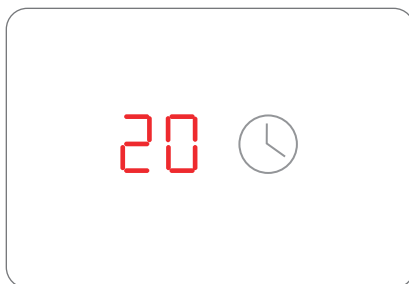


Abb. 4.26



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige schaltet sich ein und zeigt die gewählten Kochzonen an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

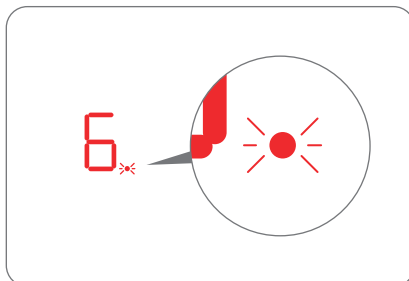


Abb. 4.27

7 - Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.



Abb. 4.28

Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:

- 1 - Beim Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen schalten sich die roten Punkte der jeweiligen Kochzonen ein. Das Display zeigt den Timer an, der zuerst abläuft. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

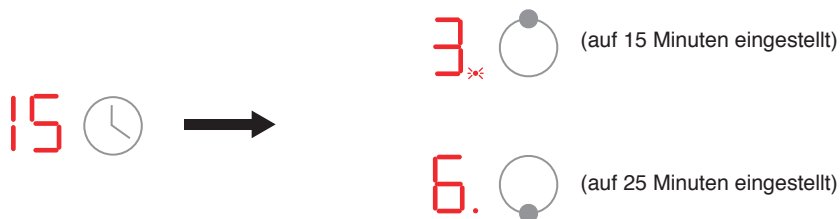


Abb. 4.29

- 2 - Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Dann wird im Display der nächste ablaufende Timer angezeigt und der entsprechende Kochzonenpunkt blinkt.



Abb. 4.30



HINWEIS: Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.

Annulieren des Timers

- 1 - Drücken Sie die Wahltaste der Kochzone (1), deren Timer Sie annullieren möchten.
- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, die Anzeige blinkt.
- 3 - Drücken Sie die Taste "-", um den Timer auf "00" einzustellen, der Timer wird annulliert.

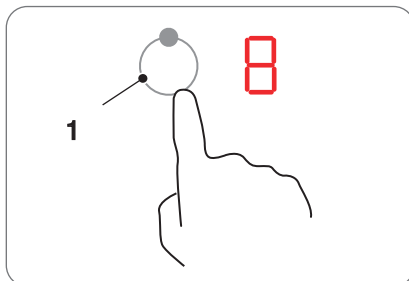


Abb. 4.31

4.2.8 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen



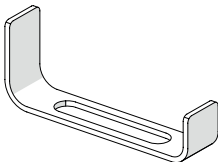
GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze nicht entweicht.
- Verwenden Sie nur das notwendige Öl oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der Einstellung einer hohen Temperatur, reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut die gewünschte Gartemperatur erreicht hat.

Wärmeeinstellung	Zweck
0	ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Erwärmen, Warmhalten
3 - 4	Langsames Garen, Auftauen und Erhitzen
5 - 6	Schmoren, schonendes Garen und Rösten kleiner Mengen
7 - 8	Kochen und Braten großer Mengen
9	Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

Artikel	Abbildung
Befestigungsbügel (Beutel im Lieferumfang enthalten- die Form des Bügels kann je nach Modell variieren). Dichtungsband (vormontiert).	

5.2 Vorbereitende Arbeiten

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein.



WICHTIGER HINWEIS: Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.



WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.



WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.



WICHTIGER HINWEIS: Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

Vor dem Befestigen der Haltebügel



WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Anbringen der Haltebügel muss das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Heben Sie das Gerät nicht an überstehenden Bedienelementen an.

Einstellen der Bügelposition



WICHTIGER HINWEIS: Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto).

5.3 Installationsanleitung

5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.



WICHTIGER HINWEIS: Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen

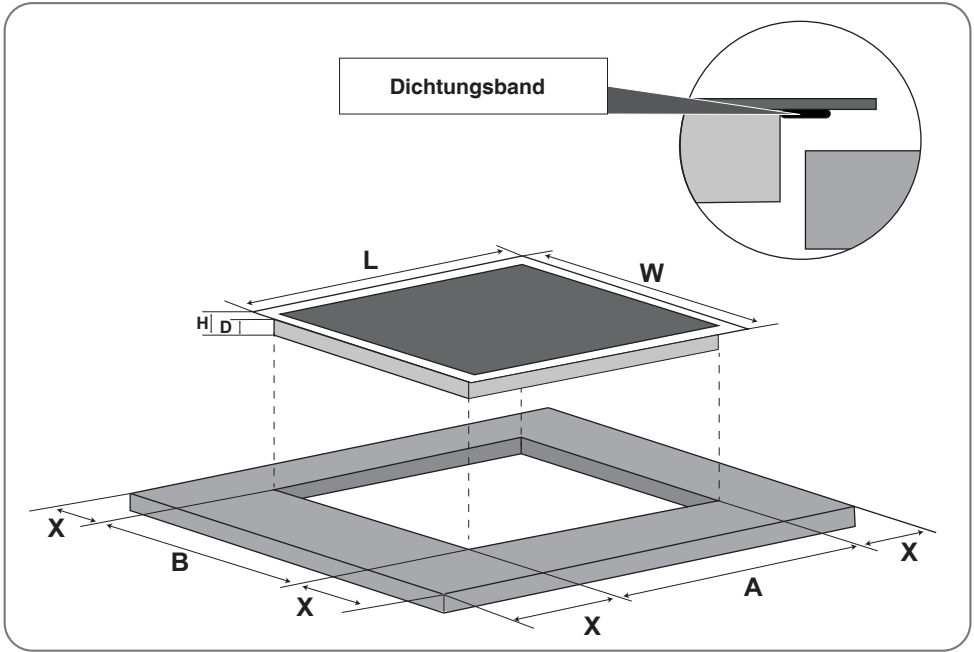


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Welcome 1130600N	290	520	50	46	270	490	mindestens 50



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.
Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

5.3.2 Montageanleitung

Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

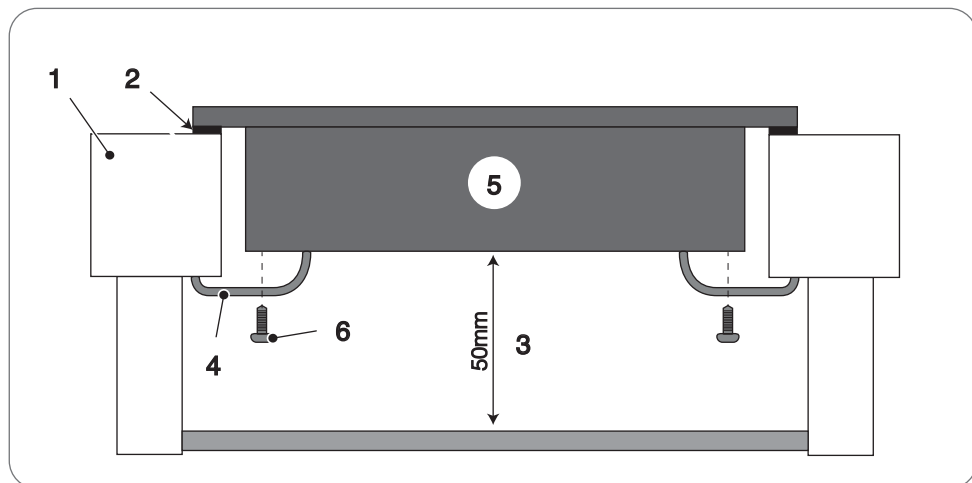


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Elektrisches Kochfeld
- 6) - Schrauben

Installationsphasen

- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



ACHTUNG: Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

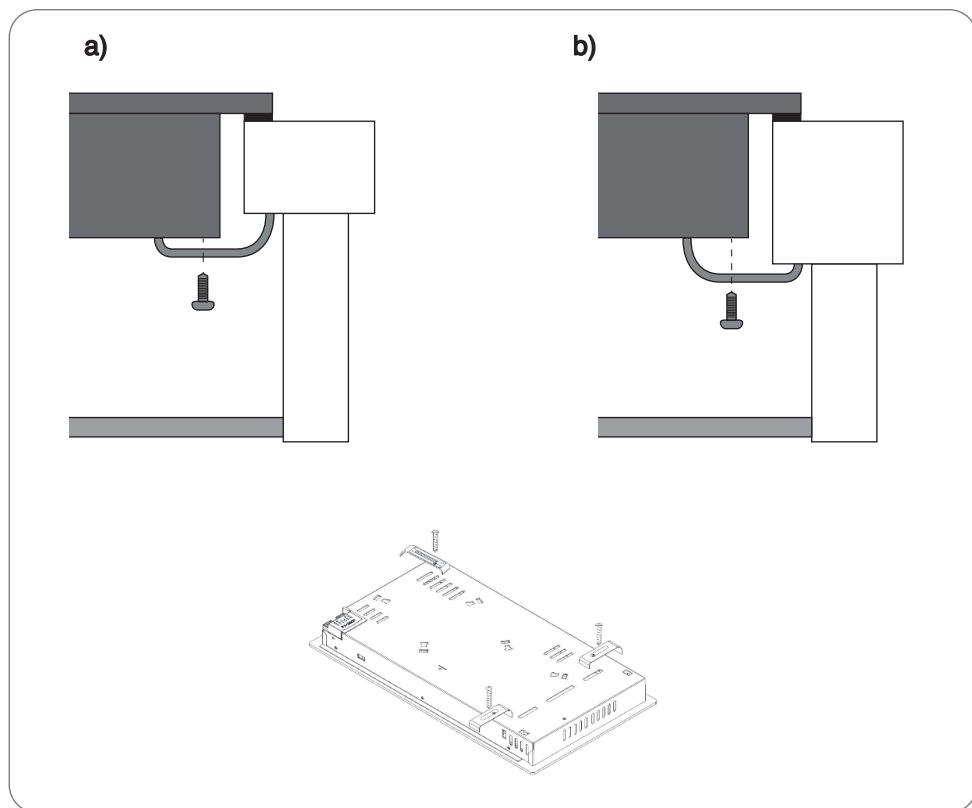


Abb. 5.3

- a) - Version 1
- b) - Version 2



HINWEIS: Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

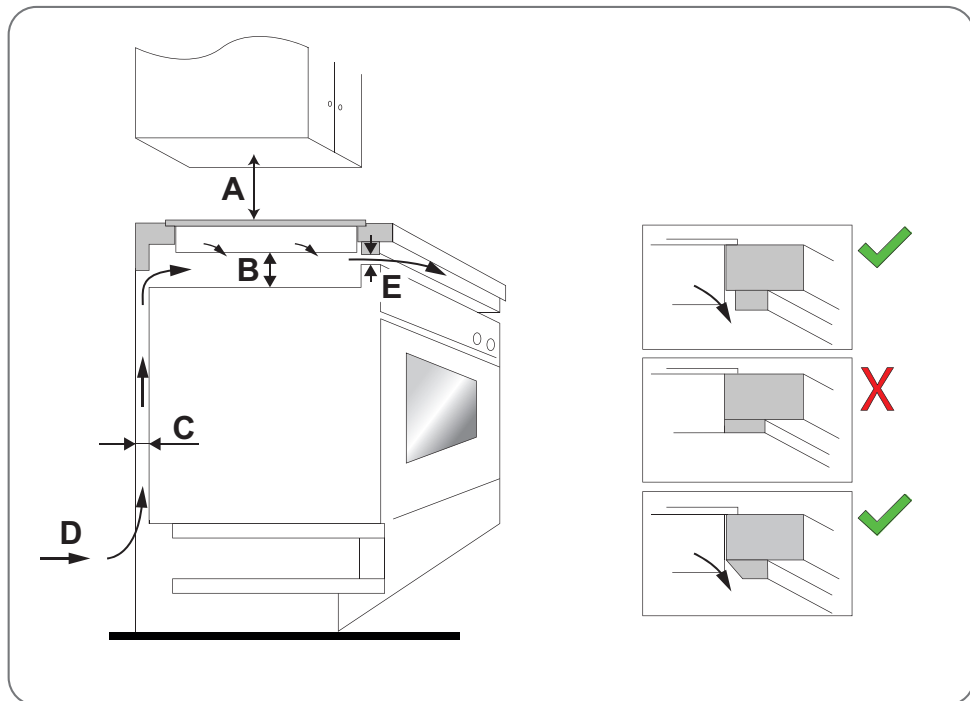


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm
650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)				

5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:



GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet.



ACHTUNG: Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.



WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.



WICHTIGER HINWEIS: Das Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.



WICHTIGER HINWEIS: Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Reiniger für elektrische Kochfelder auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf. 3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig. • Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte	Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind: 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Schlagen Sie den Abschnitt „Geeignete Töpfe“ nach.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION	en-3
1.1 Reading the manual	en-3
2 : GENERAL SAFETY RULES	en-7
2.1 Important information	en-7
2.2 Environmental Protection	en-13
3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES	en-14
3.1 Technical data	en-14
3.2 Wiring diagram	en-16
4 : HOW TO USE	en-17
4.1 Preliminary advice	en-17
4.2 Using the electric hob	en-21
5 : INSTALLATION	en-32
5.1 List of accessories	en-32
5.2 Preliminary operations	en-32
5.3 Instructions for installation	en-34
5.4 Connection of hob to mains	en-38
6 : MAINTENANCE	en-40
6.1 Cleaning and care	en-40
7 : TROUBLESHOOTING	en-42
7.1 Troubleshooting	en-42

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Overview

Dear customer, thank you for your trust and for purchasing an appliance from our range.

The appliance you purchased is designed to meet your home needs. We ask you to carefully follow these instructions for use, which describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions for use apply to various types of units, so you will also find descriptions of functions that your unit may not feature.

The manufacturer assumes no liability for damage to persons or property caused by incorrect or improper installation of the unit.

The manufacturer reserves the right to make the necessary changes to the various models in order to comply with the technical standards in force.

If you have any complaints, please contact your retailer's customer service.

1.1.2 Manufacturer data

Manufacturer:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Address:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telephone/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-mail	info@neg-novex.de

1.1.3 Assistance service

If you have any technical questions regarding your unit, please contact your retailer's customer service.

Before calling customer service, make sure you have the following information with you:

- model identification code

1.1.4 Introduction and safety

Before installing and/or using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual.

This will help you familiarise yourself with your new unit.

Keep this document handy so that you can refer to it at any time and pass it on to any subsequent owners.

Read the safety messages contained in the introduction to this manual and consider the safety notes such as: “Caution”, “Warning”, and “Danger” in the text.



This symbol means: **NOTE**

This symbol indicates useful advice and calls attention to correct procedures and behaviours. Observing the instructions marked with this symbol will save you trouble.

The symbol serves to highlight particular methods or procedures to be followed for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

This symbol serves to highlight an operation to be carried out with special caution as it could endanger the structure of the hood or its components.



This symbol means: **CAUTION**

This symbol serves to highlight information on safety. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

This symbol serves to highlight a hazardous situation for yourself and others. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous or lethal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol on the product or on the packaging indicates that the product must not be treated as normal household waste but must be disposed of via an appropriate collection depot for the recycling of electrical and electronic equipment. By contributing to the proper disposal of this product you protect the environment, the health and well-being of your fellow men. Incorrect disposal endangers the environment and health. You can obtain more information on recycling this product from your local authorities, waste disposal devices or the point of sale from which the product was purchased.

1.1.5 Appliance identification

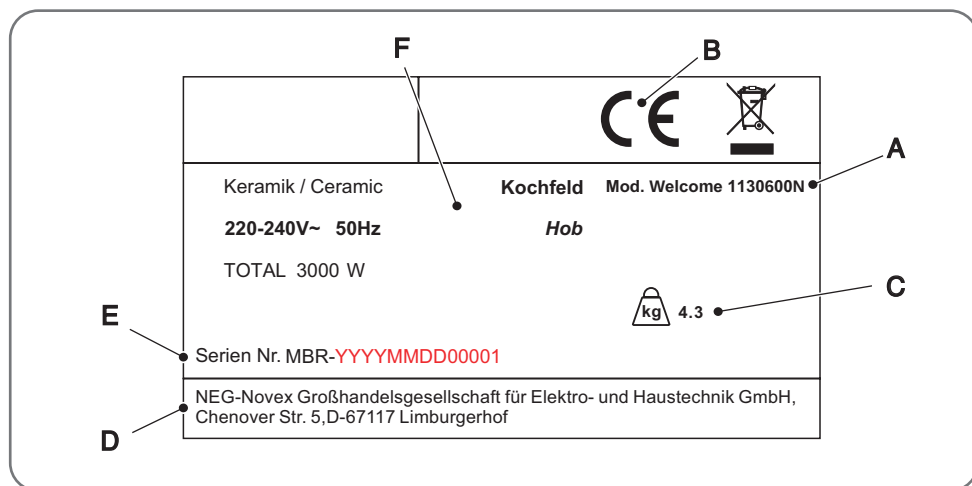


Fig. 1.1

The following data are shown on the nameplate:

- A - Model
- B - CE Marking
- C - Weight
- D - Manufacturer data
- F - Description
- E - Serial number



NOTE: We recommend writing down the data and serial numbers of the machine so they are readily available if needed.



NOTE: To make the assistance and spare parts service efficient, always quote the data on this nameplate.

Location of the nameplate

The appliance nameplate is located at the bottom.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the appliances described here, to which this declaration refers, declares under his sole responsibility that these appliances comply with the basic safety, health and protection requirements of the relevant EC directives, and that the related test reports, in particular the EC declaration of conformity duly issued by the manufacturer or his authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested through the vendor of the equipment. The manufacturer also declares that the components of the appliance or appliances described in this manual, which may come into contact with fresh food, do not contain toxic substances.

1.1.6 Warranty conditions

The manufacturer assumes no liability for damage caused by the buyer.

This appliance has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of the seller's/dealer's 6-month legal warranty obligation, the manufacturer provides a warranty for material and manufacturing without defects for a period of 24 months from the date of purchase. The warranty is void in the event of interventions by the buyer or third parties. Damage caused by improper use or operation, improper installation or storage, improper connection, as well as force majeure or other external influences are not covered by the warranty. We reserve the right to repair or replace defective parts or change the unit in case of complaints. Only if the adjustment/s or replacement of the appliance ultimately fail to achieve the use intended by the manufacturer, may the buyer request a reduction in the purchase price or the cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.

Claims for damages, including with respect to consequential damages, insofar as they are not based on wilful misconduct or gross negligence, are excluded.

The warranty claim must be proven by the buyer by presenting the purchase receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

2 : GENERAL SAFETY RULES

2.1 Important information

	DANGER: There is a risk of fire if cleaning is not performed according to the instructions in this manual.
	DANGER: Risk of fire due to spontaneous combustion of oil and fat fumes. Avoid reusing oil, as used oil may contain organic residues which make spontaneous combustion more likely.
	DANGER: Do not place flammable products or objects soaked with flammable products in, on or near the appliance.
	DANGER: If you notice any damage on the surface of the hob, disconnect the unit immediately from the power supply to avoid electric shock.
	DANGER: Danger hot surfaces. Failure to comply with these instructions could cause burns and scalds. During use, the accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns. Do not touch the ceramic glass hob until the surface has cooled down; do not place clothes or any other object on the hot surface. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they could get hot. Cookware handles can feel hot to the touch. Check that cookware handles do not extend over other cooking zones that are switched on.
	DANGER: Do not make any changes to the unit.
	DANGER: Pay attention, the edges of the panel are sharp.
	CAUTION: Use only the hob protectors designed by the manufacturer of the appliance or the hob protectors built into the appliance. The use of inadequate protection may cause accidents.
	CAUTION: Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
	CAUTION: Make sure that the data on the hob nameplate are compatible with the power supply of the house in which it is to be installed, otherwise consult a qualified technician.

	CAUTION: Make sure to use the correct cable for connection to the power supply. Make sure that the appliance is installed correctly. If unsuitable power cords or exposed power plugs are used, the connection may overheat. Make sure the power cord is not loose or tangled. Make sure that a guard is installed that prevents direct contact with the cables. Do not use multiple sockets or extension cables. If the power outlet is loose, do not connect the power plug of your appliance. Do not pull the power cord when you want to disconnect the unit from the power supply. Always unplug. Do not damage the power plug (if present) and the power cord. Contact our authorised customer service or a specialised technician to replace the damaged power cord.
	CAUTION: Do not insert the plug into the wall socket before installation has been completed. Make sure that the plug of the appliance is still accessible after installation.
	CAUTION: Use only suitable power cut-off devices: Overload switches, fuses (screw fuses must be removable from the holder), residual current switches and contactors.
	CAUTION: The electrical system must have a disconnecting device through which it must be possible to disconnect the appliance from the power supply on all poles. The disconnecting device must be designed with contacts with a cross section of at least 3 mm.
	CAUTION: When connecting the appliance electrically, make sure that the cable and plug do not come into contact with the hot appliance or hot cookware.
	CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools.
	CAUTION: Ventilation openings must not be covered or obstructed.
	CAUTION: Before making any connections, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the specific label located inside the appliance.
	CAUTION: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical assistance service, or in any case by a qualified person in order to prevent any risk.
	CAUTION: Keep children under 8 years of age away from the unit. Children must be supervised to ensure that they do not misuse the appliance.
	CAUTION: Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.



CAUTION: Children must not play with the appliance.



CAUTION: Keep all packing materials out of the reach of children.



CAUTION: Remove all packing material, stickers and protective film (if any) before using the first time.



CAUTION: Keep children and pets away from the appliance during operation or while it cools down. Accessible parts are hot.



CAUTION: Use of the appliance by persons with physical, sensory or mental problems is only permitted under the supervision of persons responsible for their safety.



CAUTION: To clean the appliance, make sure that the unit is switched off.



CAUTION: Do not use a damaged unit.



CAUTION: In case the unit malfunctions, contact customer service. Never try to repair the unit yourself.



CAUTION: Do not place hot cookware on the control panel.



CAUTION: Do not drop heavy objects or cookware onto the appliance. NEVER climb onto the hob: the surface could become damaged.



CAUTION: Never turn on the cooking zones if there are no dishes on them or if the dishes are empty.



CAUTION: Do not put aluminium foil on the appliance.



CAUTION: Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bases may scratch the ceramic glass surface. Always lift dishes when you want to move them on the hob.



CAUTION: This appliance is intended exclusively for cooking. Any other use is to be considered misuse, for example heating a room.

	CAUTION: Due to the weight of the hob, pay special attention during installation or handling. Always wear safety gloves and safety footwear.
	CAUTION: Do not use the unit with wet, damp hands or if you have come into contact with water.
	CAUTION: Melted plastic, plastic films must be immediately removed from the hob.
	CAUTION: Make sure that there is a space of at least 30 mm left between the worktop and the appliance below for air circulation. Damage caused by lack of ventilation space is excluded from the warranty.
	WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.
	WARNING: In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface.
	WARNING: Do not use the appliance as a work or storage surface.
	WARNING: Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it. After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.
	WARNING: Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent swelling due to moisture. Protect the bottom of the unit from steam and moisture.
	WARNING: Do not install the appliance near a door or under a window. This will prevent hot cookware from falling off when opening the door or window.
	WARNING: Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
	WARNING: Switch off the cooking zones after each use.
	WARNING: Do not put cutlery or cookware lids on the cooking zones, they could heat up.

	WARNING: If the appliance is installed above drawers, make sure there is sufficient space between the bottom of the appliance and the top drawer, as this space is essential for air circulation.
	WARNING: Once the hob has been removed from the packaging, check its conditions. If the product is damaged, do not use the product and contact the service network. Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
	WARNING: The minimum distances from other appliances and kitchen cabinets must be respected.
	WARNING: Before installation and use, make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the hob are exactly the same voltage (V) and frequency (Hz) as the home in which it is to be installed.
	WARNING: Clean the appliance regularly to avoid wear of the surface material.
	WARNING: Disconnect the appliance from the mains before carrying out maintenance work.
	WARNING: Do not clean the unit with a jet of water or steam. Clean the unit with a soft, damp cloth. Only use detergents with a neutral pH to clean the hob surface. Do not use abrasive sponges, solvents or metal objects.
	NOTE: Before installing and/or using the hob, read the instructions carefully.
	NOTE: Clean the hob after each use.
	NOTE: Always make sure that the bottom of the cookware is clean.
	NOTE: Scratches or dark spots on the surface do not compromise the functionality of the hob.
	NOTE: Use a suitable scraper for cleaning the glass.

	NOTE: The hob is for domestic use only. The appliances described in this document are not intended for commercial use. They are designed for domestic use only.
	NOTE: This appliance complies with electromagnetic safety standards.
	NOTE: In order to obtain the Warranty, make sure you can provide the warranty card and the purchase receipt, otherwise the Warranty will not be offered.

2.2 Environmental Protection

2.2.1 Packaging

The packing materials are 100% recyclable. Follow local regulations for their disposal.



WARNING: Packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) is a source of danger for children. Keep packing material out of the reach of children.

2.2.2 Disposal



WARNING: Dispose of the old appliance in accordance with legal regulations. Before disposal, cut the power cord to make it unusable. For disposal, the appliance must be sent to the collection authorities.

3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES

3.1 Technical data

3.1.1 Model Welcome 1130600N

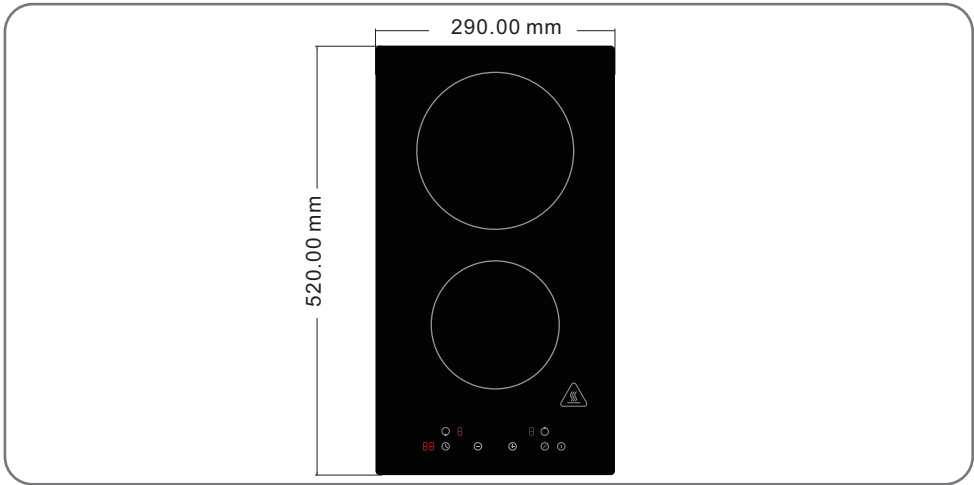


Fig. 3.1

Model no.		Welcome 1130600N
Product family		Built-in hob
Product description		Electric hob, 30 cm
Type of hob (electric/gas/combination)		electric
Type of heating (solid plates/radiation/induction)		radiation plates
Hob finish (stainless steel/glass/ceramic glass)		ceramic glass

Features

Model no.		Welcome 1130600N
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~ 50Hz
Nominal power	Watt	3000
Power cord length	cm	External length 167
Power cord (with/without) plug		Cable with Schuko socket
Hob width	cm	30
No. heating zones	no.	2
Front heating area	Watt	1200W
Rear heating area	Watt	1800W
Type of controls (knob/touch/slider)		touch
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/ No	Yes
Residual heat indicator	Yes/ No	Yes
Overheating protection	Yes/ No	Yes
Automatic shutdown	Yes/ No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	290 x 520 x 50
Net weight	Kg	4.3
Gross weight (packaging included)	Kg	5.5
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	375 x 580 x 115

Equipment or accessories

Model no.		Welcome 1130600N
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.2 Wiring diagram

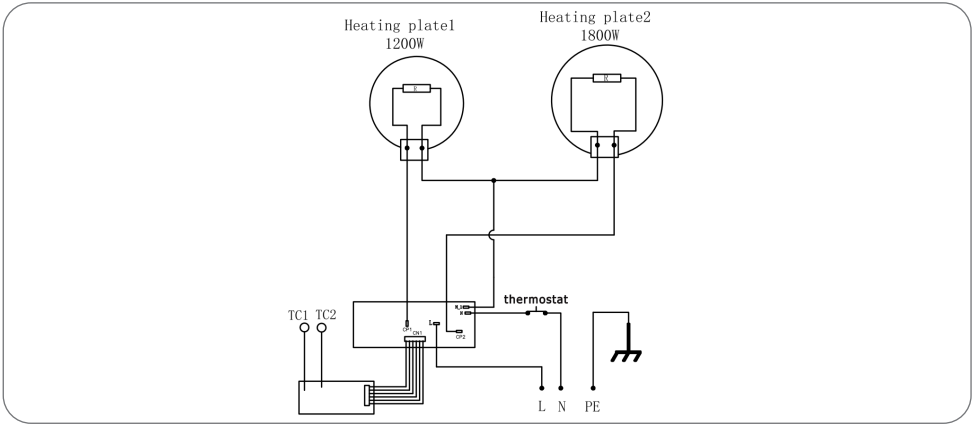


Fig. 3.2

4 : HOW TO USE

4.1 Preliminary advice



DANGER: When the hob is in operation, never leave the dish unattended as the fat could catch fire.



CAUTION: Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.



WARNING: Remove any protective film that may be left on the ceramic glass hob.



WARNING: Ongoing maintenance ensures good operation and optimal performance of the hob.



WARNING: Make sure the room is sufficiently ventilated.



WARNING: Regularly clean encrustations from dirty surfaces.



WARNING: Make sure that the hob has not been damaged during transport.



WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.

4.1.1 Operation of electric hotplate

The ceramic glass hob has a microcomputer that can meet a variety of culinary needs, with a heating resistance with micro-automated control and multi-power selection.

The ceramic glass hob is based on infrared heating technology, which radiates heat in order to heat the food.

	WARNING: In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface.
	WARNING: Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it. After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.

4.1.2 Appropriate cookware

Any type of pot or pan can be used, such as copper pots, woks, stainless steel, pots, glass pots, casseroles and ceramic containers.

	NOTE: The bottom of the dish should be flat and smooth. Do not use dishes with a rough bottom or a curved bottom.
---	---

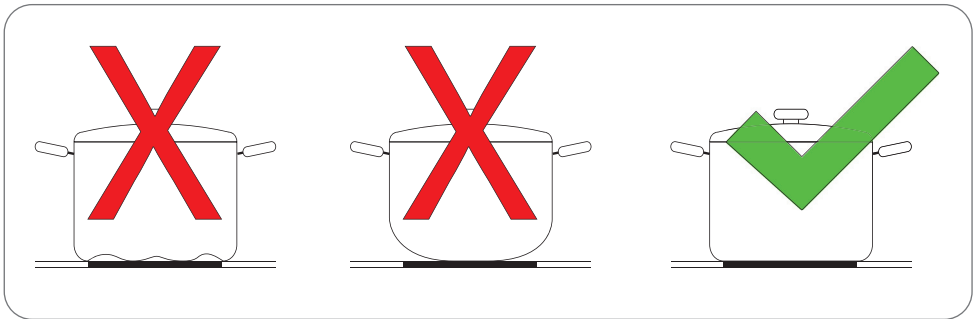


Fig. 4.1

The dish should be in the middle of the hotplate during cooking.

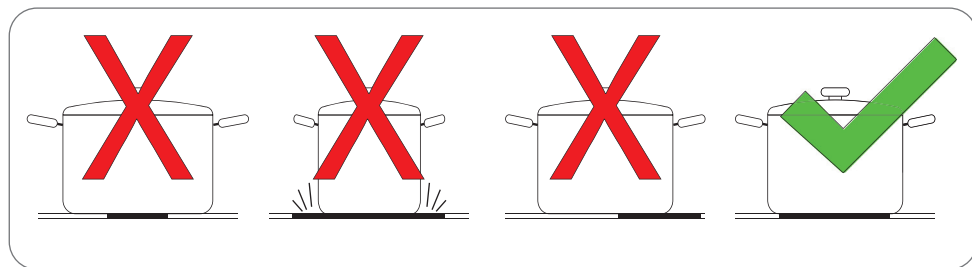


Fig. 4.2



NOTE: Always lift the cookware and place it gently on the ceramic glass hob. Do not slide them, or they could scratch the glass.

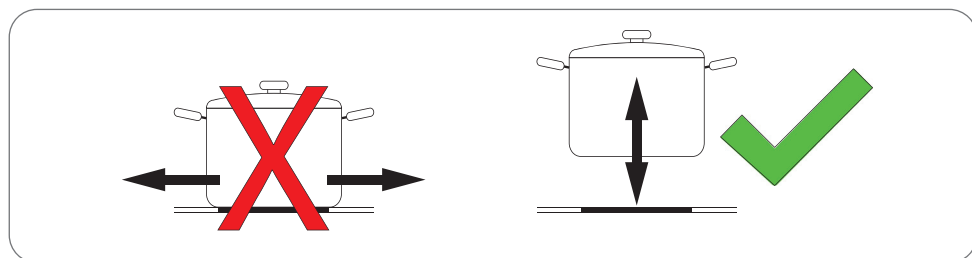


Fig. 4.3

4.1.3 Energy savings

Follow these practical tips to save energy in your cooking activities.



WARNING: When preparing dishes with a long cooking time in a pressure cooker, make sure there is always enough liquid in the pot: leaving an empty pot to boil could damage both the hotplate and the pot itself.



NOTE: Place the dishes on the hotplate before switching it on.



NOTE: Place the dishes in the centre of the hotplate.



NOTE: Use residual heat to keep food warm. Cook a new dish on a hotplate that has just been used to take advantage of its residual heat.



NOTE: When heating water, only use the necessary amount.



NOTE: Always cover the pot or pan with an appropriately sized lid.



NOTE: Use a dish size suitable for the amount of food to be prepared. If you use an excessively large pot for a small amount of food, you will unnecessarily consume considerably more energy.

4.1.4 Using the buttons (touch controls)

Buttons respond to touch, there is no need to press down.

- Use the whole finger pad, not the tip.
- the acoustic signal indicates that the pressed button is active.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that no object (kitchen utensils or cloth) can cover them. Even a thin layer of water can make the buttons difficult to operate.

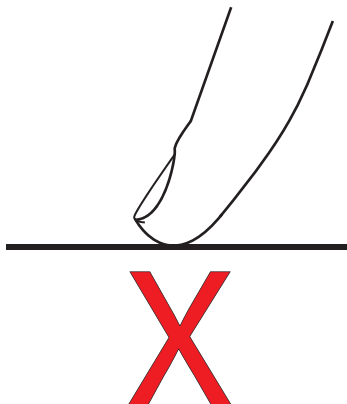
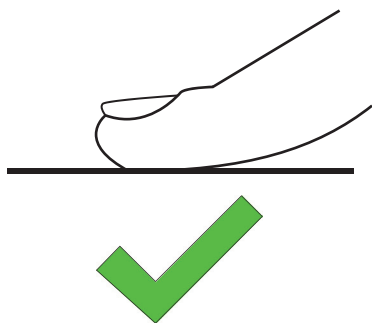


Fig. 4.4

4.2 Using the electric hob

4.2.1 Arrangement of cooking panels

Welcome 1130600N

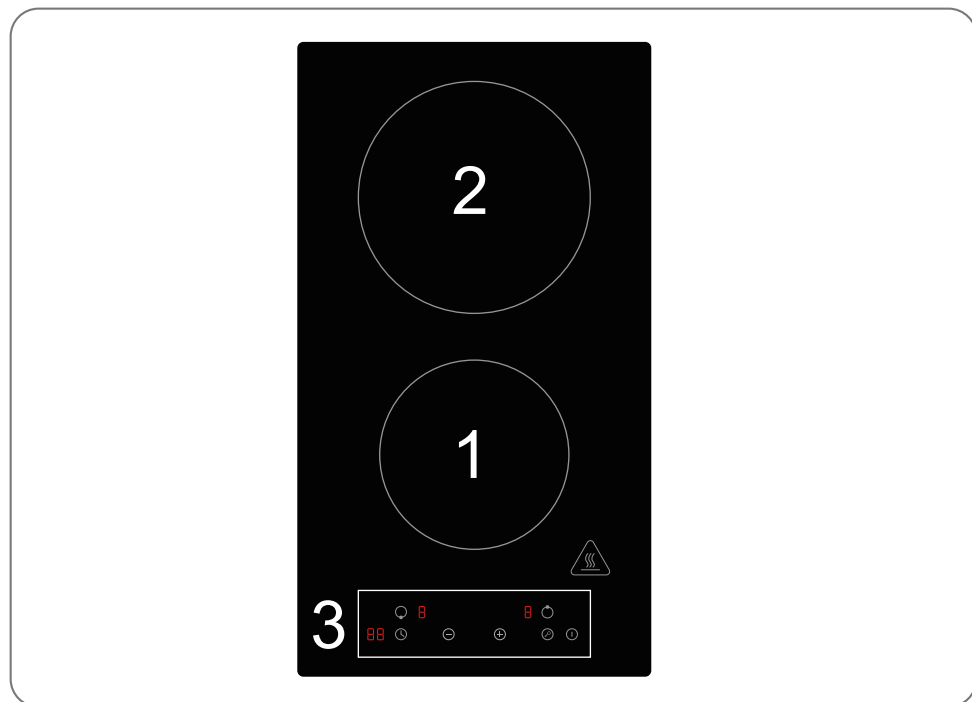


Fig. 4.5

- 1 - Front hotplate (1200W)
- 2 - Rear hotplate (1800W)
- 3 - Touch screen control panel

4.2.2 Control panel

On/off, selection of hotplate and cooking intensity level

- 1 - Front/rear cooking zone selection buttons
- 2 - Cooking intensity level buttons (+/-) / timer setting buttons (+/-)
- 3 - Control lock button (child safety lock)
- 4 - ON-OFF button (hob on/off)
- 5 - Timer button

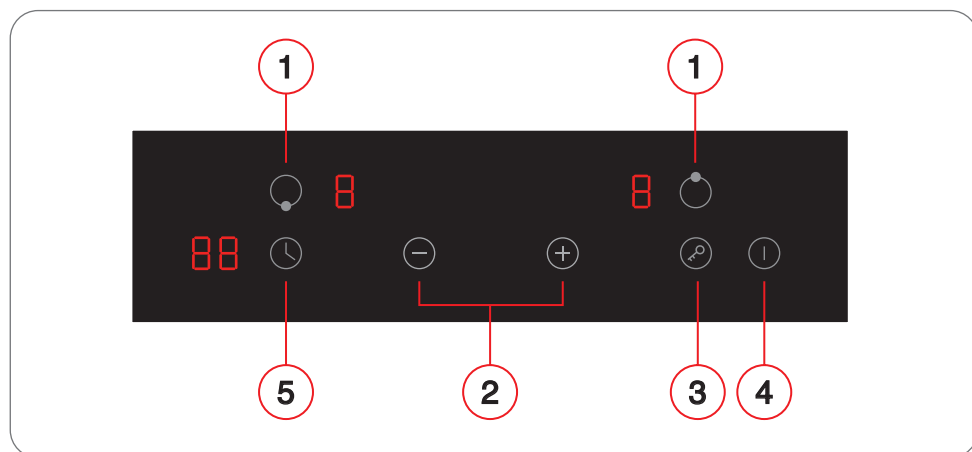


Fig. 4.6

4.2.3 Starting the cooking process

- 1 - Press the ON/OFF button (4), the control panel indicators show "I". A short beep confirms that the unit is switched on. All control panel elements light up for one second and then go out, indicating that the hob is in stand-by mode.

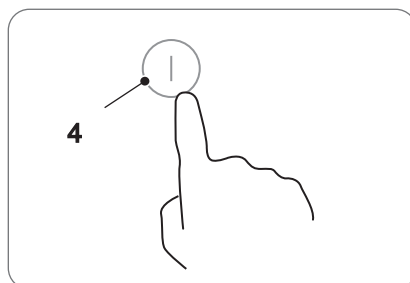


Fig. 4.7

2 - Place the dish on the desired hob.



WARNING: The base of the dish and the hob must be clean and dry.

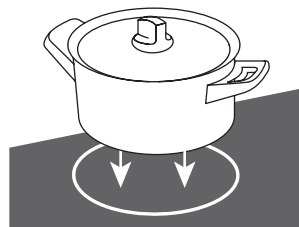


Fig. 4.8

3 - By pressing the hotplate selection button (1), an indicator next to it will flash.

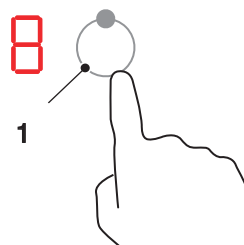


Fig. 4.9

4 - Press the cooking level buttons "+/-" (2) to set the desired cooking level. The cooking power/intensity level indicated on the display ranges from 1 to 9 (0 means the hotplate is off). The higher the value, the greater the cooking intensity.



NOTE: If you have not selected a cooking level, the appliance switches off automatically after one minute. You will have to restart from step 1.

The cooking intensity level can be changed at any time during cooking.

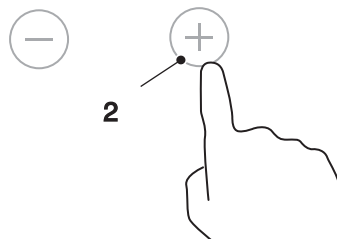


Fig. 4.10

4.2.4 After cooking

- 1 - Press the selection button for the hotplate (1) you wish to switch off.

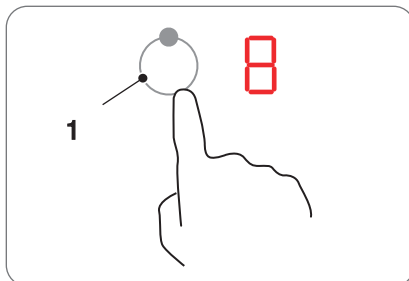


Fig. 4.11

- 2 - Turn off the cooking area by pressing the "-" button (2) until you reach level "0", or press the "+/-" buttons (2) at the same time. Make sure the display shows "0".

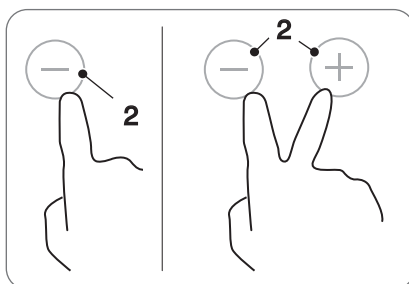


Fig. 4.12

- 3 - Turn off the entire hob by pressing the ON/OFF button (4).

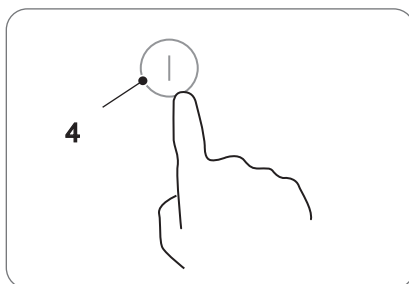


Fig. 4.13



CAUTION: Beware of hot surfaces

The letter "H" indicates which hotplate is still hot to the touch. It goes out as soon as the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat several dishes and use the still hot hotplate for this purpose.



Fig. 4.14

4.2.5 Control lock button (child safety lock)

The controls can be locked to prevent unwanted use (so that children, for example, cannot accidentally switch on the cooking zones).

When the control buttons are locked, no buttons will be activated except the ON/OFF button.

To lock the controls

Press the control lock button , "Lo" appears on the timer display.

To unlock the controls

1 - Make sure the ceramic glass hob is switched on.

2 - Press and hold the key lock button  for 3 seconds

3 - The ceramic glass hob is now ready for use.



WARNING: When the hob is in lock mode, all controls are disabled except the ON/OFF button. It is always possible to turn off the hob with the ON/OFF button in an emergency, but the hob must first be unlocked for subsequent operations.

4.2.6 Automatic shutdown

Automatic shutdown is a safety protection function for the hob. If you forget to switch off the appliance after cooking, the appliance switches off automatically. The default shutdown times for the various power levels are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard timer for cooking time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.7 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- It can be used as a minute timer. In this case, the timer will not switch off any cooking zone after the set time has elapsed.
- It can be used as an off timer to switch off one or more cooking zones when the time runs out.



NOTE: You can set the timer for up to 99 minutes.
You can use the timer even if you do not select a hotplate.

Set the timer to keep time:

- 1 - Make sure that the hob is switched on and that the hotplate selection button is **not activated** (the hotplate indication '-' does not flash).



NOTE: You can set the timer before or after you finish setting the hotplate intensity.

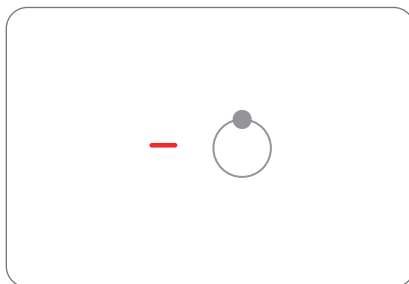


Fig. 4.15

- 2 - Press the timer button, "00" will appear on the timer display and "0" will flash.

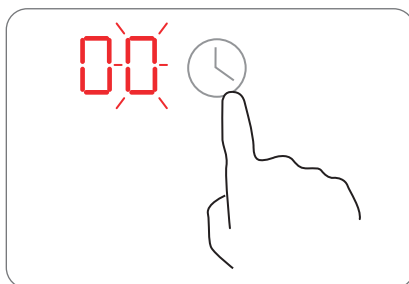


Fig. 4.16

3 - Set the time by pressing the "+" button (e.g. 5).

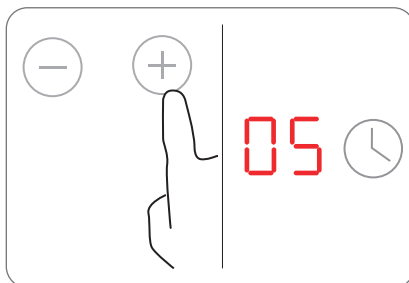


Fig. 4.17

4 - Press the timer control again, then "0" will flash on the display.

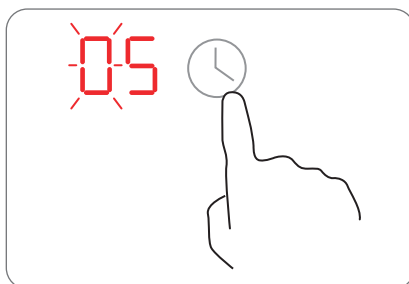


Fig. 4.18

5 - Set the time by pressing the "+" button, (e.g. 2), now the timer is set to 25 minutes.

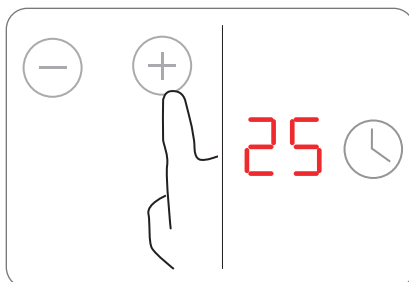


Fig. 4.19

6 - When the time is set, the countdown begins immediately. The display will show the remaining time.

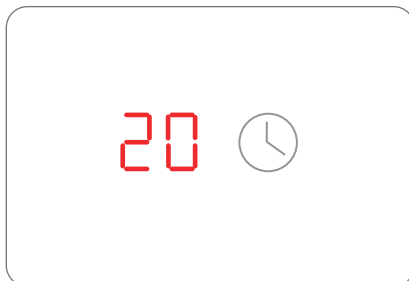


Fig. 4.20

- 7 - The buzzer sounds for 30 seconds and the timer indicator shows "-" when the set time has elapsed.

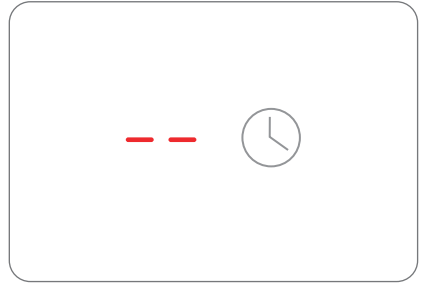


Fig. 4.21

Set the timer to switch off one or more hotplates:

- 1 - Press the selection button for the hotplate e.g.  for which you wish to set the timer.

- 2 - Press the timer button, "00" will appear on the timer display and "0" will flash.

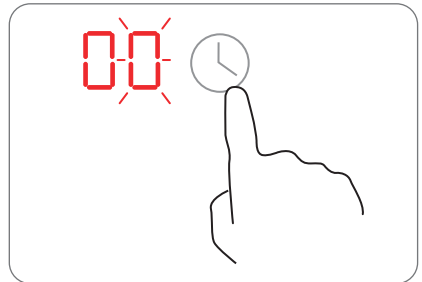


Fig. 4.22

- 3 - Set the time by pressing the "+" button (e.g. 5).

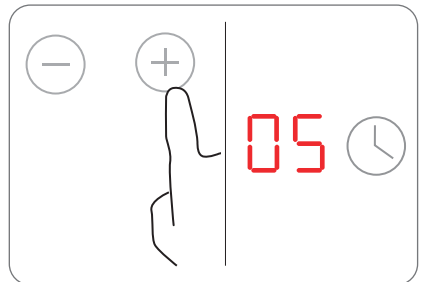


Fig. 4.23

- 4 - Press the timer control again, then "0" will flash on the display.

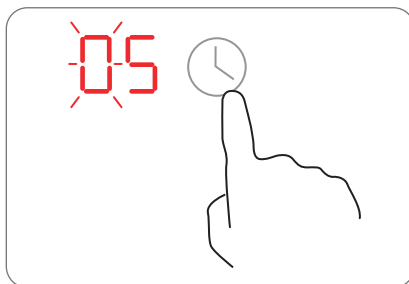


Fig. 4.24

- 5 - Set the time by pressing the "+" button, (e.g. 2), now the timer is set to 25 minutes.

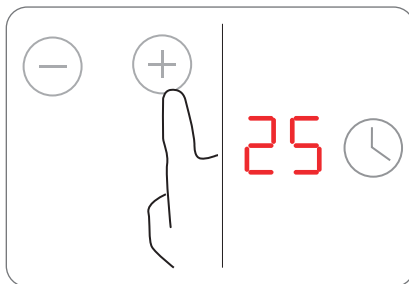


Fig. 4.25

- 6 - When the time is set, the countdown begins immediately. The display will show the remaining time.

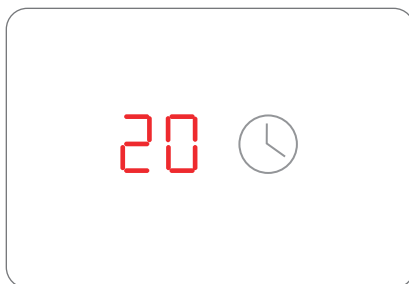


Fig. 4.26



NOTE: The red dot next to the power level indicator lights up to indicate the hotplates selected. The dot of the corresponding plate flashes.

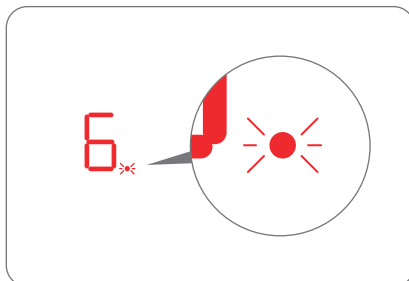


Fig. 4.27

7 - When the time has elapsed, the corresponding hotplate switches off automatically.



NOTE: The other hotplates will continue to operate if previously turned on.



Fig. 4.28

If the timer is set for several hotplates:

1 - When setting the timer for several hotplates, the red dots for the relevant hotplates light up. The display shows the timer that expires first. The dot of the corresponding hotplate flashes.

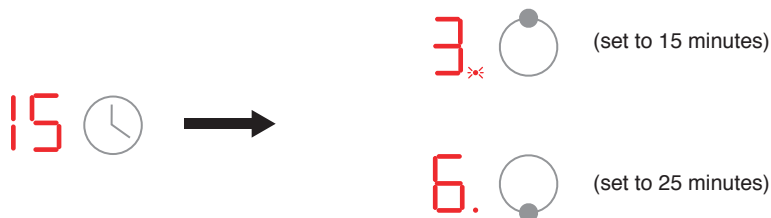


Fig. 4.29

2 - Once the countdown timer has elapsed, the corresponding hotplate switches off. Then the display will show the next expiring timer and the dot for the corresponding plate will flash.



Fig. 4.30



NOTE: By pressing the hotplate selection button, the timer corresponding to the plate selected will be shown in the timer display.

Cancelling the timer

- 1 - Press the selection button for the hotplate (1) for which you wish to cancel the timer.
- 2 - Press the timer button, the indicator flashes.
- 3 - Press the "-" button to set the timer to "00": the timer is cancelled.

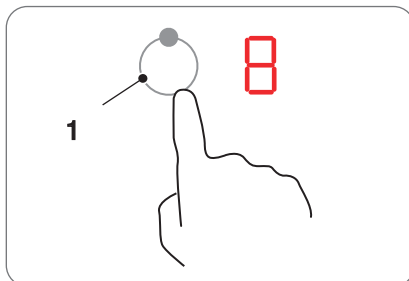


Fig. 4.31

4.2.8 Cooking guidelines

Cooking tips



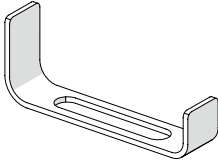
DANGER: Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

- Using a lid reduces cooking time and saves energy because no heat escapes.
- Use only the necessary amount of oil or fat to reduce cooking time.
- Start cooking by setting a high temperature, reduce the temperature when the food reaches the desired cooking level.

Heat setting	Purpose
0	off, use of residual heat
1 - 2	melt, reheat, maintain heat
3 - 4	slow cooking, defrosting and reheating
5 - 6	stewing, gentle cooking and toasting small quantities
7 - 8	cooking and browning of large quantities
9	frying, cooking until boiling

5 : INSTALLATION

5.1 List of accessories

Item	Image
Fixing brackets (bag supplied - the shape of the bracket may vary depending on the model). Sealing tape (pre-assembled).	

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob:

	WARNING: Install the units only in suitable places.
	WARNING: Check that the work surface is flat and level and that there are no structural obstructions within the space required for installation.
	WARNING: Make sure the worktop is made of heat-resistant material.
	WARNING: If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.
	WARNING: Make sure that the installation is carried out in compliance with all safety regulations and standards.
	WARNING: Make sure that an appropriate switch that allows total disconnection from the main power supply is incorporated into the wiring and positioned to comply with local regulations on electrical wiring.
	WARNING: Make sure the isolation switch is of an approved type and provides 3 mm contact separation in all poles (or all live conductors [phase] if local cabling rules allow for this variation in requirements).
	WARNING: The isolation switch must be easily accessible to the user after installing the hob.



WARNING: If in doubt on local regulations, contact the building authorities.



WARNING: Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob.



WARNING: Make sure the power cord does not pass through kitchen cabinet doors or drawers.



WARNING: Make sure there is a constant flow of fresh air from the cabinet opening to the base of the hob.



WARNING: If the hob is installed above a drawer or kitchen cabinet, a thermal protection must be installed under the base of the hob.



WARNING: The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never install the hob yourself.



WARNING: The hob should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture could damage the hob electronics.



WARNING: The hob must be installed in such a way as to ensure effective heat evacuation to improve its reliability.



WARNING: Do not use a steam cleaner.



WARNING: The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance.

Before attaching the mounting brackets



WARNING: Before attaching the mounting brackets, the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not lift or grab by the protruding controls.

Adjustment of bracket position



WARNING: After installation, fasten the hob to the worktop by screwing the four brackets to the bottom of the hob (see photo).

5.3 Instructions for installation

5.3.1 Size of work surface cutout area

Cut out the work surface according to the dimensions indicated in the drawing. For installation and use, a minimum space of 50 mm (X) must be maintained around the cutout as shown in the illustration.

The thickness of the worktop must be at least 30 mm. To avoid deformations of the work surface that could be caused by heat radiating from the hob, use heat-resistant material. Use the sealing tape as shown in the illustration.



WARNING: The work surface material should be made of impregnated wood or other insulating material.

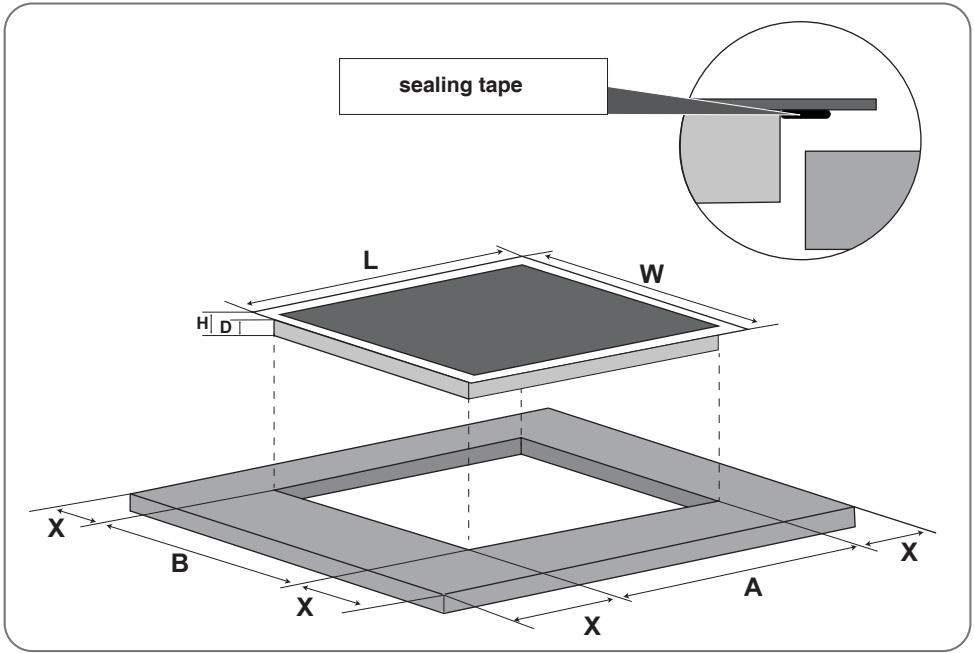


Fig. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Welcome 1130600N	290	520	50	46	270	490	50 minimum



WARNING: Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the hob is always in good condition.

5.3.2 Installation instructions

Important:

The distance between the base of the hob and the upper part of any cabinet or appliance below it (3) must be **at least 50 mm**.



WARNING: If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.

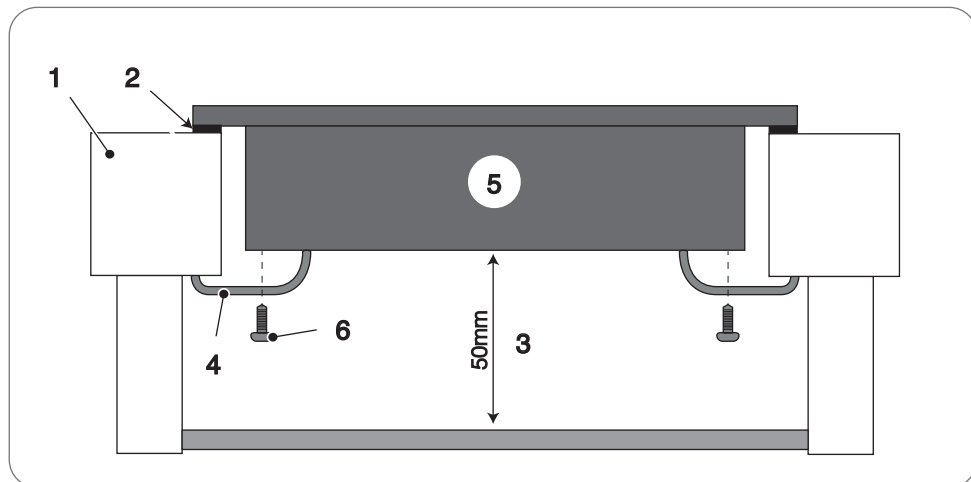


Fig. 5.2

- 1) - Worktop
- 2) - Sealing tape
- 3) - Minimum distance
- 4) - Brackets
- 5) - Electric hob
- 6) - Screws

Installation steps

- 1) - Remove the protective film from the pre-mounted sealing tape (2).
- 2) - Bring the hob (5) into the worktop cutout and press gently.
- 3) - Secure the four mounting brackets (4) to the hob base (5) with the screws (6).



CAUTION: Do not put pressure on the hob to avoid damaging it.

The fixing brackets are inside a bag supplied. Adjust the position of the brackets to suit different thicknesses of the work surface.

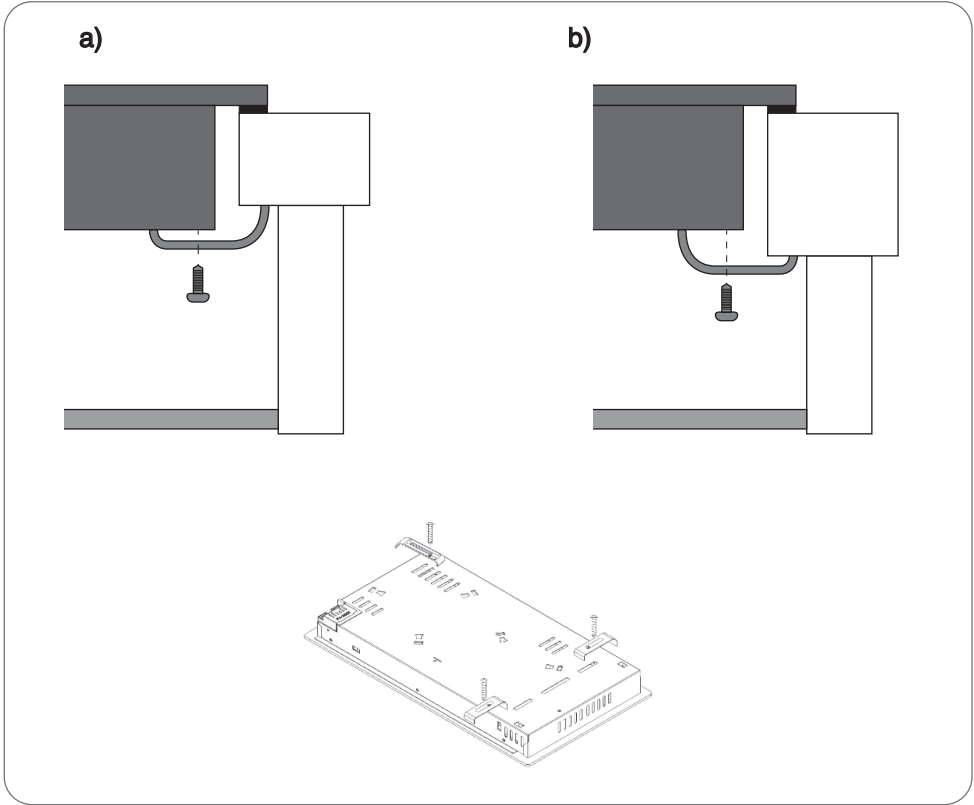


Fig. 5.3

- a) - Version 1
- b) - Version 2

NOTE: The cut dimensions of the worktop can be found in the previous section “Size of work surface cutout area”.



WARNING: Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the hob is always in good condition.



WARNING: The safe distance between the hob and any cabinet above it must be at least 760 mm.



WARNING: The safe distance between the hob and a range hood must be at least 650 mm.

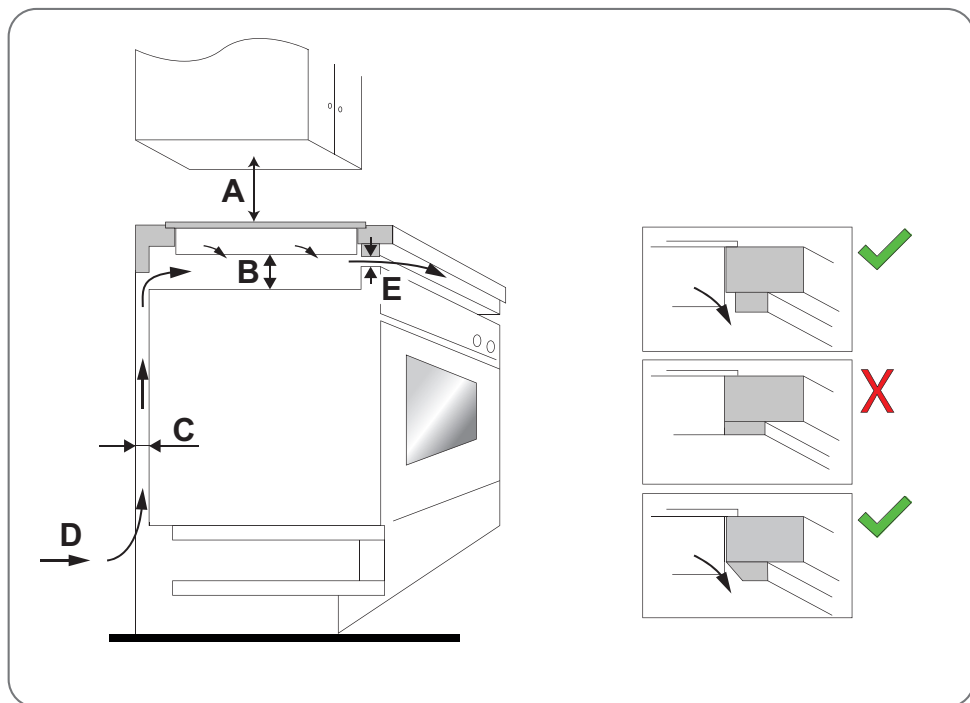


Fig. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (minimum distance from cabinet)	50 (minimum)	20 (minimum)	Air inlet	Air outlet at least 5 mm
650 (minimum distance from hood)				

5.4 Connection of hob to mains

Before connecting the hob to the mains, check the following:



DANGER: Do not use adapters, reducers or branches to connect the hob to the mains, as they could cause overheating and fire. The power cord must never touch hot parts and must be arranged in such a way as to not exceed a temperature of 75°C at any point.



CAUTION: Any modification to the electrical system of the house may only be carried out by a specialised technician.



WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.



WARNING: Check with a specialised technician that the electrical system of the house is suitable for the power used by the hob, check the values shown on the appliance nameplate.



WARNING: The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnector/contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations.



WARNING: The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnector/contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations.



WARNING: The power cord of the appliance must be connected to a suitable, earthed electrical outlet.



WARNING: The cable must be checked regularly.
If the power cord is damaged or needs to be replaced, this can only be done by a specialised technician with suitable equipment to avoid accidents.



WARNING: The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and that it complies with safety standards.



WARNING: The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance.



WARNING: Do not bend or press on the cable.

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care

Before carrying out any maintenance or cleaning work, make sure that the hob is switched off.

In case of:	Method of intervention:	WARNINGS 
Everyday dirt on the ceramic glass hob (fingerprints, marks, food stains or non-sugary spills on the ceramic glass hob)	1. Turn off power to the hob. 2. Apply electric hob cleaner to the still warm (not boiling hot!) ceramic glass hob. 3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or kitchen towel. 4. Switch power to the hob back on.	• When the hob is switched off, there is no “hot surface” indicator, but the hotplate may still be hot! Therefore, please always be very careful. • Avoid using sponges, nylon scrapers and harsh/abrasive detergents as they may scratch the glass panel. Please always check the label of the detergent or abrasive sponge to see if they are suitable. • Never leave detergent residues on the hob, the glass could get stained.

In case of:	Method of intervention:	WARNINGS 
Spills of boiling liquids and melted sugar on the ceramic glass hotplate	Please always remove these splashes immediately with a fish knife, spatula or scraper suitable for ceramic glass hobs, but be careful while the cooking zones are still hot: 1. Disconnect power supply to the hob by removing the plug from the socket. 2. Scrape off impurities or splashes from overcooked food in the cold area of the hob. 3. Wipe up any spills or splashes or overcooked food with a dish towel or kitchen towel. 4. Follow steps 2 to 4 for the aforementioned "Everyday dirt on the ceramic glass hob".	• Remove stains caused by loose, sugary foods or overcooked foods as soon as possible. If they cool on the ceramic glass hob, they will be difficult to remove or may even cause permanent damage to the hob surface. • Danger of cutting: the blade of a scraper is as sharp as a razor, if it does not have safety guards, always keep it in a safe place and out of the reach of children.
Splashes/liquids/residues from overcooked food on the TouchControl buttons	1. Turn off power to the hob. 2. Wipe splashes/liquids/food residues with a wet cloth. 3. Clean the area of the touch control buttons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a kitchen towel. 5. Switch power to the hob back on.	• The hob may beep and switch off, the touch control buttons may not work due to the liquid left on them. Make sure that the area of the touch control panel is dry before switching the hob back on.

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedy
The hob does not turn on.	No power.	Make sure that the hob is connected to the mains and that it is switched on. Check the main power switch of your home. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch control buttons do not respond.	The buttons are locked.	Unlock the controls. See the “Control lock button (child safety lock)” section and follow the instructions.
The touch control buttons are difficult to use.	It is possible that there is a light film of water on the controls, or that you are using your fingertip to press on the buttons.	Make sure the area around the controls is dry, use your finger pads to press the touch control buttons.
The ceramic glass top is scratched.	Cookware with rough edges. Sponges are too abrasive or cleaning products are unsuitable.	Use cookware with a flat, smooth bottom. See the “Appropriate cookware” section.
Some pots/pans emit crackles or clicks.	This may be due to the cookware type (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.



EKS1660E

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**



**Einbaukühlschrank
Build-in fridge**

Inhalt

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

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

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

Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.

Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.

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



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

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Gerätes die gesamten Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

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

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

qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

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

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

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

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

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

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

Signalwörter

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

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

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

WARNUNG!

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

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

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

VORSICHT!

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

HINWEIS!

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

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

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

2. Klimaklassen

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

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

3. Installation

3.1 Wahl des Standorts

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

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

3.2 Einbau

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

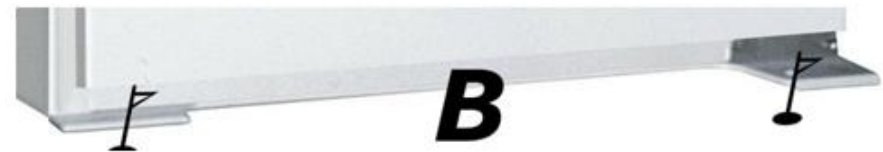
Führen Sie den Einbau mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45° hinaus.

Einbau A:

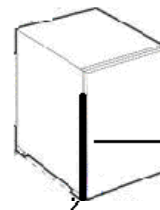
- (1) Schieben Sie das Gerät behutsam in die Einbaunische und prüfen Sie, ob das Gerät sicher und ordnungsgemäß ausgerichtet in der Nische steht.
- (2) Anschließend fixieren Sie das Gerät mittels der Montage der 4 Holzschrauben an den in der folgenden Zeichnung aufgeführten Befestigungspunkten.



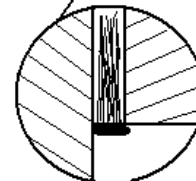
Befestigungspunkte zum Fixieren des Gerätes durch die bereits fertig montierten Bauteile A+B und den mitgelieferten Holzschrauben in der Einbaunische.



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



Plastikprofildichtung



Seitenansicht im Querschnitt

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

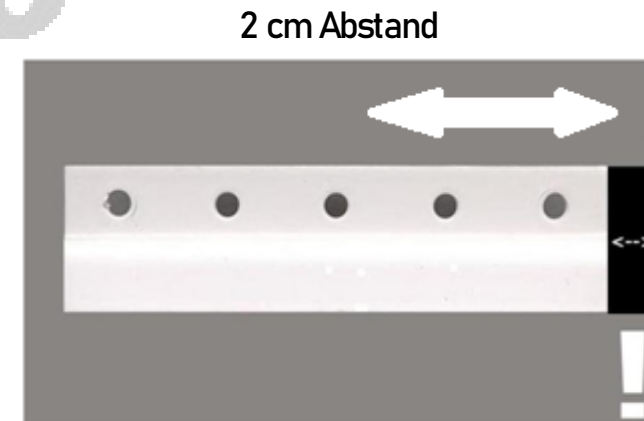
- (1) Befestigen Sie die zwei kleinen Scharniere mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben. Je nach Türanschlag entscheiden Sie sich bitte für eine Links- bzw. Rechtsmontage.



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

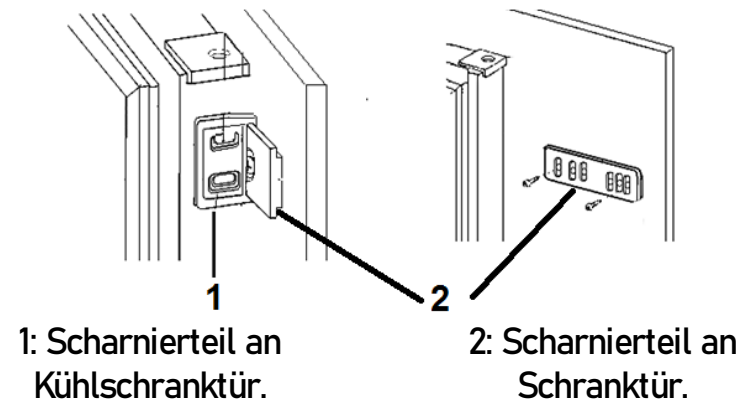


- (3) Bei der anschließenden Ausrichtung achten Sie bitte darauf, dass die Außenseite des langen Scharniers ca. 2 cm Abstand zur Außenseite der Möbeltüre aufweist. Fixieren Sie nun das Scharnier mit den beigelegten Schrauben.

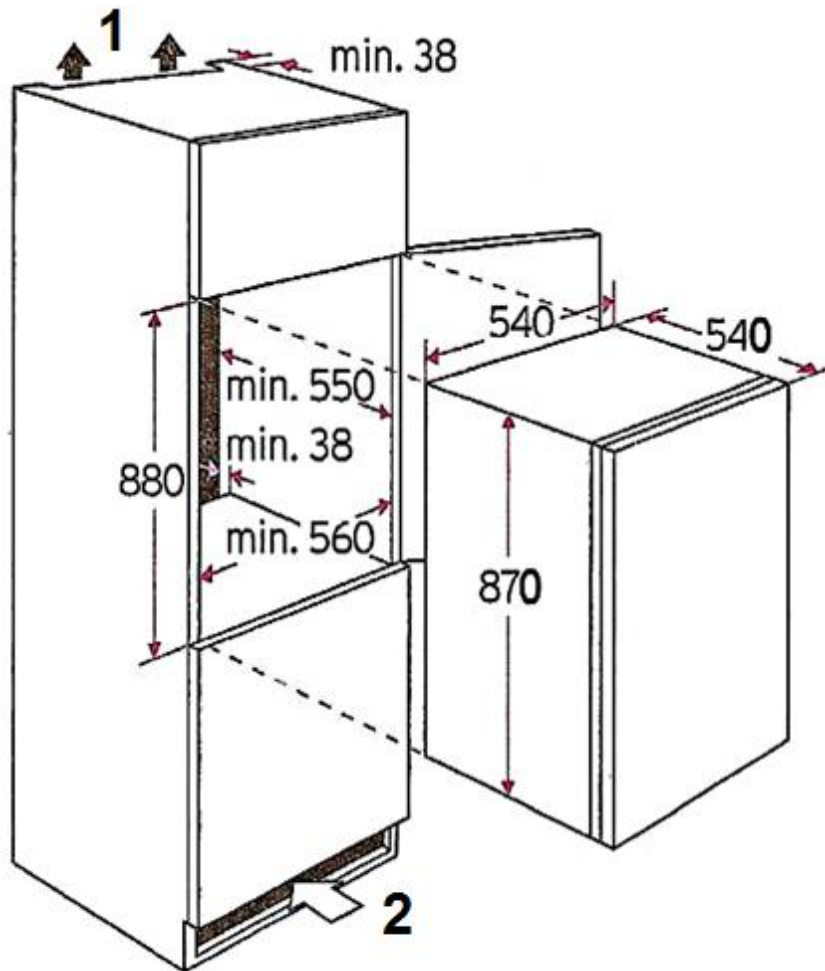


⇒ Schwarzer Balken stellt 2 cm Abstand dar!

Einbau B



Abmessungen A/B:



- 1: Luftaustritt 200 cm².
2: Lufteintritt im Sockel 200 cm².

3.3 Wechsel des Türanschlags

WARNUNG!

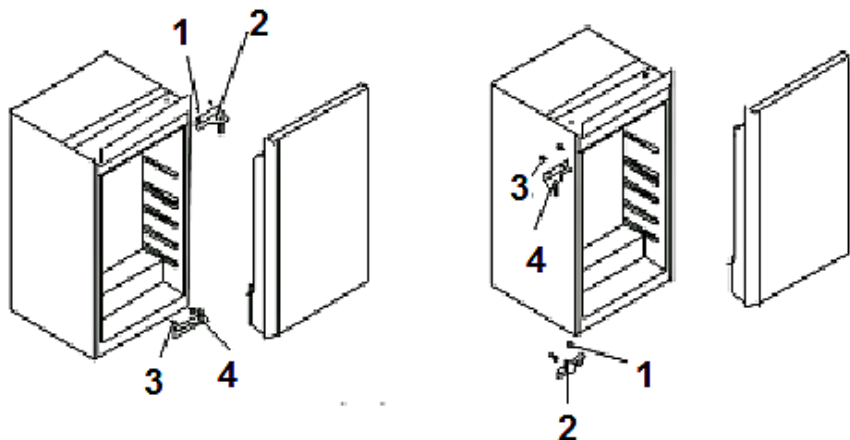
Schalten Sie das Gerät vor dem Wechsel des Türanschlags aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **STROMSCHLAGEFAHR!**

VORSICHT!

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

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

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



HINWEIS!

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

4. Bedienung



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

4.1 Temperaturregelung

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

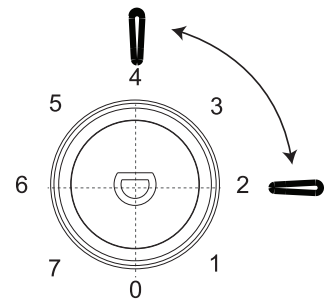
- (1) Sobald Sie den Kühlschrank eingeschaltet haben, stellen Sie den Thermostat-Schalter auf die Normaltemperatur-Stufe 4 - 5. Nach ca. 5 Stunden hat das Gerät seine normale Betriebstemperatur erreicht und der Kühlschrank ist einsatzfähig.
- (2) Falls eine höhere (wärmere) Temperatur gewünscht wird,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

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

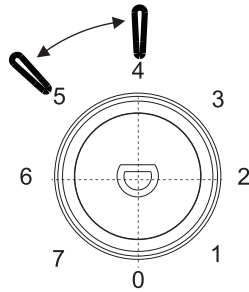
WARNUNG!

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

Empfohlene Thermostateinstellungen für den Kühlbereich

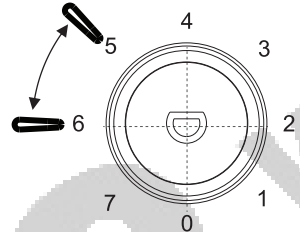
Umgebungstemperatur	Thermostateinstellung
Sommer	 Thermostateinstellung « 2 - 4 »

Normal



Thermostateinstellung « 4 - 5 »

Winter



Thermostateinstellung « 5 - 6 »

4.2 Der Kühlbereich

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

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

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

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

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

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

4.3 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen

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

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

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

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

WARNUNG!

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

WARNUNG!

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

4.4 Lagerung von Lebensmitteln

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

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlbereich

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

Die richtige Lagerung von frischen Lebensmitteln sorgt für beste Ergebnisse

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

werden, da diese durch starke Gerüche verdorben werden können.

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

Milchprodukte und Eier

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

Rotes Fleisch

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

Geflügel

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

Fisch und Meeresfrüchte

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

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

Vorgekochte und / oder übrig gebliebene Lebensmittel

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

Gemüseschublade

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

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

Einfrieren und Aufbewahren von Lebensmitteln im Gefrierbereich

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

HINWEIS!

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

Tiefkühlkost kaufen

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

Tiefkühlkost lagern

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

Einfrieren frischer Lebensmittel

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

HINWEIS!

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

Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren geeignet

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

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

Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren nicht geeignet:

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

Tiefkühlkost verpacken

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

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

Geeignete Verpackung

⇒ Kunststoffolie, Schlauchfolie aus Polyethylen, Aluminiumfolie.

- ◆ Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

Empfohlene Lagerzeiten für Tiefkühlkost im Gefrierbereich

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

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

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

Wichtige Hinweise!

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

4.5 Energiesparhinweise

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

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

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

- ◆ Achten Sie beim Einkauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass deren Verpackung nicht beschädigt ist und das Produkt ordnungsgemäß gelagert wurde (Verkaufstruhe mit -18°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 Backofen¹, in einem Mikrowellengerät².
- ◆ 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.

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.

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

Kühlbereich: automatisches Abtauen

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

5.2 Austausch des Leuchtmittels



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

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

6. Problembehandlung

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
→ 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/zur 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 Temperatureinstellung am Thermostat. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Einstellung. → Tür/Türdichtungen überprüfen. Defekte Türdichtung austauschen → Gerät abtauen.

Starke Eisbildung. → Tür ist nicht richtig geschlossen. → Dichtung beschädigt / verunreinigt.		→ Türe schließen. → Die Dichtung reinigen / austauschen.
Die normalen Geräusche beim Schließen der Tür verändern 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 Kühlkreislaufts warm werden.

Ausgeprägte Geräuschbildung

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

Kondenswasser im / am Gerät

kann bei hoher Luftfeuchtigkeit / sehr warmen Außentemperaturen entstehen.

Klicken

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

Summen

wird vom Kompressor verursacht, während er arbeitet.

Klopfen / Knacken

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

7. Außerbetriebnahme

Außerbetriebnahme; zeitweilige

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird

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

Bei einem durchschnittlichen Urlaub (14-21 Tage)

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

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

Wenn Sie das Gerät bewegen wollen

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

Außerbetriebnahme; endgültige

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

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

8. Technische Daten

Technische Daten¹

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

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 (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!

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

Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig! Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! Demontieren Sie immer die komplette Tür, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!

Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

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

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

Kältemittel:

⇒ Der Kältemittelkreislauf des Gerätes enthält das Kältemittel R600a, ein natürliches Gas von hoher Umweltverträglichkeit.

⇒ **WARNUNG!** Beschädigen Sie während des Transports keine Komponenten des 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.

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

- (1) Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
- (2) Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
- (3) Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
- (4) unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
- (5) mangelnde oder fehlerhafte Wartung;

- (6) Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
- (7) Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

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

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

September 2019



Index

1. Safety information.....	37
2. Climatic classes.....	41
3. Installation guide	41
3.1 Site.....	41
3.2 Installation	42
3.3 Changing of the hinge position	45
4. Operation.....	46
4.1 Temperature setting.....	47
4.2 The fridge.....	48
4.3 Meaning of the *-labelling of freezers	49
4.4 Storage of food	51
4.5 Energy saving advice	55
4.6 Operation parameters	56
5. Cleaning and maintenance	57
5.1 Defrosting.....	58
5.2 Replacing of the illuminant	59

6. Trouble shooting.....	59
7. Decommissioning.....	61
8. Technical data	62
9. Waste management.....	63
10. Guarantee conditions	64

The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.

Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.

The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.



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

1. Safety information

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

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

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

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

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

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

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

The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for cooling food only.

The appliance is intended for indoor-use only.

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

Operate the appliance in accordance with its intended use only.

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

This appliance may be operated by children aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. Children between 3 and 8 years are allowed to load and unload refrigerators. Children must not play with the appliance. Cleaning and user-maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

Signal words

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

devices. Contact the shop you purchased the appliance at immediately.

- (3) If gas is set free in your home:
 - (a) open all windows.
 - (b) do not unplug the appliance and do not use the control panel or thermostat.
 - (c) do not touch the appliance until all the gas has gone.
 - (d) otherwise sparks can be generated which will ignite the gas.
- (4) Keep all components of the appliance away from fire and other sources of ignition when you dispose of or decommission the appliance.
- (5) **EXPLOSION HAZARD!** Do not store any explosive materials or sprays, which contain flammable propellants, in your appliance. Explosive mixtures can explode there.
- (6) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD.**
- (7) Do not connect the appliance to the electric supply unless all packaging and transit protectors have been removed.
- (8) Operate the appliance with 220~240V/50Hz/AC only. All connections and energy-leading components must be replaced by an authorised professional.
- (9) Do not use a socket board or a multi socket when connecting the appliance to the mains.
- (10) Never place portable multiple sockets or portable power supplies behind the appliance. **RISK OF FIRE!**
- (11) A dedicated and properly grounded socket meeting the data of the plug is required to minimize any kind of hazard. The appliance must be grounded properly.
- (12) Check that the power cord is not placed under the appliance or damaged when moving the appliance.
- (13) The technical data of your energy supplier must meet the data on the model plate of the appliance.
- (14) Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- (15) Do not modify the appliance.
- (16) Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**
- (17) Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
- (18) Do not use any electric appliances inside the food storage compartments of your appliance unless they are recommended by the manufacturer of your refrigerator.
- (19) Do not put any heat-radiating appliances onto your appliance.
- (20) Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water/rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.

- (21) Do not put a water-boiler or vases onto your appliance. The electrical components of your appliance can be seriously damaged by water over-boiling or spilled water.
- (22) Do not use any steam cleaners to clean or defrost the appliance. The steam can get into contact with the electrical parts and cause an electrical short. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- (23) Never use mechanic devices, knives or other sharp-edged items to remove encrusted ice inside the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK** caused by damaging the interior of the appliance.
- (24) Children must never play with the appliance.
- (25) If you decommission your appliance (even temporarily), ensure that children cannot get into the appliance. Strictly observe the corresponding safety instructions numbers. 1 and 4, chapter -Decommissioning, ultimate-.
- (26) Strictly observe the instructions in chapter -Installation-.

CAUTION!

- (1) Do not put any gassy beverages into the appliance, because their containers could explode.
- (2) The condenser and the compressor, located at the rear of the appliance, can reach high temperatures during ordinary operation. Carry out the installation according to this

manual. An insufficient ventilation of the appliance will impair its operation and will damage the appliance. Do not cover or block the ventilation slats at any time

- (3) Do not touch the extremely cooled surfaces with wet or damp hands, because your skin may stick on these surfaces.

NOTICE!

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Do not tilt the appliance more than 45°.
- (3) If the appliance is transported in a horizontal position, some oil may flow from the compressor into the refrigerant circuit.
- (4) Leave the appliance in an upright position for 4-6 hours before you switch it on to ensure, that the oil has flowed back into the compressor.
- (5) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
- (6) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- (7) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.

- (8) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (9) Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
- (10) Do not put hot liquids or hot foodstuff into the appliance.
- (11) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
- (12) The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

2. Climatic classes

Look at chap. Technical Data for information about the climatic class of your appliance. Your appliance can be operated in rooms with relevant room temperatures as named below.

Climatic class	Ambient temperature	
SN	+10 ⁰ →+32 ⁰ C	e.g. unheated cellar
N	+16 ⁰ →+32 ⁰ C	inner home temperature
ST	+16 ⁰ →+38 ⁰ C	inner home temperature
T	+16 ⁰ →+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!

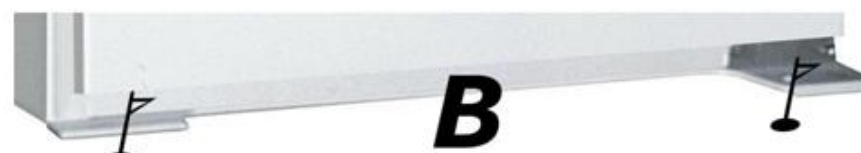
The installation must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45°.

Installation A:

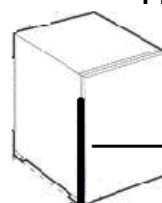
- (1) Push the appliance carefully into the cabinet. Check that the appliance stands safely and properly adjusted in the cabinet.
- (2) Fix the appliance with the 4 woodscrews on the fixing-points described below.



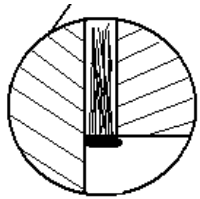
Fixing points to fix the appliance with the assembled components A+B and the supplied woodscrews in the cabinet.



- (3) Level the distance between cabinet and appliance with the supplied plastic profile-seal.



Plastic profile seal



Lateral view (cross section).

To fix the sliding fridge hinge, proceed as follows:

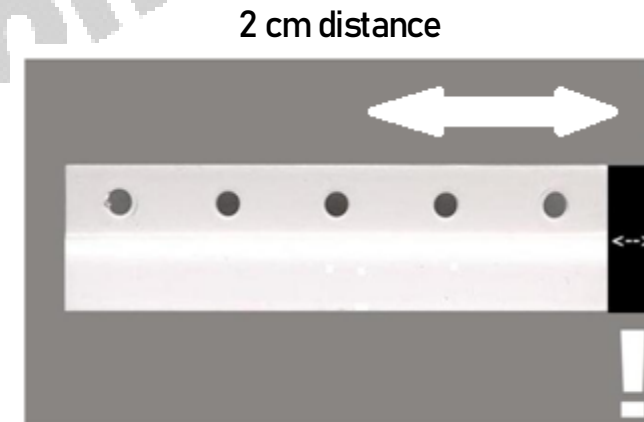
- (1) Fix the 2 small hinges with the supplied screws considering the hinge position (left or right).



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



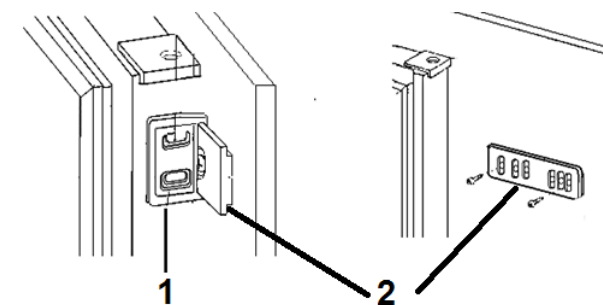
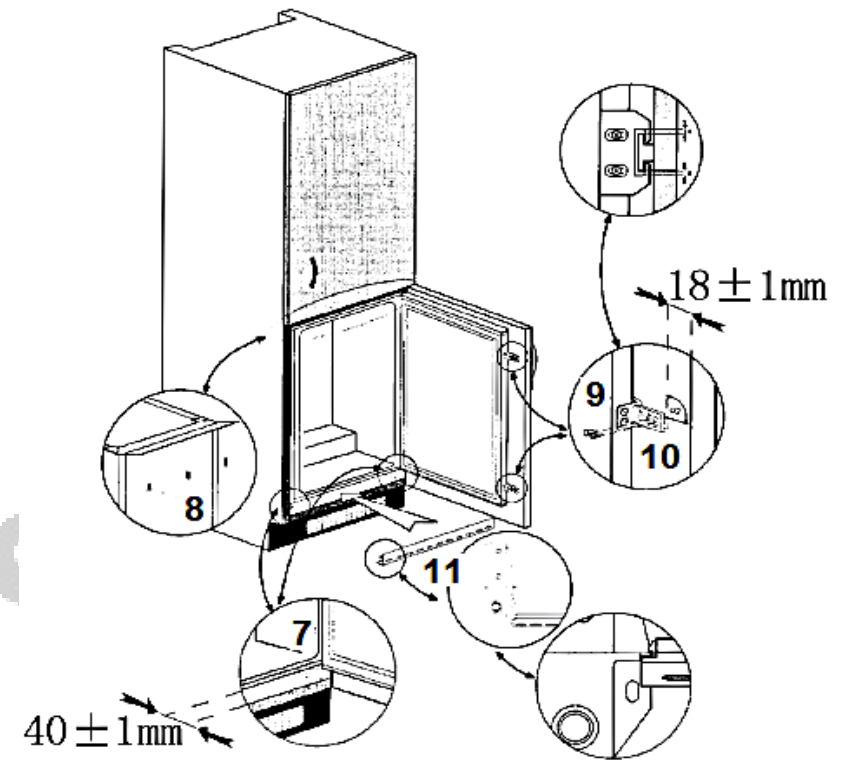
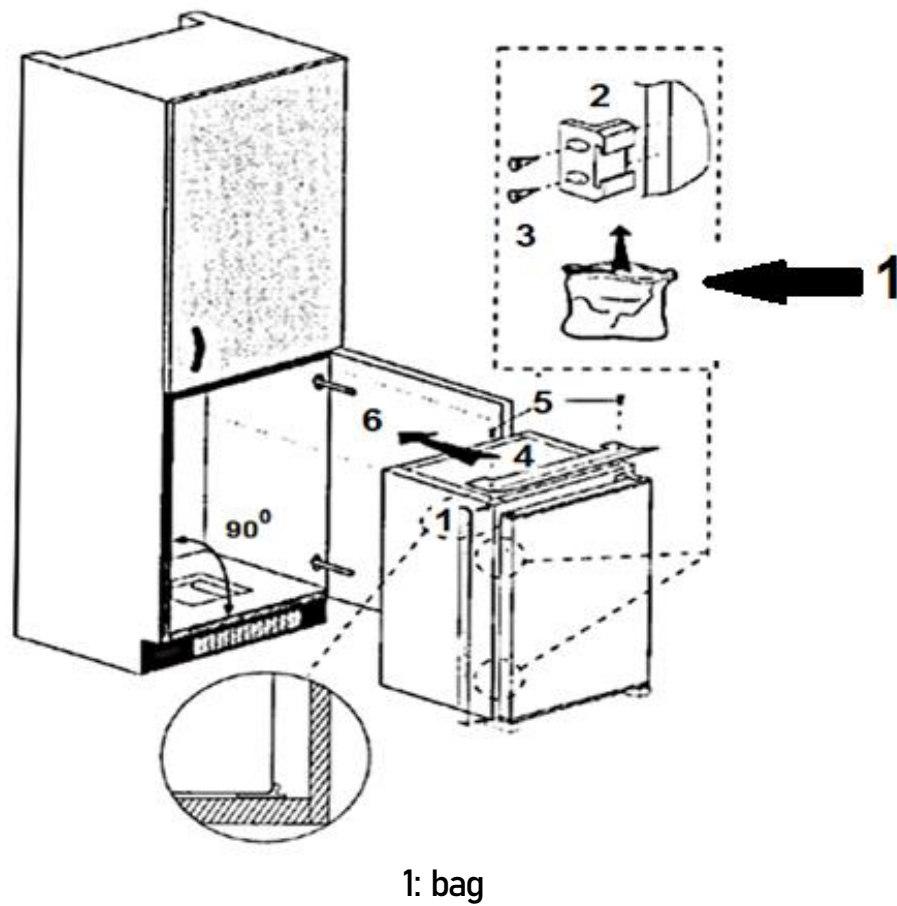
- (3) When adjusting afterwards check that the front side of the long hinge has approx. 2 cm distance to the outer side of the cabinet-door. Now fix the hinge with the supplied screws.



⇒ The black bar represents 2 cm distance.

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

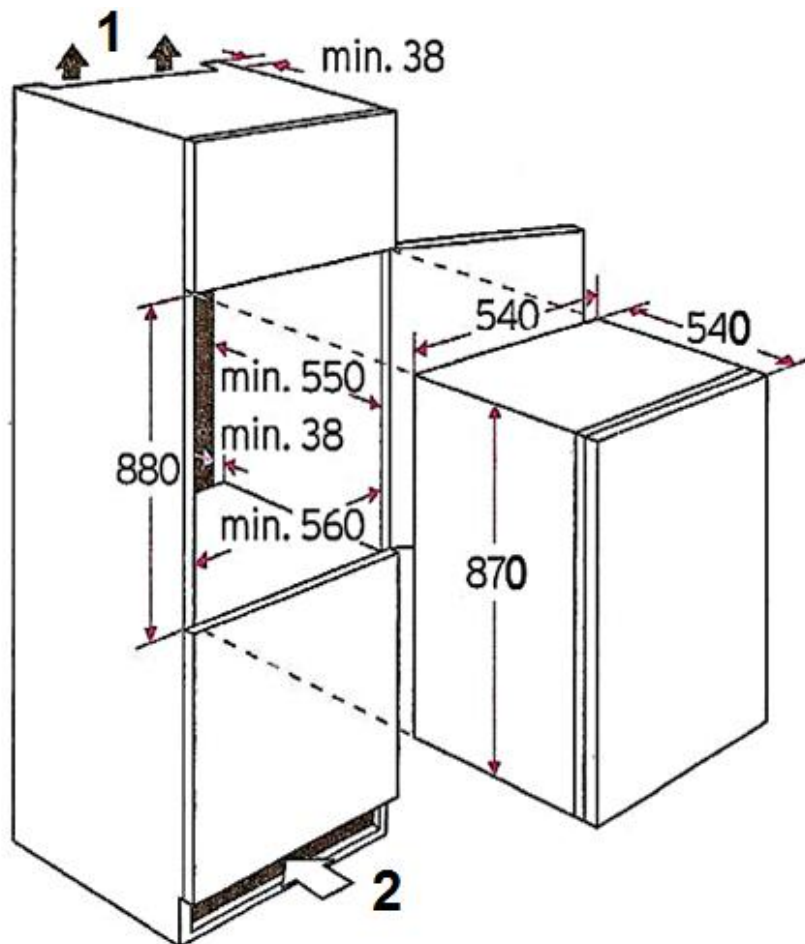
Installation B:



1: Hinge-part on fridge door.

2: Hinge-part on cabinet door.

Dimensions A/B



- 1: Air outlet 200 cm².
2: Air inlet in base 200 cm².

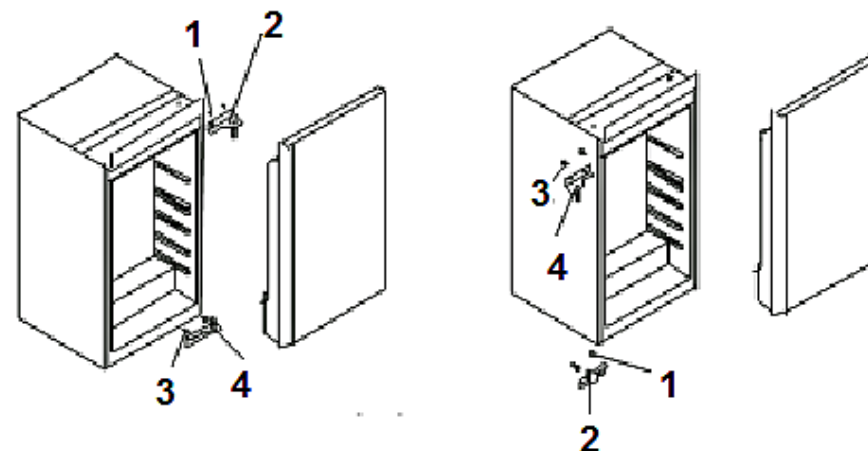
3.3 Changing of the hinge position

WARNING!

Switch off and unplug the appliance before changing the hinge position. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

CAUTION!

The change of the hinge position must be carried out by at least two persons; otherwise you may hurt yourself or damage the appliance. Do not tilt the appliance more than 45°.



- (1) Unscrew the 2 screws (1+2) and remove the entire top hinge.
- (2) Lift the door upwards until you have removed it from the bottom hinge. Store the door in a safe place so you will not damage it.
- (3) Unscrew the screws (3+4) of the bottom hinge and remove it.
- (4) Fix the former top hinge on the bottom with the 2 screws. Carry out the steps described above in reverse order.
- (5) Check that the door is well-adjusted and closes properly before you finally tighten the screws.

NOTICE!

Adjust the door properly. The seal must close properly.

4. Operation



- 1 FREEZER FLAP
- 2 TEMPERATURE CONTROL KNOB AND LED LIGHT
- 3 ADJUSTABLE SHELF
- 4 CRISPER
- 5 DOOR TRAYS
- 6 BOTTLE POCKET

4.1 Temperature setting

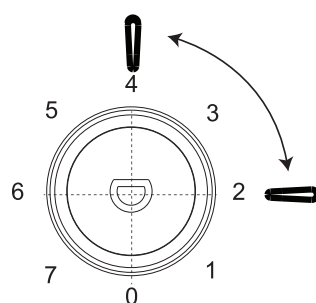
AFTER HAVING INSTALLED THE APPLIANCE WAIT 4 - 6 HOURS BEFORE YOU CONNECT IT TO THE MAINS.

- (1) Set the thermostat to position 4 - 5 (daily-use-temperature) as soon as you have switched on the appliance. After 5 hours the appliance has reached its normal operating temperature and is ready for operation.
- (2) If you desire a higher (warmer) temperature, set the thermostat to position 3 or lower.
- (3) If the ambient temperatures are high (e.g. hot summer-days), set the thermostat to position 4 or higher to decrease the temperature inside the appliance.
- (4) If you have set a lower (colder) setting, some ice may occur on the back of the appliance. In such a case set the thermostat to a higher (warmer) position.
- (5) The setting 0/OFF switches off the compressor only. You must unplug the appliance to disconnect it from the mains.

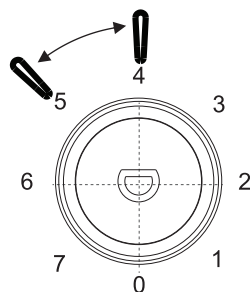
WARNING!

Never use mechanic devices, knives or other sharp-edged items to remove encrusted ice inside the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK caused by damaging the interior of the appliance.

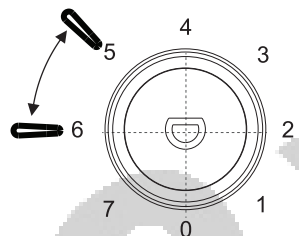
Recommended thermostat settings of the fridge

Ambient temperature	Thermostat setting
Summer	 Thermostat setting « 2 - 4 »

Normal



Winter



Thermostat setting « 5 - 6 »

4.2 The fridge

The cooling compartment is not intended for storing food for a longer period of time. So, use the cooling compartment for short-term storage only. Different temperature areas due to the air circulation occur in the appliance. Use these different temperature areas to store different kinds of food.

Compartment	Stars (*)	Target temperature	Suitable food
Fridge	-	+2 °C - +8 °C	➤ Eggs, ready meals, packaged foods, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other food that is not suitable for freezing.

SHELVES	Food from wheat flour, milk etc. The shelves are removable for cleaning. Adjust the shelves relevant to your needs.
CRISPER	Fruit, vegetable, etc.
DOOR TRAYS	Eggs, beverage cans, bottled beverages, packaged foodstuffs etc.

Store covered or packaged food in the appliance only so the smell or taste of the food will not diffuse. The following materials are suitable for proper packaging:

- ◆ Food safe cling film / airtight bags and aluminium foil.
- ◆ Food safe covering hoods.
- ◆ Food safe containers made of plastic / glass / ceramics.
- ◆ Store fresh, packaged food on the shelves, fresh fruit and vegetable in the crisper.
- ◆ Store fresh meat packaged **in protective foil** for max. 2 days.
- ◆ Let warm food such as cooked meals cool down before you store them in the appliance.
- ◆ Store food in such a way that the cooled air can circulate properly.
- ◆ Do not place heavy bottles in the bottle pocket as it can come off the door.

4.3 Meaning of the *-labelling of freezers

⇒ 2-stars (**) and 3-stars (***) freezers are suitable for storing frozen food (pre-frozen) and ice or for making ice and ice cubes.

⇒ (*), 2- (**), and 3-stars (***) freezers are not suitable for freezing fresh food.

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

Compartments	Stars (*)	Target temperature	Suitable food
Freezer	*	-6 °C	Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. Recommended storage period: 1 month <u>Not</u> suitable for freezing fresh food.
0* - compartment	-	-6 °C - 0 °C	Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed food consumed or processed within the same day or within the next three days after storage (max.). <u>Not</u> suitable for freezing food or for storing frozen food.

WARNING!

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

WARNING!

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

4.4 Storage of food

- ◆ The operation of your appliance is described generally in the chapter "OPERATION" et seq.; the following explanations will help you to store your food properly.
- ◆ Food must not get in touch with the surfaces inside the appliance directly. It has to be wrapped separately in aluminium foil or in cellophane foil or in airtight plastic boxes.

Storing of food in the refrigerator compartment

⇒ The fridge helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Proper storage of fresh food ensures best results

- ⇒ Store food that is very fresh and of good quality only.
- ⇒ Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will help to maintain the freshness of food and prevent it from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste. It will also prevent odour transfer.
- ⇒ Vegetables and fruit need not be wrapped if they are stored in the crisper of the fridge compartment.
- ⇒ Make sure that strong smelling food is wrapped or covered in storage and kept away from foods such as butter, milk and cream as they can be spoiled by strong odours.
- ⇒ Cool hot food down before placing it in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

- ⇒ Most pre-packed dairy foods have a recommended „use by / best before / best by / date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
- ⇒ Butter can be spoiled by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- ⇒ Eggs should be stored in the fridge compartment.

Red meat

- ⇒ Place fresh red meat on a plate and cover it with waxed paper, plastic wrap or foil.
- ⇒ Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

Poultry

- ⇒ Fresh whole birds should be rinsed inside and outside with cold running water, dried and placed on a plate covered with plastic wrap or foil.
- ⇒ Poultry pieces should also be stored this way.

- ⇒ Whole poultry must only be filled immediately before cooking to avoid food poisoning.

Fish and seafood

- ⇒ Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, they should be stored in the fridge on a plate which is covered with plastic wrap, waxed paper or foil loosely.
- ⇒ If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish.
- ⇒ Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- ⇒ Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

Precooked food and leftovers

- ⇒ These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- ⇒ Keep for 1-2 days only.
- ⇒ Reheat leftovers once only and until steaming hot.

Crisper

- ⇒ The crisper is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- ⇒ Take care not to store the following food at temperatures of less than 7 °C for long periods: citrus fruit, melons, pineapple, papaya, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- ⇒ Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- ⇒ Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas and mangoes.

Freezing and storing of food in the freezer compartment

- ⇒ To store deep-frozen food.
- ⇒ To make ice cubes.
- ⇒ To freeze food.

NOTICE!

Ensure that the door of the freezer compartment has been closed properly.

Purchasing of frozen food

- ⇒ The packaging must not be damaged.
- ⇒ Use by the „use by /best before/best by/“ date.
- ⇒ If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing of frozen food

- ⇒ Store at -18 °C or colder.
- ⇒ Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

Freezing of fresh food

- ⇒ Freeze fresh and undamaged food only.
- ⇒ To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

NOTICE!

Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

The following food is suitable for freezing

- ⇒ Cakes and pastries.
- ⇒ Fish and seafood.
- ⇒ Meat, game and poultry.
- ⇒ Vegetables, fruit and herbs.
- ⇒ Eggs without shells.
- ⇒ Dairy products such as cheese and butter.
- ⇒ Ready meals and leftovers. Soups, stews, cooked meat and fish.
- ⇒ Potato dishes and soufflés.
- ⇒ Desserts.

The following food is not suitable for freezing

- ⇒ Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes.
- ⇒ Eggs in shells.
- ⇒ Grapes, whole apples, pears and peaches.
- ⇒ Hard-boiled eggs, yogurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

How to package the frozen food

- ◆ To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.
 - (a) Place food in packaging.
 - (b) Remove air.
 - (c) Seal the wrapping.
 - (d) Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging

- ⇒ Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil.

- ◆ These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in
the freezer compartment

- ◆ These times vary depending on the type of food.
- ◆ The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

- ⇒ Bacon, casseroles, milk: 1 month
- ⇒ Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish: 2 months
- ⇒ Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins: 3 months
- ⇒ Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces: 4 months
- ⇒ Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw): 6 months
- ⇒ Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole: 12 months

Important instructions!

- (a) When you freeze fresh foods with a „use by /best before/best by/“ date, you must freeze them before this date expires.

- (b) Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- (c) Once defrosted, food should be consumed quickly.

4.5 Energy saving advice

- ◆ Do not line the drawers with aluminium foil, waxed paper or paper layers; otherwise optimum circulation of the cold air is impeded so the appliance cannot work at best performance.
- ◆ Cooked food can be stored in the appliance. Let it cool down to room temperature before you put it into your appliance.
- ◆ Store your food in colourless, airtight and tasteless materials.
- ◆ Some food like meat, fish etc. may become dry and release strong odours. You can avoid these by wrapping them into aluminium foil or plastic wrap or putting them into an airtight bag or container.
- ◆ Allow ample storage place for your food. Do not overfill your appliance.
- ◆ Wrap your food in plastic wrap or suitable paper and place each kind of food in a particular location in your appliance. This will prevent any contamination, a loss of water and a mingling of odours.

- ◆ Let warm or hot food cool down to room temperature before you put it into your appliance. Otherwise the energy consumption will increase and encrusted ice will be generated.
- ◆ If you buy frozen food, the packaging must not be damaged and the product must be properly stored (sales container - 18°C or lower).
- ◆ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.
- ◆ How to defrost frozen food depends on your kitchen-equipment and the purpose, you want to use the frozen food for: room temperature, in the cooling-compartment of your appliance, in an electrical oven⁴, in a microwave⁵.
- ◆ 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 detergents⁶! 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.

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.	→ Check the corresponding socket by connecting it with another appliance.
→ The plug has become loose.	→ Check the fuse box.
→ The socket is not supplied with energy.	→ Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
→ The fuse is switched off.	
→ The voltage is too low.	
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.	→ The appliance needs some time to reach the preset temperature.
→ Too much or too hot food in the appliance.	→ Remove any hot food.

→ Doors opened too often or too long.	→ Do not open the door too often/too long.
Unsatisfactory cooling capacity.	
→ The door was frequently opened.	→ Select a different setting if necessary.
→ The door is not properly closed.	→ Check the door/door seals.
→ Encrusted ice inside the appliance.	→ Defrost the appliance.
→ The current temperature setting is too warm	
→ Warm or hot food inside the appliance.	
→ The appliance is overfilled.	
→ The door seals are damaged.	
Strong formation of encrusted ice.	
→ The door is not properly closed.	→ Close the door.
→ The door seal is damaged or soiled.	→ 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 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.	→ Install the appliance properly.
→ Frozen food is stored improperly.	→ Store food properly.
→ Items have dropped behind the appliance.	→ Remove the items.

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

The operating procedures described below are normal and do not indicate a malfunction.

- ◆ The refrigerant generates a sound similar to flowing water.
- ◆ Sometimes you may hear a sound which is generated by the injection process of the cooling circuit.
- ◆ The sides of the appliance may get warm while the appliance is running.

Distinct noise

When you operate the appliance for the first time or the temperature falls below a certain level, the appliance will operate with high power to reach the preset temperature.

Condensed water in / on the appliance

may be generated inside or outside the appliance by high humidity or very warm ambient temperatures.

Clicking

You will hear the compressor click if it is activated or deactivated.

Hum

is caused by the compressor while running.

Knocking / snapping

may be generated by sequential expansion and shrinkage of the components of the cooling system. It is caused by variation of temperature before and after the compressor is activated or deactivated.

7. Decommissioning

Decommissioning, temporarily

If the appliance is not used for a longer period of time

- (1) Disconnect the appliance from the mains. To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.
- (2) Remove all food stored in the appliance.
- (3) Dry the inside of the appliance with a cloth and leave the door open for a few days.

While away on an average vacation / holiday (14 - 21 days)

- (1) Do the same as described above, or
- (2) let the appliance operate.
 - (a) remove all perishable food from the cooling compartment.
 - (b) clean the cooling compartment.
 - (c) freeze all food which is suitable to be frozen.

If you want to move the appliance

- (1) Secure all removable parts and the contents of the appliance. Pack them separately if necessary.
- (2) Transport the appliance in an upright position only. All other positions can cause damage to the compressor.
- (3) Do not damage the feet of the appliance.

Decommissioning, ultimate

- (1) Disconnect the appliance from the mains. To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.
- (2) Cut off the power cord at the appliance.
- (3) Completely remove every door of the appliance.

- (4) Leave the shelves in their position so that children are not able to get into the appliance.
- (5) Follow the advice for the disposal of the appliance in chapter -Waste management-.

8. Technical data

Technical data¹

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 disposed of properly. Do not damage the cooling fins and tubes. If refrigerants escape there is FIRE HAZARD!

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

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

Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. Remove the door completely so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

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

Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Refrigerant:

- ⇒ The refrigerant circuit of the appliance contains the refrigerant R600a, a natural gas of high environmental compatibility.
- ⇒ **WARNING!** Do not damage any components of the refrigerant circuit while transporting the appliance.
FIRE HAZARD!



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.



The refrigerant R600a is flammable!

10. Guarantee conditions

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

The guarantee claim does not cover:

- (1) fragile components as plastic, glass or bulbs;
- (2) minor modifications of the Welcome-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
- (3) damage caused by handling errors or false operation;

- (4) damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
- (5) damage caused by non-professional installation and haulage;
- (6) damage caused by non common household use;
- (7) damages which have been caused outside the appliance by a Welcome-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

September 2019





Service Informationen

Service information

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

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

Stand
24.08.2022

Änderungen vorbehalten

Updated
24/08/2022

Subject to alterations

BEGA BBK Sp. z o.o. sp. K.
ul. Poznańska 113 a
PL-62-052 Komorniki

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Einbau Mikrowellengerät

GB

Operating an Installation Manual

Built-in Microwave oven

Welcome 1130818N



Dieses Gerät enthält eine 1,5W LED Lampe der Energie Effizienzklasse

This appliance contains a 1.5W LED lamp of Energy efficiency class

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH,
Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Lieber Kunde,

D

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung. Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENSTRAHLUNG	2
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
Verringern der Verletzungsgefahr.....	7
REINIGUNG.....	8
VORSICHT (Verletzungsgefahr).....	8
Mikrowellengeeignete Materialien.....	9
Nicht mikrowellengeeignete Materialien	9
VORBEREITUNGEN FÜR DEN BETRIEB DES OFENS	10
Installation und Anschluss	11
Bedienungs Panel.....	17
Bedienungsanleitung	18
Tabelle für Automatikgaren.....	21
Störungsbehebung	23
Garantiebedingungen	24

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENSTRAHLUNG

(a) Versuchen Sie auf keinen Fall, dieses Gerät mit offener Tür zu gebrauchen, da dies zu einer schädlichen Freisetzung von Mikrowellenstrahlung führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen keinesfalls beschädigt oder bewusst manipuliert werden.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Ofenvorderseite und die Tür. Außerdem ist darauf zu achten, dass sich kein Schmutz und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Dichtflächen ansammeln.

(c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst nach der Reparatur durch geschultes Fachpersonal wieder verwendet werden.

ANHANG

Wenn das Gerät nicht in gutem Zustand und stets sauber gehalten wird, kann die Oberfläche abgenutzt werden, was eventuell die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen kann.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Um Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr bzw. die Belastung durch übermäßige Mikrowellenstrahlung beim Gebrauch Ihres Geräts zu verringern, befolgen Sie bitte stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich:

1. Lesen und beachten Sie Folgendes:

„VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENSTRAHLUNG“.

2. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät, wenn überhaupt, nur unter ständiger Aufsicht bedienen.

3. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. (Gilt für Geräteinstallation gemäß Typ Y.)

5. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.

6. **WARNUNG:** Für nicht geschulte Personen sind Wartungs- oder Reparaturversuche gefährlich, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.
7. **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder Speisen dürfen auf keinen Fall in geschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren können.
8. Behalten Sie beim Erwärmen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern den Ofen stets gut im Auge, um mögliche Funkenbildung sofort zu bemerken.
9. Bitte verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.
10. Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
11. Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen; aus diesem Grund ist im Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
12. Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verbrauch umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen von Eiern mit Schale oder hartgekochter Eier, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.
14. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
15. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann die Oberfläche abnutzen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

16. Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler. (Gilt für Öfen mit Vorrichtung zum Gebrauch eines Temperaturfühlers.)

17. Die Lampe der Innenbeleuchtung darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal ersetzt werden.

18. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt wie:

- Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen (Nutzung durch Kunden)
- Landwirtschaftliche Betriebe
- Pensionen oder Ferienwohnungen

19. Der Mikrowellenofen ist auf das Erhitzen von Speisen und Getränken ausgelegt. Das Trocknen von Textilien oder das Erhitzen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. kann zu Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr führen.

20. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke dürfen beim Mikrowellengaren nicht verwendet werden.

21. Das Gerät darf keinesfalls mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

22. Achten Sie beim Entnehmen der Behälter aus dem Gerät darauf, den Drehteller nicht zu verschieben. (Gilt für fest montierte Geräte und Einbaugeräte, die bei einer Höhe von 900 mm oder höher über dem Boden genutzt werden und mit abnehmbaren Drehtellern ausgestattet sind. Dies gilt allerdings nicht für Geräte mit horizontal unten angeschlagener Tür.)

23. Dieser Mikrowellenofen wurde für die Verwendung als Einbaugerät konzipiert.
24. Keine Dampfstrahlreiniger verwenden!
25. Die Oberfläche des Mikrowellenfachs kann heiß werden.
26. WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät, wenn überhaupt, nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
27. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum.
28. WARNUNG: Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
29. Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.
30. WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder den Ofen wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.
31. Verwenden Sie zum Reinigen der Glasofentür keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und in Folge zum Zersplittern des Glases führen können.

**BITTE LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG
SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM
SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF**

Verringern der Verletzungsgefahr Erdung

GEFAHR!

Stromschlaggefahr

Das Berühren einiger der internen Bauteile kann schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge haben. Dieses Gerät darf nicht zerlegt werden.

WARNUNG!

Stromschlaggefahr

Bei unsachgemäßer Erdung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Der Netzstecker des Geräts darf erst nach korrekter Installation und Erdung des Geräts in die Steckdose gesteckt werden.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Stromschlagrisiko, da die elektrische Ladung abgeleitet werden kann.

Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit Schutzleitung und Erdungsvorrichtung am Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden, die sachgemäß installiert und geerdet ist. Wenden Sie sich an einen Elektriker oder qualifizierten Kundendienstmitarbeiter, wenn

Sie die Erdungsvorschriften nicht ganz verstanden haben oder Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet wurde. Wenn es unumgänglich ist, ein Verlängerungskabel zu benutzen, dann darf nur ein 3-adriges Verlängerungskabel verwendet werden.

1. Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um die Risiken zu senken, die durch Verheddern oder Stolpern über ein Kabel entstehen können.
2. Wenn ein langes Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Die elektrische Belastbarkeit des Netz- oder Verlängerungskabels muss größer oder gleich der elektrischen Leistung des Geräts sein.
 - 2) Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Kabel mit Erdungsvorrichtung sein.
 - 3) Das lange Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch ragt, sodass Kinder daran ziehen könnten, und man nicht darüber stolpern kann.

REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät unbedingt von der Stromversorgung.

1. Die Ofeninnenseiten mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.
2. Der Zubehöerteile wie üblich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel waschen.
3. Der Türrahmen, die Türdichtung und die angrenzenden Teile müssen sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, wenn sie schmutzig sind.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der Glasofentür keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und in Folge zum Zersplittern des Glases führen können.
5. Reinigungstipps - Für eine einfachere Reinigung der Innenwände, an die gegarte Speisen gelangen können: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, geben Sie 300 ml Wasser dazu und erhitzen Sie 10 Minuten lang mit 100 % Mikrowellenleistung. Wischen Sie den Ofen mit einem weichen, trockenen Tuch aus.

UTENSILIEN

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Für nicht geschulte Personen sind Wartungs- oder Reparaturversuche gefährlich, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

Siehe die Anweisungen unter „Mikrowellengeeignete Materialien“ oder „Nicht mikrowellengeeignete Materialien“. Bestimmte nicht-metallische Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Wenn Sie Zweifel haben, können Sie die fraglichen Utensilien mit nachstehender Verfahrensweise testen.

Test für Utensilien:

1. Füllen Sie 1 Becher (250 ml) Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und geben Sie das fragliche Utensil dazu.
2. Erhitzen Sie das Teil mit maximaler Leistung 1 Minute lang.
3. Befühlen Sie das Utensil vorsichtig. Fühlt sich das leere Utensil warm an, dann ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.
4. Die Dauer von 1 Minute darf nicht überschritten werden.

Mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Anmerkungen
Bratgeschirr	Befolgen Sie die Herstellerangaben. Die Unterseite des Bratgeschirrs muss sich mindestens 5 mm über dem Drehteller befinden. Der Drehteller kann bei unsachgemäßer Benutzung bersten.
Essgeschirr	Nur mikrowellengeeignet. Befolgen Sie die Herstellerangaben. Kein Geschirr mit Sprüngen oder abgesplitterten Kanten verwenden.
Glasformen	Immer den Deckel abnehmen. Nur zum Erwärmen, nicht zum Erhitzen von Speisen verwenden. Die meisten Glasformen sind nicht hitzefest und können bersten.
Glaswaren	Nur hitzefeste Ofenglaswaren. Es darf kein Metallrand vorhanden sein. Kein Geschirr mit Sprüngen oder abgesplitterten Kanten verwenden.
Garbeutel für Backöfen	Befolgen Sie die Herstellerangaben. Nicht mit einem Metallclip verschließen. Schlitze einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und Pappbecher	Nur für kurzzeitiges Erhitzen/Erwärmen verwenden. Den Ofen beim Erhitzen nicht unbeaufsichtigt lassen.
Küchentücher	Zum Abdecken der Speisen beim Erwärmen und zum Aufsaugen von Fett. Nur für kurzzeitiges Garen verwenden, das Gerät dabei unbedingt beaufsichtigen.
Pergamentpapier	Als Abdeckung gegen Spritzer oder als Abdeckung beim Dampfgaren verwenden.
Kunststoffteile	Nur mikrowellengeeignet. Befolgen Sie die Herstellerangaben. Muss als „Mikrowellengeeignet“ ausgewiesen sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn sich die Speise darin erwärmt. Kochbeutel und fest verschlossene Kunststoffbeutel müssen eingeritzt, eingestochen oder wie auf der Verpackung angegeben entlüftet werden.
Frischhaltefolie	Nur mikrowellengeeignet. Zum Abdecken der Speisen beim Garen gegen Austrocknung verwenden. Frischhaltefolie darf nicht in Kontakt mit den Speisen gelangen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete (Thermometer für Fleisch und Süßspeisen).
Wachspapier	Als Abdeckung gegen Austrocknung verwenden und zur Vermeidung von Spritzern.

Nicht mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Anmerkungen
Aluschale	Kann zu Funkenbildung führen. Die Speise in ein mikrowellengeeignetes Gefäß umfüllen.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann zu Funkenbildung führen. Die Speise in ein mikrowellengeeignetes Gefäß umfüllen.
Utensilien aus Metall oder mit Metallrand	Metall schirmt die Speise vor der Mikrowellenstrahlung ab. Der Metallrand kann zu Funkenbildung führen.
Metallklammern zum Verschließen	Sie können zu Funkenbildung und einem Brand im Ofen führen.
Papierbeutel	Können zu einem Brand im Ofen führen.
Schaumstoff	Schaumstoff kann schmelzen oder bei hohen Temperaturen die Flüssigkeit im Gefäß verunreinigen.
Holz	Holz trocknet bei Benutzung im Mikrowellenofen aus und kann splintern oder reißen.

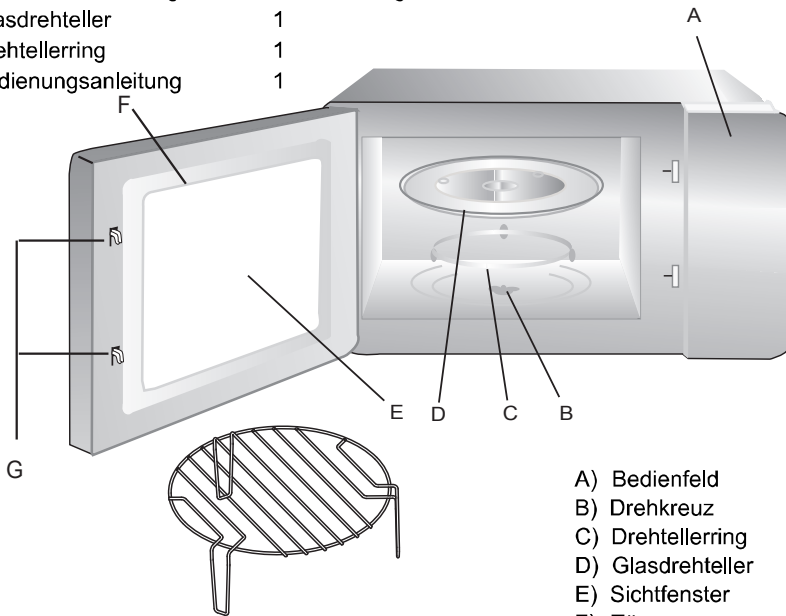
VORBEREITUNGEN FÜR DEN BETRIEB DES OFENS

Bezeichnungen der Teile und Zubehör des Ofens

Nehmen Sie den Ofen und alles Material aus dem Karton und aus dem Garraum.

Ihr Ofen wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

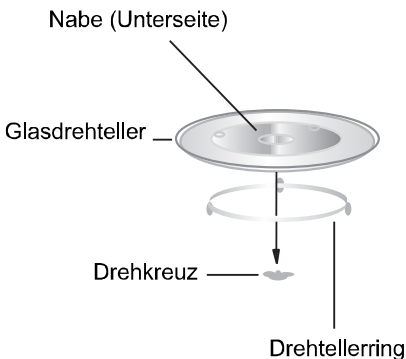
Glasdrehteller	1
Drehtellerring	1
Bedienungsanleitung	1



- A) Bedienfeld
- B) Drehkreuz
- C) Drehtellerring
- D) Glasdrehteller
- E) Sichtfenster
- F) Tür
- G) Sicherheitsverriegelung

Grillrost (kann mit der Mikrowellenfunktion nicht verwendet werden und muss auf den Glasdrehteller gestellt werden)

Einsetzen des Drehtellers



- a. Setzen Sie den Glasdrehteller auf keinen Fall mit der Unterseite nach oben ein. Der Glasdrehteller muss sich stets ungehindert drehen können.
- b. Beim Garen müssen der Glasdrehteller und der Drehtellerring immer zusammen verwendet werden.
- c. Alle Gefäße und Speisen müssen zum Garen stets auf den Glasdrehteller gestellt werden.
- d. Wenn der Glasdrehteller oder der Drehtellerring Sprünge oder Risse aufweist, wenden Sie sich an das nächste autorisierte Kundendienstzentrum.

Installation und Anschluss

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
2. Dieser Ofen ist ausschließlich als Einbaugerät konzipiert. Er ist nicht für die Aufstellung auf der Arbeitsplatte oder in einem Küchenschrank ausgelegt.
3. Beachten Sie sich bitte die spezifischen Installationsanweisungen.
4. Das Gerät kann in einem 60 cm breiten an der Wand montierten Küchenschrank installiert werden.
5. Dieses Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf ausschließlich an eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.
6. Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
7. Die Steckdose und das Anschlusskabel dürfen nur durch einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr frei zugänglich ist, ist am Installationsort eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.
8. Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

**Die zugängliche Oberfläche
kann beim Betrieb heiß werden.**



Installationsanweisungen

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Bitte beachten

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf ausschließlich an eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Steckdose und das Anschlusskabel dürfen nur durch einen qualifizierten Elektriker und gemäß den geltenden Vorschriften installiert und ausgetauscht werden.

Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr frei zugänglich ist, ist am Installationsort ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.

Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.

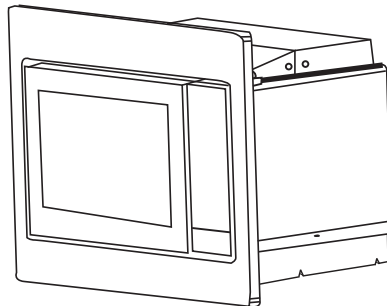
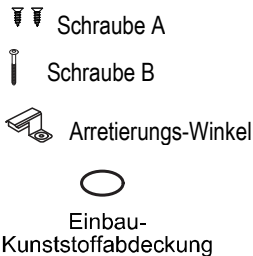
Zwischen der Wand und dem Gerätesockel ist ein Abstand einzuhalten. Die spezifischen Abstandswerte entnehmen Sie bitte den Skizzen.

Minimale Einbauhöhe: 85 cm.

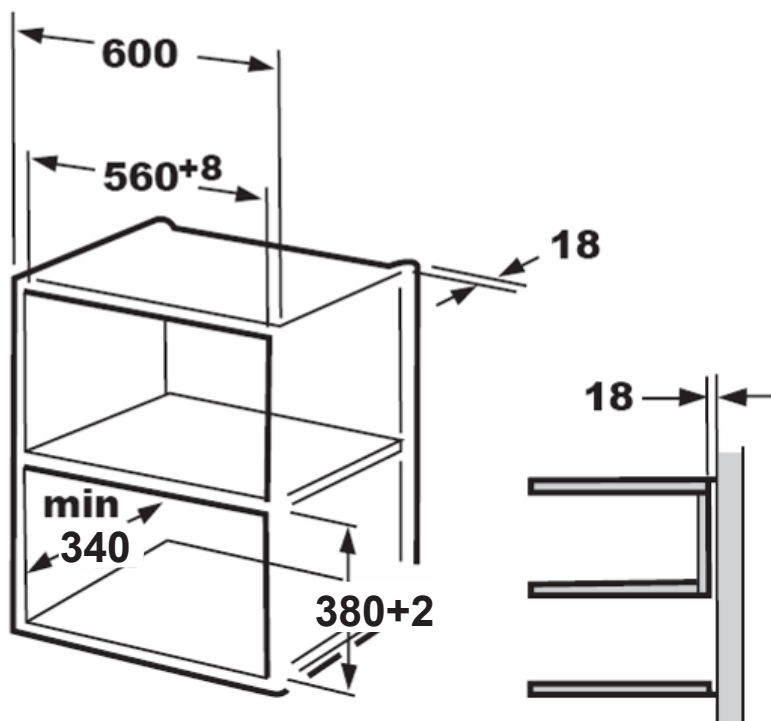
Decken Sie die Lüftungsschlitze und Absaugöffnungen nicht ab.

Hinweis:

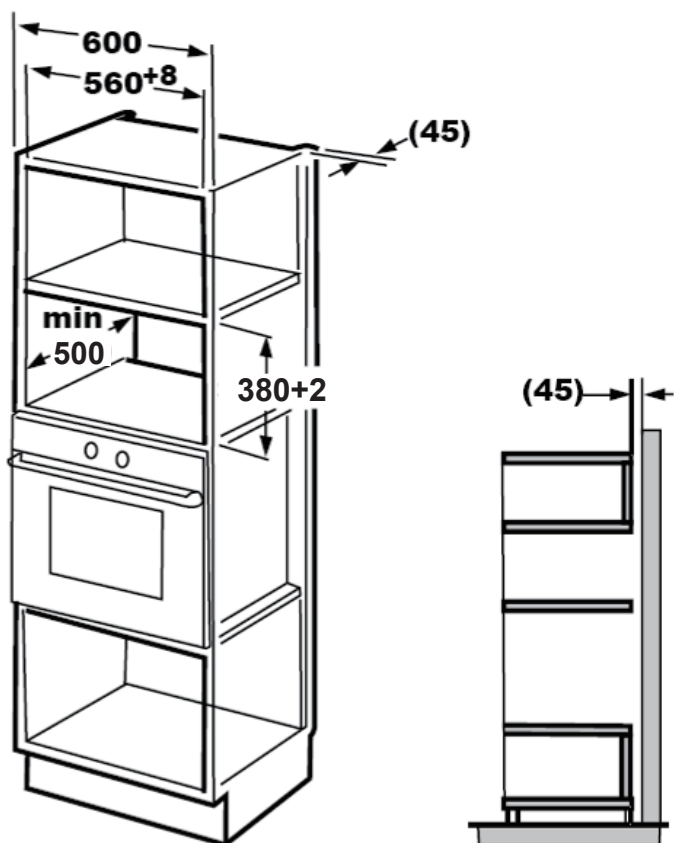
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.



1.



2.

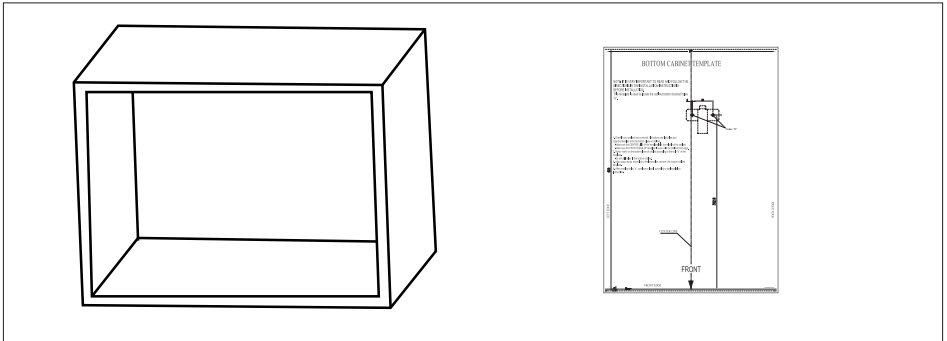


Hinweis:

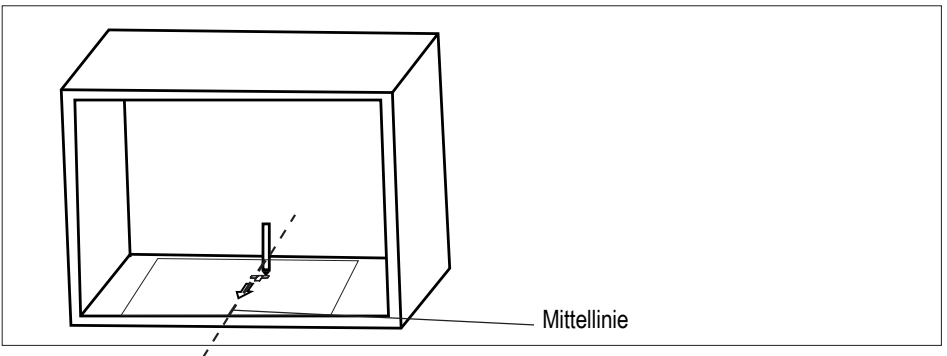
Die Halterung und die Schablone für den Schrankboden werden bei beiden Installationen benötigt.

B. Vorbereiten des Schrankes

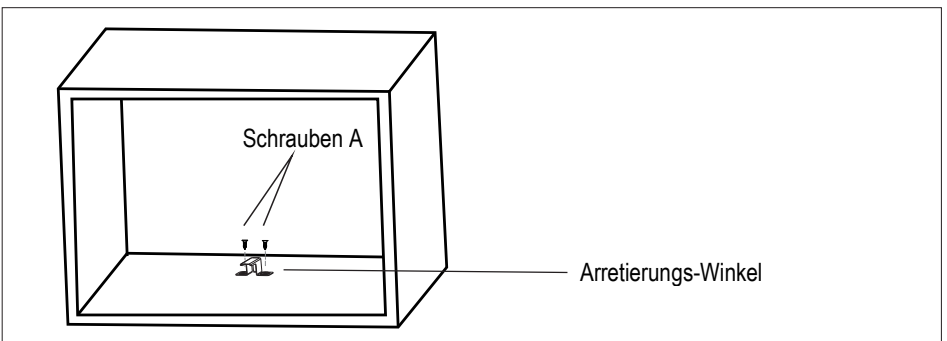
1. Lesen Sie die Anweisungen auf der beiliegenden
“UNTERSCHRANK BODEN BOHRSCHABLONE“
für den Arretierungs-Winkel und legen Sie die Schablone auf den Boden
des Unterschranks.



2. Versehen Sie den Boden des Schrankes mit den Markierungen gemäß „a“ auf der
Schablone.



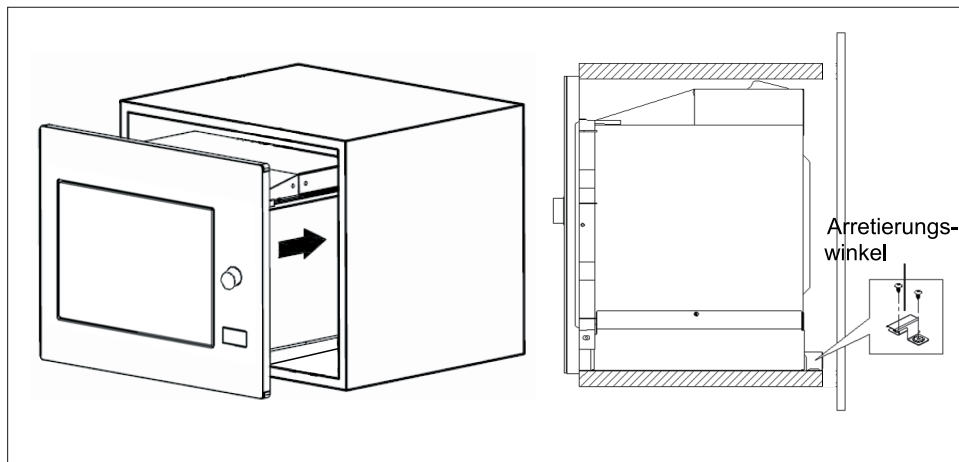
3. Nehmen Sie die Schrankbodenschablone heraus und befestigen Sie den Arretierungs-
Winkel mit den 2 Schrauben A.



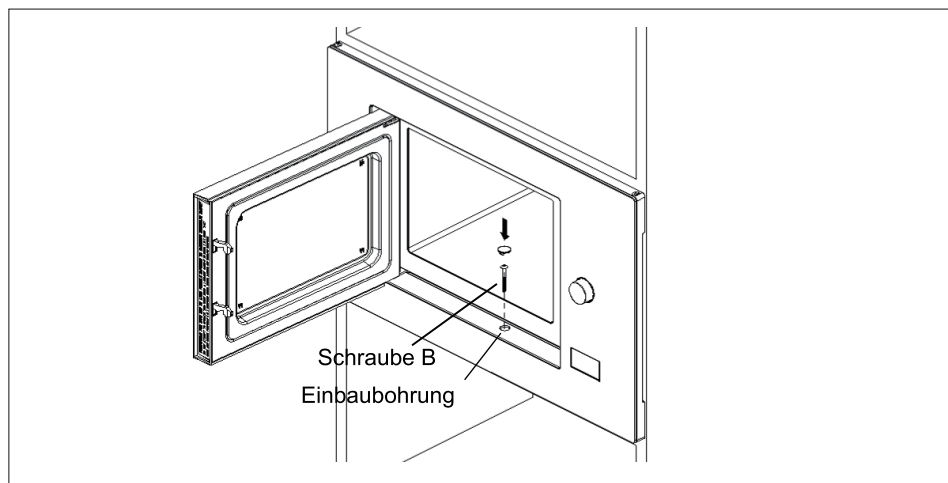
C. Installieren des Ofens

4. Einbau des Ofens im Schrank

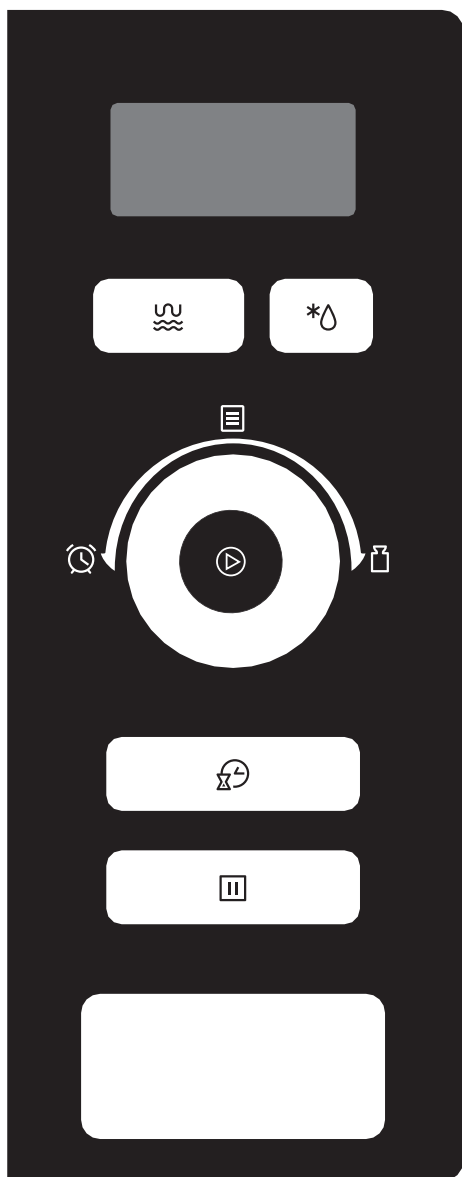
- Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Ofens durch den Arretierungs-Winkel gesichert ist.
- Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht einzuklemmen oder zu knicken.



5. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Ofen mit Schraube B an der Einbaubohrung am Schrank. Bringen Sie dann die Kunststoffabdeckung auf der Einbaubohrung an.



Bedienpanel



Programmanzeigen:

	Micro./ Grill/Combi.		Weight/Time Defrost
	Kitchen Timer/ Clock		Stop/Clear
	Start/ +30Sec./Confirm		Auto Menu
	Time		Weight

Bedienungsanleitung

1. Einstellen der Uhrzeit

Wenn der Mikrowellenofen an das Stromnetz angeschlossen wird, zeigt die LED „0:00“ an und der Signalton ertönt einmal.

1) Drücken Sie zum Auswählen der Uhrzeitfunktion zweimal „**Kitchen Timer/Clock**“. Die Stundenziffern blinken.

2) Drehen Sie „“ zum Einstellen der Stundenziffern auf einen Wert im Bereich 0–23.

3) Drücken Sie erneut „**Kitchen Timer/Clock**“. Die Minutenziffern blinken.

4) Drehen Sie „“ zum Einstellen der Minutenziffern auf einen Wert im Bereich 0–59.

5) Drücken Sie „**Kitchen Timer/Clock**“. Damit ist das Einstellen der Uhrzeit abgeschlossen. „.“ blinkt und die Uhrzeit wird angezeigt.

Hinweis: 1) Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, steht sie beim Einschalten nicht zur Verfügung.

2) Wenn Sie beim Einstellen der Uhrzeit „**Stop/Clear**“ drücken, wechselt der Ofen automatisch wieder zum vorherigen Status zurück.

2. Mikrowellengaren

Drücken Sie „**Micro./Grill/Combi**“ einmal, sodass „P100“ angezeigt wird. Drücken Sie „**Micro./Grill/Combi**“ mehrmals oder drehen Sie „“, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen. Der Reihe nach werden „P100“, „P80“, „P50“, „P30“ und „P10“ angezeigt. Bestätigen Sie dann mit „**Start/+30Sec./Confirm**“ und stellen Sie durch Drehen von „“ die Gardauer auf einen Wert zwischen 0:05 und 95:00 ein.

Drücken Sie erneut „**Start/+30Sec./Confirm**“, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Wenn Sie 20 Minuten lang mit einer Mikrowellenleistung von 80 % garen möchten, stellen Sie den Ofen folgendermaßen ein.

1) Drücken Sie „**Micro./Grill/Combi**“ einmal, sodass „P100“ angezeigt wird.

2) Drücken Sie „**Micro./Grill/Combi**“ erneut oder drehen Sie „“, um eine Mikrowellenleistung von 80 % zu wählen.

3) Drücken Sie zum Bestätigen „**Start/+30Sec./Confirm**“. Im Display wird „P80“ angezeigt.

4) Drehen Sie zum Einstellen der Gardauer „“, bis „20:00“ im Display erscheint.

5) Drücken Sie „**Start/+30Sec./Confirm**“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Folgende Intervalle gelten für die Zeiteinstellung mit dem Drehschalter:

0---1 Min.	: 5 Sekunden
1---5 Min.	: 10 Sekunden
5---10 Min.	: 30 Sekunden
10---30 Min.	: 1 Minute
30---95 Min.	: 5 Minuten

„Micro./Grill/Combi.“ Anweisungen

Reihenfolge	Display	Mikrowellenleistung	Grillleistung
1	P100	100 %	
2	P80	80 %	
3	P50	50 %	
4	P30	30 %	
5	P10	10 %	
6	G	0 %	100 %
7	C-1	55 %	45 %
8	C-2	36 %	64 %

3. Grillen oder Kombi-Garen

Drücken Sie „Micro./Grill/Combi“, sodass „P100“ angezeigt wird. Drücken Sie

„Micro./Grill/Combi“ mehrmals oder drehen Sie , um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen. Der Reihe nach werden "P100", "P 80", "P 50", "P 30", "P 10", "G", "C-1" oder "C-2" angezeigt. Bestätigen Sie dann mit „Start/+30Sec./Confirm“ und stellen Sie durch

Drehen von  die Gardauer auf einen Wert zwischen 0:05 und 95:00 ein. Drücken Sie erneut „Start/+30Sec./Confirm“, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Wenn Sie 10 Minuten lang mit einer Mikrowellenleistung von 55 % und einer Grillleistung von 45 % (C-1) garen möchten, stellen Sie den Ofen folgendermaßen ein.

- 1) Drücken Sie „Micro./Grill/Combi“ einmal, sodass „P100“ angezeigt wird.
- 2) Drücken Sie „Micro./Grill/Combi“ mehrmals oder drehen Sie , um den Kombi-Modus 1 auszuwählen.
- 3) Drücken Sie zum Bestätigen „Start/+30Sec./Confirm“. Im Display wird „C-1“ angezeigt.
- 4) Drehen Sie zum Einstellen der Gardauer , bis „10:00“ im Display erscheint.
- 5) Drücken Sie „Start/+30Sec./Confirm“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Nach der Hälfte der Grilledauer ertönen zwei Signaltöne. Dies ist keine Fehlfunktion.

Für optimale Grillergebnisse drehen Sie das Grillgut jetzt um, schließen die Tür und drücken dann „Start/+30Sec./Confirm“ um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn Sie nicht eingreifen, wird der Garvorgang einfach fortgesetzt.

4. Schnellstart

- 1) Drücken Sie im Bereitschaftsmodus „**Start/+30Sec./Confirm**“, um einen Garvorgang mit 100 % Leistung für 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Gardauer um 30 Sekunden auf bis zu 95 Minuten verlängert.
- 2) Bei der Mikrowellen- oder Grillfunktion sowie beim Kombi-Garen oder Auftauen nach Zeit wird die Funktionsdauer mit jedem Tastendruck auf „**Start/+30Sec./Confirm**“ um 30 Sekunden verlängert.
- 3) Drehen Sie im Bereitschaftsmodus „“ nach links, um die Gardauer bei einer Mikrowellenleistung von 100 % einzustellen.
Drücken Sie nach der Wahl der Gardauer „**Start/+30Sec./Confirm**“, um den Garvorgang zu starten.

5. Auftauen nach Gewicht

- 1) Drücken Sie einmal „**Weight/Time Defrost**“. Im Display wird „dEF1“ angezeigt.
- 2) Drehen Sie „“, um das Gewicht des Gefrierguts auf einen Wert zwischen 100 und 2000 g einzustellen.
- 3) Drücken Sie „**Start/+30Sec./Confirm**“, um den Auftauvorgang zu starten.

6. Auftauen nach Zeit

- 1) Drücken Sie zweimal „**Weight/Time Defrost**“. Im Display wird „dEF2“ angezeigt.
- 2) Drehen Sie „“, um die Auftaudauer auszuwählen. Die maximale Dauer beträgt 95 Minuten.
- 3) Drücken Sie „**Start/+30Sec./Confirm**“, um den Auftauvorgang zu starten. Die Leistung beim Auftauen entspricht P30 und kann nicht geändert werden.

7. Kurzzeitwecker

- 1) Drücken Sie einmal „**Kitchen Timer/Clock**“. Im Display wird 00:00 angezeigt.
- 2) Drehen Sie „“, um die gewünschte Dauer auszuwählen. Die maximale Dauer beträgt 95 Minuten.
- 3) Drücken Sie „**Start/+30Sec./Confirm**“, um die Einstellung zu bestätigen.
- 4) Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt die Anzeige des Kurzzeitweckers. Der Signalton ertönt 5-mal. Wenn die Uhrzeit eingestellt wurde (24-Stunden-Format), wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Hinweis: Die eingestellte Zeit des Kurzzeitweckers wird nicht im 24-Stunden-Format angezeigt.

8. Automatikgaren

1) Drehen Sie „“ nach rechts, um die gewünschte Voreinstellung auszuwählen. „A-1“ bis „A-8“ wird der Reihe nach angezeigt.

2) Drücken Sie zum Bestätigen „Start/+30Sec./Confirm“.

3) Drehen Sie „“, um das Standardgewicht gemäß der folgenden Tabelle auszuwählen.

4) Drücken Sie „Start/+30Sec./Confirm“, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Sie möchten mit Automatikgaren 350 g Fisch zubereiten.

1) Drehen Sie „“ im Uhrzeigersinn, bis „A-6“ angezeigt wird.

2) Drücken Sie zum Bestätigen „Start/+30Sec./Confirm“.

3) Drehen Sie zur Auswahl des Fischgewichts „“, bis „350“ angezeigt wird.

4) Drücken Sie „Start/+30Sec./Confirm“, um den Garvorgang zu starten.

Tabelle für Automatikgaren:

Voreinstellung	Gewicht	Display
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Fleisch	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 Gemüse	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 Nudeln	50 g (mit 450 ml kaltem Wasser)	50
	100 g (mit 800 ml kaltem Wasser)	100
A-5 Kartoffeln	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 Fisch	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 Getränke	1 Tasse (120 ml)	1
	2 Tassen (240 ml)	2
	3 Tassen (360 ml)	3
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100

9. Mehrstufiges Garen

Es können maximal 2 Stufen zum Garen eingestellt werden. Wenn beim mehrstufigen Garen eine Stufe das Auftauen ist, so muss diese als erste Stufe eingegeben werden.

Beispiel: Wenn Sie ein Gericht 5 Minuten lang auftauen und dann 7 Minuten lang mit einer Mikrowellenleistung von 80 % garen wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) Drücken Sie zweimal „Weight/Time Defrost“. Im Display wird „dEF2“ angezeigt.

- 2) Drehen Sie zur Auswahl der Auftaudauer „“, bis „5:00“ angezeigt wird.

- 3) Drücken Sie „Micro./Grill/Combi.“ einmal, sodass „P100“ angezeigt wird.

- 4) Drücken Sie „Micro./Grill/Combi.“ erneut oder drehen Sie „“, um eine Mikrowellenleistung von 80 % zu wählen.

- 5) Drücken Sie zum Bestätigen „Start/+30Sec./Confirm“. Im Display wird „P80“ angezeigt.

- 6) Drehen Sie zum Einstellen der Gardauer „“, bis „7:00“ im Display erscheint.

- 7) Drücken Sie „Start/+30Sec./Confirm“, um den Garvorgang zu starten. Der Signalton für die erste Garstufe ertönt und die Auftaudauer wird heruntergezählt. Zu Beginn der zweiten Garstufe ertönt der Signalton erneut. Zum Ende der Gardauer ist der Signalton fünf Mal zu hören.

10. Anzeigefunktion

- (1) Wenn Sie beim Mikrowellen-, Grill- oder Kombi-Garen „Micro./Grill/Combi.“ drücken, wird die aktuelle Leistungsstufe 3 Sekunden lang angezeigt. Nach 3 Sekunden kehrt der Ofen wieder in den vorherigen Status zurück.
- (2) Wenn Sie beim Garen „Kitchen Timer/Clock“ drücken, wird 3 Sekunden lang die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

11. Kindersicherung

Sperren: Drücken Sie im Bereitschaftsmodus 3 Sekunden lang „Stop/Clear“. Ein langer Signalton weist darauf hin, dass in den Kindersicherungsmodus gewechselt wird, und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt, sofern sie eingestellt wurde. Andernfalls wird „“ angezeigt.

Entsperren: Drücken Sie im Kindersicherungsmodus 3 Sekunden lang „Stop/Clear“. Ein langer Signalton weist darauf hin, dass die Kindersicherung aufgehoben ist.

Störungsbehebung

Normal

Der Mikrowellenofen stört den Fernsehempfang	Unter Umständen sind Radio- und Fernsehempfang beim Betrieb des Mikrowellenofens gestört. Dies kann auch kleinere Elektrogeräte wie Handmixer, Staubsauger oder Lüfter betreffen. Dies ist keine Fehlfunktion.
Schwache Ofenbeleuchtung	Beim Mikrowellengaren mit niedriger Leistungsstufe kann die Ofenbeleuchtung unter Umständen schwächer werden. Dies ist keine Fehlfunktion.
Dampfansammlung an der Tür, Heißluft aus den Lüftungsöffnungen	Beim Garvorgang kann Dampf aus der Speise austreten. Das Meiste davon kann aus den Lüftungsöffnungen austreten. Ein Teil davon kann sich an einer kühleren Stelle wie an der Ofentür sammeln. Dies ist keine Fehlfunktion.
Der Ofenbetrieb wurde versehentlich ohne Speise darin gestartet.	Es ist untersagt, das Gerät ohne Speise darin zu betreiben. Dies ist sehr gefährlich.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofenbetrieb lässt sich nicht starten.	(1) Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Stecken Sie den Netzstecker nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose.
	(2) Sicherung durchgebrannt oder Schütz arbeitet.	Tauschen Sie die Sicherung aus bzw. setzen Sie den Schütz zurück (muss von einer Fachkraft unseres Unternehmens repariert werden).
	(3) Problem mit der Steckdose.	Prüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Elektrogerät.
Der Ofen erhitzt nicht.	(4) Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.



Gemäß der europäischen Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) müssen diese separat gesammelt und aufbereitet werden. Wenn Sie dieses Produkt irgendwann einmal entsorgen müssen, dann darf es keinesfalls mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte übergeben Sie dieses Produkt einer offiziellen WEEE-Sammelstelle, so vorhanden.

fi211206mid

GARANTIEBEDINGUNGEN

D

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.

Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.

Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellenseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden. Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Dear customer,

GB

Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.

The device you have purchased is designed to meet its requirements.

Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.

These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.

The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.

The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.

Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

EC Declaration of conformity

The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the **EC declaration of conformity** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.

CONTENT

GB

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
To Reduce the Risk of Injury to Persons.....	7
CLEANING.....	8
CAUTION (Personal Injury Hazard).....	8
Materials you can use in microwave oven.....	9
Materials to be avoided in microwave oven.....	9
SETTING UP YOUR OVEN.....	10
Installation and connection.....	11
Control Panel.....	17
Operation Instructions.....	18
Auto menu chart.....	21
Trouble shooting.....	23
Warranty Conditions.....	24

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. 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 unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

6. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The interior lighting lamp may only be replaced by qualified personnel.

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- farm houses;

- bed and breakfast type environments.

19. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

20. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

21. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

22. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

- 23. The microwave oven is intended to be used built-in.
- 24. Steam cleaner is not to be used.
- 25. Surface of a storage drawer can get hot.
- 26. 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.
- 27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 28. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 29. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
- 30. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 31. 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.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE**

To Reduce the Risk of Injury to Persons

Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. 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.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

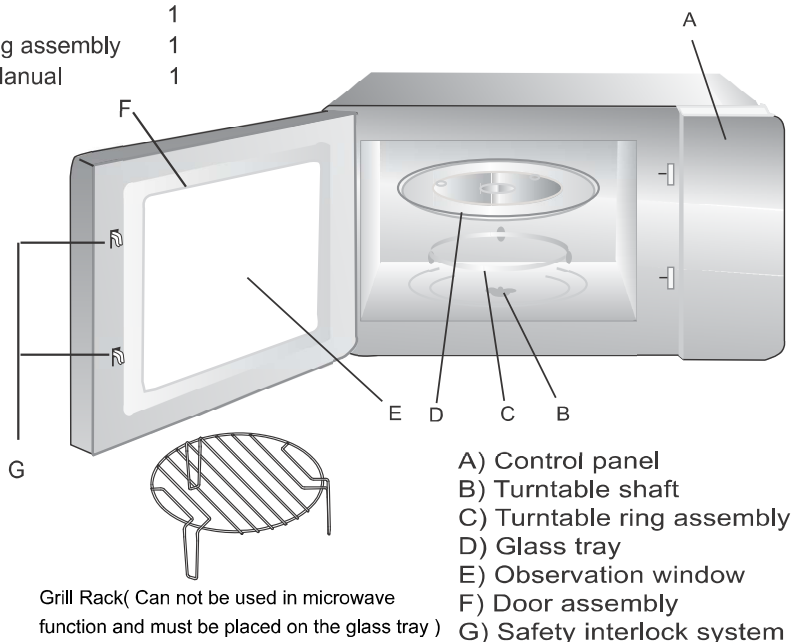
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

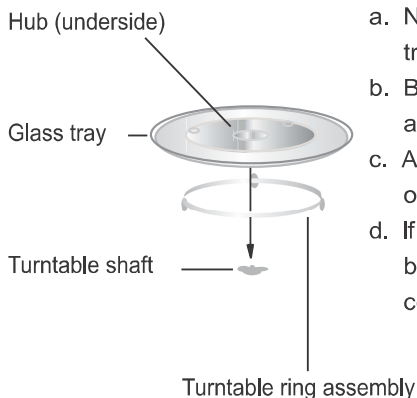
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



Turntable Installation



- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Installation and connection

- 1.This appliance is only intended for domestic use.
- 2.This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
3. Please observe the special installation instructions.
- 4.The appliance can be installed in a 60cm wide wall-mounted cupboard.
- 5.The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- 6.The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
- 7.The socket must be installed and connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer to accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.
- 8.Adapters, multi-way strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

The accessible surface may be hot during operation.



Installation Instructions

Please Read the Manual Carefully Before Installation

Please note

Electrical connection

The oven is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

A gap must be maintained between the wall and the base of the unit above.

Specific gap size could be referenced by the diagrams.

Minimum installation height: 85 cm.

Do not cover ventilation slots and suction holes.

Note:

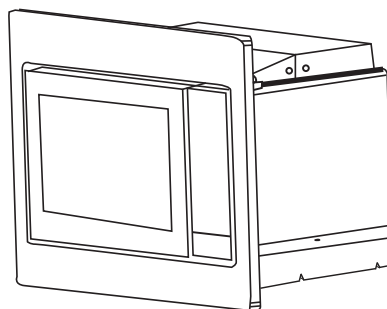
Do not trap or bend the power cable.

 Screw A

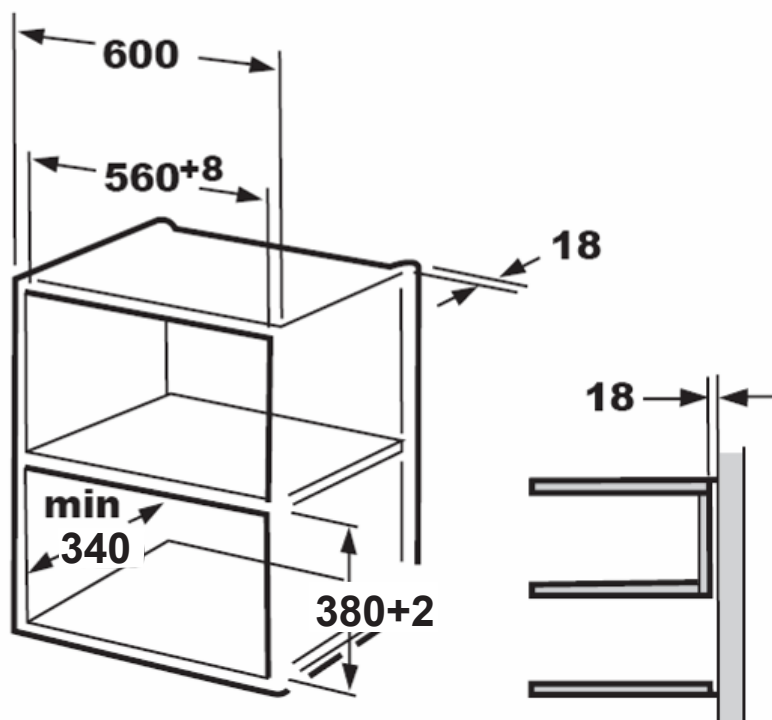
 Screw B

 Mounting Plate

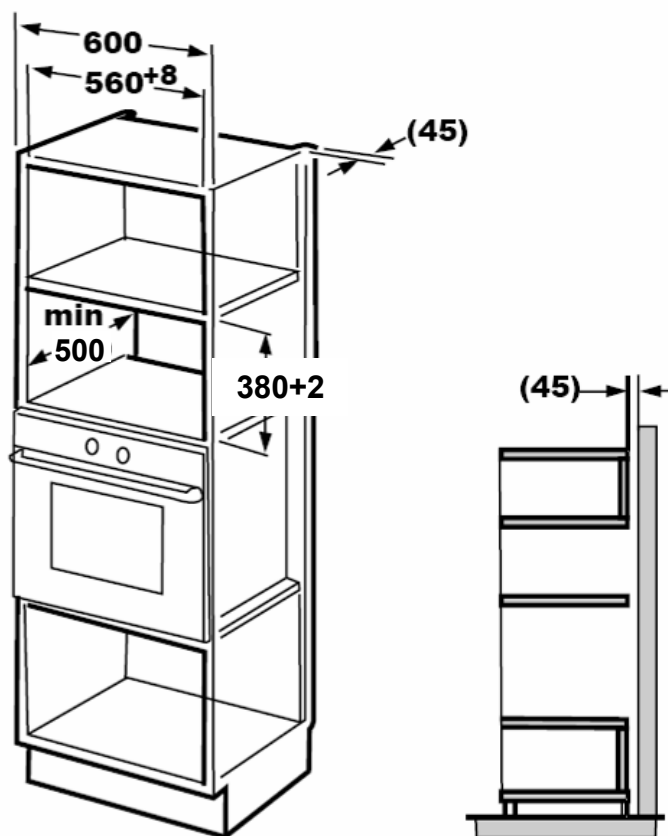
 Trim-kit plastic cover



1.



2.

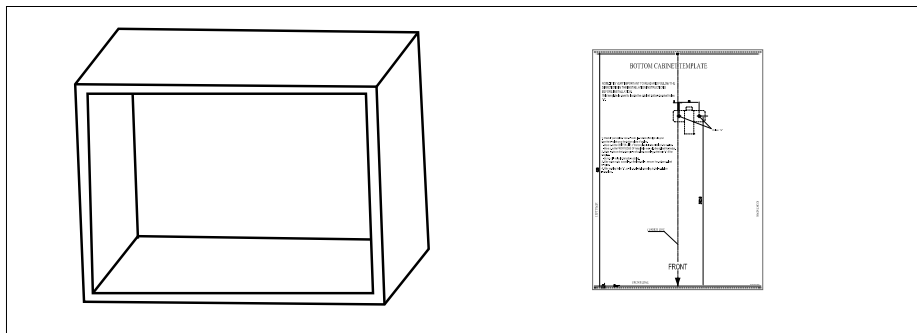


Note:

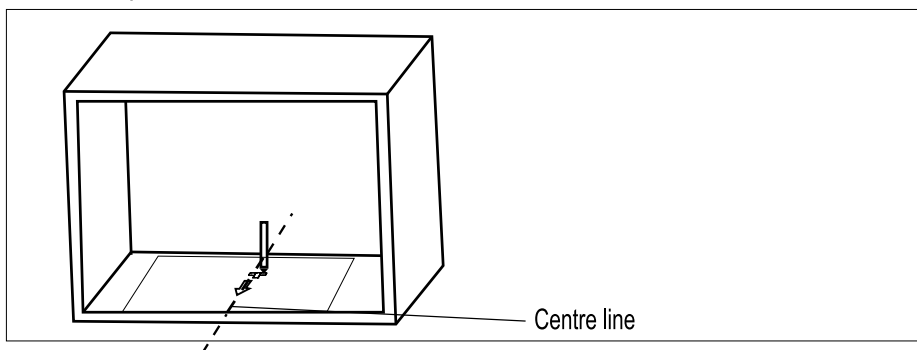
The bracket and bottom cabinet template are needed when installing in both installations.

B.Prepare the cabinet

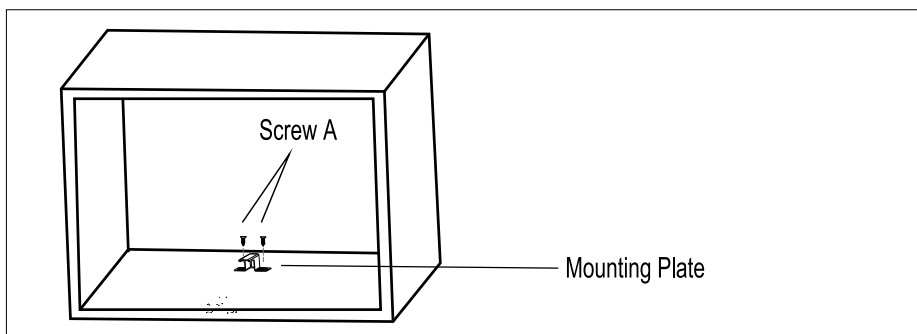
1. Read the instruction on the BOTTOM CABINET TEMPLATE , put the template on the bottom plane of cabinet.



2. Make the marks on the bottom plane of cabinet according to marks "a" of the template.



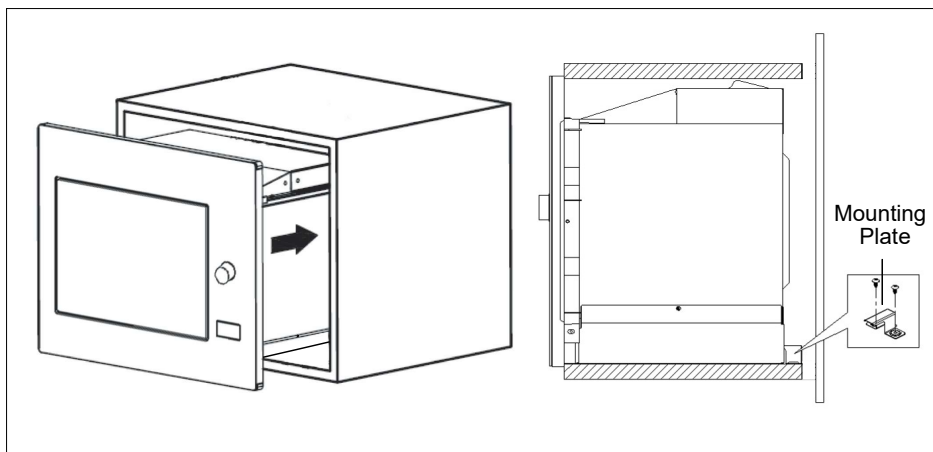
3. Remove the bottom cabinet template and fix the mounting plate with screw A.



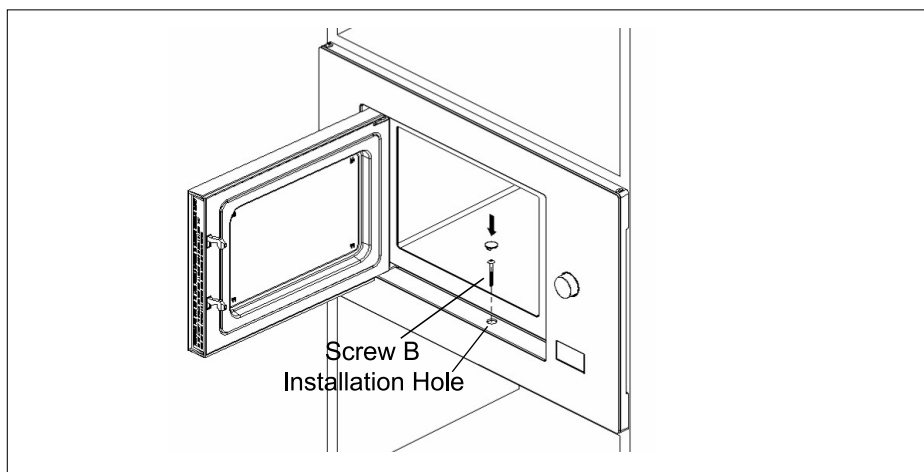
C.Install the oven

4. Install the oven to the cabinet

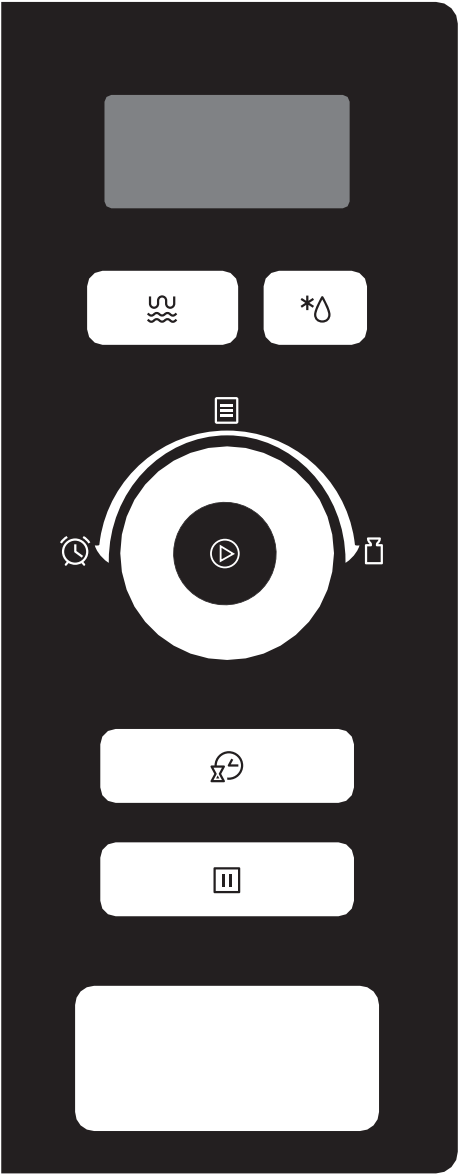
- Make sure the back of the oven is locked by mounting plate .
- Do not trap or kink the power cord.



5. Open the door, fix the oven to the cabinet with Screw B, at the installation hole.
Then fix the Trim-kit plastic cover to the installation hole.



Control Panel



Program Indications

	Micro./ Grill/Combi.		Weight/Time Defrost
	Kitchen Timer/ Clock		Stop/Clear
	Start/ +30Sec./Confirm		Auto Menu
	Time		Weight

Operation Instructions

1. Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the LED will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press " **Kitchen Timer/Clock** " twice to select clock function, the hour figures will flash.

2) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.

3) Press " **Kitchen Timer/Clock** ", the minute figures will flash.

4) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.

5) Press " **Kitchen Timer/Clock** " to finish clock setting. ":" will flash, and the time will light.

Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

2) During the process of clock setting, if you press " **Stop/Clear** ", the oven will go back to the previous status automatically.

2. Microwave Cooking

Press " **Micro./Grill/Combi.** " once, the screen will display "P100". Press

" **Micro./Grill/Combi.** " repeatedly or turn "  " to choose the power you want, and "P100", "P80", "P50", "P30" or "P10" will display for each added press. Then press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm, and turn "  " to set cooking time from 0:05 to 95:00. Press " **Start/+30Sec./Confirm** " again to start cooking.

Example: If you want to use 80% microwave power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press " **Micro./Grill/Combi.** " once, the screen displays "P100".

2) Press " **Micro./Grill/Combi.** " once again or turn "  " to choose 80% microwave power.

3) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm, and the screen displays "P 80".

4) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven displays "20:00".

5) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking .

Note: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0--1 min	:	5 seconds
1--5 min	:	10 seconds
5--10 min	:	30 seconds
10--30 min	:	1 minute
30--95 min	:	5 minutes

"Micro./Grill/Combi." Pad instructions Order	Display	Microwave Power	Grill Power
1	P100	100%	
2	P 80	80%	
3	P 50	50%	
4	P 30	30%	
5	P 10	10%	
6	G	0%	100%
7	C-1	55%	45%
8	C-2	36%	64%

3. Grill or Combi. Cooking

Press " **Micro./Grill/Combi.** " once, the screen will display "P100", and press " **Micro./Grill/Combi.** " repeatedly or turn the  to choose the power you want, and "P100", "P 80", "P 50", "P 30" , "P 10", "G" , "C-1" or "C-2" will display for each added press. Then press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm, and turn  to set cooking time from 0:05 to 95:00. Press " **Start/+30Sec./Confirm** " again to start cooking.

Example: If you want to use 55% microwave power and 45% grill power(C-1) to cook for 10 minutes, you can operate the oven as the following steps.

- 1) Press " **Micro./Grill/Combi.** " once, the screen displays "P100".
- 2) Press " **Micro./Grill/Combi.** " for times or turn  to choose combi. 1 mode.
- 3) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm, and the screen displays "C-1".
- 4) Turn  to adjust the cooking time until the oven displays "10:00".
- 5) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking.

4. Quick Start

- 1) In waiting state, Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking with 100% power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.
- 2) In microwave, grill, combination cooking or time defrost state, each press of " **Start/+30Sec./Confirm** " can increase 30 seconds of cooking time.
- 3) In waiting state, turn "  " left to set cooking time with 100% microwave power. After choosing the cooking time, press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking.

5. Defrost By Weight

- 1) Press " **Weight/Time Defrost** " once, and the oven will display "dEF1".
- 2) Turn "  " to select the weight of food from 100 to 2000 g.
- 3) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start defrosting.

6. Defrost By Time

- 1) Press " **Weight/Time Defrost** " twice, and the oven will display "dEF2".
- 2) Turn "  " to select the defrost time. The MAX time is 95 minutes.
- 3) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start defrosting. The defrost power is P30, and it will not be changed.

7. Kitchen Timer

- 1) Press " **Kitchen Timer/Clock** " once, LED will display 00:00.
- 2) Turn "  " to enter the correct timer. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 3) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm setting.
- 4) When the kitchen time is reached, timer indicator will go out. The buzzer will ring 5 times.

If the clock has been set (24-hour system), LED will display the current time.

Note: The kitchen Time is differ from 24-hour system, Kitchen Timer is a timer.

8. Auto Menu

1) Turn "  " right to choose the menu, and "A-1" to "A-8" will display.

2) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm.

3) Turn "  " to choose the default weight as the menu chart.

4) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking.

Example: If you want to use "Auto Menu" to cook fish for 350g.

1) Turn "  " clockwise till "A-6" display.

2) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm.

3) Turn "  " to select the weight of fish till "350" display.

4) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking.

The menu chart:

Menu	Weight	Display
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Meat	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 Vegetable	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 Pasta	50g(with 450 ml cold water)	50
	100g(with 800 ml cold water)	100
A-5 Potato	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 Fish	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 Beverage	1 cup(120 ml)	1
	2 cups(240 ml)	2
	3 cups(360ml)	3
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100

9. Multi-section cooking

At most 2 sections can be set for cooking. In multi-section cooking, if one section is defrosting, then defrosting shall be placed in the first section automatically.

Example: If you want to defrost food for 5 minutes and then cook with 80% microwave power for 7 minutes, operate it as the following:

- 1) Press " **Weight/Time Defrost** " twice, and the oven will display "dEF2".

- 2) Turn "  " to select the defrost time till "5:00" display.

- 3) Press " **Micro./Grill/Combi.** " once, the screen display "P100".

- 4) Press " **Micro./Grill/Combi.** " once again or turn "  " to choose 80% microwave power.

- 5) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to confirm, and the screen displays "P 80".

- 6) Turn "  " to adjust the cooking time till the oven displays "7:00".

- 7) Press " **Start/+30Sec./Confirm** " to start cooking, and buzzer will sound once for the first section, defrosting time counts down; buzzer will sound once again entering the second cooking. when cooking finish, buzzer sounds five times.

10. Inquiring Function

- 1) In states of microwave, grill and combination cooking, press " **Micro./Grill/Combi.** ", the current power will be displayed for 3 seconds. After 3 seconds, the oven will turn back to the former state;
- 2) In cooking state, press " **Kitchen Timer/Clock** " to inquire the time and the time will display for 3 seconds.

11. Lock-out Function for Children

- Lock: In waiting state, press " **Stop/Clear** " for 3 seconds, there will be a long beep denoting entering the children-lock state and the current time will display if the time has been set, otherwise, the LED will display "**⏸ : : ⏸**".
- Lock quitting: In locked state, press " **Stop/Clear** " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

WARRANTY CONDITIONS

GB

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.

The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.

The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.

