welcome

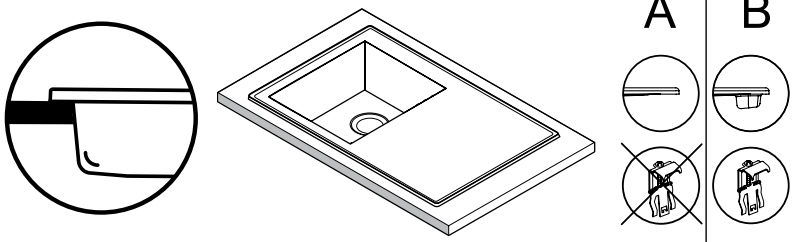
Granitspülbecken

Sinks

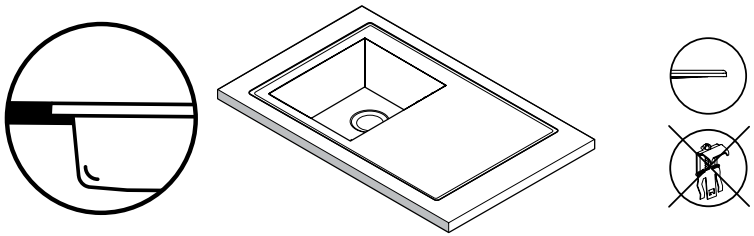
PL Instrukcja montażu i pielęgnacji
EN Assembly instructions
DE Montageanleitung
RU Инструкция по установке
HU Telepítési utasítások
FR Instructions d'installation
HR Upute za montažu
SL Navodila za montažo
UA Інструкція монтажу

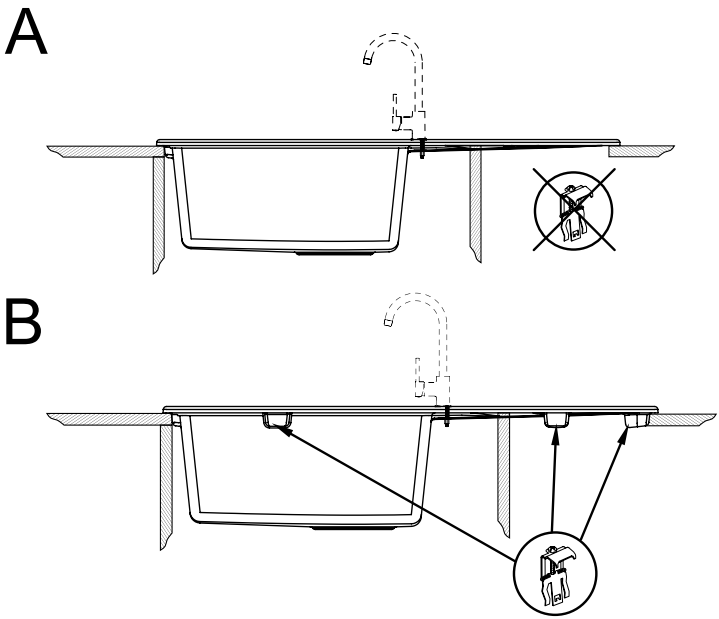
Montagearten / Mounting types

I. Aufsatzspülbecken / Inset

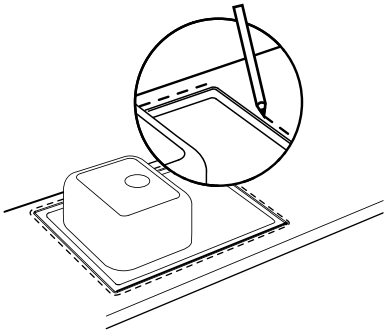


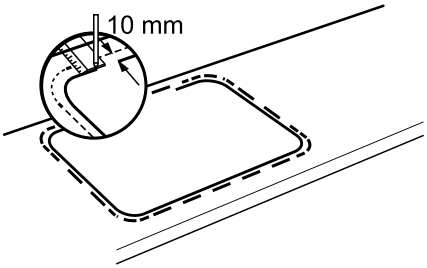
II. Flächenbündig / Flush mount

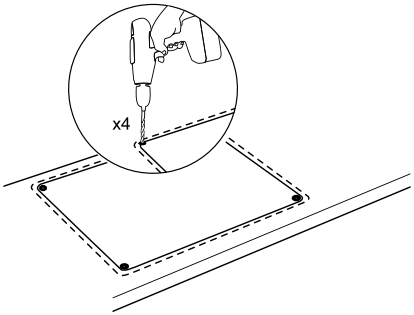


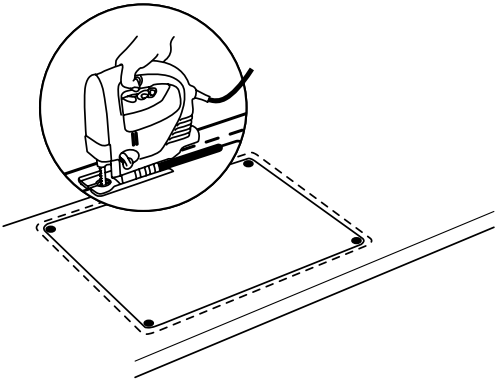


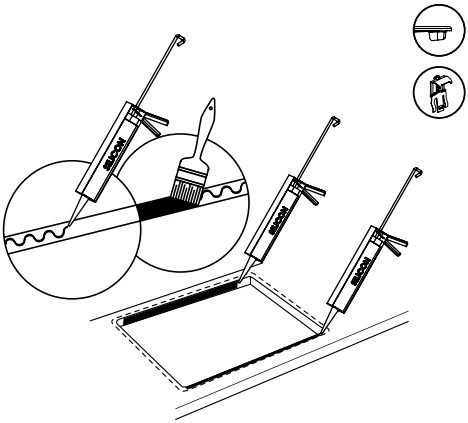
I.Aufsatzspülbecken / Inset

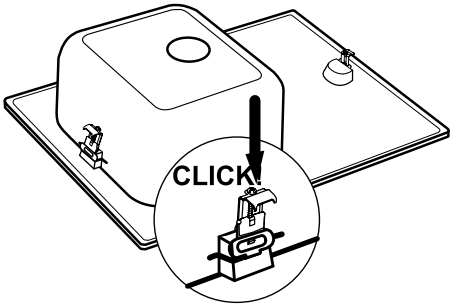




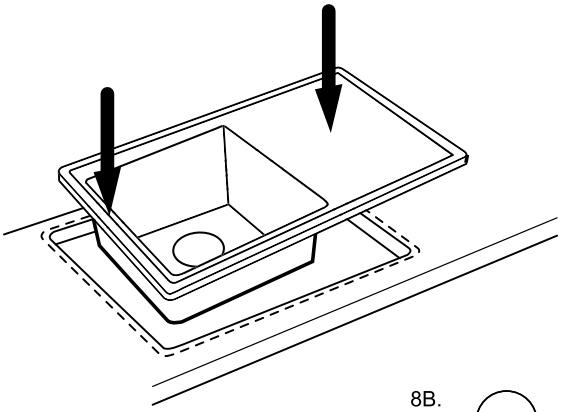




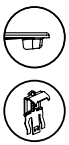


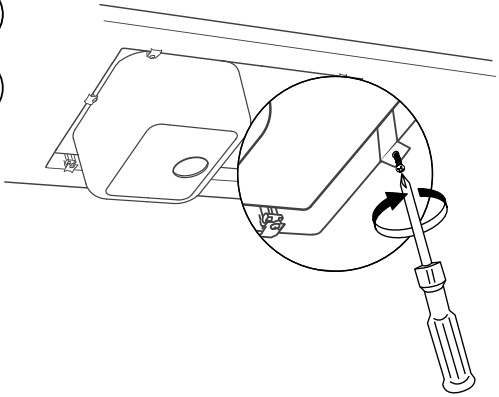


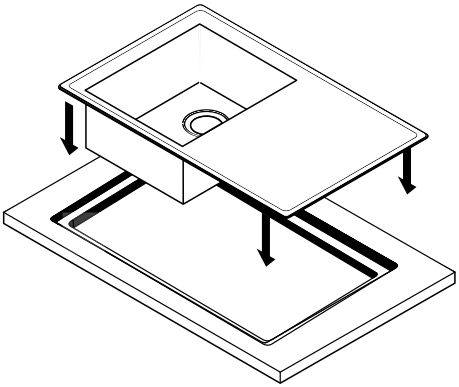
I.Aufsatzspülbecken / Inset



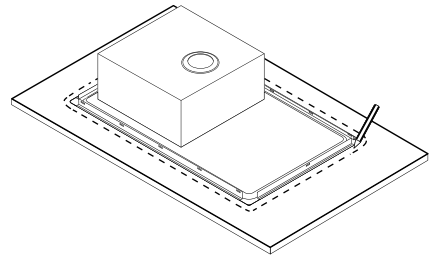
8B.

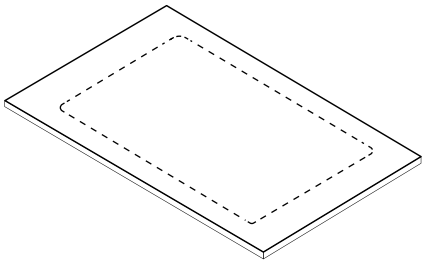


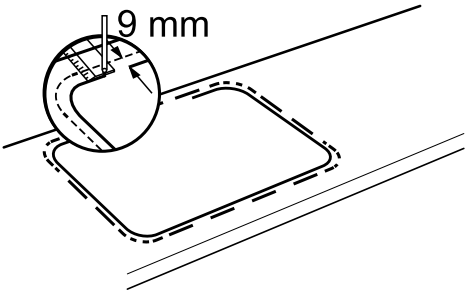


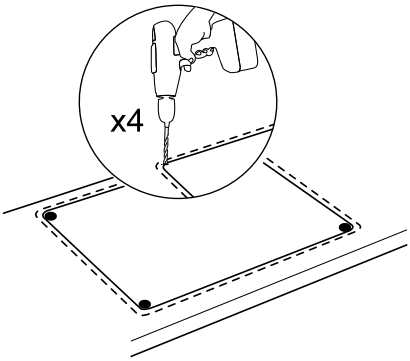


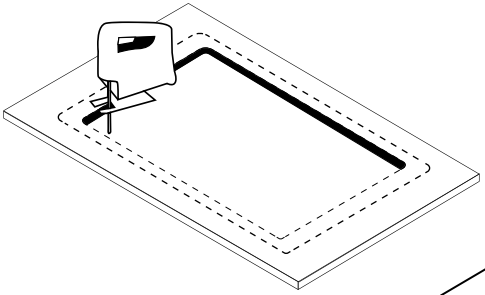
II. Flächenbündig / Flush mount

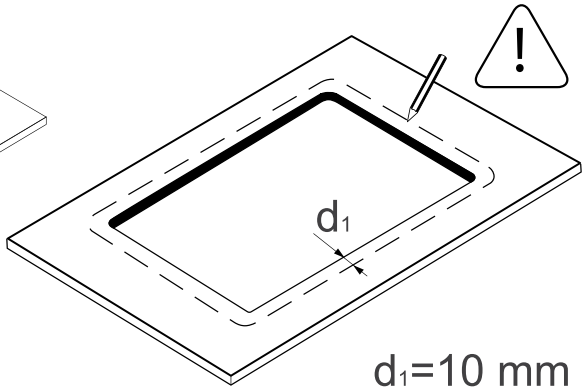






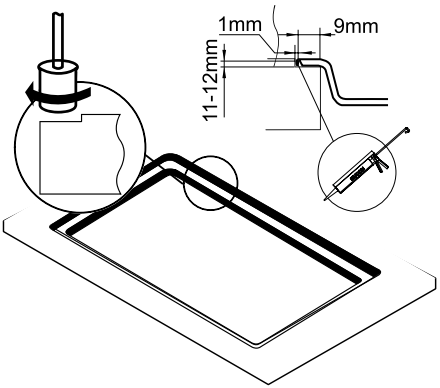


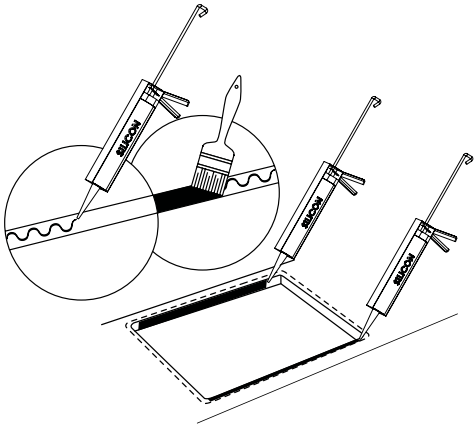


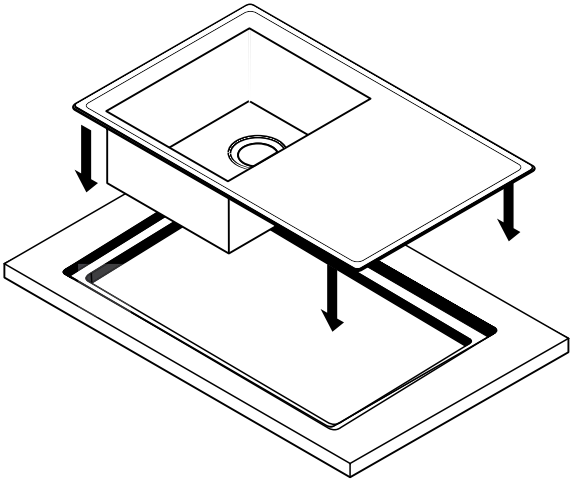


d_1=10 mm

II. Flächenbündig / Flush mount







GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR SPÜLEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir geben Ihnen einige Hinweise, wie unsere Spüle richtig verwendet werden soll, damit sie lange hält.

GEBRAUCHANWEISUNG
Die Spüle wiest die Gebrauchstauglichkeit auf nach Norm EN-13310

1. Stellen Sie keine heißen Töpfe, Pfannen und andere Gegenstände direkt auf die Oberfläche von einem Spültisch (der Boden der Pfanne kann bis zu 500 °C heiß werden).
2. Heiße Gegenstände sollten auf dafür geeignete Ständer oder Untersetzer gestellt werden.(aus Holz oder Kunststoff).
3. Verwenden Sie die Küchenspüle nicht als Schneidefläche.
4. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallreiniger zum Reinigen der Spüle. Dies kann zu einem Abrieb der Oberfläche des Spülbeckens führen und die Anfälligkeit für häufigere Verschmutzungen und Verfärbungen erhöhen.
5. Das Einwerfen von schweren oder scharfen Gegenständen in die Küchenspülekann Schäden verursachen.

ACHTUNG! Die Reinigung des Spülbeckens mit Tabletten für Geschirrspülmaschinen, Entkalkern, Rohrreinigern, Toilettenreinigern oder anderen Mitteln für nicht verwandte Zwecke kann zu erheblichen Schäden führen.

REINIGUNG

1. Der Spültisch sollte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.
2. Aufgrund der täglichen Nutzung des Spülbeckens können auf der Oberfläche und vor allem auf dem Beckenboden Kalkablagerung auftreten, die mit der Zeit größer werden. Es wird emphohlen, die Spüle 2 mal pro Woche mit der rauen Seite des Schwammes gründlich zu reinigen, dabei starke Verschmutzungen mit einem geeigneten Reinigungsmittel zu entfernen, mit Wasser zu spülen und trocken zu lassen. Wenn es notwendig ist, sollte diese Aktion wiederholt werden.
3. Im Fall von häufig auftretenden Kalkablagerungen sollte man besondere Aufmerksamkeit auf die Zusammensetzung des Wasser in Wohnräumen legen. Bitte achten Sie auf die Regelungen und Normen, die den Gehalt von Kalk im Trinkwasser definieren.
4. ACHTUNG! Um vor übermäßiger Verschmutzung des Spülbeckens zu schützen, wird es empfohlen, die Küchenspüle ein mal der Woche mit Frittieröl zu reinigen.

ACHTUNG!

1. In Verbundstoffspülen ist eine Verbiegung bis zu 3 mm zulässig, die dank der richtigen Montage ausgeglichen wird. Verbiegung und Änderung der Dicke sind das Ergebnis des technologischen Verfahrens und wirken sich weder auf die Beständigkeit noch den Gebrauch des Produkts aus.
2. Im Fall von Einbauprodukten sollte der Käufer ihre Funktionstüchtigkeit vor dem Einbau und in Anwesenheit einer den Betrieb des Produkts beaufsichtigenden Person überprüfen.
3. Der Hersteller behält sich das Recht zu Produktionsänderungen und Verbesserungen des Produkts vor, die durch technologischen Fortschritt und ästhetische Werte bedingt sind, ohne vorherige Benachrichtigung.
4. Der Hersteller erklärt, dass die Farbe (der Farbton) eines Produkts aus derselben Linie unwesentlich abweichen und in einem angenäherten Farbton auftreten kann. Der Unterschied des Farbtons stellt keinen Produktmangel dar und folgt aus dem normalen Produktionsprozess.

MAINTENANCE INSTRUCTION FOR SINKS

DEAR CUSTOMERS,

We would like to thank you for purchasing our product. For the highest quality of our goods and services we recommend to follow our advices concerning use of purchased sink.

HOW TO USE:
The sink meets the functional requirements in accordance with EN-13310

1. We do not recommend to place hot pots, pans and other items directly on the sink surface (please remember that bottom of the pan can be heated up to 500C) – they can cause serious damages on the product surface.
2. Heated items must be placed on special tray made from wood or plastic, dedicated for these types of products.
3. Never, for any reason do not use sink surface as a place for cutting vegetables or other products.
4. For cleaning we do not recommend to use bleach or any cleaning agents containing bleach or abrasives. It is not advisable to use wire brush or wire sponge – it can create scratches, stains or other damages on the sink
5. Cast heavy items into sink can cause a serious damages of the product

Attention! Please be aware that cleaning of the product by chemical unblocking of pipes liquids, cleaning tablets, desclares or other chemical agents can cause irreversible damages of the product.

HOW TO CLEAN:

1. We advise to clean the product each time, after use. For cleaning of the sink we recommend – warm water, regular dishwashing liquid and soft cloth.
2. Please be aware that during daily cleaning of the product, on the sink surface (especially on the bottom of the sink) may arise calcium deposits. In that case to remove calcium deposits we recommend to make precise cleaning of the sink (2 times in the week) using special liquid. After cleaning, we advise to rinse with plenty of water and wipe the product to dry. If it's necessary we recommend to repeat above action.
3. In case calcium deposits are visible we recommend to check water composition in the apartment. Limescale level should be according to Your country norms.
4. ATTENTION! In order to keep the product in proper condition and to protect sink against dirt, we advise to lubricate the product by edible oil at least one time in a week.

ATTENTION!

1. In composite sinks, a bend of up to 3 mm is admissible, which is levelled, if assembled properly. Bending and thickness changes are the result of the technological process and have no impact on the strength and performance of the product.
2. For a built-in product, the Purchaser should check its proper operation before installation in the presence of the person supervising the operation of the product.
3. The Warrantor reserves the right to make production changes and corrections of the product arising from technological progress and aesthetic values without prior notice.
4. The manufacturer declares that the colour (shade) of a product from the same line may be slightly different and is in a similar shade. The difference in shade is not a defect of the product and may result from the normal production process.

INSTRUKCJA PIELĘGNACJI ZLEWOZMYWAKÓW

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przekazujemy kilka wskazówek jak prawidłowo użytkować nasz zlewozmywak, aby mógł cieszyć się Państwa uznaniem przez długi czas.

UŻYTKOWANIE

Zlewozmywak spełnia wymagania użytkowe zgodnie z normą EN–13310

1. Nie należy stawiać gorących garnków, patelni i innych przedmiotów bezpośrednio na powierzchni zlewozmywaka (spód patelni może rozgrzewać się do 500 st. C).
2. Gorące przedmioty należy stawiać na odpowiedniej podstawce do gorących naczyń wykonanej z drewna lub tworzywa sztucznego.
3. Nie należy używać zlewozmywaka jako powierzchni do krojenia.
4. Do czyszczenia zlewozmywaka nie należy używać ściernych ani metalowych czyścików: może to spowodować ścieranie powierzchni zlewozmywaka i zwiększenie podatności na częstsze zabrudzenia i odbarwienia.
5. Wrzucanie ciężkich lub ostrych przedmiotów do zlewozmywaka może spowodować jego uszkodzenie.

UWAGA! Czyszczenie zlewozmywaka tabletkami do zmywarek, odkamieniaczami, środkami do udrażniania rur, środkami do czyszczenia toalet lub innymi o przeznaczeniu nie związanym z utrzymaniem czystości zlewozmywaka może spowodować nieodwracalne uszkodzenie zlewozmywaka.

CZYSZCZENIE

1. Zlewozmywak po każdym użytkowaniu należy myć ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń oraz miękką ściereczką.
2. W skutek codziennego użytkowania zlewozmywaka, na jego powierzchni, a szczególnie na jego dnie, mogą pojawić się osady wapnia, które z czasem będą coraz większe. Zaleca się 2 razy w tygodniu dokładne mycie szorstką stroną gąbki, mocno wycierając zabrudzoną powierzchnię środkiem czyszczącym, spłukanie wodą i wytarcie do sucha. Jeśli jest to konieczne, czynność należy powtórzyć.
3. W przypadku pojawiających się często osadów z kamienia wapiennego należy zwrócić szczególną uwagę na skład wody w pomieszczeniach mieszkalnych. Poziom zakamienienia nie powinien przekraczać dopuszczalnych norm (Rozp. Ministra Zdrowia z dn. 4.09.2010; DzURPNr 82, poz. 937).
4. UWAGA! W celu zabezpieczenia przed nadmiernym zabrudzeniem zlewozmywaka, zaleca się raz w tygodniu zlewozmywak przesmarować olejem jadalnym.

UWAGI:

1. W zlewozmywakach z kompozytu dopuszczalne jest wygięcie do 3mm, które jest niwelowane dzięki właściwemu montażowi. Wygięcie jak i zmiana grubości jest wynikiem procesu technologicznego, nie wpływa na wytrzymałość i użytkowanie wyrobu.
2. Producent zastrzega sobie prawo do zmian produkcyjnych i poprawek wyrobu podyktowanych postępem technologicznym i walorami estetycznymi bez uprzedniego powiadomienia.
3. Producent oświadcza, że kolor (odcień) produktu z tej samej linii może nieznacznie się różnić i występować w zbliżonym odcieniu. Różnica odcienia nie stanowi o wadzie produktu a wynika z normalnego procesu produkcji.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА МОЙКАМИ

УВАЖАЕМЫЕ КЛИЕНТЫ!
Спасибо за выбор нашей продукции. Хотим вам посоветовать как правильно использовать мойку нашей продукции так, чтобы вы радовались ее использованием долгие времена.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УХОД
Мойка соответствует требованиям пользования согласно норме EN-13310

1. Не следует ставить горячие кастрюли, сковороду или другую горячую посуду на поверхность мойки
2. Не ставить на мойку горячие предметы без деревянной или резиновой подставки.
3. Нельзя использовать мойку в роде поверхности для резания.
4. Не применять абразивные средства и металлические скребки – это может привести к царапинам на поверхности и сделать её более восприимчивой к появлению пятен.
5. Не бросайте тяжелых или резких предметов в мойку – это может привести к ущербу мойки.

ВНИМАНИЕ! Очистка мойки при помощи средств для посудомоечной машины, средств от накипи, очистителей канализации, средств для очистки туалет и других средств не предназначенных для очистки моек, может привести к необратимым изменениям.

ОЧИСТКА

1. После каждого использования следует применять обычные средства для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку.
2. В результате ежедневного использования на поверхности мойки, особенно вокруг слива, может образоваться известковый налет. Следует два раза в неделю тщательно мыть мойку неагрессивными чистящими средствами с помощью губки, затем ополаскивать мойку и вытирать насухо.
3. В случае, когда часто обнаруживается известковый налет следует обратить особое внимание на качество воды. Уровень отложений не должен превышать допустимых норм
4. ВНИМАНИЕ! Чтобы содержать мойку в хорошем состоянии, следует один раз в неделю наносить подсолнечное или оливковое масло.

ВНИМАНИЕ!

1. В композитных кухонных раковинах допускается изгиб до 3мм, который выравнивается благодаря правильной сборке. Изгиб и изменение толщины являются результатом технологического процесса и не влияют на прочность и использование изделия.
2. В случае, если продукт предназначен для установки, покупатель должен проверить правильность его функционирования перед установкой и в присутствии лица, контролирующего работу продукта.
3. Производитель оставляет за собой право вносить производственные изменения и исправления в конструкцию продукта, продиктованные техническим прогрессом и эстетическими ценностями, без предварительного уведомления.
4. Производитель заявляет, что товары из одной и той же линейки могут незначительно отличаться друг от друга по цвету (оттенку). Различие в оттенке не свидетельствует о дефекте продукта и является результатом нормального производственного процесса.

MOSOGATÓTÁLCA BEÉPÍTÉSI ÚTMUTATÓJA

TISZTELT ÜGYFELÜNK
Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. A termékeink és hozzá kapcsolódó szolgáltatások legmagasabb minőségének érdekében kérjük kövesse az alábbi tanácsainkat a mosogatótálca használata során.

HASZNÁLAT
A mosogatótálca teljesíti az EN-13310 szabvány szerinti előírásokat

1. Ne helyezzen forró edényeket, serpenyőket és egyéb tárgyakat közvetlenül a mosogatótálcára
   (az edények alja akár 500°C hőmérsékletig is felhevülhet)
2. A forró edényeket és tárgyakat a megfelelő, fából vagy egyéb anyagból készült alátétekre kell helyezni
3. Soha, semmilyen körülmények között ne használja a mosogatótálca felületét vágódeszkának, azon ne szeleteljen fel zöldségeket vagy egyéb termékeket.
4. A tisztításhoz ne használjon dörzshatású tisztítószereket, valamint fém dörzsit: ezek koptatják a mosogatótálca felületét, ami miatt a továbbiakban könnyebben szennyeződhet és elszíneződhet a mosogató
5. Ügyeljen arra, hogy ne essenek a mosogatóba súlyos tárgyak, ugyanis azok súlyosan megrongálhatják a terméket.

FIGYELMEZTETÉS! Ne tisztítsa a terméket lefolyótisztító folyadékkal, tablettával vagy bármilyen egyéb, maró hatású anyaggal, ugyanis azok visszafordíthatatlan károsodást okozhatnak a mosogató anyagában.

TISZTÍTÁS

1. A mosogatót minden használat után meg kell tisztítani mosogatószeres langyos vízzel és egy puha törlőrongy segítségével
2. A mindennapi használat során a mosogatótálcán vízkőlerakódások képződhetnek, amelyek idővel egyre vastagabbak lesznek. Javasolt hetente két alkalommal tisztítószer alkalmazásával a mosogatószivacs dörzsis oldalával erőteljesebb mozdulatokkal megtisztítani a mosogatót, tiszta vízzel leöblíteni és utána szárazra törölni. Szükség esetén a műveletet meg kell ismételni.
3. Túlzott vízkőlerakódás esetén érdemes megvizsgálni a csapvíz összetételét. A víz keménysége nem haladhatja meg a megadott küszöbértékeket.
4. FIGYELMEZTETÉS! A túlzott beszennyeződés elkerülése érdekében hetente egyszer érdemes étolajjal vékonyan átkenni a mosogatótálca felületét.

FIGYELMEZTETÉS!

1. A kompozit anyagú mosogatók esetében megengedett egy 3 mm-nél nem nagyobb elhajlás, ami a megfelelő beszerelés révén korrigálható. Az elhajlás és a vastagság változása a gyártási folyamat velejárója, és nincs kihatással a termék használatára és tartósságára.
2. Beépítésre szánt termék esetében a Vásárlónak a termék megfelelő működését még a beépítést megelőzően, a termék működését felügyelő személy jelenlétében ellenőriznie kell.
3. A Gyártó fenntartja magának a jogot a termék gyártástechnológiájának módosítására és a termék a műszaki fejlődésnek és az esztétikai értékeknek megfelelő tökéletesítésére, előzetes értesítés nélkül.
4. A Gyártó kijelenti, hogy az azonos sorozatba tartozó termék színe (árnyalata) kis mértékben eltérhet, és hasonló árnyalatban fordulhat elő. Az árnyalat különbsége nem jelenti a termék hibáját, és a normális gyártási folyamat velejárója.

INSTRUCTION D'ENTRETIEN DES ÉVIERS DE CUISINE

MESDAMES, MESSIEURS!
Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Voici quelques conseils pour bien utiliser cet évier afin que vous puissiez profiter de ce produit le plus longtemps possible.

MODE D'UTILISATION
Cet évier répond aux exigences fonctionnelles de la norme EN – 13310

1. Ne posez jamais de casseroles, poêles chaudes ni autres objets brûlants directement sur la surface de l'évier (le fond d'une poêle risque de chauffer jusqu'à 500°C)
2. Les objets chauds doivent être placés sur un support approprié pour les plats chauds en bois ou en matière synthétique.
3. Ne pas utiliser l'évier de cuisine comme surface de découpe (par ex. des légumes).
4. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou métalliques pour nettoyer l'évier de cuisine: cela pourrait provoquer une abrasion de la surface de l'évier et augmenter ainsi la propension à la salissure et à la décoloration.
5. L'insertion d'objets lourds ou coupants dans l'évier risque d'entraîner des dommages.

ATTENTION! Le nettoyage de l'évier à l'aide de tablettes de lave-vaisselle, de détartrants, de produit débouche-tuyau, de nettoyants pour toilettes ou tout autre article non destiné au nettoyage de l'évier risque d'entraîner des dommages irréversibles à l'évier.

MODE DE NETTOYAGE

1. Après chaque utilisation, l'évier doit être lavé à l'eau tiède, au liquide vaisselle et avec un chiffon doux
2. En raison de l'usage quotidien de l'évier, des dépôts calcaire peuvent se former sur sa surface, et particulièrement dans le fond, et ces dépôts peuvent s'accroître avec le temps. Il est recommandé de nettoyer soigneusement à l'aide de la surface rugueuse de l'éponge deux fois par semaine, en essuyant la surface sale avec un agent nettoyant spécial, en rinçant à l'eau et en l'essuyant. L'opération doit être répétée au besoin.
3. En cas de dépôts calcaires fréquents, une attention particulière devrait être accordée à la composition de l'eau dans les locaux d'habitation. La teneur en calcaire ne devrait pas dépasser les normes acceptables (Règlement du ministère de la Santé du 04/09/2010, JO RPN 82, point 937).
4. REMARQUE ! Afin d'éviter la saleté excessive de l'évier de cuisine, il est recommandé de frotter l'évier de cuisine une fois par semaine avec de l'huile alimentaire

ATTENTION!

1. Dans les éviers composites, un coude jusqu'à 3 mm est admissible, qui est nivelé, s'il est assemblé correctement. Les changements de flexion et d'épaisseur sont le résultat du processus technologique et n'ont aucun impact sur la résistance et les performances du produit.
2. Pour un produit intégré, l'Acheteur doit vérifier son bon fonctionnement avant l'installation en présence de la personne supervisant le fonctionnement du produit.
3. Le garant se réserve le droit d'apporter des modifications de production et des corrections du produit résultant du progrès technologique et des valeurs esthétiques sans préavis.
4. Le garant déclare que la couleur (teinte) d'un produit de la même gamme peut être légèrement différente et est dans une teinte similaire. La différence de teinte n'est pas un défaut du produit et peut résulter du processus de production normal.

UPUTE ZA KORIŠTENJE I ODRŽAVANJE SUDOPERA

POŠTOVANI KUPCI!
Hvala vam što ste odabrali naš proizvod. U nastavku donosimo nekoliko savjeta za pravilno korištenje i održavanje sudopera za maksimalno zadovoljstvo dugi niz godina.

KORIŠTENJE
Sudoper ispunjava zahtjeve za uporabu u skladu sa standardom EN - 13310

1. Ne stavljajte vruće lonce, tave i druge predmete izravno na površinu sudopera (dno posude može se zagrijati i do 500°C) – vrućina može ozbiljno oštetiti površinu sudopera.
2. Vruće predmete stavite na prikladan stalak od drveta ili plastike za takve namjene.
3. Ne koristite sudoper kao površinu za sjeckanje.
4. Čelična vuna za čišćenje, izbjeljivač ili abrazivna sredstva mogu oštetiti površinu sudopera, zato izbjegavajte njihovu upotrebu. Korištenje neprimjerenih sredstava za čišćenje može uzrokovati ogrebotine i oštećenja koja mogu rezultirati promjenom boje i manjom otpornošću na nečistoće.
5. Bacanje teških ili oštrih predmeta u sudoper može ga oštetiti.

NAPOMENA! Čišćenje sudopera tabletama za pranje posuđa, sredstvom za uklanjanje kamenca i sredstvima za čišćenje cijevi, sredstvima za čišćenje WC-a ili drugim sredstvima koja nisu namijenjena za čišćenje sudopera može nanijeti nepopravljivu štetu na sudoperu.

ODRŽAVANJE

1. Nakon svake uporabe sudoper treba oprati toplom vodom, tekućinom za pranje posuđa i mekom krpom.
2. Kao rezultat svakodnevnog korištenja sudopera, mogu se pojaviti naslage kamenca koje će se vremenom povećavati, a posebno na dnu. Preporučuje se temeljito čišćenje površine spužvom dva puta tjedno, brisanje prljave površine sa sredstvom za čišćenje, ispiranje vodom i brisanje na suho. Ako je potrebno, postupak treba ponoviti.
3. U slučaju pojave naslaga kamenca, posebnu pozornost treba obratiti na sastav vode u stambenim prostorima. Razina naslaga kamenca ne smije premašiti prihvatljive standarde.
4. NAPOMENA! Da bi sudoper zaštitili od prekomjerne prljavštine, preporučuje se da ga se namaže jestivim uljem jednom tjedno.

NAPOMENA!

1. U kompozitnim sudoperima dopušten je zavoj do 3 mm, koji se poravna, ako se pravilno sastavi. Promjene savijanja i debljine rezultat su tehnološkog postupka i nemaju utjecaja na čvrstoću i performanse proizvoda.
2. Za ugrađeni proizvod, Kupac bi trebao provjeriti njegov ispravan rad prije ugradnje u nazočnosti osobe koja nadzire rad proizvoda.
3. Jamstvo zadržava pravo izvršiti promjene u proizvodnji i ispravke proizvoda koji proizlaze iz tehnološkog napretka i estetskih vrijednosti bez prethodne najave.
4. Jamstvo izjavljuje da se boja (sjena) proizvoda iz iste linije može malo razlikovati i da je u sličnoj nijansi. Razlika u sjeni nije nedostatak proizvoda i može proizaći iz uobičajenog procesa proizvodnje.

NAVODILA ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE POMIVALNIH KORIT

SPOŠTOVANI!
Zahvaljujemo se Vam za nakup našega izdelka. Posredujemo Vam nekaj nasvetov o tem, kako pravilno uporabljati naše pomivalno korito, da ga boste z veseljem uporabljali in cenili še vrsto let.

UPORABA
Pomivalno korito izpolnjuje zahteve glede uporabnosti v skladu z EN – 13310.

1. Ne postavljajte vročih posod, ponev in drugih predmetov neposredno na površino pomivalnega korita (dno ponve se lahko segreje tudi do do 500 stopinj Celzija).
2. Vroče predmete postavljajte na ustrezne podloge ali stojala iz lesa ali plastike.
3. Pomivalno korito se ne sme uporabljati kot podlaga za rezanje.
4. Za čiščenje pomivalnega korita se ne sme uporabljati abrazivnih ali kovinskih čistil, kajti z njimi se lahko opraska površina pomivalnega korita in posledično se na takem koritu hitreje nabira umazanija. Površina se lahko tudi razbarva.
5. Metanje težkih ali ostrih predmetov v pomivalno korito lahko le-tega poškoduje.

OPOZORILO! Čiščenje pomivalnega korita s tabletami za pomivalne stroje, sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, sredstvi za čiščenje cevi, s toaletnimi čistili ali drugimi sredstvi, ki niso namenjena za vzdrževanje čistoče pomivalnega korita, lahko povzroči nepopravljive poškodbe pomivalnega korita.

ČIŠČENJE
1. Po vsaki uporabi je treba pomivalno korito umiti s toplo vodo, z uporabo tekočine za pomivanje posode in mehke krpe.
2. Zaradi vsakodnevne uporabe pomivalnega korita se lahko na njegovi površini, še zlasti pa na dnu, pojavijo usedline kalcija, ki se sčasoma povečajo. Dvakrat na teden se priporoča temeljito umivanje površino z grobo stranjo gobice, močno drgnjenje po umazani površini z uporabo čistilnega sredstva, nato je potrebno izprati z vodo in obrisati do suhega. Po potrebi to opravilo ponoviti.
3. V primeru pojava pogostih usedlin vodnega kamna je treba posebno pozornost posvetiti sestavi vode, pritekajoče v bivalne prostore. Raven trdote vode in usedlin kamna ne sme presegati dovoljenih standardov.
4. POZOR! Za zaščito pomivalnega korita pred prekomerno umazanijo se priporoča enkrat tedensko pomivalno korito premazati z jedilnim oljem.

OPOZORILO!
1. Pri sestavljenih ponorih je dovoljen zavoj do 3 mm, ki je poravnan, če je pravilno sestavljen. Spremembe upogiba in debeline so rezultat tehnološkega procesa in nimajo vpliva na trdnost in zmogljivost izdelka.
2. Za vgrajeni izdelek mora kupec pred namestitvijo preveriti njegovo pravilno delovanje v prisotnosti osebe, ki nadzoruje delovanje izdelka.
3. Garant si pridržuje pravico do sprememb proizvodnje in popravkov izdelka, ki izhajajo iz tehnološkega napredka in estetskih vrednosti, brez predhodnega obvestila.
4. Garant izjavlja, da se lahko barva (odtenek) izdelka iz iste linije nekoliko razlikuje in je v podobnem odtenku. Razlika v senci ni pomanjkljivost izdelka in je lahko posledica običajnega proizvodnega procesa.

ІНСТРУКЦІЯ З ДОГЛЯДУ ЗА МИЙКАМИ

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ!
Дякуємо за вибір нашої продукції. Нижче наведено рекомендації з використання та догляду за мийкою, які допоможуть подовжити термін її служби.

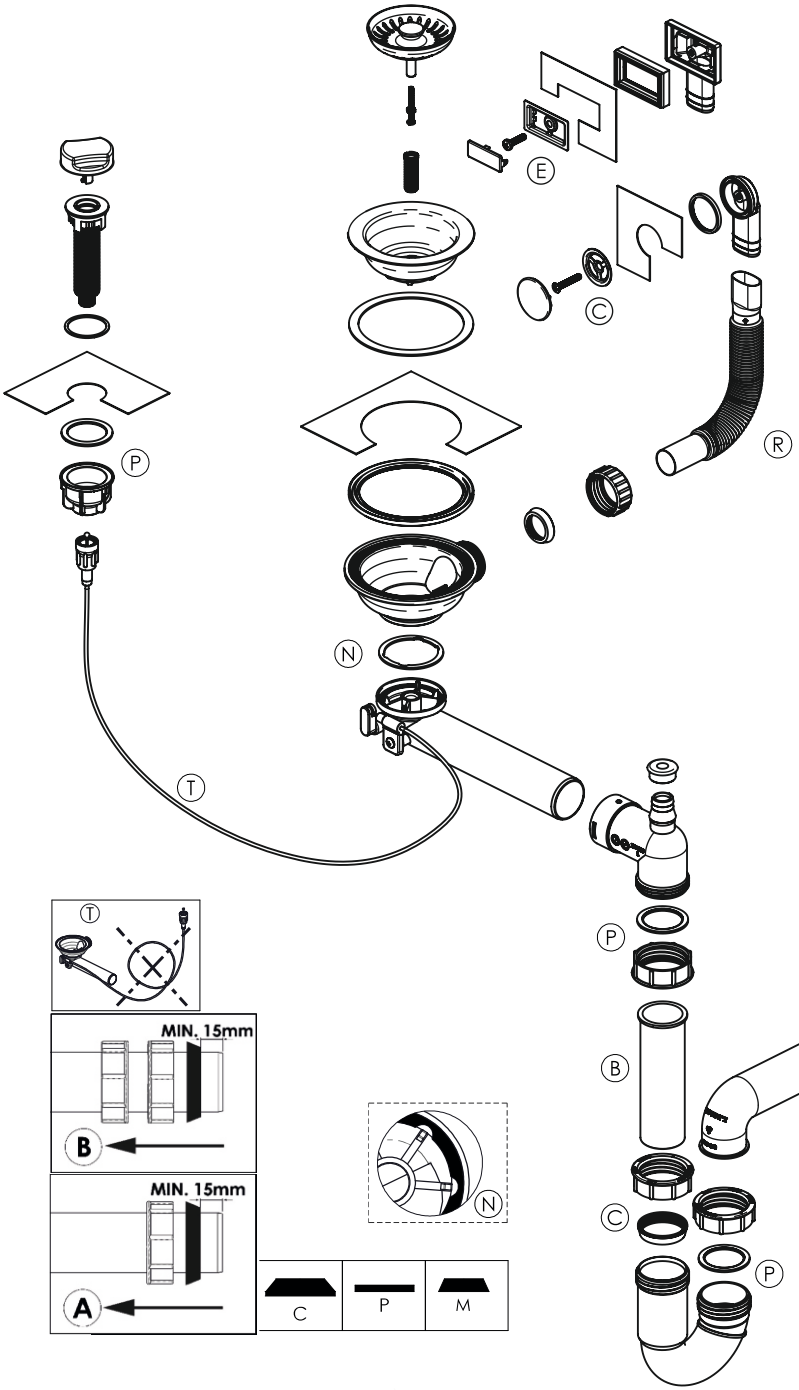
РЕКОМЕНДАЦІЇ З ДОГЛЯДУ
Мийка відповідає вимогам користування відповідно до норми EN-13310.

1. Не ставте на мийку гарячі каструлі, сковорідки або інший гарячий посуд.
2. Не ставте на мийку гарячі предмети без дерев'яної або гумової підставки.
3. Не використовуйте мийку як поверхню для різання.
4. Не використовуйте для чищення мийки абразивні засоби й металеві скребки – це може призвести до появи подряпин або плям на поверхні мийки.
5. Не кидайте в мийку важкі або гострі предмети – це може призвести до пошкодження поверхні мийки.

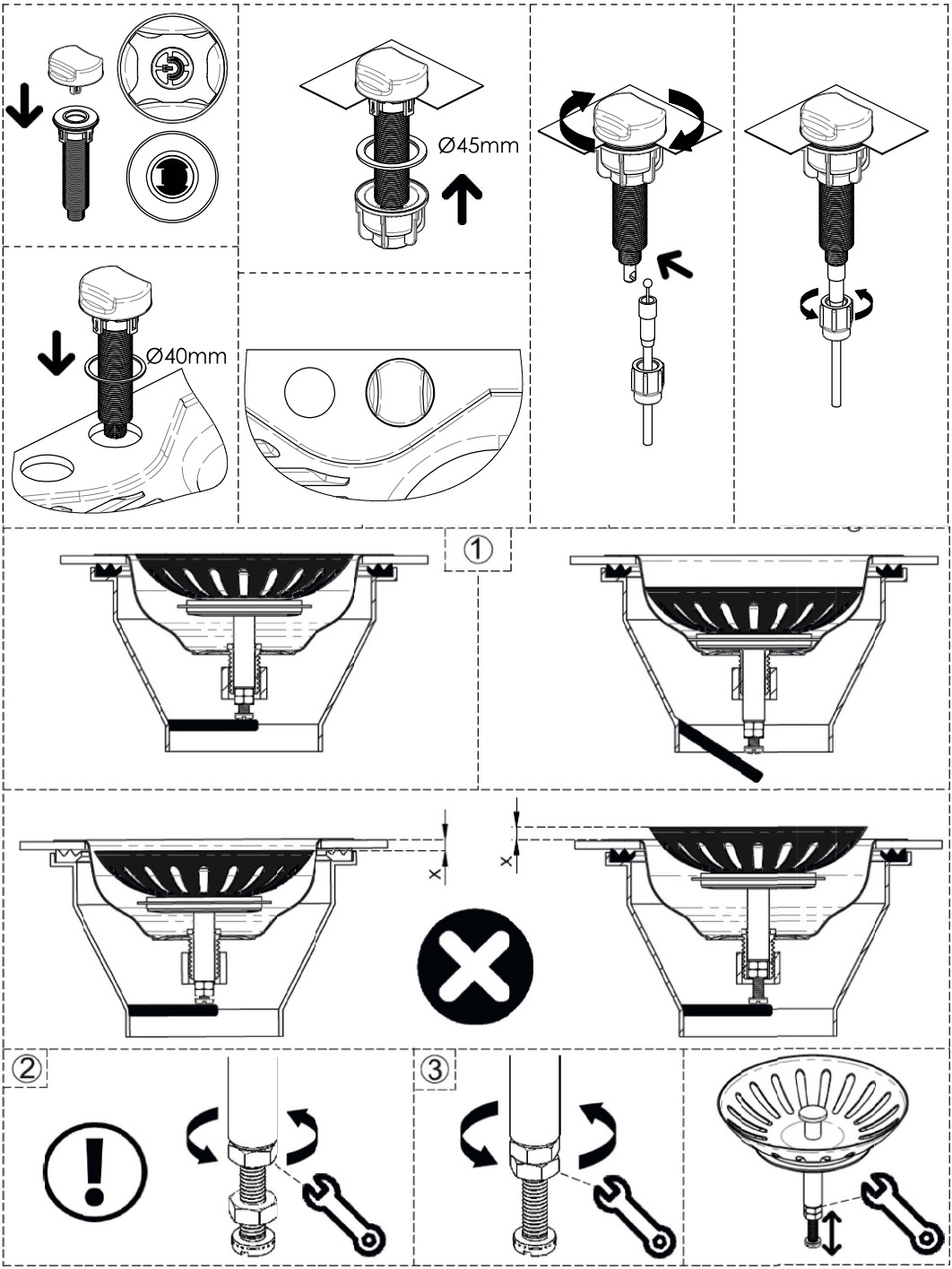
УВАГА! Чищення мийки за допомогою засобів для посудомийної машини, засобів від накипу, очищувачів каналізації, засобів для чищення туалету та інших засобів, не призначених для чищення мийок, може призвести до пошкодження мийки.

ЧИЩЕННЯ
1. Після кожного використання очищайте мийку за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої ганчірки.
2. Внаслідок щоденного використання на поверхні мийки, особливо навколо зливу, може утворюватися вапняний наліт. Потрібно двічі на тиждень ретельно мити мийку неагресивними засобами для чищення за допомогою губки, потім обполіскувати та витирати насухо мийку.
3. Якщо вапняний наліт утворюється часто, зверніть увагу на якість води. Рівень відкладень не повинен перевищувати допустиму норму.
4. УВАГА! Щоб підтримувати мийку в хорошому стані, потрібно щотижня наносити на її поверхню соняшникову або оливкову олію.

УВАГА!
1. У композитних кухонних раковинах допускається вигин до 3 мм, який вирівнюється завдяки правильному збиранню. Вигин і зміна товщини є результатом технологічного процесу та не впливають на міцність і використання виробу.
2. Якщо продукт призначений для встановлення, покупець повинен перевірити правильність його функціонування перед встановленням і в присутності особи, що контролює роботу продукту.
3. Виробник залишає за собою право вносити виробничі зміни та виправлення в конструкцію продукту, продиктовані технічним прогресом і естетичними цінностями, без попереднього сповіщення.
4. Виробник заявляє, що товари однієї лінійки можуть дещо відрізнятись один від одного за кольором (відтінком). Відмінність у відтінку не свідчить про дефект продукту та є результатом нормального виробничого процесу.



PL Instrukcja montażu
EN Assembly instructions
DE Montageanleitung
LV Instalēšanas instrukcijas
RU Инструкция по установке
UA Інструкція по установці
RO Instructiunile de instalare
HR Upute za montažu
FR Instructions d'installation
NO Installasjonsinstruksjoner
LT Instaliavimo instrukcijas
FI Asennusohjeen
SK Pokyny na inštaláciu
HU Telepítési utasítások
CS Pokyny k instalaci
SV Monteringsanvisning


Ø45mm
Ø40mm
①
②
③

welcome

Bega BBK Sp. z o.o. sp. K
Poznanska 113A,
PL-62-052 Komorniki
Email: info@bega-consult.de
TYRA Spüle Granit, black

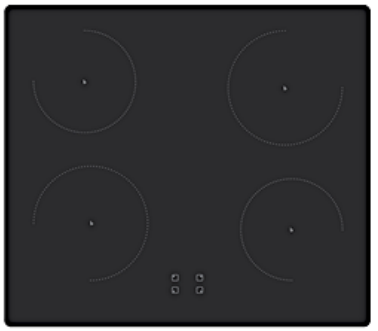
BEGA BBK Bad & Küche

welcome

IEHC-400H

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

EHC-400H



ICH-400H

Einbau-Backofen mit Induktionskochfeld
Built-in oven & induction hob

Deutsch	2
English	61

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
2. Installation 11
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 12
   2.2 Anforderungen vor der Installation 13
   2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben 13
   2.4 Belüftung und Installation des Kochfelds 15
   2.5 Einbau des Backofens 18
   2.6 Elektrischer Anschluss 20
   2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld 22
3. Gerätebeschreibung 24
   3.1 Backofen und Kochfeld 24
   3.2 Bedienpanel 24
   3.3 Display und Bedientasten 25
4. Bedienung 26
   4.1 Vor der ersten Benutzung 27
   4.2 Geeignetes Kochgeschirr 27
   4.3 Benutzung des Kochfelds 29

welcome

4.3.1 Erkennen kleinerer Gegenstände 31
4.3.2 Automatische Abschaltung 32
4.4 Benutzung des Backofens 32
4.4.1 Standby - Modus 35
4.4.2 Manueller Betriebsmodus 35
4.4.3 Einstellung der Uhrzeit 35
4.5 Programmierung des Backofens 36
4.5.1 Timer 36
4.5.2 Halbautomatische Koch- / Backfunktion 37
4.5.3 Automatische Koch- / Backfunktion 40
4.5.4 Ändern / Löschen der Programmierungen 42
4.5.5 Auswahl des akustischen Signals 43
4.5.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit 44
4.6 Backofenfunktionen 44
5. Umweltschutz 45
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 45
5.2 Umweltschutz: Energie sparen 46
6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten 47
6.1 Hinweise für das Kochen 48
6.2 Hinweise für das Backen und Braten 49
7. Reinigung und Pflege 50
7.1 Reinigung des Kochfelds 51
7.2 Reinigung des Backofens 52
7.3 Reinigung der Backofentür 53
7.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür 53
7.5 Austausch des Leuchtmittels 54
8. Problembehandlung 55
8.1 Fehlermeldungen 57
9. Technische Daten 57
10. Entsorgung 58
11. Garantiebedingungen 59

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.

welcome

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

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Gerätes die gesamten Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für **Personen- oder Materialschäden** übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt
Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

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

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

GEFAHR!
DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktionskochfelds kommen kann.

Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktionskochfelds kommen kann.

Signalwörter

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

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

(1) Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.

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

(3) Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

(4) Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

(5) Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben[1]. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.

(6) Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

(7) Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

[1] Abhängig vom Modell.

WARNUNG!

(1) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
(2) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
(3) Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
(4) Das Gerät muss immer entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
(5) Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
(6) Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
(7) Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
(8) Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRAND-GEFAHR!
(9) Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!
(10) Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
(11) Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
(12) Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
(13) Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
(14) Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.

Melone

(15) Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

(16) Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.

(17) Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.

(18) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

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

(20) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!

(21) Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.

(22) Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

(23) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!

(24) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.

(25) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

(28) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

(30) Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.

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

(32) Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

(1) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.

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

(3) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.

(4) Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.

(5) Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.

(6) Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.

(7) Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.

(8) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen.

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

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

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

(12) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.

(13) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.

welcome

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

HINWEIS!

(1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
(2) Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
(3) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
(4) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
(5) Benutzen Sie ausschließlich für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
(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) Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist. Verwenden Sie

welcome

ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

(11) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

(12) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.

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

2. Installation

GEFAHR!

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

GEFAHR!

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

WARNUNG!

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

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

welcome

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

2.2 Anforderungen vor der Installation

⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
⇒ Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds **muss mindestens 30 mm** betragen.
⇒ Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
⇒ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung/ Maßangaben

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

Wichtige Sicherheitshinweise!

♦ Die Installation des Gerätes **muss** allen Sicherheits-anforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
♦ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebs-sicherheit ermöglicht wird.
♦ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Induktionskochfeld umgebende Wandoberfläche.

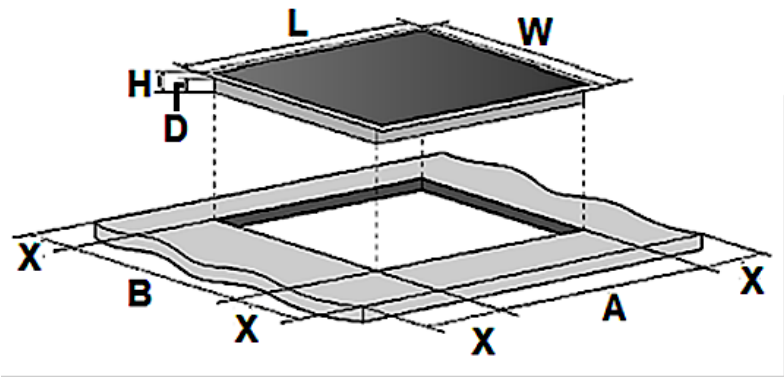
Orelcomfort

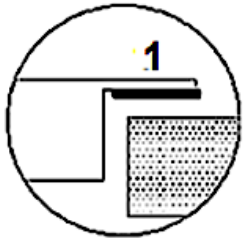
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von +85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Induktionskochfeld installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den folgenden Abbildungen vor Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. -**Maße des Kochfelds und der Einbauöffnung**-).
- Die Stärke der Arbeitsplatte **muss mindestens 30 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

HINWEIS!

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

Maße des Induktionskochfelds und der Einbauöffnung





1 = Dichtung
L = 590 mm
W = 520 mm
H = 60 mm
D = 56 mm
A = 560 mm
B = 490 mm
X = Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum = mind. 50 mm

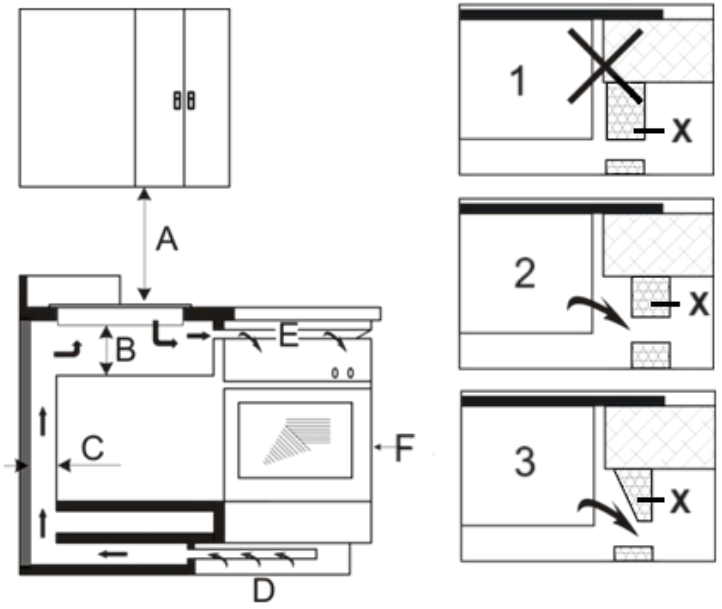
2.4 Belüftung und Installation des Kochfelds

GEFAHR!

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

Belüftung

Das Induktionskochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (D) und Luftauslass (E) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschluss-kante des Einbaumöbels (X) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (1). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (2) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (3). S. Abb. unten.



welcome

A Schrank/Dunstabzugshaube: mind. 760 mm
B Mind. 50 mm
C Mind. 20 mm
D Lufteinlass
E Luftauslass 5 mm
F Gerät
X Abschlusskante des Einbaumöbels

Das Induktionskochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

Installation

(1) **Bevor** Sie das Induktionskochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung[2] ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Induktionskochfelds befestigen (s. Abb. unten).

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

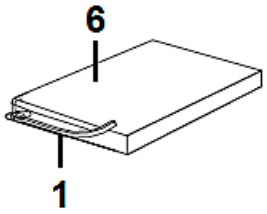
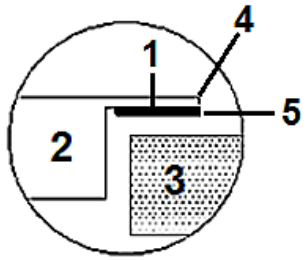


Abb. ähnlich.



1 Dichtung
2 Induktionskochfeld
3 Arbeitsplatte
4 Äußere Kante des Induktionskochfelds
5 Äußere Seite der Dichtung
6 Unterseite des Induktionskochfelds

(2) Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät (s. folgende Beschreibung).

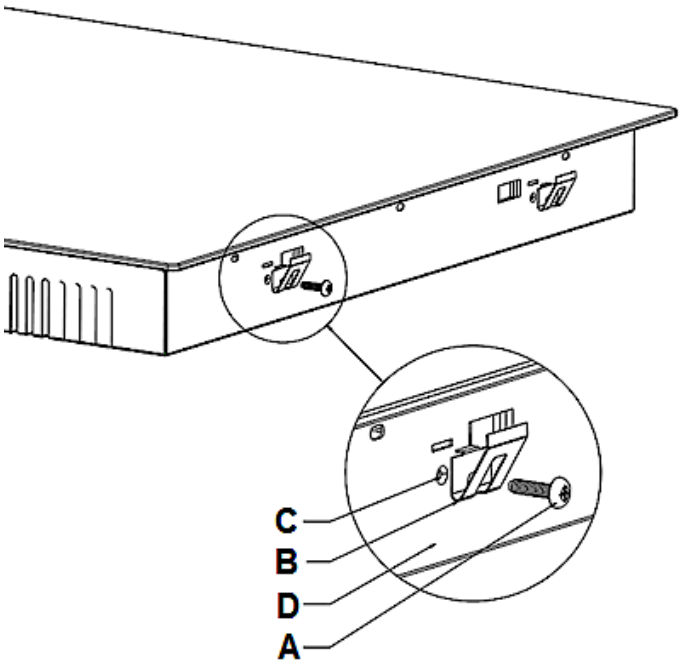
Befestigung der Halteklammern

a) Legen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
b) Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.

welcome

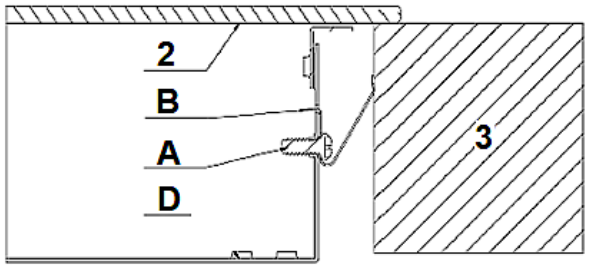
c) Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Induktionskochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (wie auf der unteren Abbildung gezeigt).



A Schraube
B Halteklammer
C Schraubenloch
D Gehäuse des Induktionsfelds

(3) Setzen Sie das Induktionskochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt (s. Abb. unten).

⇒ Das Induktionskochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



A Schraube
B Halteklammer
D Gehäuse des Induktionsfelds
2 Glaskeramik des Induktionskochfelds
3 Arbeitsplatte

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

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

2.5 Einbau des Backofens

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

GEFAHR!
Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

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

(1) **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
(2) Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
(3) Setzen Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung ein und schließen Sie den Backofen an das Kochfeld an. Die Stecker am Ende der aus dem Kochfeld kommenden Kabelgruppe **müssen** entsprechend ihrer Farbe in die entsprechenden Buchsen im Bedienfeld des Backofens

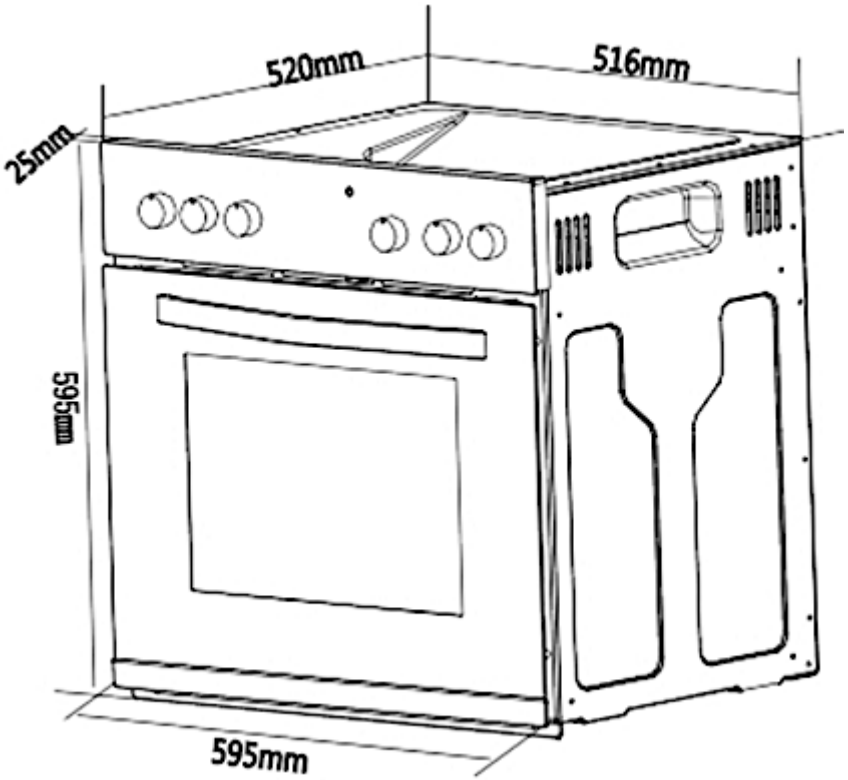
Welcome

eingesteckt werden, d. h. ein schwarzer Stecker muss in eine mit der gleichen Farbe gekennzeichnete Buchse eingesteckt werden etc. **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten** (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss/-Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 -Elektrischer Anschluss/Verbindung: Backofen/Kochfeld-).

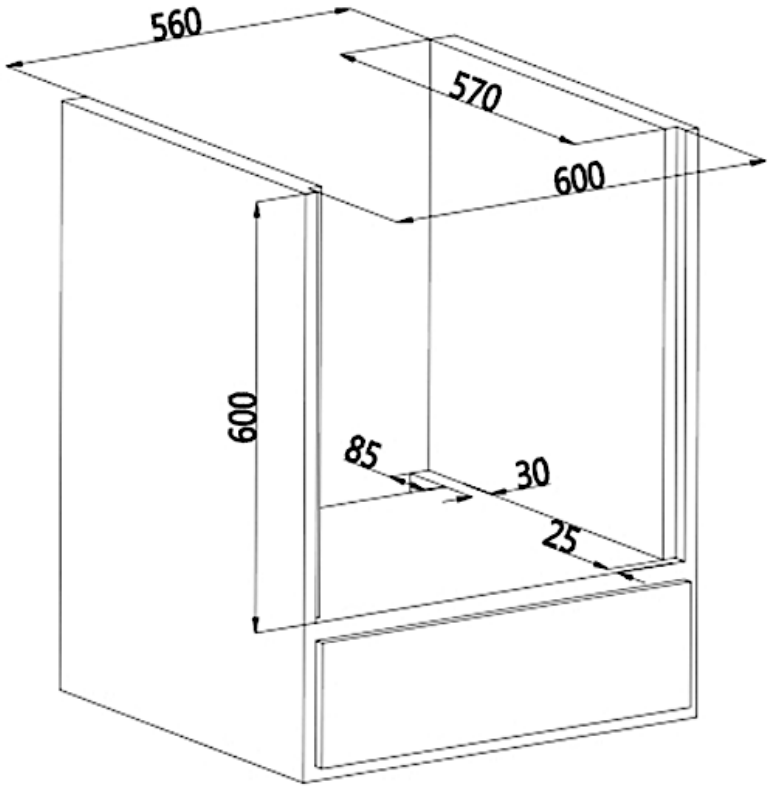
(4) **Das Gerät muss geerdet werden!** Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (markiert). **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten** (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss/-Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 -Elektrischer Anschluss/Verbindung: Backofen/ Kochfeld-).

(5) Beenden Sie den Einbau des Gerätes ordnungsgemäß und befestigen Sie den Backofen mit den 2 Schrauben.

Maße des Backofens (Abb. 1)



Maße der Einbauöffnung (Abb. 2)



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

2.6 Elektrischer Anschluss

GEFAHR!

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

GEFAHR!

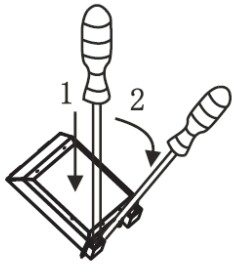
Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

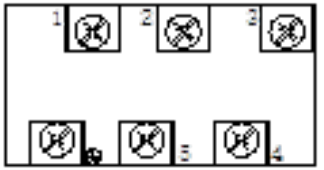
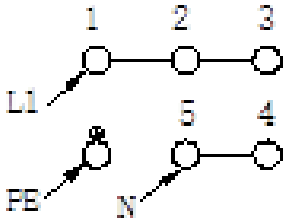
Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und

Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild**.
Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

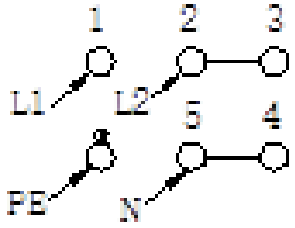
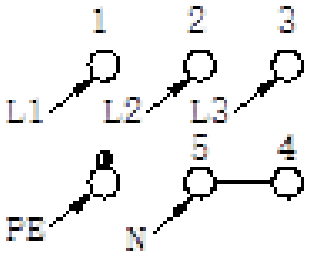
⇒ **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2); s. Abb. unten. Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



Anschlussdiagramm

Spannung der Heizelemente 220 - 240 V. Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ E - Anschluss verbunden werden.			**Empfohlene Art der Anschlussleitung.**
1	-Bei 220-240V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. -Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. -Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F3G4

Orelsome

2	-Bei 380 - 415 / 220 - 240V Netz 2-Phasen-anschluss mit Betriebsnull. -Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. N auf 4 - 5. -Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3	-Bei 380 - 415 / 220 - 240V Netz 3-Phasen-anschluss mit Betriebsnull. -Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, N auf 4 - 5. -Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F5G2,5
L1=R, L2=S, L3=T	N= Nulleiteranschluss	E= Schutzleiteranschluss	

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

⇒ Für die Anschlussleitungen muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel.

⇒ Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.

⇒ Das Gerät muss geerdet werden.

⇒ Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

Farbcodes der Kabel/Leitungen

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

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

⇒ **Achten Sie auf die korrekte N-Verbindung.**

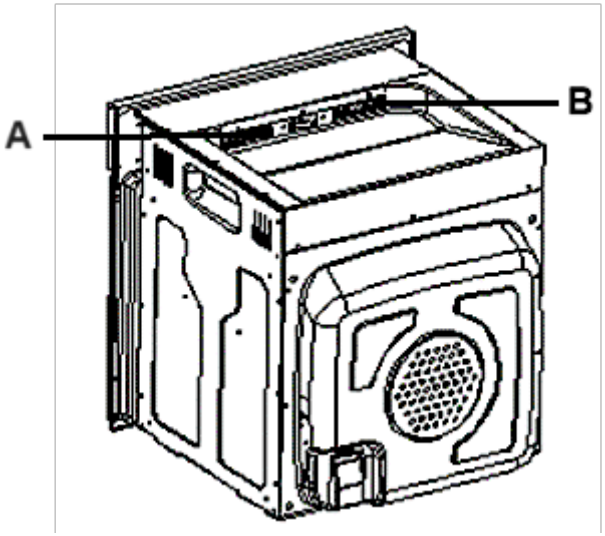
⏚ E = Erdungskabel; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise grün/gelb.

2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld

Das Induktionskochfeld arbeitet mit 230V Wechselstrom, der elektrische Anschluss **muss** den Strom vom Backofen beziehen.

welcome

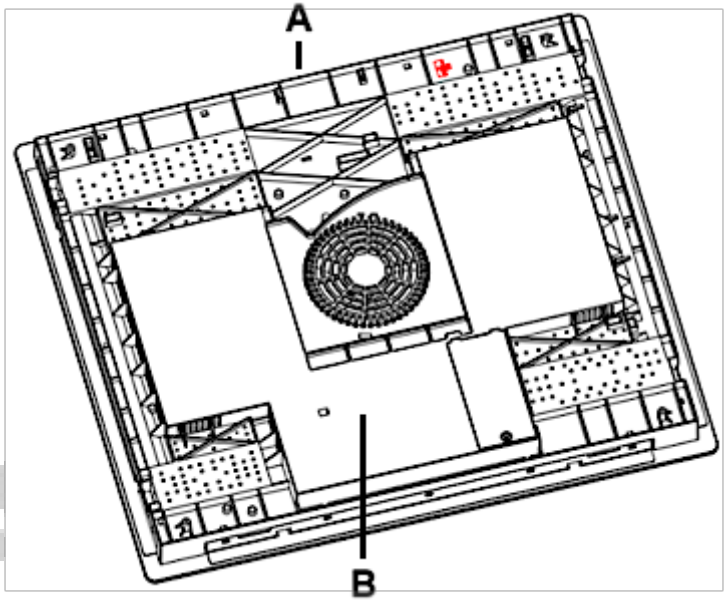
Anschlüsse: Backofen



A Verbindung mit dem Kochfeld (Schwachstrom)
B Verbindung mit dem Kochfeld (Starkstrom)

Anschlüsse: Kochfeld

Das Induktionskochfeld arbeitet mit 230V Wechselstrom, der elektrische Anschluss **muss** den Strom vom Backofen beziehen.



A Verbindung mit dem Backofen (Schwachstrom)
B Verbindung mit dem Backofen (Starkstrom)

Schwachstromanschlusskabel für Kochfeld und Backofen

3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld

Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1 Bedienpanel
2 Griff der Backofentür
3 Backofentür
4 Kochzonen: Ø 160 mm / 1500 W
5 Kochzonen: Ø 180 mm / 2100 W
6 Restwärmeanzeigen der jeweiligen Kochzonen[3]
7 Glaskeramikoberfläche

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

3.2 Bedienpanel

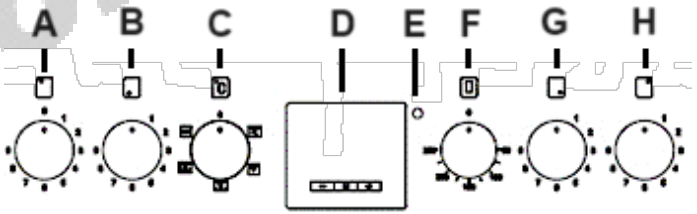


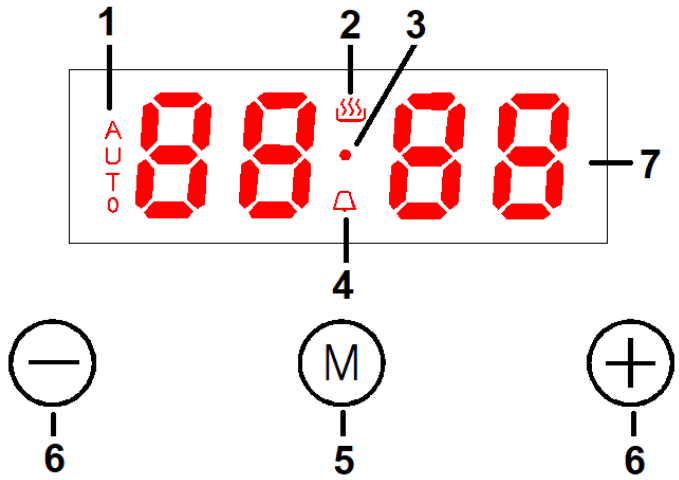
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	**Drehschalter zur Steuerung der Kochzone hinten links** Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
B	**Drehschalter zur Steuerung der Kochzone vorne links**

	Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
C	**Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen** Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. Fünf verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar.
D	**Display und Bedientasten** (s. Kapitel 3.3)
E	**Betriebsanzeige** des Backofens (Rot)
F	**Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur** Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.
G	**Drehschalter zur Steuerung der Kochzone vorne rechts** Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
H	**Drehschalter zur Steuerung der Kochzone hinten rechts** Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

3.3 Display und Bedientasten

- Das Display zeigt die Uhrzeit.
- Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



1	**Betriebsanzeige: -Automatisches Kochen-**
2	**Betriebsanzeige: -Backofen in Verwendung-**
3	**Anzeige des Dezimalpunktsymbols**

4	**Betriebsanzeige: -Timer (Zeitwächter)-**
5	**Programmtaste/Manuell-Taste** Taste zur Einstellung der Zeit. Taste zur Einstellung des Timers. Taste zur Programmierung des Backofens.
6	**+/- -Tasten** Tasten zur Einstellung der Zeit. Tasten zur Einstellung des Timers.
7	**Display** Das Display zeigt die Uhrzeit an. Das Display zeigt ebenfalls (je nach Einstellung bzw. Programmierung) die Countdown-Zeit des Timers, die Kochzeit etc. an.

+/- -Tasten

→ Drücken Sie die «-»- oder «+»-Taste **einmal**, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert.[4]

→ Drücken und **halten** Sie die «-»- oder «+»-Taste, wird die Zeit in **schneller Abfolge** um 1 Minute erhöht oder vermindert.[5]

⇒ Das gilt für **alle** Einstellungen der Uhrzeit und/oder des Timers.[6]

4. Bedienung

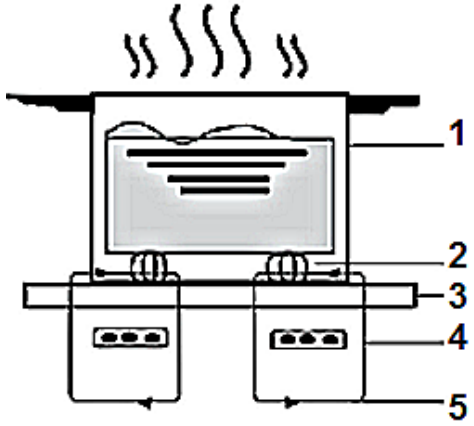
Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. **Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**
Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

Informationen: Kochen mit Induktion

→ Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
→ Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.

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

→ Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1 Kochgeschirr
2 Magnetischer Energiekreislauf
3 Glaskeramikplatte
4 Induktionsspule
5 Induktionsstrom

4.1 Vor der ersten Benutzung

(1) Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
(2) Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
(3) Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
(4) Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
(5) Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

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

4.2 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik und Induktionskochen geeigneten Boden aufweist. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs.

welcome

Sie können die Eignung des Kochgeschirrs mit einem Magneten überprüfen. Wenn der Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt, so ist es für das Induktionskochen geeignet.

Falls Sie über keinen Magneten verfügen:

a) Geben Sie etwas Wasser in das zu überprüfende Kochgeschirr.
b) Folgen Sie den Schritten in Kapitel 4.3 Benutzung des Kochfelds.
c) Wenn U nicht auf dem Display blinkt und das Wasser aufgeheizt wird, so ist das Kochgeschirr geeignet.

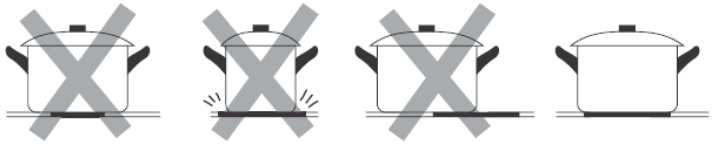
Aus den nachfolgenden Materialien gefertigtes Kochgeschirr ist generell nicht zur Verwendung geeignet:

→ reiner Edelstahl.
→ Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
→ Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.

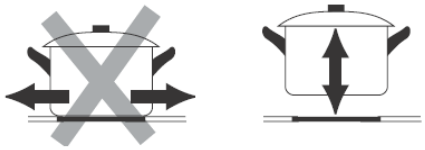
Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

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

Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramikoberfläche aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone. Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm kann vom Gerät möglicherweise nicht erkannt werden.



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



welcome

4.3 Benutzung des Kochfelds

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

HINWEIS!
Benutzen Sie ausschließlich für **Induktion** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

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

Nachdem Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, ertönt ein akustische Signal einmal; alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann. Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Standby-Modus befindet.

→ Jede Kochzone verfügt über **9 Leistungsstufen** (1-9; Einstellung -0-[7]= Kochzone heizt **nicht**).
→ Sie können die Leistungsstufen der Kochzonen individuell einstellen.
→ Stellen Sie das Gerät immer entsprechend Ihren jeweiligen Kochanforderungen ein.

Drehschalter der Kochzonen

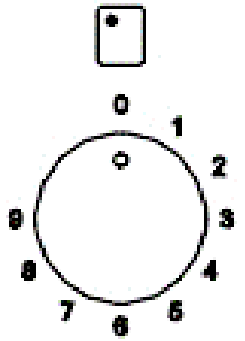


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

[7] Ausstattung abhängig vom Modell.

welcome

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1-2	**Leistungsstufe 1-2:** -geeignet für das Warmhalten von Speisen etc.- -geeignet für das Schmelzen von Schokolade, Butter etc.- -geeignet für das leichte Köcheln von Lebensmitteln-
3-4	**Leistungsstufe 3-4:** -geeignet für das Aufwärmen von Speisen- -geeignet für das Kochen von Reis- -geeignet für das schnelle Köcheln von Lebensmitteln-
5-6	**Leistungsstufe 5-6:** -geeignet für die Zubereitung von Pfannkuchen- -geeignet für das langsame Braten von Fleisch und Fisch-
7-8	**Leistungsstufe 7-8:** -geeignet für die Zubereitung von Suppen und größeren Gerichten- -geeignet für das Sautieren- -geeignet für das Braten von Fleisch und Fisch- -geeignet für das Kochen von Nudeln-
9	**Leistungsstufe 9:** -geeignet für das schnelle Aufheizen einer Kochzone- -geeignet für die Zubereitung von Suppen- -geeignet für das Anbraten von Fleisch und Fisch- -geeignet, um Wasser oder Suppen zum Kochen zu bringen- -geeignet für das schnelle Kochen und/oder Braten von Lebensmitteln- Hinweis: Das Boost-Symbol erscheint im Display bei einem am Drehschalter eingestellten Pegel von 9. Nach ~5 Minuten kehrt die Anzeige zu „9“ zurück und der Boost wird durch Drehen des Drehschalters auf „8“ und dann wieder auf „9“ aktiviert.
	Lokalisierung der Kochzone

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

Allgemeine Bedienung des Kochfelds

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

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

Wenn die Kochzonenanzeige auf dem Kochfeld das Symbol U anzeigt:

a) Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt

oder

b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

oder

c) Sie haben ein zu kleines Kochgeschirr in Verwendung bzw. das Kochgeschirr nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert.

⇒ **Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine Aufheizung statt.** Die Anzeige erlischt automatisch nach 1 Minute, auch wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt haben.

4.3.1 Erkennen kleinerer Gegenstände

- Wenn sich Kochgeschirr von ungeeigneter Größe oder Beschaffenheit (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände wie Messer, Gabeln etc. auf dem Gerät befinden, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.[8]
- Der Ventilator kühlt daraufhin das Gerät für eine weitere Minute herunter.

[8] Abhängig vom Modell.

4.3.2 Automatische Abschaltung

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

Die voreingestellten automatischen Abschaltzeiten nach x Stunden finden Sie in der folgenden Tabelle									
Leistungs-stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automa-tische Abschaltung (nach -x- Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

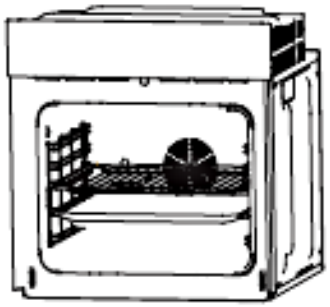
4.4 Benutzung des Backofens

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

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

VORSICHT!
Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

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



Nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung

⇒ Nach Anschluss an die Stromversorgung wechselt das Gerät in den Standby-Modus (s. Kapitel 4.4.1 Standby-Modus). Es ertönt einmal ein akustisches Signal, um auf diesen Modus hinzuweisen.

⇒ Wenn Sie das Gerät zum **ersten Mal** an die Stromversorgung anschließen, zeigt das Display die Anzeige «0:00» und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.

⇒ **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren** (s. Kapitel 4.4.2 Manueller Betriebsmodus).

Allgemeine Bedienung des Backofens

⇒ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.

⇒ Die Benutzung des Backofens wird durch den -**Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen**- kontrolliert. Fünf verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.

⇒ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den -**Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur**- auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C–250 °C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).

⇒ Sie schalten den Backofen aus, indem Sie **beide Drehschalter** auf die Position -**0**- einstellen (s. Abb. unten).

⇒ Drücken Sie die «**-**»- oder «**+**»-Taste **einmal**, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert.[9] Drücken und **halten** Sie die «**-**»- oder «**+**»-Taste, wird die Zeit in **schneller Abfolge** um 1 Minute erhöht oder vermindert. [10]

[9] Abhängig vom Modell.

[10] Abhängig vom Modell.

Das gilt für **alle** Einstellungen der Uhrzeit und/oder des Timers.[11]

⇒ Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.

⇒ Das Gerät ist mit einem **24 h Display** ausgestattet.

Drehschalter: Backofenfunktionen

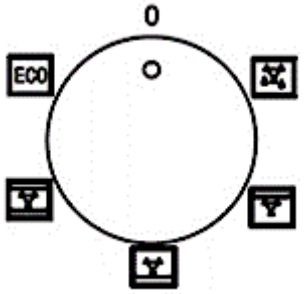


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

Drehschalter: Backofentemperaturen

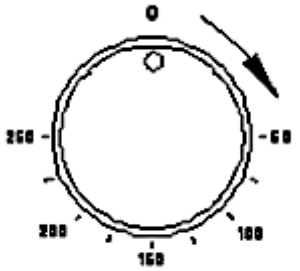


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

HINWEIS!

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

Betriebsanzeige des Backofens

♦ Die Betriebsanzeige des Backofens zeigt an, dass der

[11] Abhängig vom Modell.

Backofen aufgeheizt wird.

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

VORSICHT!

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

4.4.1 Standby-Modus

⇒ Nach Anschluss an die Stromversorgung befindet sich das Gerät generell im Standby-Modus.

⇒ Im Standby-Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.

⇒ Nach ca. 1 Minute, ohne weitere Betätigung der Tasten, wird die Helligkeit des Displays automatisch reduziert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die ursprüngliche Helligkeit des Displays wieder herzustellen.

4.4.2 Manueller Betriebsmodus

Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.

(1) Um den **manuellen Betriebsmodus** zu aktivieren, drücken Sie im Standby-Modus die Programmtaste (Manuell-Taste) «Ⓜ» für ca. **3 Sekunden**.

(2) Auf dem Display leuchten die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «♨» und das Dezimalpunktsymbol «●» dauerhaft auf.

(3) Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist nun aktiviert.

4.4.3 Einstellung der Uhrzeit

Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «♨» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **1-mal**.

(3) Wenn das Dezimalpunktsymbol der Uhr «●» **blinkt**, können Sie die Uhrzeit mit den «**+ / -**»-Tasten einstellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.

(4) Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «**+ / -**»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.

(5) Nach Ablauf der 5 Sekunden hört das Dezimalpunktsymbol der Uhr «●» auf zu blinken, die eingestellte Uhrzeit ist gespeichert und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.

⇒ Sie können die Programmtaste «Ⓜ» für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen.

4.5 Programmierung des Backofens

VORSICHT!
Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position **-0-**.

HINWEIS!
Wenn Sie keine Kochzeit programmieren, wird das Gerät automatisch nach 10 Stunden abgeschaltet. Beachten Sie bitte, dass nach Ablauf der 10 Stunden **kein** akustisches Signal ertönt.

4.5.1 Timer

- Der Timer dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.
- Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **23 Stunden und 59 Minuten**.

Einstellen des Timers/Zeitwächters

Gwelome

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «♨» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **2-mal**.

(3) Die Anzeige des Timers «🔔» **blinkt**.

(4) Das Display wechselt zur Zeitanzeige des Timers; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0:00».

(5) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit ein.

(6) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.

(7) Nach Ablauf der 5 Sekunden hört die Anzeige des Timers «🔔» auf zu blinken und leuchtet **dauerhaft**.

(8) Der Countdown startet.

(9) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

(10) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen, ist ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Timers «🔔» **blinkt**.

(11) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal «🔔») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Die Anzeige des Timers «🔔» leuchtet dauerhaft, solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige.

⇒ Sie können die Programmtaste «Ⓜ» für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

WARNUNG!

Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

4.5.2 Halbautomatische Koch-/Backfunktion

♦ Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen automatisch ausgeschaltet wird (**Dauer der Kochzeit**), **oder** Sie können die Uhrzeit einstellen, an der der Backofen

welcome

automatsch ausgeschaltet werden soll (**Ende der Koch-/ Backzeit**).

Dauer der Koch-/Backzeit einstellen

♦ Stellen Sie eine Countdown-Zeit ein, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird.

⇒ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **10 Stunden**.

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- « » und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
(2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
(3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).
(4) Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **3-mal**.
(5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- « » und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.
(6) Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0:00».
(7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch- / Backzeit) ein.
(8) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/ Backzeit) auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
(9) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- « » und -AUTO- auf zu blinken und leuchten dauerhaft.
(10) Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.
(11) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
(12) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
(13) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- « » erlischt und die Anzeige -AUTO- blinkt.
(14) Das akustische Signal endet automatisch nach ca. 5 Minuten. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Um die Dauer der Koch-/Backzeit zu ändern, drücken Sie erneut die Programmtaste «Ⓜ» **3-mal**. Die Anzeigen

-Backofen in Verwendung- « » und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken. Sie können nun eine neue gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) einstellen.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

Ende der Koch-/Backzeit einstellen

♦ Stellen Sie die **Uhrzeit** ein, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

⇒ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch-/Backzeit muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten **ab der angezeigten Uhrzeit** liegen.

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- « » und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.

(3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).

(4) Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **4-mal**.

(5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- « » und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.

(6) Das Display zeigt die Uhrzeit und die Anzeige des Dezimalpunktes «●» leuchtet dauerhaft.

(7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch-/Backzeit** ein. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.

(8) Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.

(9) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- « » **und** -AUTO- auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.

(10) Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.

(11) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

Welcome

(12) Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.

(13) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- «» **erlischt** und die Anzeige -AUTO- **blinkt**.

(14) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Um das Ende der Koch-/Backzeit zu ändern, drücken Sie erneut die Programmtaste «Ⓜ» **4-mal**. Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken. Sie können nun eine neue Uhrzeit (gewünschtes Ende der Koch-/Backzeit) einstellen.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

4.5.3 Automatische Koch-/Backfunktion

♦ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch-/Backzeit) einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

⇒ Die maximal einstellbare Koch-/Backzeit beträgt **10 Stunden**.

⇒ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das **Ende** der Koch-/Backzeit muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten ab der angezeigten Uhrzeit liegen.

Einstellen der automatischen Koch-/Backfunktion

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.

(3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).

(4) Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **3-mal**.

(5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.

welcome

(6) Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0:00».

(7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) ein.

(8) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/ Backzeit) auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei.

(9) Drücken Sie danach SOFORT die Programmtaste «Ⓜ» erneut **1-mal**.

(10) Wenn die Anzeige -AUTO- (automatisches Kochen) blinkt, können Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte **Uhrzeit** für das **Ende** der Koch-/Backzeit einstellen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät mit einem 24 h Display ausgestattet ist.

(11) Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.

(12) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «♨» **und** -AUTO- auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.

(13) Der Koch-/Backvorgang startet zu der berechneten Uhrzeit.

(14) Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.

(15) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- «♨» **erlischt** und die Anzeige -AUTO- **blinkt**.

(16) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

Beispiel:

- Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch-/Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch-/Backzeit enden.
- Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter -Einstellen der automatischen Koch-/Backfunktion- beschrieben vor:

(1) Stellen Sie die **Dauer** der Koch-/Backzeit auf **2 Stunden**.
(2) Stellen Sie das **Ende** der Koch-/Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
(3) Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
(4) Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

welcome

4.5.4 Ändern/Löschen der Programmierungen

VORSICHT!
Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position **-0-**.

Ändern/Löschen des Timers

1. Drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **2-mal**, um die Funktion «Timer» auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den «**+/-**»-Tasten eine **neue Countdown-Zeit** ein, um die Einstellung des Timers zu **ändern**.

oder

➢ Drücken und halten Sie die Programmtaste «Ⓜ» **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung des Timers **gelöscht**.

Ändern/Löschen der halbautomatischen Koch- und Backfunktionen

Dauer der Koch-/Backzeit ändern/löschen

(1) Um die **Dauer** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **3-mal**.
(2) Stellen Sie mit den «**+/-**»-Tasten eine neue Zeitdauer ein.

oder

➢ Drücken und halten Sie die Programmtaste «Ⓜ» **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung der Funktion -Dauer der Koch-/Backzeit einstellen- **gelöscht**.

Ende der Koch-/Backzeit ändern/löschen

(1) Um das **Ende** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **4-mal**.
(2) Stellen Sie mit den «**+/-**»-Tasten eine neue Uhrzeit (**Ende** der Koch-/Backzeit) ein.

welcome

oder

➢ Drücken und halten Sie die Programmtaste «Ⓜ» **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung der Funktion -Ende der Koch-/Backzeit einstellen- **gelöscht**.

Ändern/Löschen der automatischen Koch- und Backfunktionen

Ändern der automatischen Koch-/Backfunktion

(1) Um die **Dauer** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **3-mal**.
(2) Stellen Sie mit den «**+/-**»-Tasten eine neue Zeit ein.

oder

(1) Um das **Ende** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «Ⓜ» **4-mal**.
(2) Stellen Sie mit den «**+/-**»-Tasten eine neue Uhrzeit (**Ende** der Koch-/Backzeit) ein.

Löschen der automatischen Koch-/Backfunktion

➢ Drücken und halten Sie die Programmtaste «Ⓜ» **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, sind die Einstellungen der -Automatischen Koch-/Backfunktion- **gelöscht**.

4.5.5 Auswahl des akustischen Signals

♦ Sie können **drei** verschiedene akustische Signale auswählen. Standardmäßig ist das zweite verfügbare akustische Signal aktiviert.

welcome

♦ Das Gerät **muss** sich im Standby-Modus befinden. Im Standby-Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.

(1) Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
(2) Um ein akustisches Signal auszuwählen (1, 2 oder 3), drücken Sie die «+»-Taste wiederholt, bis das gewünschte akustische Signal ertönt.
(3) Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.

4.5.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit

(1) Die Timer-/Programmfunktionen **dürfen nicht aktiviert** sein.
(2) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
(3) Auf dem Display müssen die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «♨» und das Dezimalpunktsymbol «●» **dauerhaft** leuchten.

→ Um die angezeigte Uhrzeit zu ändern, folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 4.4.3 -Einstellung der Uhrzeit-.

4.6 Backofenfunktionen

Drehschalter: Backofenfunktionen

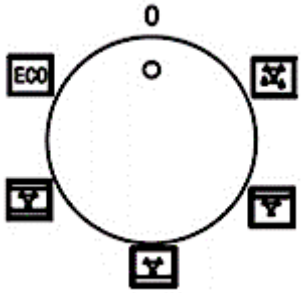


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

Symbol	Funktion
	Auftauen ♦ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ♦ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ♦ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel.

welcom

	Oberhitze (mit Umluft) ♦ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. ♦ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/ Backergebnis.
	Unterhitze (mit Umluft) ♦ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ♦ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/ Backergebnis. ♦ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.

Symbol	Funktion
	Unter- und Oberhitze (mit Umluft) ♦ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ♦ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/ Backergebnis.

ECO	**Energiesparmodus** ♦ Die Oberhitze **und** die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ♦ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch-/ Backgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Kochen/Backen dadurch energiesparender. ♦ Dieser Modus eignet sich **hauptsächlich** für die Zubereitung **großer** Portionen.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

welcome

Geräte mit diesem Zeichen « » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

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

Welcome

- Fleisch mit einem Gewicht von unter 1,00 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten

WARNUNG!

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

NOTICE!

Benutzen Sie ausschließlich für Induktion geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

6.1 Hinweise für das Kochen

Auf kleiner Flamme kochen/Reis kochen

- Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 ^{0}C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

Steaks anbraten

(1) Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
(2) Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
(3) Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
(4) Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
(5) Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

O welcome

Anschwenken

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

6.2 Hinweise für das Backen und Braten

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

7. Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

WARNUNG!

Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und

so einen Kurzschluss auslösen.
STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

Reinigungsmittel

Benutzen Sie **keine** Scheuermittel, **keine** organischen Reinigungsmittel[12], **keine** ätherischen Öle und benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

7.1 Reinigung des Kochfelds

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

[12] Z. B. Essig, Zitronensäure etc.

Silikon ist zum Schutz der Glaskeramikoberfläche am geeignetsten.

7.2 Reinigung des Backofens

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

Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

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

WARNUNG!
Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

Q welcome

7.3 Reinigung der Backofentür

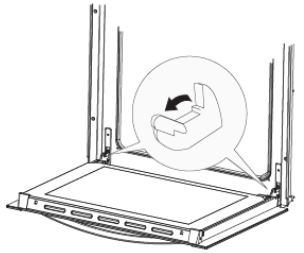
(1) Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
(2) Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
(3) Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

WARNUNG!
Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

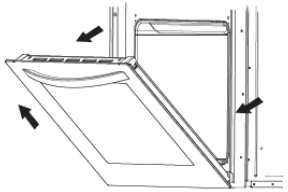
7.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür

Backofentür entnehmen

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



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



Backofentür einsetzen

(1) Um die Tür wieder zu installieren, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
(2) Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
(3) Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.

welcome

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

HINWEIS!
Alle durch unsachgemäßen Aus- und/oder Einbau der Gerätetür an Ihrem Gerät verursachten Schäden, werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

7.5 Austausch des Leuchtmittels

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!
STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS!
Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen der Glühbirne. Berühren Sie die neue Glühbirne niemals mit bloßen Händen.

HINWEIS!
Benutzen Sie niemals einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung nur von Hand. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

HINWEIS!
Alle durch unsachgemäßen Aus- und/oder Einbau des Leuchtmittels an Ihrem Gerät verursachten Schäden, werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

(1) Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
(2) Entfernen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit den folgenden Eigenschaften:

- Volt 230 V

- Leistung 25 W
- Gewinde G9

(3) Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
(4) Setzen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
(5) Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.

Gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

8. Problembehandlung

Fehler	
Mögliche Ursache	**Maßnahmen**
Das Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
→ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	→ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
→ Das Leuchtmittel ist locker oder defekt.	→ Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.

Fehler	
Mögliche Ursache	**Maßnahmen**
Das Gerät heizt nicht.	
→ Sie haben keine Temperatur eingestellt.	→ Stellen Sie eine Temperatur ein.
→ Sie haben den Timer nicht eingestellt.	→ Stellen Sie den Timer ein.
→ Das/die Heizelement(e) ist/sind defekt.	→ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
→ Die Drehschalter sind defekt.	→ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst
Ventilationsgeräusche dringen aus dem Gerät.	
→ Der eingebaute Ventilator[13] schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	→ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.

Fehler	
Mögliche Ursache	**Maßnahmen**
Die Glaskeramikoberfläche ist verkratzt.	
→ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	→ Verwenden Sie für Glaskeramikoberflächen geeignetes Kochgeschirr.
→ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	→ Verwenden Sie für Glaskeramikoberflächen geeignete Reinigungsmittel.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
→ Das Leuchtmittel ist locker oder defekt.	→ Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.

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

[13] Ausstattung abhängig vom Modell

8.1 Fehlermeldungen

Setzen Sie sich bei unten in der Tabelle **nicht** genannten Fehlermeldungen bitte mit dem Kundenservice in Verbindung.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Beschreibung
E 1	Fehler: Pfanne, Topf	Keine Pfanne oder kein Topf, oder deren Größe, Material usw. ist nicht geeignet, oder nicht genau in der Mitte der Kochfläche platziert.
E 2	Stromspannung zu hoch.	Stromspannung ist höher als 265V.
E 3	Stromspannung zu niedrig.	Stromspannung ist niedriger als 180V.

9. Technische Daten

Technische Daten[1]	
Geräteart	Einbaubackofen mit Induktionskochfeld
Bedienpanel	Glas, schwarz
Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	-
Energieverbrauch (Umluft)	0,74 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	55,00
Anzahl der Kochfelder	4
Durchmesser der Kochfelder	2*160 mm (1500 W) 2*180 mm (2100 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Auftauen / Oberhitze + Umluft / Unterhitze + Umluft / Ober- und

	Unterhitze + Umluft / ECO
Grill	-
Umluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	✓ -
Backofentür / Glasschichten	Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Schwarz
Innenbeleuchtung	✓
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	50 dB(A)
Max. Leistung	7200 W
Leistung des Backofens	2400 W
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,50*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*52,00
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	8,00 / ca. 9,00
Gewicht Backofen netto / brutto in kg	30,00 / ca. 34,00

Technische Änderungen vorbehalten.

1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

10. Entsorgung

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

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

Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!

Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

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

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler

oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

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

11. 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.
<u>Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:</u>

(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;

Welcome

(3) Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
(4) Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
(5) Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
(6) Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
(7) Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Welcome-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

(1) Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
(2) Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
(3) Modellbezeichnung.
(4) Seriennummer/Foto des Typenschildes.
(5) Art der Fehlfunktion.

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

Besonderer Hinweis:

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

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

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

Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nähe Motor.

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

September 2019

Welcome

Index

1. Safety information 62
2. Installation 68
   2.1 Unpacking and positioning 69
   2.2 Pre-installation requirements 70
   2.3 Selection of installation equipment / dimensions 70
   2.4 Ventilation and installation of the induction hob 71
   2.5 Installation of the oven 75
   2.6 Electrical connection 77
   2.7 Electrical connection: oven/hob connection 79
3. Description of the appliance 80
   3.1 Oven and hob 80
   3.2 Control panel 81
   3.3 Display and operating buttons 81
4. Operation 83
   4.1 Before the first use 83
   4.2 Suitable cookware 84
   4.3 Use of the hob 85
      4.3.1 Detection of small objects 87
      4.3.2 Automatic switch off 88
   4.4 Use of the oven 88
      4.4.1 Standby mode 90
      4.4.2 Manual operating mode 91
      4.4.3 Setting of the time 91
   4.5 Programming of the oven 91
      4.5.1 Timer 92
      4.5.2 Semi - automatic cooking / baking function 93
      4.5.3 Automatic cooking / baking function 95
      4.5.4 How to change or cancel the programming ..96
      4.5.5 How to select an acoustic signal 98
      4.5.6 How to change the set time 98
   4.6 Functions of the oven 99
5. Environmental protection 100
   5.1 Environmental protection: disposal 100
   5.2 Environmental protection: energy saving 100
6. Tips for cooking, baking and roasting 101
   6.1 Tips for cooking 102
   6.2 Tips for baking and roasting 103

welcome

7. Cleaning and maintenance 104
7.1 Cleaning of the hob 105
7.2 Cleaning of the oven 105
7.3 Cleaning of the oven door 106
7.4 How to remove / install the oven door 106
7.5 Replacing of the illuminant 107
8. Trouble shooting 108
8.1 Error codes 110
9. Technical data 111
10. Waste management 112
11. Guarantee conditions 112

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.

Welcome

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

Important information for persons with a pacemaker or any other medical implant

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It is designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with the identical regulations.

⚠ DANGER! THIS INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY!

GEFAHR!
THIS INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY!

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

Signal words

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

Safety instructions

DANGER!

(1) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.

(2) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.

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

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

(5) **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.

(6) Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the

Welcome

aftersales service or the shop you purchased the appliance at[14]. Original spare parts should be used only.

(7) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.

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

WARNING!

(1) Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.

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

(3) The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.

(4) The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.

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

(6) In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains.

(7) Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.

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

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

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

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

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

(13) The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

(14) The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120 ^{0}C.

(15) Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85

[14] Depending on model.

^{0}C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

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

(17) Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.

(18) The safety distance between the hob and a wall **cupboard** above should be **at least 760 mm**.

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

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

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

(22) Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

(25) Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

(27) The accessible parts of the hob/oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

(28) Children must not play with the appliance.

(29) Always supervise children when they are near the appliance.

(30) Only allow children to use the appliance without supervision when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.

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

(32) Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Orwelcome

CAUTION!

(1) The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
(2) Be careful if you open the door of the oven. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
(3) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
(4) Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
(5) Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
(6) Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
(7) **Always** use oven-gloves.
(8) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise, you may scratch the surface and damage the ceramic glass.
(9) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
(10) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
(11) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
(12) Protect the hob against corrosion.
(13) Switch off soiled cooking zones.
(14) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
(15) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
(16) Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
(17) The blades of scrapers for cleaning a glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
(18) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
(19) This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

welcome

NOTICE!

(1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
(2) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
(3) Do not put any heavy items on the hob.
(4) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass. Otherwise, you will damage the appliance.
(5) Only use cookware which is suitable to be used on an induction hob.
(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) Check your utensils if they are suitable for the use in an oven. Use suitable ovenware **only**.
(11) Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
(12) 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.
(13) The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

2. Installation

DANGER!

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

DANGER!

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

Welcome

WARNING!
The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 760 mm.

WARNING!
The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.

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

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

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

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer´s help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

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

welcome

2.2 Pre-installation requirements

⇒ The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
⇒ To install the hob, the thickness of the worktop **must be at least 30 mm**.
⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
⇒ The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

2.3 Selection of installation equipment/dimensions

DANGER!

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

Important safety instructions!

- The installation of the induction hob must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- During operation of the induction hob, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the induction hob.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- The circuit breaker must be easily accessible.
- Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole. (s. fig. below, Dimensions of the hob and the installation opening).

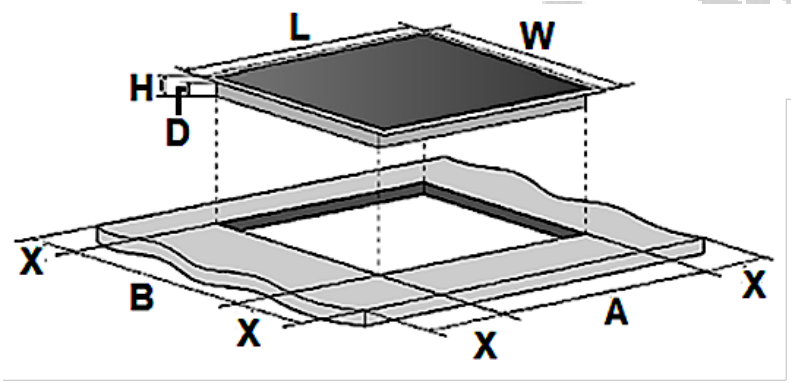
welcome

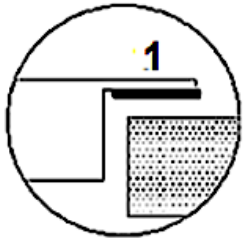
♦ The thickness of the worktop **must be at least 30 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

NOTICE!

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

Dimensions of the hob and the installation opening





1= Seal
L = 590 mm
W = 520 mm
H = 60 mm
D = 56 mm
A = 560 mm
B = 490 mm
X = Minimum clear space required around the installation opening = min. 50 mm

2.4 Ventilation and installation of the induction hob

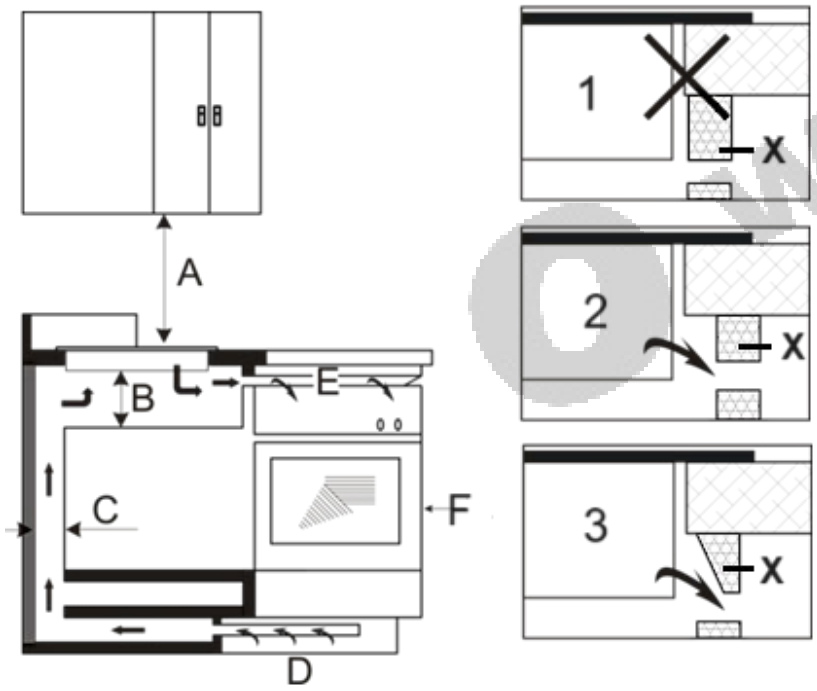
DANGER!

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

welcome

Ventilation

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet (D) and outlet (E) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet (X) must not be flush with the installation opening (1). Install the closing edge in offset positioning (2) or bevel the closing edge (3). S. fig. below.



A Wall cupboard/extractor hood: min. 760 mm
B Min. 50 mm
C Ventilation slot: min. 20 mm
D Air inlet
E Air outlet: 5 mm
X Top closing edge of the cabinet

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

Welcome

Installation

(1) **Before** installing the induction hob, you must fix the adhesive seal[15] on the **bottom** edge of the induction hob properly (s. fig. below).

⇒ The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the induction hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

(2) **Before** installing the induction hob, you must fix the adhesive seal[16] on the **bottom** edge of the induction hob properly (s. fig. below).

⇒ The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the induction hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

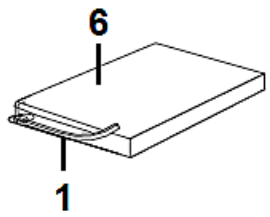
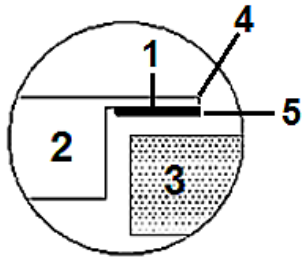


Fig. similar.



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

(3) Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

How to install the fixing brackets

a) Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).

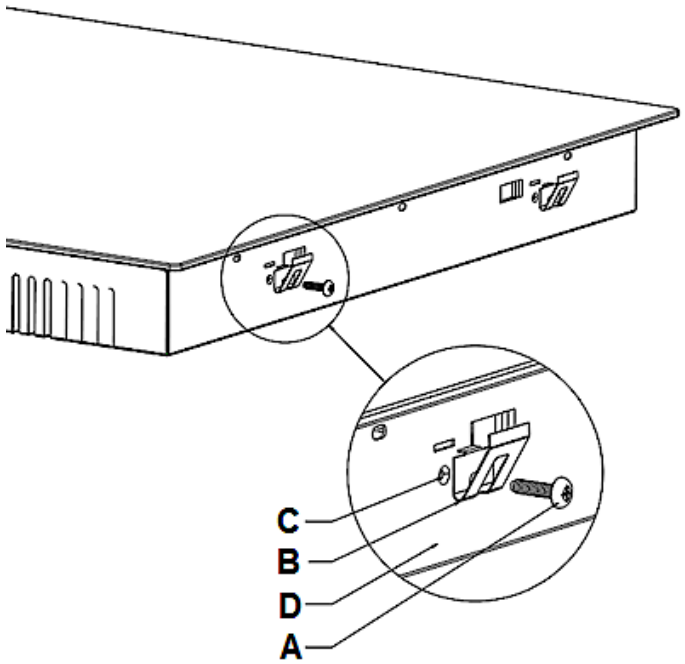
[15] Depending on model.

[16] Depending on model.

Welcome

b) Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.

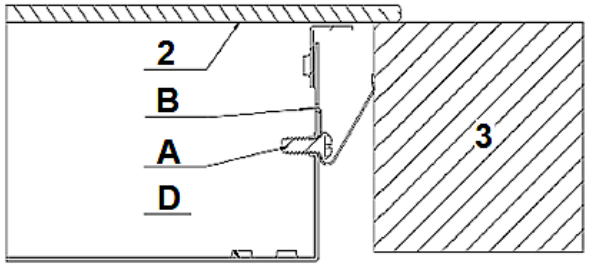
c) Install the fixing brackets on the **sides of the induction hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).



A Screw
B Bracket
C Screw hole
D Housing of the induction hob

(3) Insert the induction hob into the installation opening and align it correctly. Push the induction hob down carefully until the induction hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

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



A Screw
B Bracket
D Housing of the induction hob
2 Glass ceramic of the induction hob
3 Worktop

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

Welcome

NOTICE!

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

2.5 Installation of the oven

DANGER!

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

DANGER!

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

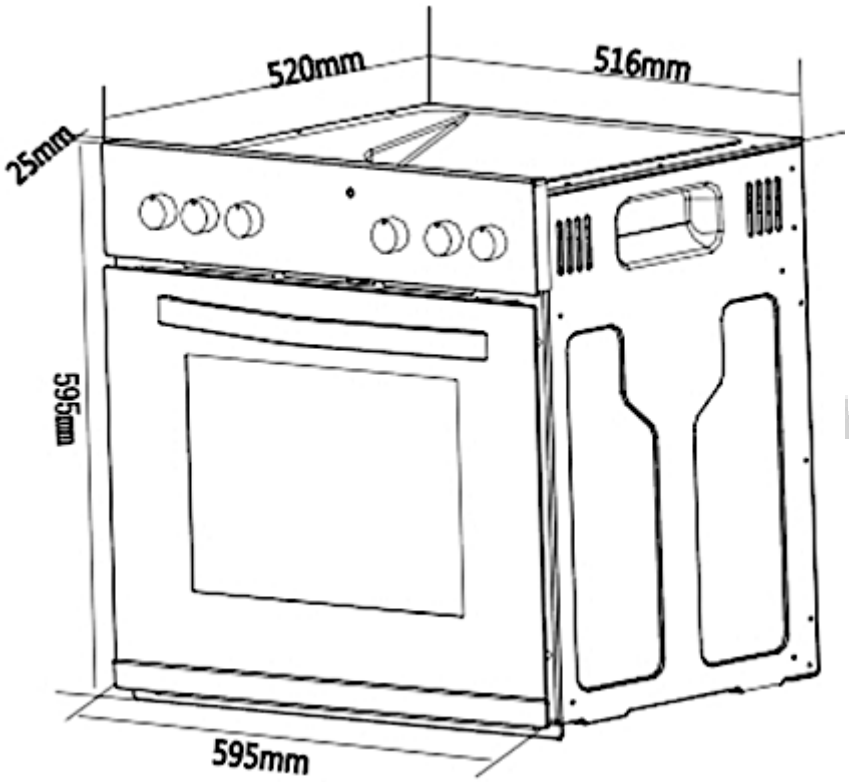
NOTICE!

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

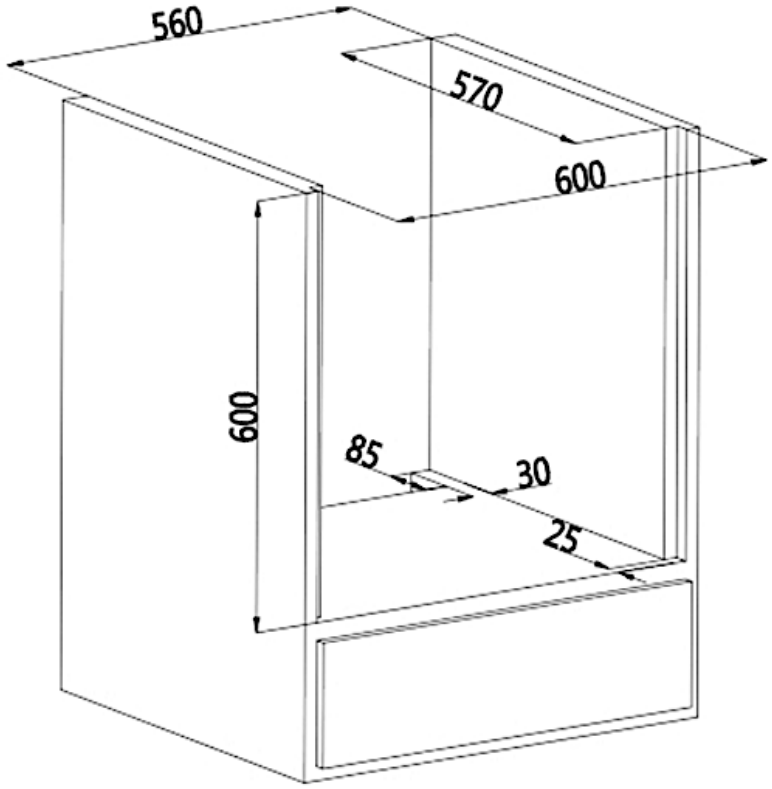
(1) **Turn off the energy supply (fuse box).**
(2) Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. **fig. 2**, below).
(3) Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The plugs at the end of the cable group coming from the hob must be plugged into the corresponding sockets in the oven control panel according to their colour, i.e. a black plug must be plugged into a socket marked with the same colour, etc. **In doing so, it is essential to observe the instructions** referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection/connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection/ oven/hob connection-.
(4) **The appliance must be grounded.** Connect the earthing cable of the hob (yellow-green) to the earthing terminal of the oven (marked). **In doing so, it is essential to observe the instructions** referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection / connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection/ oven/hob connection-.
(5) Complete the installation of the appliance and fix the oven

with 2 screws.

Dimensions of the hob (fig. 1)



Dimensions of the installation opening (fig. 2)



⇒ All dimensions are given in **millimetres.**

2.6 Electrical connection

DANGER!

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

DANGER!

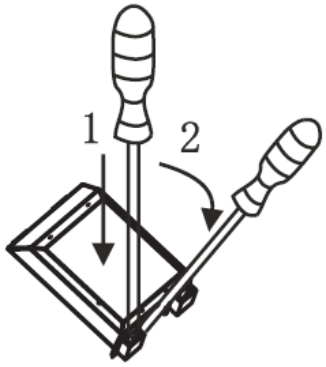
Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Instructions for the installer (qualified professional)

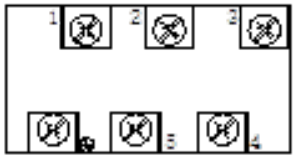
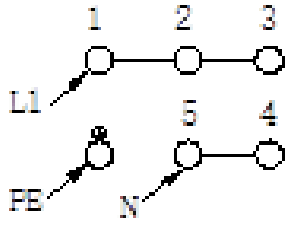
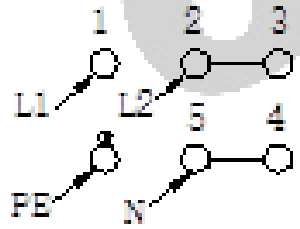
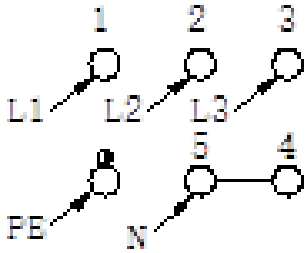
Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection wire must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**

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

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



Connection diagram

Voltage heating elements 220 - 240 V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.			**Recommended type of connection lead.**
1	-For 220 - 240 V earthed one-phase connection. -Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals. -Protective ground to ⏚		H05VV-F3G4
2	-For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed two-phase connection. -Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals, Neutral to 4 - 5 -Protective ground to ⏚		H05VV-F4G2.5
3	-For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed three-phase connection. -Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5. -Protective ground to ⏚		H05VV-F5G2.5

L1=R, L2=S, L3=T	N= Neutral wire connection	E= Earth wire terminal

All supply circuits must be disconnected before accessing the terminals.

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

Welcome

Colour codes of the wires

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

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

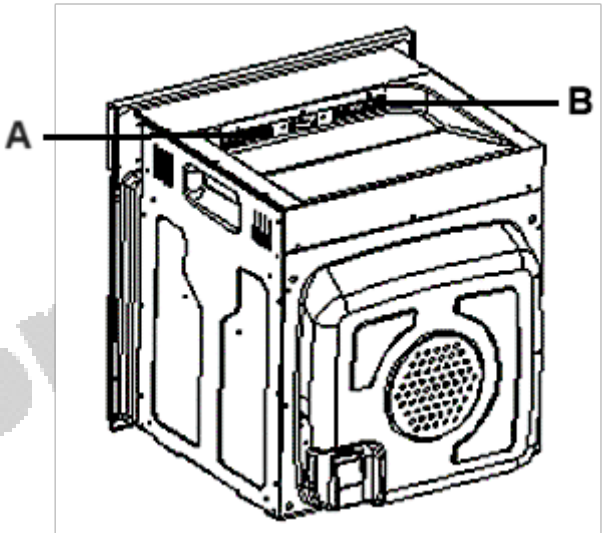
⇒ **Pay attention to the correct N - connection.**

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

2.7 Electrical connection: oven/hob connection

The induction hob works with 230 V alternating current, the electrical connection must draw its power from the oven.

Connections: oven

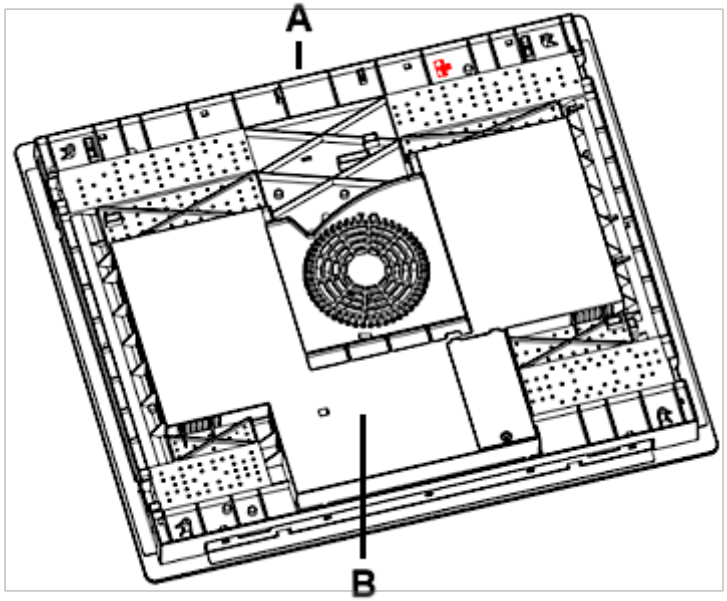


A Connection to the hob (low current)
B Connection to the hob (heavy current)

Connections: hob

The induction hob works with 230 V alternating current, the electrical connection must obtain its power from the oven.

welcome



A Connection to the oven (low current)
B Connection to the oven (heavy current)

Low-current connection cable for hob and oven

3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob

Fig. similar: modifications are possible.

1 Control panel
2 Handle of the door of the oven
3 Door of the oven
4 Cooking zones: Ø 160 mm / 1500 W
5 Cooking zones: Ø 180 mm / 2100 W

6 Residual heat indicators[17]
7 Glass ceramic surface

3.2 Control panel

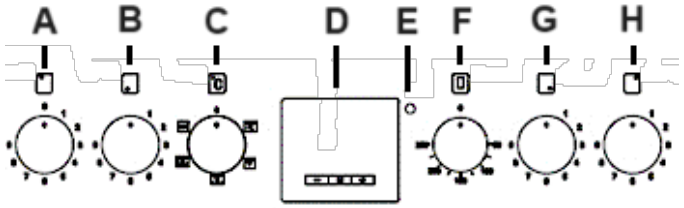


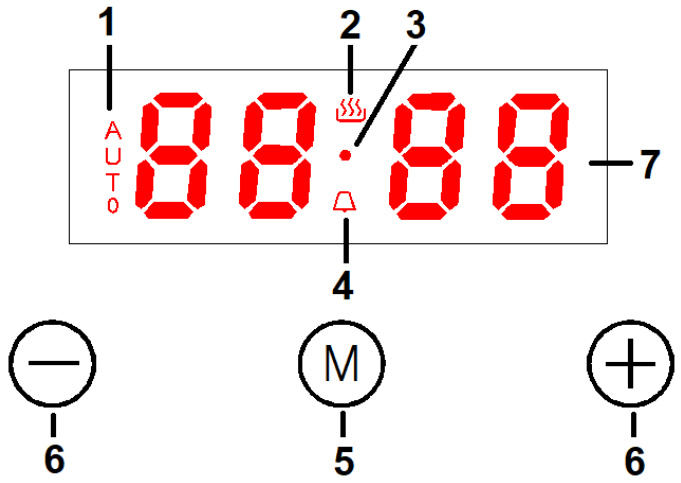
Fig. similar: modifications are possible.

A	**Rotary knob to control the rear left cooking zone** Turn clockwise to switch on this cooking zone.
B	**Rotary knob to control the front left cooking zone** Turn clockwise to switch on this cooking zone.
C	**Rotary knob for the selection of the oven functions** Function selection for the preparing of different dishes. Five different oven functions are selectable.
D	**Display and operating buttons** (s. chapter 3.3)
E	**Operational status indicator** of the oven (red)
F	**Rotary knob for the selection of the oven temperature** The oven temperature can be set from 50 °C to 250 °C.
G	**Rotary knob to control the front right cooking zone** Turn clockwise to switch on this cooking zone.
H	**Rotary knob to control the rear right cooking zone** Turn clockwise to switch on this cooking zone.

3.3 Display and operating buttons

- The display indicates the time.
- The display can also be used for the programming of the oven, the timer, and for time setting.

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



1	**Operational status indicator: -Automatic cooking-**
2	**Operational status indicator: -Oven in use-**
3	**Indicator: decimal point symbol**
4	**Operational status indicator: -Timer** (hob guard)-
5	**Programme button/manual button** Button for the setting of the time. Button for the setting of the timer. Button for the programming of the oven.
6	**+/- -buttons** Buttons for the setting of the time. Buttons for the setting of the timer.
7	**Display** The display indicates the time. The display also indicates the time of the timer, the cooking time, etc. (depending on the setting or programming of the oven).

+/- -buttons

→ Press the «-»- or «+»-button **once** to increase or decrease the time by 1 minute.[18]

→ Press and **hold** the «-»- or «+»-button to increase or decrease the time by 1 minute in fast sequence. [19]

⇒ This applies to all settings of the time and/or the timer.

[18] Depending on model.

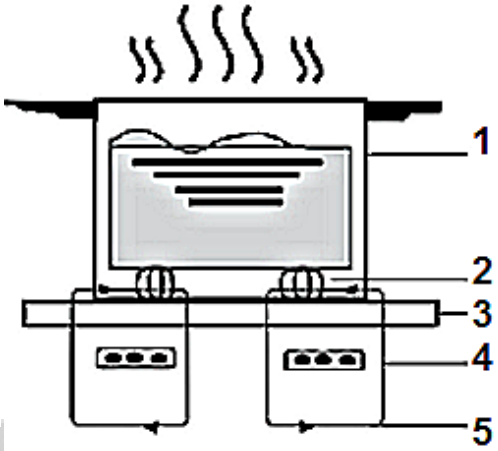
[19] Depending on model.

4. Operation

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

Information: cooking using induction

- Cooking using induction is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology.
- It works via electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware.
- The glass becomes hot only because the cookware may warm it up.



1 Cookware
2 Magnetic circuit
3 Glass ceramic panel
4 Induction coil
5 Induction current

4.1 Before the first use

(1) Remove all packaging material.
(2) Clean the oven inside from all protective agents.
(3) Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
(4) Switch on the room ventilation or open a window.

(5) Let the oven operate (250 °C) for 30 minutes. Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE!

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

4.2 Suitable cookware

Use glass-ceramic and induction suitable cookware only.
Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware.
Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.

If you do not have a magnet:

a) pour some water into the cookware which is to be checked.
b) follow the steps described in chapter 4.3 -Use of the hob-.
c) When U does **not** flash on the display and the water is heated up, the cookware is suitable.

Cookware made of the following materials is <u>not</u> suitable:

→ pure stainless steel.
→ aluminium and copper without a magnetic base.
→ glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.

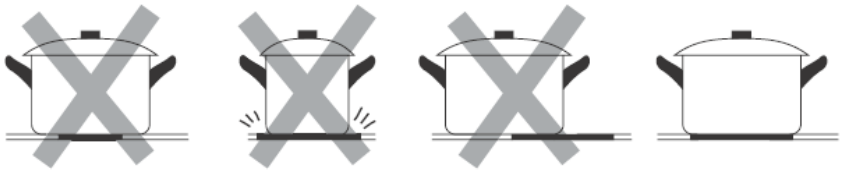
The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

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

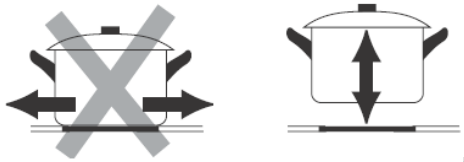
The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the

Welcome

cooking zone. Cookware with a diameter of less than 140 mm may not be recognised by the appliance.



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



4.3 Use of the hob

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

CAUTION!
Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE!
Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob. Otherwise, you will damage the appliance.

After you have connected the appliance to the power supply, you will hear an acoustic signal once; all indicators go on for 1 second and then go off. Now the appliance has entered stand-by mode.

→ Each cooking zone has **9 power levels** (1-9; setting -0-[20] = cooking zone does not heat).
→ You can set the power levels of the cooking zones individually.
→ Always set the appliance according to your respective cooking requirements.

[20] Depending on model.

welcome

Rotary knobs of the cooking zones

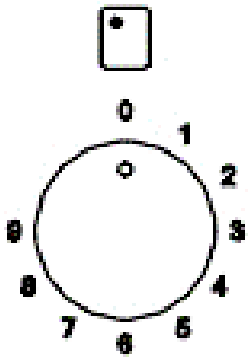


Fig. similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.
1-2	**Power level 1-2** -suitable for keeping dishes warm, etc.- -suitable for the melting of chocolate, butter, etc.- -suitable for the light simmering of food-
3-4	**Power level 3-4** -suitable for the reheating of food- -suitable for the cooking of rice- -suitable for the quick simmering of food-
5-6	**Power level 5-6** -suitable for the preparation of pancakes- -suitable for the slow roasting of meat and fish-
7-8	**Power level 7-8** -suitable for the preparation of soups and larger dishes- -suitable for sautéing- -suitable for the frying of meat and fish- -suitable for the cooking of pasta-
9	**Power level 9** -suitable for the rapid heating of a cooking zone- -suitable for the preparation of soups- -suitable for the searing of meat and fish- -suitable for bringing water or soup to boil- -suitable for the rapid cooking and/or frying of food- Note:The boost symbol occurs in the display at a level of 9 set at the dial.After~5 minutes the display returns to "9" and the boost is reactivated by turning the dial to "8" and then to "9" again.
	Localisation of the **cooking zone**

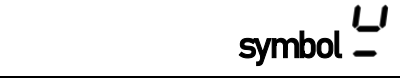
NOTICE!

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

General operation of the hob

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

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

The indicator of a cooking zone displays the symbol 

a) you have not placed the cookware on the correct zone

or

b) you use unsuitable cookware

or

c) you use cookware which is too small or not centred on the cooking zone properly.

⇒ **While using unsuitable cookware, the cooking zone does not heat up**. The display goes off after 1 minute automatically even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone.

4.3.1 Detection of small objects

- When a small-sized or unsuitable cookware (e.g., aluminium) or small objects like knives, forks etc. are placed on a coking zone, the appliance will turn into standby mode automatically after 1 minute.
- The fan will keep cooling down the appliance for another minute.

welcome

4.3.2 Automatic switch off

- The automatic switch-off represents another safety component of your appliance.
- The automatic switch-off is activated if you forget to switch off a cooking zone after operation.

The default times are described on the schedule below									
Power level	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Auto switch-off (after -x- hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.4 Use of the oven

CAUTION!

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

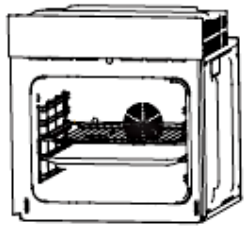
CAUTION!

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

CAUTION!

Always use oven-gloves.

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



After the connection of the appliance to the mains

- After the appliance has been connected to the mains, the appliance changes to standby mode; s chapter 4.4.1 -Standby mode-. An acoustic signal sounds once to indicate this mode.

- When you connect the appliance to the mains for the first time, the indicator «0:00» is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.
- **Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode of the oven** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

General operation of the oven

⇒ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the -**rotary knob for the selection of the oven functions**- Five different oven function are selectable. To set a function you should turn the knob to the desired position.

⇒ To select a temperature, use the -**rotary knob for the selection of the oven temperature**- to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °C (**in clockwise direction**).

⇒ The oven can be switched off by setting both knobs to position -**0**- (s. fig below).

⇒ Press the «-»- or «+»-button **once** to increase or decrease the time by 1 minute.[21] Press and **hold** the «-»- or «+»-button to increase or decrease the time by 1 minute in **fast sequence**. [22] This applies to all settings of the time and/or the timer.

⇒ After the end of operation, the cooling fan continues to run for a while.

⇒ The appliance is equipped with a **24-hour display.**

Rotary knob: oven functions

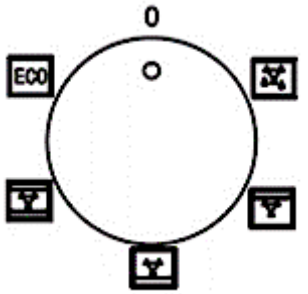


Fig. similar: modifications are possible.

[21] Depending on model.

[22] Depending on model.

welcome

Rotary knob: oven temperatures

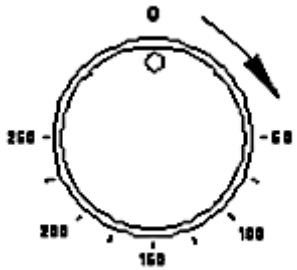


Fig. similar: modifications are possible.

NOTICE!

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

Operational status indicator of the oven

- The operational status indicator shows that the oven is heating.
- When the operational status indicator goes off, the oven has reached the set temperature.
- If a recipe recommends preheating plates, they should not be placed in the oven until the operational status indicator of the oven has gone out for the first time
- While the oven is used, the operational status indicator will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

CAUTION!

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

4.4.1 Standby mode

⇒ After you have connected the appliance to the mains, the appliance is in standby mode generally.

welcome

⇒ In standby mode, the set time is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.

⇒ After 1 minute without using any operating buttons, the brightness of the display will be reduced automatically. Press any operating buttons to restore the original brightness of the display.

4.4.2 Manual operating mode

Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode.

(1) In standby mode, press the programme button (manual button) «Ⓜ» for **3 seconds** to activate the manual operating mode.

(2) The operational status indicator -oven in use- «♨» and the decimal point symbol «●» on the display go on **permanently**.

(3) The manual operating mode of the oven is activated.

4.4.3 Setting of the time

Before you can use the oven generally, you must set the time.

Please note that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «♨» and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

(2) Press the programme button «Ⓜ» **once**.

(3) When the decimal point symbol of the clock «●» **flashes**, you can set the time using the «**+ / -**»-buttons.

(4) When the correct time is displayed, release the «**+/-**»-buttons and wait approx. 5 seconds.

(5) After the 5 seconds have elapsed, the decimal point symbol of the clock «●» stops flashing, the set time is saved and the oven is ready for operation.

⇒ You can press the programme button «Ⓜ» **for 3 seconds** to return the oven to standby mode.

4.5 Programming of the oven

CAUTION!

Always set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position -**0**- after cooking.

NOTICE!

If you do not programme a cooking time, the appliance will be switched off after 10 hours automatically. Please note that **no** acoustic signal will sound after the 10 hours have elapsed.

4.5.1 Timer

- The timer serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).
- The maximum settable countdown time is **23 hours and 59 minutes**.

How to set the timer/hob guard

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
(2) Press the programme button «Ⓜ» **twice**.
(3) The indicator of the timer «🔔» **flashes**.
(4) The display changes to the time indication of the timer; if you use this function for the first time, the display indicates «0:00».
(5) Set the desired countdown time using the «+/-»-buttons.
(6) If the desired countdown time is displayed, release «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
(7) After the 5 seconds have elapsed, the indicator of the timer «🔔»stops flashing and is on permanently.
(8) The countdown starts.
(9) After a few seconds the display indicates the time.
(10) If the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the indicator of the timer «🔔»**flashes**.
(11) After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal («🔔») as well by pressing any button on the display.

⇒ The indicator of the timer «🔔» is on permanently so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator flashes.

⇒ You can press the programme button «Ⓜ» **for 3 seconds** to return the oven to standby mode.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position **-0-** after cooking.

WARNING!

When using the timer in countdown mode, the oven will not be switched off automatically after the selected period of time has elapsed.

4.5.2 Semi-automatic cooking/baking function

♦ This function allows you to set a countdown time by which the oven will be switched off automatically after the time has elapsed (**duration** of the cooking/baking time) **or** to select the time by which the oven will be switched off automatically (**end** of the cooking/baking time).

How to set the duration of the cooking/baking time

♦ You can set a **countdown time** by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed.

⇒ The maximum settable countdown time is **10 hours**.

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- « » and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
(2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
(3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).
(4) Press the programme button « » **thrice**.
(5) The indicators -oven in use- « » and -AUTO- (automatic cooking) are flashing.
(6) The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates «0:00».
(7) Set the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) using the «+/-»-buttons.
(8) If the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
(9) After the 5 seconds have elapsed, the indicators -oven in use- «» **and** -AUTO- stop flashing and are on **permanently**.
(10) The cooking process and the countdown starts.
(11) After a few seconds, the display indicates the time again.

Welcome

(12) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.

(13) The indicator -oven in use- « » **goes off** and the indicator -AUTO- **flashes**.

(14) After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position **-0-** after cooking.

How to set the end of the cooking/baking time

♦ You can select the **time** by which the oven will be **switched off automatically**.

⇒ The <u>maximum</u> settable time for the end of the cooking/baking time must be **within 23 hours and 59 minutes**; starting from the time indicated on the display.

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- « » and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

(2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.

(3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).

(4) Press the programme button « » **four times**.

(5) The indicators -oven in use- « » and -AUTO- (automatic cooking) are flashing.

(6) The display indicates the time and the indicator of the decimal point symbol «●» is on permanently.

(7) Set the desired **time** by which the cooking/baking process **should be <u>finished</u>** using the «+/-»-buttons. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.

(8) If the desired time (**end** of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.

(9) After the 5 seconds have elapsed, the indicators -oven in use- « » **and** -AUTO- stop flashing and are on **permanently**.

(10) The cooking process and the countdown starts.

(11) After a few seconds, the display indicates the time again.

(12) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.

welcome

(13) The indicator -oven in use- « » **goes off** and the indicator -AUTO- **flashes**.

(14) After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position **-0-** after cooking.

4.5.3 Automatic cooking/baking function

♦ This function allows you to select **the duration** of the cooking / baking time **and the time** by which the oven will be switched off automatically at the same time.

⇒ The maximum settable **duration** of the cooking/baking time is **10 hours**.

⇒ The maximum settable time for the **end** of the cooking/baking time **must** be **within 23 hours and 59 minutes** (starting from the time indicated on the display).

How to set the automatic cooking/baking function

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- « » and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

(2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.

(3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).

(4) Press the programme button «Ⓜ» **thrice**.

(5) The indicators -oven in use- « » and -AUTO- (automatic cooking) are flashing.

(6) The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates «0:00».

(7) Set the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) using the «**+/-**»-buttons.

(8) If the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) is displayed, release the «**+/-**»-buttons and wait approx. 5 seconds.

(9) Then **immediately** press the programme button «Ⓜ» **once again**.

(10) When the indicator -AUTO- (automatic cooking) flashes, you can set the desired time by which the cooking/baking process should be finished using the «**+/-**»-buttons. Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display.

Welcome

E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.

(11) If the desired time (**end** of the cooking/baking time) is displayed, release the «**+/-**»-buttons and wait approx. 5 seconds.

(12) After the 5 seconds have elapsed, the indicators -oven in use- « » **and** -AUTO- stop flashing and are on **permanently**.

(13) The cooking process starts at the calculated time.

(14) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be switched off automatically.

(15) The indicator -oven in use- « » goes off and the indicator -AUTO- flashes.

(16) After approx. 5 minutes the acoustic signal stops automatically. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position **-0-** after cooking.

Example

Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock.

- It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking/baking time should be finished at **1:00 p.m.**
- To set the programme please follow the instructions given above in: -How to set the automatic cooking/baking function-.

(1) Set the **duration** of the cooking/baking time to **2 hours**.

(2) Set the **time** by which the cooking/baking process **should be finished** to **13:00**.

(3) The calculated cooking process starts at **11:00** a.m.

(4) At **13:00** o`clock (1:00 p.m.) the oven will be switched off automatically.

4.5.4 How to change or cancel the programming

CAUTION!

Always set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position **-0-** after cooking.

How to change or cancel the timer

Orielcome

(1) Press the programme button «Ⓜ» **twice** to select the -Timer- function.
(2) Set a **new countdown time** using the «+/-»-buttons to **change** the setting of the timer.

or

➢ Press and hold the programme button «Ⓜ» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the timer is **cancelled**.

How to change or cancel the semi-automatic cooking/baking function

How to change or cancel the duration of the cooking/baking time

(1) Press the programme button «Ⓜ» **thrice** to select the function -Setting of the duration of the cooking/baking time-.
(2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **duration** of the cooking/baking time.

or

➢ Press and hold the programme button «Ⓜ» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the function -Duration of the cooking/baking time- is **cancelled**.

How to change or cancel the end of the cooking/baking time

(1) Press the programme button «Ⓜ» **four times** to select the function -Setting of the end of the cooking/baking time-.
(2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **end** of the cooking/baking time.

or

➢ Press and hold the programme button «Ⓜ» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the function -End of the cooking/baking time- is **cancelled**.

How to change or cancel the automatic

Welcome

cooking/baking function

How to change the automatic cooking/baking function

(1) Press the programme button «Ⓜ» **thrice** to select the function -Setting of the duration of the cooking/baking time-.
(2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **duration** of the cooking/baking time.

or

(1) Press the programme button «Ⓜ» **four times** to select the function -Setting of the end of the cooking/baking time-.
(2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **end** of the cooking/baking time.

How to cancel the automatic cooking/baking function

➢ Press and hold the programme button «Ⓜ» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the settings of the function -Automatic cooking/baking - are **cancelled**.

4.5.5 How to select an acoustic signal

- You can select **three** various acoustic signals. The second available acoustic signal is activated by default.
- The appliance **must be** in **standby mode**. In standby mode, the set time is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.

(1) The appliance is in standby mode.
(2) To select an acoustic signal (1, 2 or 3), press the «+»-button repeatedly until the desired acoustic signal sounds.
(3) This procedure can be repeated as needed.

4.5.6 How to change the set time

(1) The timer/programme functions **must not** be activated.
(2) The oven **must** be in manual operating mode (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
(3) The operational status indicator -oven in use- «♨» **and** the decimal point symbol «●» on the display **must be on permanently**.

Welcome

→ To change the indicated time please follow the instructions given in chapter 4.4.3 -Setting of the time-.

4.6 Functions of the oven

Rotary knob: oven functions

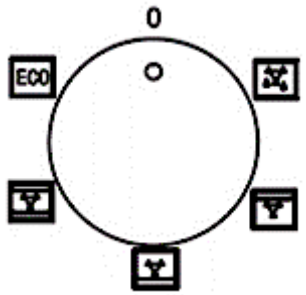


Fig. similar: modifications are possible.

Symbol	Function
	Defrost ♦ The fan works without a heat setting. ♦ You can defrost frozen food. ♦ Defrosting time depends on size and weight of the food.

Symbol	Function
	Top heat and fan ♦ Switches on the top heater of the oven, e.g. for final backing from the top. ♦ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	Bottom heat and fan ♦ Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom. ♦ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ♦ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.

welcome

	Top and bottom heat and fan ♦ The oven is heated conventionally while using the fan. ♦ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
ECO	**Energy saving mode** ♦ The top heat **and** the bottom heat operate simultaneously. ♦ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate the food completely. This reduces excess heat and makes cooking/baking more energy efficient. ♦ This mode is **mainly** suitable for the preparing of **large** portions.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

Appliances bearing this symbol - - must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

♦ Use proper cookware for cooking.
♦ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible. Otherwise, you will use four times as much energy!
♦ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
♦ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
♦ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
♦ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).

Welcome

- Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- Minimize the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm/hot.
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- Only use the oven when cooking larger dishes.
- Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- Make use of the residual heat of the oven.
- If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- Make sure the oven door is closed properly.
- Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Tips for cooking, baking and roasting

WARNING!

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

WARNING!

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

welcome

CAUTION!

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

CAUTION!

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

CAUTION!

Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE!

Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob. Otherwise, you will damage the appliance.

6.1 Tips for cooking

Simmering/cooking of rice

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

welcome

Steaks

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

Asian-style cooking

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

6.2 Tips for baking and roasting

- We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.

welcome

- Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- Never pour cold water over the meat.

7. Cleaning and maintenance

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

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

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

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

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

Detergents

Welcome

Do not use any abrasive detergents, **do not use** any organic detergents[23], d**o not use** essential oils; n**ever** use solvents.

7.1 Cleaning of the hob

- Clean the hob after each use.
- Remove residuals on the glass-ceramic surface with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Clean the glass-ceramic surface with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

7.2 Cleaning of the oven

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

How to clean the oven with steam

(1) Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
(2) Close the oven door.
(3) Select the oven function -**Bottom heat + fan**- and set the oven temperature to 100 °C.
(4) Heat the oven for approx. 30 minutes.
(5) Open the oven door and wipe the interior with a cloth.

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

(6) Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
(7) Dry after cleaning.

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

7.3 Cleaning of the oven door

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

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

NOTICE!

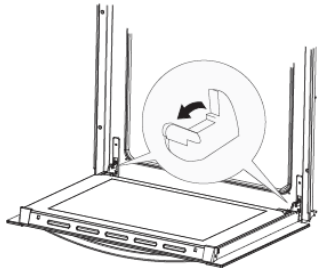
Any damage caused to the oven door by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.4 How to remove / install the oven door

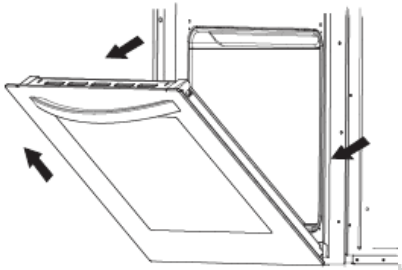
How to remove the oven door

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

welcome



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



How to install the oven door

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

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

NOTICE!
Any damage caused to the appliance by improper deinstallation and/or installation of the appliance door will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.5 Replacing of the illuminant

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

NOTICE!
When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE!

welcome

Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only**! RISK OF DAMAGE!

NOTICE!

Any damage caused to the appliance by improper deinstallation and/or installation of the illuminant will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

(1) **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
(2) Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
(3) Unscrew the lamp cover anticlockwise. Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.
(4) Unscrew the illuminant from the socket, replace the illuminant. Choose a high temperature illuminant (300 ^{0}C) with the following parameters:

- Voltage 230V
- Power 25W
- Thread G9

(5) Do not use any other type of illuminant.
(6) Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
(7) Replace the lamp cover.
(8) **Remove** the dishcloth and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

8. Trouble shooting

Malfunction	
Possible cause	Measure
The appliance does not work at all.	

→ Break in the power supply.	→ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
Internal light does not work.	
→ The illuminant is loose or damaged	→ Tighten or replace the illuminant.

→ You have not set a temperature. → You have not set the timer[24]. → The rotary knob(s) is/are defective. → The heating element(s) is/are defective.	→ Set a temperature. → Set the timer. → Please contact the customer service. → Please contact the customer service.
The glass ceramic is scratched.	
→ You used unsuitable cookware with sharp edges. → You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	→ Use suitable cookware. → Use suitable detergents.

Malfunction	
Possible cause	**Measure**
The appliance does not heat.	

Malfunction	
Possible cause	**Measure**
Noise caused by the fan[25] inside the appliance.	

[24] Depending on model

[25] Depending on model.

→ The cooling-fan the appliance is equipped with[26] protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	→ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

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

8.1 Error codes

If error messages occur that are not listed in the table below, please contact aftersales service service.

Error code	Possible cause(s)	Description
E 1	Error: pan, pot	No pan or pot, or their size, material etc. is not suitable or not placed exactly in the centre of the cooking zone.
E 2	Current voltage too high	Current voltage higher than 265V.
E 3	Current voltage too low	Current voltage lower than 180V.

[26] Depending on model.

welcome

9. Technical data

Technical data[1]	
Model	Built-in oven & induction hob
Operating panel	Glass, black
Hob	Glass ceramic
Energy efficiency category	A
Energy consumption / conventional	-
Energy consumption (fan)	0,74 kW/h
Net volume oven in l	55,00
Cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*160 mm (1500 W) 2*180 mm (2100 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	Defrost / Top heat + fan / bottom heat + fan/ Top and bottom heat + fan / ECO
Grill	-
Fan	✓
Full-glass inner door	✓
Telescopic rails	✓
Oven door / glass sheets	Glass / 3
Body cooling	✓
Handles / knobs	Black
Drip tray / grillage	1 / 1
Noise emission	50 dB(A)
Max. power	7200 W
Power of the oven	2400 W
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions hob H*W*D in cm	5.50*59.00*52.00
Dimensions oven H*W*D in cm	59.50*59.50*52.00
Weight hob net / gross in kg	8.00 / approx. 9.00
Weight oven net / gross in kg	30.00 / approx. 34.00

Technical modifications reserved.

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

10. Waste management

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD!
Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
Dispose of any plastics into the corresponding containers.
If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Materials marked with this symbol are recyclable.	Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

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

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

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

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

(1) the complete address of the location of the appliance.
(2) phone number(s) and e-mail contact.
(3) model name.
(4) serial number/photo of the rating plate.
(5) type of malfunction.

If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

Special note

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

(1) Fridges/freezer: inside or on the back side.
(2) Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
(3) Hobs: on the bottom side.
(4) Ovens: on the door area.
(5) Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
Extractor hoods: inside near the motor.

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

September 2019

welcome

© Welcome

welcome

Service Informationen
Service information

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

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Stand	Updated
29.05.2024	05/29/2024
Änderungen vorbehalten	Subject to alterations

welcome

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

welcome

welcome

Bedienungsanleitung

Dunstabzugshaube

KH60S

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Signalwörter 5
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 8
   2.1 Wichtige Installationshinweise für den Abluftbetrieb 8
   2.2 Mindestabstände 9
   2.3 Geräteansicht 11
   2.4 Installation: Rückschlagklappe / Dunstabzugshaube 11
      2.4.1 Installation der Rückschlagklappe 12
      2.4.2 Installation der Dunstabzugshaube 14
   2.5 Elektrischer Anschluss 19
   2.6 Umluftbetrieb 20
      2.6.1 Kohlefilter 21
   2.6.2 Fettfilter 24
3. Bedienung 24
   3.1 Bedienfeld 24
   3.2 Bedienung 25
4. Reinigung/Pflege 26
   4.1 Fettfilter 27
   4.2 Kohlefilter 27
   4.3 Austausch des Leuchtmittels 27
5. Problembehandlung 28
6. Technische Daten 30
7. Entsorgung 32
8. Garantiebedingungen 32
A. Technische Zeichnung 34

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

EG - Konformitätserklärung

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Abführen von Küchendämpfen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen

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

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

1. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
2. Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
3. Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren.
4. Achten Sie vor dem Einschalten des Geräts darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Andernfalls können giftige Verbrennungsgase aus dem Kamin oder Abzugsschacht der Feuerstelle in die Wohnräume gezogen werden. Sorgen Sie bei **Abluftbetrieb** der Dunstabzugshaube und dem Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) für eine ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum. Befragen Sie hierzu auf jeden Fall Ihren zuständigen Kaminkehrmeister. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im **Umluftbetrieb** benutzen, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.
5. **Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren**

Gases kommen sollte:

a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
b) Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** das Bedienfeld bzw. die Schalter.
c) Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.

⚠ WARNUNG!

1. **Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa (4 * 10^{-5} bar) nicht überschreiten.**
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220~240 VAC/50Hz. Verwenden Sie bei 220~240 VAC/50Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
4. Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Geräts ausgestattet sein.
6. **Halten Sie beim Aufbau des Geräts die Mindestabstände zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein (beachten Sie dazu unbedingt Kapitel 2.1 in dieser Bedienungsanleitung)**.
7. Bereiten Sie niemals flambierte Gerichte unter der Dunstabzugshaube zu. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
8. Benutzen Sie die Brenner von Gasherden nicht ohne ein Kochgeschirr. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
9. Wenn Sie Speisen frittieren, beaufsichtigen Sie durchgehend den Frittiervorgang, da das Öl Feuer fangen kann. Bei mehrfach

verwendeten Frittierölen steigt das Risiko einer Selbstentzündung.

10. Führen Sie auch keine anderen Tätigkeiten mit offenen Flammen durch. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
11. Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen und keine brennbaren Materialien enthalten.
12. Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube und im Abluftsystem ablagert. BRANDGEFAHR! Reinigen oder ersetzen Sie die Filter regelmäßig.
13. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
14. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
15. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
16. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ VORSICHT!

1. Zugängliche und berührbare Teile der Haube können heiß werden, wenn die Haube zusammen mit einer Kochvorrichtung benutzt wird.
2. Führen Sie den Einbau des Geräts mit **mindestens zwei Personen** durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

HINWEIS!

1. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
2. Packen Sie die Kaminteile äußerst vorsichtig aus; ansonsten beschädigen Sie die Kaminteile!

3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät benutzen. Das Gerät ist für den Transport möglicherweise mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
4. Eine konstante Pflege und Wartung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Geräts.
5. **Entnehmen Sie der Verpackung und den Styropor-Komponenten unbedingt alle Zubehörteile!**
6. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzkabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
7. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

2. Installation

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein **unsachgemäß** installiertes und / oder unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

Wir empfehlen die Installation der Dunstabzugshaube von qualifiziertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Gerätes entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

2.1 Wichtige Installationshinweise für den Abluftbetrieb

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

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

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

2.2 Mindestabstände

Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Dunstabzugshaube und dem Kochfeld / Herd genau ein.

Beachten Sie dabei auch <u>unbedingt</u> die <u>individuellen</u> Mindestabstände von Kochfeldern / Herden zu Dunstabzugshauben; diese sind in der Bedienungsanleitung Ihres Kochfeldes / Herdes etc. angegeben.

ERFORDERLICHER MINDESTABSTAND: UNTERKANTE HAUBENKÖRPER ZU	
Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeldern	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerungen	mind. 85 cm

1. Die Mindestabstände benennen nicht eine zwingend notwendige Gesamtinstallationshöhe, sondern nur einen minimalen Wert, der durch die Addition der Höhe des Kochfelds (Fußboden ↔ Kochfeld) und des benötigten Mindestabstands der entsprechenden Art des Kochfelds zur Dunstabzugshaube (Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube) entsteht, also gilt:

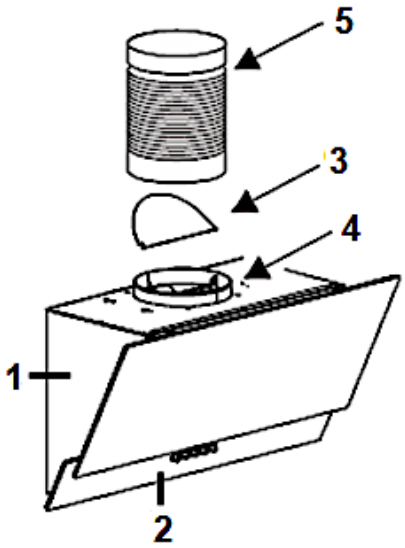
	(Fußboden ↔ Kochfeld / Herd)
+	(Kochfeld / Herd ↔ Dunstabzugshaube)
=	**MINDESTINSTALLATIONSHÖHE**

2. Passen Sie die Gesamtinstallationshöhe dem Körperlängenmaß des Benutzers an. Beachten Sie hierbei, dass sich die Absaugeffizienz des Gerätes bei einem sehr großen Abstand zum Kochfeld verringern kann.

⚠ **WARNUNG! Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die Mindestinstallationshöhe.** Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden. BRANDGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten der Dunstabzugshaube nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH kommen!

2.3 Geräteansicht



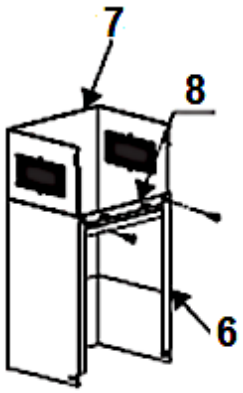


Abb. ähnlich.

1	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE
2	BEDIENFELD
3	RÜCKSCHLAGKLAPPE
4	ABLUFTAUSLASS
5	ABLUFTSCHLAUCH (**nur** bei Abluftbetrieb)
6	ÄUßERER KAMIN
7	INNERER KAMIN
8	HALTEBÜGEL

2.4 Installation: Rückschlagklappe / Dunstabzugshaube

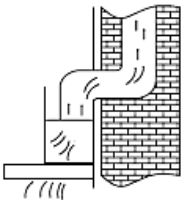
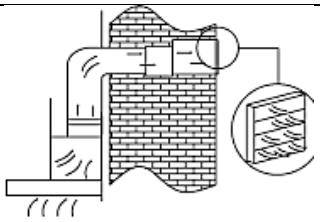
⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur Befestigungs- oder Montageschrauben in den Größen, die in dieser Bedienungsanleitung angegeben werden. Eine Nichtbeachtung der Größen- und Installationsanweisungen für Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen! STROMSCHLAG-GEFAHR!

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

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

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein **unsachgemäß** installiertes und / oder unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

Wir empfehlen die Installation der Dunstabzugshaube von qualifiziertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Gerätes entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

SIE KÖNNEN DIE ABLUFTFÜHRUNG WIE FOLGT VERLEGEN (NUR BEI ABLUFTBETRIEB)	
Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe***** im Dach geführt.	 *Abb. ähnlich.*
Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter***** in der Hauswand geführt.	 *Abb. ähnlich.*

*****	Artikel **nicht** im Lieferumfang enthalten.

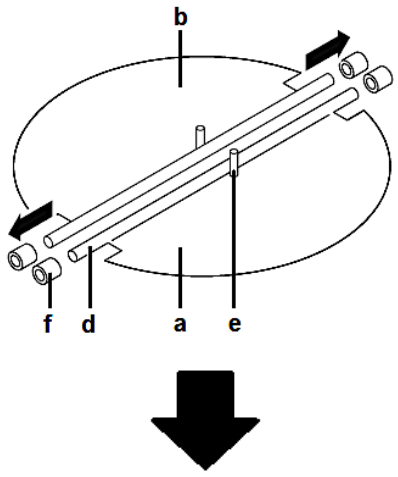
2.4.1 Installation der Rückschlagklappe

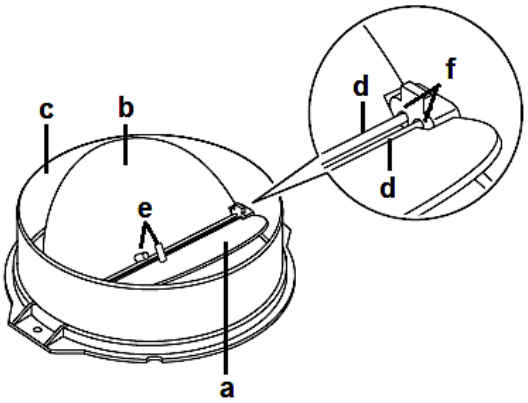
- Falls an Ihrem Gerät die Rückschlagklappe nicht ab Werk installiert ist, müssen Sie diese noch installieren. Die folgenden Abbildungen zeigen nur ein Beispiel für die Montage der Rückschlagklappe, da der Abluftauslass je nach Modell und Konfiguration des Gerätes variieren kann.
- Die Rückschlagklappe besteht aus **zwei Klappenteilen** (**a** / **b**). Beide Klappenteile müssen Sie einzeln in dem Gehäuse des Abluftauslasses (**c**) installieren (s. Abb. unten).

a	RÜCKSCHLAGKLAPPE: **Klappenteil « a »**
b	RÜCKSCHLAGKLAPPE: **Klappenteil « b »**
c	GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES

INSTALLATIONSSCHRITTE

1. Die beiden einzelnen Klappenteile (**a** / **b**) bestehen jeweils aus einem Halbkreis inkl. einer Achse (**d**). Mittig auf der Achse (**d**) eines Klappenteils befindet sich ein Achsstift (**e** / s. Abb. unten).
2. Setzen Sie die Achse (**d**) eines Klappenteils vorsichtig in die entsprechenden Öffnungen (**f** / beidseits) im Gehäuse des Abluftauslasses (**c**) ein; der Achsstift (**e**) **muss** dabei **nach oben** gerichtet sein (s. Abb. unten).
3. Wiederholen Sie den 2. Schritt für das andere Klappenteil.
4. Vergewissern Sie sich, dass beide Teile der Rückschlagklappe ordnungsgemäß installiert sind. Die Klappenteile dürfen nicht klemmen oder sich verhaken.





a	RÜCKSCHLAGKLAPPE: **Klappenteil « a »**
b	RÜCKSCHLAGKLAPPE: **Klappenteil « b »**
c	GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES
d	ACHSEN
e	ACHSSTIFTE
f	ÖFFNUNGEN IM GEHÄUSE DES ABLUFTAUSLASSES (beidseitig)

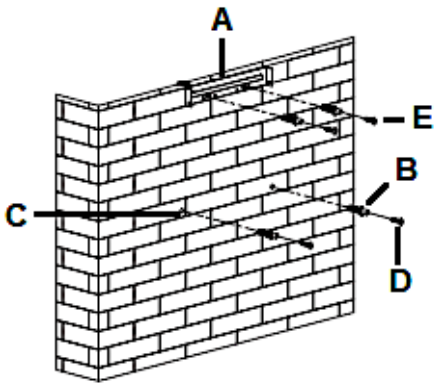
2.4.2 Installation der Dunstabzugshaube

INSTALLATIONSSCHRITTE

1. Bestimmen Sie an der Wand eine geeignete Position für die Dunstabzugshaube.
2. Messen und markieren Sie die Positionen der vier benötigten Bohrlöcher (2 für die Innenkaminhalterung und zwei für das Gehäuse der Dunstabzugshaube). Vergewissern Sie sich, dass die Mindestabstände eingehalten werden.

Beachten Sie, dass die Position der Schraubenlöcher zur Befestigung der Innenkaminhalterung, gleichzeitig den höchsten Punkt des gesamten Kamins darstellt.

3. Bohren Sie zur Befestigung der Innenkaminhalterung (**A**) und des Gehäuses 4 Löcher (Ø 8 mm) in die Wand. Bringen Sie die Spreizdübel (**B**) in die vier Bohrlöcher (**C**) ein.
4. Bringen Sie zwei Schrauben (**D** / **4*30 mm**) zur Befestigung des Gehäuses in die Spreizdübel ein. Drehen Sie die Schrauben **nicht komplett** ein, da Sie das Gerät auf die Schraubenköpfe hängen müssen. Der jeweilige Schraubenkopf **muss** einen Abstand von **3 - 5 mm** zur Wand aufweisen.
5. Befestigen Sie die Innenkaminhalterung (**A**) mit zwei Schrauben (**E** / **4*40 mm**) an der Wand.

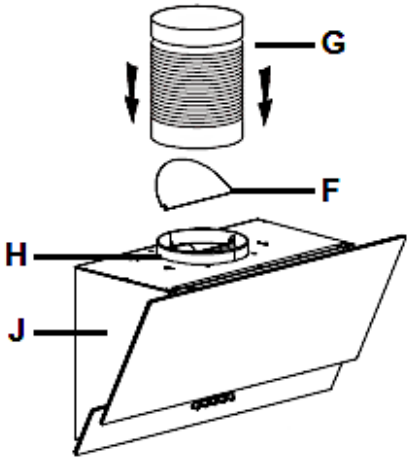


A	INNENKAMINHALTERUNG
B	SPREIZDÜBEL (4 St. insgesamt)
C	BOHRLÖCHER (4 St. insgesamt)
D	SCHRAUBEN: **4*30 mm** (2 St. insgesamt)
E	SCHRAUBEN: **4*40 mm** (2 St. insgesamt)

6. Falls die Rückschlagklappe (**F**) noch nicht installiert wurde, installieren Sie sie jetzt; s. Kapitel 2.4.1 INSTALLATION DER RÜCKSCHLAGKLAPPE.

7. **ABLUFTBETRIEB**: Verbinden Sie den Abluftschlauch (**G**) mit dem Abluftauslass (**H**) der Dunstabzugshaube (**J** / s. Abb. unten links). Befestigen Sie den Abluftschlauch (**G**) am Abluftauslass (**H**) mit einem Kabelbinder (**K** / s. Abb. unten rechts).

   UMLUFTBETRIEB: Schritt **7.** « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt **13.** brauchen Sie **nicht** zu beachten; bitte beachten Sie die Instruktionen in Kapitel 3.2 UMLUFTBETRIEB.



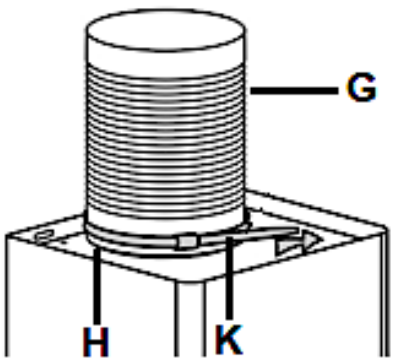


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

F	RÜCKSCHLAGKLAPPE
G	ABLUFTSCHLAUCH (**nur** bei Abluftbetrieb)
H	ABLUFTAUSLASS
J	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE
K	KABELBINDER[1]

8. Hängen Sie die Dunstabzugshaube an die Wand, indem Sie die Installationsöffnungen (**L**) des Gerätes auf die Schrauben (**D** / s. Abb. unten) setzen. Richten Sie die Haube ordnungsgemäß aus.
9. Wenn Die Dunstabzugshaube ordnungsgemäß ausgerichtet ist, ziehen Sie die beiden Schrauben (D / **4*30 mm**) fest.

Zwei Sicherheitsentlüftungen mit einem Durchmesser von jeweils 6 mm befinden sich auf der hinteren Seite des Gehäuses der Dunstabzugshaube.

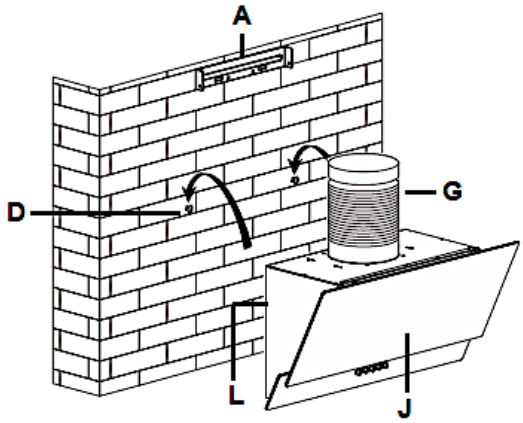


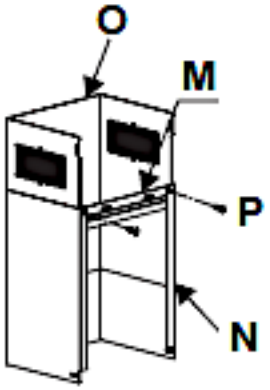
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	INNENKAMINHALTERUNG
D	SCHRAUBEN: **4*30 mm** (2 St. insgesamt)
G	ABLUFTSCHLAUCH (**nur** bei Abluftbetrieb)
J	GEHÄUSE DER DUNSTABZUGSHAUBE
L	INSTALLATIONSÖFFNUNGEN (2 / auf der Rückseite des Gehäuses)

10. Setzen Sie den inneren Kamin (**O**) in den äußeren Kamin (**N**) ein. Befestigen Sie den Haltebügel (**M**) mit den entsprechenden Schrauben (**P**) am äußeren

[1] **Nicht** im Lieferumfang enthalten.

Kamin (**N** / s. Abb. unten). Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, damit der innere Kamin (**O**) ausziehbar bleibt.



M	HALTEBÜGEL DES ÄUßEREN KAMINS
N	ÄUßERER KAMIN
O	INNERER KAMIN
P	SCHRAUBEN

11. Setzen Sie den kompletten Kamin (**O** + **N**) auf die Dunstabzugshaube und führen Sie den Abluftschlauch (**G** / **nur** bei Abluftbetrieb) nach außen (s. Abb. unten links und s. Schritt **13.**).
12. Befestigen Sie den äußeren Kamin (**N**) mit den 2 entsprechenden Schrauben (**Q** / 4*8 mm) am Gerät (s. Abb. unten rechts).

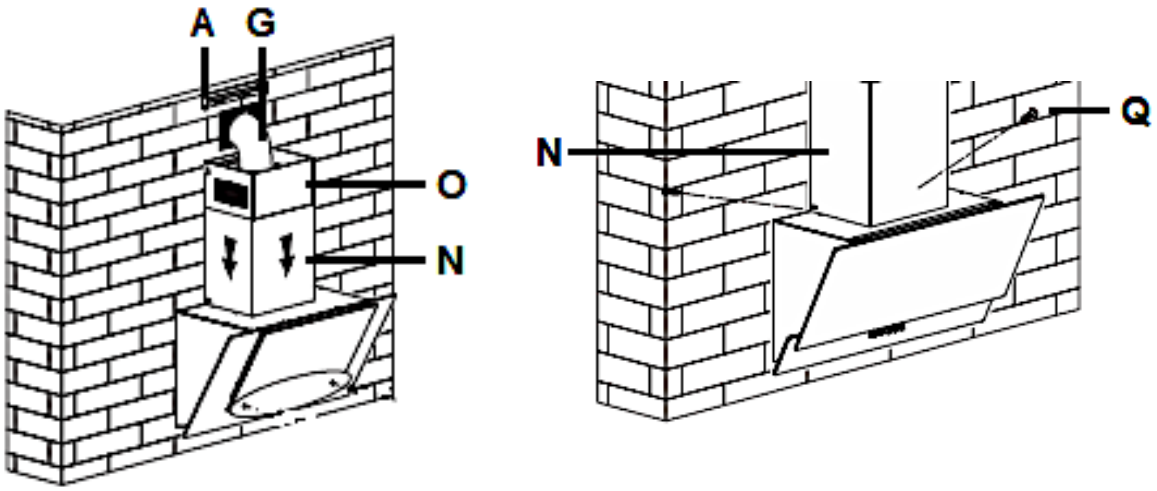
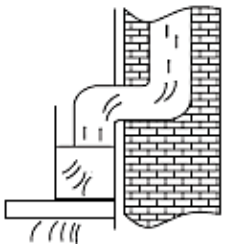
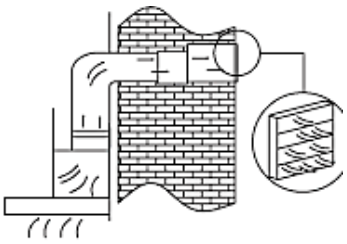


Abb.ähnlich

A	INNENKAMINHALTERUNG

G	ABLUFTSCHLAUCH (**nur** bei Abluftbetrieb)
O	INNERER KAMIN
N	ÄUßERER KAMIN
Q	SCHRAUBEN (4*8 mm) zur Befestigung des Kamins am Gerät

13. Sie können die Abluftführung wie folgt verlegen; s. unten (**NUR** bei **ABLUFT-BETRIEB**).

Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe***** im Dach geführt.	 *Abb. ähnlich.*
Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter***** in der Hauswand geführt.	 *Abb. ähnlich.*

*****	Artikel **nicht** im Lieferumfang enthalten.

14. Ziehen Sie den inneren Kamin (**O**) aus; bis zur installierten Innenkaminhalterung (**A**). Befestigen Sie den inneren Kamin (**O**) mit den entsprechenden Schrauben (**R** / **4*8 mm**) an der Innenkaminhalterung (**A** / s. Abb. unten).

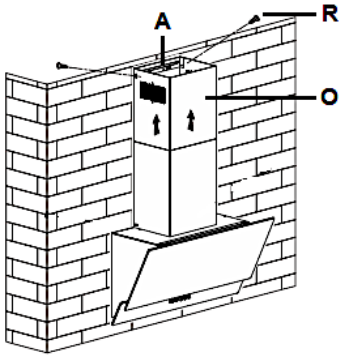
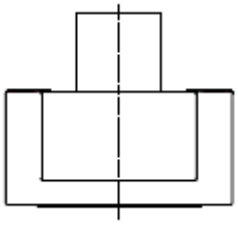


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

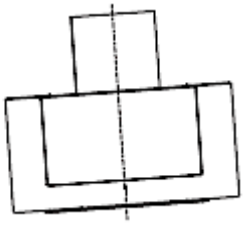
A	INNENKAMINHALTERUNG
O	INNERER KAMIN
R	SCHRAUBEN (**4*8 mm** / 2 St. insgesamt) zur Befestigung des inneren Kamins

15. Installieren Sie die Fettfilter (s. Kapitel 6.1 REINIGUNG DER FETTFILTER) und schließen Sie das Netzkabel[2] am Stromnetz an.

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



RICHTIG



FALSCH

2.5 Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie **vor** dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegeben Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.

- Prüfen Sie **vor** dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein unsachgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen weder der Garantie noch der Gewährleistung.

2-6 **Abluftbetrieb / Umluftbetrieb**

2-6-1 **Abluftbetrieb**

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

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

- Die Dunstabzugshaube ist **in der Regel** (Modifikationen sind jedoch möglich) zum Einsatz als Ablufthaube vorgerüstet.
- Im Abluftbetrieb wird die angesaugte Luft durch einen Abluftschlauch nach außen geführt. Dafür **muss** in Ihrem / Ihrer Haus / Wohnung ein Abluftschacht bzw. ein **nach außen führendes Abluftrohr** vorhanden sein.

ⓘ Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, **müssen** Sie den Kohlefilter entfernen.

ⓘ Beachten Sie bei Abluftbetrieb **unbedingt** die Instruktionen in Kapitel 2. INSTALLATION ff. **und** Kapitel 2.4.2 INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE: Schritt **7**. « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt **13**.

2.6 Umluftbetrieb

- Sie können das Gerät auch im Umluftbetrieb verwenden.
- Wenn Sie für die Installation der Dunstabzugshaube **keine** Abluftleitung nach außen benutzen, sondern die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb betreiben, wird der **Abluftschlauch nicht benötigt**.
- Bei Umluftbetrieb wird die Abluft in den Küchenraum zurückgeführt (s. Abb. unten).
- Wenn Sie das Gerät im Umluftbetrieb verwenden möchten, können Sie Kohlefilter installieren (s. Kapitel 3.2.1 KOHLEFILTER).
- Neben den Fettfiltern (müssen **immer** installiert sein) neutralisieren Kohlefilter zusätzlich Gerüche und absorbieren u.a. feine Staubpartikel etc. Dadurch verbessern Kohlefilter zusätzlich die Abluft, die in den Küchenraum zurückgeführt wird. Wir empfehlen **bei Umluftbetrieb immer** den Einsatz von Kohlefiltern.

ⓘ Die Installation der Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb ist **die gleiche** wie in Kapitel 2.4.2 INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE beschrieben; Schritt **7**. « ABLUFTBETRIEB » **und** Schritt **13.** brauchen Sie **nicht** zu beachten.

ⓘ **Nur bei Umluftbetrieb können Sie zum Eliminieren von Kochdünsten Kohlefilter verwenden.**

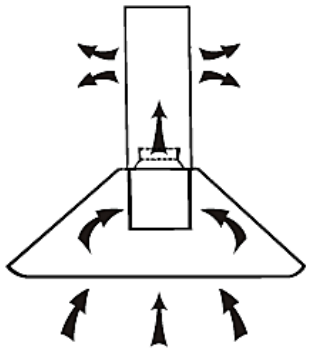


Abb. ähnlich: Abb. dient ausschließlich als Beispiel.

2.6.1 Kohlefilter

Produktkode: CF150

⚠ **WARNUNG!** Kohlefilter dürfen **ausschließlich** im Umluftbetrieb verwendet werden!

HINWEIS! Kohlefilter sind **nicht** Teil des Lieferumfangs.[3]

- Ersetzen Sie die KOHLEFILTER **regelmäßig**; siehe auch Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

- KOHLEFILTER für Ihre Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

Bestellen Sie KOHLEFILTER unter
www.pkm-online.de
- Typbezeichnung der KOHLEFILTERS: siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor der Montage von Kohlefiltern unbedingt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

INSTALLATION DER KOHLEFILTER

1. Klappen Sie die Glasabdeckung (**A**) der Dunstabzugshaube nach oben, um das Gerät zu öffnen (s. Abb. unten, Pfeilrichtung).

[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

2. **Entfernen Sie den Aluminium - Fettfilter**: Drücken Sie die Arretier-Taste (**B**) am Griff (**C**) des Fettfilters (**D**), um den Fettfilter aus seiner Arretierung zu lösen (s. Abb. unten). Entnehmen Sie dann den Fettfilter (**D**).

Hinter dem Fettfilter liegt der Motor des Gerätes, an dem die Kohlefilter installiert werden.

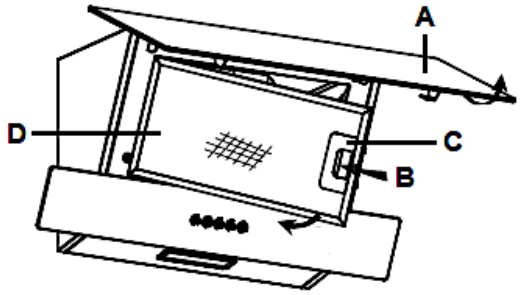


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	GLASABDECKUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE
B	ARRETIER-TASTE DES FETTFILTERS
C	GRIFF DES FETTFILTERS
D	ALUMINIUM - FETTFILTER

3. Die KOHLEFILTER werden auf den **beiden Seiten** des Motors befestigt.
4. Setzen Sie den KOHLEFILTER (**2**) auf den Motor (**1**) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts (**3**), bis er ordnungsgemäß und fest auf dem Motor sitzt (s. Abb. unten).

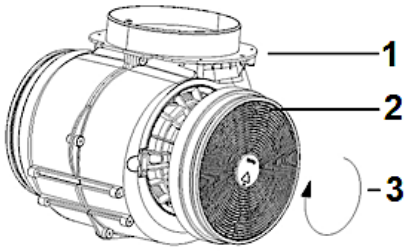


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	MOTOR
2	KOHLEFILTER
3	RECHTSDREHUNG: Der KOHLEFILTER wird auf den Motor gesetzt und leicht nach rechts gedreht, bis er fest auf dem Motor sitzt.

5. Wiederholen Sie den Vorgang auf der **anderen** Seite des Motors.
6. Wenn Sie die KOHLEFILTER deinstallieren möchten, drehen Sie sie zum Lösen vorsichtig nach links und nehmen Sie sie ab.
7. **Installieren Sie den Fettfilter wieder**: Setzen Sie den Fettfilter ordnungsgemäß in die entsprechenden Schlitze an der Dunstabzugshaube ein. Drücken und halten Sie die Arretier-Taste (**B**) am Griff des Fettfilters (**C**) während Sie den Fettfilter gleichzeitig in seine ordnungsgemäße Position drücken. Sobald der Fettfilter sich ordnungsgemäß in Position befindet, lassen Sie die Arretier-Taste (**B**) los, um den Fettfilter zu arretieren (s. Abb. unten).
8. Klappen Sie die Glasabdeckung (**A**) der Dunstabzugshaube vorsichtig nach unten, um das Gerät zu schließen (s. Abb. unten).

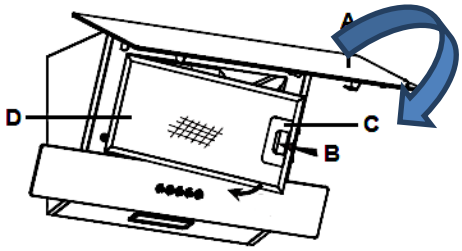


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	GLASABDECKUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE
B	ARRETIER-TASTE DES FETTFILTERS
C	GRIFF DES FETTFILTERS
D	ALUMINIUM - FETTFILTER

⚠ WARNUNG! Befestigen Sie die Kohlefilter sicher und ordnungsgemäß. Ansonsten können sich die Kohlefilter lockern und somit Gefahren verursachen.

⚠ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. BRANDGEFAHR!

HINWEIS! Die Saugleistung wird durch die Kohlefilter vermindert.

HINWEIS! Wechseln Sie die Kohlefilter je nach Benutzung der Haube mindestens alle drei bis sechs Monate. Reinigen Sie für einen einwandfreien Betrieb des Motors den Fettfilter regelmäßig (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

2.6.2 Fettfilter

Achten Sie darauf, dass die Fettfilter **immer ordnungsgemäß eingesetzt** sind.

Reinigen Sie die Fettfilter **regelmäßig**; s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

⚠ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. BRANDGEFAHR!

3. Bedienung

3.1 Bedienfeld

⚠ WARNUNG! Decken Sie das Leuchtmittel **niemals** mit wärmeisolierenden oder anderen Gegenständen ab. BRANDGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Berühren Sie die Beleuchtung für 30 Minuten nach Betrieb des Gerätes nicht. VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS! Drücken Sie **niemals** zwei Tasten des Bedienfeldes gleichzeitig.

	TASTE: « AUS »
	NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	MITTLERE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)

BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

3.2 Bedienung

TASTE: « AUS »

❖ Schalten Sie die Dunstabzugshaube mit dieser Taste aus.

LEISTUNGSSTUFE 1 = NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE

❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **niedrigste Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
❖ Diese Leistungsstufe ist für langsames Köcheln und Braten bei geschlossenem Deckel geeignet.

Nutzen Sie diese Leistungsstufe bei einer geringen Dampfentwicklung (niedrige Konzentration von Kochdünsten).

LEISTUNGSSTUFE 2 = MITTLERE LEISTUNGSSTUFE

❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **mittlere Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
❖ Diese Stufe ist für Standard-Kochvorgänge geeignet.

Nutzen Sie diese Leistungsstufe für die ideale Luftzirkulation in der Küche bei einer durchschnittlichen Dampfentwicklung (mittlere Konzentration von Kochdünsten).

LEISTUNGSSTUFE 3 = HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE

❖ Mit dieser Taste stellen Sie die **höchste / maximale Leistungsstufe** (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.

Nutzen Sie diese Leistungsstufe, falls Ihr Kochgut viel Dampf generiert (hohe Konzentration von Kochdünsten).

BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

❖ Mit dieser Taste können Sie die Beleuchtung der Dunstabzugshaube ein- bzw. ausschalten (Taste **kurz** drücken).

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

4. Reinigung/Pflege

⚠**WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von derStromversorgung.
STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

1. Behandeln Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
2. **Reinigen Sie das Bedienfeld / die Bedienelemente niemals mit einem Reinigungsmittel.** Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch, da ansonsten Wasser in das Bedienfeld eindringt und die Elektronik beschädigt.
3. **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten niemals alkoholhaltige Reinigungsmittel, weil diese Verfärbungen verursachen.**
4. Reinigen Sie gläserne Bestandteile[4] nur mit einem geeigneten Glasreiniger.
5. Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch bzw. bei einer Reinigung des Filters alle frei einsehbaren unteren Komponenten Ihres Geräts mit einem milden, nicht ätzenden und fettlösendem Reinigungsmittel.
6. Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter. Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen.
7. Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.
8. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
9. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. STROMSCHLAGGEFAHR!

[4] Ausstattung abhängig vom Modell.

4.1 Fettfilter

⚠ **WARNUNG!** Bei Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen besteht BRANDGEFAHR!

❖ **Fettfilter/Aluminiumfilter müssen nicht ersetzt werden**.

- Einmal pro Monat von Hand oder in der Spülmaschine (300) reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel!
- Benutzen Sie keine alkalischen Spülmaschinenreiniger (pH größer 7).
- Filter nicht zusammen mit verschmutztem Geschirr in den Geschirrspüler stellen.
- Von Essensresten verstopfte Filter fallen nicht unter die Garantie.
- Lassen Sie den Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder vorsichtig einsetzen.

4.2 Kohlefilter

Herkömmliche Kohlefilter können nicht gereinigt werden. Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach 3-6 Monaten verbraucht. Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter. Detaillierte Informationen vom Hersteller dazu finden Sie auf der Verpackung der Filter.

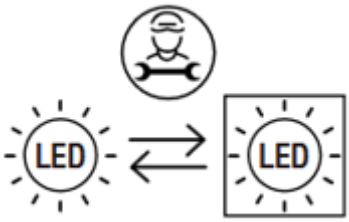
4.3 Austausch des Leuchtmittels

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

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

WARNUNG! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Die Dunstabzugshaube ist mit einem auf LED-Technologie basierenden Beleuchtungssystem ausgestattet.
Die LEDs garantieren eine optimale Beleuchtung, eine bis zu 10-mal längere Lebensdauer als herkömmliche Lampen und ermöglichen es, 90% elektrische Energie zu sparen.

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



5. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	**1.** Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Steckdose an.
2. Der Netzstecker ist locker.	**2.** Überprüfen Sie den Netzstecker.
3. Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	**3.** Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät daran anschließen.
4. Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	**4.** Überprüfen Sie die Haussicherung.
5. Die Spannung ist zu niedrig	**5.** Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
BELEUCHTUNG LEUCHTET, ABER DER MOTOR LÄUFT NICHT.	
1. Fehlerhafte Energieversorgung.	**1.** Überprüfen Sie die Energie-versorgung.
2. Motorlager defekt.	**2.** Motor ersetzen.
DER MOTOR RIECHT VERDÄCHTIG.	

1. Motor defekt.	**1.** Motor ersetzen.
ÖLSPUREN.	
1. Einwegventil undicht.	**1.** Einwegventil abdichten.
GERÄT VIBRIERT.	
1. Motor nicht ordnungsgemäß montiert. **2.** Haube nicht ordnungsgemäß befestigt.	**1.** Motor ordnungsgemäß befestigen. **2.** Haube ordnungsgemäß befestigen.
UNGENÜGENDE ABZUGSLEISTUNG.	
1. Abstand Haube - Kochfeld zu groß. **2.** Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	**1.** Haube tiefer hängen. **2.** Türen und/oder Fenster schließen.
GERÄT IST INSTABIL.	
1. Befestigungsbügel / -platte nicht richtig montiert. **2.** Befestigungsschrauben nicht fest angezogen.	**1.** Befestigungsbügel / -platte richtig montieren **2.** Befestigungsschrauben fest anziehen.

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

WENN DIE LEISTUNG DER HAUBE UNZUREICHEND IST UND / ODER ERHÖHTE BETRIEBSGERÄUSCHE ZU HÖREN SIND, KÖNNEN DAFÜR DIE FOLGENDEN URSACHEN VORLIEGEN.

IM ABLUFTBETRIEB

- Unzureichende Größe der Abluftleitung.
- Eine Verstopfung in der Abluftleitung.
- Der Durchmesser der Abluftleitung von der Haube bis zum Mauerkasten inklusive sollte 150 mm betragen (siehe TECHNISCHE DATEN), da ansonsten die Leistung des Motors beeinträchtigt werden kann.
- Falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.

- ❖ Falls an der Abdeckplatte des Mauerkasten feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- ❖ Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- ❖ Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- ❖ Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.

IM UMLUFTBETRIEB

- ❖ Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- ❖ Falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3 - 6 Monate).

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

6. Technische Daten

6.1 Angaben gemäß VO (EU) 66/2014

Marke/Warenzeichen	Welcome	
Modellkennung	KH60S	
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	29,9	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse(EEI_{hood})	B	
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	12,7	
Klasse für Fluiddynamische Effizienz	E	
Fettabscheidegrad	65,2	
Klasse für Fettabscheidegrad	D	
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210,9	m^3/h (1)
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	296,5	m^3/h (1)
Anschlusswert	68,00	W
Leistungsaufnahme Lichtsystem (W_L)	3,00	W
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	29,0	lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A	
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (P_s)	0,00	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P_o)	0,00	W
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer	58	dB (2)

Geschwindigkeit im Normalbetrieb		
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	65	dB (2)

Erklärungen:

(1) Luftstrommessung Haushaltsdunstabzugshauben müssen mit einem maximalem Luftstrom, der bei einer verfügbaren Einstellung mehr als 650 m^3/h beträgt, nach einer festgelegten Zeit "tlimit" automatisch auf einen Luftstrom umschalten, der höchstens 650 m^3/h beträgt.

(2) Luftschallemission Wird nach dB(A) re 1 pW gemessen.

Für die Ermittlung der Ergebnisse sowie gemäß den Anforderungen an die Kennzeichnung in Bezug auf den Energieverbrauch und in Bezug auf die Anforderungen an das Ökodesign wurden folgende Berechnungs- und Messmethoden angewandt:

- Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2010/30/EU; VERORDNUNG NR. 65/2014.
- Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125/EG; VERORDNUNG NR.66/2014.
- EN 50564 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung niedriger Leistungsaufnahmen.
- EN 60704-2-13 - Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Prüfvorschrift für die Bestimmung der Luftschallemission - Besondere Anforderungen an Dunstabzugshauben.
- EN 61591 - Haushalts-Dunstabzugshauben und andere Absauger für Kochdünste - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaft.

6.2 Relevante Angaben zur Installation

Stromspannung/Frequenz	AC 220-240V/50Hz	
Fettfilter/Material/spülmaschinenfest	1 MF12 Aluminium	✓
Kohlefilter *	2*CF 150	
Abluftschlauch	✓	
Befestigungsmaterial	✓	
Abluftbetrieb	✓	
Umluftbetrieb	✓	
Bedienungsanleitung	✓	
Teleskopkamin ausziehbar von-bis	40,00-78,50 cm	
Bei Anschluss an einen Entlüftungskamin	Mauerdurchführung = **150 mm Ø**	

bzw. Abluft ins Freie	Bohrung = **ca. 160 mm Ø**
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	28,10 – 106,50*59,80*23,10
Gewicht netto/brutto in kg	8,00/9,20

***** Optionale Ausstattung.

7. Entsorgung

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

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.

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

8. 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 Geräts durch ein Welcome-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

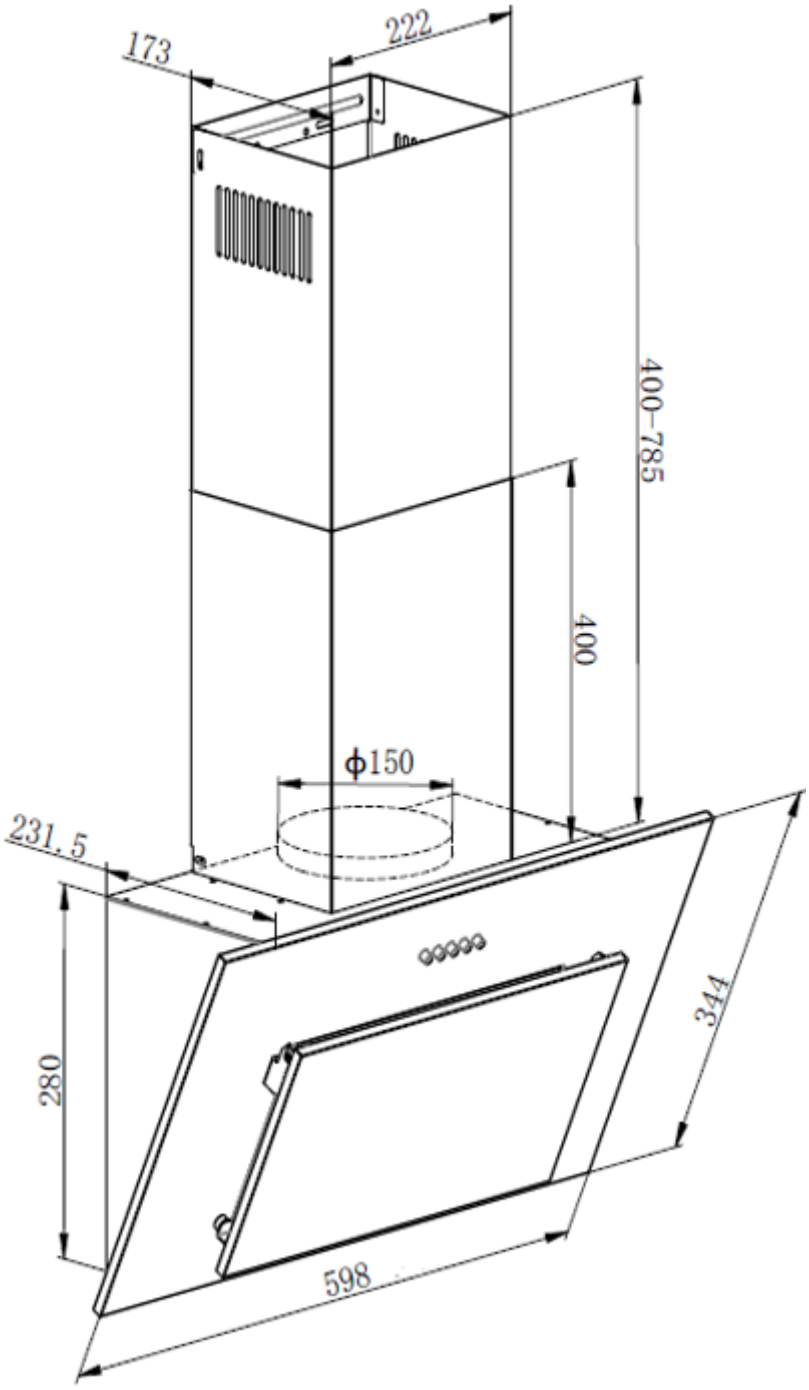
Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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.

welcome

A. Technische Zeichnung



Abmessungen in mm.

welcome

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

Änderungen vorbehalten

Stand
01.12.2025

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

welcome

BEDIENUNGSANLEITUNG **GESCHIRRSPÜLER**

GSP16

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

Inhalt

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

welcome

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

welcome

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

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

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

welcome

1. Sicherheitshinweise

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

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wir Hotels, Motels, B&B; (3) beim Catering oder ähnlichen nicht-wiederverkaufenden Anwendern.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Reinigen von Geschirr in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

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

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

⚠ WARNUNG!

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

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

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

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

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

⚠ VORSICHT!

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

HINWEIS!

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

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

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

Orig.Ersatzteile

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

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

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

2. Installation

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

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

Wir empfehlen, die Wasserzufuhr mit einem Rückschlagventil zu sichern.

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

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

2.2 Zusammenfassung der Installationsschritte

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

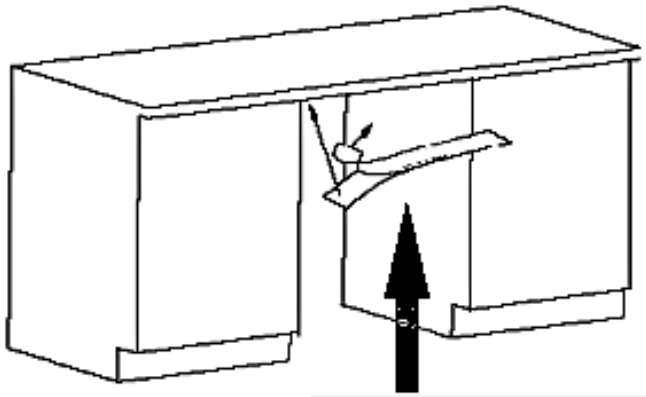
GERÄTES IN DER EINBAUÖFFNUNG).

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

2.3 Kondenswasser-Schutzstreifen

ANBRINGEN DES KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFENS (AUSSTATTUNG ABHÄNGIG VOM MODELL)

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



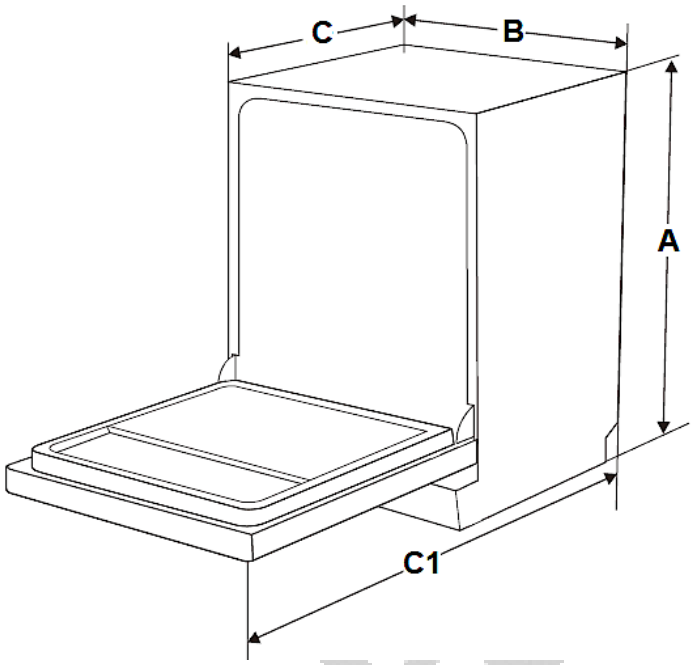
KONDENSWASSER-SCHUTZSTREIFEN

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

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

2.4 Raumbedarf

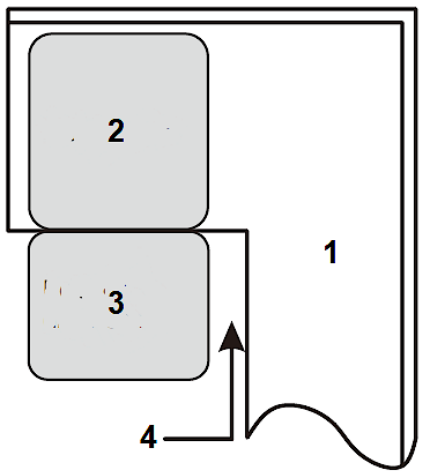
RAUMBEDARF DES GERÄTES



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

SEITLICHER RAUMBEDARF DER GEÖFFNETEN GERÄTETÜR

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



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

2.5 Installation des Wasserzufuhrschlauchs (Kaltwasser)

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

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

SICHERHEITSWASSERZUFUHRSCHLAUCH[6]

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

WASSERZUFUHRSCHLAUCH INSTALLIEREN

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

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

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

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

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

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

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

WASSERZUFUHRSCHLAUCH DEINSTALLIEREN

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

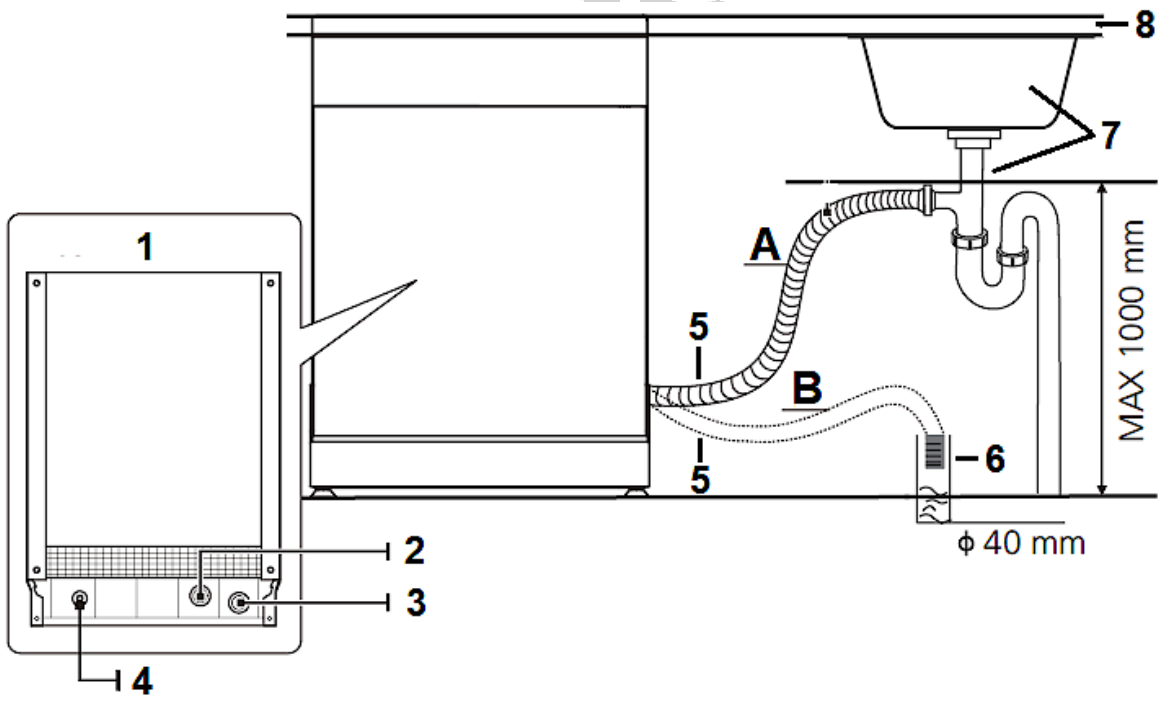
[7] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.6 Installation des Abwasserschlauchs

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

ABWASSERSCHLAUCH INSTALLIEREN

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

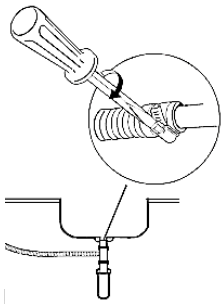


A	INSTALLATION **A**: SPÜLBECKEN
B	INSTALLATION **B**: ABWASSERROHR Ø mind. 40 mm
1	GESCHIRRSPÜLER: RÜCKSEITE

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

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

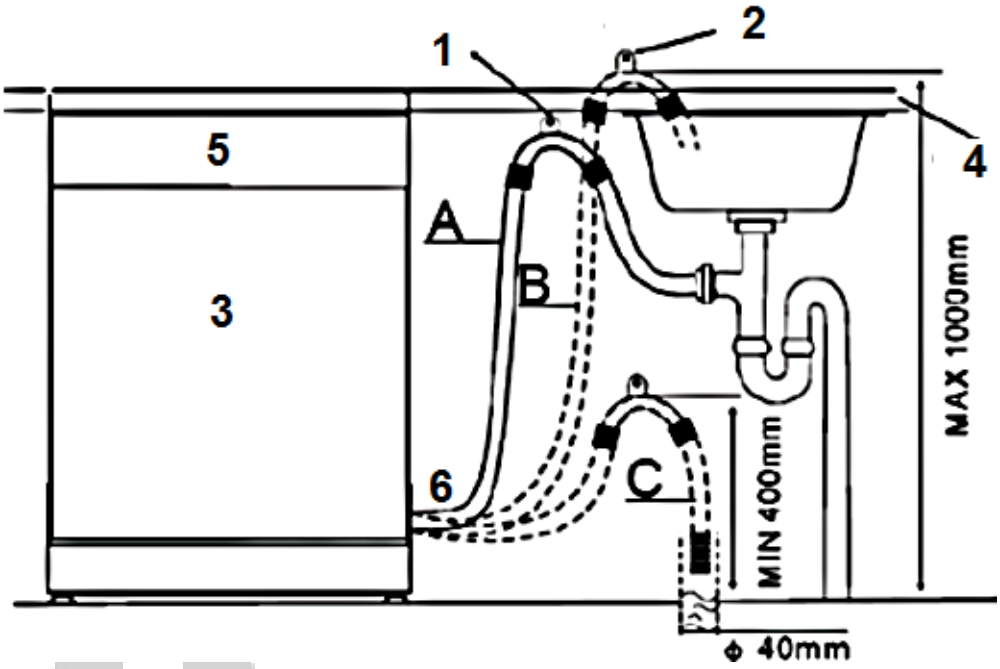


- Bei einem Anschluss an einen **festen Abfluss** muss der Abwasseranschluss fest und sicher befestigt werden, um Wasserlecks zu vermeiden.
- Falls das freie Ende des Abwasserschlauchs **höher als 1000 mm** liegt, kann überschüssiges Wasser im Schlauch nicht direkt abgeführt werden. Lassen Sie das überschüssige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

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

2.7 Hocheinbau

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



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

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

[9] Abhängig vom Modell.

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

2.8 Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

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

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

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

2.9 Installation des Gerätes in der Einbauöffnung

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

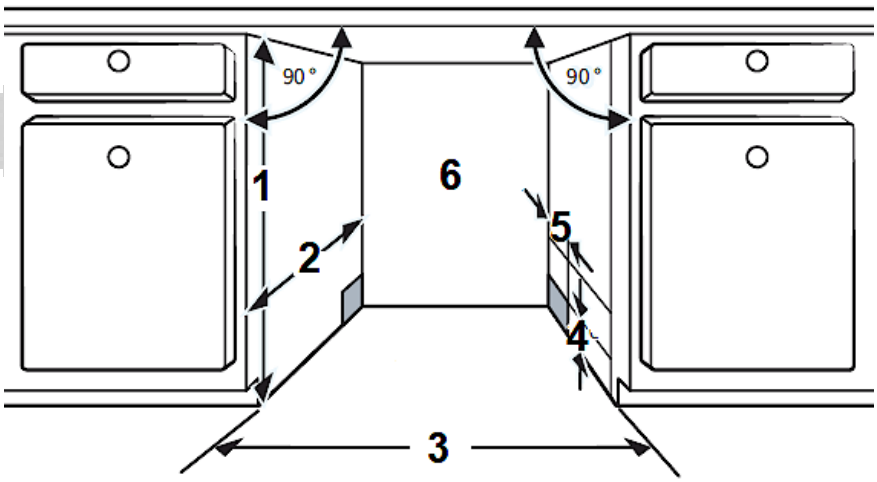
ⓘ Beachten Sie **immer** den Raumbedarf des Gerätes (s. auch Kapitel 2.4 RAUMBEDARF oder Kapitel 10. TECHNISCHE DATEN).

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

INSTALLATION DES GERÄTES

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

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



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

[10] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

2. Installieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung.

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

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

2.10 Gerät ordnungsgemäß ausrichten

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

GERÄT WAAGERECHT AUSRICHTEN

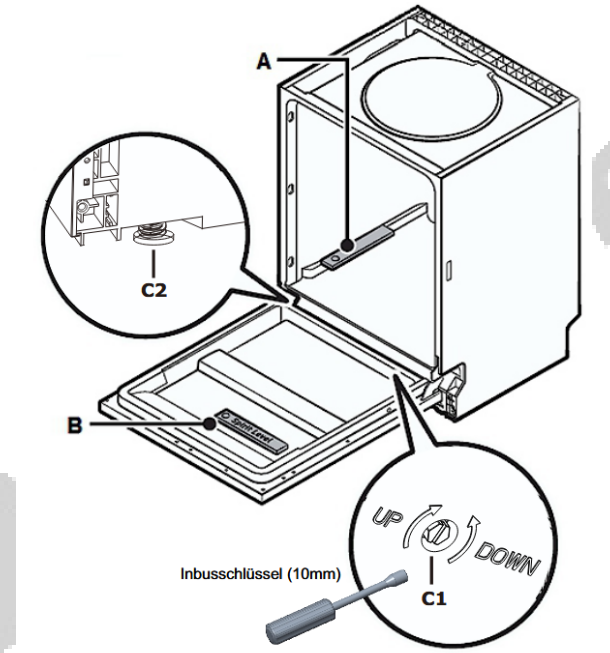
1. Für den ordnungsgemäßen Betrieb **muss** sich der Geschirrspüler in einer **stabilen und waagerechten Position** befinden.
2. Um zu prüfen, ob das Gerät waagerecht ausgerichtet ist, legen Sie eine Wasserwaage auf die Einschubschiene (**A**) im Inneren des Gerätes und auf die Innenseite der Gerätetür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

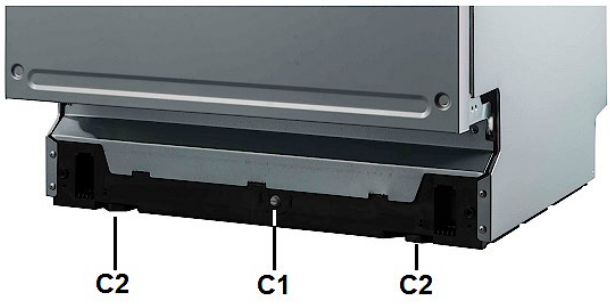
[11] Abhängig vom Modell.

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

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

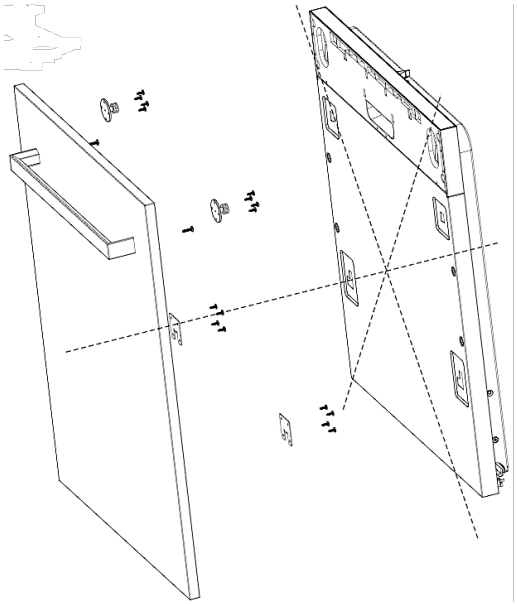
6. Achten Sie beim Ausrichten des Gerätes darauf, dass dieses nicht umkippt.





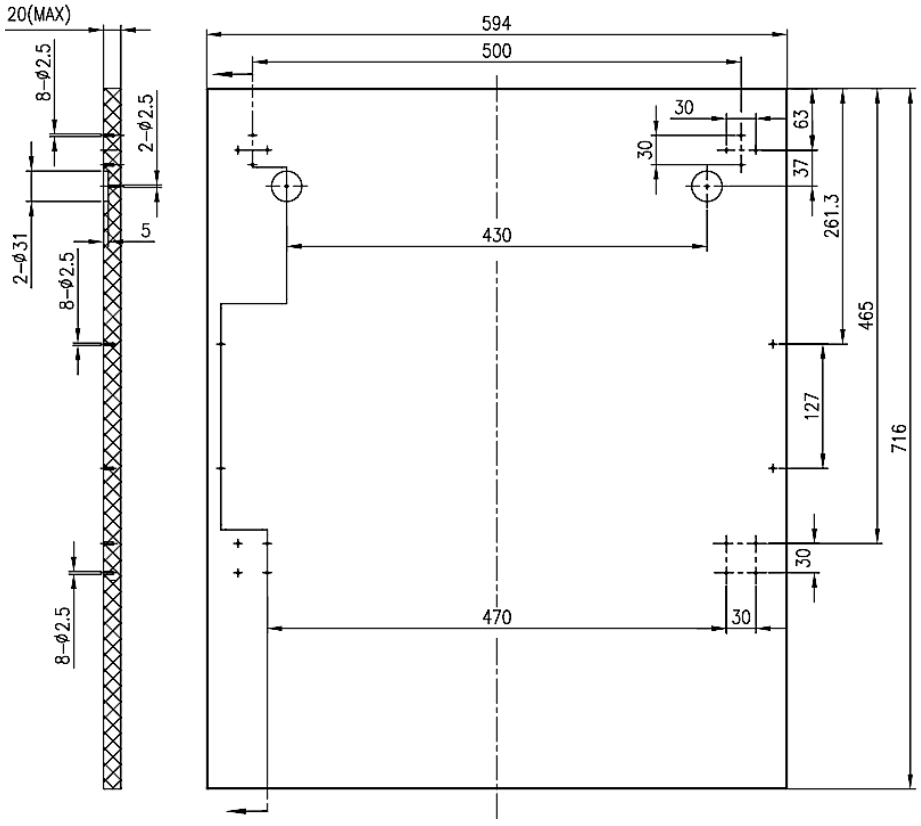
A	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Tiefe prüfen
B	WASSERWAAGE: waagerechten Stand in der Breite prüfen
C 1	Stellschraube zur Justierung des **HINTEREN** STANDFUßES
C 2	VORDERE STANDFÜßE

2.11 Installation der Zierverkleidung



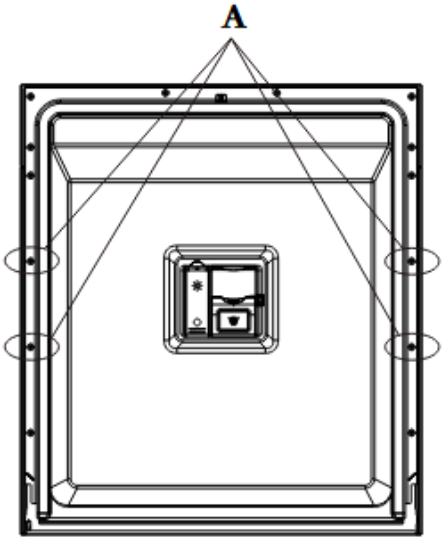
ZIERVERKLEIDUNG

❖ Alle Maßangaben sind in Millimetern angegeben.



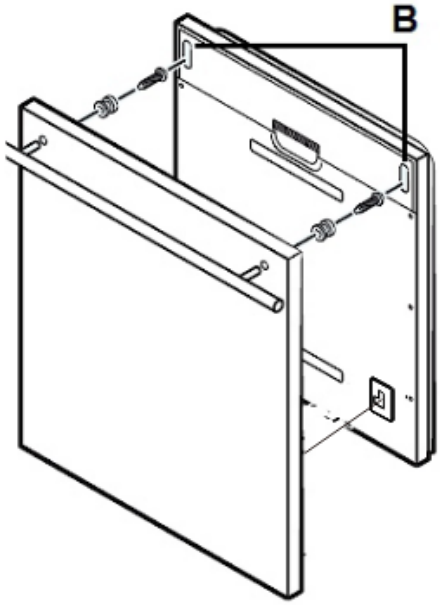
ZIERVERKLEIDUNG INSTALLIEREN

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



A	SCHRAUBENLÖCHER / KURZE SCHRAUBEN (4 St.)

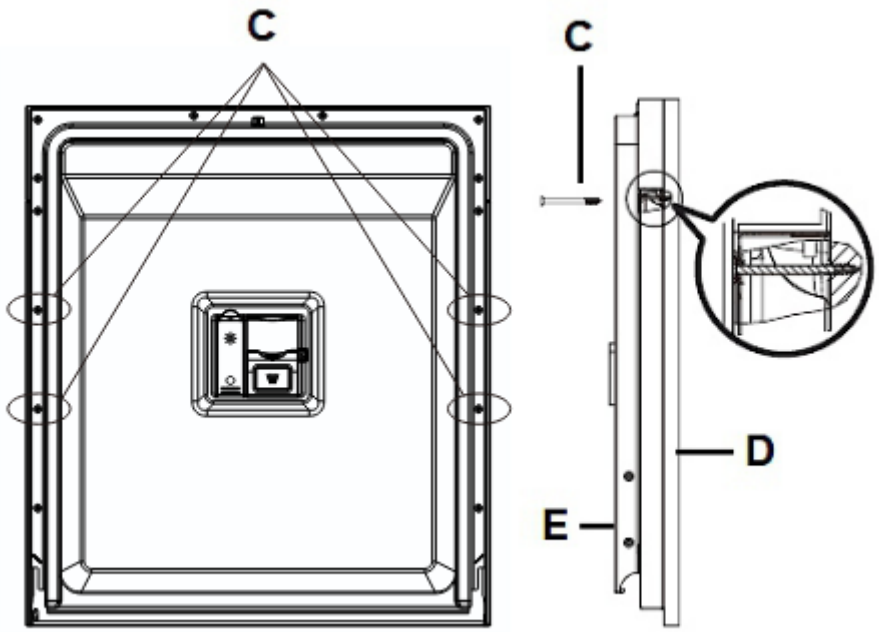
2. Befestigen Sie den Griff an der Zierverkleidung und hängen Sie diese dann mit den Schrauben / Haken[12] in die entsprechenden Öffnungen auf der Außenseite der Gerätetür ein (**B** / s. Abb. unten).



B	ÖFFNUNGEN ZUM EINHÄNGEN DER ZIERVERKLEIDUNG

[12] Abhängig vom Modell.

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



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

2.12 Einstellen der Türfederspannung

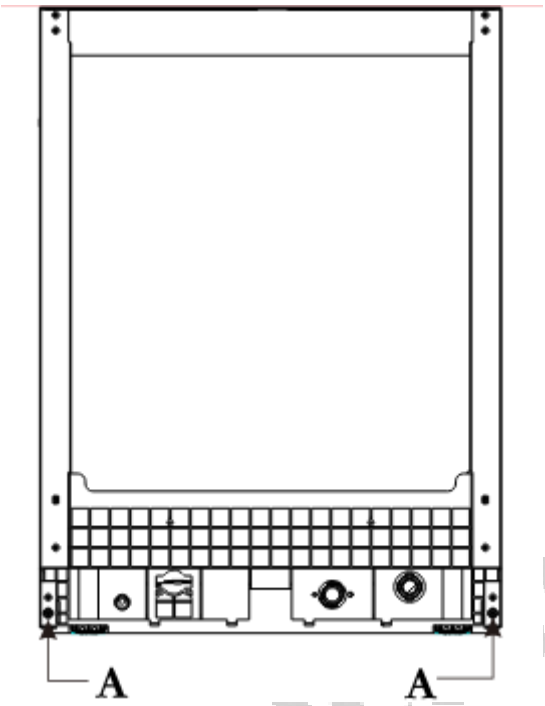
❖ Versuchen Sie nach Installation der Zierverkleidung die Tür zu öffnen und zu schließen, um die Balance der Tür zu überprüfen und zu entscheiden, ob sie in dieser Einbaustellung verbleiben kann. Bei nicht ordnungsgemäßer Balance verwenden Sie die Schraube im oder entgegen dem Uhrzeigersinn zur ordnungsgemäßen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

EINSTELLEN DER TÜRFEDERSPANNUNG

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

Eine nicht korrekt eingestellte Türfederspannung kann das Gerät beschädigen.

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



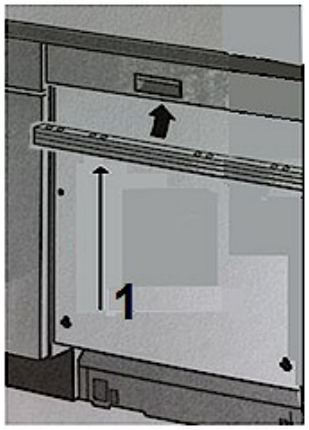
A	EINSTELLSCHRAUBE DER TÜRFEDER (beidseitig)

2.13 Anbringen der oberen Distanzleiste

Ausstattung abhängig vom Modell.

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

1: obere Distanzleiste



[13] Ausstattung abhängig vom Modell.

2.14 Fixierung des Gerätes

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

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

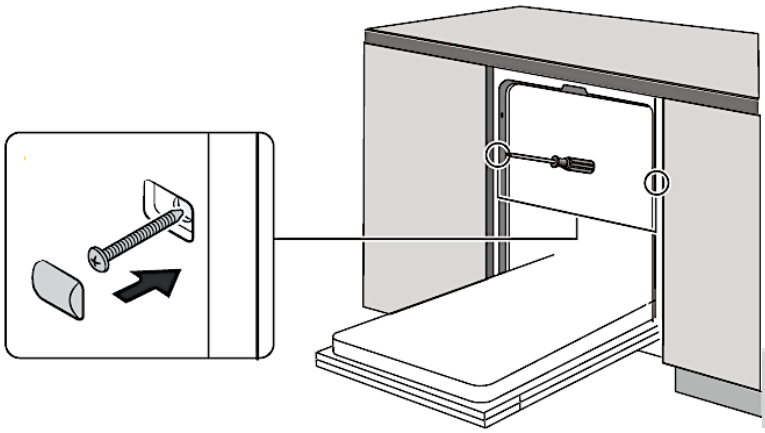


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

3. Ansicht des Gerätes und des Bedienfeldes

3.1 Ansicht des Gerätes

VORDERSEITE

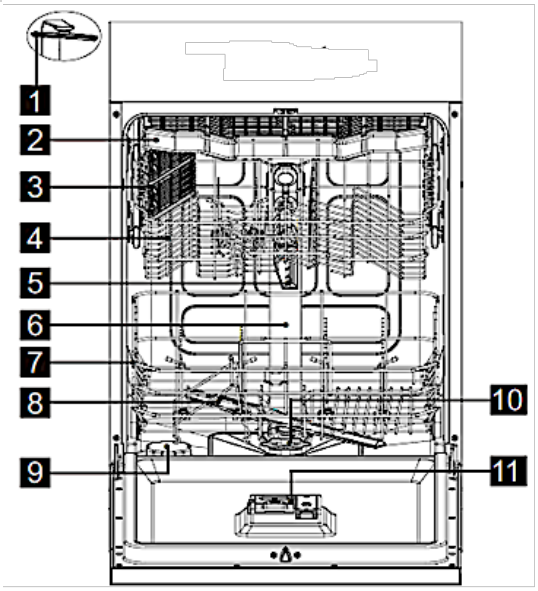
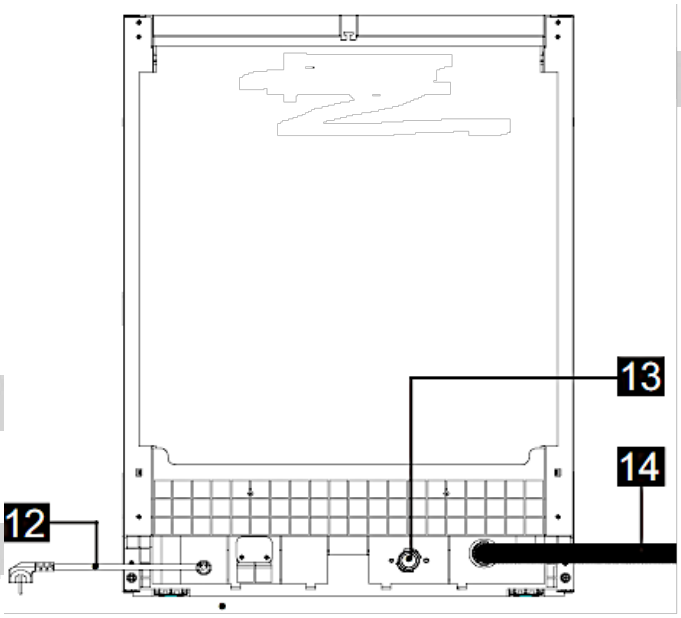


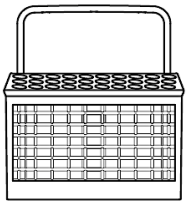
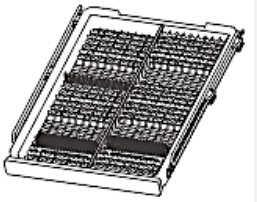
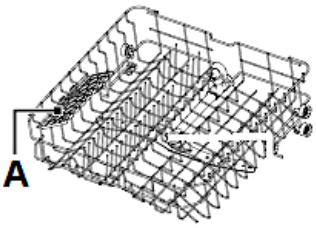
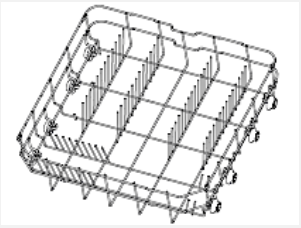
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

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

RÜCKSEITE



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

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

3.2 Ansicht des Bedienfeldes: Bedientasten und Anzeigen

Das Bedienfeld befindet sich auf der Oberseite der Gerätetür.

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

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

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

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

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

4. Vor der ersten Benutzung

ÜBERPRÜFEN SIE VOR DEM STARTEN DES GERÄTES, OB

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

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN:

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

4.1 Wasserenthärter (= Spülmaschinensalz)

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

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

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

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

4.1.1 Füllen des Wasserenthärter - Behälters

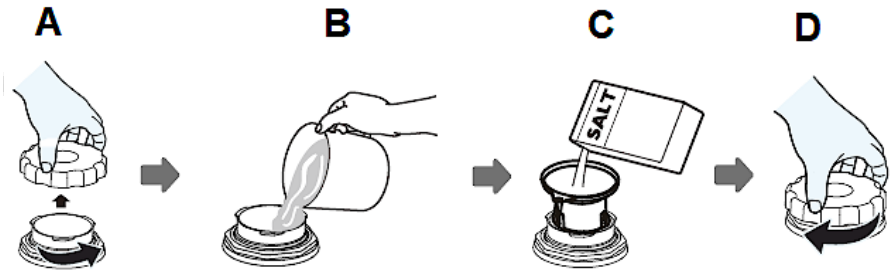
HINWEIS! Sie müssen den Behälter spätestens dann auffüllen, wenn die Wasserenthärteranzeige («») aufleuchtet. Solange der Wasserenthärter sich nicht aufgelöst hat, kann die Wasserenthärteranzeige auch bei befülltem Behälter aufleuchten. Falls Sie beim Befüllen Wasserenthärter verschüttet haben, können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

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

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

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

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



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

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

Welcome

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

4.1.2 Wasserhärtegrade / Wasserenthärterverbrauch

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

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

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

*: WERKSEINSTELLUNG

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

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

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

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

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

4.1.3 Einstellen des Wasserenthärterverbrauchs

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

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

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

SCHRITT 1: MODUS WASSERENTHÄRTER-EINSTELLUNG AUFRUFEN

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

[16] Abhängig vom Modell.

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

SCHRITT 2: AUSWAHL DES WASSERENTHÄRTERVERBRAUCHS

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

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

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

[17] Abhängig vom Modell.

*: WERKSEINSTELLUNG

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

SCHRITT 3: VERLASSEN DES WASSERENTHÄRTER - EINSTELLUNGSMODUS

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

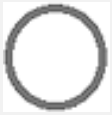
4.2 Klarspüler

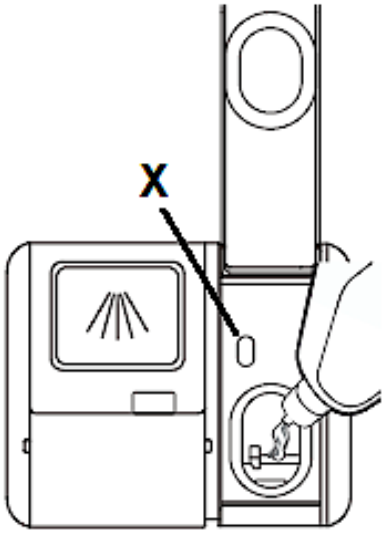
- Ihr Gerät wurde zur Verwendung eines Klarspülers entwickelt. Während eines Spülprogramms wird der Klarspüler automatisch hinzugegeben und gewährt ein flecken- und streifenfreies Trocknen Ihres Geschirrs, da der Klarspüler das Ablaufen des Wassers von der Geschirroberfläche unterstützt.
- Der Klarspüler-Behälter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

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

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

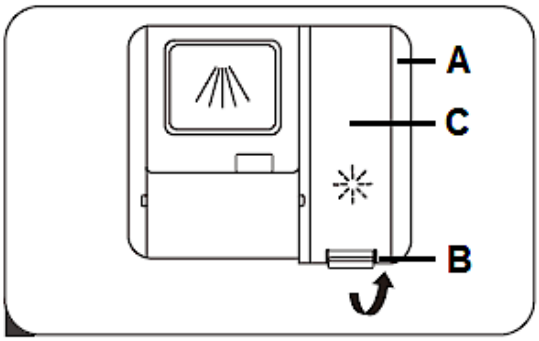
[18] Ausstattung abhängig vom Modell.

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



4.2.1 Füllen des Klarspüler-Behälters

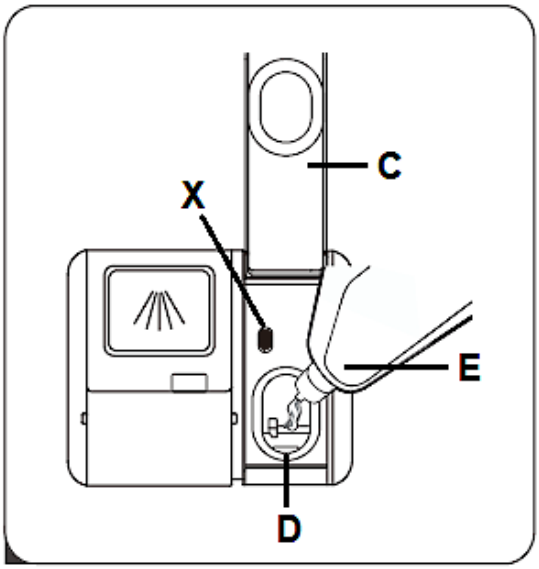
1. Heben Sie den Verschlusshebel (**B**) an, um die Klappe (**C**) des Klarspüler-Behälters (**A**) zu öffnen (s. Abb. unten, Pfeil).



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

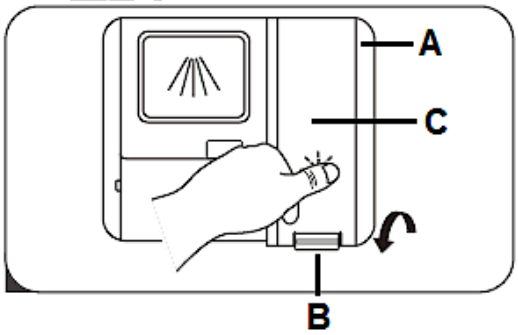
1. Füllen Sie den Klarspüler in den dafür vorgesehenen Behälter. Überfüllen Sie den Behälter nicht (**max. 110 ml**): Füllanzeige «X» = dunkler Punkt = Behälter ist voll (s. Abb. unten).

[19] Ausstattung abhängig vom Modell.



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

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



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

4.2.2 Einstellen des Klarspülerverbrauchs

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

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

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

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

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

SCHRITT 1: MODUS KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG AUFRUFEN

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

SCHRITT 2: AUSWAHL DES KLARSPÜLERVERBRAUCHS

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

[20] Abhängig vom Modell.

SCHRITT 3: VERLASSEN DER KLARSPÜLER-VERBRAUCHSEINSTELLUNG

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

4.3 Spülmaschinen-Spülmittel

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

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

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

ES GIBT DREI SORTEN VON SPÜLMASCHINEN-SPÜLMITTELN:

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

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

SPÜLMASCHINEN-TABS

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

Welcome

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

3in1 SPÜLMASCHINEN-TABS

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

4.3.1 Der Spülmittelbehälter

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

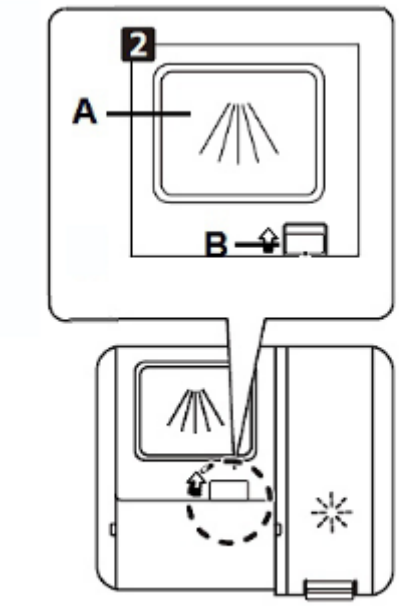
Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel!
Beachten Sie auch immer die Dosierungsanweisungen des Herstellers des Spülmittels auf der Packung.

FÜLLEN DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

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

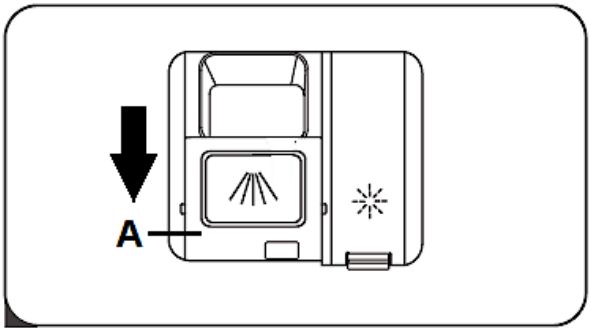
ODER

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



A	SPÜLMITTELBEHÄLTER / ABDECKUNG
B	ENTRIEGELUNGSTASTE

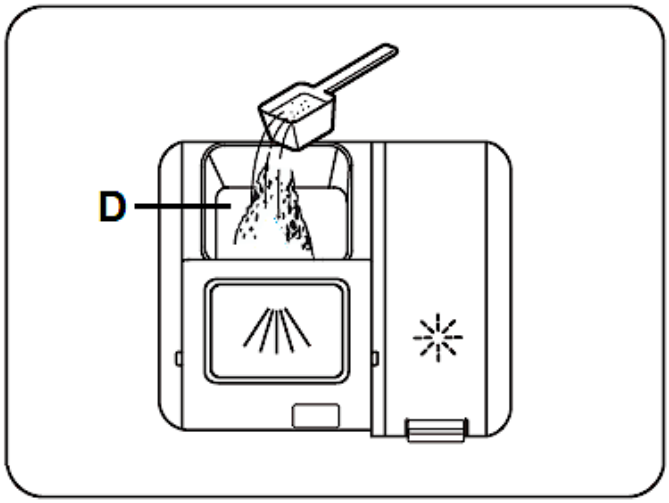
2. Schieben Sie die Abdeckung des Spülmittelbehälters (**A**) nach vorne (s. Abb. unten, Pfeil).



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

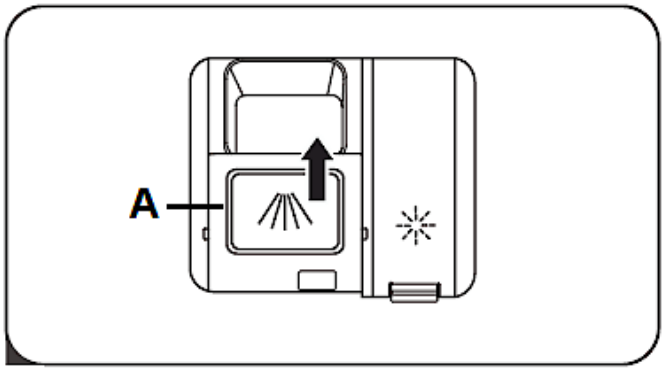
3. Geben Sie das Spülmittel immer vor dem Beginn eines jeden Spülprogramms hinzu (**D** / s. Abb. unten). Benutzen Sie nur für Spülmaschinen geeignete Spülmittel.

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



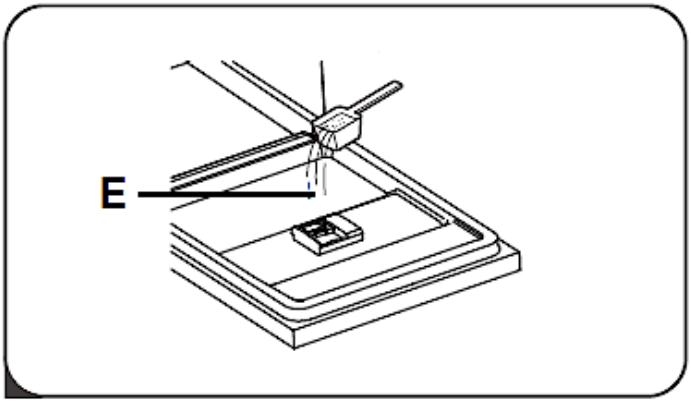
D	SPÜLMASCHINENGEEIGNETES SPÜLMITTEL HINZUGEBEN

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



A	ABDECKUNG DES SPÜLMITTELBEHÄLTERS

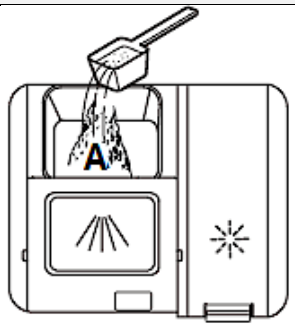
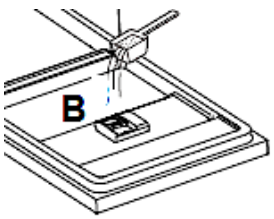
5. Sollte Ihr Geschirr sehr stark verschmutzt sein, geben Sie eine kleine zusätzliche Menge an Spülmittel auf die Innenseite der Geschirrspülertür (s. Abb. unten).

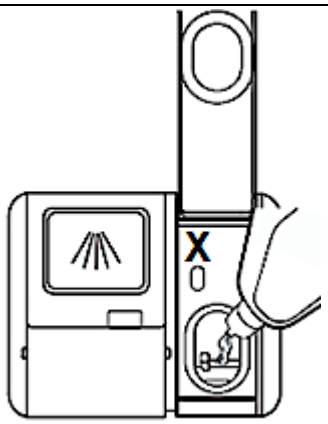
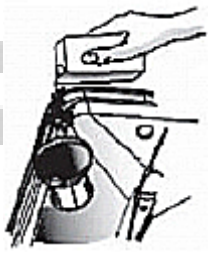


E	INNENSEITE DER GESCHIRRSPÜLERTÜR

4.4 Zusammenfassung der Grundfunktionen

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

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

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

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

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

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

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

5. Geschirrkörbe

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

5.1 Allgemeine Hinweise für das Beladen der Geschirrkörbe

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

BELADEN SIE DIE GESCHIRRKÖRBE FOLGENDERMAßEN:

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

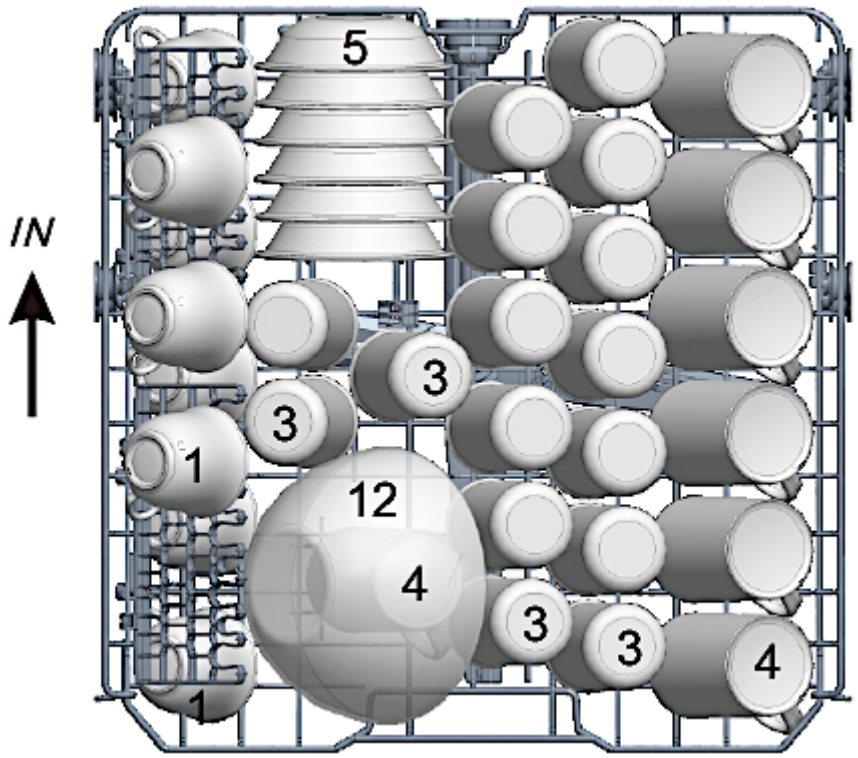
5.2 Oberer Geschirrkorb

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

BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

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

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS



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

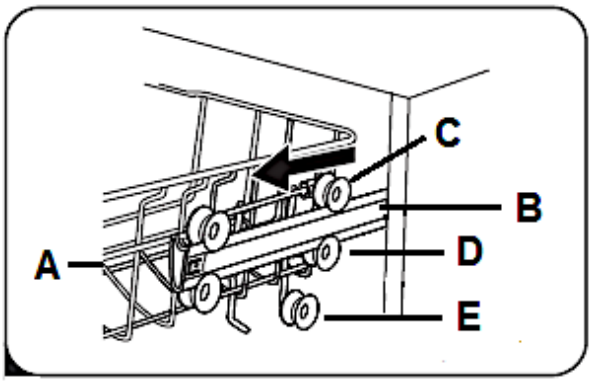
5.2.1 Verstellen des oberen Geschirrkorbs

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

ANHEBEN/ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

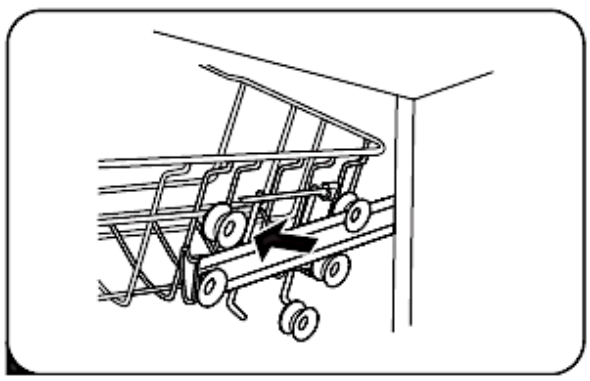
ANHEBEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

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

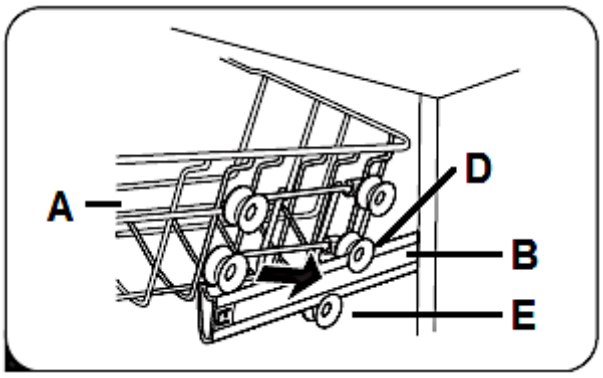


A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
C	OBERER RADSATZ (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

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

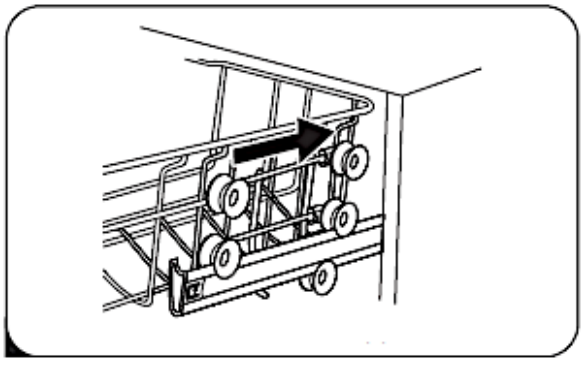


4. Setzen Sie den Geschirrkorb (**A**) wieder ein und positionieren Sie dabei die Führungsschienen (**B**) zwischen den mittleren (**D**) und den unteren Radsätzen (**E** / s. Abb. unten).



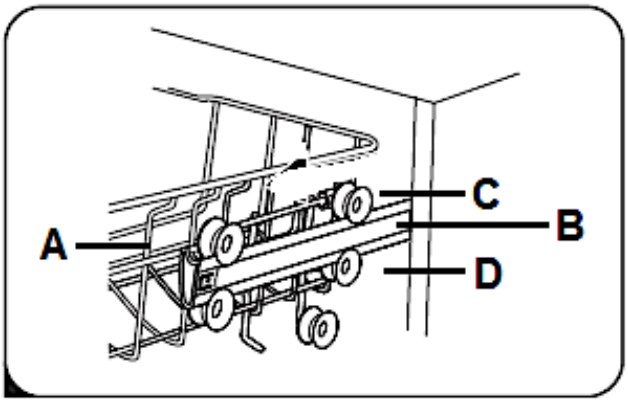
A	OBERER GESCHIRRKORB
B	FÜHRUNGSSCHIENE (beidseits)
D	MITTLERER RADSATZ (beidseits)
E	UNTERER RADSATZ (beidseits)

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



ABSENKEN DES OBEREN GESCHIRRKORBS

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



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

5.2.2 Einklappen der Tassenablagen

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

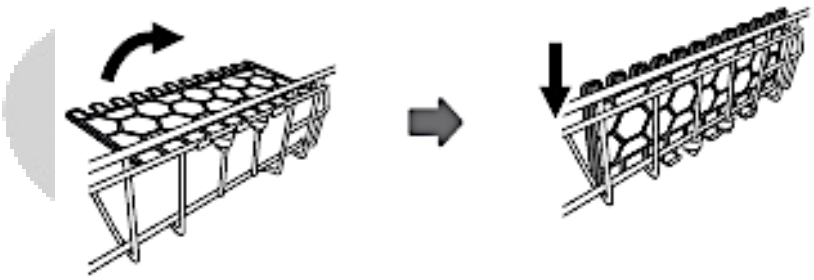


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

5.3 Unterer Geschirrkorb

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

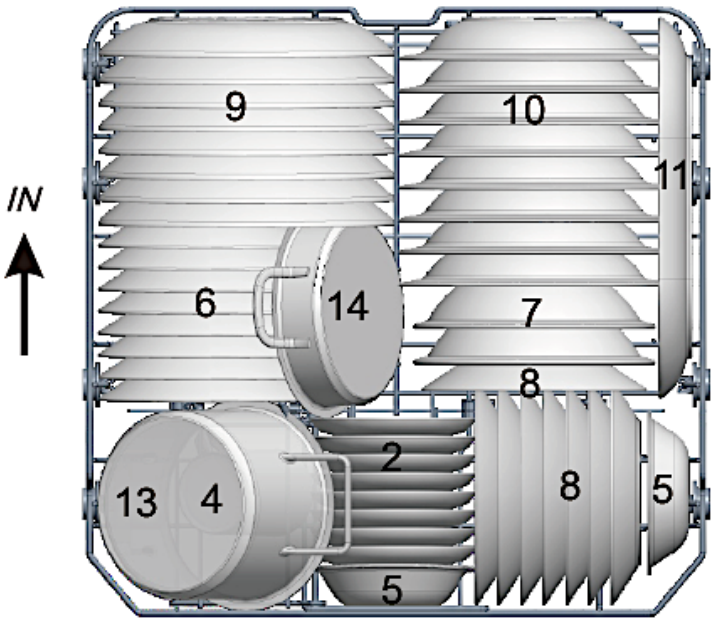
BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

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

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

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

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DES UNTEREN GESCHIRRKORBS

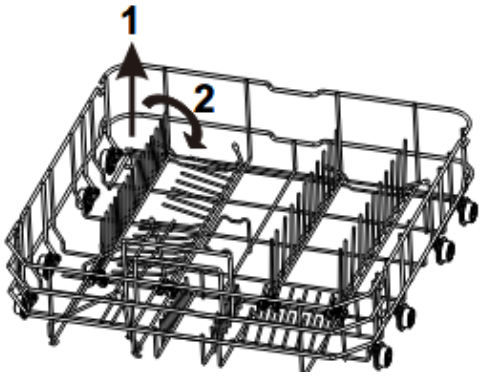


TYP	GESCHIRRART	TYP	GESCHIRRART
2	UNTERTASSEN	**9**	ESSTELLER
5	GLASSCHALEN	**11**	OVALE SERVIERPLATTE
6	KUNSTSTOFFDESSERTTELLER (MELAMIN)	**13**	KLEINER TOPF
7	KUNSTSTOFFSCHALE (MELAMIN)	**14**	TOPF
8	DESSERTTELLER	**10**	SUPPENTELLER

KLAPPABLAGE(N)[24] DES UNTEREN GESCHIRRKORBES

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

[24] Ausstattung abhängig vom Modell.

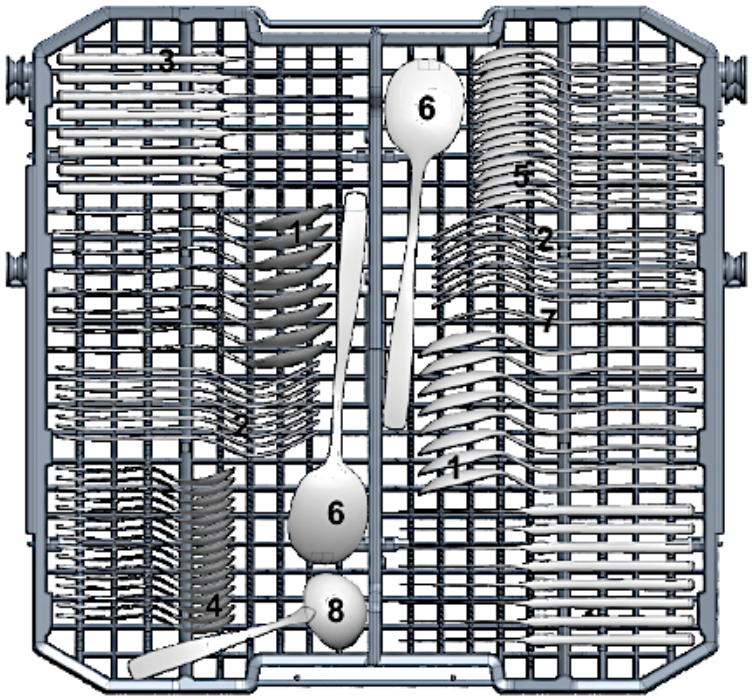


5.4 Besteckschublade

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

5.4.1 Beladen der Besteckschublade

BEISPIEL FÜR DAS BELADEN DER BESTECKSCHUBLADE



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

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

5.5 Ungeeignetes Geschirr/Besteck

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

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

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

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

5.6 Schäden an Glaswaren/Geschirr

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

welcome

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

6. Die Spülprogramme

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

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

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

6.1 Die zusätzlichen Programmfunktionen

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

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

6.2 Starten eines Spülprogramms

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

6.3 Zusätzliche Programmfunktionen wählen

FOLGENDE ZUSÄTZLICHE PROGRAMMFUNKTIONEN SIND WÄHLBAR

→ «STARTZEITVORWAHL»

→ «TROCKNEN +»

[25] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

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

6.3.1 Startzeitvorwahl

PROGRAMMFUNKTION: «STARTZEITVORWAHL»

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

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

PROGRAMMFUNKTION « STARTZEITVORWAHL » AKTIVIEREN

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

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

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

[26] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

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

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

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

6.3.2 Trocknen +

PROGRAMMFUNKTION: «TROCKNEN +»

❖ Verwenden Sie diese Programmfunktion für extragründliche Trocknungs-ergebnisse.

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

PROGRAMMFUNKTION «TROCKNEN +» AKTIVIEREN

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

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

[27] Ausstattung abhängig vom Modell.

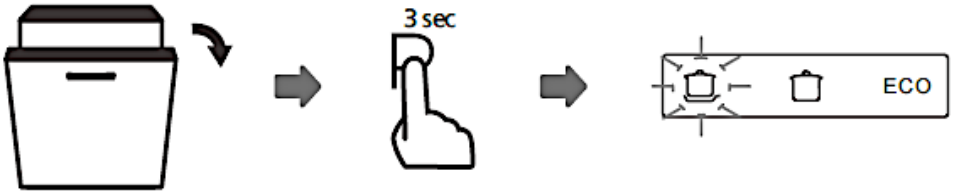
6.4 Wechsel eines laufenden Spülprogramms

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

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

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

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



6.5 Nachträgliches Eingeben von Geschirr

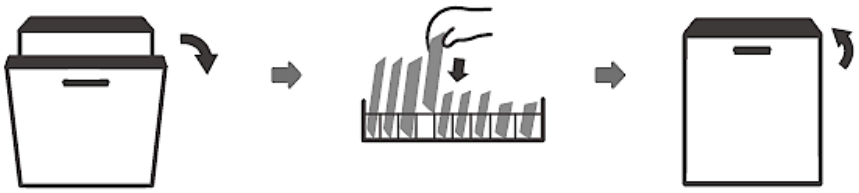
⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich, die Tür bei laufendem Betrieb zu öffnen. Heißes Wasser kann aus dem Gerät herausspritzen. VERBRÜHUNGS-SGEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

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

welcome

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



6.6 Ende eines Spülprogramms

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

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

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

7. Umweltschutz

7.1 Umweltschutz: Entsorgung

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

[28] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

7.2 Umweltschutz: Energie sparen

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

8. Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

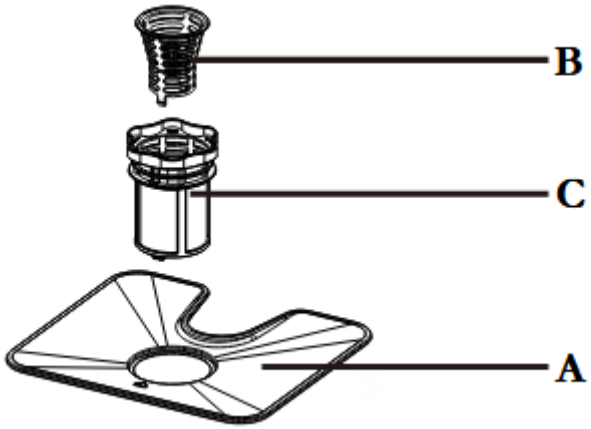
[29] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

8.1 Das Filtersystem

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

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



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

8.1.1 Reinigung des Filtersystems

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

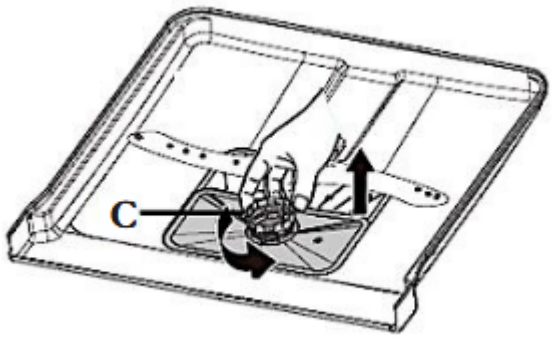
- ❖ Entfernen Sie größere Nahrungspartikel und andere Rückstände nach jedem Spülgang, indem Sie die Filter unter klarem fließendem Wasser abspülen.
- ❖ Für das Reinigen des Grob- und des Feinfilters können Sie eine geeignete Reinigungsbürste benutzen.
- ❖ Schlagen Sie nicht gegen die Filter, da diese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

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

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

AUS- UND EINBAU DES FILTERSYSTEMS

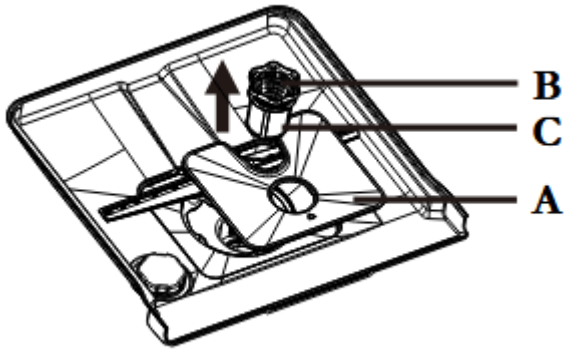
1. Drehen das Feinfiltersystem (C) gegen den Uhrzeigersinn, um das Filtersystem zu lösen und heben Sie dann den Grobfilter (B) und das Feinfiltersystem (C) an (s. Abb. unten). Entfernen S i e das Filtersystem von der Unterseite des Geräts

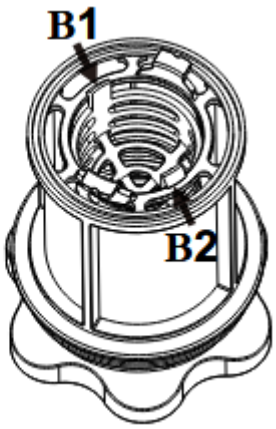


C	FEINFILTER

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

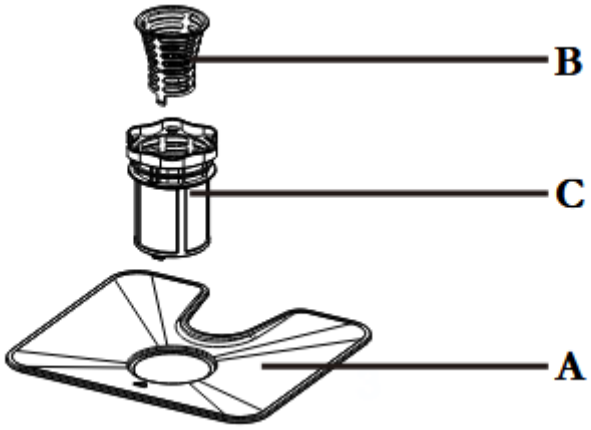
3. Trennen Sie den Grobfilter (B) vom Feinfilter ©: drücken Sie den unteren Clip (B1) und den Clip (B2) vorsichtig und ziehen Sie den Grobfilter (B) aus dem Feinfilter (C) (siehe Abbildung unten).





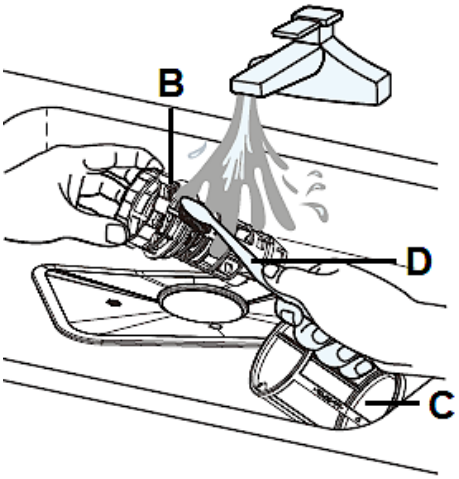
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

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



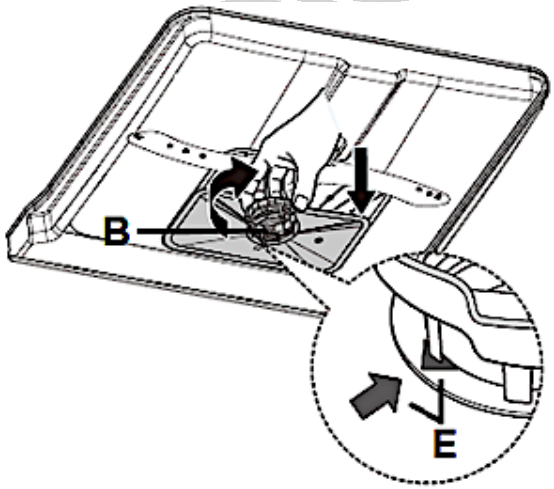
A	HAUPTFILTER
B	GROBFILTER
C	FEINFILTER

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



B	GROBFILTER
C	FEINFILTER
D	REINIGUNGSBÜRSTE

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



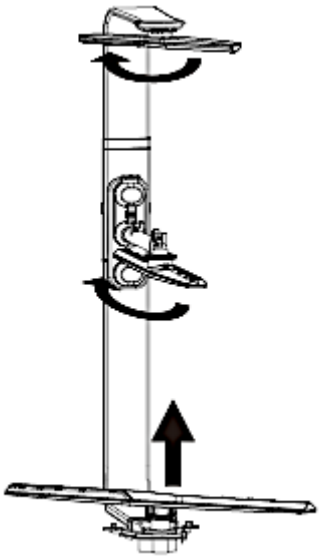
B	GROBFILTER
E	PFEILE

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

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

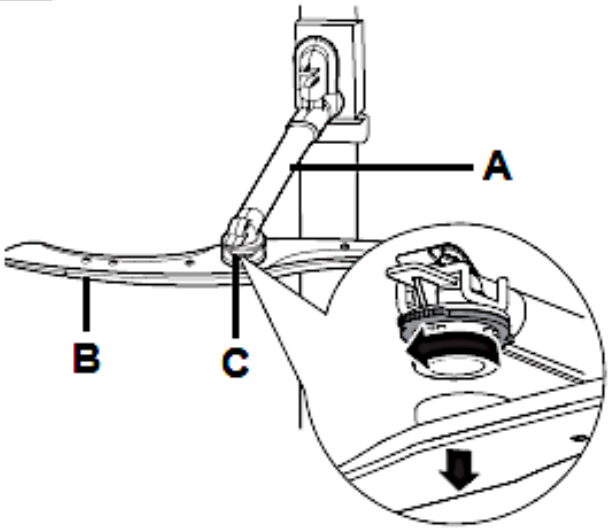
8.2 Reinigung der Sprüharme

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



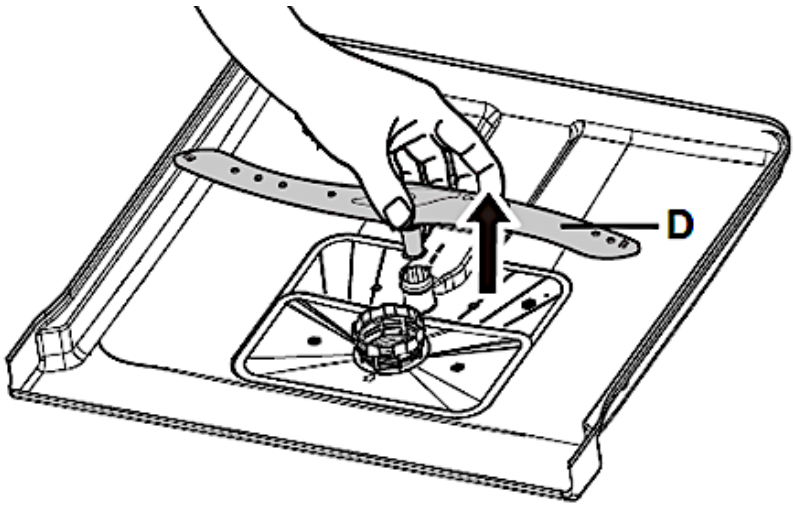
AUS- UND EINBAU DER SPRÜHARME

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



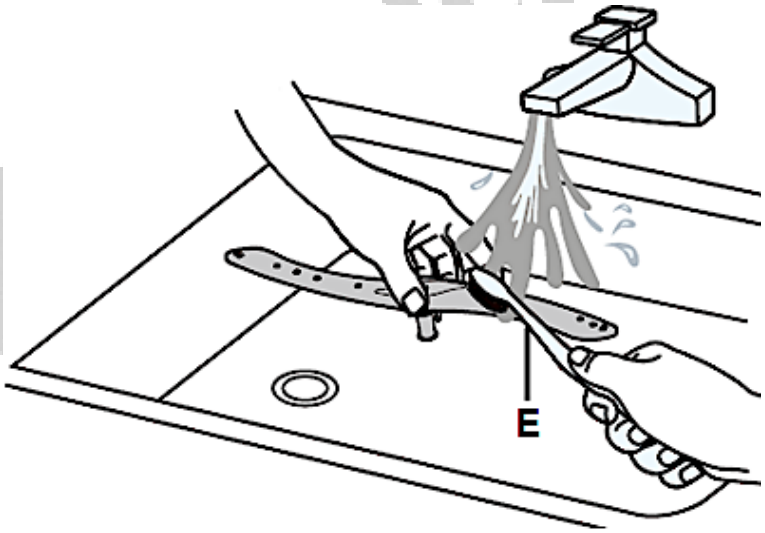
A	OBERER SPRÜHARMHALTER
B	OBERER SPRÜHARM
C	NABE

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



D	UNTERER SPRÜHARM

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



E	WEICHE BÜRSTE

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

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

8.3 Reinigung des Gerätes und des Bedienfeldes

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

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

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

8.4 Reinigung der Tür und der Türdichtungen

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

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

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

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

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

8.5 Frostschutz

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

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

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

8.6 Außerbetriebnahme

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

9. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst.

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

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

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

owlcom

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

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

SO ENTFERNEN SIE FLECKEN VON GLÄSERN:

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

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

9.1 Fehlermeldungen

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

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

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

10. Technische Daten

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

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

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

11. Entsorgung

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

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

12. Garantiebedingungen

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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

welcome

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

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

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

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

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

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

welcome

welcome

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

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

Änderungen vorbehalten
STAND
06.10.2025

1

welcome

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

KÜHL- / GEFRIERKOMBINATION
(EINBAU)

FRIDGE-FREEZER
(BUILT-IN)

EKGC178BE

Deutsch	2
English	51
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
Français	www.welcome.bega-gruppe.de
Nederlands/Vlaams	www.welcome.bega-gruppe.de

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Signalwörter 5
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Klimaklassen 11
3. Installation 11
   3.1 Entpacken und Wahl des Standortes 11
   3.2 Belüftung 12
   3.3 Einbau 13
   3.4 Gerät ausrichten 15
   3.5 Wechsel des Türanschlags 16
4. Bedienung 18
   4.1 Vor der ersten Benutzung 18
   4.2 Gerätebeschreibung und Bedienfeld 20
      4.2.1 Gerätebeschreibung 20
      4.2.2 Bedienfeld 21
   4.3 Temperatureinstellung 21
      4.3.1 Temperatureinstellung des Kühlbereichs 22
      4.3.2 Temperatureinstellung des Gefrierbereichs 24
   4.4 Auswahl der verschiedenen Modi 24
      4.4.1 Smart - Modus 24
      4.4.2 Schnellgefrieren - Modus 25
   4.5 Abschalten des Gerätes 25
   4.6 Stromausfall 26
   4.7 Akustisches Warnsignal 26
   4.8 Der Kühlbereich 27
      4.8.1 Glasablagen 28
      4.8.2 Türablagen 29

4.8.3 Gemüseschublade 29
4.9 Der Gefrierbereich 29
4.9.1 Gefrierschubladen 31
4.9.2 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen 31
4.10 Lagerung von Lebensmitteln 33
5. Umweltschutz 38
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 38
5.2 Umweltschutz: Energie sparen 38
5.3 Betriebsparameter 39
6. Reinigung und Pflege 40
6.1 Abtauen 41
6.2 Austausch des Leuchtmittels 42
7. Problembehandlung 43
8. Außerbetriebnahme 47
9. Technische Daten 48
10. Entsorgung 49
11. Garantiebedingungen 50

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

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

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wir Hotels, Motels, B&B; (3) beim Catering oder ähnlichen nicht-wiederverkaufenden Anwendern.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kühlen von Lebensmitteln 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.

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.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
3. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

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

⚠ WARNUNG!

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

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 oder dem Geschäft auf, in dem Sie das Gerät erworben haben.[2]
3. **Falls es im Aufstellungsraum zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:**
   a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.

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

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. Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe flüchtiger oder brennbarer Materialien wie z.B. Gas, Benzin, Alkohol, Farben oder Lacke oder in Räumen mit schlechter Belüftung (z.B. Garage).
6. **EXPLOSIONSGEFAHR**! Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln in dem Gerät, da ansonsten zündfähige Gemische zur Explosion gebracht werden können.
7. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!
8. Beachten Sie immer die Angaben für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes.
9. Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
10. 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.
11. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
12. Stellen Sie **niemals** tragbare Mehrfachsteckdosen oder tragbare Netzteile hinter das Gerät. BRANDGEFAHR!
13. Schließen Sie das Gerät nicht an elektronische Energiesparstecker (z.B. Sava Plug) und an Wechselrichter, die Gleichstrom in Wechselstrom umwandeln, an (z. B. Solaranlagen, Schiffsstromnetze).
14. 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.
15. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes

beschädigt wird.

16. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
17. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
18. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
19. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGS!
20. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!
21. Entfernen Sie **regelmäßig** eventuelle Staubanhaftungen am Netzanschlussstecker, an der Sicherheitssteckdose und an allen Steckverbindungen. BRANDGEFAHR!
22. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
23. Der Netzstecker und die Steckdose müssen nach der Installation immer zugänglich sein.
24. Benutzen Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Gerätes, es sei denn, diese werden vom Hersteller Ihres Kühlgerätes empfohlenen.
25. Stellen Sie keine Wärme abstrahlenden elektrischen Geräte auf Ihr Gerät.
26. 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.
27. 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.
28. 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. STROMSCHLAG-GEFAHR!
29. Benutzen Sie niemals mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Eisablagerungen zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht STROMSCHLAGGEFAHR!
30. Essen Sie keine Lebensmittel, die noch gefroren sind, und geben Sie Kindern kein Eis direkt aus dem Gefrierbereich. Durch die Kälte kann es zu Verletzungen im Mundbereich kommen.
31. Das Berühren von Gefriergut, Eis und Metallteilen im Inneren des Gefrierbereichs kann an der Haut verbrennungsähnliche Symptome hervorrufen.
32. Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.

33. **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.
34. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

VORSICHT!

1. 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.
2. Lagern Sie **niemals** Getränke in Flaschen oder Dosen (**weder mit noch ohne Kohlensäure**) im Gefrierbereich des Gerätes, da diese explodieren könnten.
3. Berühren Sie die stark gekühlten Oberflächen des Gerätes nicht mit nassen oder feuchten Händen, da ansonsten Ihre Haut an den Oberflächen festkleben kann.
4. Verstauen Sie Lebensmittel- und / oder Aufbewahrungsbehälter, insbesondere Behälter aus Metall, niemals mit feuchten oder nassen Händen im Gefrierschrank. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände immer trocken sind. GEFAHR EINES ERFRIERUNGSSCHADENS!

HINWEIS!

1. Lagern Sie kein Trockeneis in dem Gerät.
2. 1- (*), 2- (**), und 3-Sterne (***) Gefrierschränke **eignen sich nicht für das Einfrieren <u>frischer</u> Lebensmittel** (siehe auch Kapitel BEDEUTUNG DER *-KENNZEICHNUNG VON GEFRIERBEREICHEN)**.**
3. 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.
4. Wenn Sie das Gerät auf den Rollen (Ausstattung abhängig vom Modell) bewegen, führen Sie nur Bewegungen nach vorne oder nach hinten aus. Die Rollen sind nicht schwenkbar und lassen somit keine Bewegungen zur Seite zu. Bewegungen zur Seite können das Gerät und den Fußboden ernsthaft beschädigen.
5. Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45° hinaus.
6. Falls das Gerät in einer horizontalen Position transportiert wird, kann Öl aus dem Kompressor in den Kühlkreislauf gelangen.

7. 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.
8. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen oder es längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war, lassen Sie es für ca. 3 - 4 Stunden auf mittlerer Temperaturstufe kühlen, **bevor** Sie darin frische oder gefrorene Lebensmittel verstauen. Wenn Sie Lebensmittel einlagern **bevor** das Gerät seine normale Betriebstemperatur erreicht hat, können diese Lebensmittel auftauen und / oder verderben.
9. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
10. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
11. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
13. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
14. Schließen Sie niemals die Tür(en) des Gerätes, wenn Regale oder Schubladen ausgezogen sind; andernfalls können Sie die Regale / Schubladen sowie das Gerät beschädigen.
15. Stellen oder legen Sie keine heißen Flüssigkeiten und heißen Lebensmittel in das Gerät.
16. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
17. Legen Sie Lebensmittel nicht direkt gegen den Luftauslass an der Rückwand innen im Gerät.
18. Überfüllen Sie die Regale / Schubladen / Türablagen[3] nicht, da diese sonst nachhaltig beschädigt werden können.
19. Reinigen Sie das Gerät **mindestens** einmal im Monat (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
20. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

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

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	**+10⁰→+32⁰C**	z.B. ungeheizter Keller
N	**+16⁰→+32⁰C**	Wohntemperaturbereich
ST	**+16⁰→+38⁰C**	Wohntemperaturbereich
T	**+16⁰→+43⁰C**	Wohntemperaturbereich

3. Installation

Alle Abmessungen in diesen Kapiteln sind in **Millimetern** angegeben.

Die benötigten Abmessungen für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes finden Sie in Kapitel 3.2 BELÜFTUNG.

3.1 Entpacken und Wahl des Standortes

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

1. Dieses Gerät ist **nicht** für den Einbau bestimmt.
2. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des Gerätes im Kapitel ENTSORGUNG.
3. Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
4. Das Zubehör des Gerätes ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen (Klebeband) geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transport-sicherungen zu entfernen.

5. Bauen Sie das Gerät an einer geeigneten Stelle mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitze- oder Kältequellen auf.
6. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende **Mindestabstände** zur Wärmequelle ein:

zu anderen Kühlgeräten:	mindestens 20 mm
zu Elektroherden:	mindestens 30 mm
zu Heizkörpern oder Öfen:	mindestens 300 mm

7. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
8. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
9. Die Tür(en) muss / müssen sich komplett und ungehindert öffnen lassen.
10. Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Untergrund auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau.
11. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
12. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
13. Das Typenschild befindet sich im Gerät oder außen an der Rückwand.

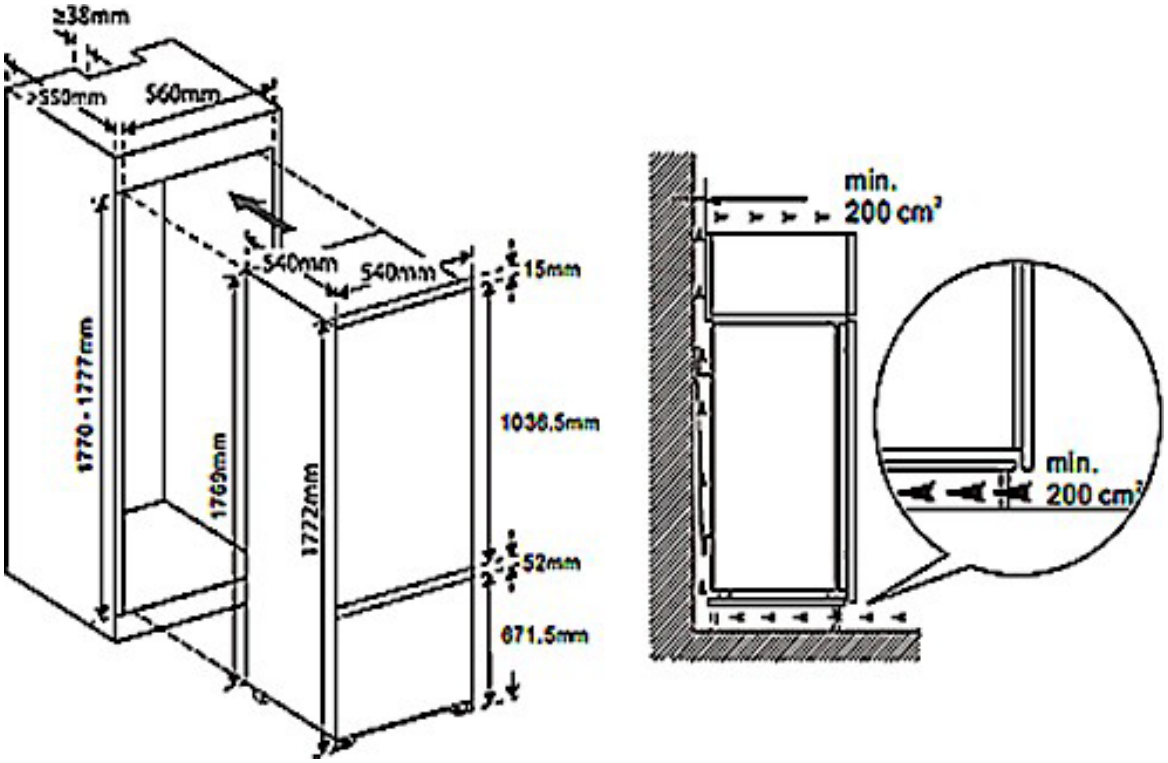
3.2 Belüftung

Beachten Sie die Angaben für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes.

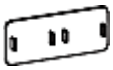
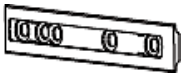
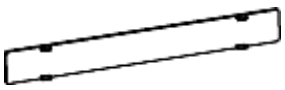
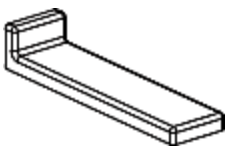
Die benötigten Abmessungen für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes finden Sie auf der Einbauzeichnung; s. Kapitel 3.3 EINBAU.

3.3 Einbau

EINBAUZEICHNUNG

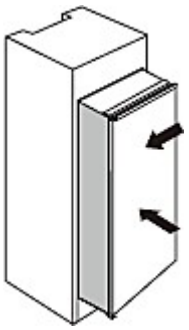


INSTALLATIONSZUBEHÖR

		
FÜHRUNG (4)	FÜHRUNGSABDECKUNG (4)	GLEITELEMENT (4)
		
GLEITELEMENTABDECKUNG (4)	KURZE SCHRAUBE (27)	LANGE SCHRAUBE (2)
		
DICHTBAND (1)	ABDECKUNG FÜR MITTLERE KLAMMER (1)	

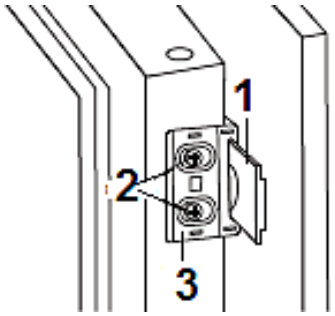
EINBAU

1. Schieben Sie das Gerät in die Einbauöffnung. Die Öffnungsseite muss sich so nah wie möglich an der Seitenwand der Einbaunische befinden.



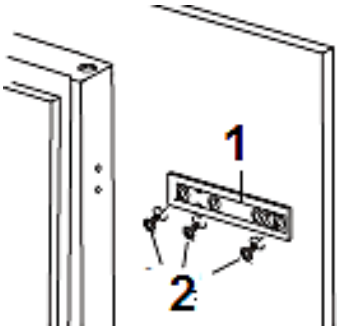
2. Schrauben Sie eine Führung in den Löchern der Gerätetür mit den kurzen Schrauben fest. Schieben Sie das Gleitelement in die Führung; öffnen und schließen Sie dann die Gerätetür und die Schranktür komplett, um zu überprüfen, ob sich die Schranktür komplett und reibungslos schließen lässt.

1: Gleitelement; 2: Schrauben; 3: Führung



3. Öffnen Sie zusammen die Geräte- und Schranktür und markieren Sie die Position des Gleitelements, wenn das Gleitelement bei allen Winkelpositionen während des Öffnens und Schließens gut arbeitet. Nehmen Sie das Gleitelement aus der Führung und befestigen Sie es mit zwei kurzen Schrauben an der Schranktür. Befestigen Sie dann die Gleitelementabdeckung auf dem Gleitelement.

1: Gleitelement; 2: Schrauben

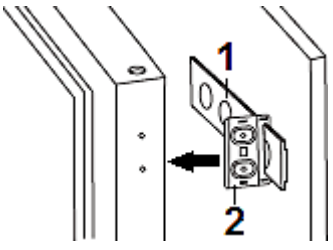


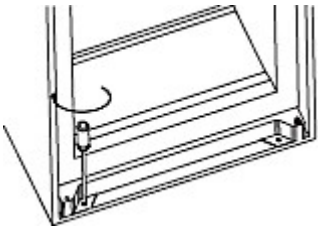
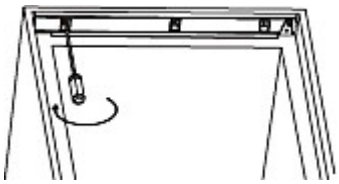
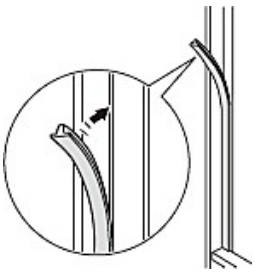
4. Schrauben Sie die Führung von der Gerätetür ab.

5. **Wiederholen Sie die Schritte 1 -4 zur Befestigung der übrigen 3 Gleitelemente.**

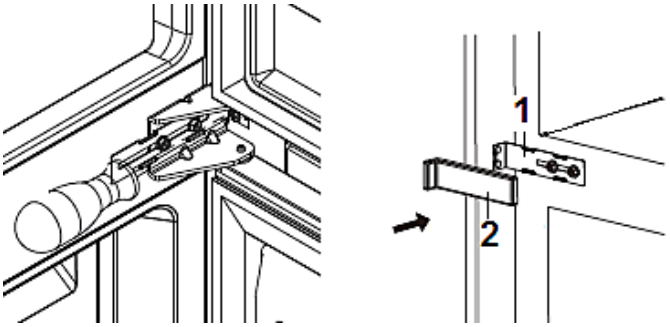
6. Passen Sie 4 Führungen mit den Gleitelementen an und befestigen Sie diese mit den kurzen Schrauben. Befestigen Sie dann die Führungsabdeckungen an den Führungen.

1: Gleitelement; 2: Führung



7. Überprüfen Sie gewissenhaft, ob die Tür sich reibungslos und ordnungsgemäß öffnet und schließt. Die Türdichtungen müssen ordnungsgemäß anliegen. Falls dem nicht so ist, können Sie das Gerät ein wenig justieren. Befestigen Sie dann die untere Klammer mit den beiden langen Schrauben am Schrank.	
8. Befestigen Sie die obere Klammer mit den kurzen Schrauben am Schrank.	
9. Dichten Sie die Lücke zwischen dem Schrank und der Türöffnungsseite des Gerätes mit dem Dichtband ab.	

10. Schrauben Sie zwei mittlere Klammern mit den kurzen Schrauben am Schrank fest. Befestigen Sie die Abdeckung für die mittlere Klammer.



1: Mittlere Klammer; 2: Abdeckung für mittlere Klammer

3.4 Gerät ausrichten

❖ Verwenden Sie zur ordnungsgemäßen Ausrichtung des Gerätes und zur Gewährleistung der Luftzirkulation in den unteren Bereichen die verstellbaren Standfüße. Sie können die Standfüße mittels eines geeigneten Schraubenschlüssels einstellen.

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb, **muss** sich das Gerät in einer **stabilen und ebenen Position** befinden. Damit das Gerät nicht wackelt **müssen** die Standfüße fest auf dem Boden stehen. Justieren Sie die Standfüße dementsprechend. Der feste Kontakt der Standfüße mit dem Boden, stellt außerdem sicher, dass das Gerät nicht vibrieren oder sich unbeabsichtigt bewegen kann.

- Wenn Sie das Gerät bewegen wollen, drehen Sie die Füße komplett ein. Richten Sie das Gerät anschließend wieder ordnungsgemäß aus.

3.5 Wechsel des Türanschlags

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

⚠ **VORSICHT!** Führen Sie den Wechsel des Türanschlags mit mindestens zwei Personen durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen.

HINWEIS! Kontaktieren Sie eine **qualifizierte Fachkraft**, falls Sie einen Wechsel des Türanschlags wünschen. Führen Sie den unten beschriebenen Arbeitsablauf **nur** dann durch, wenn Sie dafür **ausreichend qualifiziert** sind.

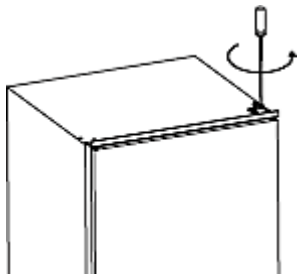
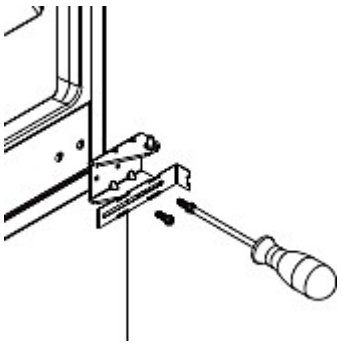
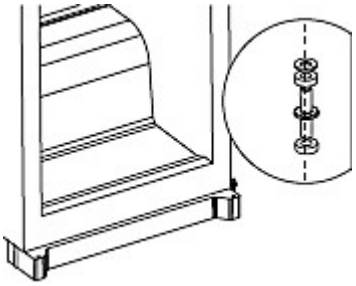
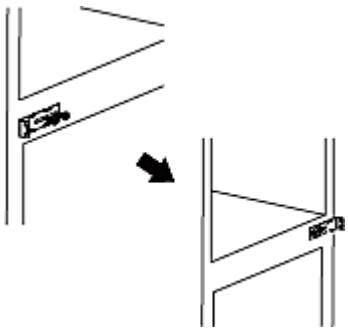
HINWEIS! Richten Sie die Türen ordnungsgemäß aus, bevor Sie beim Umbau die Scharniere fest anziehen. Die Dichtungen müssen ordnungsgemäß anliegen.

HINWEIS! Kippen Sie das Gerät nicht über einen Winkel von 45^0 hinaus.

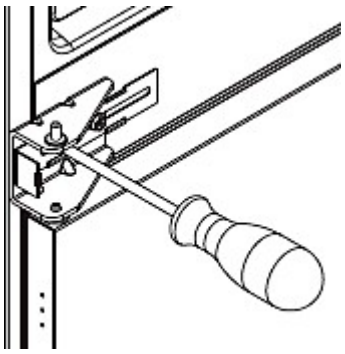
VORBEREITENDE MAßNAHMEN

- Leeren Sie das Gerät vorher.
- Entfernen Sie wenn möglich alle Türablagen, Glasablagen und Schubladen aus dem Gerät, damit diese nicht beschädigt werden.
- Sie müssen das Gerät kippen, um die Türen abnehmen zu können. Lehnen Sie dabei das Gerät immer gegen eine feste und unverrückbare Fläche, damit das Gerät während der Arbeitsschritte nicht wegrutschen kann.
- Legen Sie das Gerät **niemals** flach hin, da Sie dadurch das Kühlsystem beschädigen können.
- Alle entfernten Teile müssen für die Neuinstallation der Türen sicher aufbewahrt werden.

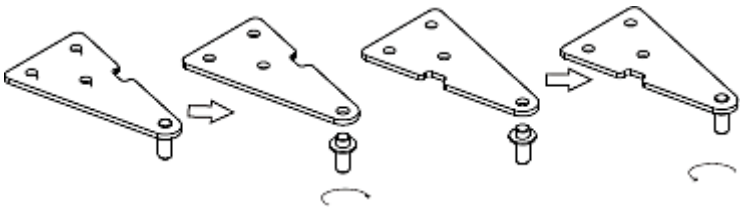
➢ Heben Sie die Türen immer vorsichtig ab. **Verwahren Sie die Türen an einem Ort, an dem sie nicht beschädigt werden können.**

TÜRANSCHLAGSWECHSEL	
1. Schrauben Sie das obere Scharnier ab. Heben Sie dann die obere Tür ab und verwahren Sie diese an einem Ort, an dem sie nicht beschädigt werden kann.	
2. Schrauben Sie das mittlere Scharnier ab. Nehmen Sie dann die untere Tür ab und verwahren Sie diese an einem Ort, an dem sie nicht beschädigt werden kann.	
3. Versetzen Sie den unteren Scharnierstift von der rechten auf die linke Seite.	
4. Versetzen Sie die mittlere Klammer von der linken auf die rechte Seite. Setzen Sie dann die untere Tür wieder ein.	

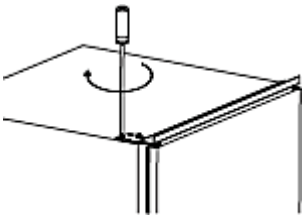
5. Versetzen Sie das mittlere Scharnier auf die linke Seite. Bevor Sie das mittlere Scharnier endgültig festziehen können, muss die untere Tür horizontal und vertikal ordnungsgemäß ausgerichtet sein, so dass die Türdichtungen an allen Seiten richtig anliegen.



6. Schrauben Sie die obere Scharnierachse vom Scharnier ab. Drehen Sie darauf das Scharnier um und schrauben Sie die Scharnierachse ein.



7. Setzen Sie die obere Tür wieder ein. Versetzen Sie das obere Scharnier auf die linke Seite. Bevor Sie das obere Scharnier endgültig festziehen können, muss die obere Tür horizontal und vertikal ordnungsgemäß ausgerichtet sein, so dass die Türdichtungen an allen Seiten richtig anliegen.



HINWEIS! Richten Sie die Türen ordnungsgemäß aus. Die Dichtungen müssen ordnungsgemäß anliegen!

4. Bedienung

⚠ **WARNUNG!** Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.

4.1 Vor der ersten Benutzung

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

HINWEIS! 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.

HINWEIS! Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen oder es längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war, lassen Sie es für ca. 3 - 4 Stunden auf mittlerer Temperaturstufe (s. Kapitel 4.3 TEMPERATUR-EINSTELLUNG ff.) kühlen, **bevor** Sie darin frische oder gefrorene Lebensmittel verstauen. Wenn Sie Lebensmittel einlagern **bevor** das Gerät seine normale Betriebstemperatur erreicht hat, können diese Lebensmittel auftauen und / oder verderben.

1. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie die Standfüße ein und reinigen Sie das Innere und Äußere des Gerätes (s.a. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
3. Starten Sie das Gerät nicht direkt nach dessen Installation, sondern warten Sie 4 - 6 Stunden, um den ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
4. Die Einstellung der Temperatur für den Kühlbereich kann manuell vorgenommen werden. Drücken Sie dazu auf die entsprechende Taste für die Temperatureinstellung bis die gewünschte Temperaturstufe angezeigt wird; s. Kapitel 4.3 TEMPERATUREINSTELLUNG ff.
5. Wenn der Betrieb des Gerätes unterbrochen wurde, **warten Sie mind. 5 Minuten**, bevor Sie es neu starten.
6. Nach einer Veränderung der Temperatureinstellungen oder wenn Sie neue Lebensmittel in das Gerät geben, benötigt das Gerät einige Zeit, um die Kühltemperaturen anzugleichen. Die Länge dieser Zeitspanne hängt vom Umfang der Einstellungsänderung, der Umgebungstemperatur, der Häufigkeit des Öffnens der Türen sowie der Menge der Lebensmittel ab. Diese Faktoren sollten bei der Temperatureinstellung des Gerätes berücksichtigt werden.
7. Betreiben Sie das Gerät entsprechend der im Folgendem beschriebenen Anweisungen.

4.2 Gerätebeschreibung und Bedienfeld

4.2.1 Gerätebeschreibung

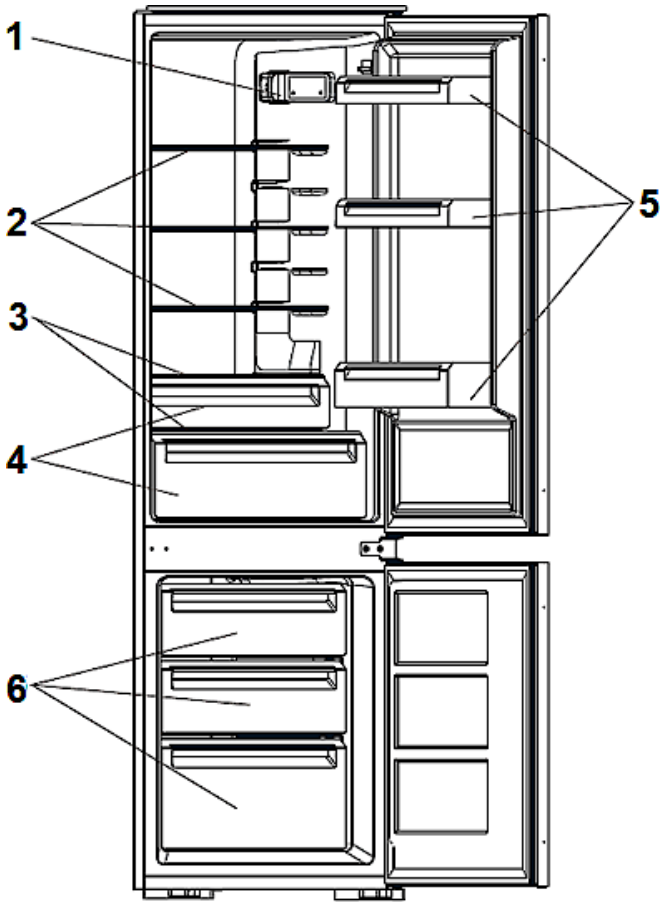
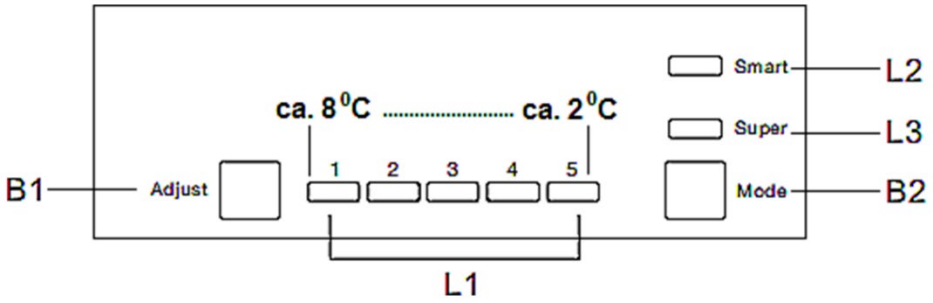


Abb. dient ausschließlich als Beispiel. Modifikationen sind möglich.

KÜHLBEREICH	
1	BEDIENFELD / BELEUCHTUNG
2	GLASABLAGEN
3 / 4	GEMÜSESCHUBLADEN* mit bruchsicherer Glasabdeckung
5	TÜRABLAGEN
*	ANZAHL ABHÄNGIG VOM MODELL
GEFRIERBEREICH	
6	GEFRIERSCHUBLADEN

4.2.2 Bedienfeld



Die Leistungsstufen (1-5) regulieren die diversen Kühlstufen im Kühlabteil.
Stufe 1: Niedrigste Einstellung (wärmste Temperatur)
Stufe 2: Höchste Einstellung (kälteste Temperatur)

ANZEIGEN	
L 1	Zeigt die Einstellung für den Kühlbereich.
L 2	Leuchtet bei aktivierten SMART-MODUS.
L 3	Leuchtet bei aktivierten SCHNELLGEFRIEREN - MODUS
TASTEN	
B 1	Durch Drücken dieser Taste können Sie die Kühltemperatur des Kühlbereichs zyklisch auf die Stufen 1 bis 5 einstellen.
B 2	Durch Drücken dieser Taste können Sie zwischen dem SMART und SCHNELLGEFRIEREN - MODUS sowie Ihrer individuellen Einstellung wählen.

⚠ **WARNUNG!** SIE KÖNNEN MIT DEM BEDIENFELD LEDIGLICH DEN KOMPRESSOR ABSCHALTEN. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.

4.3 Temperatureinstellung

⚠ **WARNUNG!** Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.

HINWEIS! Wenn Sie das Gerät für eine **längere Zeit** ausschalten möchten, trennen Sie es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!). S. auch Kapitel AUßERBETRIEBNAHME / ZEITWEILIGE.

4.3.1 Temperatureinstellung des Kühlbereichs

- Die Einstellung der Temperatur für den Kühlbereich kann manuell vorgenommen werden. Drücken Sie dazu auf die entsprechende Taste für die Temperatureinstellung, bis die gewünschte Temperaturstufe angezeigt wird; **Stufe 1 (warm !!)** bis **Stufe 5 (kalt !!)**
- Wenn Sie eine Temperatur einstellen, stellen Sie einen Durchschnittswert für den gesamten Kühlbereich ein. Die Temperatur innerhalb der einzelnen Bereiche des Kühlbereichs kann von dem eingestellten Wert abweichen, abhängig von der Menge und der Lagerstelle der eingelagerten Lebensmittel. Die Umgebungstemperatur kann die Kühltemperatur ebenfalls beeinflussen. Diese Faktoren sollten bei der Temperatureinstellung des Kühlbereichs berücksichtigt werden.

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

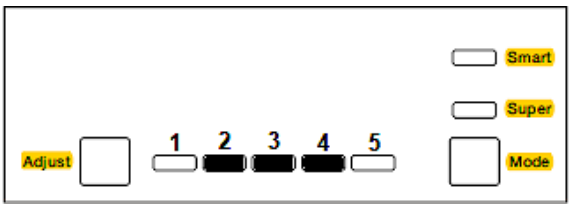
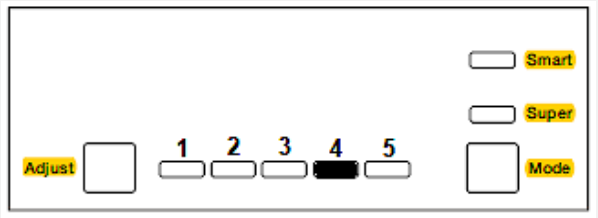
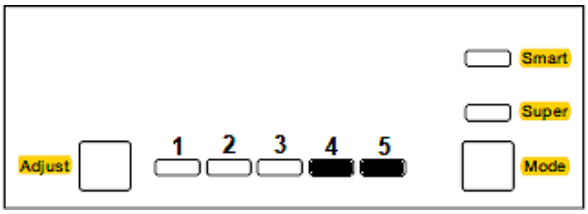
Stellen Sie den Thermostat für ca. 2 Stunden auf eine hohe Betriebsstufe.

Sie können die Kühltemperatur mittels eines Kühlschrankthermometers überprüfen (**nicht Teil des Lieferumfangs**).

TEMPERATUREINSTELLUNG DES KÜHLBEREICHS

1. Drücken Sie zur Auswahl der individuellen Einstellung die MODE-TASTE (B 2).
2. Drücken Sie nun die ADJUST-TASTE (B 1) zur Einstellung der Kühltemperatur des Kühlbereichs**. Stufe 1 (warm !!)** bis **Stufe 5 (kalt !!)**.
3. Der Gefrierbereich ist immer automatisch auf ca. -18 °C eingestellt.

Passen Sie die Temperatureinstellung **immer** der Umgebungstemperatur an. Bitte beachten Sie dabei die « EMPFOHLENEN TEMPERATUREINSTELLUNGEN FÜR DEN KÜHLBEREICH »; s. unten.

EMPFOHLENE TEMPERATUREINSTELLUNGEN FÜR DEN KÜHLBEREICH		
UMGEBUNGS-TEMPERATUR	**GEFRIER-BEREICH**	**TEMPERATUREINSTELLUNG KÜHLBEREICH**
SOMMER (**hohe** Umgebungstemperatur)	**-**	 STUFEN « **2 - 4** »
NORMAL (**gemäßigte** Umgebungstemperatur)	**-**	 STUFE« **4** »
WINTER (**niedrige** Umgebungstemperatur)	**-**	 STUFEN « **4 - 5** »

4.3.2 Temperatureinstellung des Gefrierbereichs

TEMPERATUREINSTELLUNG DES GEFRIERBEREICHS

- Die Temperatureinstellung des Gefrierbereichs ist **automatisiert**; ca. -18 °C.

- Eine manuelle Einstellung der Temperatur des Gefrierbereichs ist **nicht** möglich.; **Ausnahme**: SCHNELLGEFRIEREN - MODUS; s. Kapitel 4.4.2 SCHNELLGEFRIEREN - MODUS.

⚠ **VORSICHT!** Lagern Sie **niemals** Getränke in Flaschen oder Dosen (**weder mit noch ohne Kohlensäure**) im Gefrierbereich des Gerätes, da diese explodieren könnten.

4.4 Auswahl der verschiedenen Modi

FOLGENDE MODI KÖNNEN EINGESTELLT WERDEN

→ SMART - MODUS
→ SCHNELLGEFRIEREN - MODUS (nur Gefrierbereich)

4.4.1 Smart - Modus

❖ Das Gerät arbeitet automatisch entsprechend der Umgebungstemperatur des Gerätes.

- Während der SMART - MODUS aktiviert ist, arbeitet das Gerät bezüglich der Lebensmittelkonservierung und Lebensmittellagerung mit der höchsten Effizienz.

AKTIVIERUNG DES SMART - MODUS

1. Drücken Sie zur Auswahl des SMART - MODUS wiederholt die MODE-TASTE (**B 2**), bis die Betriebsanzeige des SMART - MODUS (**L 2** / SMART) aufleuchtet.
2. Der SMART - MODUS ist aktiviert.

4.4.2 Schnellgefrieren - Modus

- Diese SCHNELLGEFRIEREN - MODUS bewirkt, dass das Gerät die kälteste Kühltemperatur für den Gefrierbereich zu erreichen sucht.
- **Nach 54 Stunden** schaltet sich der SCHNELLGEFRIEREN - MODUS **automatisch ab** und die Temperatur des Gefrierbereichs wird auf die vorherige Einstellung zurückgesetzt.

- Bei aktiviertem SCHNELLGEFRIEREN - MODUS wird die Temperatur des Kühlbereichs nicht verändert.

- Im SCHNELLGEFRIEREN - MODUS arbeitet der Kompressor **kontinuierlich**.

- Der SCHNELLGEFRIEREN - MODUS senkt die Gefriertemperatur sehr rasch ab und sorgt dafür, dass Lebensmittel schneller als üblich gefrieren. Dadurch bleiben die Vitamine und Nährstoffe der frischen Lebensmittel für eine längere Zeit erhalten.

- Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie frisches Fleisch oder frischen Fisch für längere Zeit einfrieren möchten.

- Falls Sie planen eine größere Menge Lebensmittel gleichzeitig einzufrieren, aktivieren Sie den SCHNELLGEFRIEREN - MODUS schon ca. **24 Stunden im Voraus**.

AKTIVIERUNG DES SCHNELLGEFRIEREN - MODUS

1. Drücken Sie zur Auswahl des SCHNELLGEFRIEREN - MODUS wiederholt die MODE-TASTE (**B 2**), bis die Betriebsanzeige des SCHNELLGEFRIEREN - MODUS (**L 3** / SUPER) aufleuchtet.
2. Der SCHNELLGEFRIEREN - MODUS ist aktiviert.

⚠ **VORSICHT!** Lagern Sie **niemals** Getränke in Flaschen oder Dosen (**weder mit noch ohne Kohlensäure**) im Gefrierbereich des Gerätes, da diese explodieren könnten.

4.5 Abschalten des Gerätes

1. Drücken **und halten** Sie die ADJUST-TASTE (**B 1**) **für 5 Sekunden** und das Gerät schaltet sich ab.
2. Zum erneuten Einschalten den Vorgang wiederholen.

⚠ **WARNUNG!** SIE KÖNNEN MIT DEM BEDIENFELD LEDIGLICH DEN KOMPRESSOR ABSCHALTEN. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, müssen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.

4.6 Stromausfall

- Im Falle eines Stromausfalls werden die gegenwärtigen Einstellungen gesichert und beibehalten[4].
- Wenn das Gerät wieder mit Strom versorgt wird, arbeitet es mit den vor dem Stromausfall eingestellten Einstellungen weiter[5].
- Max. Lagerzeit bei Störungen: s. Kapitel TECHNISCHE DATEN.

Im Falle eines **unvorhersehbaren Stromausfalls**:
- Reduzieren Sie die Öffnungshäufigkeit der Türen.
- Geben Sie keine neuen Lebensmittel in das Gerät, um einen schnellen Temperaturanstieg im Inneren des Gerätes zu vermeiden.

Im Falle eines **vorhersehbaren Stromausfalls**, können Sie vorsorglich den SCHNELLGEFRIEREN - MODUS aktivieren und die Temperatur des Kühlbereichs verringern, um den Kühl- und Gefrierbereich auf die niedrigsten Temperaturen einzustellen, sodass beide Bereiche zum Zeitpunkt des Stromausfalls maximal gekühlt sind.

4.7 Akustisches Warnsignal

- Das Gerät ist mit einem automatischen akustischen Warnsignal ausgestattet, das darauf hinweist, dass die Tür(en) des Gerätes für längere Zeit geöffnet ist/sind.

1. Ist / sind die Tür(en) des Gerätes länger als 90 Sekunden geöffnet, ertönt ein akustisches Warnsignal.
2. Schließen Sie die Tür(en) ordnungsgemäß, um das akustische Warnsignal zu beenden.

HINWEIS! Um Energie zu sparen, sollte ein längeres Öffnen der Türen vermieden werden.

[4] Abhängig vom Modell.
[5] Abhängig vom Modell.

4.8 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 (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
KÜHLBEREICH	-	**+2 ^{0}C - +8^{0}C**	➢ Eier, Fertiggerichte, abgepackte Lebensmittel, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Kuchen, Getränke und andere Lebensmittel, die nicht zum Einfrieren geeignet sind.
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.

HINWEIS! Lebensmittel, insbesondere öl- bzw. fetthaltige Lebensmittel, dürfen nicht in **direkten Kontakt** mit der Innenverkleidung des Kühlbereichs kommen. Direkter Kontakt mit der Innenverkleidung kann Flecken oder Beschädigungen verursachen. Falls Flüssigkeiten im Innenraum des Gerätes verschüttet oder verspritzt wurden, entfernen Sie diese umgehend mit warmem Wasser, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

4.8.1 Glasablagen

❖ Die Glasablagen können dem Gerät entsprechend entnommen werden.

ⓘ Entfernen Sie vor der Entnahme **alle** Lebensmittel aus den entsprechenden Ablagen.

ⓘ Die Glasablagen können bei Bedarf in unterschiedlichen Höhen positioniert werden.[6]

GLASABLAGEN ENTNEHMEN / EINSETZEN

1. Ziehen Sie die Glasablage vorsichtig auf den Führungsschienen nach vorne, bis Sie sie herausnehmen können (eventuell müssen Sie die Glasablage dabei leicht anheben / modellabhängig).
2. Zum Wiedereinsetzen der Glasablage schieben Sie sie wieder vorsichtig auf den Führungsschienen zurück in Position.
3. Achten Sie darauf, dass der Bereich frei ist und kein Hindernis aufweist.

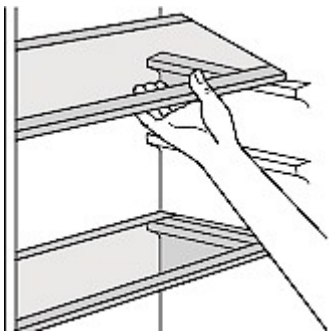


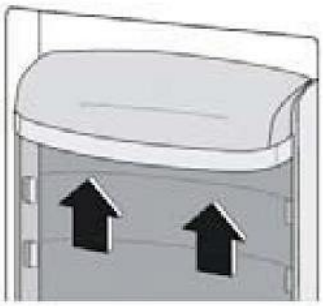
Abb. ähnlich.

ⓘ Für die Reinigung können die Glasablagen auf oben gezeigte Weise entnommen und wieder installiert werden.

[6] Abhängig vom Modell.

4.8.2 Türablagen

❖ Die Türablagen können dem Gerät entsprechend entnommen werden[7].

TÜRABLAGEN ENTNEHMEN / EINSETZEN	
1. Entfernen Sie vor der Entnahme alle Lebensmittel aus den entsprechenden Ablagen. 2. Heben Sie die Ablage vorsichtig senkrecht ab. 3. Installieren Sie die Ablage wieder, indem Sie umgekehrt vorgehen.	 *Abb. ähnlich.*

ⓘ Für die Reinigung können die Türablagen, abhängig vom Modell, auf oben gezeigte Weise entnommen und wieder installiert werden.

4.8.3 Gemüseschublade

❖ Die Gemüseschublade kann dem Gerät entsprechend entnommen werden.

GEMÜSESCHUBLADE ENTNEHMEN / EINSETZEN	
1. Entfernen Sie vor der Entnahme **alle** Lebensmittel aus der Schublade. 2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig nach vorne und heben Sie sie dann leicht an, bis Sie sie herausnehmen können.	 *Abb. ähnlich.*

ⓘ Für die Reinigung kann die Gemüseschublade auf oben gezeigte Weise entnommen und installiert werden.[8]

4.9 Der Gefrierbereich

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

[7] Ausstattung abhängig vom Modell.
[8] Abhängig vom Modell.

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

⚠ **VORSICHT!** Berühren Sie die stark gekühlten Oberflächen des Gerätes nicht mit nassen oder feuchten Händen, da ansonsten Ihre Haut an den Oberflächen festkleben kann.

⚠ **VORSICHT!** Lagern Sie **niemals** Getränke in Flaschen oder Dosen (**weder mit noch ohne Kohlensäure**) im Gefrierbereich des Gerätes, da diese explodieren könnten.

Der Gefrierbereich eignet sich zur Langzeitlagerung ihrer Lebensmittel. Achten Sie auf die Angaben zur maximalen Lagerzeit auf den Verpackungen von Tiefkühlprodukten. Frieren Sie ausgefrorenen oder angetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

- Verpacken Sie einzufrierende Lebensmittel in Aluminiumfolie, Frischhaltefolie, luftdichte und wasserdichte Plastikbeutel, Polyethylen-Behälter oder sonstige zum Einfrieren geeignete Kunststoffbehälter mit Deckel.
- Lassen Sie zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation genügend Freiraum zwischen den einzelnen Gefriergut-Einheiten.
- Lebensmittel sind nach 24 Stunden komplett gefroren (Angaben zu *maximales Gefriervermögen in 24 Stunden* finden Sie im Kapitel TECHNISCHE DATEN).
- Kaufen Sie nur eingefrorenen Lebensmittel, deren Verpackung unbeschädigt ist. Beschädigte Verpackungen sind ein Hinweis auf eine mögliche Unterbrechung der Kühlkette.
- Vermeiden bzw. reduzieren Sie Temperaturschwankungen. Also: kaufen Sie eingefrorene Lebensmittel zuletzt ein und transportieren Sie diese immer in Isoliertaschen / Isolierbeuteln. Geben Sie diese Lebensmittel zuhause sofort in den Gefrierbereich.
- Frieren Sie keine auf- oder angetauten Lebensmittel wieder ein. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden.
- Beachten Sie immer alle Informationen auf den Verpackungen eingefrorener Lebensmittel.

HINWEIS! Lebensmittel, insbesondere öl- bzw. fetthaltige Lebensmittel, dürfen nicht in **direkten Kontakt** mit der Innenverkleidung des Gefrierbereichs kommen. Direkter Kontakt mit der Innenverkleidung kann Flecken oder Beschädigungen verursachen. Falls Flüssigkeiten im Innenraum des Gerätes verschüttet oder verspritzt wurden, entfernen Sie diese umgehend mit warmem Wasser, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

4.9.1 Gefrierschubladen

❖ Für die Reinigung etc. können die Gefrierschubladen entnommen werden.[9]

GEFRIERSCHUBLADEN ENTNEHMEN / EINSETZEN	
1. Entfernen Sie vor der Entnahme **alle** Lebensmittel aus den Gefrierschubladen. 2. Ziehen Sie die Gefrierschubladen vorsichtig nach vorne und heben Sie sie dann leicht an, bis Sie sie herausnehmen können.	

ⓘ Für die Reinigung kann die Gefrierschublade auf oben gezeigte Weise entnommen und wieder installiert werden.[10]

4.9.2 Bedeutung der *-Kennzeichnung von Gefrierbereichen

ⓘ 1- (*), 2- (**), und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche **eignen sich nicht für das Einfrieren frischer Lebensmittel.**

ⓘ 2-Sterne (**) und 3-Sterne (***) Gefrierbereiche eignen sich zur Lagerung von Tiefkühlkost (**vorgefroren**) und Eis oder zur Herstellung von Eis und Eiswürfeln.

BEREICHE	STERNE (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
GEFRIERBEREICH	(***)*	≤ **-18 °C**	➢ Geeignet für Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **3 Monate** ⓘ **Geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.

[9] Abhängig vom Modell.
[10] Abhängig vom Modell.

BEREICHE	STERNE (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
GEFRIERBEREICH	***	≤ **-18 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **3 Monate** ⓘ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.
GEFRIERBEREICH	**	≤ **-12 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **2 Monate** ⓘ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.
GEFRIERBEREICH	*	≤ **-6 ^{0}C**	➢ Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Schalentiere), Süßwasser- und Fleischprodukte. ➢ Empfohlene Lagerdauer: **1 Monat** ⓘ **Nicht geeignet** zum Einfrieren von **frischen** Lebensmitteln.

BEREICHE	STERNE (*)	ZIELSPEICHER-TEMPERATUR	GEEIGNETE LEBENSMITTEL
0* - Fach	-	**-6 ^{0}C - 0^{0}C**	➢ Geeignet für frische Fleischprodukte (Schwein, Rind, Huhn etc.) und verarbeitete Lebensmittel, die innerhalb desselben Tages oder **höchstens** innerhalb der nächsten 3 Tage nach Einlagerung verzehrt oder verarbeitet werden. ⓘ **Nicht geeignet** zum Einfrieren oder Tiefkühlen von Lebensmitteln oder zum Lagern von gefrorenen Lebensmitteln.

⚠ **WARNUNG!** Essen Sie keine Lebensmittel, die noch gefroren sind und geben Sie Kindern kein Eis direkt aus dem Gefrierbereich. 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.

4.10 Lagerung von Lebensmitteln

❖ Die Bedienung Ihres Gerätes wird allgemein in den Kapiteln « 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 Gefrierbereichs 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 den Gefrierbereich 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 wie 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.

1. Lebensmittel in eine Verpackung geben.
2. Luft entfernen.
3. Versiegeln Sie die Verpackung.
4. Etikettieren Sie die Verpackung mit Inhalt und Einfrierdatum.

GEEIGNETE VERPACKUNG:

- Kunststofffolie, Schlauchfolie aus Polyethylen, Aluminiumfolie.

Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

EMPFOHLENE LAGERZEITEN FÜR TIEFKÜHLKOST IM GEFRIERBEREICH

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

LEBENSMITTEL	AUFBEWAHRUNGS-ZEIT
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

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

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

❖ Geräte mit diesem Zeichen dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

❖ Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
❖ Bauen Sie das Gerät an einer geeigneten Stelle mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitze- oder Kältequellen auf.
❖ Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
❖ Legen Sie die Gefrierschubladen / Gefrierregale 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 freizusetzen. 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.
- ❖ Achten Sie beim Einkauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass deren Verpackung nicht beschädigt ist und das Produkt ordnungsgemäß gelagert wurde (Verkaufstruhe mit -18 ^{0}C oder tiefer).
- ❖ Legen Sie Gefriergut zum Auftauen in den Kühlschrank und nutzen Sie dadurch die Kälteabstrahlung.
- ❖ Gefriergut auftauen: je nach der Ausstattung Ihrer Küche und entsprechend dem Verwendungszweck Ihres Gefrierguts.
    - ✓ bei Raumtemperatur
    - ✓ im Kühlbereich Ihres Gerätes
    - ✓ in einem elektrischen Backofen[11]
    - ✓ in einem Mikrowellengerät[12]
- ❖ 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.

5.3 Betriebsparameter

Das Gerät kann die entsprechenden Temperaturen nur dann erzeugen, wenn:

1. die durchschnittliche Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht.
2. die Türen ordnungsgemäß schließen.
3. Sie die Türen nicht oft und zu lange öffnen.
4. sich die Türdichtungen in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.
5. Sie einen geeigneten Standort gewählt haben.
6. Sie das Gerät nicht überfüllen.
7. Sie kein warmes oder heißes Kühlgut in das Gerät geben.

[11] Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Backofens.
[12] Achten Sie hierbei auf die entsprechende Funktionswahl Ihres Mikrowellengerätes.

6. Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Berühren Sie den Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, **müssen** Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen **oder** eine Abschaltvorrichtung verwenden.

⚠ WARNUNG! Entfernen Sie **regelmäßig** eventuelle Staubanhaftungen am Netzanschlussstecker, an der Sicherheitssteckdose und an allen Steckverbindungen. BRANDGEFAHR!

HINWEIS! Reinigen Sie das Gerät **mindestens** einmal im Monat.

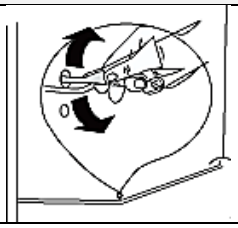
1. Halten Sie Ihr Gerät immer sauber, damit es nicht zur Ausbildung unangenehmer Gerüche kommt.
2. Staubablagerungen am Kondensator erhöhen den Energieverbrauch. Reinigen Sie deshalb zweimal im Jahr den Kondensator an der Rückwand des Gerätes[13] mit einem Staubsauger oder einem weichen Pinsel.
3. Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Gerätes.

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie niemals raue, aggressive und ätzende Reinigungsmittel. Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![14] Benutzen Sie keine ätherischen Öle
- Diese Anweisungen gelten für sämtliche Oberflächen Ihres Gerätes.

[13] Positionierung abhängig vom Modell.

[14] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

AUßENREINIGUNG
1. Benutzen Sie ein feuchtes, in einem milden Reinigungsmittel getränktes Tuch. Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel für hartnäckige Verunreinigungen. 2. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. 3. Wischen Sie die gereinigte Fläche trocken.
INNENREINIGUNG
1. Reinigen Sie das herausnehmbare Zubehör und die Innenseiten mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel 2. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach 3. Wischen Sie die gereinigte Fläche trocken.
TÜRDICHTUNGEN
➢ Waschen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn die Türdichtungen komplett trocken sind.
ABLAUFÖFFNUNG
➢ Reinigen Sie regelmäßig die Ablauföffnung hinten im Kühlbereich, damit kein Abtauwasser in den Kühlbereich gelangen kann. Verwenden Sie dazu ein geeignetes Hilfsmittel, z.B. einen Pfeifenreiniger. 

6.1 Abtauen

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät ab, und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ **WARNUNG** Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, **müssen** Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder eine Abschaltvorrichtung verwenden.

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie keine mechanischen Hilfsmittel, Messer oder scharfkantige Gegenstände zur Entfernung von Eisablagerungen. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie keinen Fön, keine elektrische Heizvorrichtung oder sonstige technischen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen. STROMSCHLAGGEFAHR!

KÜHLBEREICH

1. Der Kühlbereich verfügt über ein automatisches Abtau-System.
2. Das Abtauwasser verlässt das Gerät durch die Ablaufrinne[15] an der Rückseite des Geräteinnenraums.
3. Das Wasser sammelt sich in einem Behälter unterhalb des Kompressors, in welchem es verdunstet.
4. Die Ablaufrinne darf nicht verstopft sein.
5. Reinigen Sie die Ablaufrinne vorsichtig mit einem Pfeifenreiniger.

GEFRIERBEREICH

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, sollte der Gefrierbereich **regelmäßig** abgetaut werden.

1. Nehmen Sie das Gefriergut heraus und lagern Sie es in einer Kühlbox.
2. Schalten Sie das Gerät ab, und ziehen Sie **anschließend den Netzstecker aus der Steckdose oder verwenden Sie eine Abschaltvorrichtung.**
3. Legen Sie das Gerät mit Tüchern aus, sobald das Eis abzutauen beginnt. So können Sie das Tauwasser auffangen.
4. Benutzen Sie **kein** heißes Wasser, um den Abtauvorgang zu unterstützen.
5. Entfernen Sie zuerst die großen Eisstücke.
6. Entfernen Sie anschließend die kleineren Eisstücke.
7. Wischen Sie das Gerät und die Türdichtungen abschließend mit trockenen und weichen Tüchern ab und sorgfältig trocken.
8. Nach der Reinigung muss die Tür eine Zeitlang offenbleiben, damit das Gerät durchlüftet.

6.2 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.

7. Problembehandlung

⚠ **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Problembehandlung beginnen. Sämtliche Arbeiten, die in dieser Bedienungsanleitung nicht enthalten sind, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
1. Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	**1.** Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Steckdose an.
2. Der Netzstecker ist locker.	**2.** Überprüfen Sie den Netzstecker.
3. Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	**3.** Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät daran anschließen.
4. Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	**4.** Überprüfen Sie die Haussicherung.
5. Die Spannung ist zu niedrig.	**5.** Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.
KOMPRESSOR ARBEITET NICHT.	
1. Fehlerhafte Energieversorgung.	**1.** Überprüfen Sie die Energieversorgung.
KOMPRESSOR LÄUFT ZU LANGE.	
1. Gerät war kürzlich ausgeschaltet.	**1.** Das Gerät benötigt einige Zeit zum Erreichen der Kühltemperatur.
2. Zu viele oder zu heiße Lebensmittel im Gerät.	**2.** Entfernen Sie die heißen Lebensmittel.
3. Türen zu häufig / zu lange geöffnet.	**3.** Türen selten / kurz öffnen.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
INEFFIZIENTE KÜHLLEISTUNG.	
1. Türen wurden zu häufig geöffnet.	**1.** Türen selten / kurz öffnen.
2. Türen sind nicht richtig geschlossen.	**2.** Schließen Sie die Türen ordnungsgemäß.
3. Eisablagerungen im Gerät.	**3.** Gerät abtauen.
4. Ungenügende Abstände an der Rückwand und an den Seiten.	**4.** Beachten Sie die Angaben für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes.
5. Im Gerät befindet sich warmes oder heißes Kühlgut.	**5.** Entfernen Sie die warmen oder heißen Lebensmittel.
6. Gerät ist überfüllt.	**6.** Überfüllen Sie das Gerät nicht.
7. Dichtung ist verunreinigt/beschädigt.	**7.** Tür / Türdichtungen überprüfen. Dichtung reinigen. Defekte Türdichtung austauschen.
EISBILDUNG.	
1. Lebensmittel blockieren die Luftauslässe.	**1.** Stellen Sie die Lebensmittel an einen anderen Platz.
2. Türen sind nicht richtig geschlossen.	**2.** Schließen Sie die Türen ordnungsgemäß.
3. Dichtungen sind beschädigt und / oder verunreinigt.	**3.** Reinigen und / oder tauschen Sie die Dichtungen aus.
DIE NORMALEN GERÄUSCHE BEIM SCHLIEßEN DER TÜRVERÄNDERN SICH.	
1. Die Türdichtung ist verschmutzt.	**1.** Reinigen Sie die Türdichtung.
UNGEWÖHNLICHE GERÄUSCHBILDUNG.	
1. Das Gerät steht nicht auf einer flachen und geraden Oberfläche. Das Gerät berührt eine Wand oder einen anderen Gegenstand.	**1.** Richten Sie das Gerät neu aus.
2. Das Kühlgut ist falsch positioniert.	**2.** Richten Sie das Kühlgut neu aus.
3. Gegenstände sind hinter das Gerät gefallen.	**3.** Entfernen Sie die Gegenstände.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
WASSER LÄUFT AUF DEN BODEN.	
1. Der Behälter[16] (hintere Seite des Gehäuses, unten) ist vielleicht nicht ordnungsgemäß ausgerichtet, oder die Ablauföffnung ist nicht ordnungsgemäß zur Abfuhr des Wassers in den Behälter ausgerichtet, oder die Ablauföffnung ist blockiert.	**1.** Sie müssen das Gerät von der Wand wegziehen, um Ablauföffnung und Behälter zu überprüfen.
DIE BELEUCHTUNG ARBEITET NICHT.	
1. Das LED-Leuchtmittel ist defekt.	**1.** Siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.
2. Das Kontrollsystem hat die Beleuchtung deaktiviert, weil die Tür zu lange geöffnet war.	**2.** Schließen Sie die Tür und öffnen Sie sie erneut, um die Beleuchtung zu reaktivieren.

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.

[16] Ausstattung abhängig vom Modell.

DIE FOLGENDEN BETRIEBSVORGÄNGE SIND NORMAL UND KEIN ANZEICHEN EINER FEHLFUNKTION

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

AUSGEPRÄGTE GERÄUSCHBILDUNG
Bei Erstinbetriebnahme oder warmen Innentemperaturen. Der Kompressor arbeitet mit hoher Leistung, um schnell die Kühltemperatur zu erreichen.
KONDENSWASSER IM / AM GERÄT
kann bei hoher Luftfeuchtigkeit / sehr warmen Außentemperaturen entstehen.
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.

8. 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 und Ablagen des Gerätes an ihrem Platz, damit Kinder nicht leicht in das Gerät hineingelangen können.
5. Beachten Sie die Hinweise zur Entsorgung im Kapitel Entsorgung.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*	
Geräteart	Kühl- / Gefrierkombination (Einbau)
Klimaklasse	N,ST (Umgebungstemperatur 16 - 38 °C)
Energieeffizienzklasse**	E
Energieverbrauch / Jahr in kW/h***	216,00
Stromspannung / Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz
Gesamtinhalt netto in l	249
Inhalt netto Kühlen l	179
Inhalt netto Gefrieren in l	70
Sterne	4****
Gefriervermögen in 24 h	3,20 kg
Max. Lagerzeit bei Störungen	10,00 h
Geräuschemmission	39 dB/A
Regelbares Thermostat	ja
Kompressor	1
Kältemittel	R600a
Wechselbarer Türanschlag	ja
Innenbeleuchtung****	ja / LED
Abtauverfahren Kühlen / Gefrieren	automatisch / manuell
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	178,00*54,00*54,00
Gewicht netto / brutto in kg	55,00 / 60,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2019/2016
**	Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz).
***	Basierend auf Standarttestresultaten für 24 Stunden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Art der Nutzung sowie dem Aufstellungsort des Gerätes ab.
****	Dieses Produkt enthält ein LED-Leuchtmittel mit der Energieeffizienzklasse G gemäß EU-Regulierung 2019/2015

10. Entsorgung

1. 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**!
2. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!
3. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden oder wenden Sie sich an den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät für eine umweltgerechte Wiederverwertung entgegennehmen. **Keinesfalls** offenen Flammen aussetzen.
4. 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!
5. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
7. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
8. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

KÄLTEMITTEL:

1. Der Kältemittelkreislauf des Gerätes enthält das Kältemittel R600a, ein natürliches Gas von hoher Umweltverträglichkeit.
2. ⚠**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.

11. 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.

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

Index

1. Safety information 53
   1.1 Signal words 54
   1.2 Safety instructions 54
2. Climatic classes 59
3. Installation 59
   3.1 Unpacking and positioning 59
   3.2 Ventilation requirements 60
   3.3 Installation 61
   3.4 Levelling 64
   3.5 Change of the hinge position 64
4. Operation 67
   4.1 Before initial operation 67
   4.2 Description of the appliance and control panel 68
      4.2.1 Description of the appliance 68
      4.2.2 Control panel 69
   4.3 Setting of the temperature 69
      4.3.1 Fridge 70
      4.3.2 Freezer 71
   4.4 Selection of the modes 72
      4.4.1 Smart Mode 72
      4.4.2 Fast Freezing Mode 72
   4.5 How to switch off the appliance 73
   4.6 Power failure 73
   4.7 Acoustic warning signal 74
   4.8 The fridge 74
      4.8.1 Glass shelves 75

4.8.2 Door trays 76
4.8.3 Crisper 76
4.9 The freezer 76
4.9.1 Freezer drawers 77
4.9.2 Meaning of the *-labelling of freezers 78
4.10 Storage of food 79
5. Environmental protection 84
5.1 Environmental protection: disposal 84
5.2 Environmental protection: energy saving 84
5.3 Operational parameters 85
6. Cleaning and maintenance 85
6.1 Defrosting 87
6.2 Replacing of the illuminant 88
7. Troubleshooting 88
8. Decommissioning 92
9. Technical data 93
10. Waste management 94
11. Guarantee conditions 95

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.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packaging with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with harmonised regulations.

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

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.
- 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 as well as to be used (1) in staff kitchen areas of shops, offices and other working environments; (2) by clients in hotels, motels, B&B and other residential type environments; (3) for catering and similar non-retail applications.
- 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.

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.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and/or can result in damages to the appliance.
2. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
3. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
4. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
5. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at.[17] Original spare parts should be used only.
6. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
7. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.

[17] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

8. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
9. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

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

1. 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 aftersales service or the shop you purchased the appliance at immediately.[18]
3. **If gas is set free at the installation site:**
   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. Do not install the appliance near of volatile or combustible materials (e.g.: gas, fuel, alcohol, paints) and in rooms which may have poor air circulation (e.g.: garage).
6. **EXPLOSION HAZARD!** Do not store any explosive materials or sprays, which contain flammable propellants, in your appliance. Explosive mixtures can explode there.
7. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
8. Always observe the required minimum distances for proper ventilation.
9. Do not connect the appliance to the electric supply unless all packaging and transit protectors have been removed.
10. Operate the appliance with 220~240V/50Hz/AC only. All connections and energy-leading components must be replaced by an authorised professional.

[18] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

11. Do not use a socket board or a multi socket when connecting the appliance to the mains.
12. Never place portable multiple sockets or portable power supplies behind the appliance. RISK OF FIRE!
13. Do not connect the appliance to an energy saving plug (e.g.: Sava Plug) and to inverters which convert direct current (DC) into alternating current (AC), e.g.: solar systems, power supply of ships.
14. A dedicated and properly grounded socket meeting the data of the plug is required to minimise any kind of hazard. The appliance must be grounded properly.
15. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
16. The technical data of your energy supplier must meet the data on the model plate of the appliance.
17. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
18. Do not modify the appliance.
19. Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!
20. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
21. Remove possible dust accumulation at the power plug, at the safety power socket and at all plug connectors **regularly**. RISK OF FIRE!
22. Keep the cord away from heated surfaces.
23. The power plug must always be accessible after installation.
24. Do not use any electric appliances inside the food storage compartments of your appliance unless they are recommended by the manufacturer of your refrigerator.
25. Do not put any heat-radiating appliances onto your appliance.
26. 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.
27. 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.
28. 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!
29. 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.
30. 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.

31. Contact with frozen food, ice and metal components in the freezer compartment can cause injuries similar to burns.
32. Children must never play with the appliance.
33. **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
34. Strictly observe the instructions in chapter INSTALLATION.

⚠ CAUTION!

1. 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.
2. **Do not store any bottled or canned beverages (neither still nor carbonated)** in the freezer compartment as their containers could explode.
3. Do not touch the extremely cooled surfaces with wet or damp hands, because your skin may stick on these surfaces.
4. Never stow food and / or storage containers, especially containers made of metal, in the freezer while your hands are damp or wet. Ensure that your hands are always dry. RISK OF FROSTBITE!

NOTICE!

1. Do not store dry ice in the appliance.
2. 1- (*), 2- (**), and 3-stars (***) freezers **are <u>not</u> suitable for freezing <u>fresh</u> food** (see also chapter MEANING OF THE *-LABELLING OF FREEZERS).
3. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
4. When you move the appliance using the rollers (depending on model), only move it forwards or backwards as the rollers are not pivotable and do not allow any lateral motion. Lateral motion can damage the appliance and floor seriously.
5. Do not tilt the appliance more than 45^0.
6. If the appliance is transported in a horizontal position, some oil may flow from the compressor into the refrigerant circuit.
7. 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.

8. If you use the appliance for the first time or the appliance has been disconnected from the mains for a longer period of time, allow the appliance to cool down for 3 until 4 hours on medium temperature setting **before** you place any fresh or frozen food in the appliance. If you place food in the appliance before it has reached its normal operating temperature, the food can thaw and / or spoil.
9. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
10. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
11. 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.
12. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
13. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
14. Never close the door(s) of the appliance while shelves or drawers are extended, otherwise you will damage the shelves / drawers and the appliance.
15. Do not put hot liquids or hot foodstuff into the appliance.
16. 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.
17. Do not place any food directly against the air outlet on the rear wall.
18. Do not overfill the shelves / drawers /door trays[19] to protect them from damage.
19. Clean the appliance **at least** once a month (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).
20. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

[19] Depending on model.

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	**+10⁰→+32⁰C**	e.g.: unheated cellar
N	**+16⁰→+32⁰C**	inner home temperature
ST	**+16⁰→+38⁰C**	inner home temperature
T	**+16⁰→+43⁰C**	inner home temperature

3. Installation

- All dimensions in these chapters are given in **millimetres.**
- The minimum distances required for proper ventilation can be found in chapter 3.2 VENTILATION REQUIREMENTS.

3.1 Unpacking and positioning

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

1. This appliance is not intended for built-in installation.
2. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
3. Remove all packaging materials.
4. 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!
5. Install the appliance in a suitable position with an adequate distance from sources of heat and cold.
6. If installation near a heat source is unavoidable, use a suitable insulation plate or keep the following **minimum distances** to the heat source:

to another refrigerators:	min. 20 mm
to electric cookers:	min. 30 mm
to radiators or ovens:	min. 300 mm

7. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
8. Protect the appliance from direct sunlight.
9. The door(s) must open completely and without hindrance.
10. Install the appliance on a level, dry and solid floor. Check the correct installation with a bubble level.
11. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
12. Connect the appliance to the mains properly.
13. The rating plate is inside the appliance or at the back.

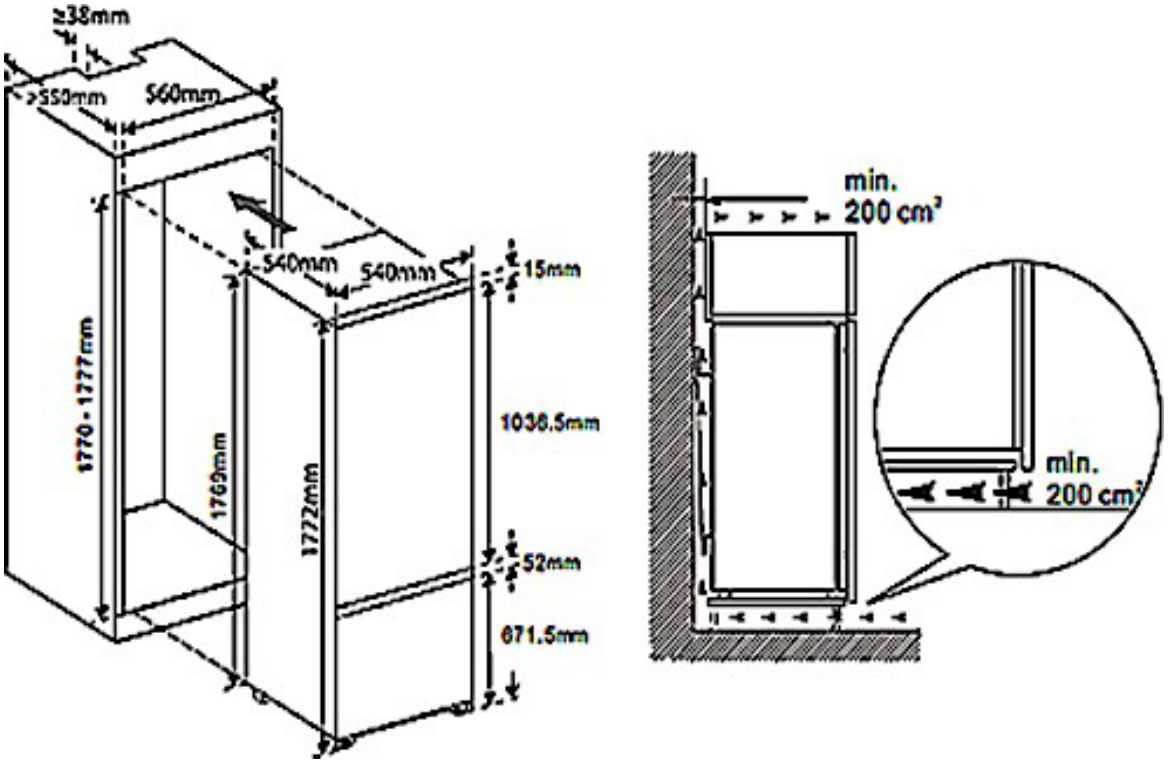
3.2 Ventilation requirements

Observe the required minimum distances for proper ventilation.

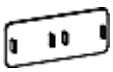
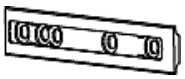
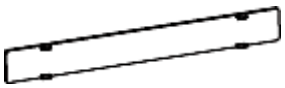
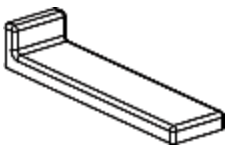
The minimum distances required for proper ventilation are on the installation drawing; s. chapter 3.3 INSTALLATION.

3.3 Installation

INSTALLATION DRAWING

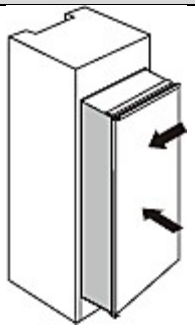


INSTALLATION ACCESSORIES

		
GUIDE (4)	GUIDE COVER (4)	SLIDER (4)
		
SLIDER COVER (4)	SHORT SCREW (27)	LONG SCREW (2)
		
SEALING TAPE (1)	MIDDLE BRACKET COVER (1)	

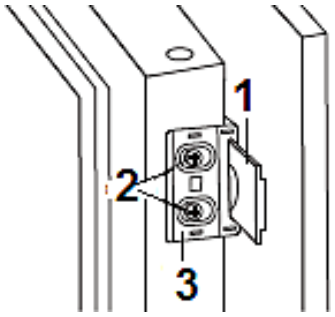
HOW TO INSTALL THE APPLIANCE

1. Push the appliance into the cabinet. The opening side of the door should be placed as close as possible to the cabinet wall.



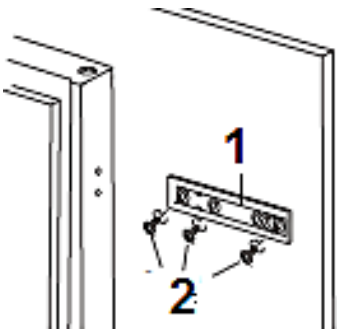
2. Screw a guide to the holes in the side of the door of the appliance using the short screws. Insert the slider into the guide, then fully open and close both the door of the appliance and cabinet to check that the door of the cabinet can close completely and smoothly.

1: slider; 2: screws; 3: guide



3. Open both the door of the appliance and cabinet simultaneously and mark the position of the slider when it functions well at all angle positions while closing and opening the door. Remove the slider from the guide and fix the slider on the door of the cabinet using two short screws. Then fix the slider cover.

1: slider; 2: screws

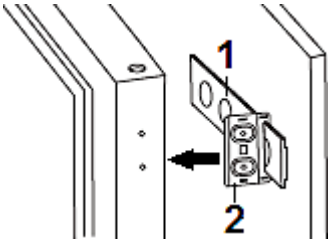


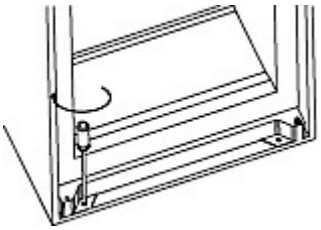
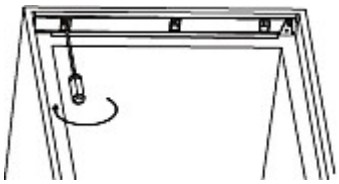
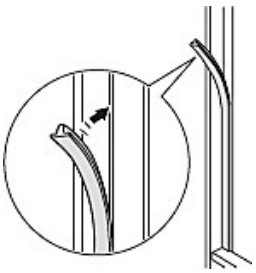
4. Unscrew the guide from the door of the appliance.

5. **Repeat steps 1 - 4 to fix the three remaining sliders and slider covers.**

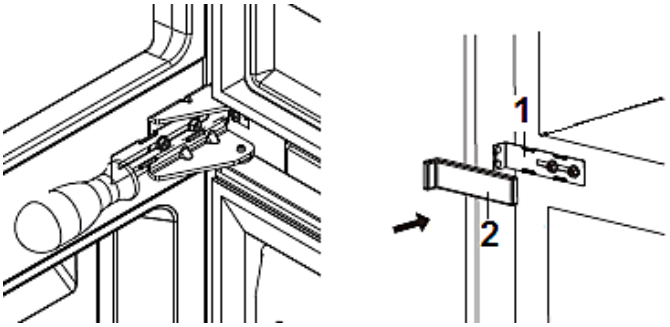
6. Fit four guides with sliders and fix them using the short screws. Then fix the guide covers.

1: slider; 2: guide



7. Check that the doors can be closed and opened smoothly and properly. Check that the door seals close properly. If not, slightly adjust the appliance. Then fix the bottom bracket on the cabinet using two long screws.	
8. Fix the top bracket on the cabinet using the short screws.	
9. Seal the gap between the appliance (door-opening side) and the cabinet using the sealing tape.	

10. Screw two middle brackets with the cabinet using the short screws, then fix the middle bracket cover.



1: middle bracket; 2: middle bracket cover

3.4 Levelling

❖ Use the adjustable supporting feet for proper levelling and for proper air circulation in the lower sectors of the appliance. Adjust the supporting feet using a suitable spanner.

The appliance **must** stand in a **stable and level position** to ensure proper operation. The supporting feet must stand firmly on the ground so that the appliance does not wobble. Adjust the supporting feet accordingly. The firm contact of the supporting feet with the ground also ensures that the appliance does not vibrate or move unintentionally.

If you have to move the appliance, set the adjustable feet to minimum position. Readjust the appliance when transport has been completed.

3.5 Change 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 position must be carried out by at least two persons; otherwise, you may hurt yourself or damage the appliance.

NOTICE! You should contact a **qualified technician** if you want to have the door swing reversed. **Only** try to carry out the steps described below when you believe that **you are qualified** to do so.

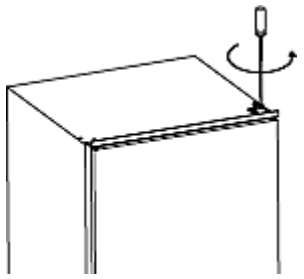
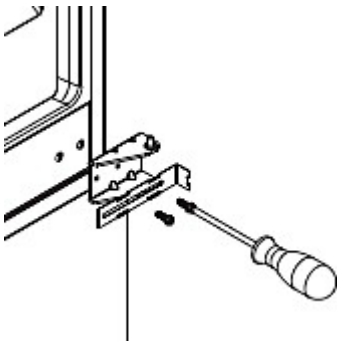
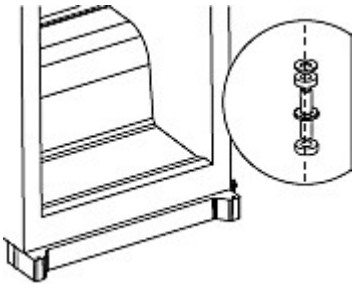
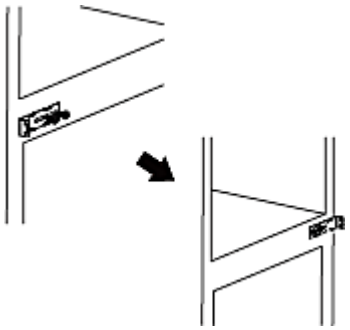
NOTICE! Adjust the doors properly before you finally tighten the screws of the hinges. The seals must close properly.

NOTICE! Do not tilt the appliance more than 45^0.

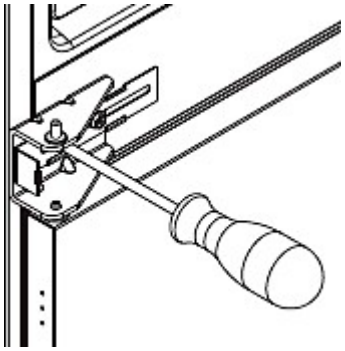
PREPARATORY MEASURES

- Empty the appliance.
- If possible, remove all door trays, glass shelves and drawers from the appliance so that they cannot be damaged.
- It is necessary to tilt the appliance backwards while removing the doors. Lean the appliance against a solid and immovable surface so it will not slip while changing the hinge positions.
- **Do not** lay the appliance flat as this can damage the cooling system.
- All parts removed must be saved for proper reinstallation of the doors.

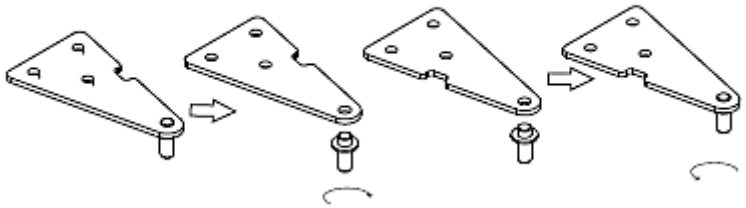
- Always remove the doors carefully. **Keep the doors in a safe place so that they cannot be damaged.**

HOW TO CHANGE THE HINGE POSITION	
1. Unscrew the top hinge Remove the top door and store it in a safe place so it cannot be damaged.	
2. Unscrew the middle hinge. Remove the bottom door and store it in a safe place so it cannot be damaged.	
3. Move the bottom hinge pin from the right to the left side.	
4. Move the middle bracket from the left to the right side. Then fit in the bottom door.	

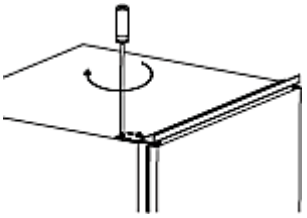
5. Move the middle hinge to the left side. Before you tighten the middle hinge, ensure proper horizontal and vertical position of the bottom door so the door seals will close properly.



6. Unscew the top hinge pin. Turn the hinge and reinstall the hinge pin.



7. Fit in the top door. Move the top hinge to the left side. Before you tighten the top hinge, ensure proper horizontal and vertical position of the top door so the door seals will close properly.



NOTICE! Adjust the doors properly. The seals must close properly.

4. Operation

⚠ **WARNING!** To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.

4.1 Before initial operation

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

NOTICE! Leave the appliance in an upright position for **at least 4 - 6 hours** before you connect it to the mains to ensure, that the oil has flowed back into the compressor.

NOTICE! If you use the appliance for the first time or the appliance has been disconnected from the mains for a longer period of time, allow the appliance to cool down for 3 until 4 hours on medium temperature setting (s. chapter 4.3 SETTING OF THE TEMPERATURE) **before** you place any fresh or frozen food in the appliance. If you place food in the appliance before it has reached its normal operating temperature, the food can thaw and / or spoil.

1. Remove all packaging materials.
2. Adjust the feet and clean the appliance (see chapter CLEANING AND MAINTENANCE).
3. Do not start the appliance immediately after installation. Wait at least 4 - 6 hours to ensure proper operation.
4. The settings of the temperature of the fridge can be adjusted manually by pressing the relevant button until the desired temperature level will be indicated; s. chapter 4.3 SETTING OF THE TEMPERATURE.
5. If operation was interrupted, wait **5 minutes** before restart.
6. The appliance needs some time to balance temperatures when you have changed the settings before or when you have stored additional food in the appliance. The duration of this period of time depends on the range of the change, the ambient temperature, the amount of food and the frequency of door-openings. When you set the temperature of the appliance these aspects should be taken into account.
7. Operate the appliance according to the instructions described in the following chapters.

4.2 Description of the appliance and control panel

4.2.1 Description of the appliance

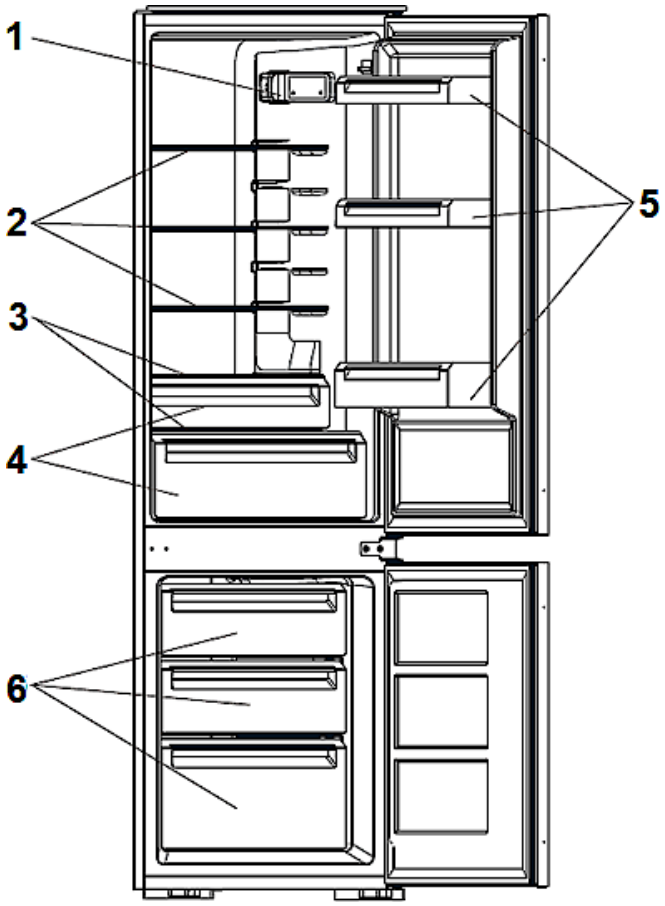
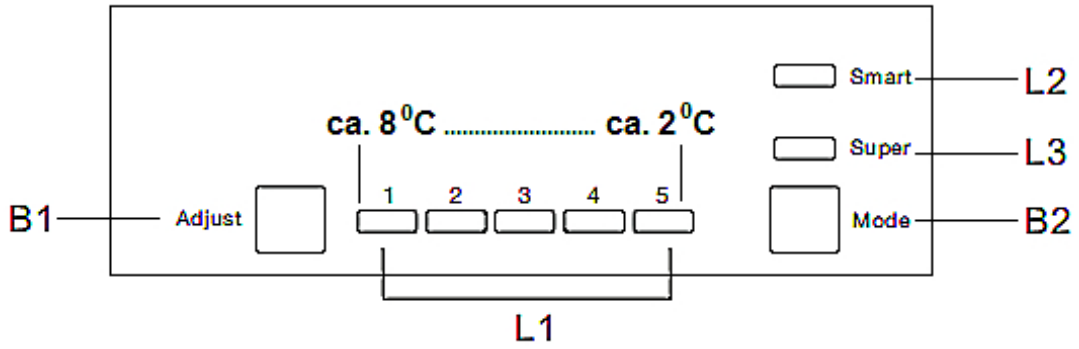


Fig. serves as an example only: modifications are possible.

FRIDGE	
1	CONTROL PANEL / INTERNAL LIGHT (LED)
2	GLASS SHELVES
3 / 4	CRISPER* INCL. BREAK-PROOF GLASS COVER
5	DOOR TRAYS
*	NUMBER DEPENDING ON MODEL.
FREEZER	
6	FREEZER DRAWERS

4.2.2 Control panel



The power levels [1 – 5] regulate the different values of the internal temperature.
Setting 1: Lowest setting (warmest inside temp.)
Setting 5: Highest setting (coldest inside temp.)

INDICATORS	
L 1	Indicates the set temperature of the cooling compartment.
L 2	Indicates the activated SMART MODE.
L 3	Indicates the activated FAST FREEZING MODE.
BUTTONS	
B 1	Press this button to set the temperature of the fridge from level 1 to 5.
B 2	Press this button to select SMART MODE / FAST FREEZING MODE / USER`S SETTING.

⚠ **WARNING!** THE CONTROL PANEL CONTROLS THE COMPRESSOR ONLY. You must unplug the appliance to disconnect it from the mains.

4.3 Setting of the temperature

⚠ **WARNING!** To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.

NOTICE! If you want to switch off the appliance for a longer period of time, disconnect it from the mains (unplug!). S. also Chapter « DECOMMISSIONING, TEMPORARILY ».

4.3.1 Fridge

- ❖ The settings of the temperature of the fridge can be adjusted manually by pressing the relevant button until the desired temperature level will be indicated.
- ❖ When you set a temperature, you set an average temperature for the whole refrigerator. Temperatures inside each area may vary from the set temperature, depending on how much food you store and where you place them. Ambient temperature may also affect the actual temperature inside the appliance. When you set the temperature of the fridge these aspects should be taken into account.

INITIAL OPERATION

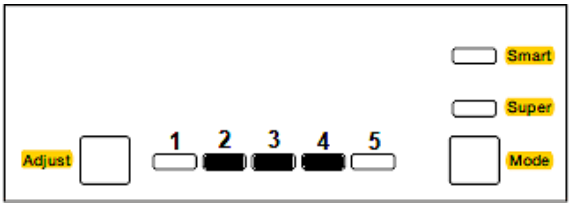
- Set the thermostat to a higher setting for approx. 2 hours.
- You can additionally use a fridge-thermometer[20] to check the cooling temperature.

SETTING OF THE TEMPERATURE OF THE FRIDGE

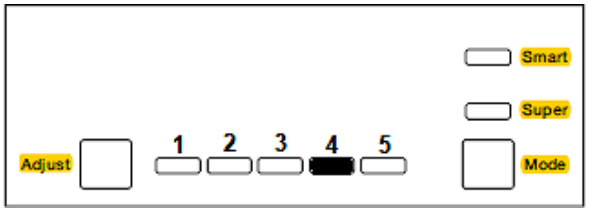
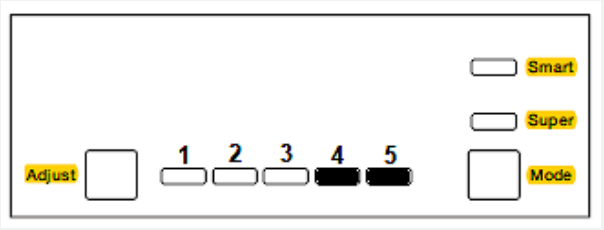
1. Press the MODE BUTTON (**B 2**) for user`s setting.
2. Now press the ADJUST BUTTON (**B 1**) for the setting of the temperature of the fridge. **Level 1 (cold !!) to level 5 (warm !!)**.
3. The freezer is set to approx. -18 °C automatically.

- Always adjust the temperature setting to the ambient temperature. Please observe the « RECOMMENDED TEMPERATURE SETTINGS OF THE FRIDGE »; s. below.

RECOMMENDED TEMPERATURE SETTINGS OF THE FRIDGE

AMBIENT TEMPERATURE	FREEZER	TEMPERATURE SETTING FRIDGE
SUMMER (**high** ambient temperature)	-	 LEVELS « **2 - 4** »

[20] **Not included in delivery.**

RECOMMENDED TEMPERATURE SETTINGS OF THE FRIDGE		
AMBIENT TEMPERATURE	**FREEZER**	**TEMPERATURE SETTING FRIDGE**
NORMAL (**moderate** ambient temperature)	-	 LEVEL« **4** »
WINTER (**low** ambient temperature)	-	 LEVELS « **4 - 5** »

4.3.2 Freezer

SETTING OF THE TEMPERATURE OF THE FREEZER

- The temperature setting of the freezer is **automatised**; approx. -18 °C.
- A manual setting of the freezer temperature is **not** possible; **except**: FAST FREEZING MODE; s. chapter 4.4.2 FAST FREEZING MODE.

⚠ **CAUTION! Do not store any bottled or canned beverages (neither still nor carbonated)** in the freezer compartment of the appliance as their containers could explode.

4.4 Selection of the modes

THE FOLLOWING MODES CAN BE SET

→ SMART MODE
→ FAST FREEZING MODE (freezer only)

4.4.1 Smart Mode

❖ The appliance will operate automatically according to the ambient temperatures around the appliance.

ⓘ If the SMART MODE is activated, the appliance operates with the highest efficiency regarding food preservation and food storage.

HOW TO ACTIVATE THE SMART MODE

1. To activate the SMART MODE, press the MODE BUTTON (**B 2**) repeatedly until the operational status indicator of the SMART MODE (**L 2** / SMART) **goes on**.
2. The is SMART MODE activated.

4.4.2 Fast Freezing Mode

❖ This setting will make the appliance reach the coldest temperature for the freezer
❖ **After 54 hours**, the FAST FREEZING MODE switches off **automatically** and the temperature of the freezer will be reset to the previous setting.

ⓘ When the FAST FREEZING MODE is activated, the temperature of the fridge does not change.

ⓘ In the FAST FREEZING MODE, the compressor operates **continuously**.

ⓘ The FAST FREEZING MODE decreases the freezing temperature rapidly and makes sure that the food will be frozen faster as usual. Thereby this function helps to preserve vitamins and nutrients of fresh food for a longer period of time.

ⓘ Select this mode when you like to freeze fresh meat or fish for long term storage.

ⓘ If you are planning to freeze a larger quantity of food at the same time, activate the FAST FREEZING MODE about **24 hours in advance**.

HOW TO ACTIVATE THE FAST FREEZING MODE

1. To activate the FAST FREEZING MODE, press the MODE BUTTON (**B 2**) repeatedly until the operational status indicator of the FAST FREEZING MODE (**L 3** / SUPER) **goes on**.
2. The FAST FREEZING MODE is activated.

⚠ **CAUTION! Do not put any bottled or canned beverages (neither still nor carbonated)** into the freezer compartment of the appliance as their containers could explode.

4.5 How to switch off the appliance

1. Press **and hold** the ADJUST BUTTON (**B 1**) **for 5 seconds** to switch **off** the appliance.
2. To switch the appliance on, repeat the procedure.

⚠ **WARNING!** THE CONTROL PANEL CONTROLS THE COMPRESSOR ONLY. You must unplug the appliance to disconnect it from the mains.

4.6 Power failure

- In the case of a power failure, the current settings will be secured and maintained.
- If the appliance is supplied with power again, it continues to work with the settings adjusted before[21].
- Max storage time in case of malfunctions: s. chapter TECHNICAL DATA.

In the event of an unpredictable power failure:
- reduce the opening frequency of the doors.
- do not put any new food in the appliance to avoid a rapid rise of the temperature inside the appliance.

In the event of a predictable power failure, you can activate the FAST FREEZING MODE and decrease the temperature of the fridge as a precautionary measure to set the appliance to the lowest temperatures so that both the fridge and freezer are maximally cooled at the time of the power failure.

[21] Depending on model.

4.7 Acoustic warning signal

❖ The appliance is equipped with an acoustic warning signal which indicates that one of the doors of the appliance are opened for a longer period of time.

1. If one of the doors of the appliance is opened for more than 90 seconds, an acoustic warning signal sounds.
2. Close the door(s) properly to stop the acoustic warning signal.

NOTICE! In order to save energy a prolonged opening of the doors should be avoided.

4.8 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 STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
FRIDGE	-	+2 ^{0}C - +8 ^{0}C	➢ Eggs, ready meals, packaged foods, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other food that is **not suitable for freezing**.
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.

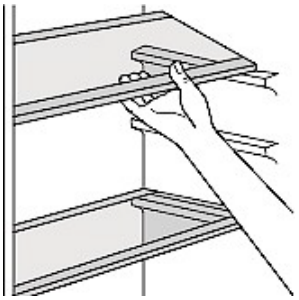
NOTICE! Food (especially oily and fatty food) must not come into **direct contact** with the inner lining of the fridge. The direct contact with the inner lining can cause stains or damages. If liquids have been spilled in the interior of the appliance, remove them immediately using warm water to prevent damages.

4.8.1 Glass shelves

❖ The glass shelves can be removed according to theappliance.

Remove **all** stored food of the relevant glass shelves before.

The glass shelves can be inserted into different positions if required.[22]

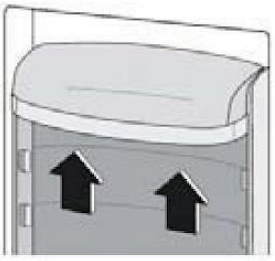
HOW TO REMOVE / INSTALL THE GLASS SHELVES	
1. Pull the glass shelf on the guide rails forward carefully until you can remove it (you may need to lift the glass shelf slightly / depending on model). 2. To reinsert the glass shelf, push it back in position on the guide rails carefully. 3. Ensure that the area is free and has no obstacles.	 *Fig. similar.*

The glass shelves can be removed and installed for cleaning as shown above. [23]

[22] Depending on model.
[23] Depending on model.

4.8.2 Door trays

❖ **Depending on model** the door trays can be removed.

HOW TO REMOVE / INSTALL THE DOOR TRAYS	
1. Remove all stored food of the relevant door trays before. 2. Lift the door tray vertically. 3. Insert the door tray by proceeding vice versa.	 *Fig. similar.*

ⓘ The door trays can be removed and installed for cleaning as shown above.[24]

4.8.3 Crisper

❖ The crisper can be removed according to the appliance.

HOW TO REMOVE / INSTALL THE CRISPER	
1. Remove **all** stored vegetables or fruits of the drawer before. 2. Pull the drawer forward carefully and lift it slightly until you can remove it. 3. Proceed in reverse order to reinsert the drawer.	 *Fig. similar.*

ⓘ The crisper can be removed and installed for cleaning as shown above.[25]

4.9 The freezer

⚠ **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 can cause injuries similar to burns.

[24] Depending on model.
[25] Depending on model.

⚠ **CAUTION!** Do not touch the extremely cooled surfaces with wet or damp hands, because your skin may stick on these surfaces.

⚠ **CAUTION! Do not store any bottled or canned beverages (neither still nor carbonated)** in the freezer compartment as their containers could explode.

The freezer is intended **for long-term storage** of food. Please observe the advice for max. storage time on the packaging of frozen food products. Do not refreeze defrosted food.

- ❖ Protect fresh food you want to freeze using aluminium foil, cling film, air and water tight plastic bags, polyethylene containers or other suitable plastic containers with a lid.
- ❖ Leave some free space between the single pieces of frozen food as proper air circulation is required.
- ❖ The food is frozen completely after 24 hours (you find the relevant information about the ***maximum freezing capacity within 24 hours*** in chapter TECHNICAL DATA).
- ❖ Only buy frozen food, when its packaging is not damaged. Damaged packaging may indicate an interruption of the cold chain.
- ❖ Avoid or reduce variations in temperature: buy frozen food at the end of shopping and transport it in thermally insulated bags.
- ❖ Do not refreeze defrosted and semi-defrosted food. Consume within 24 hours.
- ❖ Observe the complete information on the packaging of frozen food.

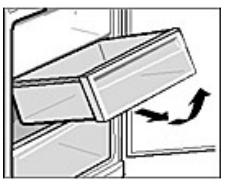
NOTICE! Food (especially oily and fatty food) must not come into **direct contact** with the inner lining of the appliance. The direct contact with the inner lining can cause stains or damages. If liquids have been spilled in the interior of the appliance, remove them immediately using warm water to prevent damages.

4.9.1 Freezer drawers

- ❖ The freezer drawers can be removed for cleaning, etc.

HOW TO REMOVE / INSTALL THE FREEZER DRAWERS

1. Remove **all** stored food of the freezer drawers before.
2. Pull the freezer drawer forward carefully and lift it slightly until you can remove it.



ⓘ The freezer drawers can be removed and installed for cleaning as shown above.

4.9.2 Meaning of the *-labelling of freezers

- 1- (*), 2- (**), and 3-stars (***) freezers **are <u>not</u> suitable for freezing <u>fresh</u> food**.

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

COMPARTMENTS	STARS (*)	TARGET STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
FREEZER	(***)*	≤ **-18 ^{0}C**	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **3 months** - **Suitable** for freezing **fresh** food.
FREEZER	***	≤ **-18 ^{0}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 ^{0}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 STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
FREEZER	*	≤ **-6 ^{0}C**	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **1 month** ⓘ **Not suitable** for freezing **fresh** food.
0* - COMPARTMENT	-	**-6 ^{0}C - 0 ^{0}C**	➢ Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed food consumed or processed within the same day or within the next three days after storage(max.). ⓘ **Not suitable** for freezing food or for storing frozen food.

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

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

4.10 Storage of food

❖ The operation of your appliance is described generally in the chapters « 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 FOOD IN THE FRIDGE

- 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 such as 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 FROZEN FOOD

- To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. 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).

FOOD	STORAGE TIME
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 chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

IMPORTANT INSTRUCTIONS!

ⓘ When you freeze fresh foods with a „use by / best before / best by“ date, you must freeze them before this date expires.
ⓘ Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
ⓘ Once defrosted, food should be consumed quickly.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

❖ Appliances bearing this symbol must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

❖ Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
❖ Install the appliance in a suitable position with an adequate distance from sources of heat and cold.
❖ Protect the appliance from direct sunlight.
❖ 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 ^{0}C or lower).
❖ Put the frozen food you want to defrost into the cooling-compartment of your appliance.
❖ How to defrost frozen food depends on your kitchen-equipment and the purpose, you want to use the frozen food for.
    ✓ room temperature
    ✓ in the cooling-compartment of your appliance

- ✓ in an electrical oven[26]
- ✓ in a microwave[27]

❖ 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 as encrusted ice will decrease the power and increase the energy consumption of the appliance.

5.3 Operational parameters

The appliance can only reach the relevant temperatures when:

1. the ambient temperature meets the climatic class.
2. the doors close properly.
3. you do not open the doors too often or too long.
4. the door seals are in proper condition.
5. the appliance is properly positioned.
6. you have not overfilled the appliance.
7. you do not store warm or hot food in the appliance.

6. Cleaning and maintenance

⚠ **DANGER!** **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **WARNING!** Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **WARNING!** To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.

⚠ **WARNING!** Remove possible dust accumulation at the power plug, at the safety power socket and at all plug connectors **regularly**. RISK OF FIRE!

[26] Regard the corresponding functions of your oven.
[27] Regard the corresponding functions of your microwave.

NOTICE! Clean the appliance **at least** once a month.

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 ofthe appliance.

DETERGENT

- Do not use any harsh, abrasive or aggressive detergents.
- Do not use any solvents.
- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! [28]Do not use essential oils!
- These instructions are valid for all surfaces of your appliance.

EXTERNAL CLEANING

1. Use a moist cloth and a mild, non-acidic detergent. Use a suitable detergent for stubborn stains.
2. Use clear water to rinse.
3. Dry the cleaned surfaces with a cloth.

INTERNAL CLEANING

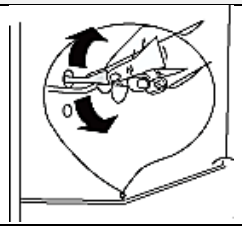
1. Clean the shelves and the inside with warm water and a mild detergent.
2. Use clear water to rinse.
3. Dry the cleaned surfaces with a cloth.
4. Check the water drain and clean it if needed.

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

- Clean the drain hole at the back of the cooling compartment periodically; otherwise defrost water can get into the cooling compartment. Use a suitable device such as a pipe cleaner.



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

6.1 Defrosting

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance **and** disconnect it from the mains.

⚠ **WARNING!** To disconnect the appliance from the mains, you must unplug the appliance or use a cut-off device.

⚠ **WARNING!** Never use any mechanical items, knives or other sharp-edged objects to remove the encrusted ice. Never use a steam cleaner. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

⚠ **WARNING!** Do not use hairdryers, electrical heaters or other technical devices to accelerate the defrosting-progress. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

FRIDGE

1. The cooling compartment is equipped with an automatic defrost-system.
2. The water is drained at the back inside the appliance[29].
3. The water is collected in a container underneath the compressor. The water evaporates in this container
4. The drain must not be blocked.
5. Clean the drain carefully with a pipe cleaner.

FREEZER

- The freezing compartment of the appliance should be defrosted **regularly** to ensure proper operation.

1. Remove the contents from the freezing-compartment and put them into a cooling box.
2. Switch off the appliance and **disconnect it from the mains or use a cut-off device.**
3. When the encrusted ice melts put some dry cloths into the freezer-compartment to hold the water back.
4. **Do not** use hot water to accelerate the defrosting operation.
5. Remove the big pieces of ice first.
6. Afterwards remove the small pieces of ice.
7. Wipe and dry the appliance and door seals with dry and soft cloths.
8. After cleaning leave the door open for some time to ventilate the appliance.

[29] Depending on model.

6.2 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.

7. Troubleshooting

WARNING! Before you start troubleshooting, disconnect the appliance from the mains. Any work not described in this instruction manual must be carried out by a qualified professional only.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURE**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The plug of the appliance is not connected to the socket. **2.** The plug has become loose. **3.** The socket is not supplied with energy. **4.** The fuse is switched off. **5.** The voltage is too low.	**1.** Connect the appliance to the mains properly. **2.** Check the plug. **3.** Check the corresponding socket by connecting it with another appliance. **4.** Check the fuse box. **5.** Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
THE COMPRESSOR DOES NOT WORK AT ALL.	
1. Incorrect energy supply.	**1.** Check the energy supply.
THE COMPRESSOR OPERATES FOR TOO LONG.	
1. The appliance has been switched off for a while. **2.** Too much or too hot food in the appliance. **3.** Doors opened too often or too long.	**1.** The appliance needs some time to reach the preset temperature. **2.** Remove any hot food. **3.** Do not open the door too often/too long.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURE**
UNSATISFACTORY COOLING CAPACITY.	
1. The doors were frequently opened.	**1.** Do not open the door too often/too long.
2. The doors are not properly closed.	**2.** Close the doors properly.
3. Encrusted ice inside the appliance.	**3.** Defrost the appliance.
4. The current temperature setting is too warm	**4.** Select a different setting if necessary.
5. Warm or hot food / beverages inside the appliance.	**5.** Remove any warm or hot food / beverages.
6. The appliance is overfilled.	**6.** Do not overfill the appliance.
7. The door seals are soiled or damaged.	**7.** Check the door/door seals. Clean the door seals. Replace defective door seals.
FORMATION OF ENCRUSTED ICE.	
1. The air outlets may be blocked by food.	**1.** Store the food in another place.
2. The door is not properly closed.	**2.** Close the door properly.
3. The door seal is damaged or soiled.	**3.** Clean and / or replace the door seal.
THE DOOR MAKES A STRANGE SOUND WHEN OPENED.	
1. The door seals are soiled.	**1.** Clean the door seals.
UNCOMMON NOISE.	
1. The appliance is not installed on a flat and level ground. The appliance touches a wall or another object.	**1.** Install the appliance properly.
2. Frozen food is stored improperly.	**2.** Store food properly.
3. Items have dropped behind the appliance.	**3.** Remove the items.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	**MEASURE**
WATER DRIPS ON THE FLOOR.	
1. The water pan[30] (located at the rear bottom of the cabinet) may not be properly levelled, or the draining spout (located underneath the top of the compressor depot) may not be properly positioned to direct water into this pan, or the water spout is blocked.	**1.** You may need to pull the appliance away from the wall to check the pan and spout.
THE INTERNAL LIGHT IS NOT WORKING.	
1. The LED light may be damaged. **2.** The control system has disabled the lights due to the door being kept open too long.	**1.** Refer to replace LED lights in CLEANING AND CARE chapter. **2.** Close and reopen the door to reactivate the lights.

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.

[30] Depending on model.

THE OPERATING CONDITIONS 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.

8. 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 and
    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.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Fridge / Freezer (built-in)
Climatic class	N,ST (ambient temperature 16 - 38 °C)
Energy efficiency class**	E
Annual energy consumption in kW/h***	216.00
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Volume net in l	249
Net volume of the fridge in l	179
Net volume of the freezer in l	70
Stars	4****
Max. freezing capacity within 24 h	3.20 kg
Max. storage time / malfunction	10.00 h
Noise emission	39 dB/A
Adjustable thermostat	yes
Compressor	1
Refrigerant	R600a
Changeable door hinge	yes
Internal light: fridge	yes / LED
Defrosting process: fridge/freezer	automatic / manual
Dimensions appliance H*W*D in cm	178.00*54.00*54.00
Weight net/gross in kg	55.00 / 60.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to regulation (EU) No. 2019/2016
**	On a scale from A (highest efficiency) to G (lowest efficiency).
***	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.
****	This product contains a LED light source of energy efficiency class G according to EU-Regulation 2019/2015.

10. Waste management

1. Dispose of the appliance relevant to the current legislation in view of explosive gases. The cooling systems and insulation of refrigerators and freezers contain refrigerants and gases which have to be deposed of properly. Do not damage the cooling fins and tubes. **If refrigerants escape there is FIRE HAZARD!**
2. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
3. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre or contact the retailer you purchased the appliance at. They may accept the appliance for environmentally sound recycling. **Never** expose to open flames.
4. 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!
5. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
6. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
7. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
8. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

REFRIGERANT

1. The refrigerant circuit of the appliance contains the refrigerant R600a, a natural gas of high environmental compatibility.
2. ⚠ **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!

11. Guarantee conditions

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

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

SERVICE INFORMATION

welcome

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

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
08.11.2023	11/08/2023

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