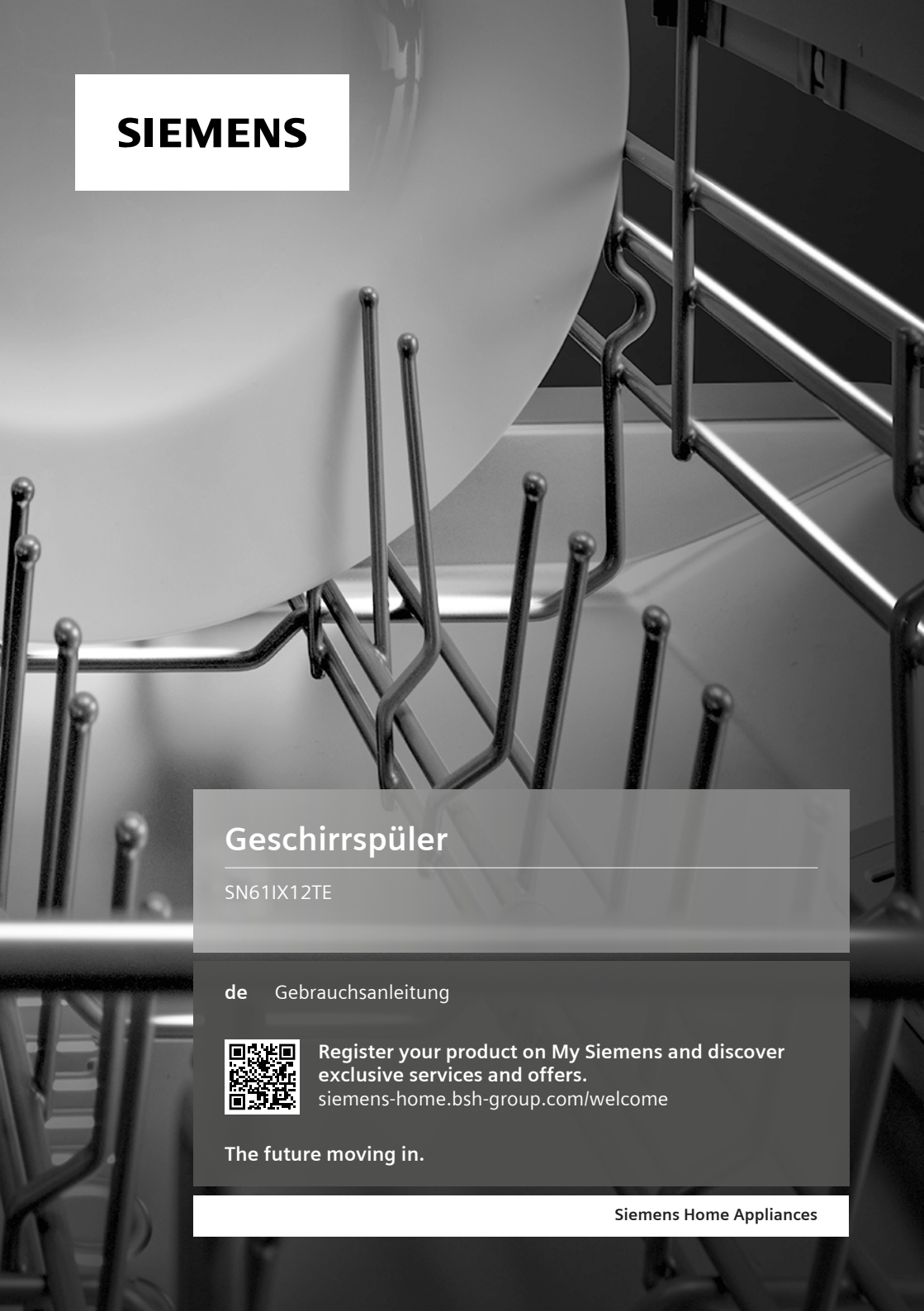


SIEMENS

Geschirrspüler

SN61IX12TE

de Gebrauchsanleitung

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit 4
Allgemeine Hinweise 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Einschränkung des Nutzerkreises 4
Sichere Installation 5
Sicherer Gebrauch 6
Beschädigtes Gerät 8
Gefahren für Kinder 9

Sachschäden vermeiden 11
Sichere Installation 11
Sicherer Gebrauch 11

Umweltschutz und Sparen 12
Verpackung entsorgen 12
Energie sparen 12
Aquasensor 12

Aufstellen und Anschließen 12
Lieferumfang 12
Gerät aufstellen und anschließen 13
Abwasseranschluss 13
Trinkwasseranschluss 13
Elektrischer Anschluss 14

Kennenlernen 15
Gerät 15
Bedienelemente 16

Programme 18
Hinweise für Testinstitute 19
Favourite ☆ 19

Zusatzfunktionen 19

Ausstattung 20
Oberer Geschirrkorb 20
Unterer Geschirrkorb 21
Besteckkorb 22
Etagere 22
Klappstacheln 22
Geschirrkorbhöhen 23

Vor dem ersten Gebrauch 23
Erste Inbetriebnahme vornehmen 23

Enthärtungsanlage 23
Übersicht der Wasserhärteeinstellungen 24
Enthärtungsanlage einstellen 24
Spezialsalz 24
Enthärtungsanlage ausschalten 25
Enthärtungsanlage regenerieren 26

Klarspüleranlage 26
Klarspüler 26
Klarspülerzugabemenge einstellen 27
Klarspüleranlage ausschalten 27

Reiniger 27
Geeignete Reiniger 27
Ungeeignete Reiniger 29
Hinweise zu Reinigern 29
Reiniger einfüllen 29

Geschirr 30
Glasschäden und Geschirrschäden 30
Geschirr einräumen 31
Geschirr ausräumen 32

Grundlegende Bedienung 32
Gerätetür öffnen 32
Gerät einschalten 32
Programm einstellen 32
Zusatzfunktion einstellen 32
Zeitvorwahl einstellen[1] 33
Programm starten 33
Programm unterbrechen 33

[1] Je nach Geräteausstattung

Programm abbrechen 33
Gerät ausschalten 33

Grundeinstellungen 34
Übersicht der Grundeinstellungen 34

Home Connect 36
Home Connect Schnellstart 36
Home Connect Einstellungen..... 37
Remote Start 37
Ferndiagnose 37
Software Update..... 37
Datenschutz..... 37

Reinigen und Pflegen 38
Spülbehälter reinigen 38
Reinigungsmittel..... 38
Tipps zur Gerätepflege..... 38
Maschinenpflege 38
Siebsystem 40
Sprüharme reinigen..... 41

Störungen beheben 42
Fehlercode / Fehleranzeige / Signal..... 42
Spülergebnis 44
Home Connect Problem..... 50
Hinweise im Anzeigefeld 51
Funktionsstörungen..... 51
Mechanische Beschädigung..... 52
Geräusche..... 53
Abwasserpumpe reinigen 54

Transportieren, Lagern und Entsorgen 54
Gerät demontieren 54
Gerät frostsicher machen..... 55
Gerät transportieren 55
Altgerät entsorgen..... 55

Kundendienst 55
Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)..... 56
AQUA-STOP-Garantie..... 56

Technische Daten 56
Informationen zu freier und Open Source Software..... 57
Konformitätserklärung 58

Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:
- um Haushaltsgeschirr zu spülen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Sichere Installation

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Installationen können zu Verletzungen führen.
- ▶ Beim Aufstellen und Anschließen des Geräts den Anweisungen der Gebrauchsanleitung und Montageanleitung folgen.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
  - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
  - ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
  - ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
  - ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
  - ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
  - ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Das Durchtrennen des Zulaufschlauchs oder das Tauchen des Aquastop-Ventils in Wasser ist gefährlich.
  - ▶ Nie das Kunststoffgehäuse in Wasser tauchen. Das Kunststoffgehäuse am Zulaufschlauch enthält ein elektrisches Ventil.
  - ▶ Nie den Zulaufschlauch durchtrennen. Im Zulaufschlauch befinden sich elektrische Anschlussleitungen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Scharniere bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Gerätetür und können zu Verletzungen führen.
- ▶ Wenn Unterbaugeräte oder integrierbare Geräte nicht in einer Nische stehen und damit eine Seitenwand zugänglich ist, muss der Scharnierbereich seitlich verkleidet werden. Die Abdeckungen sind im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erhältlich.

⚠ **WARNUNG – Kippgefahr!**
Unsachgemäße Installation kann zum Kippen des Geräts führen.
- ▶ Unterbaugeräte oder integrierbare Geräte nur unter einer durchgehenden Arbeitsplatte einbauen, die mit den Nachbarschränken fest verbunden ist.

Sicherer Gebrauch

⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
Das nicht Beachten von Sicherheitshinweisen und Gebrauchshinweisen auf Verpackungen von Reinigerprodukten und Klarspülerprodukten kann zu schweren Gesundheitsschäden führen.
- ▶ Auf Verpackungen von Reinigerprodukten und Klarspülerprodukten die Sicherheitshinweise und Gebrauchshinweise beachten.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

- Lösungsmittel im Spülraum des Geräts kann zu Explosionen führen.
  - ▶ Nie Lösungsmittel in den Spülraum des Geräts geben.
- Stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel in Verbindung mit Aluminiumteile im Spülraum des Geräts können zu Explosionen führen.
  - ▶ Nie stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, in Verbindung mit Aluminiumteile (z. B. Fettfilter von Dunstabzugshauben oder Aluminium-Töpfe) verwenden, z. B. zur Maschinenpflege.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Geöffnete Gerätetür kann zu Verletzungen führen.
  - ▶ Die Gerätetür nur zum Einräumen und Ausräumen von Geschirr öffnen, um Unfälle zu verhinden, z.ºB. durch Stolpern.
  - ▶ Nicht auf die geöffnete Gerätetür sitzen oder stehen.
- Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen können Verletzungen verursachen.
  - ▶ Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen mit der spitzen Seite nach unten in den Besteckkorb, in die Messerablage oder in die Besteckschublade einräumen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser kann beim Öffnen der Gerätetür während des Programmablaufs aus dem Gerät spritzen.

- ▶ Die Gerätetür während des Programmablaufs vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
  - ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
  - ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
  - ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Beschädigtes Gerät

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, wenn das Gerät beschädigt ist.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
  - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
  - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
  - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Wasserhahn schließen.
  - ▶ "Den Kundendienst rufen." → *Seite 55*
  - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
  - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
  - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Gefahren für Kinder

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, wenn Kinder in Ihrem Haushalt leben.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
  - ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
  - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▶ Bei ausgedienten Geräten den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen, danach die Netzanschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!

Kinder können sich bei hocheingebauten Geräten zwischen Gerätetür und darunter liegenden Schranktüren quetschen.

- ▶ Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür auf Kinder achten.

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Klarspüler und Reiniger können zu Verätzungen von Mund, Rachen und Augen führen.

- ▶ Kinder von Klarspülerprodukten und Reinigerprodukten fernhalten.

- ▶ Kinder vom geöffneten Gerät fernhalten. Das Wasser im Spülraum ist kein Trinkwasser. Es können sich noch Reste von Reiniger und Klarspüler darin befinden.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Kinder können sich mit ihren kleinen Fingern in den Schlitzen der Tab-Auffangschale einklemmen und verletzen.

- ▶ Kinder vom geöffneten Gerät fernhalten.

⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**
Kinder können sich im Gerät einschließen und ersticken.

- ▶ Falls vorhanden, die Kindersicherung nutzen.
- ▶ Nie Kinder mit dem Gerät spielen oder es bedienen lassen.

Sachschäden vermeiden

Sichere Installation

Beachten Sie die Hinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

ACHTUNG!

- Unsachgemäße Installationen des Geräts können zu Beschädigungen führen.
  - ▸ Wenn der Geschirrspüler unter oder über anderen Haushaltsgeräten eingebaut wird, Informationen zum Einbau in Kombination mit dem Geschirrspüler in der Montageanleitung der jeweiligen Haushaltsgeräte befolgen.
  - ▸ Liegen keine Informationen vor oder enthält die Montageanleitung keine entsprechenden Hinweise, muss beim Hersteller dieser Haushaltsgeräte nachgefragt werden, um sicherzustellen, dass der Geschirrspüler über oder unter anderen Haushaltsgeräten eingebaut werden kann.
  - ▸ Falls keine Informationen vom Hersteller zur Verfügung stehen, darf der Geschirrspüler nicht über oder unter diesen Haushaltsgeräten eingebaut werden.
  - ▸ Um den sicheren Betrieb aller Haushaltsgeräte zu gewährleisten, weiterhin die Montageanleitung des Geschirrspülers beachten.
  - ▸ Den Geschirrspüler nicht unter einem Kochfeld einbauen.
  - ▸ Den Geschirrspüler nicht in der Nähe von Wärmequellen, z.B. Heizkörper, Wärmespeicher, Öfen oder anderen Geräten, die Wärme erzeugen, installieren.
- Veränderte oder beschädigte Wasserschläuche können zu Sach- und Geräteschäden führen.
  - ▸ Nie Wasserschläuche knicken, quetschen, verändern oder durchschneiden.
  - ▸ Nur mitgelieferte Wasserschläuche oder Original-Ersatzschläuche verwenden.
  - ▸ Nie benutzte Wasserschläuche wiederverwenden.
- Ein zu geringer oder zu hoher Wasserdruck kann die Gerätefunktion beeinträchtigen.
  - ▸ Sicherstellen, dass der Wasserdruck an der Wasserversorgungsanlage mindestens 50 kPa (0.5 bar) und maximal 1000 kPa (10 bar) beträgt.
  - ▸ Wenn der Wasserdruck den angegebenen Höchstwert überschreitet, muss ein Druckminderungsventil zwischen Trinkwasseranschluss und Schlauchset des Geräts installiert werden.

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie die Hinweise, wenn Sie das Gerät gebrauchen.

ACHTUNG!

- Austretender Wasserdampf kann Einbaumöbel beschädigen.
  - ▸ Das Gerät nach Programmende etwas abkühlen lassen vor dem Öffnen der Gerätetür.
- Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.
  - ▸ Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

- Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.
  - ▸ Nur mit Spezialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enthärtungsanlage füllen.
- Ungeeignete Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.
  - ▸ Keinen Dampfreiniger verwenden.
  - ▸ Um die Geräteoberfläche nicht zu zerkratzen, keine Schwämme mit rauer Oberfläche sowie keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
  - ▸ Um Korrosion zu vermeiden, bei Geschirrspülern mit Edelstahlfront keine Schwammtücher verwenden oder diese vor dem ersten Gebrauch mehrmals gründlich ausspülen.

Umweltschutz und Sparen

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom und Wasser.

Das Programm Eco 50° nutzen.

+ Das Programm Eco 50° ist energiesparend und umweltschonend.
→ *"Programme", Seite 18*

Wenn Sie nur wenig Geschirr zu spülen haben, die Zusatzfunktion Halbe Beladung nutzen.[1]

+ Das Programm passt sich der geringeren Beladung an und die Verbrauchswerte werden reduziert.
→ *"Zusatzfunktionen", Seite 19*

Aquasensor

Der Aquasensor ist eine optische Messeinrichtung (Lichtschranke), mit der die Trübung des Spülwassers gemessen wird. Mit dem Aquasensor kann Wasser gespart werden.
Der Einsatz des Aquasensors erfolgt programmspezifisch. Ist die Verschmutzung stark, wird das Spülwasser abgepumpt und durch Frischwasser ersetzt. Ist die Verschmutzung geringer, wird das Spülwasser in den nächsten Spülgang übernommen und der Wasserverbrauch kann um 3-6 Liter gesenkt werden. In den Automatikprogrammen werden zusätzlich Temperatur und Laufzeit dem Verschmutzungsgrad angepasst.

Aufstellen und Anschließen

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
Wenden Sie sich bei Beanstandungen an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder an unseren Kundendienst.

Hinweis: Das Gerät wurde im Werk auf seine einwandfreie Funktion überprüft. Hierbei können Wasserflecken

[1] Je nach Geräteausstattung

auf dem Gerät zurückgeblieben sein. Die Wasserflecken verschwinden nach dem ersten Spülgang.

Die Lieferung besteht aus:
- Geschirrspüler
- Gebrauchsanleitung
- Montageanleitung
- Garantie
- Montagematerial
- Dampfschutzblech
- Netzkabel
- Kurzanleitung

Gerät aufstellen und anschließen

Sie können Ihr Unterbaugerät oder integrierbares Gerät in der Küchenzeile zwischen Holzwänden und Kunststoffwänden einbauen. Wenn Sie Ihr Gerät nachträglich als Standgerät aufstellen, müssen Sie Ihr Gerät gegen Umkippen sichern, z. B. durch Verschraubungen an der Wand oder durch den Einbau unter einer durchgehenden Arbeitsplatte, die mit den Nachbarschränken fest verbunden ist.

1. "Die Sicherheitshinweise beachten." → *Seite 4*
2. "Die Hinweise zum elektrischen Anschluss beachten." → *Seite 14*
3. Den Lieferumfang und den Zustand des Geräts prüfen.
4. Die erforderlichen Einbaumaße aus der Montageanleitung entnehmen.
5. Das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße waagrecht aufstellen.

   Auf einen sicheren Stand achten.
6. "Den Abwasseranschluss installieren." → *Seite 13*
7. "Den Trinkwasseranschluss installieren." → *Seite 13*
8. Das Gerät an Strom anschließen.

Abwasseranschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an einen Abwasseranschluss an, damit durch den Spülgang verschmutztes Wasser abfließen kann.

Abwasseranschluss installieren

1. Die erforderlichen Schritte aus der mitgelieferten Montageanleitung entnehmen.
2. Den Abwasserschlauch mit Hilfe der beiliegenden Teile an den Ablaufstutzen des Siphons anschließen.
3. Darauf achten, dass der Ablaufschlauch nicht geknickt, gequetscht oder in sich verschlungen ist.
4. Darauf achten, dass kein Verschlussdeckel im Ablauf das Abfließen des Abwassers verhindert.

Trinkwasseranschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an einen Trinkwasseranschluss an.

Trinkwasseranschluss installieren

Hinweise
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät an einen Wasserzulauf mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfließen (gem. DIN EN 1717) anschließen. Die hierfür vorgesehenen Anschlussventile/Wasserhähne sind bei ordnungsgemäßer Hausinstallation mit dieser Sicherheitseinrichtung ausgestattet.
- Wenn Sie das Gerät tauschen, müssen Sie einen neuen Wasserzulaufschlauch verwenden.

1. Die erforderlichen Schritte aus der mitgelieferten Montageanleitung entnehmen.

2. Das Gerät mit Hilfe der beiliegenden Teile an den Trinkwasseranschluss anschließen.

   Die "Technischen Daten" → *Seite 56* beachten.
3. Darauf achten, dass der Trinkwasseranschluss nicht geknickt, gequetscht oder in sich verschlungen ist.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an.

Gerät elektrisch anschließen

Hinweise

- Beachten Sie die "Sicherheitshinweise" → *Seite 5*.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselspannung im Bereich von 220 - 240 V und 50 Hz oder 60 Hz an.
- Beachten Sie, dass das Wassersicherheitssystem nur bei Stromversorgung funktioniert.

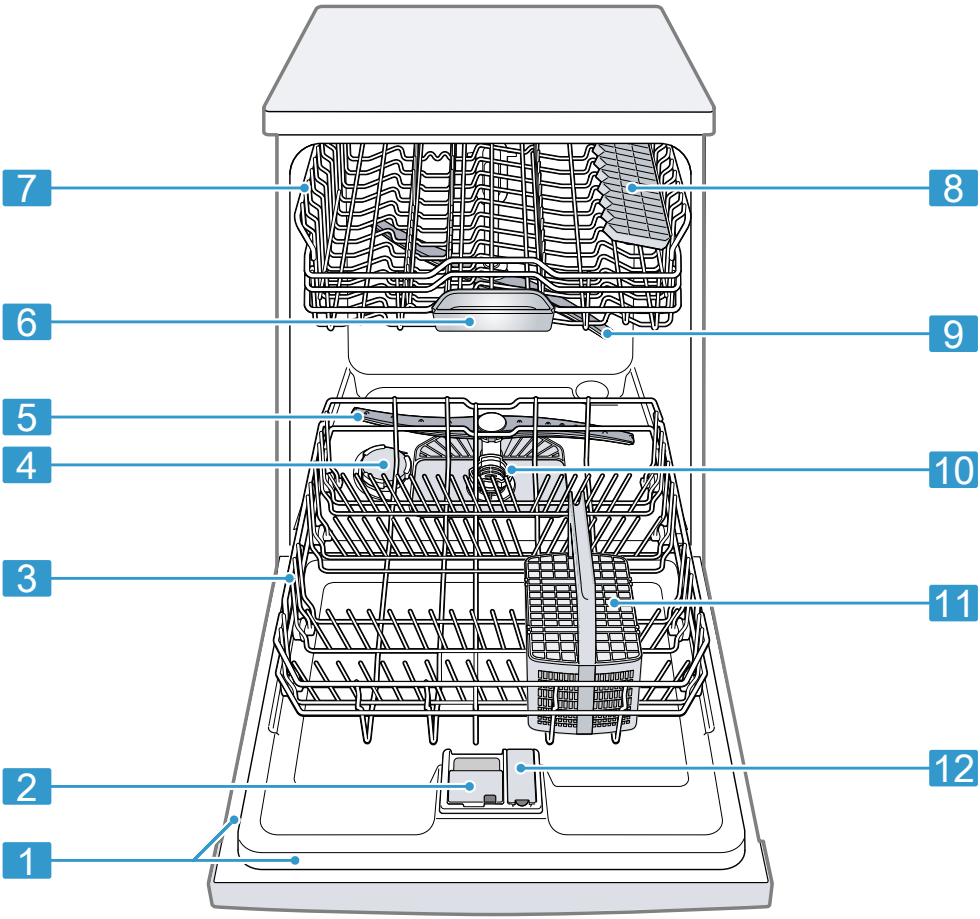
1. Am Gerät den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung einstecken.
2. Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

   Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
3. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

Kennenlernen

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Typenschild	Typenschild mit "E-Nummer und FD-Nummer" → *Seite 56*. Die Daten benötigen Sie für den "Kundendienst" → *Seite 55*.

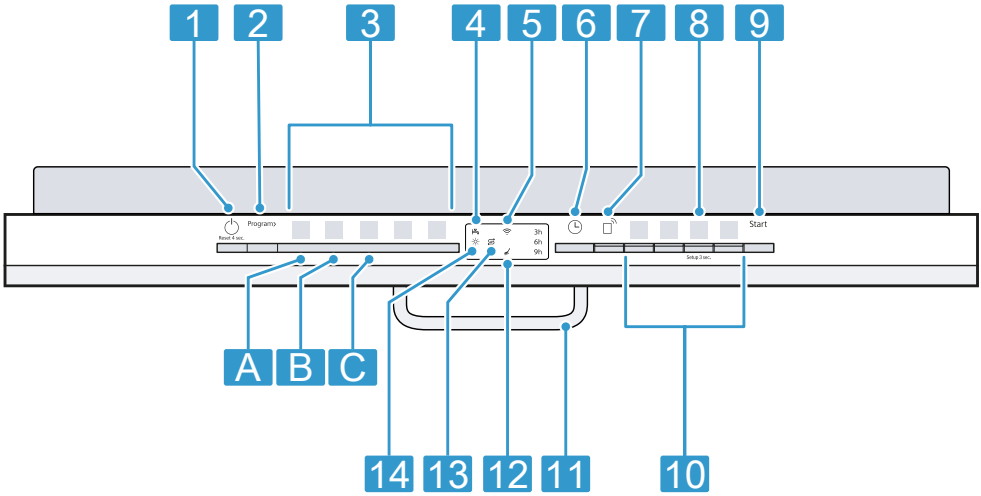
[1] Je nach Geräteausstattung

2	Reinigerkammer	In die Reinigerkammer füllen Sie "Reiniger" → *Seite 27*.
3	Unterer Geschirrkorb	"Unterer Geschirrkorb" → *Seite 21*
4	Vorratsbehälter für Spezialsalz	In den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen Sie Spezialsalz. → *"Enthärtungsanlage", Seite 23*
5	Unterer Sprüharm	Der untere Sprüharm reinigt das Geschirr im unteren Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 41*
6	Tab-Auffangschale	Tabs fallen während des Spülgangs automatisch von der Reinigerkammer in die Tab-Auffangschale, wo diese sich optimal auflösen können.
7	Oberer Geschirrkorb	Oberer Geschirrkorb
8	Etagere[1]	"Etagere" → *Seite 22*
9	Oberer Spüharm	Der obere Sprüharm reinigt das Geschirr im oberen Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 41*
10	Siebsystem	"Siebsystem" → *Seite 40*
11	Besteckkorb	"Besteckkorb" → *Seite 22*
12	Vorratsbehälter für Klarspüler	In den Vorratsbehälter für Klarspüler füllen Sie Klarspüler. → *"Klarspüleranlage", Seite 26*

[1] Je nach Geräteausstattung

Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Mit einigen Tasten können Sie verschiedene Funktionen ausführen.



1	EIN-/AUS-Taste ⏻ und Reset-Taste Reset 4 sec.	"Gerät einschalten" → *Seite 32* "Gerät ausschalten" → *Seite 33* "Programm abbrechen" → *Seite 33*
2	Programmtaste	"Programme" → *Seite 18*
3	Programme	"Programme" → *Seite 18*
4	Wasserzulaufanzeige	Anzeige für Wasserzulauf
5	WLAN-Anzeige	"Home Connect" → *Seite 36*
6	Zeitvorwahl[1]	"Zeitvorwahl einstellen" → *Seite 33*
7	Remote Start	→ *"Remote Start", Seite 37*
8	Taste Setup 3 sec.	Wenn Sie Setup 3 sec. ca. 3 Sekunden drücken, öffnen Sie die Grundeinstellungen.
9	Start-Taste Start	"Programm starten" → *Seite 33*
10	Programmtasten und Zusatzfunktionen	"Programme" → *Seite 18* "Zusatzfunktionen" → *Seite 19*
11	Türöffner[1]	"Gerätetür öffnen." → *Seite 32*
12	Programmablaufanzeige	Die Programmablaufanzeige zeigt an, in welchem Programmablauf sich das Gerät befindet, wie z. B. Reinigen.
13	Spezialsalznachfüllanzeige	"Enthärtungsanlage" → *Seite 23*
14	Klarspülernachfüllanzeige	"Klarspüleranlage" → *Seite 26*

[1] Je nach Geräteausstattung

Programme

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Programme. Je nach Gerätekonfiguration sind verschiedene Programme verfügbar, welche Sie auf der Bedienblende Ihres Geräts finden.
Abhängig vom gewählten Programm kann die Laufzeit variieren. Die Laufzeit hängt von der Wassertemperatur, der Geschirrmenge, dem Verschmutzungsgrad und der gewählten Zusatzfunktion ab. Bei ausgeschalteter Klarspüleranlage oder bei Klarspülermangel verändert sich die Laufzeit. Die Verbrauchswerte finden Sie in der Kurzanleitung. Die Verbrauchswerte beziehen sich auf Normalbedingungen und den Wasserhärtewert 7 - 16 °dH. Unterschiedliche Einflussfaktoren können zu Abweichungen führen, z. B. Wassertemperatur oder Leitungsdruck.

Programm	Verwendung	Programmablauf	Zusatzfunktionen
Intensiv 70°	Geschirr: ■ Töpfe, Pfannen, unempfindliches Geschirr und Besteck reinigen. Verschmutzungsgrad: ■ Stark haftende, eingebrannte, angetrocknete, stärkehaltige und eiweißhaltige Speisereste entfernen.	Intensiv: ■ Vorspülen ■ Reinigen 70 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 69 °C ■ Trocknen	Alle → *"Zusatzfunktionen", Seite 19*
Auto Auto 45-65°	Geschirr: ■ Gemischtes Geschirr und Besteck reinigen. Verschmutzungsgrad: ■ Leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste entfernen.	Sensor-optimiert: ■ Wird abhängig von der Verschmutzung des Spülwassers durch Sensorik optimiert.	Alle → *"Zusatzfunktionen", Seite 19*
Eco Eco 50°	Geschirr: ■ Gemischtes Geschirr und Besteck reinigen. Verschmutzungsgrad: ■ Leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste entfernen.	Sparsamstes Programm: ■ Vorspülen ■ Reinigen 50 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 68 °C ■ Trocknen	Alle → *"Zusatzfunktionen", Seite 19*

Programm	Verwendung	Programmablauf	Zusatzfunktionen
1h Speed 65°	Geschirr: ■ Gemischtes Geschirr und Besteck reinigen. Verschmutzungsgrad: ■ Leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste entfernen.	Zeitoptimiert: ■ Reinigen 65 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 69 °C ■ Trocknen	→ *"Zusatzfunktionen", Seite 19*
Maschinenpflege	Nur bei ausgeräumtem Gerät verwenden.	Maschinenpflege 70 °C	Keine
☆ Favourite	-	-	-

Hinweis: Die vergleichsweise längere Laufzeit im Eco 50° Programm ergibt sich durch längere Einweichzeiten und Trocknungszeiten. Dies ermöglicht ein Optimum an Verbrauchswerten.

Hinweise für Testinstitute

Testinstitute erhalten die Hinweise für Vergleichsprüfungen, zum Beispiel nach EN60436.
Hierbei handelt es sich um die Bedingungen zur Durchführung der Tests, jedoch nicht um die Ergebnisse oder Verbrauchswerte.
Anfrage per E-Mail an: dishwasher@test-appliances.com
Benötigt werden die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD), die sich auf dem Typenschild an der Gerätetür befinden.

Favourite ☆

Sie können eine Kombination aus Programm und Zusatzfunktion auf der Taste ☆ speichern.
Speichern Sie das Programm über die Home Connect App.

Werkseitig ist das Programm Vorspülen auf dieser Taste hinterlegt. Vorspülen ist für alle Geschirrarten geeignet. Durch kaltes Abspülen wird das Geschirr zwischengereinigt.

Tipp: Über die Home Connect App können Sie zusätzliche Programme herunterladen und auf der Taste ☆ speichern.[1]

Zusatzfunktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Zusatzfunktionen. Je nach Gerätekonfiguration sind verschiedene Zusatzfunktionen verfügbar, welche Sie auf der Bedienblende Ihres Geräts finden.

Zusatzfunktion	Verwendung
VarioSpeed	■ Die Laufzeit wird abhängig vom Spülprogramm um 15 % bis 75 % verkürzt.

[1] Je nach Geräteausstattung

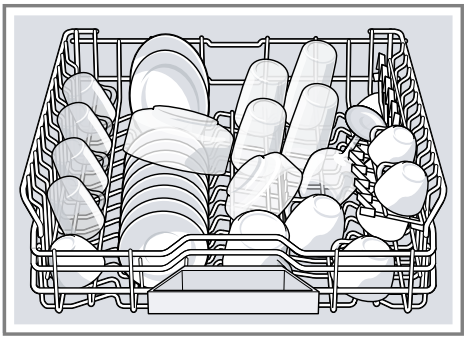
Zusatzfunktion	Verwendung
	■ Die Zusatzfunktion kann vor Programmstart und jederzeit während des Programmablaufs aktiviert werden. ■ Der Wasserverbrauch und der Energieverbrauch wird erhöht.
1/2 Halbe Beladung	■ Bei wenig Geschirr zuschalten. ■ Weniger Reiniger in die Reinigungskammer geben, als für eine komplette Maschinenbeladung empfohlen wird. ■ Die Laufzeit wird verkürzt. ■ Der Wasserverbrauch und der Energieverbrauch wird reduziert.
IntensivZone	■ Bei gemischter Beladung mit stark und schwach verschmutztem Geschirr zuschalten, z. B. stärker verschmutzte Töpfe und Pfannen in den Unterkorb und normal verschmutztes Geschirr in den Oberkorb laden. ■ Der Sprühdruck im Unterkorb wird erhöht und die maximale Programmtemperatur länger gehalten. Dadurch erhöht sich die Laufzeit und der Energieverbrauch steigt.

Ausstattung

Hier erhalten Sie einen Überblick über die mögliche Ausstattung Ihres Geräts und dessen Verwendung. Die Ausstattung ist abhängig von Ihrer Gerätevariante.

Oberer Geschirrkorb

Räumen Sie Tassen und Gläser in den oberen Geschirrkorb.



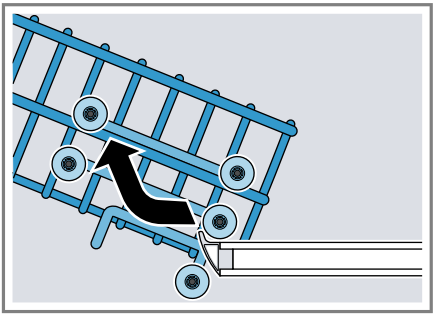
Um Platz für größeres Geschirr zu erhalten, können Sie den oberen Geschirrkorb in der Höhe verstellen.

Oberen Geschirrkorb mit Rollenpaaren einstellen

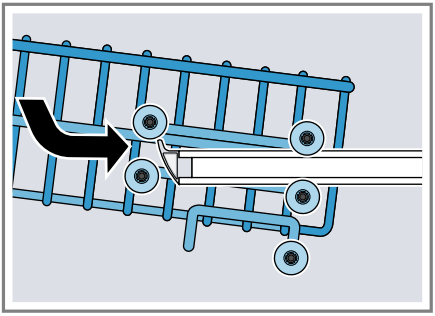
Um große Geschirrteile in den Geschirrkörben zu spülen, stellen Sie die Einschubhöhe des oberen Geschirrkorbs ein.

1. Den oberen Geschirrkorb herausziehen.

2. Den Geschirrkorb entnehmen.



3. Den Geschirrkorb auf den oberen Rollen (Stufe 3) oder unteren Rollen (Stufe 1) einhängen.
→ *"Geschirrkorbhöhen", Seite 23*

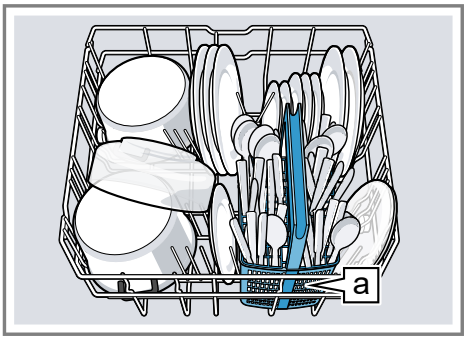


Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb auf beiden Seiten auf gleicher Höhe liegt.

4. Den Geschirrkorb einschieben.

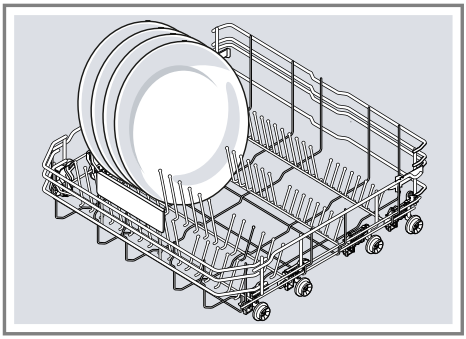
Unterer Geschirrkorb

Räumen Sie Töpfe und Teller in den unteren Geschirrkorb.



Besteckkorb [a][1]

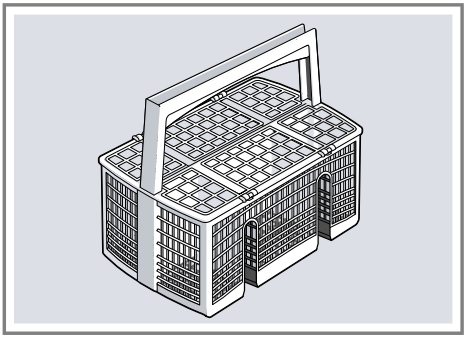
Große Teller bis zu einem Durchmesser von 31 cm können Sie wie abgebildet in den unteren Geschirrkorb einräumen.



[1] Je nach Geräteausstattung

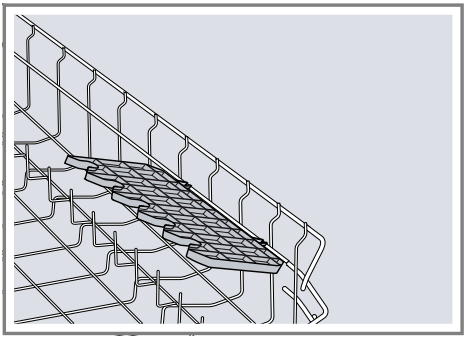
Besteckkorb

Räumen Sie Besteck in den Besteckkorb immer unsortiert und mit der spitzen Seite nach unten.



Etagere

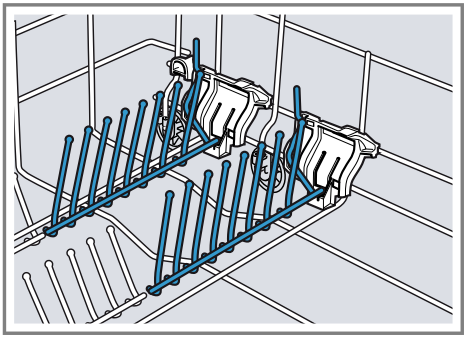
Nutzen Sie die Etagere und den Raum darunter, um kleine Tassen und Gläser oder größere Besteckteile einzuräumen, z. B. Kochlöffel oder Vorlegebesteck.



Wenn Sie die Etagere nicht benötigen, können Sie diese nach oben klappen.

Klappstacheln

Nutzen Sie die Klappstacheln, um Geschirr sicher einzusortieren, z. B. Teller.

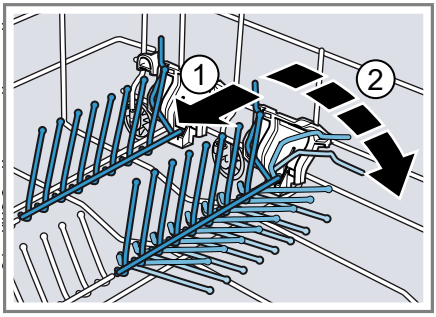


Um Töpfe, Schüsseln und Gläser besser einzuräumen, können Sie die Klappstacheln umklappen.[1]

Klappstacheln umklappen[1]

Wenn Sie die Klappstacheln nicht benötigen, klappen Sie diese um.

1. Den Hebel nach vorn drücken ① und die Klappstacheln umklappen ②.



2. Um die Klappstacheln wieder zu nutzen, diese hochklappen.

✔ Die Klappstacheln rasten hörbar ein.

[1] Je nach Geräteausstattung

Geschirrkorbhöhen

Stellen Sie die Geschirrkörbe auf die passende Höhe ein.

Gerätehöhe 81,5 cm mit Besteckkorb

Stufe	Oberkorb	Unterkorb
1 max. ø	22 cm	31 cm
2 max. ø	24,5 cm	27,5 cm
3 max. ø	27 cm	25 cm

Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor.

Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurückstellen auf Werkseinstellungen müssen Sie Einstellungen vornehmen.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Über die Home Connect App können Sie alle Einstellungen komfortabel vornehmen.
→ *"Home Connect Schnellstart", Seite 36*

Voraussetzung: "Das Gerät ist aufgestellt und angeschlossen."
→ *Seite 12*

1. "Spezialsalz einfüllen." → *Seite 24*
2. "Klarspüler einfüllen." → *Seite 26*
3. "Gerät einschalten." → *Seite 32*
4. "Enthärtungsanlage einstellen." → *Seite 24*
5. "Klarspülerzugabemenge einstellen." → *Seite 27*
6. Den "Reiniger einfüllen" → *Seite 27*.
7. Das Programm mit der höchsten Reinigungstemperatur ohne Geschirr starten.

   Wir empfehlen, aufgrund von möglichen Wasserflecken und anderen Rückständen das Gerät ohne Geschirr vor dem ersten Gebrauch zu betreiben.

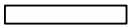
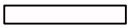
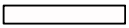
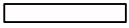
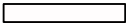
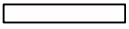
Tipp: Diese Einstellungen und weitere "Grundeinstellungen" → *Seite 34* können Sie jederzeit wieder ändern.

Enthärtungsanlage

Hartes, kalkhaltiges Wasser hinterlässt Kalkrückstände auf dem Geschirr sowie dem Spülbehälter und kann Geräteteile verstopfen.
Um gute Spülergebnisse zu erhalten, können Sie Wasser mit der Enthärtungsanlage und Spezialsalz enthärten. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, muss Wasser mit einem Härtegrad oberhalb von 7 °dH enthärtet werden.

Übersicht der Wasserhärteeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Wasserhärtewerte.
Den Wasserhärtegrad können Sie beim örtlichen Wasserwerk erfragen oder mit einem Wasserhärtetester bestimmen.

Wasserhär-tewert °dH	Härtebe-reich	mmol/l	Stufe	"LED A" → *Seite 16*	"LED B" → *Seite 16*	"LED C" → *Seite 16*
0 - 6	weich	0 - 1,1	0			
7 - 16	mittel	1,2 - 2,9	1			
17 - 21	hart	3,0 - 3,7	2			
22 - 35	hart	3,8 - 6,2	3			

Hinweis: Stellen Sie Ihr Gerät auf den ermittelten Wasserhärtegrad ein.
→ *"Enthärtungsanlage einstellen", Seite 24*
Bei einem Wasserhärtegrad von 0 - 6 °dH können Sie auf Spezialsalz für Geschirrspüler verzichten und die Enthärtungsanlage ausschalten.
→ *"Enthärtungsanlage ausschalten", Seite 25*

Enthärtungsanlage einstellen

Stellen Sie das Gerät auf den Wasserhärtegrad ein.

1. Den Wasserhärtegrad und den passenden Einstellwert ermitteln.
   → *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
2. ⏻ drücken.
3. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Im Display blinkt ⇆.

4. Start so oft drücken, bis der passende Wasserhärtegrad eingestellt ist.

   Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs.
   → *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
   Werkseitig ist Stufe 1 eingestellt ("LED A" → *Seite 16*).

5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Spezialsalz

Mit Spezialsalz können Sie Wasser enthärten.

Spezialsalz einfüllen

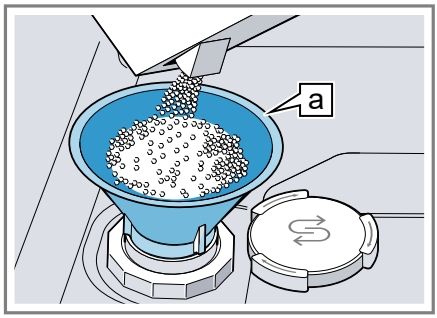
Wenn die Spezialsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezialsalz in den Vorratsbehälter für Spezialsalz. Die benötigte Spezialsalzmenge ist abhängig vom Wasserhärtegrad. Je höher der Wasserhärtegrad, desto höher die benötigte Spezialsalzzugabemenge.

ACHTUNG!

- Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.
  - ▸ Nur mit Spezialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enhärtungsanlage füllen.
- Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.
  - ▸ Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

1. Den Deckel vom Vorratsbehälter für Spezialsalz aufdrehen und entnehmen.
2. Bei der ersten Inbetriebnahme: Den Vorratsbehälter komplett mit Wasser füllen.
3. **Hinweis:** Nur Spezialsalz für Spülmaschinen verwenden.
   Keine Salztabletten verwenden.
   Kein Speisesalz verwenden.

   Das Spezialsalz in den Vorratsbehälter füllen.



   Trichter [a][1]

   Den Vorratsbehälter komplett mit Spezialsalz füllen. Das Wasser im Vorratsbehälter wird verdrängt und läuft ab.
4. Den Deckel auf den Vorratsbehälter aufsetzen und zudrehen.

Enthärtungsanlage ausschalten

Wenn Sie die Salznachfüllanzeige stört, z. B. wenn Sie kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen verwenden, können Sie die Salznachfüllanzeige ausschalten.

Hinweis
Um Geräteschäden zu vermeiden, schalten Sie die Enthärtungsanlage nur in den folgenden Fällen aus:

- Der Wasserhärtegrad beträgt maximal 21 °dH und Sie verwenden einen kombinierten Reiniger mit Salzersatzstoffen. Kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen können Sie laut Herstellerangaben meist nur bis zu einem Wasserhärtegrad von 21 °dH ohne die Zugabe von Spezialsalz verwenden.
- Der Wasserhärtegrad beträgt 0 - 6 °dH. Sie können auf Spezialsalz verzichten.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Start so oft drücken, bis keine LED leuchtet (Stufe 0).
   → *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
4. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Die Enthärtungsanlage ist ausgeschaltet und die Salznachfüllanzeige ist deaktiviert.

[1] Je nach Geräteausstattung

Enthärtungsanlage regenerieren

Um die störungsfreie Funktion der Enthärtungsanlage zu erhalten, führt das Gerät in regelmäßigen Abständen ein Regenerieren der Enthärtungsanlage durch.
Das Regenerieren der Enthärtungsanlage erfolgt in allen Programmen vor Ende des Hauptspülgangs. Es erhöhen sich die Laufzeit und die Verbrauchswerte, z. B. Wasser und Strom.

Übersicht der Verbrauchswerte beim Regenerieren der Enthärtungsanlage

Hier finden Sie eine Übersicht der maximal zusätzlichen Laufzeit und Verbrauchswerte beim Regenerieren der Enthärtungsanlage.

Regenerieren der Enthärtungsanlage nach x Spülgängen	5
Zusätzliche Laufzeit in Minuten	7
Mehrverbrauch von Wasser in Liter	5
Mehrverbrauch von Strom in kWh	0,05

Die angegebenen Verbrauchswerte sind Labormesswerte nach aktuell gültigem Standard und anhand des Programms Eco 50° sowie dem werkseitig eingestellten Wert des Wasserhärtegrads 7 - 16 °dH ermittelt.

Klarspüleranlage

Geschirr und Gläser können Sie mit der Klarspüleranlage sowie Klarspüler fleckenlos und klar spülen.

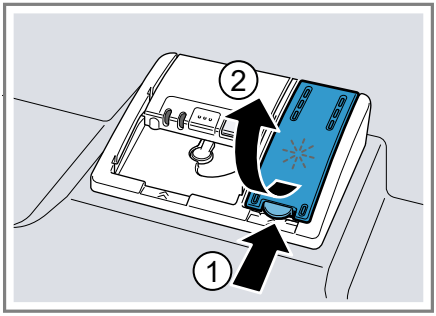
Klarspüler

Um optimale Trocknungsergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Klarspüler.
Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

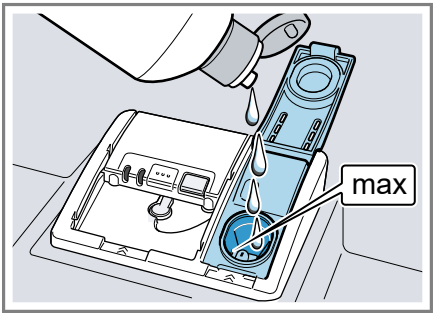
Klarspüler einfüllen

Wenn die Klarspülernachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie Klarspüler nach. Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

1. Die Lasche am Deckel des Vorratsbehälters für Klarspüler drücken ① und anheben ②.



2. Den Klarspüler bis zur Markierung max einfüllen.



3. Wenn Klarspüler übergelaufen ist, diesen aus dem Spülbehälter entfernen.

   Übergelaufener Klarspüler kann zu übermäßiger Schaumbildung beim Spülgang führen.
4. Den Deckel des Vorratsbehälters für Klarspüler schließen.

✔ Der Deckel rastet hörbar ein.

Klarspülerzugabemenge einstellen

Wenn Schlieren oder Wasserflecken auf dem Geschirr zurückbleiben, ändern Sie die Klarspülerzugabemenge.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Im Display blinkt ⊆.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ✳ blinkt.
4. Start so oft drücken, bis die passende Klarspülerzugabemenge eingestellt ist.

   Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs.
   Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt ("LED A und LED B" → *Seite 16*).
   – Eine niedrige Stufe gibt dem Spülgang weniger Klarspüler zu und reduziert Schlieren auf dem Geschirr.
   – Eine höhere Stufe gibt dem Spülgang mehr Klarspüler zu, reduziert Wasserflecken und erzeugt ein höheres Trocknungsergebnis.
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Klarspüleranlage ausschalten

Wenn Sie die Klarspülernachfüllanzeige stört, z.B. wenn Sie kombinierten Reiniger mit Klarspülerkomponente verwenden, können Sie die Klarspüleranlage ausschalten.

Tipp: Die Funktion des Klarspülers ist bei kombinierten Reinigern begrenzt. Wenn Sie Klarspüler verwenden, erreichen Sie meist bessere Ergebnisse.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Im Display blinkt ⊆.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ✳ blinkt.
4. Start so oft drücken, bis keine "LED" → *Seite 16* leuchtet (Stufe 0).
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Die Klarspüleranlage ist ausgeschaltet und die Klarspülernachfüllanzeige ist deaktiviert.

Reiniger

Erfahren Sie, welche Reiniger für Ihr Gerät geeignet sind.

Geeignete Reiniger

Verwenden Sie nur Reiniger, der für Geschirrspüler geeignet ist. Geeignet sind sowohl Solo-Reiniger als auch kombinierte Reiniger.
Um optimale Spülergebnisse und Trockungsergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Solo-Reiniger in Verbindung mit getrennter Anwendung von "Spezialsalz" → *Seite 24* und "Klarspüler" → *Seite 26*.

Moderne, leistungsfähige Reiniger verwenden überwiegend eine niederalkalische Rezeptur mit Enzymen. Enzyme bauen Stärke ab und lösen Eiweiß. Zur Entfernung farbiger Flecken werden meist Bleichmittel auf Sauerstoffbasis verwendet, z. B. für Tee oder Ketchup.

Hinweis: Beachten Sie bei jedem Reiniger die Herstellerhinweise.

Reiniger	Beschreibung
Tabs	Tabs sind für alle Reinigungsaufgaben geeignet und müssen nicht dosiert werden. Bei verkürzten "Programmen" → *Seite 18* können sich Tabs gegebenenfalls nicht vollständig auflösen und Reinigerrückstände zurückbleiben. Die Reinigungswirkung kann dadurch beeinträchtigt werden.
Pulverreiniger	Pulverreiniger werden bei verkürzten "Programmen" → *Seite 18* empfohlen. Die Dosierung kann an den Verschmutzungsgrad angepasst werden.
Flüssigreiniger	Flüssigreiniger wirken schneller und werden bei verkürzten "Programmen" → *Seite 18* ohne Vorspülen empfohlen. Es kann vorkommen, dass eingefüllter Flüssigreiniger trotz geschlossener Reinigerkammer austritt. Dies ist kein Mangel und unkritisch, wenn Sie Folgendes beachten: ■ Wählen Sie nur ein Programm ohne Vorspülen. ■ Stellen Sie keine Zeitvorwahl für den Programmstart ein. Die Dosierung kann an den Verschmutzungsgrad angepasst werden.

Tipp: Geeignete Reinigungsmittel können online über unsere Internetseite oder über den "Kundendienst" → *Seite 55* bezogen werden.

Solo-Reiniger

Solo-Reiniger sind Produkte, die neben dem Reiniger keine weiteren Komponenten enthalten, z. B. Pulverreiniger oder Flüssigreiniger.
Mit Pulverreiniger und Flüssigreiniger kann die Dosierung an den Verschmutzungsgrad des Geschirrs individuell angepasst werden.
Um ein besseres Spülergebnis und Trocknungsergebnis zu erhalten und um Geräteschäden zu vermeiden, verwenden Sie zusätzlich "Spezialsalz" → *Seite 24* und "Klarspüler" → *Seite 26*.

Kombinierte Reiniger

Neben herkömmlichen Solo-Reinigern werden eine Reihe von Produkten mit zusätzlichen Funktionen angeboten. Diese Produkte enthalten neben dem Reiniger auch Klarspüler und Salzersatzstoffe (3in1) und je nach Kombination (4in1, 5in1, ...) zusätzliche Komponenten, wie z. B. Glasschutz oder Edelstahlglanz.
Kombinierte Reiniger funktionieren laut Herstellerangabe in der Regel nur bis zu einem Wasserhärtegrad von 21 °dH. Über einem Wasserhärtegrad von 21 °dH müssen Sie Spezialsalz und Klarspüler zugeben. Für beste Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse empfehlen wir ab einem Wasserhärtegrad von 14 °dH

die Verwendung von Spezialsalz und Klarspüler. Wenn Sie kombinierte Reiniger verwenden, passt sich das Spülprogramm automatisch an, um das bestmögliche Spülergebnis und Trocknungsergebnis zu erhalten.

Ungeeignete Reiniger

Verwenden Sie keine Reiniger, die Geräteschäden verursachen können oder die Gesundheit gefährden.

Reiniger	Beschreibung
Handspülmittel	Handspülmittel kann zu erhöhter Schaumbildung führen und Geräteschäden verursachen.
Chlorhaltige Reiniger	Chlorrückstände auf Geschirr können die Gesundheit gefährden.

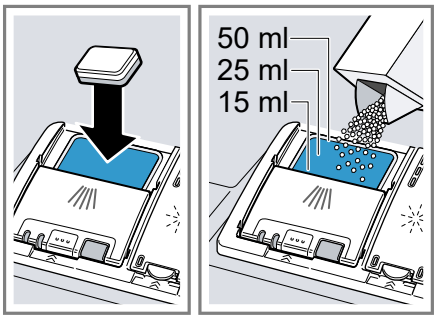
Hinweise zu Reinigern

Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern im täglichen Gebrauch.

- Reinigungsprodukte mit der Kennzeichnung "Bio" oder "Öko" verwenden (aus Umweltschutzgründen) in der Regel geringere Mengen an Wirkstoffen oder verzichten komplett auf bestimmte Inhaltsstoffe. Die Reinigungswirkung kann eingeschränkt sein.
- Stellen Sie die Klarspüleranlage und die Enthärtungsanlage auf den verwendeten Solo-Reiniger oder kombinierten Reiniger ein.
- Kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen können laut Herstellerangaben nur bis zu einem bestimmten Wasserhärtegrad, meist 21 °dH, ohne die Zugabe von Spezialsalz verwendet werden. Für beste Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse empfehlen wir ab einem Wasserhärtegrad von 14 °dH die Verwendung von Spezialsalz.
- Um Verklebungen zu vermeiden, fassen Sie Reiniger mit wasserlöslicher Hülle nur mit trockenen Händen an und füllen Sie diesen nur in eine trockene Reinigerkammer ein.
- Auch wenn die Klarspülernachfüllanzeige und die Spezialsalznachfüllanzeige leuchten, laufen Spülprogramme bei Verwendung von kombinierten Reinigern einwandfrei ab.
- Die Funktion des Klarspülers ist bei kombinierten Reinigern begrenzt. Wenn Sie Klarspüler verwenden, erreichen Sie meist bessere Ergebnisse.
- Verwenden Sie Tabs mit spezieller Trocknungsleistung.

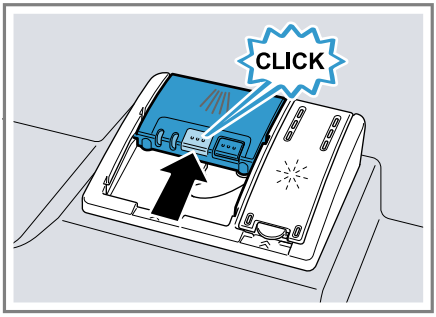
Reiniger einfüllen

1. Um die Reinigerkammer zu öffnen, den Verschlussriegel drücken.
2. Reiniger in die trockene Reinigerkammer füllen.



Wenn Sie Tabs verwenden, genügt eine Tablette. Tabs quer einlegen.
Wenn Sie Pulverreiniger oder Flüssigreiniger verwenden, beachten Sie die Dosierungshinweise des Herstellers und die Dosierungseinteilung der Reinigerkammer.
Bei normaler Verschmutzung genügen 20 ml – 25 ml Reiniger. Bei wenig verschmutztem Geschirr genügt eine etwas geringere als die angegebene Reinigermenge.

3. Den Deckel der Reinigerkammer schließen.



✔ Der Deckel rastet hörbar ein.
✔ Die Reinigerkammer öffnet sich programmabhängig automatisch zum optimalen Zeitpunkt während des Programmablaufs. Pulverreiniger oder Flüssigreiniger verteilen sich im Spülbehälter und werden aufgelöst. Tabs fallen in die Tab-Auffangschale und lösen sich dosiert auf. Legen Sie keine Gegenstände in die Tab-Auffangschale, damit sich das Tab gleichmäßig auflösen kann.

Tipp: Wenn Sie Pulverreiniger verwenden und ein Programm mit Vorspülen wählen, können Sie zusätzlich etwas Reiniger auf die Innentür des Geräts geben.

Geschirr

Spülen Sie nur Geschirr, das für die Spülmaschine geeignet ist.

Hinweis: Aufglasdekore, Aluminiumteile und Silberteile können beim Spülen verblassen oder sich verfärben. Empfindliche Glassorten können nach einigen Spülgängen trüb werden.

Glasschäden und Geschirrschäden

Vermeiden Sie Glasschäden und Geschirrschäden.

Ursache	Empfehlung
Das folgende Geschirr ist nicht spülmaschinengeeignet: ■ Besteckteile und Geschirrteile aus Holz ■ Dekorgläser, kunstgewerbliches und antikes Geschirr ■ Nicht hitzebeständige Kunststoffteile ■ Geschirr aus Kupfer und Zinn ■ Mit Asche, Wachs, Schmierfett und Farbe verunreinigtes Geschirr ■ Sehr kleine Geschirrteile	Spülen Sie nur Geschirr, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist.
Glas und Geschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.	Spülen Sie nur Gläser und Porzellan, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist.
Chemische Zusammensetzung des Reinigers verursacht Schäden.	Verwenden Sie einen Reiniger, der vom Hersteller als geschirrschonend gekennzeichnet ist.

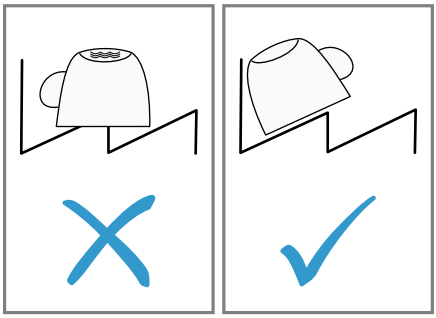
Ursache	Empfehlung
Stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, in Verbindung mit Aluminium ist nicht spülmaschinengeeignet.	Wenn Sie stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel verwenden, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, räumen Sie keine Aluminiumteile in den Spülraum des Geräts
Die Wassertemperatur des Programms ist zu hoch.	Wählen Sie ein Programm mit niedrigeren Temperaturen. Entnehmen Sie Glas und Besteck zeitnah nach dem Programmende aus dem Gerät.

Geschirr einräumen

Räumen Sie das Geschirr richtig ein, um das Spülergebnis zu optimieren und Schäden an Geschirr sowie dem Gerät zu vermeiden.

Tipps

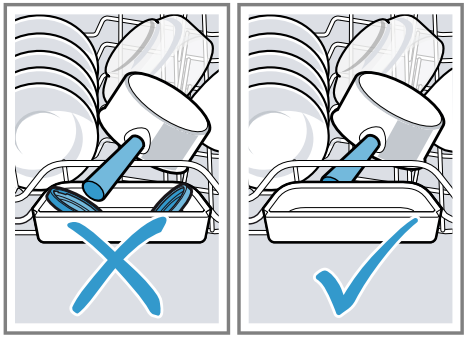
- Wenn Sie das Gerät nutzen, sparen Sie Energie und Wasser im Vergleich zur Handwäsche.
- Auf unserer Internetseite finden Sie kostenlose Beispiele, wie Sie Ihr Gerät effizient einräumen können.
- Um Energie und Wasser zu sparen, beladen Sie das Gerät bis zur angegeben Anzahl der Maßgedecke.
  → *"Technische Daten", Seite 56*
- Um bessere Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse zu erhalten, stellen Sie Teile mit Wölbungen und Vertiefungen schräg, damit Wasser ablaufen kann.



1. Grobe Speisereste vom Geschirr entfernen.

   Um Ressourcen zu sparen, das Geschirr nicht unter fließendem Wasser vorspülen.
2. Das Geschirr einräumen und dabei Folgendes beachten:
   - Räumen Sie stark verschmutztes Geschirr in den unteren Geschirrkorb ein, z. B. Töpfe. Aufgrund des stärkeren Sprühstrahls erhalten Sie ein besseres Spülergebnis.
   - Um Geschirrschäden zu vermeiden, räumen Sie Geschirr mit einem sicheren und kippfesten Stand ein.
   - Um Verletzungen zu vermeiden, räumen Sie Besteck mit der spitzen und scharfen Seite nach unten ein.
   - Stellen Sie Gefäße mit Öffnungen nach unten, damit sich kein Wasser im Gefäß ansammelt.
   - Blockieren Sie nicht die Sprüharme, damit sich diese drehen können.

– Legen Sie keine Kleinteile in die Tab-Auffangschale und versperren Sie diese nicht mit Geschirr, um den Deckel der Reinigerkammer nicht zu blockieren.



Geschirr ausräumen

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Heißes Geschirr kann Verbrennungen auf der Haut verursachen. Heißes Geschirr ist stoßempfindlich, kann zerbrechen und zu Verletzungen führen.

▸ Geschirr nach Programmende noch etwas abkühlen lassen und dann erst ausräumen.

1. Um herabfallende Wassertropfen auf dem Geschirr zu vermeiden, das Geschirr von unten nach oben ausräumen.
2. Den Spülbehälter und das Zubehör auf Verschmutzungen prüfen und gegebenenfalls reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 38*

Grundlegende Bedienung

Gerätetür öffnen

▸ Die Gerätetür öffnen.

Gerät einschalten

▸ ⏻ drücken.

Das Programm Eco 50° ist voreingestellt.
Das Eco 50° Programm ist ein besonders umweltschonendes Programm und hervorragend geeignet für normal angeschmutztes Geschirr. Es ist das effizienteste Programm in der Kombination Energieverbrauch und Wasserverbrauch für diesen Typ von Geschirr und belegt die Konformität mit der EU Ökodesign Verordnung.
Wenn Sie das Gerät 10 Minuten nicht bedienen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Programm einstellen

Um den Spülgang auf die Verschmutzung des Geschirrs anzupassen, stellen Sie ein passendes Programm ein.

▸ Die Programmtaste so oft drücken, bis das passende Programm eingestellt ist.
→ *"Programme", Seite 18*
✔ Das Programm ist eingestellt und die LED blinkt.

Zusatzfunktion einstellen

Um das gewählte Spülprogramm zu ergänzen, können Sie Zusatzfunktionen einstellen.

Hinweis: Die zuschaltbaren Zusatzfunktionen hängen vom gewählten Programm ab.
→ *"Programme", Seite 18*

▸ Auf die Taste der passenden Zusatzfunktion drücken.
→ *"Zusatzfunktionen", Seite 19*
✔ Die Zusatzfunktion ist eingestellt und die Zusatzfunktionstaste blinkt.

Zeitvorwahl einstellen[1]

Sie können den Programmstart um 3, 6 oder 9 Stunden verschieben.

1. ◷ so oft drücken, bis die entsprechende Anzeige leuchtet.
2. Um die Zeitvorwahl zu aktivieren, Start drücken.

Hinweis: Die Zeitvorwahl deaktivieren Sie, indem Sie ◷ so oft drücken, bis keine der Anzeigen 3h, 6h oder 9h leuchtet.

Programm starten

- ▸ Start drücken.
- ✔ Das Programm ist beendet, wenn keine Anzeigen der Bedienelemente leuchten.

Hinweise

- Wenn Sie während des Betriebs Geschirr nachlegen wollen, benutzen Sie nicht die Tab-Auffangschale als Griff für den oberen Geschirrkorb. Sie könnten mit dem teilweise aufgelösten Tab in Berührung kommen.
- Sie können das laufende Programm nur wechseln, wenn Sie das Programm abbrechen. → *"Programm abbrechen", Seite 33*
- Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät 1 Minute nach Programmende aus. Wenn Sie unmittelbar nach Programmende die Gerätetür öffnen, schaltet sich das Gerät nach 4 Sekunden aus.

Programm unterbrechen

Hinweis: Wenn Sie bei einem aufgeheizten Gerät die Gerätetür öffnen, die Gerätetür erst einige Minuten anlehnen und dann schließen. Somit vermeiden Sie, dass sich Überdruck im Gerät bildet und die Gerätetür aufspringt.

1. ⏻ drücken.
- ✔ Das Programm wird gespeichert und das Gerät schaltet sich aus.
2. Um das Programm fortzusetzen, ⏻ drücken.

Programm abbrechen

Um ein Programm vorzeitig zu beenden oder um ein gestartetes Programm zu wechseln, müssen Sie dieses abbrechen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Reset 4 sec. ca. 4 Sekunden drücken.
3. Gerätetür schließen.
- ✔ Alle Anzeigen leuchten.
- ✔ Sobald die Anzeigen aus sind, wird das Restwasser abgepumpt.
- ✔ Das Programm wird abgebrochen und ist nach ca. 1 Minute abgeschlossen.

Gerät ausschalten

1. Die Hinweise zum "sicheren Gebrauch" → *Seite 11* beachten.
2. ⏻ drücken.

Tipp: Wenn Sie während des Spülgangs ⏻ drücken, wird das laufende Programm unterbrochen. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird das Programm automatisch fortgesetzt.

[1] Je nach Geräteausstattung

Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Übersicht der Grundeinstellungen

Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
Wasserhärte	Skala mit 4 Stufen	Die Wasserhärte einstellen. → *"Enthärtungsanlage einstellen", Seite 24*
Klarspülerzugabe	Skala mit 4 Stufen	Die Klarspülerzugabemenge einstellen oder ausschalten. → *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 27*
Extratrocknen	Ein Aus [1]	Extratrocknen für jeden Betrieb einschalten oder ausschalten. Um ein verbessertes Trocknungsergebnis zu erhalten, wird im Klarspülen die Temperatur erhöht. Die Laufzeit kann sich geringfügig erhöhen. **Hinweis:** Auf empfindliche Geschirrteile achten. → *"Extratrocknen einstellen", Seite 35*
Signallautstärke	Skala mit 4 Stufen	Regeln der Signallautstärke. → *"Signallautstärke einstellen", Seite 35*
Wi-Fi	Ein Aus [1]	Drahtlose Netzwerkverbindung einschalten oder ausschalten. → *"Wi-Fi einstellen", Seite 35*
Remote Start	Skala mit 3 Stufen	Die Funktion aktivieren oder deaktivieren. → *"Remote Start aktivieren", Seite 35*
Werkseinstellung	Zurücksetzen	Geänderte Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen. Die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen vorgenommen werden. → *"Werkseinstellung zurücksetzen", Seite 35*

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Extratrocknen einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis im Display ⇆ und 🚰 blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.
   Wenn die "LED A" → *Seite 16* nicht leuchtet, ist Extratrocknen ausgeschaltet.
   Wenn die "LED A" → *Seite 16* leuchtet, ist Extratrocknen eingeschaltet.
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Signallautstärke einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis im Display ⇆ und ✳ blinken.
4. Start so oft drücken, bis die passende Signallautstärke eingestellt ist.
   Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs. Der eingestellte Signalton ist zu hören.
   Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt ("LED A und LED B" → *Seite 16*).
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Wi-Fi einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis im Display 🚰 und ✳ blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.
   Wenn die "LED A" → *Seite 16* nicht leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung ausgeschaltet.
   Wenn die "LED A" → *Seite 16* leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung eingeschaltet.
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Remote Start 📱 aktivieren

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis im Display 🚰 blinkt.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.
   Wenn die LED A leuchtet, ist die Funktion dauerhaft deaktiviert.
   Wenn die LED A und LED B leuchten, ist die Funktion über die Taste 📱 zuwählbar.
   Wenn die LED A, LED B und LED C leuchten, ist die Funktion dauerhaft aktiviert.
   Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt ("LED A und LED B" → *Seite 16*).
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Werkseinstellung zurücksetzen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Im Display blinkt ⇆.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis im Display 🚰, ⇆ und ✳ blinken.

4. Start drücken, um das Gerät auf Werkseinstellungen zurückzusetzen.
✔ Das Gerät wird zurückgesetzt.

Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen. Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi[1]) und zur Home Connect App ein.
- → *"Gerät mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden", Seite 36*

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps
- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweis: Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 4*

Home Connect Schnellstart

Verbinden Sie Ihr Gerät schnell und unkompliziert mit einem mobilen Endgerät.

App einrichten

1. Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installieren.



2. App starten und Zugang für Home Connect einrichten.
   Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess.

Gerät mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden

Voraussetzungen
- Home Connect App auf dem mobilen Endgerät ist installiert.
- Wi-Fi am Router ist aktiviert.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).

1. Mit Hilfe der Home Connect App den QR-Code scannen.



2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

[1] Wi-Fi ist eine eingetragene Marke der Wi-Fi Alliance.

Home Connect Einstellungen

Passen Sie Home Connect Ihren Bedürfnissen an.
Sie finden die Home Connect Einstellungen in den Grundeinstellungen Ihres Geräts. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Remote Start

Über die Home Connect App können Sie mit Ihrem mobilen Endgerät das Gerät starten.

Tipp: Wenn Sie in den "Grundeinstellungen" → *Seite 35* diese Funktion dauerhaft aktivieren, können Sie ihr Gerät jederzeit mit einem mobilen Endgerät starten.

Remote Start aktivieren

Wenn Sie in den Grundeinstellungen dieser Funktion die Stufe 2 eingestellt haben, aktivieren Sie die Funktion an Ihrem Gerät.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden.
- Das Gerät ist mit der Home Connect App verbunden.
- In den "Grundeinstellungen" → *Seite 34* dieser Funktion ist Stufe 2 eingestellt.
- Ein Programm ist gewählt.

▸ drücken.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, ist die Funktion automatisch deaktiviert.

✔ Taste leuchtet.

Tipp: Um die Funktion zu deaktivieren, drücken.

Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

Software Update

Mit dieser Funktion können Sie die Software Ihres Geräts aktualisieren, z. B. für Optimierungen, Fehlerbehebungen oder sicherheitsrelevante Updates.
Die Home Connect App informiert Sie über verfügbare Software Updates.

Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.

- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

Spülbehälter reinigen

⚠ WARNUNG
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Verwendung von chlorhaltigen Reinigern kann zu Gesundheitsschäden führen.
- ▸ Nie chlorhaltige Reiniger verwenden.

Maschinenpflege

Ablagerungen können zu Störungen an Ihrem Gerät führen, z. B. durch Speiserückstände und Kalk. Um Störungen zu vermeiden und die Geruchsbildung zu reduzieren, reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen.
Maschinenpflege ist in Verbindung mit Maschinenpflegemitteln und Maschinenreinigern das geeignete Programm zur Pflege Ihres Geräts.

1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Reiniger in die Reinigerkammer füllen.
3. Programm mit höchster Temperatur wählen.
   → *"Programme", Seite 18*
4. "Das Programm ohne Geschirr starten." → *Seite 33*

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die Gerätereinigung.
→ *"Sicherer Gebrauch", Seite 11*

Tipps zur Gerätepflege

Beachten Sie die Tipps zur Gerätepflege, um die Funktion Ihres Geräts dauerhaft zu erhalten.

Maßnahme	Vorteil
Die Türdichtungen, die Geschirrspülerfront und die Bedienblende regelmäßig mit einem feuchten Tuch und Spülmittel abwischen.	Die Geräteteile bleiben sauber und hygienisch.
Die Gerätetür bei längerer Standzeit angelehnt lassen.	Unangenehme Geruchsbildung wird vermieden.

Tipp: Unseren getesteten und freigegebenen Maschinenpfleger und Maschinenreiniger für Geschirrspülmaschinen erhalten Sie im Internet unter https://www.siemens-home.bsh-group.com/store oder über den Kundendienst.

Maschinenpflege ist ein Programm, das in einem Spülgang unterschiedliche Ablagerungen entfernt. Die Reinigung erfolgt in zwei Phasen:

Phase	Entfernung von	Reiniger	Platzierung
1	Fett und Kalk	Flüssiges Maschinenpflegemittel oder pulverförmiger Maschinenentkalker.	Geräteinnenraum, z. B. Flasche in den Besteckkorb eingehängt oder Pulver in den Innenraum.
2	Speiserückständen und Ablagerungen	Maschinenreiniger	Reinigerkammer

Für die optimale Reinigungsleistung dosiert das Programm die Reiniger getrennt voneinander in der entsprechenden Reinigungsphase. Hierfür ist die richtige Platzierung der Reiniger erforderlich.
Wenn die Anzeige für Maschinenpflege in der Bedienblende leuchtet oder das Display dazu rät, führen Sie die Maschinenpflege ohne Geschirr durch. Nachdem Sie die Maschinenpflege durchgeführt haben, erlischt die Anzeige. Wenn Ihr Gerät keine Erinnerungsfunktion besitzt, empfehlen wir, die Maschinenpflege alle 2 Monate durchzuführen.

Maschinenpflege durchführen

Wenn die Anzeige für Maschinenpflege in der Bedienblende leuchtet oder das Display dazu rät, führen Sie das Programm Maschinenpflege durch.

Hinweise

- Führen Sie das Programm Maschinenpflege ohne eingeräumtes Geschirr durch.
- Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel und Maschinenreiniger.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Aluminiumteile, z. B. Fettfilter von Dunstabzugshauben oder Aluminium-Töpfe, im Spülraum des Geräts befinden.
- Wenn Sie die Maschinenpflege nach 3 Spülgängen nicht durchgeführt haben, erlischt die Anzeige für Maschinenpflege automatisch.
- Um die optimale Reinigungsleistung zu erhalten, achten Sie auf die korrekte Platzierung der Reiniger.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Verpackungen von Maschinenpflegemitteln und Maschinenreinigern.

1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Die Siebe reinigen.
3. Das Maschinenpflegemittel im Innenraum des Geräts platzieren.

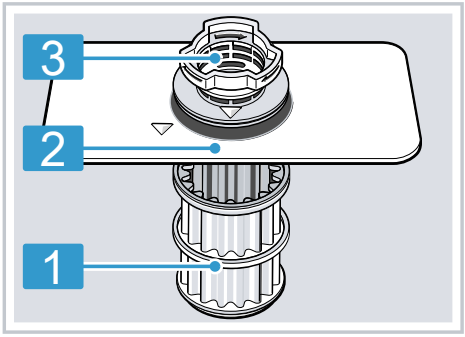
   Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel.
4. Den Maschinenreiniger in die Reinigerkammer füllen bis diese vollständig gefüllt ist.

   Keinen Maschinenreiniger zusätzlich in den Innenraum des Geräts geben.
5. drücken.
6. Start drücken.

✔ Maschinenpflege wird durchgeführt.
✔ Wenn das Programm beendet ist, erlischt die Anzeige für Maschinenpflege.

Siebsystem

Das Siebsystem filtert grobe Verunreinigungen aus dem Spülkreislauf.

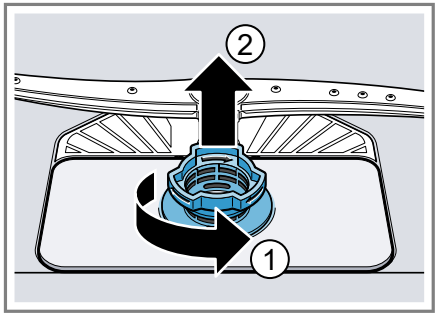


1	Mikrosieb
2	Feinsieb
3	Grobsieb

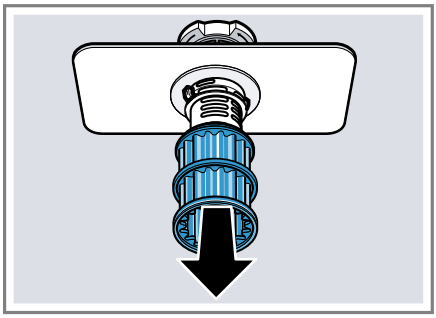
Siebe reinigen

Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Siebe verstopfen.

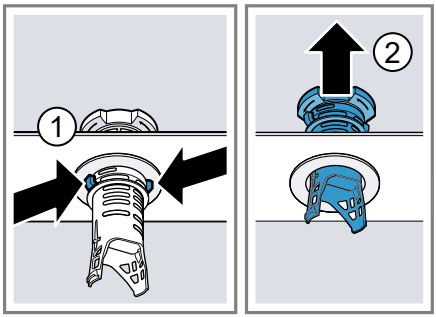
1. Nach jedem Spülen die Siebe auf Rückstände kontrollieren.
2. Das Grobsieb gegen den Uhrzeigersinn drehen ① und das Siebsystem herausnehmen ②.
   – Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Pumpentopf fallen.



3. Das Mikrosieb nach unten abziehen.



4. Die Rastnasen zusammendrücken ① und das Grobsieb nach oben herausnehmen ②.



5. Unter fließendem Wasser die Siebelemente reinigen.

   Den Schmutzrand zwischen Grobsieb und Feinsieb sorgfältig reinigen.
6. Das Siebsystem zusammenbauen.

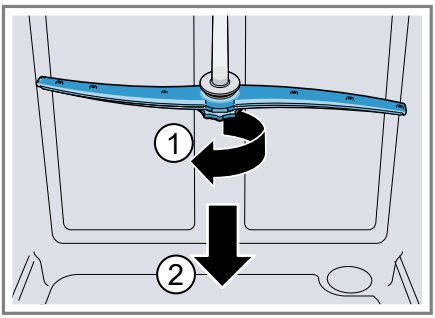
   Beachten Sie, dass am Grobsieb die Rastnasen eingerastet sind.
7. Das Siebsystem in das Gerät einsetzen und das Grobsieb im Uhrzeigersinn drehen.

   Beachten Sie, dass sich die Pfeilmarkierungen gegenüberstehen.

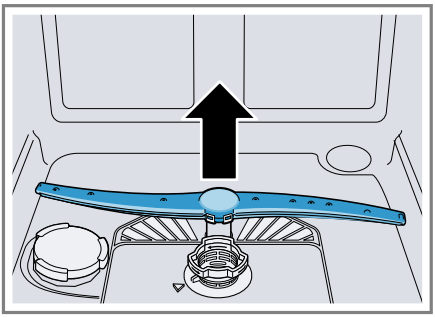
Sprüharme reinigen

Kalk und Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Düsen und Lagerungen der Sprüharme blockieren. Reinigen Sie die Sprüharme regelmäßig.

1. Den oberen Sprüharm abschrauben ① und nach unten abziehen ②.



2. Den unteren Sprüharm nach oben abziehen.



3. Unter fließendem Wasser die Austrittsdüsen der Sprüharme auf Verstopfungen prüfen und gegebenenfalls Fremdkörper entfernen.
4. Den unteren Sprüharm einsetzen.

✔ Der Sprüharm rastet hörbar ein.

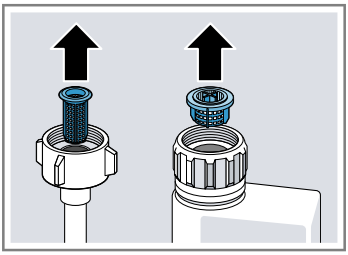
5. Den oberen Sprüharm einsetzen und festschrauben.

Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

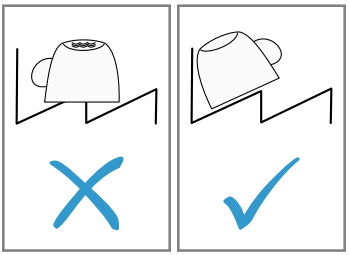
⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Fehlercode / Fehleranzeige / Signal

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet	Zulaufschlauch ist geknickt.	▸ Verlegen Sie den Zulaufschlauch knickfrei.
	Wasserhahn ist geschlossen.	▸ Öffnen Sie den Wasserhahn.
	Wasserhahn ist verklemmt oder verkalkt.	▸ Öffnen Sie den Wasserhahn.
	Siebe im Wasseranschluss des Zulauf- oder AquaStop-Schlauches sind verstopft.	**1.** Schalten Sie das Gerät aus. **2.** Ziehen Sie den Netzstecker. **3.** Drehen Sie den Wasserhahn zu. **4.** Schrauben Sie den Wasseranschluss ab. **5.** Nehmen Sie das Sieb aus dem Zulaufschlauch  **6.** Säubern Sie das Sieb. **7.** Setzen Sie das Sieb in den Zulaufschlauch.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet		**8.** Schrauben Sie den Wasseranschluss an. **9.** Prüfen Sie den Wasseranschluss auf Dichtigkeit. **10.** Stellen Sie die Stromversorgung her. **11.** Schalten Sie das Gerät ein.
	Abwasserschlauch ist verstopft oder geknickt.	**1.** Verlegen Sie den Abwasserschlauch knickfrei. **2.** Entfernen Sie Rückstände.
	Siphonanschluss ist noch verschlossen.	▶ Prüfen Sie den Anschluss am Siphon und öffnen Sie diesen bei Bedarf.
	Abdeckung der Abwasserpumpe ist lose.	▶ Rasten Sie die Abdeckung der "Abwasserpumpe" → *Seite 54* richtig ein.
Anzeige "Wasserzulauf prüfen" blinkt	Eine technische Störung liegt vor.	**1.** Drücken Sie ⏻. **2.** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts oder schalten Sie die Sicherung aus. **3.** Warten Sie mindestens 2 Minuten. **4.** Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose stecken oder die Sicherung einschalten. **5.** Schalten Sie das Gerät ein. **6.** Wenn das Problem erneut auftritt: – Drücken Sie ⏻. – Schließen Sie den Wasserhahn. – Ziehen Sie den Netzstecker. – Kontaktieren Sie den "Kundendienst" → *Seite 55* und nennen Sie den Fehlercode.
Anzeigen blinken	Gerätetür ist nicht komplett geschlossen.	▶ Schließen Sie die Gerätetür. – Räumen Sie Geschirr so ein, dass keine Geschirrteile über den Geschirrkorb ragen und die sichere Schließung der Gerätetür verhindern.

Spülergebnis

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Geschirr ist nicht trocken.	Kein Klarspüler verwendet oder die Dosierung wurde zu niedrig eingestellt.	1. Füllen Sie "Klarspüler" → *Seite 26* ein. 2. Stellen Sie die Klarspülerzugabemenge ein. → *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 27*
	Programm oder Programmoption hat keine oder zu kurze Trocknungsphase.	▶ "Wählen Sie ein Programm mit Trocknung, z. B. Intensiv-, Stark- oder ECO Programm." → *Seite 18* Einige Optionstasten verringern das Trockenergebnis, z. B. Variospeed.
	Wasser sammelt sich in Vertiefungen des Geschirrs oder Besteck.	▶ Räumen Sie Geschirr möglichst schräg ein. 
	Verwendeter kombinierter Reiniger hat schlechte Trocknungsleistung.	1. Verwenden Sie Klarspüler um die Trocknungsleistung zu erhöhen. 2. Verwenden Sie einen anderen kombinierten Reiniger mit einer besseren Trocknungsleistung.
	Extratrocknen wurde nicht zur Trocknungssteigerung aktiviert.	▶ Aktivieren Sie Extratrocknen.
	Geschirr wurde zu früh ausgeräumt oder Trocknungsvorgang war noch nicht beendet.	1. Warten Sie das Programmende ab. 2. Entnehmen Sie das Geschirr erst 30 Minuten nach Programmende.
	Verwendeter Klarspüler hat eingeschränkte Trocknungsleistung.	▶ Verwenden Sie Markenklarspüler. Öko-Produkte können eine eingeschränkte Wirkungsleistung aufweisen.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Kunststoffgeschirr ist nicht trocken.	Kein Fehler. Durch eine geringere Wärmespeicherfähigkeit trocknet Kunststoff schlechter.	▶ Keine Abhilfe möglich.
Besteck ist nicht trocken.	Besteck ist im Besteckkorb oder Besteckschublade ungünstig einsortiert.	An den Anlagestellen des Bestecks können sich Tropfen bilden. **1.** "Räumen Sie das Besteck nach Möglichkeit vereinzelt ein." → *Seite 31* **2.** Vermeiden Sie Anlagestellen.
Geräteinnenseiten sind nach Spülgang nass.	Kein Fehler. Durch das Kondensationstrocknen sind Wassertropfen im Spülbehälter physikalisch bedingt und gewünscht. Die Feuchtigkeit in der Luft kondensiert an den Innenwänden des Geräts, läuft ab und wird abgepumpt.	Keine Handlung notwendig.
Speisereste auf Geschirr.	Geschirr ist zu eng eingeordnet oder Geschirrkorb ist überfüllt.	**1.** Räumen Sie das Geschirr mit ausreichend Freiraum ein. Die Sprühstrahlen müssen die Geschirroberfläche erreichen. **2.** Vermeiden Sie Anlagestellen.
	Sprüharmdrehung ist blockiert.	▶ Räumen Sie das Geschirr so ein, dass das Geschirr die Sprüharmdrehung nicht behindert.
	Sprüharmdüsen sind verstopft.	▶ Reinigen Sie die "Sprüharme" → *Seite 41*.
	Siebe sind verschmutzt.	▶ Reinigen Sie die Siebe. → *"Siebe reinigen", Seite 40*
	Siebe sind falsch eingesetzt und/oder nicht verrastet.	**1.** Setzen Sie die Siebe richtig ein. → *"Siebsystem", Seite 40* **2.** Verrasten Sie die Siebe.
	Zu schwaches Spülprogramm gewählt.	▶ Wählen Sie ein stärkeres Spülprogramm. → *"Programme", Seite 18*
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hart-	▶ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Speisereste auf Geschirr.	näckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden.	
	Hohe schmale Gefäße werden im Eckbereich nicht ausreichend ausgespült.	▶ Räumen Sie hohe, schmale Gefäße nicht zu schräg und nicht im Eckbereich ein.
	Oberer Geschirrkorb rechts und links ist nicht auf die gleiche Höhe eingestellt.	▶ Oberen Geschirrkorb links und rechts auf die gleiche Höhe einstellen.
Reinigerrückstände im Gerät	Deckel der Reinigerkammer ist durch Geschirrteile blockiert und öffnet sich nicht.	**1.** Räumen Sie Geschirr im oberen Geschirrkorb so ein, dass die Tab-Auffangschale nicht durch Geschirr versperrt wird. → *"Geschirr einräumen", Seite 31* Die Geschirrteile blockieren den Reinigerdeckel. **2.** Platzieren Sie kein Geschirr und keine Duftspender in der Tab-Auffangschale.
	Deckel der Reinigerkammer ist durch den Tab blockiert und öffnet sich nicht.	▶ Legen Sie den Tab quer in die Reinigerkammer und nicht hochkant.
	Tabs werden im Schnellprogramm oder Kurzprogramm verwendet. Auflösezeit des Tabs wird nicht erreicht.	▶ Wählen Sie ein stärkeres "Programm" → *Seite 18* oder verwenden Sie "Pulverreiniger" → *Seite 27*.
	Reinigungswirkung und Auflöseverhalten vermindern sich bei längerer Lagerzeit oder Reiniger ist stark verklumpt.	▶ Wechseln Sie den "Reiniger" → *Seite 27*.
Wasserflecken befinden sich auf Kunststoffteilen.	Tropfenbildung auf Kunststoffoberflächen ist physikalisch nicht vermeidbar. Nach Abtrocknung sind Wasserflecken sichtbar.	▶ Stärkeres Programm wählen. → *"Programme", Seite 18* ▶ Räumen Sie das Geschirr schräg ein. → *"Geschirr einräumen", Seite 31* ▶ Verwenden Sie Klarspüler. → *"Klarspüler", Seite 26* ▶ Stellen Sie die Enthärtungsanlage höher ein.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Abwischbare oder wasserlösliche Beläge befinden sich im Geräteinnenraum oder auf der Tür.	Reinigerinhaltsstoffe lagern sich ab. Diese Beläge lassen sich meist nicht chemisch entfernen.	▶ Wechseln Sie den "Reiniger" → *Seite 27*. ▶ Reinigen Sie das Gerät mechanisch.
	Weißer Belag lagert sich im Geräteinnenraum ab.	**1.** Stellen Sie die Enthärtungsanlage richtig ein. In den meisten Fällen müssen Sie die Einstellung erhöhen. **2.** Wechseln Sie bei Bedarf den Reiniger.
	Spezialsalzbehälter ist nicht zugedreht.	▶ Drehen Sie den Spezialsalzbehälter zu.
Weiße, schwer entfernbare Beläge befinden sich auf dem Geschirr, Geräteinnenraum oder der Türe.	Reinigerinhaltsstoffe lagern sich ab. Diese Beläge lassen sich meist nicht chemisch entfernen.	▶ Wechseln Sie den "Reiniger" → *Seite 27*. ▶ Reinigen Sie das Gerät mechanisch.
	Härtebereich ist falsch eingestellt oder Wasserhärte ist größer 35 °dH (6,2 mmol/l).	▶ Stellen Sie die Enthärtungsanlage auf die Wasserhärte ein oder füllen Sie Spezialsalz nach.
	3in1-Reiniger, Bio-Reiniger oder Öko-Reiniger ist nicht ausreichend wirksam.	▶ Stellen Sie die Enthärtungsanlage auf die Wasserhärte ein und verwenden Sie getrennte Mittel (Markenreiniger, Spezialsalz, Klarspüler).
	Reiniger ist unterdosiert.	▶ Erhöhen Sie die Dosierung des Reinigers oder wechseln Sie den "Reiniger" → *Seite 27*.
	Zu schwaches Spülprogramm gewählt.	▶ Wählen Sie ein stärkeres Spülprogramm. → *"Programme", Seite 18*
Teereste oder Lippenstiftreste auf dem Geschirr.	Spültemperatur ist zu gering.	▶ Wählen Sie ein Programm mit höherer Spültemperatur. → *"Programme", Seite 18*
	Reiniger ist unterdosiert oder ungeeignet.	▶ Verwenden Sie einen geeigneten "Reiniger" → *Seite 27* und dosieren Sie diesen nach den Herstellerangaben.
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwa-	▶ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Teereste oder Lippenstiftreste auf dem Geschirr.	chen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden.	
Farbige (blau, gelb, braun) schwer bis nicht entfernbare Beläge befinden sich im Geräteinnenraum oder auf Edelstahlgeschirr.	Schichtbildung entsteht durch Inhaltsstoffe von Gemüse (Kohl, Sellerie, Kartoffeln, Nudeln, ...) oder Leitungswasser (Mangan).	▶ Reinigen Sie das Gerät. Sie können die Beläge mit einer "mechanischen Reinigung" → *Seite 38* oder einem Maschinenreiniger entfernen. Die Beläge sind nicht immer vollständig entfernbar, jedoch gesundheitlich unbedenklich.
	Schichtbildung entsteht durch metallische Bestandteile auf Silbergeschirr oder Aluminiumgeschirr.	▶ Reinigen Sie das Gerät. Sie können die Beläge mit einer "mechanischen Reinigung" → *Seite 38* oder einem Maschinenreiniger entfernen. Die Beläge sind nicht immer vollständig entfernbar, jedoch gesundheitlich unbedenklich.
Farbige (gelb, orange, braun) leicht entfernbare Ablagerungen befinden sich im Geräteinnenraum (vorrangig im Bodenbereich).	Schichtbildung entsteht aus Inhaltsstoffen von Speiseresten und Leitungswasser (Kalk), "seifenartig".	**1.** Prüfen Sie die Einstellung der Enthärtungsanlage. **2.** Füllen Sie Spezialsalz ein. → *"Spezialsalz einfüllen", Seite 24* **3.** Wenn Sie kombinierte Reiniger verwenden (Tabs), aktivieren Sie die Enthärtungsanlage. Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern . → *"Hinweise zu Reinigern", Seite 29*
Kunststoffteile im Geräteinnenraum sind verfärbt.	Kunststoffteile im Innenraum können sich während der Lebensdauer des Geschirrspülers verfärben.	▶ Verfärbungen können auftreten und beeinträchtigen nicht die Funktion des Geräts.
Kunststoffteile sind verfärbt.	Spültemperatur ist zu gering.	▶ Wählen Sie ein Programm mit höherer Spültemperatur. → *"Programme", Seite 18*
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hart-	▶ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Kunststoffteile sind verfärbt.	näckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden.	
Entfernbare Schlieren befinden sich auf Gläsern, Gläsern mit metallischem Aussehen und Besteck.	Klarspülerzugabemenge ist zu hoch eingestellt.	▶ Stellen Sie die Klarspüleranlage auf eine niedrigere Stufe.
	Kein Klarspüler ist eingefüllt.	▶ → *"Klarspüler einfüllen", Seite 26*
	Reinigerreste sind im Programmabschnitt Klarspülen vorhanden. Deckel der Reinigerkammer wurde durch Geschirrteile blockiert und öffnete nicht vollständig.	**1.** Räumen Sie Geschirr im oberen Geschirrkorb so ein, dass die Tab-Auffangschale nicht durch Geschirr versperrt wird. → *"Geschirr einräumen", Seite 31* Die Geschirrteile blockieren den Reinigerdeckel. **2.** Platzieren Sie kein Geschirr und keine Duftspender in der Tab-Auffangschale.
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden.	▶ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.
Irreversible Glastrübung.	Gläser sind nicht spülmaschinenfest, nur spülmaschinengeeignet.	▶ Verwenden Sie spülmaschinenfeste Gläser. Gläser sind meist nur spülmaschinengeeignet, d.h. mit Langzeitverschleiß oder Langzeitveränderungen muss gerechnet werden. ▶ Vermeiden Sie eine lange Dampfphase (Standzeit) nach dem Spülgangende. ▶ Verwenden Sie ein Programm mit niedrigerer Temperatur. → *"Programme", Seite 18* ▶ Stellen Sie die Enthärtungsanlage auf den Wasserhärtegrad ein. ▶ Verwenden Sie einen Reiniger mit Glasschutzkomponente.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Rostspuren auf Besteck.	Besteck ist nicht ausreichend rostbeständig. Messerklingen sind häufig stärker betroffen.	▶ Verwenden Sie rostbeständiges Geschirr.
	Besteck rostet auch, wenn rostende Teile mitgespült werden.	▶ Spülen Sie keine rostenden Teile.
	Salzgehalt im Spülwasser ist zu hoch.	**1.** Entfernen Sie verschüttetes Spezialsalz aus dem Spülbehälter. **2.** Drehen Sie den Verschluss des Spezialsalzbehälters fest zu.
Reinigerreste befinden sich in der Reinigerkammer oder in der Tab-Auffangschale.	Sprüharme wurden durch Geschirrteile blockiert und der Reiniger nicht ausgespült.	▶ Stellen Sie sicher, dass die Sprüharme nicht blockiert sind und sich frei drehen können.
	Reinigerkammer war beim Einfüllen des Reinigers feucht.	▶ Füllen Sie Reiniger nur in eine trockene Reinigerkammer.
Ungewöhnliche Schaumbildung vorhanden.	Handspülmittel befindet sich im Vorratsbehälter für Klarspüler.	▶ Füllen Sie umgehend Klarspüler in den Vorratsbehälter. → *"Klarspüler einfüllen", Seite 26*
	Klarspüler wurde verschüttet.	▶ Entfernen Sie den Klarspüler mit einem Tuch.
	Verwendeter Reiniger oder Gerätepfleger bildet zuviel Schaum.	▶ Wechseln Sie die Reinigermarke.

Home Connect Problem

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Heimnetzwerk baut sich nicht auf.	WLAN am Router ist nicht aktiv.	▶ Prüfen Sie die drathlose Netzwerkverbindung Ihres Routers.
WLAN-Anzeige blinkt.	Verbindung zum Heimnetzwerk ist nicht verfügbar.	▶ Aktivieren Sie die drahtlose Netzwerkverbindung an Ihrem Router.
Home Connect lässt sich nicht korrekt ausführen.	Home Connect falsch eingestellt.	▶ Beachten Sie die für Home Connect mitgelieferten Unterlagen.
	Technische Störung liegt vor.	▶ Beachten Sie die Supportangaben bei den für Home Connect mitgelieferten Unterlagen.

Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Nachfüllanzeige für Spezialsalz leuchtet.	Spezialsalz fehlt.	▶ Füllen Sie "Spezialsalz" → *Seite 24* ein.
	Sensor erkennt Spezialsalztabletten nicht.	▶ Verwenden Sie keine Spezialsalztabletten.
Nachfüllanzeige für Spezialsalz leuchtet nicht.	Enthärtungsanlage ist ausgeschaltet.	▶ Enthärtungsanlage einstellen
Nachfüllanzeige für Klarspüler leuchtet.	Klarspüler fehlt.	**1.** Füllen Sie "Klarspüler" → *Seite 26* ein. **2.** Stellen Sie die Klarspülerzugabemenge ein. → *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 27*
Nachfüllanzeige für Klarspüler leuchtet nicht.	Klarpüleranlage ist ausgeschaltet.	▶ Klarspülerzugabemenge einstellen.

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Wasser bleibt nach Programmende im Gerät stehen.	Siebsystem oder Bereich unterhalb der Siebe ist verstopft.	**1.** Reinigen Sie die "Siebe" → *Seite 40*. **2.** Reinigen Sie die "Abwasserpumpe" → *Seite 54*.
	Programm ist noch nicht beendet.	▶ Warten Sie das Programmende ab oder brechen Sie das Programm mit **Reset** ab. ▶ → *"Programm abbrechen", Seite 33*
Gerät lässt sich nicht einschalten oder ist nicht zu bedienen.	Software-Update wird ausgeführt.	▶ Warten Sie, bis das Software-Update abgeschlossen ist.
	Funktionen des Geräts sind ausgefallen.	**1.** Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. **2.** Warten Sie mindestens 2 Minuten. **3.** Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. **4.** Schalten Sie das Gerät ein.
Gerät läuft nicht an.	Sicherung im Haus ist nicht in Ordnung.	▶ Prüfen Sie die Sicherung im Haus.
	Netzkabel ist nicht eingesteckt.	**1.** Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät läuft nicht an.		**2.** Prüfen Sie, ob das Netzkabel vollständig in die Steckdose und an der Geräterückseite eingesteckt ist.
	Gerätetür ist nicht komplett geschlossen.	▶ Schließen Sie die Gerätetür.
Programm startet selbstständig.	Programmende wurde nicht abgewartet.	▶ → *"Programm abbrechen", Seite 33*
Gerät bleibt im Programm stehen oder setzt aus.	Gerätetür ist nicht komplett geschlossen.	▶ Schließen Sie die Gerätetür.
	Stromzufuhr und/oder Wasserzufuhr ist unterbrochen.	**1.** Prüfen Sie die Stromzufuhr. **2.** Prüfen Sie die Wasserzufuhr.
	Oberkorb drückt gegen die Innentür und verhindert eine sichere Schließung der Gerätetür.	▶ Prüfen, ob die Geräterückwand durch eine Steckdose oder nicht demontierten Schlauchhalter eingedrückt wird. ▶ Räumen Sie Geschirr so ein, dass keine Geschirrteile über den Geschirrkorb ragen und die sichere Schließung der Gerätetür verhindern.

Mechanische Beschädigung

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerätetür lässt sich nicht schließen.	Türschloss ist umgesprungen.	▶ Schließen Sie die Gerätetür mit erhöhtem Kraftaufwand.
	Türschließung ist einbaubedingt blockiert.	▶ Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingebaut wurde. Die Gerätetür, das Türdekor oder die Anbauteile dürfen beim Schließen nicht an den Nachbarschränken und der Arbeitsplatte anstoßen.
Deckel der Reinigerkammer lässt sich nicht schließen.	Reinigerkammer oder Deckel sind durch verklebte Reinigerreste blockiert.	▶ Entfernen Sie Reinigerreste.

Geräusche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Schlagendes Geräusch der Füllventile.	Abhängig von der Hausinstallation. Kein Gerätefehler vorhanden. Wirkt sich nicht auf die Gerätefunktion aus.	▶ Abhilfe nur in der Hausinstallation möglich.
Schlagendes oder klapperndes Geräusch.	Sprüharm schlägt an Geschirr.	▶ Räumen Sie Geschirr so ein, dass die Sprüharme nicht am Geschirr anschlagen.
	Wasserstrahlen treffen bei geringer Beladung direkt auf den Spülbehälter.	▶ Verteilen Sie das Geschirr gleichmäßig. ▶ Laden Sie mehr Geschirr in das Gerät.
	Leichte Geschirrteile bewegen sich beim Spülen.	▶ Räumen Sie leichtes Geschirr standsicher ein.

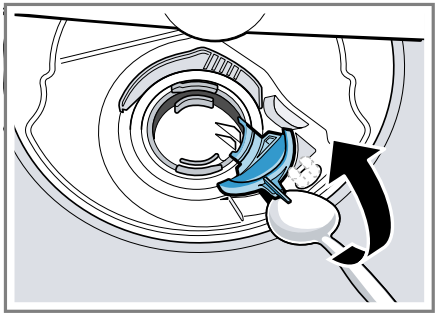
Abwasserpumpe reinigen

Grobe Speisereste oder Fremdkörper können die Abwasserpumpe blockieren. Sobald das Spülwasser nicht mehr richtig abläuft, müssen Sie die Abwasserpumpe reinigen.

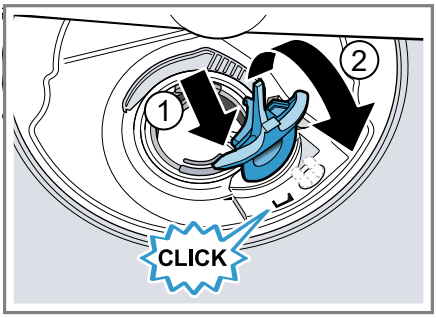
⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Scharfe und spitze Gegenstände wie Glasscherben können die Abwasserpumpe blockieren und zu Verletzungen führen.
▶ Fremkörper vorsichtig entfernen.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den oberen und unteren Geschirrkorb entnehmen.
3. Das Siebsystem entnehmen.
4. Vorhandenes Wasser ausschöpfen.

   Gegebenenfalls einen Schwamm zu Hilfe nehmen.
5. Die Pumpenabdeckung mit Hilfe eines Löffels aushebeln und am Steg fassen.



6. Die Pumpenabdeckung schräg nach innen anheben und entnehmen.
7. Speisereste und Fremdkörper im Bereich des Flügelrads entfernen.
8. Die Pumpenabdeckung einsetzen ① und nach unten drücken ②.



✔ Die Pumpenabdeckung rastet hörbar ein.
9. Das Siebsystem einbauen.
10. Den unteren und oberen Geschirrkorb einsetzen.

Transportieren, Lagern und Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Ihr Gerät für den Transport und die Lagerung vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie sie Altgeräte entsorgen.

Gerät demontieren

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den Wasserhahn zudrehen.
3. Den Abwasseranschluss lösen.
4. Den Trinkwasseranschluss lösen.
5. Wenn vorhanden, die Befestigungsschrauben zu den Möbelteilen lösen.
6. Wenn vorhanden, das Sockelbrett demontieren.
7. Das Gerät vorsichtig herausziehen und den Schlauch nachziehen.

Gerät frostsicher machen

Wenn das Gerät in einem frostgefährdeten Raum steht, z. B. in einem Ferienhaus, entleeren Sie das Gerät vollständig.

▸ "Das Gerät entleeren." → *Seite 55*

Gerät transportieren

Um Geräteschäden zu vermeiden, entleeren Sie das Gerät vor dem Transport.

Hinweis: Damit kein Restwasser in die Maschinensteuerung gelangt und zu Geräteschäden führt, das Gerät nur aufrecht transportieren.

1. Geschirr aus dem Gerät entnehmen.
2. Lose Teile sichern.
3. "Das Gerät einschalten." → *Seite 32*
4. Das Programm mit der höchsten Temperatur wählen. → *"Programme", Seite 18*
5. "Das Programm starten." → *Seite 33*
6. Um das Gerät zu entleeren, das Programm nach ca. 4 Minuten abbrechen. → *"Programm abbrechen", Seite 33*
7. "Das Gerät ausschalten." → *Seite 33*
8. Den Wasserhahn schließen.
9. Um das Restwasser aus dem Gerät zu entleeren, den Zulaufschlauch lösen und auslaufen lassen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

⚠ WARNUNG
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

▸ Bei ausgedienten Geräten den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen, danach die Netzanschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer

von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild finden Sie auf der Innenseite der Gerätetür.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

AQUA-STOP-Garantie

Zusätzlich zu Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer aus dem Kaufvertrag und zusätzlich zu unserer Herstellergarantie leisten wir Ersatz zu folgenden Bedingungen.

- Sollte durch einen Fehler unseres Aqua-Stop-Systems ein Wasserschaden verursacht werden, so ersetzen wir Schäden privater Gebraucher. Um die Wassersicherheit zu gewährleisten muss das Gerät am Stromnetz angeschlossen sein.
- Die Haftungsgarantie gilt für die Lebensdauer des Geräts.
- Voraussetzung des Garantieanspruches ist, dass das Gerät mit Aqua-Stop fachgerecht entsprechend unserer Anleitung aufgestellt und angeschlossen ist; sie schließt auch die fachgerecht montierte Aqua-Stop-Verlängerung (Originalzubehör) mit ein. Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf defekte Zuleitungen oder Armaturen bis zum Aqua-Stop-Anschluss am Wasserhahn.
- Geräte mit Aqua-Stop brauchen Sie grundsätzlich während des Betriebs nicht zu beaufsichtigen bzw. danach durch Schließen des Wasserhahns zu sichern. Lediglich für den Fall einer längeren Abwesenheit von Ihrer Wohnung, z. B. bei einem mehrwöchigen Urlaub, ist der Wasserhahn zu schließen.

Technische Daten

Zahlen und Fakten zu Ihrem Gerät finden Sie hier.

Gewicht	Max.: 60 kg
Spannung	220 - 240 V, 50 Hz oder 60 Hz
Anschlusswert	2000 - 2400 W
Absicherung	10 - 16 A

Leistungsaufnahme	Ausgeschalteter Zustand/Bereitschaftszustand: 0,50 W Unausgeschalteter Zustand: 0,50 W Vernetzter Bereitschaftsbetrieb: 2,00 W Dauer des unausgeschalteten Zustands: 0 min Dauer, nach der das Gerät in den vernetzten Bereitschaftsbetrieb versetzt wird: 10 min Entspricht den aktuellen Verordnungen (EU) für Energielabel und Ökodesign zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Zusatzfunktionen und Einstellungen können die Leistungsaufnahme und Zeitangaben erhöhen.
Wasserdruck	■ mind. 0,05 MPa (0,5 bar) ■ max. 1 MPa (10 bar)
Zulaufmenge	mind. 10 l/min
Wassertemperatur	Kaltwasser. Warmwasser max.: 60 °C
Fassungsvermögen	12 Maßgedecke

Weitere Informationen zu Ihrem Modell finden Sie im Internet unter https://energylabel.bsh-group.com[1]. Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL, deren Webadresse zum Zeitpunkt der Drucklegung noch nicht veröffentlicht war. Bitte folgen Sie dann den Anweisungen der Modelsuche. Die Modellkennung ergibt sich aus den Zeichen vor dem Schrägstrich der Erzeugnisnummer (E-Nr.) auf dem Typenschild. Alternativ finden Sie die Modellkennung auch in der ersten Zeile des EU-Energielabels.

Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

[1] Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band: 100 mW max.
5-GHz-Band: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001467186 (010226) 642 E5
de

iQ100, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Edelstahl
HB510ABR1



Zubehör

1 x Kombirost
1 x Universalpfanne

Sonderzubehör

HZG0AS00 : Anschlusskabel 3m , HZ915003 : Glasbräter 5,4 L , HZ66X650 : Verblendleiste für Sockel , HZ638300 : Teleskop-Vollauszug 3-fach , HZ638200 : Teleskop-Vollauszug 2-fach , HZ636000 : Glaspfanne , HZ634000 : Back- und Bratrost (Standard) , HZ633070 : Profi-Pfanne, emailliert, anthrazit , HZ633001 : Deckel für Profipfanne, emailliert, anth , HZ625071 : Grillblech, emailliert, anthrazit , HZ538S00 : Teleskopauszug 3-fach, davon 1 varioClip , HZ538200 : Teleskopauszug 2-fach , HZ538000 : varioClip-Auszug , HZ533000 : Profi-Pfanne, emailliert, grau , HZ532010 : Universalpfanne, Keramik antihaft , HZ532000 : Universalpfanne, emailliert, grau , HZ531010 : Backblech, Keramik antihaft beschichtet , HZ531000 : Backblech, emailliert, grau , HZ333001 : Deckel für Profi-Pfanne , HZ327000 : Backstein , HZ317000 : Pizzaform, emailliert, grau

Verkürzen Sie die Kochzeit dank Schnellaufheizung.

- ✓ Schneller zur gewünschten Backtemperatur - Schnelllaufheizung.
- ✓ Hochwertige Beschichtung für einfache Reinigung - granit Glanz-Emaille.
- ✓ Perfekte Backergebnisse auf bis zu 3 Ebenen dank innovativer Wärmeverteilung - 3D-Heißluft Plus.

Ausstattung

Technische Daten

Frontfarbe : Edelstahl
Bauform : Eingebaut
Integriertes Reinigungssystem : Nein
Nischenmaße (H x B x T) (mm) : 585-595 x 560-568 x 550
Abmessungen des Gerätes (mm) : 595 x 594 x 548
Abmessungen des verpackten Gerätes (mm) : 675 x 690 x 660
Material der Blende : Glas
Material der Tür : Glas
Nettogewicht (kg) : 32,439
Nettovolumen - Backrohr 1 (l) : 71
Beheizungsarten : Großflächengrill, Heißluft, Heißluft sanft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill
Material 1. Backrohr : Andere
Kontrolle der Temperatur : mechanisch
Anzahl eingebauter Leuchten : 1
Approbationszertifikate : CE, VDE
Länge Anschlusskabel (cm) : 120
EAN-Nummer : 4242003839577
Anzahl der Innenräume (2010/30/EC) : 1
Energieeffizienzklasse (2010/30/EC) : A
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC) : 0,97
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC) : 0,81
Energieeffizienzindex (2010/30/EC) : 95,3
Anschlusswert (W) : 3600
Absicherung (A) : 16
Spannung (V) : 220-240
Frequenz (Hz) : 50; 60
Steckerart : Schuko-/Gardy.m.Erdung

4 242003 839577

iQ100, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Edelstahl
HB510ABR1

Ausstattung

Backofentyp und Heizart
- Backofen mit 5 Beheizungsarten:
- 3D Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Umluft-Grill-System, Großflächengrill, Heißluft sanft
- Temperaturregelung von 50 °C - 275 °C
-
-
- Garraumvolumen: 71 l

Zubehörträger / Auszugssystem:
- Einschubebenen: 5
- Auszug nachrüstbar

Design
- Drehknebel, round
- Email grau

Reinigung

Komfort
- Backofengriff aus Aluminium
- Schnellaufheizung
- Halogenleuchte
- Kühlgebläse

Zubehör
- 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

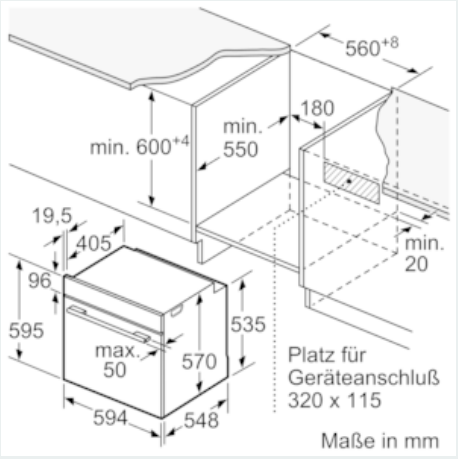
Umwelt und Sicherheit
- Geringe Türtemperatur

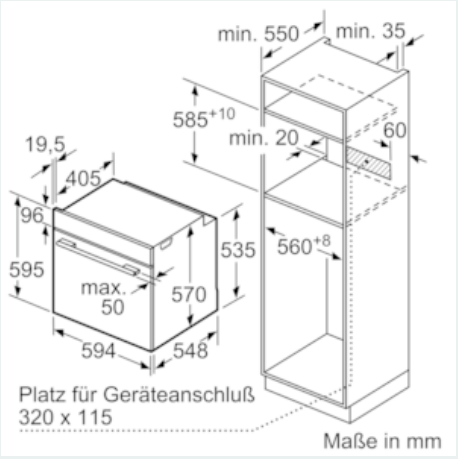
Technische Info:
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A (auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.97 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0.81 kWh
- Zahl der Garräume: 1
- Wärmequelle: elektrisch
- Innenraumvolumen: 71 l

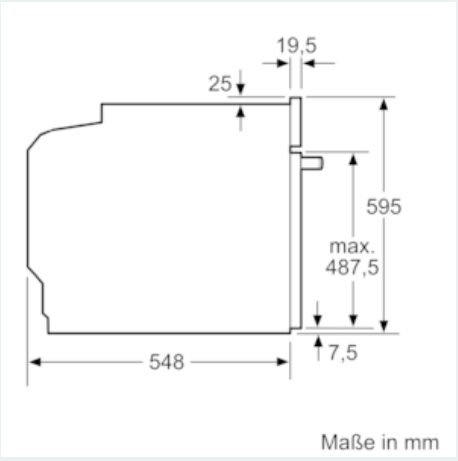
Maße
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“
- Wir empfehlen Ihnen, Komplementär-Produkte innerhalb der Produktserie IQ100 zu wählen, um die bestmögliche Einbausituation Ihrer Einbaugeräte zu gewährleisten.

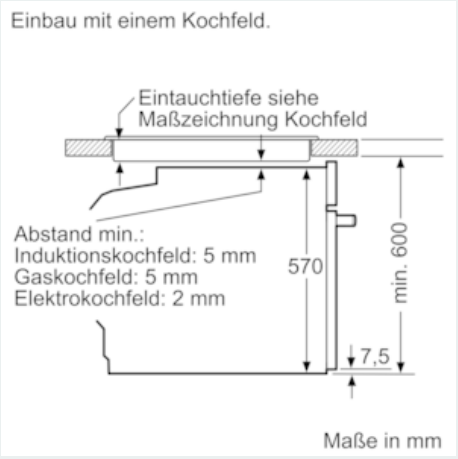
iQ100, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Edelstahl
HB510ABR1

Maßzeichnungen









SIEMENS



Einbaubackofen

HB510AB.1

de Gebrauchs- und Montageanleitung

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 7
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
7 Grundlegende Bedienung ... 9
8 Schnellaufheizen ... 9
9 Reinigen und Pflegen ... 10
10 Gestelle ... 11
11 Gerätetür ... 12
12 Störungen beheben ... 15
13 Entsorgen ... 16
14 Kundendienst ... 16
15 So gelingt's ... 17

16 MONTAGEANLEITUNG ... 20
16.1 Allgemeine Montagehinweise ... 20

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Gerät sicher gebrauchen zu können.

1.1 Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Diese Anleitung richtet sich an den Monteur und den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.
Nur ein konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- gemäß dieser Gebrauchs- und Montageanleitung.
- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.
Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt.

- ▶ Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.
- ▶ Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- ▶ Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten.
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen.

- ▶ Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ "Den Kundendienst rufen." → *Seite 16*
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!
Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

1.5 Halogenlampe

Beachten Sie diese Hinweise bei Geräten mit Halogenlampen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom.
- ▶ Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

2.1 Generell

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

ACHTUNG!
Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen.
- ▶ Kein Zubehör auf den Garraumboden legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.
- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.
- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

3 Umweltschutz und Sparen

Schonen Sie die Umwelt, indem Sie Ihr Gerät ressourcenschonend gebrauchen und wiederverwendbare Materialien richtig entsorgen.

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.
  Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

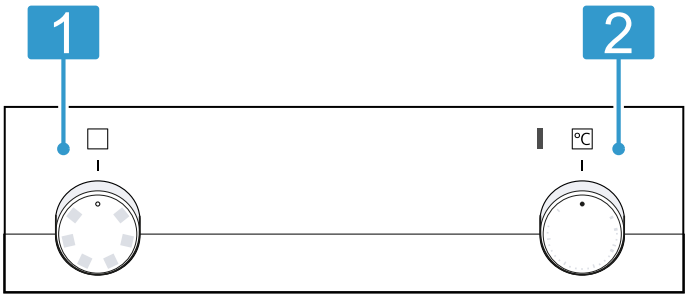
4 Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1 Funktionswähler
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.
Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung ○ heraus nach rechts und links drehen.
Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ○ auf den Funktionswähler drücken.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 6*

2 Temperaturwähler
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.
Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus.
Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken.
→ *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 7*

4.2 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Am besten sind Temperaturen bis 200 °C geeignet.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizen", Seite 9*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → *"Beleuchtung", Seite 7*

4.3 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Symbol	Funktion	Verwendung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen einstellen für **Grill, große Fläche** und **Grill, kleine Fläche** (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Wenn das Gerät heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt die Anzeigelampe.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald die Anzeigelampe das erste Mal erlischt.

Hinweise

- Wenn die Funktion Garraumbeleuchtung und eine Temperatur eingestellt ist, leuchtet die Aufheizanzeige auch. Das Gerät heizt dabei nicht.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

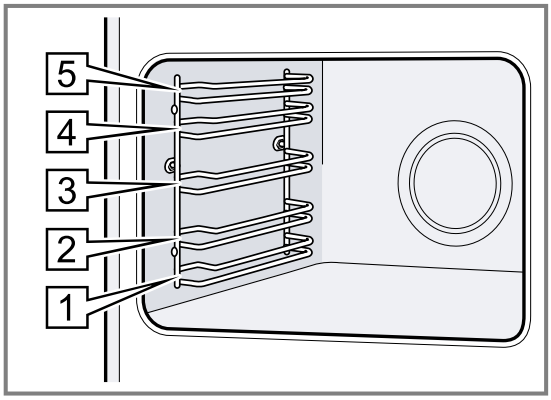
4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 11*



Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sich die Beleuchtung aus.
Mit der Stellung **Backofenlampe** am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!
Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.
▸ Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

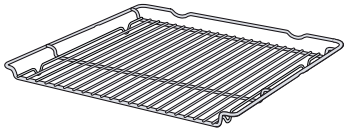
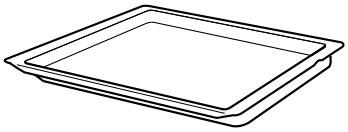
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost 	■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne 	■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

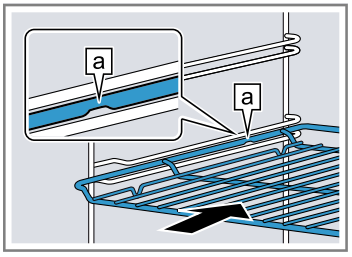
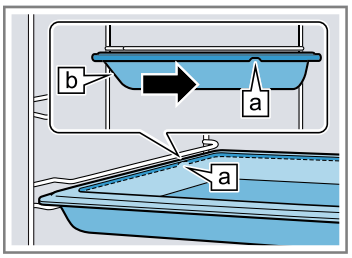
5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 

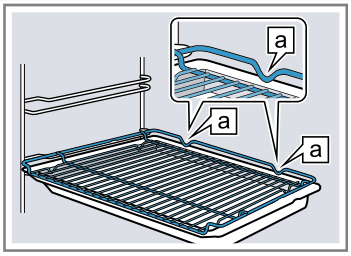
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter a hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.siemens-home.bsh-group.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung ○ drehen.
- ✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Gerät ausschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung ○ drehen.
- ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 6*

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.
Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.
Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- **3D Heißluft**

8.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.

3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 11*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 11*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

9.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß.
- ▸ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

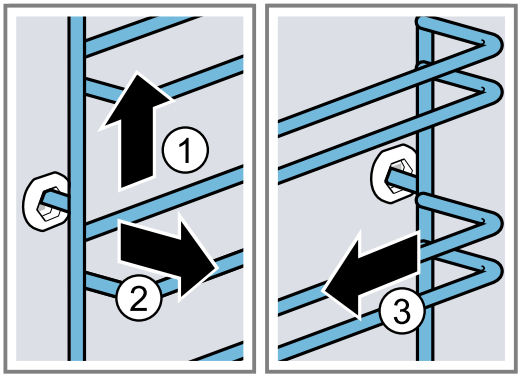
10 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

10.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

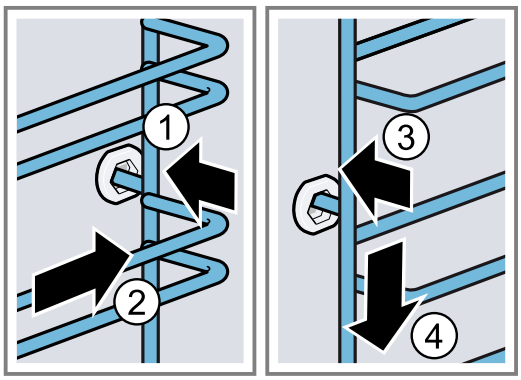


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

10.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



11 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

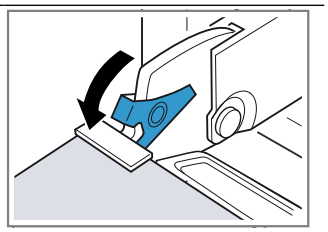
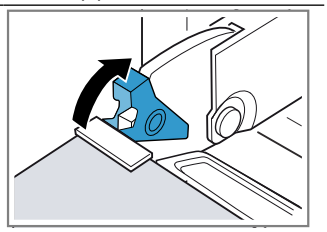
11.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

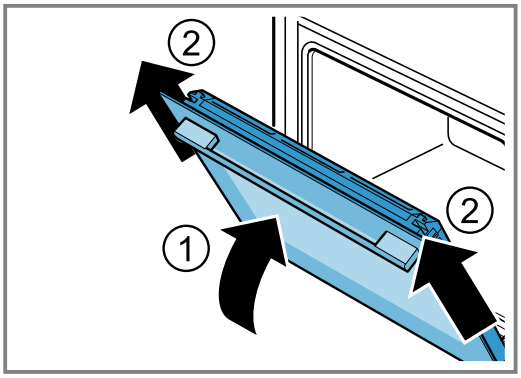
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



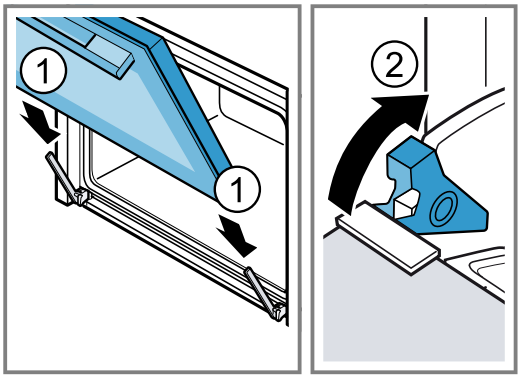
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

11.2 Gerätetür einhängen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beide Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
4. Die Gerätetür schließen.

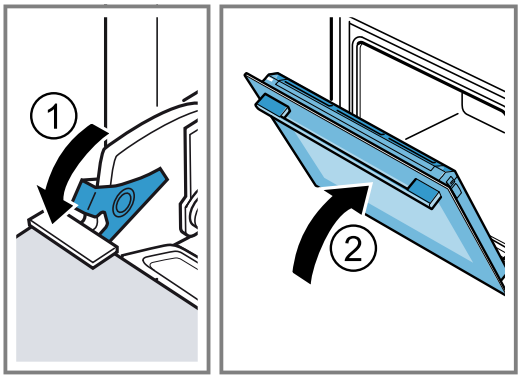
11.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

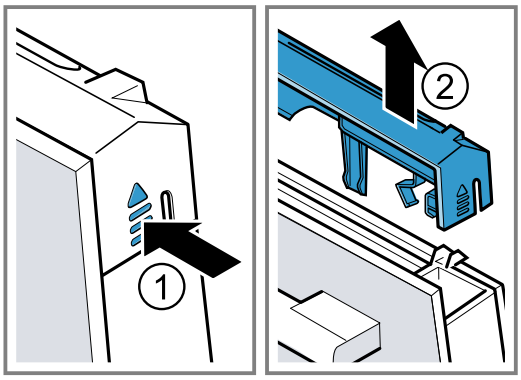
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

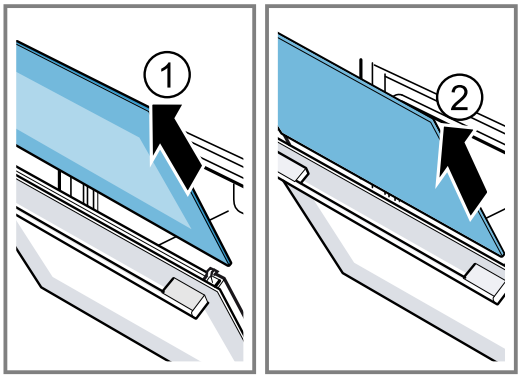
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



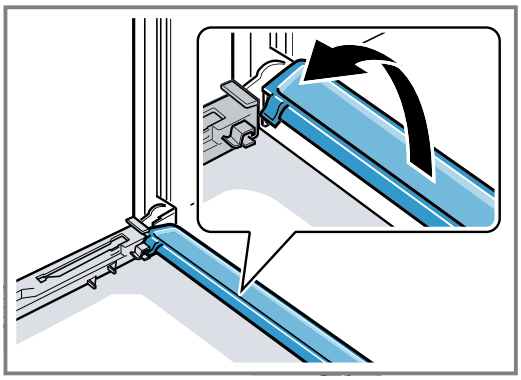
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



6. Die Innenscheibe herausziehen ① und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die Zwischenscheibe herausziehen ② und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   – Die Gerätetür öffnen.
   – Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.

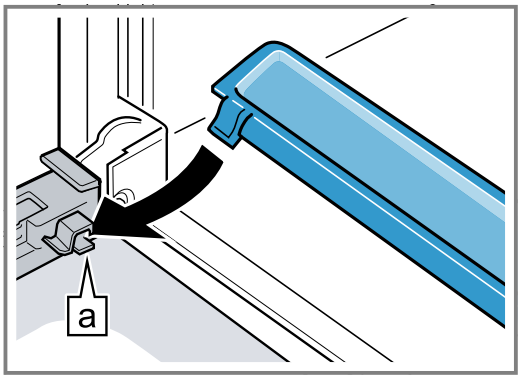


9. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen.
   ▸ Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
   Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
10. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
11. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 14*

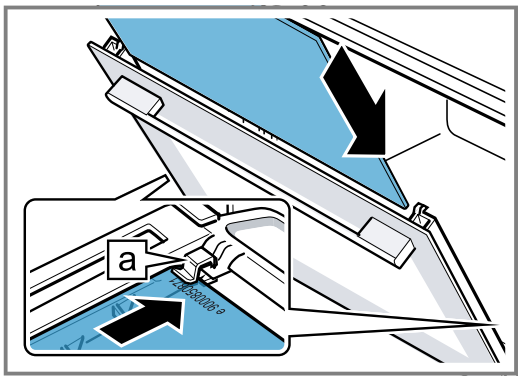
11.4 Türscheiben einbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

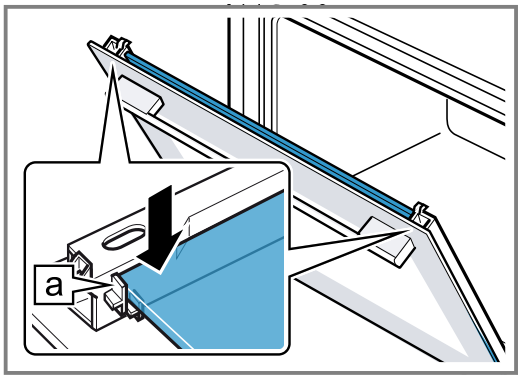
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



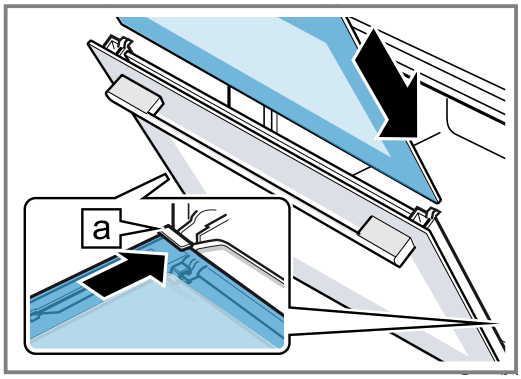
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



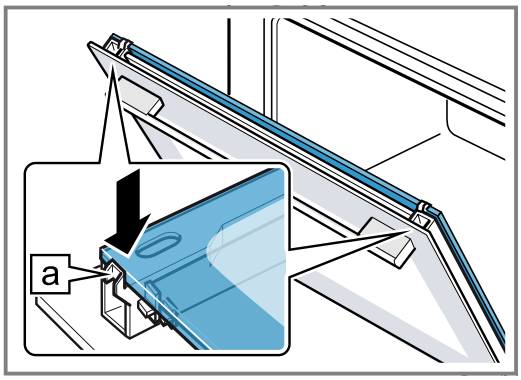
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



5. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.

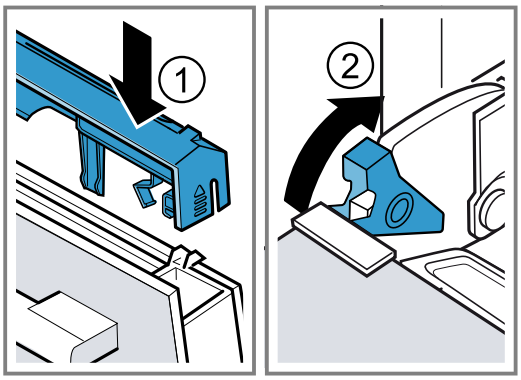


6. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



7. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
8. Die Gerätetür ganz öffnen.

9. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

10. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

12 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

12.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache & Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

12.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▸ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom.

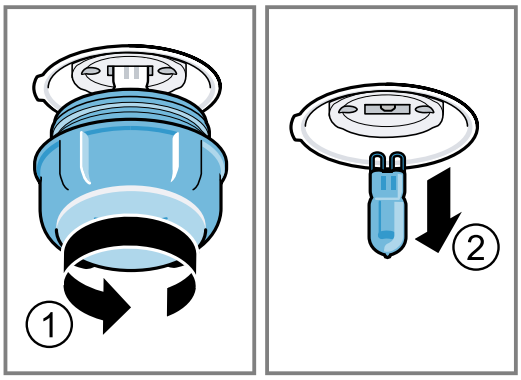
- ▸ Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- ■ Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- ■ Der Garraum ist abgekühlt.
- ■ Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.

3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
   Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

13 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

13.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

14 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Wir finden immer eine passende Lösung und versuchen unnötige Besuche der Kundendiensttechniker zu vermeiden.
Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschultem Kundendienstpersonal im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.
Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

14.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

15 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

15.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

15.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	**Höhe**
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

Backen auf zwei Ebenen	**Höhe**
Universalpfanne Backblech	3 1
Formen auf dem Rost: erster Rost zweiter Rost	Höhe 3 1
Backblech Universalpfanne Backblech	5 3 1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

15.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
  Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▸ Den Deckel hinten anheben, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

15.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill-stufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28ocm	2		150-160[1]	30-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200[1]	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch	Backblech	2		200-220	25-35
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2		250-270[1]	15-20
Quiche	Tarteform	1		210-230	30-40
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-210	65-75
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	2	**1.** **2.**	**1.** 210-230 **2.** 3	**1.** 35-40 **2.** 3-5
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140 **2.** 180	**1.** 130-140 **2.** 55-65
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	150-160
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3		210-220	40-50[2]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	140-160[3]
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost Universalpfanne	3		200-220	65-80[2]
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	25-30[4]
Lammkeulen, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2		190-210	75-85
Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Rost	2	**1.** **2.**	**1.** 150-170 **2.** 3	**1.** 15-25 **2.** 3-5

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[4] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

15.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Joghurt

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	**1.** ▭ **2.** Lampe	**1.** 100 **2.**	**1.** [1] **2.** 8-9 Std.

[1] Das Gerät vorheizen.

15.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

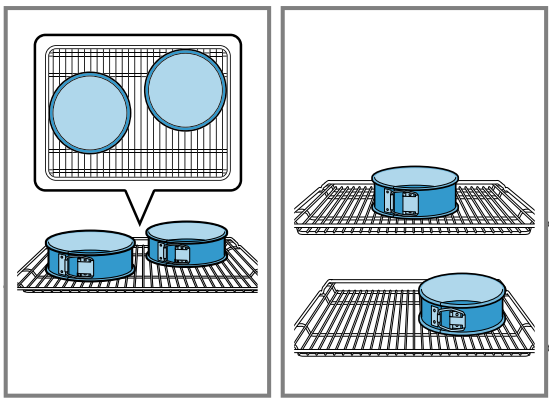
Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:
Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	▭	140-150[1]	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3	⊛	140-150[1]	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1	⊛	140-150[1]	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1	⊛	130-140[1]	35-55
Small Cakes	Backblech	3	▭	150-160[1]	25-35
Small Cakes	Backblech	3	⊛	140-150[1]	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1	⊛	140-150[1]	25-40
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1	⊛	140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	▭	160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	⊛	160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3 + 1	⊛	150-160[2]	35-50

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3[1]	0,5-1,5

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

16 Montageanleitung

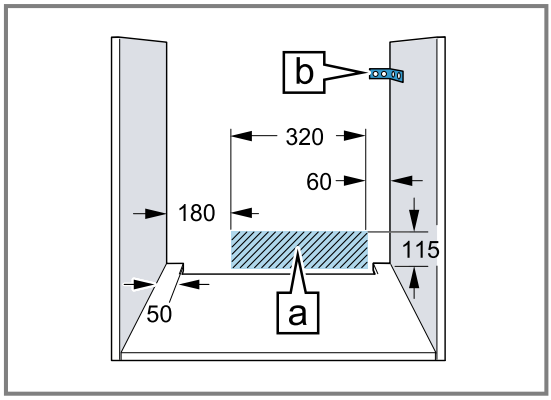
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



16.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

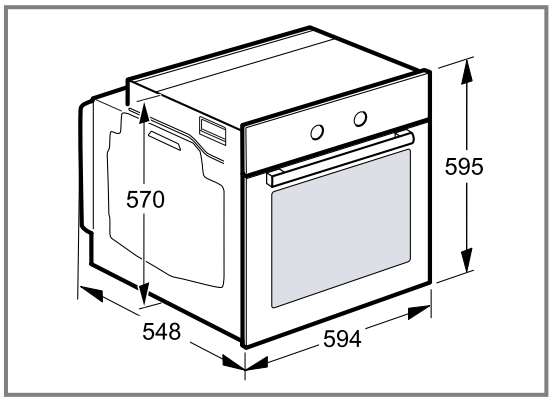
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

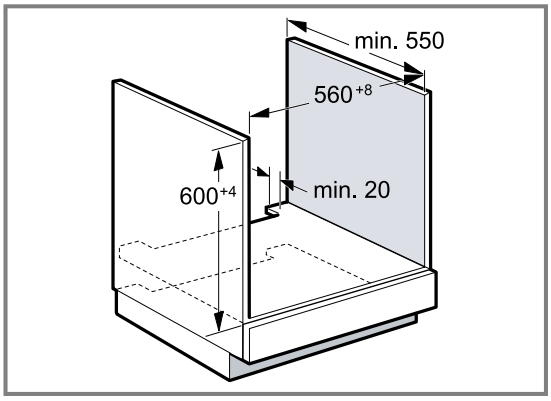
16.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



16.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

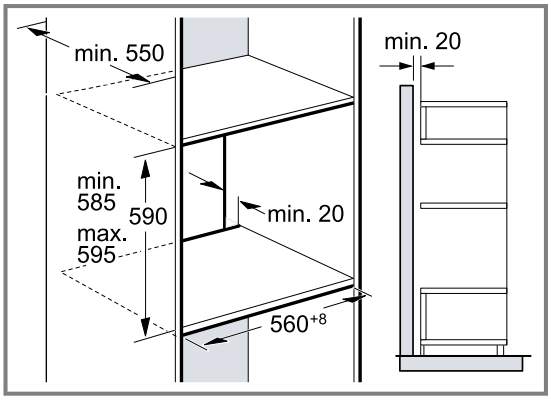
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.

16.4 Einbau in einen Hochschrank

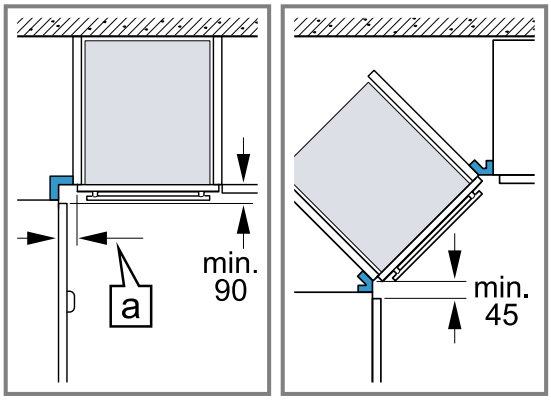
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

16.5 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

16.6 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

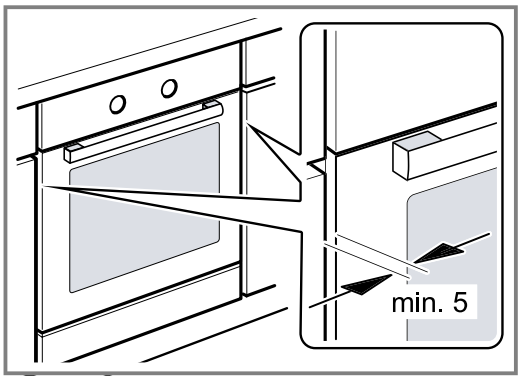
Hinweis: Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

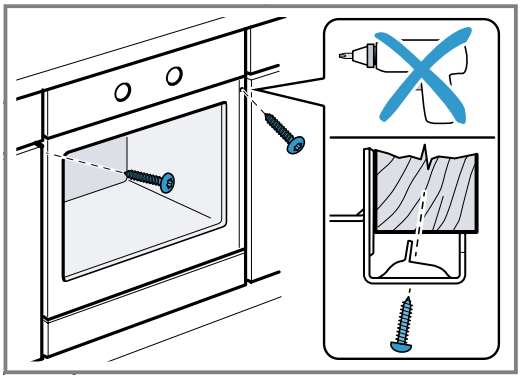
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   – blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   – braun = Phase (Außenleiter)

16.7 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

16.8 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001577736 (000806)
de



SIEMENS

Kühl- und Gefrierkombination

Fridge-freezer

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koelvriescombinatie

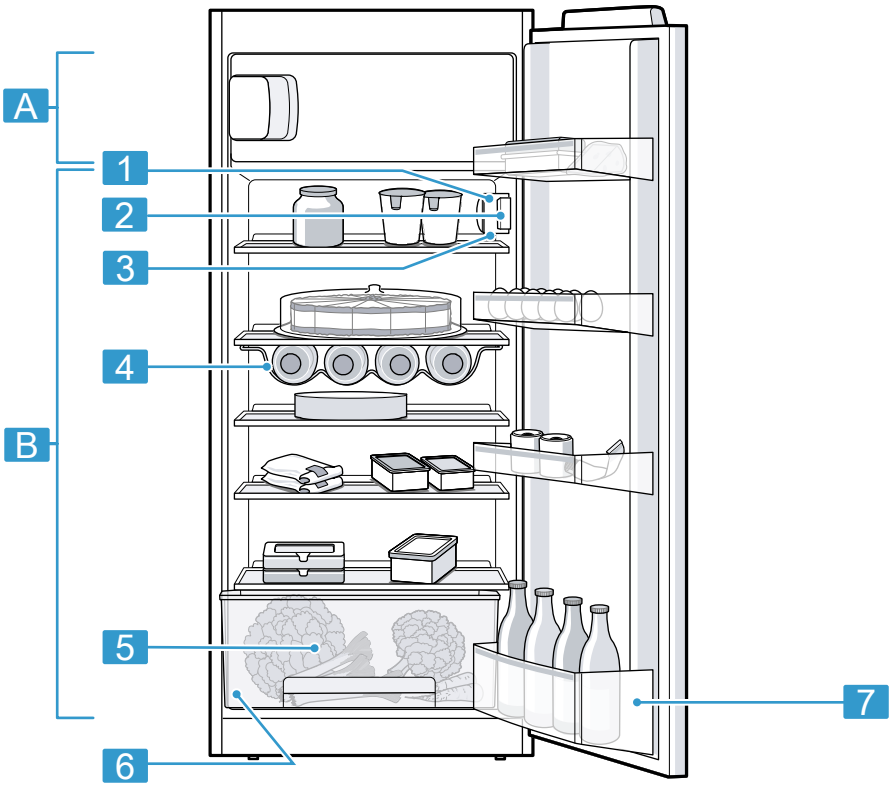
KI..L..

de Gebrauchsanleitung
en User manual
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

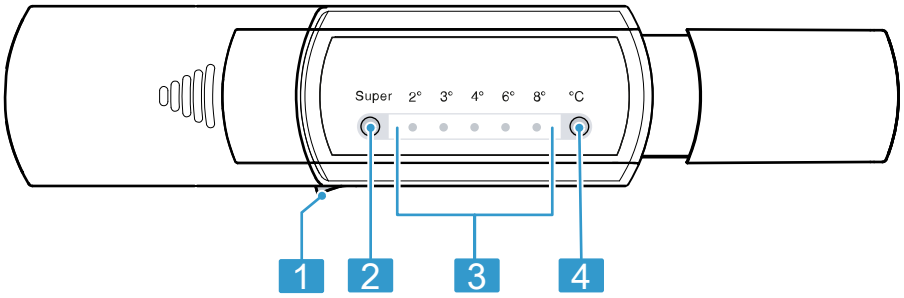
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

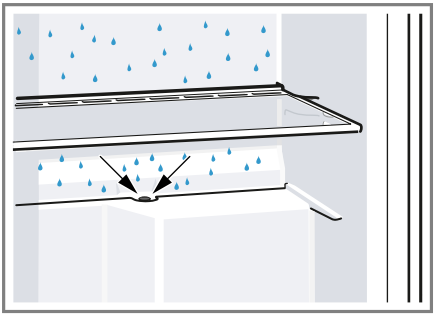
Siemens Home Appliances



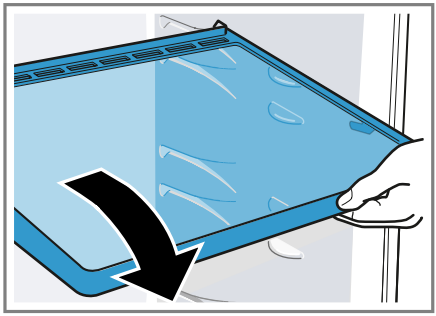
1



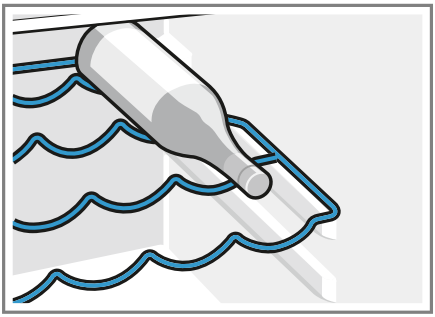
2



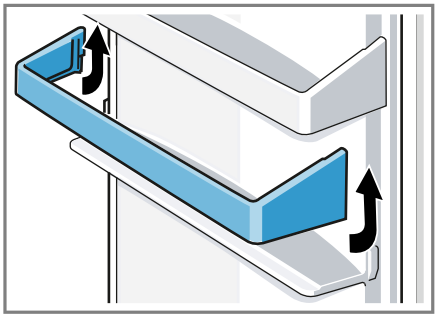
3



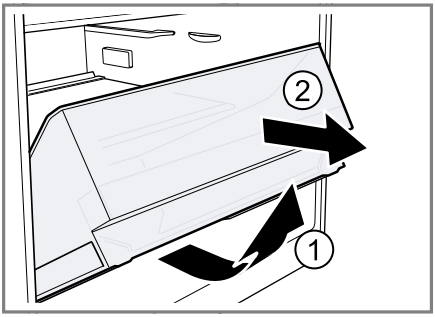
4



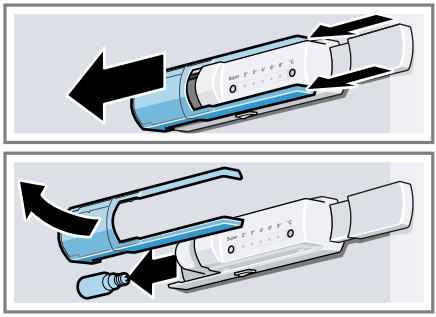
5



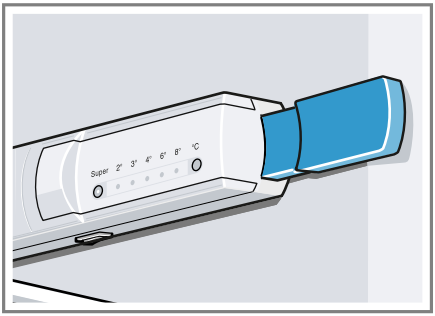
6



7



8



9

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit 6
Allgemeine Hinweise 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 6
Einschränkung des Nutzerkreises 6
Sicherer Transport 7
Sichere Installation 7
Sicherer Gebrauch 8
Beschädigtes Gerät 10

Sachschäden vermeiden 12

Umweltschutz und Sparen 12
Verpackung entsorgen 12
Energie sparen 12

Aufstellen und Anschließen 13
Lieferumfang 13
Gerät aufstellen und anschließen 13
Kriterien für den Aufstellort 14
Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten 14
Gerät elektrisch anschließen 14

Kennenlernen 15
Gerät 15
Bedienelemente 15

Ausstattung 15
Ablage 15
Flaschenablage 15
Obst- und Gemüsebehälter 15
Türabsteller 16
Zubehör 16

Grundlegende Bedienung 16
Gerät einschalten 16
Hinweise zum Betrieb 16
Gerät ausschalten 16
Temperatur einstellen 17

Zusatzfunktionen 17
Super-Gefrieren 17

Kühlfach 17
Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach 17
Kältezonen im Kühlfach 18
Aufkleber OK 18

Gefrierfach 18
Gefrierfachtür 18
Gefriervermögen 19
Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost 19
Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach 19
Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel 19
Haltbarkeit des Gefrierguts bei −18 °C 20
Auftaumethoden für Gefriergut 20

Abtauen 21
Abtauen im Kühlfach 21
Abtauen im Gefrierfach 21

Reinigen und Pflegen 21
Gerät zum Reinigen vorbereiten 21
Gerät reinigen 22
Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen 22
Ausstattungsteile entnehmen 22

Störungen beheben 24
Funktionsstörungen 24
Hinweise im Anzeigefeld 25
Temperaturproblem 25
Geräusche 25
Gerüche 26

Lagern und Entsorgen 27
Gerät außer Betrieb nehmen 27
Altgerät entsorgen 27

Kundendienst 27
Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD) 28

Technische Daten 28

Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Gerät sicher gebrauchen zu können.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.
Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.
Verwenden Sie das Gerät nur:
- gemäß dieser Gebrauchsanleitung.
- um Lebensmitteln zu kühlen und zu gefrieren und zur Eisbereitung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.
Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.

Sicherer Transport

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät transportieren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.
- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

Sichere Installation

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
  - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
  - ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
  - ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
  - ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
  - ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

- Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
  - ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
  - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
  - ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile können überhitzen und zum Brand führen.
  - ▶ Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
  - ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
  - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

- Mechanische Einrichtungen oder sonstige Mittel können den Kältekreislauf beschädigen, brennbares Kältemittel kann austreten und explodieren.
  - ▶ Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen können explodieren, z. B. Spraydosen.
  - ▶ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen im Gerät lagern.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

- Elektrische Geräte innerhalb des Geräts können zu einem Brand führen, z. B. Heizgeräte oder elektrische Eisbereiter.
  - ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.
- Die Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich entzünden (Verpuffung).
  - ▶ Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken können platzen.
  - ▶ Keine Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.

- Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.
  - ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!**
Kontakt mit Gefriergut und kalten Oberflächen kann zu Verbrennungen durch Kälte führen.
- ▶ Nie Gefriergut sofort in den Mund nehmen, nachdem es aus dem Gefrierfach genommen wurde.
- ▶ Längeren Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und den Rohren im Gefrierfach vermeiden.

⚠ **VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!**
Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.
- ▶ Wenn die Tür für eine längere Zeit geöffnet wird, kann es zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes kommen.
- ▶ Die Flächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Berührung kommen können, regelmäßig reinigen.
- ▶ Rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank so aufbewahren, dass es andere Lebensmittel nicht berührt oder auf diese tropft.
- ▶ Wenn das Kühl-/Gefriergerät längere Zeit leer steht, das Gerät ausschalten, abtauen, reinigen und die Tür offen lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Beschädigtes Gerät

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Ihr Gerät beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

■ Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!



Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.

- ▶ Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- ▶ Den Raum lüften.
- ▶ Das Gerät ausschalten. → *Seite 16*
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

- Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.
  - ▸ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.
- Durch Benutzung der Sockel, Auszüge oder Gerätetüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.
  - ▸ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.

Umweltschutz und Sparen

Schonen Sie die Umwelt, indem Sie Ihr Gerät ressourcenschonend gebrauchen und wiederverwendbare Materialien richtig entsorgen.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

  Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Wahl des Aufstellorts

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:
  - – 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
  - – 30 cm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.

\+ Das Gerät muss bei niedrigeren Umgebungstemperaturen seltener kühlen.

- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- Den Raum täglich lüften.

\+ Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark. Das Gerät muss seltener kühlen.

Energie sparen beim Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät verwenden.

Hinweis: Die Anordnung der Ausstattungsteile hat keinen Einfluss auf den Energieverbrauch des Geräts.

- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.

\+ Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark.

- Die Gerätetür nur kurz öffnen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.

+ Die Luft im Gerät erwärmt sich nicht so stark.
Das Gerät muss seltener kühlen.

- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Die Lebensmittel luftdicht verpacken.

+ Die Luft kann zirkulieren und die Luftfeuchtigkeit bleibt konstant.

- Gefrierfach regelmäßig abtauen.

+ Ein frostfreies Gefrierfach ist Strom sparend und kühlt das Gefriergut optimal.

- Gefrierfachtür nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.

+ Eine geschlossene Gefrierfachtür schützt das Gefrierfach vor starker Vereisung.

Aufstellen und Anschließen

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
Bei Beanstandungen wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren Kundendienst → *Seite 27*.

Die Lieferung besteht aus:
- Einbaugerät
- Ausstattung und Zubehör[1]
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstheft
- Garantiebeilage[2]
- Energielabel
- Produktdatenblatt
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

Gerät aufstellen und anschließen

Voraussetzung: Der Lieferumfang des Geräts ist überprüft. → *Seite 13*

1. Die Kriterien für den Aufstellort des Geräts beachten. → *Seite 14*
2. Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung installieren.
3. Das Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten. → *Seite 14*
4. Das Gerät elektrisch anschließen. → *Seite 14*

[1] Je nach Geräteausstattung

[2] Nicht in allen Ländern

Kriterien für den Aufstellort

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

⚠ WARNUNG
Explosionsgefahr!
Wenn das Gerät in einem zu kleinen Raum steht, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

- Das Gerät nur in einem Raum aufstellen, der mindestens ein Volumen von 1 m^3 pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild. → *Abb.* 1/6

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 45 kg betragen.
Um das Gewicht des Geräts zu tragen, muss der Untergrund ausreichend stabil sein.

Zulässige Raumtemperatur

Die zulässige Raumtemperatur hängt von der Klimaklasse des Geräts ab. Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. → *Abb.* 1/6

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.
Wenn Sie ein Gerät der Klimaklasse SN bei kälteren Raumtemperaturen betreiben, können Beschädigungen am Gerät bis zu einer Raumtemperatur von 5 °C ausgeschlossen werden.

Nischenmaße

Beachten Sie die Nischenmaße, wenn Sie Ihr Gerät in die Möbelnische einbauen. Bei Abweichungen können Probleme bei der Geräteinstallation auftreten.

Nischentiefe

Bauen Sie das Gerät in der empfohlenen Nischentiefe von 560 mm ein. Bei einer geringeren Nischentiefe erhöht sich die Energieaufnahme geringfügig. Die Nischentiefe muss mindestens 550 mm betragen.

Nischenbreite

Für das Gerät ist eine Innenbreite der Möbelnische von mindestens 560 mm notwendig.

Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → *Seite 22*

Gerät elektrisch anschließen

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

   Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild. → *Abb.* 1/6
2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

✔ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.
→ Abb. 1

A	Gefrierfach
B	Kühlfach
1	Bedienelemente
2	Lichtschalter
3	Hauptschalter
4	Flaschenablage → *Seite 15*
5	Obst- und Gemüsebehälter → *Seite 15*
6	Typenschild
7	Türabsteller für große Flaschen

Hinweis: Abweichungen zwischen Ihrem Gerät und den Abbildungen sind hinsichtlich Ausstattung und Größe möglich.

Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
→ Abb. 2

1	Der Hauptschalter schaltet das Gerät ein oder aus.
2	Super schaltet Super-Gefrieren ein oder aus.
3	Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an.
4	°C stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.

Ausstattung

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Ausstattungsteile Ihres Geräts und deren Verwendung.
Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

Ablage

Um die Ablagen nach Bedarf zu variieren, die Ablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.
→ *"Ablage entnehmen", Seite 22*

Flaschenablage

Lagern Sie Flaschen sicher auf der Flaschenablage.
Um die Flaschenablage nach Bedarf zu variieren, die Flaschenablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.
→ *"Flaschenablage entnehmen", Seite 22*

Obst- und Gemüsebehälter

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse im Obst- und Gemüsebehälter.
Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden.
Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.
Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C.

Kälteempfindliches Obst	■ Ananas ■ Banane ■ Mango ■ Papaya ■ Zitrusfrüchte
Kälteempfindliches Gemüse	■ Auberginen ■ Gurken

- Zucchini
- Paprika
- Tomaten
- Kartoffeln

Türabsteller

Um den Türabsteller nach Bedarf zu variieren, den Türabsteller entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.
→ *"Türabsteller entnehmen", Seite 22*

Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.
Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu ¾ mit Wasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

   Festgefrorene Eiswürfelschale nur mit stumpfem Gegenstand, z. B. Löffelstiel lösen.
2. Zum Lösen der Eiswürfel die Eiswürfelschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Gerät einschalten

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. → *Abb.* 1/3
✔ Das Gerät beginnt zu kühlen.
✔ Die Temperaturanzeige blinkt bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen. → *Seite 17*

Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, wird die eingestellte Temperatur erst nach mehreren Stunden erreicht. Bevor die Temperatur nicht erreicht ist, keine Lebensmittel einlegen.
- Wenn Sie die Kühlfachtür häufig öffnen, große Mengen Lebensmittel einlegen oder die Raumtemperatur hoch ist, wird die Kühlfachtemperatur wärmer.
- Vermeiden Sie den Kontakt zwischen den Lebensmitteln und der Rückwand. Die Luftzirkulation wird sonst beeinträchtigt. Lebensmittel oder Verpackungen können an der Rückwand festfrieren.

Gerät ausschalten

▸ Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. → *Abb.* 1/3
✔ Das Gerät kühlt nicht mehr.

Temperatur einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, können Sie die Temperatur einstellen.

Kühlfachtemperatur einstellen

- So oft °C drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.

  Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
  → *"Aufkleber OK", Seite 18*

Gefrierfachtemperatur einstellen

- Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → *Seite 17*.

  Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Zusatzfunktionen

Erfahren Sie, über welche einstellbaren Zusatzfunktionen Ihr Gerät verfügt.

Super-Gefrieren

Beim Super-Gefrieren kühlt das Gefrierfach so kalt wie möglich. Dadurch frieren Lebensmittel schnell bis zum Kern durch.
Schalten Sie Super-Gefrieren 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ins Gefrierfach ein.
Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie Super-Gefrieren.
→ *"Voraussetzungen für das Gefriervermögen", Seite 19*

Hinweis: Wenn Super-Gefrieren eingeschaltet ist, kann es zu vermehrten Geräuschen kommen.

Super-Gefrieren einschalten

- Super drücken.
- ✔ Super leuchtet.

Hinweis: Nach ca. 60 Stunden schaltet das Gerät auf Normalbetrieb.

Super-Gefrieren ausschalten

- Super drücken.

Kühlfach

Im Kühlfach können Sie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, fertige Speisen und Backwaren aufbewahren.
Die Temperatur im Kühlfach können Sie von 2 °C bis 8 °C einstellen.
Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
→ *"Aufkleber OK", Seite 18*
Durch die Kühllagerung können Sie auch hoch verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer die gewählte Temperatur ist, desto länger bleiben die Lebensmittel frisch.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in Ihr Kühlfach einlagern.

- Damit die Frische und Qualität der Lebensmittel länger erhalten bleiben, nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht überschreiten.

- Um Aroma, Farbe und Frische zu erhalten oder Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile zu vermeiden, Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, bevor Sie diese in das Kühlfach stellen.

Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

Die kälteste Zone ist zwischen dem seitlich eingeprägten Pfeil und der darunter liegenden Ablage.

Tipp: Lagern Sie empfindliche Lebensmittel in der kältesten Zone, z. B. Fisch, Wurst und Fleisch.

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

Tipp: Lagern Sie unempfindliche Lebensmittel in der wärmsten Zone, z. B. Hartkäse und Butter. Käse kann so sein Aroma weiter entfalten, die Butter bleibt streichfähig.

Aufkleber OK

Mit dem Aufkleber OK können Sie prüfen, ob im Kühlfach die für Lebensmittel empfohlenen sicheren Temperaturbereiche von +4 °C oder kälter erreicht sind.
Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.
Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.
→ *"Kühlfachtemperatur einstellen", Seite 17*

Nach Inbetriebnahme des Geräts kann es bis zu 12 Stunden dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Korrekte Einstellung

Gefrierfach

Im Gefrierfach können Sie Tiefkühlkost lagern, Lebensmittel einfrieren und Eiswürfel herstellen.
Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Temperatur im Kühlfach.
Die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollte bei −18 °C oder darunter erfolgen.
Durch die Gefrierlagerung können Sie verderbliche Lebensmittel langfristig lagern. Die tiefen Temperaturen verlangsamen oder stoppen den Verderb.
Die Zeitspanne zwischen der Einlagerung frischer Lebensmittel und dem völligen Durchfrieren ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

- eingestellter Temperatur
- Lebensmittel (Größe und Art)
- Einlagerungsmenge
- bereits eingelagerter Lebensmittelmenge

Gefrierfachtür

Damit das eingelagerte Gefriergut nicht auftaut und das Gefrierfach nicht so stark vereist, schließen Sie immer die Gefrierfachtür.

Hinweis: Wenn Sie die Gefrierfachtür schließen, rastet diese hörbar ein.

Gefriervermögen

Das Gefriervermögen gibt an, welche Menge Lebensmittel in wie vielen Stunden bis zum Kern durchgefroren werden kann.
Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.
→ *Abb.* **1**/6

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Gefrieren einschalten.
   → *"Super-Gefrieren einschalten", Seite 17*
2. Die Lebensmittel von rechts beginnend ins Gefrierfach legen.

Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Tiefkühlkost einkaufen.
- Auf unbeschädigte Verpackung achten.
- Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.
- Die Temperatur in der Verkaufstruhe muss −18 °C oder kälter sein.
- Die Tiefkühlkette nicht unterbrechen. Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in das Gefrierfach legen.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in das Gefrierfach einlagern.
- Die Lebensmittel großflächig im Gefrierfach verteilen.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

  Bei Bedarf durchgefrorene Lebensmittel im Gefrierfach umverteilen.

Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren.
- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Zum Verzehr gekochte, gebratene oder gebackene Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Um Nährwert, Aroma und Farbe zu erhalten, sollten Sie bestimmte Lebensmittel für das Einfrieren vorbereiten.
  - Gemüse: waschen, zerkleinern, blanchieren.
  - Obst: waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.

Weitere Hinweise finden Sie in einschlägiger Literatur.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel

- Backwaren
- Fisch und Meeresfrüchte
- Fleisch
- Wild und Geflügel
- Gemüse, Obst und Kräuter
- Eier ohne Schale
- Milchprodukte, z. B. Käse, Butter und Quark
- fertige Gerichte und Speisereste, z. B. Suppen, Eintöpfe, gegartes Fleisch, gegarter Fisch, Kartoffelspeisen, Aufläufe und Süßspeisen

Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel

- Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, z. B. Blattsalate oder Radieschen

- ungeschälte oder hartgekochte Eier
- Weintrauben
- ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche
- Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise

Gefriergut verpacken

Wenn Sie geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung wählen, können Sie maßgeblich die Produktqualität erhalten und Gefrierbrand vermeiden.

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.

   Geeignete Verpackung:
   – Kunststoff-Folie aus Polyethylen
   – Schlauchfolie aus Polyethylen
   – Gefrierbeutel aus Polyethylen
   – Gefrierdosen

   Ungeeignete Verpackung:
   – Packpapier
   – Pergamentpapier
   – Cellophan
   – Aluminiumfolie
   – Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten
2. Die Luft herausdrücken.
3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.

   Geeignete Verschlüsse:
   – Gummiringe
   – Kunststoffklipse
   – Kältebeständige Klebebänder
4. Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

Haltbarkeit des Gefrierguts bei –18 °C

Beachten Sie die Lagerzeiten, wenn Sie Lebensmittel einfrieren.

Lebensmittel	Lagerzeit
Fisch, Wurst, fertige Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate

Auftaumethoden für Gefriergut

Um die Produktqualität bestmöglich zu erhalten, die Auftaumethode an Lebensmittel und Verwendungszweck anpassen.

⚠ VORSICHT
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Beim Auftauen können Bakterien entstehen und das Gefriergut kann verderben.
- An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren.
- Erst nach dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.
- Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Auftaumethode	Lebensmittel
Kühlfach	tierische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Käse, Quark
Raumtemperatur	Brot
Mikrowelle	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung
Backofen oder Herd	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung

Abtauen

Beachten Sie die Informationen, wenn Sie Ihr Gerät abtauen wollen.

Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlfachs funktionsbedingt Tauwassertropfen oder Reif. Die Rückwand im Kühlfach taut automatisch ab.
Tauwasser oder Reif laufen über die Tauwasserrinne in das Ablaufloch zur Verdunstungsschale und müssen nicht abgewischt werden.
Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen:
→ *"Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen", Seite 22*.

Abtauen im Gefrierfach

Da das Gefriergut nicht antauen darf, taut das Gefrierfach nicht automatisch ab. Eine Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch.

Gefrierfach abtauen

Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

1. Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen Super-Gefrieren einschalten.
   → *"Super-Gefrieren einschalten", Seite 17*

   Die Lebensmittel erreichen dadurch sehr tiefe Temperaturen und Sie können die Lebensmittel länger bei Raumtemperatur lagern.
2. Das Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
3. Das Gerät ausschalten. → *Seite 16*
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

   Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
5. Um den Abtauvorgang zu beschleunigen, einen Topf mit heißem Wasser auf einem Topfuntersetzer in das Gefrierfach stellen.
6. Das Tauwasser mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm aufwischen.
7. Das Gefrierfach mit einem weichen, trockenen Tuch trocken reiben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
9. Das Gerät einschalten. → *Seite 16*
10. Das Gefriergut einlegen.
    → *Seite 19*

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.
Die Reinigung von unzugänglichen Stellen muss durch den Kundendienst erfolgen. Die Reinigung durch den Kundendienst kann Kosten verursachen.

Gerät zum Reinigen vorbereiten

Erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät zum Reinigen vorbereiten.

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 16*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

   Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern.

   Wenn vorhanden, Kälteakkus auf die Lebensmittel legen.

4. Wenn eine Reifschicht vorhanden ist, diese abtauen lassen.
5. Alle Ausstattungsteile aus dem Gerät nehmen. → *Seite 22*

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit es nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt wird.

⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
  - ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Flüssigkeit in der Beleuchtung kann gefährlich sein.
  - ▸ Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.

ACHTUNG!
- Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
  - ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
  - ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
  - ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Wenn Sie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärben.
  - ▸ Nie Ablagen und Behälter im Geschirrspüler reinigen.

1. Das Gerät zum Reinigen vorbereiten. → *Seite 21*
2. Das Gerät, die Ausstattungsteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
4. Die Ausstattungteile einsetzen.
5. Das Gerät elektrisch anschließen.
6. Das Gerät einschalten. → *Seite 16*
7. Die Lebensmittel einlegen.

Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

Damit das Tauwasser ablaufen kann, reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch regelmäßig.

- ▸ Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen. → Abb. **3**

Ausstattungsteile entnehmen

Wenn Sie die Ausstattungsteile gründlich reinigen wollen, entnehmen Sie diese aus Ihrem Gerät.

Ablage entnehmen

- ▸ Die Ablage anheben, herausziehen, absenken und seitlich herausschwenken. → Abb. **4**

Flaschenablage entnehmen

- ▸ Die Flaschenablage herausziehen und entnehmen.

→ Abb. **5**

Türabsteller entnehmen

- ▸ Den Türabsteller nach oben anheben und entnehmen. → Abb. **6**

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

1. Den Behälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Behälter vorne anheben ① und entnehmen ②.
   → Abb. **7**

Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker sitzt nicht fest.	▸ Schließen Sie den Netzstecker an.
Keine Anzeige leuchtet.	Sicherung wurde ausgelöst.	▸ Prüfen Sie die Sicherungen.
	Strom ist ausgefallen.	1. Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. 2. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	1. Schalten Sie das Gerät aus. → *Seite 16* 2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Ziehen Sie den Netzstecker der Netzanschlussleitung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. 3. Ziehen Sie das Abdeckgitter nach vorne. 4. Wechseln Sie das Leuchtmittel. Ersatzleuchtmittel: 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defektes Leuchtmittel. → Abb. **8**
	Lichtschalter klemmt.	▸ Prüfen Sie, ob der Lichtschalter sich bewegen lässt. → Abb. **9**
Kältemaschine schaltet häufiger und länger ein.	Gerätetür wurde häufig geöffnet.	▸ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Kältemaschine schaltet häufiger und länger ein.	Lüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den Lüftungsöffnungen.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft.	▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → *Seite 22*

Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Temperaturanzeige blinkt.	Gerätetür wurde häufig geöffnet.	▶ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig.
	Größere Mengen frischer Lebensmittel wurden eingelegt.	▶ Schalten Sie Super-Gefrieren vor dem Einlegen einer größeren Lebensmittelmenge ein. → *"Super-Gefrieren einschalten", Seite 17*
	Lüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den Lüftungsöffnungen.

Temperaturproblem

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	**1.** Schalten Sie das Gerät aus. → *Seite 16* **2.** Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → *Seite 16* – Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut. – Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.

Geräusche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät brummt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator.	Keine Handlung notwendig.
Gerät blubbert, surrt oder gurgelt.	Kein Fehler. Kältemittel fließt durch die Rohre.	Keine Handlung notwendig.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät klickt.	Kein Fehler. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus.	Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Gerät steht uneben.	▶ Richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage aus. Falls nötig legen Sie etwas unter.
	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen.	▶ Prüfen Sie die herausnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.
	Flaschen oder Gefäße berühren sich.	▶ Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.
	Super-Gefrieren ist eingeschaltet.	Keine Handlung notwendig.

Gerüche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät riecht unangenehm.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	**1.** Bereiten Sie das Gerät zum Reinigen vor. → *Seite 21* **2.** Reinigen Sie das Gerät. → *Seite 22* **3.** Reinigen Sie alle Lebensmittelverpackungen. **4.** Um Geruchsbildung zu vermeiden, verpacken Sie stark riechende Lebensmittel luftdicht. **5.** Prüfen Sie nach 24 Stunden, ob es erneut zu Geruchsbildung gekommen ist.

Lagern und Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Ihr Gerät für die Lagerung vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

Gerät außer Betrieb nehmen

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 16*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

   Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Das Gerät abtauen. → *Seite 21*
4. Das Gerät reinigen. → *Seite 22*
5. Die Gerätetür offen lassen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

⚠ WARNUNG
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.
- ▸ Um Kindern das Hineinklettern zu erschweren, Ablagen und Behälter nicht aus dem Gerät nehmen.
- ▸ Kinder vom ausgedienten Gerät fernhalten.

⚠ WARNUNG
Brandgefahr!
Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.
- ▸ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

- ▸ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Wir finden immer eine passende Lösung und versuchen unnötige Besuche der Kundendiensttechniker zu vermeiden.
Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschultem Kundendienstpersonal im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.
Aus Sicherheitsgründen darf nur geschultes Fachpersonal Reparaturen am Gerät durchführen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
→ *Abb.* **1**/6

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Technische Daten

Kältemittel, Nutzinhalt und weitere technische Angaben befinden sich auf dem Typenschild.
→ *Abb.* **1**/6
Weitere Informationen zu Ihrem Modell finden Sie im Internet unter https://energylabel.bsh-group.com[1].
Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL, deren Webadresse zum Zeitpunkt der Drucklegung noch nicht veröffentlicht war. Bitte folgen Sie dann den Anweisungen der Modelsuche. Die Modellkennung ergibt sich aus den Zeichen vor dem Schrägstrich der Erzeugnisnummer (E-Nr.) auf dem Typenschild. Alternativ finden Sie die Modellkennung auch in der ersten Zeile des EU-Energielabels.

[1] Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

Table of contents

Safety 31
General information 31
Intended use 31
Restriction on user group 31
Safe transport 32
Safe installation 32
Safe use 33
Damaged appliance 35

Preventing material damage 37

Environmental protection and saving energy 37
Disposing of packaging 37
Saving energy 37

Installation and connection 38
Scope of delivery 38
Installing and connecting the appliance 38
Criteria for the installation location 39
Preparing the appliance for the first time 39
Connecting the appliance to the electricity supply 39

Familiarising yourself with your appliance 40
Appliance 40
Controls 40

Features 40
Shelf 40
Bottle shelf 40
Fruit and vegetable container 40
Door racks 41
Accessories 41

Basic operation 41
Switching on the appliance 41
Operating tips 41
Switching off the appliance 41
Setting the temperature 42

Additional functions 42
Super freezing 42

Refrigerator compartment 42
Tips for storing food in the refrigerator compartment 42
Chill zones in the refrigerator compartment 43
"OK" sticker 43

Freezer compartment 43
Freezer compartment door 43
Freezing capacity 44
Tips for buying frozen food 44
Tips for storing food in the freezer compartment 44
Tips for freezing fresh food 44
Shelf life of frozen food at −18 °C 45
Defrosting methods for frozen food 45

Defrosting 45
Defrosting in the refrigerator compartment 45
Defrosting in the freezer compartment 46

Cleaning and servicing 46
Preparing the appliance for cleaning 46
Cleaning the appliance 47
Cleaning the condensation channel and drainage hole 47
Removing the fittings 47

Troubleshooting 48
Malfunctions 48
Information on display panel 49
Temperature problem 49
Noise 49
Odours 50

Storage and disposal 51
Switching off the appliance 51
Disposing of old appliance 51

Customer Service..... 51
Product number (E-Nr.) and production number (FD) 52

Technical data 52

Safety

Please read the safety information to ensure that you use the appliance safely.

General information

You can find general information about this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the appliance safely and efficiently.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Intended use

Read the information on intended use to ensure that you use the appliance correctly and safely.
This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
Only use this appliance:

- As specified in this instruction manual.
- For chilling and freezing food and making ice.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.
This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are being supervised.
Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.
Children above the age of three years old and younger than eight years old may load and unload the the fridge-freezer.

Safe transport

Follow these safety instructions when transporting the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!
The high weight of the appliance may result in injury when lifted.
- ▶ Do not lift the appliance on your own.

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
- Improper installation is dangerous.
  - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
  - ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
  - ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
  - ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
  - ▶ When the appliance is installed, the mains plug of the power cord must be freely accessible. If free access is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.
  - ▶ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

- If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
  - ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.
  - ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
  - ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

- It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
  - ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
  - ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
  - ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.
- Portable multiple socket strips or portable power supply units may overheat and cause a fire.
  - ▶ Do not place portable multiple socket strips or power supply units on the back of the appliance.

Safe use

Follow these safety instructions when using the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of suffocation!**

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
  - ▶ Keep packaging material away from children.
  - ▶ Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
  - ▶ Keep small parts away from children.

- ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

- Mechanical devices or other devices may damage the refrigeration circuit; flammable refrigerant may escape and explode.
  - ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or devices other than those recommended by the manufacturer.
- Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.
  - ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

- Electrical devices within the appliance may cause a fire, e.g. heaters or electric ice makers.
  - ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.
- The vapours from flammable liquids may catch fire (explosion).
  - ▶ Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.

⚠ WARNING – Risk of injury!

- Containers that contain carbonated drinks may burst.
  - ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.
- Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.
  - ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

⚠ WARNING – Risk of cold burns!

Contact with frozen food and cold surfaces may cause burns by refrigeration.

- ▶ Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.

- ▶ Avoid prolonged contact of skin with frozen food, ice and the tubes in the freezer compartment.

⚠ **CAUTION – Risk of harm to health!**
To prevent food from being contaminated, you must observe the following instructions.

- ▶ If the door is open for an extended period of time, this may lead to a considerable temperature increase in the compartments of the appliance.
- ▶ Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
- ▶ Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not touch or drip on other food.
- ▶ If the fridge/freezer is empty for an extended period of time, switch off the appliance, defrost it, clean it and leave the door open to prevent the formation of mould.

Damaged appliance

Follow the safety instructions if your appliance is damaged.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
  - ▶ Never operate a damaged appliance.
  - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
  - ▶ Call Customer Service. → *Page 51*
  - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Improper repairs are dangerous.
  - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
  - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
  - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

⚠ WARNING – Risk of fire!



If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- ▶ Ventilate the room.
- ▶ Switch off the appliance. → *Page 41*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 51*

Preventing material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

ATTENTION!

- Contamination with oil or fat may cause plastic parts and door seals to become porous.
  - ▸ Keep plastic parts and door seals free of oil and grease.
- Using the base, runners or appliance doors as a seat surface or climbing surface may damage the appliance.
  - ▸ Do not stand or support yourself on the base, runners or doors.

Environmental protection and saving energy

Help protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials properly.

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

  Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Selecting the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:
  - – Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
  - – Maintain a 30 cm clearance to oil or solid-fuel cookers.

+ The appliance needs to cool less frequently at low ambient temperatures.

- Do not cover or block ventilation openings.
- Ventilate the room daily.

+ The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely.
  The appliance must cool less frequently.

Saving energy during use

Follow these instructions when using your appliance.

Note: The arrangement of the fittings does not affect the energy consumption of the appliance.

- Do not cover or block ventilation openings.

+ The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely.

- Open the appliance door only briefly.
- Transport purchased food in a cool bag and place in the appliance quickly.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing them in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment to utilise the low temperature of the food.

+ The air in the appliance does not warm up so intensely.
The appliance must cool less frequently.

- Always leave some space between the food and to the back panel.
- Pack the food airtight.

+ The air can circulate and the air humidity remains constant.

- Defrost the freezer compartment regularly.

+ A frost-free freezer compartment is power-saving and cools the frozen food optimally.

- Only open the freezer compartment door briefly and then carefully close it.

+ A closed freezer compartment door protects the freezer compartment against severe icing.

Installation and connection

Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any transport damage and check the completeness of the delivery.
If you have any complaints, contact your dealer or our after-sales service → *Page 51*.

The delivery consists of the following:
- Built-in appliance
- Equipment and accessories[1]
- Installation material
- Installation instructions
- Operating instructions
- Customer service booklet
- Warranty enclosure[2]
- Energy label
- Product data sheet
- Information on the energy consumption and noises

Installing and connecting the appliance

Requirement: The scope of delivery of the appliance is checked.
→ *Page 38*

1. Observe the criteria for the appliance's installation location.
→ *Page 39*
2. Install the appliance according to the enclosed installation instructions.
3. Prepare the appliance for first use.
→ *Page 39*
4. Electrically connect the appliance.
→ *Page 39*

[1] Depending on the appliance specifications

[2] Not in all countries

Criteria for the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

⚠ WARNING
Risk of explosion!
If the appliance is in a space that is too small, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.
- Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m^3 per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → *Fig.* 1/6

The weight of the appliance ex works may be up to 45 kg depending on the model.
The subfloor must be of sufficient stability to bear the weight of the appliance.

Permitted room temperature

The permitted room temperature depends on the appliance's climate class.
The climate class can be found on the rating plate. → *Fig.* 1/6

Climate class	Permitted room temperature
SN	10 °C to 32 °C
N	16 °C to 32 °C
ST	16 °C to 38 °C
T	16 °C to 43 °C

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.
If an appliance with climate class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a room temperature of 5 °C.

Niche dimensions

Observe the niche dimensions if you install your appliance in the furniture recess. If this is not the case, problems may occur when installing the appliance.

Niche depth

Install the appliance in the recommended niche depth of 560 mm.
If the niche depth is smaller, the energy consumption increases slightly.
The niche depth must be a minimum 550 mm.

Niche width

An inside niche width of at least 560 mm is required for the appliance.

Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → *Page 47*

Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

   The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → *Fig.* 1/6
2. Check the mains plug is inserted properly.

✔ The appliance is now ready for use.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ Fig. 1

A	Freezer compartment
B	Refrigerator compartment
1	Controls
2	Light switch
3	Main switch
4	Bottle shelf → *Page 40*
5	Fruit and vegetable container → *Page 40*
6	Rating plate
7	Door storage compartment for large bottles

Note: Deviations between your appliance and the diagrams may differ with regard to their features and size.

Controls

The controls are used to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
→ Fig. 2

1	The main switch turns the appliance on or off.
2	Super switches Super freezing on or off.
3	Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
4	°C sets the temperature of the refrigerator compartment.

Features

Here you can see an overview of the features of your appliance and their use.
The features of your appliance depend on the model.

Shelf

To vary the shelves as required, remove the shelf and re-insert it elsewhere.
→ *"Removing the shelf", Page 47*

Bottle shelf

Store bottles securely on the bottle shelf.
To vary the bottle shelf as required, remove the bottle shelf and re-insert it elsewhere.
→ *"Removing the bottle shelf", Page 47*

Fruit and vegetable container

Store fresh fruit and vegetables in the fruit and vegetable container. Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored. Remove the condensation with a dry cloth.
To ensure that the quality and aroma are retained, store fruit and vegetables that are sensitive to cold outside of the appliance at temperatures of approx. 8 °C to 12 °C.

Fruit that is sensitive to cold	■ Pineapples ■ Bananas ■ Mangoes ■ Papayas

	■ Citrus fruits
Vegetables that are sensitive to cold	■ Aubergines ■ Gherkins ■ Courgettes ■ Peppers ■ Tomatoes ■ Potatoes

Door racks

To adjust the door racks as required, remove the door rack and re-insert elsewhere.
→ *"Removing door racks", Page 47*

Accessories

Only use original accessories. These have been made especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.
The accessories for your appliance depend on the model.

Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

Making ice cubes

1. Fill the ice cube tray with water up to ¾ and place in the freezer compartment.

   If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt implement only (e.g. spoon handle).
2. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your appliance here.

Switching on the appliance

1. Switch on the appliance at the main switch. → *Fig.* 1/3
✔ The appliance begins to cool.
✔ The temperature display flashes until the appliance has reached the set temperature.
2. Set the required temperature.
→ *Page 42*

Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put in any food in the appliance until the temperature is reached.
- If you open the refrigerator compartment door frequently, put large quantities of food in the appliance or if the room temperature is high, the temperature of the refrigerator compartment rises.
- Avoid contact between the food and the rear panel. Otherwise the air circulation will be impaired. Food or packaging may freeze to the rear panel.

Switching off the appliance

▸ Switch off the appliance at the main switch. → *Fig.* 1/3
✔ The appliance stops cooling.

Setting the temperature

After you have switched on the appliance, you can set the temperature.

Setting the refrigerator compartment temperature

- Press °C repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

  The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
  → *""OK" sticker", Page 43*

Setting the freezer compartment temperature

- In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → *Page 42*.

  The refrigerator compartment temperature influences freezer compartment temperature. Refrigerator compartment temperatures that are set to warm generate warmer freezer compartment temperatures.

Additional functions

Find out which additional functions which can be used for your appliance.

Super freezing

Super freezing cools the freezer compartment as cold as possible. This freezes food quickly right through to the centre.
Switch off Super freezing four to six hours before placing food weighing 2 kg or more into the freezer compartment.

In order to utilise the freezer capacity, use Super freezing.
→ *"Prerequisites for freezing capacity", Page 44*

Note: When Super freezing is switched on, increased noise may occur.

Switching on Super freezing

- Press Super.
- ✔ Super lights up.

Note: After approx. 60 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super freezing

- Press Super.

Refrigerator compartment

You can keep meat, sausage, fish, dairy products, eggs, ready meals and pastries in the refrigerator compartment.
You can set the temperature in the refrigerator compartment from 2 °C to 8 °C.
The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
→ *""OK" sticker", Page 43*
The refrigerator compartment can also be used to store highly perishable foods in the short to medium term. The lower the selected temperature, the longer the food remains fresh.

Tips for storing food in the refrigerator compartment

Follow the tips if you store food in your refrigerator compartment.

- To ensure that the freshness and quality of the food is retained for longer, only store fresh and unspoiled food.

- In the case of ready-made products and bottled goods, do not exceed the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.
- To retain aroma, colour and freshness or to prevent taste transfer and discolouration of the plastic parts, store food well wrapped or covered.
- Leave warm food and beverages to cool down before placing them in the refrigerator compartment.

Chill zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment creates different chill zones.

Coldest zone

The coldest zone is between the arrow stamped on the side and the shelf underneath.

Tip: Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zone.

Warmest zone

The warmest zone is at the very top of the door.

Tip: Store food that does not spoil easily in the warmest zone, e.g. hard cheese and butter. Cheese can then continue to release its aroma and the butter will still be easy to spread.

"OK" sticker

The "OK" sticker lets you check whether the refrigerator compartment reaches the safe temperature ranges of +4 °C or colder recommended for food.
The "OK" sticker is not included with all models.

If the sticker does not indicate "OK", gradually reduce the temperature.
→ *"Setting the refrigerator compartment temperature", Page 42*
Once the appliance is switched on, it may take up to 12 hours until the set temperature is reached.



Correct setting

Freezer compartment

You can store frozen food, freeze food and make ice cubes in the freezer compartment.
The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment.
Long-term storage of food should be at –18 °C or lower.
The freezer compartment can be used to store perishable food long-term. The low temperatures slow down or stop the spoilage.
The time between putting fresh food in the freezer compartment and it freezing solid depends on various factors:

- Set temperature
- Food (size and type)
- Quantity and type of storage
- Quantity and type of food already stored

Freezer compartment door

To ensure that the frozen food that is stored does not thaw and the freezer compartment is not covered in too much ice, always close the freezer compartment door.

Note: When you close the freezer compartment door, you can hear it engaging.

Freezing capacity

The maximum freezing capacity indicates the quantity of food that can be frozen right through to the centre within a specific period of time. Information on the maximum freezing capacity can be found on the rating plate. → *Fig.* 1/6

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.
   → *"Switching on Super freezing", Page 42*
2. Place the food in the freezer compartment, starting from the right.

Tips for buying frozen food

Follow the tips when you are buying frozen food.
- Check the packaging is not damaged.
- Check the best-before date.
- The temperature in the supermarket freezer must be –18 °C or lower.
- Do not interrupt the deep-freeze chain. If possible, transport frozen food in a cool bag and quickly place it in the freezer compartment.

Tips for storing food in the freezer compartment

Follow the tips if you are storing food in the freezer compartment.
- Spread out the food over a wide area in the freezer compartment.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
  If necessary, redistribute frozen food in the freezer compartment.

Tips for freezing fresh food

Follow the tips when you freeze fresh food.
- Freeze fresh and undamaged food only.
- Cooked, roasted or baked food is more suitable for consumption than food that can be eaten raw.
- In order to retain the nutritional value, flavour and colour, you should prepare certain food for freezing.
  - Vegetables: Wash, chop up, blanch.
  - Fruit: Wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.

Additional information on how to do this can be found in the relevant literature.

Food suitable for freezing

- Baked goods
- Fish and seafood
- Meat
- Poultry and game
- Vegetables, fruit and herbs
- Eggs without shells
- Dairy products, e.g. cheese, butter and quark
- Ready meals and leftovers, e.g. soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, bakes and desserts

Food that is unsuitable for freezing

- Types of vegetables that are usually eaten raw, e.g. lettuce or radishes
- Unpeeled or hard-boiled eggs
- Grapes
- Whole apples, pears and peaches
- Yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise

Packing frozen food

If you select suitable packaging material the correct type of packaging, you can determine the product quality and prevent freezer burn.

1. Place the food in the packaging.
   Suitable packaging:
   – Plastic film made of polyethylene
   – Tubular film made of polyethylene
   – Freezer bags made from polyethylene
   – Freezer containers
   Unsuitable packaging:
   – Wrapping paper
   – Greaseproof paper
   – Cellophane
   – Aluminium foil
   – Rubbish bags and used shopping bags
2. Squeeze out the air.
3. Pack food airtight to prevent it from losing flavour and drying out.
   Suitable seals:
   – Rubber bands
   – Plastic clips
   – Cold-resistant adhesive tape
4. Label the packaging with the contents and the date of freezing.

Shelf life of frozen food at –18 °C

Observe the storage times when you freeze food.

Food	Storage time
Fish, sausages, ready meals and baked goods	Up to 6 months
Poultry, meat	Up to 8 months
Vegetables, fruit	Up to 12 months

Defrosting methods for frozen food

To retain the best-possible product quality, the defrosting method must be adjusted to the food and application.

⚠ CAUTION
Risk of harm to health!
During the thawing process, bacteria may develop and spoil the frozen food.

- Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- Refreeze food only after cooking.
- The frozen items should no longer be stored for the maximum storage period.

Defrosting method	Food
Refrigerator compartment	Animal-based food such as fish, meat, cheese, quark
Room temperature	Bread
Microwave	Food for immediate consumption or immediate preparation
Oven or cooker	Food for immediate consumption or immediate preparation

Defrosting

Observe the information when you want to defrost your appliance.

Defrosting in the refrigerator compartment

When the appliance is operating, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator

compartment due to functional reasons. The back panel in the refrigerator compartment defrosts automatically.
Condensation or frost run through the condensation channel into the drainage hole to the evaporation pan and do not have to be wiped away.
To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:
→ *"Cleaning the condensation channel and drainage hole", Page 47*.

Defrosting in the freezer compartment

As the frozen food must not start thawing, the freezer compartment does not defrost automatically. A layer of hoarfrost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption.

Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on Super freezing approx. four hours before defrosting.
   → *"Switching on Super freezing", Page 42*

   This means that the food reaches very low temperatures and it can be stored for longer at room temperature.
2. Remove the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place ice packs (if available) on the frozen food.
3. Switch off the appliance.
   → *Page 41*
4. Disconnect the appliance from the power supply.

   Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
5. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
6. Wipe up the condensation water with a soft cloth or sponge.
7. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
8. Electrically connect the appliance.
9. Switch on the appliance.
   → *Page 41*
10. Put the frozen food in the appliance. → *Page 44*

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully. Customer Service must clean inaccessible points. Cleaning by customer service can give rise to costs.

Preparing the appliance for cleaning

Find out how to prepare your appliance for cleaning.

1. Switch off the appliance.
   → *Page 41*
2. Disconnect the appliance from the power supply.

   Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Take out all of the food and store it in a cool location.

   Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. Remove all fittings from the appliance. → *Page 47*

Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified to ensure that it is not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

⚠ WARNING
Risk of electric shock!
- An ingress of moisture can cause an electric shock.
  - ▸ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Liquid in the lighting can be dangerous.
  - ▸ The rinsing water must not run into the light.

ATTENTION!
- Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.
  - ▸ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
  - ▸ Do not use harsh or abrasive detergents.
  - ▸ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discolour.
  - ▸ Never clean shelves or containers in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning. → *Page 46*
2. Clean the appliance, the fittings and the door seals clean with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings.
5. Electrically connect the appliance.
6. Switch on the appliance. → *Page 41*
7. Putting the food into the appliance.

Cleaning the condensation channel and drainage hole

Regularly clean the condensation channel and drainage hole to ensure that the condensation can drain.

▸ Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a moistened cotton bud. → Fig. **3**

Removing the fittings

If you want to clean the fittings thoroughly, remove these from your appliance.

Removing the shelf

▸ Lift the shelf, pull it out, lower it and swing it out to the side. → Fig. **4**

Removing the bottle shelf

▸ Pull out and remove the bottle shelf.

→ Fig. **5**

Removing door racks

▸ Lift the door rack upwards and remove it. → Fig. **6**

Removing the fruit and vegetable container

1. Pull the container out all the way.
2. Lift the container at the front ① and remove it ②. → Fig. **7**

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ WARNING
Risk of electric shock!
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▸ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▸ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Malfunctions

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug has not been inserted properly.	▸ Connect the mains plug.
No displays light up.	Fuse has been tripped.	▸ Check the fuses.
	The power has failed.	1. Check whether the power is on. 2. Place ice packs (if available) on the frozen food.
The LED lighting does not work.	The illuminant is defective.	1. Switch off the appliance. → *Page 41* 2. Disconnect the appliance from the mains. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. 3. Slide the cover grille forwards and remove it. 4. Replace the illuminant. Replacement illuminant: 220–240 V AC, E14 bulb holder, see the defective illuminant'ss wattage. → Fig. 8
	The light switch is jammed.	▸ Check whether the light switch can be moved. → Fig. 9

Fault	Cause	troubleshooting
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	The appliance door was opened frequently.	▶ Do not open appliance door unnecessarily.
	The ventilation openings are covered up.	▶ Remove any obstructions from in front of the ventilation openings.
The base of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked.	▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → *Page 47*

Information on display panel

Fault	Cause	troubleshooting
The temperature display flashes.	The appliance door was opened frequently.	▶ Do not open appliance door unnecessarily.
	Larger quantities of fresh food have been put in.	▶ Switch on Super freezing before placing a larger amount of food in the appliance. → *"Switching on Super freezing", Page 42*
	The ventilation openings are covered up.	▶ Remove any obstructions from in front of the ventilation openings.

Temperature problem

Fault	Cause	troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible.	1. Switch off the appliance. → *Page 41* 2. Switch the appliance back on after five minutes. → *Page 41* – If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours. – If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.

Noise

Fault	Cause	troubleshooting
Appliance has a humming sound.	Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan.	No action required.
The appliance bubbles, buzzes or gargles.	Not a fault. Refrigerant flows through the pipes.	No action required.

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance clicks.	Not a fault. Motor, switches or solenoid valves are switching on or off.	No action required.
The appliance makes noises.	The appliance is not level.	▶ Align the appliance using a spirit level. If required, place something underneath it.
	Fittings wobble or stick.	▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.
	Bottles or containers are touching.	▶ Move the bottles or containers away from each other.
	Super freezing is switched on.	No action required.

Odours

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance has an unpleasant smell.	Different causes are possible.	1. Prepare the appliance for cleaning. → *Page 46* 2. Clean the appliance. → *Page 47* 3. Clean all food packaging. 4. To prevent odours from forming, store strong smelling food in airtight containers. 5. After 24 hours, check whether odours are still forming.

Storage and disposal

You can find out here how to prepare your appliance for storage. You will also find out how to dispose of old appliances.

Switching off the appliance

1. Switch off the appliance. → *Page 41*
2. Disconnect the appliance from the power supply.

   Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Defrost the appliance. → *Page 45*
4. Clean the appliance. → *Page 47*
5. Leave the appliance door open.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

⚠ WARNING
Risk of harm to health!
Children can lock themselves in the appliance, thereby putting their lives at risk.
- ▸ Leave shelves and containers inside the appliance to prevent children from climbing in.
- ▸ Keep children away from the redundant appliance.

⚠ WARNING
Risk of fire!
If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.
- ▸ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

- ▸ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on troubleshooting in these instructions or on our website. If this is not the case, contact our after-sales service. We will always find an appropriate solution and try to avoid unnecessary visits being made by a Customer Service technician.
With any warranty claims, we will make sure that your appliance is repaired by trained after-sales technicians using genuine spare parts, including after the manufacturer's warranty has expired.
For safety reasons repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff. The warranty claim becomes void if repairs or interventions have been carried out by persons not authorised by us for that purpose or if our appliances have been fitted with spare, supplementary or accessory parts that were not genuine parts and then resulted in a defect.
Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at

least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, the use of Customer Service is free of charge. The minimum duration of the warranty (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years according to the terms of warranty applicable to the location. The terms of warranty do not affect other rights or claims held by yourself under local legislation.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.
→ *Fig.* **1**/6
Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Technical data

Refrigerant, cubic capacity and further technical specifications can be found on the rating plate.
→ *Fig.* **1**/6
More information about your model can be found online at https://energylabel.bsh-group.com[1]. This web address is linked to the official EU EPREL product database. At the time of printing its web address had not yet been published. Please then follow the instructions on searching for models. The model identifier is made up of the characters before the slash in the product number (E-Nr.) on the rating plate. Alternatively you can also find the model identifier in the first line of the EU energy label.

[1] Only applies to countries in the European Economic Area

Table des matières

Sécurité 55
Indications générales 55
Utilisation conforme 55
Limitation du groupe d'utilisateurs 55
Prescriptions-d'hygiène-alimentaire 56
Transport sûr 57
Installation sûre 57
Utilisation sûre 58
Appareil endommagé 61

Prévenir les dégâts matériels 63

Protection de l'environnement et économies 63
Élimination de l'emballage 63
Économies d'énergie 63

Installation et branchement 64
Contenu de la livraison 64
Installation et raccordement de l'appareil 65
Critères pour le lieu d'installation ... 65
Préparation de l'appareil pour la première utilisation 65
Raccordement électrique de l'appareil 66

Présentation de l'appareil 66
Appareil 66
Éléments de commande 66

Équipement 66
Clayette 67
Support-crochet pour bouteilles 67
Bac(s) à fruits et légumes 67
Compartiment dans la contre-porte 67
Accessoires 67

Utilisation de base 68
Allumer l'appareil 68
Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil 68
Éteindre l'appareil 68
Régler la température 68

Fonctions additionnelles 69
Super-congélation 69

Compartiment réfrigération 69
Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération 69
Zones froides dans le compartiment réfrigération 70
Autocollant « OK » 70

Compartiment congélation 70
Porte du compartiment congélation 71
Capacité de congélation 71
Conseils pour l'achat de produits surgelés 71
Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation 71
Conseils pour congeler des aliments frais 71
Durée de conservation du produit congelé à −18 °C 72
Méthodes de décongélation pour aliments congelés 72

Dégivrage 73
Dégivrage du compartiment réfrigération 73
Décongélation dans le compartiment congélation 73

Nettoyage et entretien 74
Préparer l'appareil pour le nettoyage 74
Nettoyage de l'appareil 74
Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement 75
Retirer les pièces d'équipement 75

Dépannage 76
Dysfonctionnements..... 76
Remarques sur le bandeau d'affichage..... 77
Problème de température 77
Bruits 77
Odeurs..... 78

Entreposage et élimination 79
Mise hors service de l'appareil..... 79
Éliminer un appareil usagé 79

Service après-vente 79
Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)..... 80

Caractéristiques techniques 80

Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre appareil en toute sécurité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.
Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.
Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour réfrigérer et congeler des produits alimentaires, et pour préparer de la glace.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Limitation du groupe d'utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes à risque.
Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet

appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.
Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

Conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes.

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).
  Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).
- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.

- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

Transport sûr

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous transportez cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risques de blessures !**
Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.
- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

Installation sûre

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
- Les installations non conformes sont dangereuses.
  - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
  - ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation CA à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
  - ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
  - ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
  - ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
  - ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

- Une isolation endommagée du cordon d'alimentation secteur est dangereuse.
  - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.
  - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des arêtes vives ou des pointes.
  - ▶ Ne pliez, n'écrasez et ne modifiez jamais le cordon d'alimentation secteur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
  - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
  - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
  - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.
- Les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
  - ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
  - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
  - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'aspirer de petites pièces ou de les avaler et de s'étouffer.
  - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
  - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

- Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.
  - ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.
  - ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Les appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un incendie, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.
  - ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.
- Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer (déflagration).
  - ▶ Ne conserver les bouteilles de boissons fortement alcoolisées qu'hermétiquement fermées et debout.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.
  - ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.
- Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.
  - ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'engelures provoquées par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- ▶ Ne jamais porter des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Éviter tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tuyaux présents dans le compartiment congélation.

⚠ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.

- ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.
- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.

- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

Appareil endommagé

Respectez les consignes de sécurité lorsque votre appareil est endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
  - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
  - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
  - ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 79*
  - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
  - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
  - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
  - ▶ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**



En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- ▶ Aérer la pièce.

- ▶ Éteindre l'appareil. → *Page 68*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 79*

Prévenir les dégâts matériels

Pour éviter des dommages sur votre appareil, ses ustensiles ou d'autres objets de la cuisine, respectez ces consignes.

ATTENTION !

- En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.
  - ▸ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.
- L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marchepied peut endommager l'appareil.
  - ▸ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.

Protection de l'environnement et économies

Préservez l'environnement en exploitant les ressources avec parcimonie et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

▸ Éliminez les différents composants séparément en fonction de leur type.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

- Protégez l'appareil contre l'ensoleillement direct.
- Installez l'appareil aussi loin que possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur :
  - – Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
  - – Respecter une distance de 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

\+ En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- Aérez quotidiennement la pièce.

\+ L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement.
L'appareil doit réfrigérer moins souvent.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez votre appareil.

Remarque : L'agencement des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.

+ L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement.

- N'ouvrir la porte de l'appareil que brièvement.
- Transporter les produits alimentaires achetés dans un sac isotherme et les ranger rapidement dans l'appareil.
- Attendre que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour profiter du froid des produits congelés, ranger les produits congelés pour les décongeler dans le compartiment réfrigération.

+ L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement.
L'appareil doit réfrigérer moins souvent.

- Toujours laisser un peu de place entre les produits alimentaires et la paroi arrière.
- Emballer les produits alimentaires de manière hermétique.

+ L'air peut circuler et l'humidité de l'air demeure constante.

- Dégivrer régulièrement le compartiment congélation.

+ Un compartiment congélation sans givre économise le courant et refroidit les aliments congelés de manière optimale.

- Ouvrir seulement brièvement la porte du compartiment congélation et la refermer soigneusement.

+ La porte de compartiment congélation fermée protège le compartiment contre un givrage important.

Installation et branchement

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète. En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente → *Page 79*.

La livraison comprend :
- Appareil encastrable
- Équipement et accessoires[1]
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- Notice d'utilisation
- Carnet de service après-vente
- Document annexe de la garantie[2]
- Label énergétique
- Fiche technique du produit
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

[1] Selon l'équipement de l'appareil

[2] Pas dans tous les pays

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé. → *Page 64*

1. Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil. → *Page 65*
2. Installez l'appareil selon les instructions de montage jointes.
3. Préparer l'appareil pour la première utilisation. → *Page 65*
4. Raccordement électrique de l'appareil. → *Page 66*

Critères pour le lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'explosion!
Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m^3 par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → *Fig.* 1/6

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 45 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil. → *Fig.* 1/6

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.
Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

Dimensions de niche

Respectez les dimensions de niche, lorsque vous encastrez votre appareil dans la niche. En cas de divergences, des problèmes peuvent survenir lors de l'installation de l'appareil.

Profondeur de niche

Encastrez l'appareil dans la profondeur de niche recommandée de 560 mm.
Si la niche est moins profonde, la consommation d'énergie augmente légèrement. La profondeur de niche doit être d'au moins 550 mm.

Largeur de niche

Une largeur intérieure de la niche d'au moins 560 mm est nécessaire pour cet appareil.

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.

2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → *Page 74*

Raccordement électrique de l'appareil

1. Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil.

   Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → *Fig.* 1/6
2. Vérifiez le bon positionnement de la fiche mâle.

✔ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Présentation de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Vous trouverez ici un aperçu des composants de votre appareil.
→ Fig. 1

A	Compartiment congélation
B	Compartiment réfrigération
1	Éléments de commande
2	Interrupteur éclairage
3	Interrupteur principal
4	Support-crochet pour bouteilles → *Page 67*
5	Bacs à fruits et légumes → *Page 67*
6	Plaque signalétique
7	Compartiment dans la contreporte pour grandes bouteilles

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations concernant son état de fonctionnement.
→ Fig. 2

1	L'interrupteur principal permet de mettre l'appareil hors et sous tension.
2	Super active ou désactive la fonction Super-congélation.
3	Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
4	°C règle la température du compartiment réfrigération.

Équipement

Vous trouverez ici un aperçu des pièces d'équipement de votre appareil et de leur utilisation.
L'équipement de votre appareil dépend du modèle de celui-ci.

Clayette

Pour varier les clayettes selon les besoins, retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.
→ *"Retirer la clayette", Page 75*

Support-crochet pour bouteilles

Rangez les bouteilles de manière sûre sur le support-crochet pour bouteilles.
Pour changer d'emplacement le support-crochet pour bouteilles selon vos besoins, retirez-le et placez-le à un autre endroit.
→ *"Retirer le support-crochet pour bouteilles", Page 75*

Bac(s) à fruits et légumes

Stockez les fruits et légumes frais dans le bac à fruits et légumes.
Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.
Essuyer l'eau condensée avec un essuie-tout sec.
Afin de conserver la qualité et l'arôme, rangez les fruits et légumes craignant le froid hors de l'appareil à des températures comprises d'env. 8 °C à 12 °C.

Fruits craignant le froid	■ Ananas ■ Bananes ■ Mangues ■ Papayes ■ Agrumes
Légumes craignant le froid	■ Aubergines ■ Concombres ■ Courgettes ■ Poivrons ■ Tomates ■ Pommes de terre

Compartiment dans la contre-porte

Pour varier le compartiment dans la contreporte selon les besoins, retirer celui-ci et le replacer à un autre endroit.
→ *"Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 75*

Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation.
Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

1. Remplir le bac à glaçons aux ¾ avec de l'eau et le placer dans le compartiment congélation.

   Décoller le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passer le bac brièvement sous l'eau du robinet ou le déformer légèrement.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal. → *Fig.* 1/3
✔ L'appareil commence à réfrigérer.
✔ L'affichage de température clignote tant que l'appareil n'a pas atteint la température réglée.
2. Régler la température souhaitée. → *Page 68*

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, la température réglée n'est atteinte qu'au bout de plusieurs heures. Ne ranger aucun produits alimentaires avant que la température n'ait été atteinte.
- Si vous ouvrez fréquemment la porte du compartiment réfrigération, ou rangez de grandes quantités d'aliments ou la température ambiante élevée, la température du compartiment réfrigération augmente.
- Évitez tout contact entre les produits alimentaires et la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air. Les produits alimentaires ou les emballages peuvent rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

Éteindre l'appareil

▸ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. → *Fig.* 1/3
✔ L'appareil ne réfrigère plus.

Régler la température

Après avoir allumé l'appareil, vous pouvez régler la température.

Réglage de la température du compartiment réfrigération

▸ Appuyer à plusieurs reprises sur °C jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.
→ *"Autocollant « OK »", Page 70*

Régler la température du compartiment congélation

▸ Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → *Page 68*.

La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

Super-congélation

Avec la fonction Super-congélation, le compartiment congélation refroidit au maximum. De ce fait, les aliments congèlent rapidement jusqu'en leur centre.
Activez la fonction Super-congélation 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg dans le compartiment congélation.
Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Super-congélation.
→ *"Conditions préalables pour la capacité de congélation", Page 71*

Remarque : Lorsque Super-congélation est activé, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

activer Super-congélation

- ▸ Appuyer sur Super.
- ✔ Super s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 60 heures, l'appareil revient en service normal.

désactiver Super-congélation

- ▸ Appuyer sur Super.

Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats pré-cuisinés et les pâtisseries.
Vous pouvez régler la température dans le compartiment réfrigération entre 2 °C et 8 °C.
La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.
→ *"Autocollant « OK »", Page 70*
En raison du stockage au froid, vous pouvez aussi ranger des denrées très périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

Respectez les conseils lorsque vous rangez des aliments dans votre compartiment réfrigération.

- Afin de maintenir encore plus longtemps la fraîcheur et la qualité des aliments, ne ranger que des produits alimentaires frais et intacts.
- Pour les produits tout prêts et liquides conditionnés, ne pas dépasser la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Afin de maintenir l'arôme, la teinte et la fraîcheur ou d'éviter des transmissions de goût et de couleurs des pièces en plastique, ranger les produits alimentaires bien emballés ou couverts.

- Laisser refroidir les boissons et produits alimentaires chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigération.

Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide est située entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette située en dessous.

Conseil : Rangez les aliments fragiles dans la zone la plus froide, par ex. poisson, charcuterie et viande.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartinable.

Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigération.
L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.
Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaisser progressivement la température.
→ *"Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 68*

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

Compartiment congélation

Dans le compartiment congélateur, vous pouvez stocker de produits surgelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.
La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération.
La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à –18 °C ou encore plus bas.
La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la détérioration.
Le temps nécessaire à ce que les produits frais rangés au congélateur congèlent à cœur dépend de différents facteurs :

- Température réglée
- Aliments (taille et la nature)
- Quantité de stockage
- Quantité d'aliments déjà stockés

Porte du compartiment congélation

Afin que les aliments congelés stockés ne décongèlent pas et que le compartiment congélation ne givre pas aussi fort, fermez toujours la porte du compartiment congélation.

Remarque : La porte du compartiment congélation se verrouille de manière audible lorsque vous la fermez.

Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.
Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → *Fig.* 1/6

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Env. 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais, activer la fonction Super-congélation. → *"activer Super-congélation", Page 69*
2. Placez les plats cuisinés en commençant par la droite dans le compartiment congélation.

Conseils pour l'achat de produits surgelés

Prenez en compte les conseils lorsque vous achetez des produits surgelés.
- Vérifier que l'emballage est intact.
- Veiller à la date de conservation minimum.
- La température dans le congélateur commercial doit être de – 18 °C ou moins.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid. Transporter de préférence les produits surgelés dans un sac isotherme puis les ranger rapidement dans le compartiment congélation.

Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

Prenez en compte les conseils lorsque vous rangez des aliments dans le compartiment congélation.
- Répartir les produits alimentaires sur toute la surface dans le compartiment congélation.
- Veiller à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
  Si nécessaire, changer de place les aliments déjà congelés dans le compartiment congélation.

Conseils pour congeler des aliments frais

Prenez les conseils en compte lorsque vous congelez des aliments frais.
- Congeler uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Pour la consommation, des produits cuits, braisés ou cuits au four sont plus appropriés que des aliments à consommer crus.
- Pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur, vous devez préparer certains aliments avant de les congeler.
  – Légumes : laver, couper en petits morceaux, blanchir.
  – Fruits : laver, dénoyauter et éventuellement éplucher, ajouter le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans la littérature spécialisée.

Aliments convenant pour la congélation

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande
- Gibier et volaille
- Fruits, légumes et herbes aromatiques
- Œufs sans coque
- Produits laitiers, par ex. fromage, beurre et fromage blanc
- Plats pré-cuisinés et restes de plats, par ex. potages, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Aliments ne convenant pas pour la congélation

- Variétés de légumes habituellement consommés crus, par ex. salades ou radis
- Œufs avec coque ou les œufs cuits durs
- Raisins
- Pommes, poires, pêches entières
- Yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise

Emballer les surgelés

Si vous choisissez le matériau d'emballage approprié et le type correct d'emballage, vous pouvez largement maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placer les aliments dans l'emballage.

   Emballage approprié :
   – Film plastique en polyéthylène
   – Film tubulaire en polyéthylène
   – Sachet de congélation en polyéthylène
   – Boîtes de congélation

   Emballage non approprié :
   – Papier d'emballage
   – Papier sulfurisé
   – Cellophane
   – Papier aluminium
   – Sacs-poubelles et sacs d'achat déjà utilisés
2. Presser pour chasser l'air.
3. Fermer hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.

   Moyens de fermeture appropriés :
   – Anneaux en caoutchouc
   – Pinces en plastique
   – Rubans adhésifs résistants au froid
4. Indiquer sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Durée de conservation du produit congelé à –18 °C

Observez les durées de stockage, si vous devez congeler des produits alimentaires.

Aliments	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Méthodes de décongélation pour aliments congelés

Pour conserver le mieux possible la qualité du produit, adapter la méthode de congélation au produit alimentaire et au but d'utilisation.

⚠ PRUDENCE
Risque de préjudice pour la santé!
Pendant la décongélation, des bactéries peuvent apparaître et les aliments congelés s'avarier.

- Ne pas remettre à congeler des aliments partiellement ou entièrement décongelés.

- ▶ Congeler de nouveau les aliments uniquement après les avoir cuits ou rôtis.
- ▶ Ne plus utiliser la durée de conservation maximale.

Méthode de décongélation	Aliments
Compartiment réfrigération	Denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc
Température ambiante	Pain
Micro-ondes	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate
Four ou cuisinière	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate

Dégivrage

Respectez les informations, si vous voulez dégivrer votre appareil.

Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigération. La paroi arrière dans le compartiment réfrigération se dégivre automatiquement.
L'eau de dégivrage ou du givre s'écoulent par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doivent pas être essuyés.

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :
→ *"Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement", Page 75*.

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la fonction Super-congélation.
   → *"activer Super-congélation", Page 69*
   Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.
2. Retirer les aliments congelés et les stocker dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
3. Éteindre l'appareil. → *Page 68*
4. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
   Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.

5. Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
7. Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
8. Raccordement électrique de l'appareil.
9. Allumer l'appareil. → *Page 68*
10. Ranger des produits congelés. → *Page 71*

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.
Le nettoyage de points inaccessibles doit être réalisé par le service après-vente. Le nettoyage par le service après-vente peut engendrer des frais.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

1. Éteindre l'appareil. → *Page 68*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

   Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Sortir tous les aliments et les ranger dans un endroit frais.

   Si présent, poser l'accumulateur de froid sur les aliments.
4. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
5. Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil. → *Page 75*

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin qu'il ne soit pas endommagé par un nettoyage incorrect ou des produits de nettoyage inappropriés.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution!

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
  - ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- La présence de liquide dans l'éclairage peut être dangereuse.
  - ▸ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

ATTENTION !

- Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
  - ▸ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
  - ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
  - ▸ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
  - ▸ Ne jamais nettoyer les clayettes et les récipients au lave-vaisselle.

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 74*
2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.

4. Mettre en place les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil.
6. Allumer l'appareil. → *Page 68*
7. Ranger les aliments.

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

- Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
  → Fig. **3**

Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- Soulever la clayette, la tirer, l'abaisser et la basculer latéralement pour l'extraire.
  → Fig. **4**

Retirer le support-crochet pour bouteilles

- Extrayez et retirez le support-crochet pour bouteilles.

→ Fig. **5**

Retirer le compartiment dans la contreporte

- Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
  → Fig. **6**

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extraire le tiroir jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac ① et le retirer ②.
   → Fig. **7**

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous évitez ainsi des coûts inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution!
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage ne s'allume.	Fiche secteur incorrectement branchée dans la prise de courant.	▸ Branchez la fiche secteur.
	Le fusible a grillé/disjoncté.	▸ Vérifiez les fusibles.
	Une coupure de courant s'est produite.	1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	1. Éteignez l'appareil. → *Page 68* 2. Débranchez l'appareil du secteur. Retirez la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles. 3. Tirez la grille de protection vers l'avant. 4. Changez l'ampoule. Ampoule de rechange : 220-240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'ampoule défectueuse. → Fig. 8
	L'interrupteur de l'éclairage est coincé.	▸ Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage peut se déplacer. → Fig. 9

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Le groupe frigorifique s'enclenche plus souvent et plus longtemps.	La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment.	▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement.
	Les orifices de ventilation sont recouverts.	▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → *Page 75*

Remarques sur le bandeau d'affichage

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'affichage de la température clignote.	La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment.	▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement.
	Des quantités importantes d'aliments frais ont été rangées.	▶ Éteignez Super-congélation avant d'entreposer une plus grande quantité d'aliments. → *"activer Super-congélation", Page 69*
	Les orifices de ventilation sont recouverts.	▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.

Problème de température

Dérangement	Cause	Résolution de problème
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles.	**1.** Éteignez l'appareil. → *Page 68* **2.** Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 68* – Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. – Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.

Bruits

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil bourdonne.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur.	Aucune action nécessaire.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil émet des bruits de bulles, de ronronnement ou de gargarisme.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet un bruit de cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	L'appareil ne repose pas d'aplomb.	▶ Nivelez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Si nécessaire, insérez quelque chose dessous.
	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.	▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et les remettre éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent.	▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-congélation est activé.	Aucune action nécessaire.

Odeurs

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil dégage une odeur désagréable.	Différentes causes sont possibles.	1. Préparez l'appareil pour le nettoyage. → *Page 74* 2. Nettoyez l'appareil. → *Page 74* 3. Nettoyez tous les emballages des produits alimentaires. 4. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur. 5. Au bout de 24 heures, vérifiez si des odeurs se dégagent encore.

Entreposage et élimination

Découvrez ici comment préparer votre appareil pour le stockage. Découvrez également comment éliminer les appareils usagés.

Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 68*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

   Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Dégivrer l'appareil. → *Page 73*
4. Nettoyer l'appareil. → *Page 74*
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte.

Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque de préjudice pour la santé!
Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.
- ▸ Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
- ▸ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'incendie!
En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.
- ▸ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.

- ▸ Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente. Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente. Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un techni-

cien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.
Pour des raisons de sécurité, seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil. La garantie ne s'applique pas lorsque des réparations ou manipulations sont entreprises par des personnes n'y étant pas autorisées par nous ou lorsque nos appareils sont équipés de pièces de rechange, complémentaires ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont à l'origine du problème.
Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours qui vous sont disponibles en vertu du droit local.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
→ *Fig.* **1**/6
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente, notez ces données.

Caractéristiques techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications techniques.
→ *Fig.* **1**/6
Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse https://energylabel.bsh-group.com[1]. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle de l'UE sur les produits EPREL, dont l'adresse Internet n'avait pas encore été publiée au moment de la mise sous presse. Veuillez suivre les instructions de la recherche de modèle. L'identifiant du modèle se base sur les caractères précédant la barre oblique dans le numéro de produit (E-Nr.) sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver

[1] Valable uniquement pour les pays de l'Espace économique européen

l’identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l’UE.

Sommario

Sicurezza 84
Avvertenze generali 84
Utilizzo conforme all'uso previsto ... 84
Limitazione di utilizzo 84
Trasporto sicuro 85
Installazione sicura 85
Utilizzo sicuro 86
Apparecchio danneggiato 89

Prevenzione di danni materiali 90

Tutela dell'ambiente e risparmio 90
Smaltimento dell'imballaggio 90
Risparmio energetico 90

Installazione e allacciamento 91
Contenuto della confezione 91
Installazione ed allacciamento dell'apparecchio 91
Criteri per il luogo d'installazione ... 92
Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo 92
Collegamento elettrico dell'apparecchio 93

Conoscere l'apparecchio 93
Apparecchio 93
Elementi di comando 93

Dotazione 93
Ripiano 93
Portabottiglie 93
Contenitore per frutta e verdura 94
Balconcino controporta 94
Accessori 94

Comandi di base 94
Accensione dell'apparecchio 94
Istruzioni per il funzionamento 94
Spegnimento dell'apparecchio 95
Regolazione della temperatura 95

Funzioni supplementari 95
Super-congelamento 95

Frigorifero 95
Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero 96
Zone fredde nel frigorifero 96
Adesivo OK 96

Congelatore 96
Porta del congelatore 97
Capacità di congelamento 97
Consigli sull'acquisto di alimenti surgelati 97
Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore 97
Consigli per congelare alimenti freschi 97
Conservazione degli alimenti congelati a −18 °C 98
Metodi di scongelamento per alimenti congelati 98

Scongelamento 99
Scongelamento nel frigorifero 99
Scongelamento nel vano congelatore 99

Pulizia e cura 100
Preparazione dell'apparecchio per la pulizia 100
Pulizia dell'apparecchio 100
Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico 101
Rimozione degli accessori 101

Sistemazione guasti 102
Anomalie di funzionamento 102
Indicazioni sul display 103
Problema di temperatura 103
Rumori 104
Odori 104

Stoccaggio e smaltimento 105
Messa fuori servizio dell'apparecchio 105
Rottamazione di un apparecchio dismesso 105

Servizio di assistenza clienti 105
Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD) 106

Dati tecnici 106

Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro ed efficiente.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzo conforme all'uso previsto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le indicazioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.
Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- osservando queste istruzioni per l'uso;
- per refrigerare alimenti, per congelare e per la produzione di ghiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Limitazione di utilizzo

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.
I bambini da 3 a 8 anni possono caricare e scaricare il frigorifero/congelatore.

Trasporto sicuro

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante il trasporto dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Il peso elevato dell'apparecchio può causare lesione durante il sollevamento.
- ▶ Non sollevare l'apparecchio autonomamente.

Installazione sicura

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza per installare l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!
- Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.
  - ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
  - ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
  - ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
  - ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
  - ▶ Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
  - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore.
  - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
  - ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

- È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.
  - ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
  - ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
  - ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.
- Le prese multiple mobili o gli alimentatori mobili possono surriscaldarsi e provocare un incendio.
  - ▶ Non collocare prese multiple mobili o alimentatori mobili nella parte posteriore dell'apparecchio.

Utilizzo sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza in caso di utilizzo dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

- I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
  - ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
  - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
  - ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
  - ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

- Dispositivi meccanici o altri strumenti possono danneggiare il circuito refrigerante, il refrigerante infiammabile può fuoriuscire ed esplodere.
  - ▶ Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri strumenti diversi da quelli consigliati dal produttore.
- I prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive possono esplodere, per es. bombolette spray.
  - ▶ Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

- Gli apparecchi elettrici all'interno di questo elettrodomestico possono incendiarsi, ad esempio apparecchi di riscaldamento o produttori di ghiaccio elettrici.
  - ▶ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno dell'elettrodomestico.
- I vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco (deflagrazione).
  - ▶ Conservare l'alcol ad alta gradazione soltanto in contenitori ermetici e in posizione verticale.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- I contenitori di bevande contenenti anidride carbonica possono esplodere.
  - ▶ Non conservare nel congelatore contenitori con bevande contenenti anidride carbonica.
- Pericolo di lesioni agli occhi dovute alla fuoriuscita di refrigerante infiammabile e gas nocivi.
  - ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni da freddo!

Il contatto con gli alimenti surgelati e le superfici fredde può causare bruciature dovute al freddo.

- ▶ Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
- ▶ Evitare il contatto prolungato della pelle con prodotti surgelati, ghiaccio e con i tubi nel congelatore.

⚠ CAUTELA – Rischio di danni alla salute!

Osservare le seguenti indicazioni per evitare di sporcare gli alimenti.

- ▶ Se la porta viene aperta per un periodo di tempo prolungato, si può verificare un notevole aumento di temperatura all'interno degli scomparti dell'apparecchio.
- ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.
- ▶ Conservare carne e pesce crudi in contenitori adatti nel frigorifero, in modo che non entrino in contatto con altri alimenti o non gocciolino su questi.
- ▶ Se il frigorifero/congelatore rimane vuoto per un lungo periodo, spegnere l'apparecchio, scongelarlo, pulirlo e lasciare aperta la porta per prevenire la formazione di muffa.

Apparecchio danneggiato

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza nel caso in cui l'apparecchio sia danneggiato.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
  - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
  - ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
  - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 105*
  - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
  - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
  - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
  - ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!



In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Tenere il fuoco e le fonti di calore lontani dall'apparecchio.
- ▶ Ventilare l'ambiente.
- ▶ Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 95*
- ▶ Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 105*

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

- Le parti di plastica e le guarnizioni delle porte possono diventare porose a causa di sporco di olio o grasso.
  - ▸ Tenere le parti in materiale plastico e le guarnizioni delle porte sempre libere da olio e grasso.
- Salendo o sedendosi sullo zoccolo, sugli elementi estraibili o sulle porte, l'apparecchio può danneggiarsi.
  - ▸ Non salire su zoccolo, parti estraibili o porte, né sostenersi sugli stessi.

Tutela dell'ambiente e risparmio

Tutelate l'ambiente utilizzando l'apparecchio cercando di risparmiare le risorse e smaltendo correttamente i materiali riutilizzabili.

Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▸ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

  Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezione del luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole.
- Disporre l'apparecchio alla maggiore distanza possibile da radiatori, piano cottura e altre fonti di calore:
  - – Mantenere una distanza di 30 mm dai fornelli elettrici o a gas.
  - – Mantenere una distanza di 30 cm da stufe a olio o a carbone.

\+ a temperature ambiente più basse l'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.
- Ventilare l'ambiente ogni giorno.

\+ L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio può disperdersi meglio, così l'apparecchio non si riscalda eccessivamente.
L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

Risparmio energetico durante l'utilizzo

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Nota: La disposizione delle parti dell'attrezzatura non influisce sul consumo di energia dell'apparecchio.

- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.

+ L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio può disperdersi meglio, così l'apparecchio non si riscalda eccessivamente.

- Aprire la porta dell'apparecchio solo brevemente.
- Trasportare gli alimenti acquistati in una borsa termica e metterli subito nell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare gli alimenti surgelati metterli nel frigorifero, in modo da sfruttare il freddo che hanno accumulato.

+ Si evita così un eccessivo riscaldamento dell'aria nell'apparecchio. L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

- Lasciare sempre un poco di spazio fra gli alimenti e la parete posteriore.
- Conservare gli alimenti in confezioni ermetiche.

+ L'aria può così circolare e l'umidità resta costante.

- Sbrinare regolarmente il congelatore.

+ Un vano congelatore privo di ghiaccio permette di risparmiare energia e raffredda in modo ottimale gli alimenti surgelati.

- Aprire brevemente la porta del congelatore e chiuderla correttamente.

+ La porta chiusa protegge il congelatore da una maggiore formazione di ghiaccio.

Installazione e allacciamento

Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.
In caso di contestazioni rivolgersi al fornitore oppure al nostro servizio di assistenza clienti → *Pagina 105*.

La dotazione comprende:
- Apparecchio da incasso
- Attrezzatura e accessori[1]
- Materiale di montaggio
- Istruzioni per il montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Libretto del centro di assistenza tecnica autorizzato
- Allegato di garanzia convenzionale[2]
- Etichetta energetica
- Scheda informativa del prodotto
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

Installazione ed allacciamento dell'apparecchio

Condizione indispensabile: Il contenuto della confezione dell'apparecchio è controllato. → *Pagina 91*

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

[2] Non in tutti i Paesi

1. Osservare i criteri per il luogo d'installazione dell'apparecchio. → *Pagina 92*
2. Installare l'apparecchio secondo le relative istruzioni di montaggio.
3. Preparare l'apparecchio per il primo utilizzo. → *Pagina 92*
4. Collegare elettricamente l'apparecchio. → *Pagina 93*

Criteri per il luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA
Pericolo di esplosione!
Se l'apparecchio è collocato in un locale troppo piccolo, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- Collocare l'apparecchio soltanto in un locale con un volume minimo di 1 m^3 ogni 8 g di refrigerante. La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa. → *Fig.* 1/6

A seconda del modello l'apparecchio può pesare di fabbrica fino a 45 kg. Per poter trasportare il peso dell'apparecchio, la base deve essere sufficientemente stabile.

Temperatura ambiente ammessa

La temperatura ambiente ammessa dipende dalla classe climatica dell'apparecchio.
La classe climatica è indicata nella targhetta identificativa. → *Fig.* 1/6

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Nei limiti della temperatura ambiente ammessa l'apparecchio è pienamente efficiente.
Se un apparecchio della classe climatica SN viene utilizzato a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura ambiente di 5 °C.

Dimensioni nicchia

Quando si installa l'apparecchio in una nicchia del mobile, rispettarne le dimensioni. In caso contrario possono emergere problemi durante l'installazione dell'apparecchio.

Profondità della nicchia

Installare l'apparecchio nella nicchia a una profondità consigliata di 560 mm.
Una minore profondità della nicchia fa aumentare leggermente l'assorbimento di energia. La profondità della nicchia deve essere di almeno 550 mm.

Larghezza della nicchia

Per l'apparecchio è necessaria una larghezza interna della nicchia del mobile di almeno 560 mm.

Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale informativo.
2. Rimuovere la pellicola protettiva e i blocchi di trasporto, come il nastro adesivo e il cartone.
3. Pulire l'apparecchio per la prima volta. → *Pagina 100*

Collegamento elettrico dell'apparecchio

1. Inserire la spina del cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio a una presa vicina.

   I dati di collegamento dell'apparecchio sono indicati sulla targhetta di identificazione. → *Fig.* 1 / 6
2. Controllare il corretto posizionamento della spina.

✔ Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ Fig. 1

A	Congelatore
B	Frigorifero
1	Elementi di comando
2	Interruttore
3	Interruttore principale
4	Portabottiglie → *Pagina 93*
5	Contenitore per frutta e verdura → *Pagina 94*
6	Targhetta identificativa
7	Balconcino porta per grandi bottiglie

Nota: A seconda della dotazione e delle dimensioni sono possibili differenze fra apparecchio e figure.

Elementi di comando

Gli elementi di comando consentono di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.
→ Fig. 2

1	L'interruttore principale accende o spegne l'apparecchio.
2	Super attiva o disattiva Super-congelamento.
3	Indica in °C la temperatura impostata del frigorifero.
4	°C regola la temperatura del frigorifero.

Dotazione

Qui è disponibile una panoramica dei pezzi della dotazione dell'apparecchio e del relativo utilizzo.
La dotazione dell'apparecchio dipende dal modello.

Ripiano

Per variare il ripiano secondo la necessità, rimuoverlo e reinserirlo in un'altro punto.
→ *"Rimozione del ripiano", Pagina 101*

Portabottiglie

Disporre in sicurezza le bottiglie sul portabottiglie.
Per variare il portabottiglie secondo la necessità, rimuoverlo e reinserirlo in un'altro punto.
→ *"Rimozione del portabottiglie", Pagina 101*

Contenitore per frutta e verdura

Conservare frutta e verdura fresche nell'apposito cassetto.
A seconda della quantità e del prodotto conservato, nel cassetto per frutta e verdura può formarsi condensa.
Rimuovere la condensa con un panno asciutto.
Per mantenere la qualità e l'aroma, conservare frutta e verdura sensibili al freddo all'esterno dell'apparecchio a temperature tra 8 °C e 12 °C.

Frutta sensibile al freddo	■ Ananas ■ Banana ■ Mango ■ Papaya ■ Agrumi
Verdura sensibile al freddo	■ Melanzane ■ Cetrioli ■ Zucchine ■ Peperoni ■ Pomodori ■ Patate

Balconcino controporta

Per variare il balconcino controporta, rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.
→ *"Rimozione del balconcino controporta", Pagina 101*

Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. Qui è disponibile una panoramica degli accessori dell'apparecchio e del relativo utilizzo.
Gli accessori dipendono dal modello di apparecchio.

Portauova

Conservare le uova nel portauova.

Vaschetta per cubetti di ghiaccio

Per fare i cubetti di ghiaccio, utilizzare la vaschetta apposita.

Produzione di cubetti di ghiaccio

1. Riempire la vaschetta per cubetti di ghiaccio per ¾ con acqua e inserirla nel congelatore.

   Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di cucchiaio.
2. Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo dell'apparecchio.

Accensione dell'apparecchio

1. Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore principale. → *Fig.* 1/3
✔ L'apparecchio inizia a raffreddare.
✔ L'indicatore di temperatura lampeggia finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.
2. Impostare la temperatura desiderata. → *Pagina 95*

Istruzioni per il funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata soltanto dopo diverse ore. Prima che la temperatura venga raggiunta non inserire alcun alimento al suo interno.
- Se si apre spesso il frigorifero, si introducono grandi quantità di cibo o se la temperatura ambiente è elevata, la temperatura dell'apparecchio aumenta.

- Evitare che gli alimenti vengano a contatto con la parete posteriore. In tal caso la circolazione dell'aria viene impedita. Gli alimenti o le confezioni a contatto con la parete posteriore possono congelare.

Spegnimento dell'apparecchio

- ▸ Spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale. → *Fig.* 1/3
- ✔ L'apparecchio non raffredda più.

Regolazione della temperatura

Dopo aver acceso l'apparecchio, è possibile regolare la temperatura.

Regolazione della temperatura del frigorifero

- ▸ Premere ripetutamente il pulsante °C finché l'indicatore temperatura non indica la temperatura desiderata.

  La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.
  → *"Adesivo OK", Pagina 96*

Regolazione della temperatura del congelatore

- ▸ Per regolare la temperatura del congelatore, modificare la temperatura del frigorifero → *Pagina 95*.

  La temperatura del frigorifero influisce su quella del congelatore. Temperature alte del frigorifero generano temperature alte nel congelatore.

Funzioni supplementari

Scopri quali funzioni aggiuntive è possibile impostare sull'apparecchio.

Super-congelamento

Con il Super-congelamento il congelatore raffredda al massimo della potenza. Gli alimenti vengono così congelati completamente in modo rapido.
Attivare Super-congelamento da 4 a 6 ore prima di riporre una quantità di alimenti a partire da 2 kg nel congelatore.
Per sfruttare la capacità di congelamento, utilizzare Super-congelamento.
→ *"Condizioni per la capacità di congelamento", Pagina 97*

Nota: Se Super-congelamento è attivato, il rumore dell'apparecchio aumenta.

Attivare Super-congelamento

- ▸ Premere Super.
- ✔ Super si accende.

Nota: Dopo 60 ore l'apparecchio commuta a funzionamento normale.

Disattivare Super-congelamento

- ▸ Premere Super.

Frigorifero

Nel frigorifero è possibile conservare carne, salsiccia, pesce, latticini, uova, piatti pronti e prodotti da forno.
È possibile impostare la temperatura nel frigorifero da 2 °C a 8 °C.
La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.
→ *"Adesivo OK", Pagina 96*

Mediante conservazione in frigorifero anche alimenti altamente deperibili possono essere conservati a breve o medio termine. Minore è la temperatura selezionata, più a lungo rimangono freschi gli alimenti.

Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel frigorifero.

- Per mantenere più a lungo la freschezza e la qualità degli alimenti, conservare solo cibi freschi e intatti.
- Per i prodotti pronti e gli alimenti confezionati non superare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.
- Per mantenere aroma, colore e freschezza o per evitare la trasmissione di sapori e lo scolorimento delle parti plastiche, imballare bene gli alimenti o conservarli coperti.
- Lasciare raffreddare alimenti e bevande caldi prima di introdurli nel frigorifero.

Zone fredde nel frigorifero

Per via della circolazione dell'aria all'interno del frigo si creano diverse zone fredde.

Zona più fredda

La zona più fredda si trova fra la freccia impressa lateralmente e il sottostante ripiano.

Consiglio: Conservare nella zona più fredda gli alimenti delicati, per esempio pesce, salsiccia, carne.

Zona meno fredda

La zona meno fredda è nella parte più alta della porta.

Consiglio: Conservare gli alimenti meno delicati nella zona meno fredda, ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

Adesivo OK

Con l'adesivo OK è possibile controllare se nel frigorifero sono stati raggiunti i range di temperatura sicuri consigliati per gli alimenti di +4 °C o di temperatura inferiore.
L'adesivo OK non è compreso nella fornitura di tutti i modelli.
Se l'adesivo non indica OK, ridurre progressivamente la temperatura.
→ *"Regolazione della temperatura del frigorifero", Pagina 95*
Dopo la messa in funzione dell'apparecchio possono passare fino a 12 ore prima che sia raggiunta la temperatura impostata.



Corretta regolazione

Congelatore

Nel vano congelatore è possibile conservare i prodotti surgelati, congelare gli alimenti e produrre i cubetti di ghiaccio.
La temperatura del congelatore dipende dalla temperatura del frigorifero.
La conservazione a lungo termine degli alimenti va eseguita a –18 °C o a temperature più basse.
Mediante conservazione in congelatore anche alimenti deperibili possono essere conservati a lungo termine. Le basse temperature rallentano oppure arrestano il deterioramento.

Il tempo fra il momento della conservazione degli alimenti freschi e il congelamento totale dipende da diversi fattori:
- Temperatura impostata
- Alimento (dimensioni e tipologia)
- Quantità conservata
- Quantità di alimenti già conservati

Porta del congelatore

Chiudere sempre la porta del congelatore, affinché gli alimenti surgelati non si scongelino e non si formi più ghiaccio nel vano.

Nota: La porta del congelatore si chiude con uno scatto percettibile.

Capacità di congelamento

La capacità di congelamento indica in quante ore può essere completamente congelata una determinata quantità di alimenti.
Sulla targhetta identificativa sono riportati i dati della capacità di congelamento. → *Fig.* 1/6

Condizioni per la capacità di congelamento

1. Circa 24 ore prima della conservazione di alimenti freschi, attivare Super-congelamento.
   → *"Attivare Super-congelamento", Pagina 95*
2. Deporre gli alimenti nel comparto freezer cominciando da destra.

Consigli sull'acquisto di alimenti surgelati

Osservare i consigli relativi all'acquisto di alimenti surgelati.
- Prestare attenzione che la confezione non sia danneggiata.
- Prestare attenzione alla data di scadenza.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere – 18 °C o inferiore.
- Non interrompere la catena del freddo. Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto nel congelatore.

Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel vano congelatore.
- Distribuire in modo esteso gli alimenti nel congelatore.
- Non mettere gli alimenti da surgelare a contatto con gli alimenti surgelati.
  Se necessario, ridistribuire i cibi congelati nel vano congelatore.

Consigli per congelare alimenti freschi

Osservare i consigli relativi al congelamento di alimenti freschi.
- Congelare soltanto alimenti freschi e integri.
- Per il consumo, gli alimenti cotti, arrostiti o cotti al forno sono più adeguati rispetto a quelli ingeribili crudi.
- Per conservare valore nutrizionale, aroma e colore, determinati alimenti devono essere preparati al congelamento.
  – Verdura: lavare, sminuzzare, sbollentare.
  – Frutta: lavare, snocciolare ed eventualmente sbucciare, aggiungere eventualmente zucchero o soluzione di acido ascorbico.

Ulteriori indicazioni sono disponibili in ricettari o riviste di cucina.

Per il congelamento di alimento adatti

- Prodotti da forno
- Pesce e frutti di mare
- Carne
- Selvaggina e pollame
- Verdura, frutta ed erbe aromatiche
- Uova senza guscio
- Latticini, ad es. formaggio, burro e quark
- Alimenti pronti e residui di pietanze, ad es. minestre, piatti unici, carne cotta, pesce cotto, piatti a base di patate, sformati e dolci

Per il congelamento di alimenti non adatti

- Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, ad es. insalata in foglia o ravanelli
- Uova non sgusciate o uova sode
- Uva
- Mele, pere e pesche intere
- Yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese

Confezionamento di alimenti surgelati

Se si sceglie il materiale di confezionamento adeguato e la tipologia corretta di imballaggio, si può mantenere la qualità del prodotto ed evitare bruciature da freddo.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.

   Imballaggio idoneo:
   – Film di plastica di polietilene
   – Pellicola tubolare di polietilene
   – Sacchetto per congelare di polietilene
   – Contenitori freezer

   Imballaggio non idoneo:
   – Carta da imballaggio
   – Carta pergamena
   – Cellofan
   – Carta stagnola
   – Sacchetti per rifiuti e borse della spesa usate
2. Fare uscire l'aria.
3. Chiudere le confezioni a tenuta d'aria, per evitare che gli alimenti perdano il gusto o possano essiccarsi.

   Chiusure adatte:
   – Anelli di gomma
   – Clip di plastica
   – Nastri adesivi resistenti al freddo
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

Conservazione degli alimenti congelati a –18 °C

Rispettare i tempi di conservazione quando si congelano gli alimenti.

Alimento	Tempo di conservazione
Pesce, insaccati di carne, cibi pronti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
Carne, pollame	fino a 8 mesi
Frutta, verdura	fino a 12 mesi

Metodi di scongelamento per alimenti congelati

Per conservare al meglio la qualità del prodotto, il metodo di scongelamento va adeguato all'alimento e all'uso previsto.

⚠ CAUTELA
Rischio di danni alla salute!
Durante lo sbrinamento possono svilupparsi batteri e i prodotti surgelati possono deteriorarsi.

- ▸ Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente decongelati.
- ▸ Ricongelare solo dopo la cottura.
- ▸ Considerare una durata di conservazione inferiore.

Metodo di scongelamento	Alimento
Frigorifero	Alimenti di origine animale, come pesce, carne, formaggio, quark
Temperatura ambiente	Pane
Microonde	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata
Forno o fornelli	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata

Scongelamento

Osservare le informazioni se si desidera scongelare l'apparecchio.

Scongelamento nel frigorifero

A seconda della funzione, durante il funzionamento si formano gocce d'acqua o brina sulla parete posteriore del frigorifero. La parete posteriore del frigorifero si sbrina automaticamente.
L'acqua di sbrinamento o la brina scorrono attraverso l'apposito convogliatore nel foro di scarico verso la vaschetta di evaporazione e non devono essere rimosse.
Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire e per evitare la formazione di odori, osservare le seguenti informazioni:
→ *"Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico", Pagina 101*.

Scongelamento nel vano congelatore

Per evitare che gli alimenti si scongelino, il congelatore non esegue lo sbrinamento automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore rallenta il passaggio del freddo agli alimenti congelati e aumenta il consumo di energia elettrica.

Scongelamento del vano congelatore

Sbrinare regolarmente il congelatore.

1. Attivare Super-congelamento circa 4 ore prima dello sbrinamento.
   → *"Attivare Super-congelamento", Pagina 95*
   Gli alimenti raggiungono così temperature molto basse e possono essere conservati a temperatura ambiente più a lungo.
2. Togliere gli alimenti congelati e collocarli in un luogo fresco. Deporre sugli alimenti congelati gli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. Spegnere l'apparecchio.
   → *Pagina 95*
4. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
   Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
5. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore una pentola con acqua bollente su un sottopentola.
6. Rimuovere l'acqua prodotta dallo scongelamento con un panno morbido o una spugna.
7. Asciugare il vano con un panno morbido e asciutto.
8. Collegare elettricamente l'apparecchio.
9. Accendere l'apparecchio.
   → *Pagina 94*
10. Introdurre gli alimenti congelati.
    → *Pagina 97*

Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.
La pulizia dei punti inaccessibili deve essere effettuata dal servizio di assistenza clienti. La pulizia da parte del servizio di assistenza clienti può comportare costi.

Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio alla pulizia.

1. Spegnere l'apparecchio.
   → *Pagina 95*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

   Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Estrarre tutti gli alimenti e conservarli in un luogo fresco.

   Se disponibili, mettere degli accumulatori del freddo sugli alimenti.
4. Se è presente uno strato di brina, lasciarlo scongelare.
5. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura dall'apparecchio.
   → *Pagina 101*

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiarlo eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA
Pericolo di scossa elettrica!

- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
  - ▸ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- I liquidi che raggiungono l'interno dell'unità d'illuminazione possono essere nocivi.
  - ▸ Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.

ATTENZIONE!

- I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
  - ▸ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
  - ▸ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
  - ▸ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol,
- Lavando i pezzi dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie, questi si possono deformare o scolorire.
  - ▸ Non lavare i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie.

1. Preparare l'apparecchio per la pulizia. → *Pagina 100*
2. Pulire l'apparecchio, le parti dell'attrezzatura e le guarnizioni della porta utilizzando un panno spugna, acqua tiepida e una quantità esigua di detergente con pH neutro.
3. Asciugare a fondo con un panno morbido e asciutto.
4. Inserire le parti dell'attrezzatura.
5. Collegare elettricamente l'apparecchio.

6. Accendere l'apparecchio.
   → *Pagina 94*
7. Inserire gli alimenti.

Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico.

- Pulire attentamente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico ad esempio con un bastoncino cotonato.
  → Fig. **3**

Rimozione degli accessori

Se si vogliono pulire a fondo le parti dell'attrezzatura, rimuoverle dall'apparecchio.

Rimozione del ripiano

- Tirare il ripiano, abbassarlo e ruotarlo lateralmente.
  → Fig. **4**

Rimozione del portabottiglie

- Estrarre il portabottiglie e rimuoverlo.

→ Fig. **5**

Rimozione del balconcino controporta

- Sollevare il balconcino controporta ed estrarlo.
  → Fig. **6**

Rimozione del cassetto per frutta e verdura

1. Estrarre il cassetto fino a battuta.
2. Sollevare il contenitore da davanti ① ed estrarlo ②.
   → Fig. **7**

Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA
Pericolo di scossa elettrica!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio non funziona. Tutte le spie sono spente.	La spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	▸ Collegare la spina di alimentazione.
	È intervenuto il dispositivo di sicurezza.	▸ Controllare i fusibili.
	L'energia è mancata.	1. Controllare se vi è energia elettrica. 2. Deporre sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
L'illuminazione LED non funziona.	La lampadina è difettosa.	1. Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 95* 2. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 3. Spingere in avanti la griglia di copertura. 4. Sostituire la lampadina. Lampadina sostitutiva: 220-240 V corrente alternata, attacco E14, per i watt vedere la lampadina guasta. → Fig. **8**

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'illuminazione LED non funziona.	Interruttore bloccato.	▶ Verificare che l'interruttore si riesca a muovere. → Fig. 9
La macchina frigorifera si accende più spesso e per periodi più lunghi.	La porta dell'apparecchio è stata aperta spesso.	▶ Non aprire la porta dell'apparecchio inutilmente.
	Le aperture di ventilazione sono coperte.	▶ Rimuovere gli ostacoli che si trovano davanti alle aperture di ventilazione.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il convogliatore dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati.	▶ Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento e il foro di scarico. → *Pagina 101*

Indicazioni sul display

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'indicatore della temperatura lampeggia.	La porta dell'apparecchio è stata aperta spesso.	▶ Non aprire la porta dell'apparecchio inutilmente.
	Sono state introdotte grandi quantità di alimenti freschi.	▶ Attivare Super-congelamento prima di disporvi una grande quantità di alimenti. → *"Attivare Super-congelamento", Pagina 95*
	Le aperture di ventilazione sono coperte.	▶ Rimuovere gli ostacoli che si trovano davanti alle aperture di ventilazione.

Problema di temperatura

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
La temperatura si discosta notevolmente dall'impostazione.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	1. Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 95* 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → *Pagina 94* – Se la temperatura è troppo elevata, controllarla di nuovo dopo qualche ora. – Se la temperatura è troppo bassa, controllarla di nuovo il giorno seguente.

Rumori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emette un ronzio.	Nessun guasto. Un motore è in funzione, ad es. gruppo frigorifero, ventola.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio emette rumori come gorgoglii o ronzii.	Nessun guasto. Il refrigerante fluisce nei tubi.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio scatta.	Nessun guasto. Motore, interruttori ed elettrovalvole si inseriscono o disinseriscono.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio produce dei rumori.	L'apparecchio non è correttamente livellato.	▶ Posizionare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Se necessario, mettere sotto uno spessore.
	Le parti dell'attrezzatura traballano o si incastrano.	▶ Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.
	Le bottiglie o le stoviglie si toccano.	▶ Separare le bottiglie o le stoviglie.
	Super-congelamento è attivato.	Nessun trattamento necessario.

Odori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emana un odore sgradevole.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	1. Preparare l'apparecchio alla pulizia. → *Pagina 100* 2. Pulire l'apparecchio. → *Pagina 100* 3. Pulire tutte le confezioni degli alimenti. 4. Per impedire la formazione di odori, sigillare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore. 5. Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.

Stoccaggio e smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio per l'immagazzinamento. Vi sono anche informazioni sulla rottamazione degli apparecchi dismessi.

Messa fuori servizio dell'apparecchio

1. Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 95*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

   Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Scongelare l'apparecchio. → *Pagina 99*
4. Pulire l'apparecchio. → *Pagina 100*
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

⚠ AVVERTENZA
Rischio di danni alla salute!
I bambini possono restare chiusi nell'apparecchio, rischiando la vita.
- ▸ Per rendere difficile ai bambini l'ingresso nell'apparecchio, non rimuovere dal suo interno ripiani e contenitori.
- ▸ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio dismesso.

⚠ AVVERTENZA
Pericolo di incendio!
In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.
- ▸ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

- ▸ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

In caso di domande, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.
Molti problemi possono essere risolti autonomamente dall'utente utilizzando le informazioni sull'eliminazione dei guasti riportate nelle presenti istruzioni o disponibili sul nostro sito Internet. Qualora ciò non fosse possibile, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.
Troviamo sempre una soluzione adeguata e cerchiamo di evitare visite non necessarie da parte dei tecnici dell'assistenza.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da personale appositamente formato del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa.
Per motivi di sicurezza solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio. La garanzia decade nel caso in cui vengano eseguiti interventi o riparazioni da parte di persone da noi non autorizzate o nel caso in cui i nostri apparecchi vengano equipaggiati con ricambi, parti integrative e accessori non originali a causa dei quali insorga un difetto.
I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore applicabili a livello locale. La durata minima della garanzia (garanzia del produttore per utenti privati) nello Spazio economico europeo è di 2 anni secondo le condizioni di garanzia applicabili a livello locale. Le condizioni di garanzia non producono alcun effetto su altri diritti o rivendicazioni spettanti conformemente al diritto locale.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
→ *Fig.* **1**/6
Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

Dati tecnici

Il refrigerante, il contenuto utile ed altri dati tecnici sono indicati sulla targhetta identificativa.
→ *Fig.* **1**/6
Ulteriori informazioni sul modello scelto sono disponibili sul sito Internet https://energylabel.bsh-group.com[1]. Questo link rimanda alla pagina ufficiale del database europeo dei prodotti EPREL, il cui indirizzo non era ancora stato pubblicato al momento della stampa. Seguire le indicazioni relative alla ricerca del modello. Si riconosce il modello dal segno prima della barra del codice prodotto (E-Nr.) sulla targhetta identifica-

[1] Valido solo per i Paesi dello Spazio economico europeo

tiva. In alternativa, l'indicazione del modello si trova anche nella prima riga dell'etichetta energetica UE.

Inhoudsopgave

Veiligheid 110
Algemene aanwijzingen 110
Bestemming van het apparaat 110
Inperking van de gebruikers 110
Veiliger transport 111
Veilige installatie 111
Veilig gebruik 112
Beschadigd apparaat 115

Het voorkomen van materiële schade 116

Milieubescherming en besparing 116
Afvoeren van de verpakking 116
Energie besparen 116

Opstellen en aansluiten 117
Leveringsomvang 117
Apparaat opstellen en aansluiten 117
Criteria voor de opstellocatie 118
Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden 118
Apparaat elektrisch aansluiten 118

Uw apparaat leren kennen 119
Apparaat 119
Bedieningselementen 119

Uitrusting 119
Legplateau 119
Flessenrek 119
Groente- en fruitlade 119
Deurrekken 120
Accessoires 120

De Bediening in essentie 120
Apparaat inschakelen 120
Opmerkingen bij het gebruik 120
Machine uitschakelen 120
Temperatuur instellen 121

Extra functies 121
Supervriezen 121

Koelvak 121
Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak 121
Koudezones in het koelvak 122
Sticker "OK" 122

Vriesvak 122
Deur van het vriesvak 122
Invriescapaciteit 123
Tips voor het inkopen van diepvrieskost 123
Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak 123
Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen 123
Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij −18 °C 124
Ontdooimethodes voor diepvrieswaren 124

Ontdooien 125
Ontdooien in het koelvak. 125
Ontdooien in het vriesvak 125

Reiniging en onderhoud 125
Apparaat voorbereiden voor reiniging 125
Apparaat schoonmaken 126
De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. 126
Onderdelen eruit halen 126

Storingen verhelpen 128
Functiestoringen 128
Aanwijzingen op het display 129
Temperatuurprobleem 129
Geluiden 129
Geurtjes 130

Opslaan en afvoeren 131
Apparaat buiten gebruik stellen ... 131
Afvoeren van uw oude apparaat .. 131

Servicedienst 131
Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD) 132

Technische gegevens 132

Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.
Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.
Gebruik het apparaat uitsluitend:
- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- om levensmiddelen te koelen en in te vriezen en voor ijsbereiding.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.
Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien deze niet onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.
Kinderen vanaf 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen de koelkast/diepvriezer vullen en legen.

Veiliger transport

Houd de veiligheidsaanwijzingen aan wanneer u het apparaat transporteert.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!
Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsels veroorzaken.
- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

Veilige installatie

Houd deze veiligheidsaanwijzingen in acht bij de installatie van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!
- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
  - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
  - ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
  - ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
  - ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.

- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
  - ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
  - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
  - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.
  - ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
  - ▶ Als het netsnoer te kort is, contact opnemen met de servicedienst.
  - ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.
- Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.
  - ▶ Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen niet aan de achterkant van de apparaten plaatsen.

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
  ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
  ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
  ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
  ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

- Mechanische inrichtingen of andere middelen kunnen de koudekringloop beschadigen, brandbaar koudemiddel kan lekken en exploderen.
  ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.
  ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen tot een brand leiden, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.
  ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.
- De dampen van brandbare vloeistoffen kunnen ontsteken (explosieve verbranding)
  ▶ Dranken met een hoog alcoholpercentage uitsluitend goed afgesloten en staand bewaren.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.
  - ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.
- Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.
  - ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING – Verbrandingsgevaar door kou!

Contact met diepvrieswaren en koude oppervlakken kan tot brandwonden door koude leiden.

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Voorkom dat de huid langdurig in contact komt met diepvrieswaren, ijs en de buizen in het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Gezondheidsrisico!

Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.

- ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.
- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.

Beschadigd apparaat

Neem deze veiligheidsvoorschriften in acht als uw apparaat beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!**

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
  - ▶ Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
  - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
  - ▶ Neem contact op met de servicedienst. → *Pagina 131*
  - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
  - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
  - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
  - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

⚠ **WAARSCHUWING – Risico van brand!**



Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ Het apparaat uitschakelen. → *Pagina 120*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 131*

Het voorkomen van materiële schade

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

- Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.
  - ▸ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vetvrij.
- Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.
  - ▸ Niet op de plint, laden of deuren staat of leunen.

Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

  Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Keuze van de opstellingslocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
  - – Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
  - – Houd 30 cm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.

\+ Het apparaat hoeft bij lagere omgevingstemperaturen minder vaak te koelen.

- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- Ventileer de ruimte dagelijks.

\+ De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.

Energie besparen bij het gebruik.

Houd deze aanwijzing aan wanneer u uw apparaat gebruikt.

Aanwijzing De plaatsing van de uitrustingsonderdelen heeft geen invloed op het energieverbruik van het apparaat.

- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.

+ De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.

- Open de ovendeur slechts kort.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontdooiing in het koelvak.

+ De lucht in het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.

- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Verpak de levensmiddelen luchtdicht.

+ De lucht kan circuleren en de luchtvochtigheid blijft constant.

- Vriesvak regelmatig ontdooien.

+ Een vorstvrij vriesvak is stroombesparend en koelt de diepvrieswaren optimaal.

- Deur van het vriesvak slechts kortstondig openen en zorgvuldig sluiten.

+ Een gesloten deur van het vriesvak beschermt het vriesvak tegen sterke verijzing.

Opstellen en aansluiten

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.
Neem bij klachten met uw dealer of onze servicedienst → *Pagina 131* contact op.

De levering bestaat uit:
- Inbouw
- Uitrusting en accessoires[1]
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage[2]
- Energielabel
- Productgegevensblad
- Informatie over energieverbruik en geluiden

Apparaat opstellen en aansluiten

Voorwaarde: De leveringsomvang van het apparaat is gecontroleerd. → *Pagina 117*

1. Houd de criteria aan voor de opstellocatie van het apparaat. → *Pagina 118*
2. Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding installeren.
3. Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden. → *Pagina 118*
4. Het apparaat elektrisch aansluiten. → *Pagina 118*

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

[2] Niet in alle landen

Criteria voor de opstellocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

⚠ WAARSCHUWING
Explosiegevaar!
Wanneer het apparaat in een te kleine ruimte staat, kan er bij een lek van het koudecircuit een brandbaar gasluchtmengsel ontstaan.

- ▸ Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m^3 per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → *Afb.* 1/6

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 45 bedragen.
De ondergrond moet stabiel genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen.

Toegestane ruimtetemperatuur

De toegestane kamertemperatuur is afhankelijk van de klimaatklasse van het apparaat.
De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → *Afb.* 1/6

Klimaatklasse	Toegestane ruimtetemperatuur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.
Wanneer u een apparaat van de klimaatklasse SN gebruikt bij lagere kamertemperaturen, dan kunnen beschadigingen aan het apparaat tot een kamertemperatuur van 5 °C worden uitgesloten.

Nismaten

Neem de nisafmetingen in acht als u uw apparaat in de meubelnis inbouwt. Bij afwijkingen kunnen problemen optreden tijdens de installatie van het apparaat.

Nisdiepte

Bouw het apparaat in de aanbevolen nisdiepte van 560 mm in.
Bij een kleinere nisdiepte wordt het energieverbruik iets hoger. De nisdiepte moet minimaal 550 mm bedragen.

Nisbreedte

Voor het apparaat is een meubelnis met een binnenbreedte van minimaal 560 mm nodig.

Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. Het apparaat voor de eerste keer reinigen. → *Pagina 126*

Apparaat elektrisch aansluiten

1. De netstekker van het aansluitsnoer van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.

   De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje. → *Afb.* 1/6
2. De netstekker op vastheid controleren.

✔ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.
→ Afb. **1**

A	Vriesvak
B	Koelvak
1	Bedieningselementen
2	Lichtschakelaar
3	Hoofdschakelaar
4	Flessenrek → *Pagina 119*
5	Groente- en fruitlade → *Pagina 119*
6	Typeplaatje
7	Deurrek voor grote flessen

Aanwijzing Verschillen tussen uw apparaat en de afbeeldingen zijn mogelijk op basis van uitrusting en grootte.

Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.
→ Afb. **2**

1	De hoofdschakelaar schakelt het apparaat in of uit.
2	Super schakelt Supervriezen in of uit.
3	Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.
4	°C stelt de temperatuur van het koelvak in.

Uitrusting

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.
De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, het schap uitnemen en op een andere positie weer plaatsen.
→ *"Plateau verwijderen", Pagina 126*

Flessenrek

Bewaar flessen veilig op het flessenrek.
Om het flessenrek naar wens te variëren, het flessenrek verwijderen en op een andere plaats weer terugzetten.
→ *"Flessenrek verwijderen", Pagina 126*

Groente- en fruitlade

Bewaar vers fruit en groente in de fruit- en groentelade.
Afhankelijk van de soort levensmiddelen en de hoeveelheid kan zich in de fruit- en groentelade condenswater vormen.
Verwijder het condenswater met een droge doek.
Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8 °C tot 12 °C.

Koudegevoelig fruit	■ Ananas ■ Bananen ■ Mango ■ Papaya ■ Citrusvruchten

Koudegevoelige groente	■ Aubergines ■ Komkommers ■ Courgette ■ Paprika ■ Tomaten ■ Aardappels

Deurrekken

Om het deurrek naar behoefte te variëren deze er uit nemen en op een andere positie weer plaatsen.
→ *"Deurrek verwijderen", Pagina 127*

Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.
De accessoires van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Eierplateau

Bewaar eieren veilig op het eierplateau.

IJsblokjesschaal

Gebruik de ijsblokjesschaal om ijsblokjes te maken.

IJsblokjes maken

1. De ijsblokjesschaal voor ¾ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.

   Vastgevroren ijsblokjesschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjesschaal los te maken de ijsblokjesschaal iets verbuigen of kort onder stromend water houden.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Apparaat inschakelen

1. Het apparaat met hoofdschakelaar inschakelen. → *Afb.* **1**/3
✔ Het apparaat begint te koelen.
✔ De temperatuurindicatie knippert tot in het apparaat de ingestelde temperatuur is bereikt.
2. De gewenste temperatuur instellen.
→ *Pagina 121*

Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, wordt de ingestelde temperatuur pas na enkele uren bereikt. Geen levensmiddelen in het apparaat doen voordat de temperatuur is bereikt.
- Wanneer u de koelvakdeur regelmatig opent, grote hoeveelheden levensmiddelen plaatst of de kamertemperatuur te hoog is, dan wordt de koelvaktemperatuur hoger.
- Vermijd het contact tussen de levensmiddelen en de achterwand. Anders wordt de luchtcirculatie verminderd. Levensmiddelen of verpakkingen kunnen aan de achterwand vastvriezen.

Machine uitschakelen

▸ Het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen. → *Afb.* **1**/3
✔ Het apparaat koelt niet meer.

Temperatuur instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, kunt u de temperatuur instellen.

Koelvaktemperatuur instellen

- Zo vaak op °C drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.

  De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.
  → *"Sticker "OK"", Pagina 122*

Vriesvaktemperatuur instellen

- Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → *Pagina 121*.

  De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

Extra functies

Kom te weten over welke instelbare extra functies uw apparaat beschikt.

Supervriezen

Bij het Supervriezen koelt het vriesvak zo koud mogelijk. Hierdoor bevriezen levensmiddelen snel tot in de kern.
Schakel Supervriezen 4 tot 6 uur voor het inladen van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in het vriesvak in.
Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u Supervriezen.
→ *"Voorwaarden voor invriesvermogen", Pagina 123*

Aanwijzing Als Supervriezen is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Supervriezen inschakelen

- Super indrukken.
- ✔ Super brandt.

Aanwijzing Na ca. 60 uur schakelt het apparaat over op de normale werking.

Supervriezen uitschakelen

- Super indrukken.

Koelvak

In het koelvak kunt u vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, bereide gerechten en gebak bewaren.
De temperatuur in het koelvak kunt u van 2 °C tot 8 °C instellen.
De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.
→ *"Sticker "OK"", Pagina 122*
Door de koelopslag kunt u ook zeer bederfelijke levensmiddelen op korte of middellange termijn bewaren. Hoe lager de gekozen temperatuur is, des te langer blijven de levensmiddelen vers.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

Volg de tips op bij het bewaren van levensmiddelen in uw koelvak.

- Om ervoor te zorgen dat de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen langer behouden blijven, uitsluitend verse en ongeschonden levensmiddelen bewaren.
- Bij kant-en-klaar-producten en gebottelde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum niet overschrijden.

- Om aroma, kleur en versheid te behouden of smaakoverdracht en verkleuringen van de kunststofdelen te vermijden, levensmiddelen goed verpakt of afgedekt bewaren.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, voordat u deze in het koelvak plaatst.

Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in et koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

De koudste zone is tussen de op de zijkant gestempelde pijl en het eronder liggende legplateau.

Tip: Bewaar gevoelige levensmiddelen in de koudste zone, bijv. vis, worst en vlees.

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

Sticker "OK"

Met de sticker OK kunt u controleren of in het koelvak de voor de levensmiddelen aanbevolen veilige temperatuurbereiken van +4°C of kouder bereikt zijn.
De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.
Wanneer de sticker OK niet weergeeft, dan de temperatuur stapsgewijze verlagen.
→ *"Koelvaktemperatuur instellen", Pagina 121*

Na ingebruikneming van het apparaat kan het tot wel 12 uur duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Correcte instelling

Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen bevriezen en ijsblokjes maken.
De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in het koelvak.
Langdurig bewaren van levensmiddelen moet op een temperatuur van –18 °C of lager gebeuren.
Door het invriezen kunt u bederfelijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.
De tijd die nodig is om verse levensmiddelen volledig diep te vriezen is afhankelijk van verschillende factoren:

- Ingestelde temperatuur
- Levensmiddel (grootte en soort)
- Bewaarde hoeveelheid
- Reeds bewaarde hoeveelheid levensmiddelen

Deur van het vriesvak

Om ervoor te zorgen dat diepvrieswaren niet ontdooien en het vriesvak niet te sterk verijst, dient u de deur van het vriesvak altijd te sluiten.

Aanwijzing Als u de deur van het vriesvak sluit, klikt deze hoorbaar vast.

Invriescapaciteit

Het invriesvermogen geeft aan welke hoeveelheid levensmiddelen in hoeveel uur tot in de kern kan worden ingevroren.
Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → *Afb.* 1/6

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen, Supervriezen inschakelen.
   → *"Supervriezen inschakelen", Pagina 121*
2. De levensmiddelen van rechts beginnend in het diepvriesvak leggen.

Tips voor het inkopen van diepvrieskost

Neem de tips in acht als u diepvrieskost inkoopt.
- Op onbeschadigde verpakking letten.
- Op de houdbaarheidsdatum letten.
- De temperatuur in de supermarktvriezer moet –18 °C of kouder zijn.
- De diepvriesketen niet onderbreken. Diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in het vriesvak leggen.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

Neem de tips in acht als u levensmiddelen in het vriesvak inruimt.
- De levensmiddelen over een groot oppervlak van het vriesvak verdelen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.

  Indien nodig diepgevroren levensmiddelen in het vriesvak veranderen van positie.

Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

Neem de tips in acht als u verse levensmiddelen invriest.
- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Voor het verbruik gekookte, gebraden of gebakken levensmiddelen zijn geschikter dan rauw te eten levensmiddelen.
- Om voedingswaarde, aroma en kleur te behouden, moet u bepaalde levensmiddelen voorbereiden om in te vriezen.
  – Groente: wassen, kleiner maken, blancheren.
  – Fruit: wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuuroplossing toevoegen.

Meer aanwijzingen vindt u in de desbetreffende literatuur.

Over het invriezen van geschikte levensmiddelen

- Brood en banket
- Vis en zeevruchten
- Vlees
- Wild en gevogelte
- Groente, fruit en kruiden
- Eieren zonder schaal
- Melkproducten, bijv. kaas, boter en kwark
- Bereide gerechten en kliekjes, zoals soep, stoofschotels, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes

Over het invriezen van ongeschikte levensmiddelen

- Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes

- Ongepelde of hardgekookte eieren
- Wijndruiven/druiven
- Hele appels, peren en perziken
- Yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise

Diepvrieswaren verpakken

Als u geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking kiest, kunt u de productkwaliteit in hoge mate behouden en vriesbrand vermijden.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.

   Geschikte verpakking:
   – Kunststoffolie van polyethyleen
   – Buisfolie van polyethyleen
   – Diepsvrieszakjes van polyethyleen
   – Diepvriesdozen

   Niet geschikt als verpakking:
   – (in)pakpapier
   – Perkamentpapier
   – Cellofaan
   – Aluminiumfolie
   – Vuilniszakken en gebruikte plastic zakken
2. De lucht eruit drukken.
3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.

   Geschikte afsluitingen:
   – Rubberringen
   – Kunststofclips
   – Koudebestendig plakband
4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij –18 °C

Neem de bewaartijden in acht als u levensmiddelen invriest.

Levensmiddel	Bewaartijd
Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden
Groente, fruit	Tot 12 maanden

Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

Om de productkwaliteit zo goed mogelijk te behouden, de ontdooimethode aan levensmiddel en gebruiksdoel aanpassen.

⚠ VOORZICHTIG
Gezondheidsrisico!
Bij het ontdooien kan er bacterievorming optreden en kunnen de diepvrieswaren bederven.
- ▸ Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.
- ▸ Het voedsel pas na het koken of braden opnieuw invriezen.
- ▸ De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Ontdooimethode	Levensmiddel
Koelvak	Dierlijke levensmiddelen, zoals vis, vlees, kaas, kwark
Omgevingstemperatuur	Brood
Magnetron	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding
Oven of fornuis	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding

Ontdooien

Houdt u de informatie aan, wanneer u uw apparaat wilt ontdooien.

Ontdooien in het koelvak.

Tijdens het gebruik vormen zich op de achterwand van het koelvak afhankelijk van de werking waterdruppels of rijp. De achterwand van het koelvak ontdooit automatisch.
Dooiwater of rijp loopt via de dooiwatergoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en moeten niet worden afgeveegd.
Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooiwater kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:
→ *"De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.", Pagina 126*.

Ontdooien in het vriesvak

Omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien, ontdooit het vriesvak niet automatisch. Een laag rijp in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

Vriesvak ontdooien

Het vriesvak regelmatig ontdooien.

1. Ca. 4 uur voor het ontdooien Supervriezen inschakelen.
   → *"Supervriezen inschakelen", Pagina 121*

   De levensmiddelen bereiken hierdoor heel lage temperaturen en u kunt de levensmiddelen langer op kamertemperatuur bewaren.
2. De diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien voorhanden, op de dievrieswaren leggen.
3. Het apparaat uitschakelen.
   → *Pagina 120*
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

   De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
5. Om het ontdooien te versnellen, een pan met heet water op een onderzetter in het vriesvak zetten.
6. Het dooiwater met een zachte doek of een spons opvegen.
7. Het vriesvak met een zachte, droge doek droogwrijven.
8. Het apparaat elektrisch aansluiten.
9. Het apparaat inschakelen.
   → *Pagina 120*
10. De diepvrieswaren inladen.
    → *Pagina 123*

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.
De reiniging van ontoegankelijke plaatsen moet door de servicedienst worden uitgevoerd. Aan de reiniging door de servicedienst kunnen kosten verbonden zijn.

Apparaat voorbereiden voor reiniging

Informatie over de wijze waarop u uw apparaat voorbereid voor reiniging

1. Het apparaat uitschakelen.
   → *Pagina 120*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

   De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.

3. Haal alle levensmiddelen uit het apparaat en bewaar deze op een koele plek.

   Indien beschikbaar koelelementen op de levensmiddelen leggen.
4. Als een rijplaag voorhanden is, deze laten ontdooien.
5. Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat. → *Pagina 126*

Apparaat schoonmaken

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat het niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raakt.

⚠ WAARSCHUWING
Gevaar voor een elektrische schok!
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
  - ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Vloeistof in de verlichting kan gevaarlijk zijn.
  - ▸ Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.

LET OP!
- Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
  - ▸ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
  - ▸ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
  - ▸ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.
  - ▸ Reinig nooit plateaus en houders in de vaatwasser.

1. Apparaat voorbereiden voor reiniging. → *Pagina 125*
2. Het apparaat, de uitrustingsdelen en de deurafdichting met een vaatdoek, lauwwarm water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
4. Plaats de uitrustingsdelen in het apparaat.
5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
6. Het apparaat inschakelen. → *Pagina 120*
7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig, om ervoor te zorgen dat het dooiwater kan weglopen.

▸ Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.
→ Afb. **3**

Onderdelen eruit halen

Neem wanneer u de uitrustingsdelen grondig wilt reinigen deze uit het apparaat.

Plateau verwijderen

▸ Til het plateau omhoog, trek het er uit, laten zakken en zijwaarts naar buiten draaien.
→ Afb. **4**

Flessenrek verwijderen

▸ Het flessenrek uittrekken en verwijderen.
→ Afb. **5**

Deurrek verwijderen

- Het deurrek omhoog tillen en verwijderen
  → Afb. **6**

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De lade tot de aanslag eruit trekken.
2. De lade vooraan optillen ① en eruit halen ②.
   → Afb. **7**

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING
Gevaar voor een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet. Er brandt geen enkele indicatie.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	▸ Sluit de stekker aan.
	De zekering is geactiveerd.	▸ Controleer de zekeringen.
	De stroom is uitgevallen.	1. Controleer of er stroom is. 2. Koude-accu's, indien voorhanden, op de dievrieswaren leggen.
LED-verlichting functioneert niet.	Lamp is defect.	1. Schakel het apparaat uit. → *Pagina 120* 2. Koppel het apparaat los van de voedingspanning. Haal stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit. 3. Trek het afdekrooster naar voren. 4. Vervang het lampje. Vervangend lampje: 220–240 V wisselstroom, fitting E14, zie defect lampje voor het wattage. → Afb. **8**
	De lichtschakelaar klemt.	▸ Controleer of de lichtschakelaar gemakkelijk beweegt. → Afb. **9**

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
De koelmachine schakelt vaker en langer in.	Apparaatdeur werd vaak geopend.	▶ Open de apparaatdeur niet onnodig.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	▶ Verwijder blokkades voor de ventilatie-openingen
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.	▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → *Pagina 126*

Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
De temperatuurindicatie knippert.	Apparaatdeur werd vaak geopend.	▶ Open de apparaatdeur niet onnodig.
	Er zijn grotere hoeveelheden verse levensmiddelen ingeruimd.	▶ Schakel Supervriezen vóór het opslaan van een grotere hoeveelheid levensmiddelen in. → *"Supervriezen inschakelen", Pagina 121*
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	▶ Verwijder blokkades voor de ventilatie-openingen

Temperatuurprobleem

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	**1.** Schakel het apparaat uit. → *Pagina 120* **2.** Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → *Pagina 120* – Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw. – Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.

Geluiden

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat bromt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator.	Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat borrelt, zoemt of gorgelt.	Geen storing. Er stroomt koudemiddel door de buizen.	Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Apparaat klikt.	Geen storing. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit.	Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Apparaat produceert geluiden.	Het apparaat staat niet waterpas.	▶ Stel het apparaat horizontaal met behulp van een waterpas. Leg er zo nodig iets onder.
	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.	▶ Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar.	▶ Haal flessen of containers van elkaar.
	Supervriezen is ingeschakeld.	Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.

Geurtjes

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	1. Bereide het apparaat voor om te reinigen. → *Pagina 125* 2. Reinig het apparaat. → *Pagina 126* 3. Reinig alle levensmiddelenverpakkingen. 4. Verpak sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht om geurvorming te voorkomen. 5. Controleer na 24 uur opnieuw of er luchtjes zijn ontstaan.

Opslaan en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor de opslag. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

Apparaat buiten gebruik stellen

1. Het apparaat uitschakelen.
   → *Pagina 120*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

   De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Het apparaat ontdooien.
   → *Pagina 125*
4. Het apparaat reinigen.
   → *Pagina 126*
5. Laat de deur van het apparaat open.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING
Gezondheidsrisico!
Kinderen kunnen zich in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

- Om te voorkomen dat kinderen in het apparaat kruipen legplateaus en lades niet uit het apparaat nemen.
- Kinderen uit de buurt van een afgedankt apparaat houden.

⚠ WAARSCHUWING
Risico van brand!
Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

- Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Als u vragen hebt, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.
We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden. We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

Om veiligheidsredenen mag alleen geschoold vakpersoneel reparaties aan het apparaat uitvoeren. De garantieclaim vervalt indien reparaties of ingrepen worden uitgevoerd door personen die daartoe niet door ons zijn gemachtigd, dan wel indien onze apparaten worden voorzien van vervangende onderdelen, aanvullende onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect wordt veroorzaakt.
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
→ *Afb.* 1/6
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Technische gegevens

Koudemiddel, netto inhoud en overige technische gegevens bevinden zich op het typeplaatje.
→ *Afb.* 1/6
Overige informatie over uw model vindt u op het internet onder https://energylabel.bsh-group.com[1]. Dit webadres bevat een link naar de officiële EU-productdatabase EPREL, waarvan de URL ten tijde van het drukken nog niet was gepubliceerd. Volg dan de aanwijzingen bij het zoeken naar het model op. De modelidentificatie bestaat uit het teken voor de slash van het E-nummer (E-Nr.) op het typeplaatje. Alternatief vindt u de modelidentificatie ook in de eerste regel van het EU-energielabel.

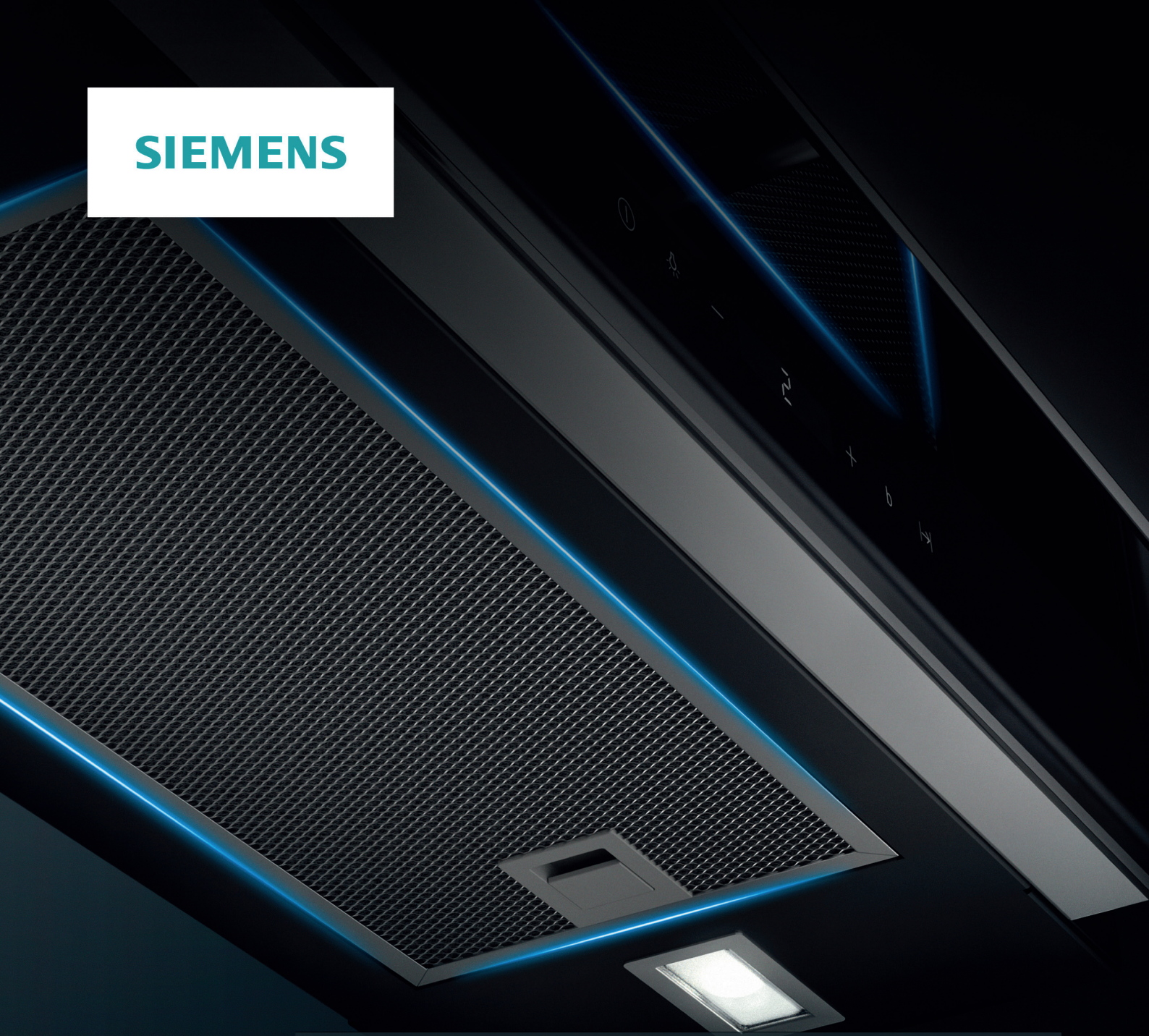
[1] Geldt alleen voor landen in de Europese Economische Ruimte

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

9001479134 (000206)
de, en, fr, it, nl

SIEMENS



Dunstabzugshaube

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

de Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG 3

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3

Wichtige Sicherheitshinweise 4

Umweltschutz 6

Gerät bedienen 7

Reinigen und warten 8

Störungen, was tun? 10

Kundendienst 11

MONTAGEANLEITUNG 12

Wichtige Sicherheitshinweise 12

Allgemeine Hinweise 14

Installation 15

GEBRAUCHSANLEITUNG

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Außenbereich bestimmt. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

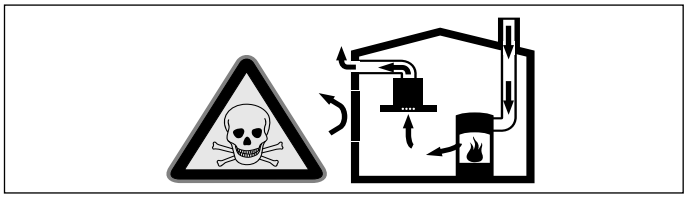
Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!
Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

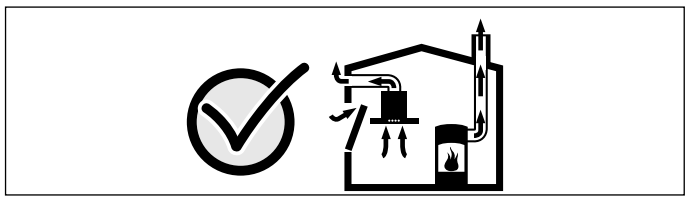
⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.
Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie.
In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Ein darüber angebrachtes Lüftungsgerät kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Bei gleichzeitigem Betrieb mehrerer Gas-Kochstellen entwickelt sich große Hitze. Ein darüber angebrachtes Lüftungsgerät kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Zwei Gaskochstellen nie gleichzeitig mit größter Flamme länger als 15 Minuten betreiben. Ein Großbrenner mit mehr als 5kW (Wok) entspricht der Leistung von zwei Gasbrennern.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.
- Auf dem Gerät abgestellte Gegenstände können herabfallen. Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Korrosionsschäden. Gerät beim Kochen immer einschalten, um Kondenswasserbildung zu vermeiden. Kondenswasser kann zu Korrosionsschäden führen.

Defekte Lampen immer sofort austauschen, um eine Überlastung der restlichen Lampen zu verhindern.

Beschädigungsgefahr durch eindringende Nässe in die Elektronik. Bedienelemente nie mit nassem Tuch reinigen.

Oberflächenbeschädigung durch falsche Reinigung. Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen. Für Bedienelemente keinen Edelstahlreiniger verwenden.

Oberflächenbeschädigung durch scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel nie verwenden.

Beschädigungsgefahr durch Kondensat-Rücklauf. Abluftkanal vom Gerät aus leicht abfallend installieren (1° Gefälle).

Beschädigungsgefahr durch falsche Beanspruchung von Designelementen. Nicht an Designelementen ziehen. Keine Gegenstände auf Designelemente stellen oder an diese anhängen.

Achtung!

Oberflächenbeschädigung durch nicht abgezogene Schutzfolie. Vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie von allen Geräteteilen entfernen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich.
- Dunstabzugshaube ausschalten, wenn sie nicht mehr benötigt wird.
- Beleuchtung ausschalten, wenn sie nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Kochdeckel aufsetzen, um Kochdünste und Kondensat zu verringern.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

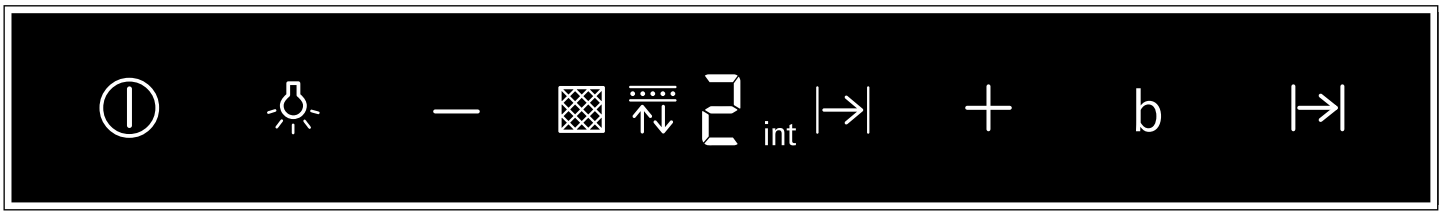


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät bedienen

Diese Anleitung gilt für mehrere Gerätevarianten. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Bedienfeld



Symbol	Erläuterung
⏻	Lüfter Ein/Aus
💡	Licht Ein/Aus/Dimmung
–	Lüfterstufe verringern
+	Lüfterstufe erhöhen/Intensivstufe 1, 2
b	boost-Funktion (kurzfristige Maximalleistung)
I→I	Lüfternachlauf

Anzeige	Erläuterung
▩	Sättigungsanzeige Metallfettfilter
▩	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
1-3	Lüfterstufen
I→I	Lüfternachlauf
int	Intensivstufe

Lüfter einstellen

Einschalten

- Tippen Sie auf das Symbol ⏻.
  Der Lüfter startet in Stufe 2.
- Tippen Sie auf die Symbole + oder - um die Stärke des Lüfters zu verändern.

Ausschalten

Tippen Sie auf das Symbol ⏻.

Beleuchtung

Die Beleuchtung können Sie unabhängig vom Lüfter ein- und ausschalten.

Tippen Sie auf das Symbol 💡.

Helligkeit einstellen

Halten Sie das Symbol 💡 gedrückt, bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

Hinweis: Schalten Sie die Dunstabzugshaube bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

Intensivstufe

Bei besonders starker Geruchs- und Dunstentwicklung können Sie die Intensivstufe verwenden.

Einschalten

Tippen Sie auf das Symbol + bis im Anzeigefeld int angezeigt wird.

Hinweis: Nach circa 6 Minuten schaltet die Dunstabzugshaube selbstständig auf die Lüfterstufe 3 zurück.

Ausschalten

Möchten Sie die Intensivstufe vor Ablauf der voreingestellten Zeit beenden, tippen Sie auf das Symbol – um die gewünschte Lüfterstufe einzustellen.

boost-Funktion

Einschalten

Tippen Sie auf das Symbol b.

Hinweis: Nach circa 20 Sekunden schaltet die Dunstabzugshaube selbstständig auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Ausschalten

Möchten Sie die boost-Funktion vor Ablauf der voreingestellten Zeit beenden, tippen Sie auf das Symbol b.

Lüfternachlauf

Einschalten

Tippen Sie auf das Symbol I→I.

Der Lüfter läuft in Lüfterstufe 1.

Nach circa 10 Minuten schaltet der Lüfter automatisch ab.

Ausschalten

Tippen Sie auf das Symbol I→I.

Der Lüfternachlauf wird sofort beendet.

Sättigungsanzeige

Bei Sättigung der Metallfettfilter oder des Aktivkohlefilters blinken nach dem Ausschalten des Geräts die entsprechenden Symbole:

- **Metallfettfilter:** ▩
- **Aktivkohlefilter:** ⇵
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** ▩ und ⇵

Spätestens jetzt sollten die Metallfettfilter gereinigt oder der Aktivkohlefilter gewechselt werden. ⟶ *"Reinigen und warten" auf Seite 8*

Hinweis: Für nicht regenerierbare Aktivkohlefilter, die hinter den Metallfettfiltern eingesetzt werden, gilt die Sättigungsanzeige nicht. Diese Aktivkohlefilter müssen 2 x pro Jahr ausgetauscht werden.

Während die Sättigungsanzeigen blinken, können sie zurückgesetzt werden. Dazu das Symbol **–** antippen.

Umstellen der Anzeige für Umluftbetrieb

Für den Umluftbetrieb muss die elektronische Steuerung entsprechend umgestellt werden:

- Die Dunstabzugshaube muss angeschlossen und ausgeschaltet sein.
- Gleichzeitig die Symbole ⏻ und **+** antippen und gedrückt halten, bis die Anzeige 2 für Umluftbetrieb (nicht regenerierbare Filter) leuchtet.
- Durch wiederholtes Antippen und Halten der Tastenkombination leuchtet die Anzeige 3 für Umluftbetrieb (regenerierbare Filter).
- Durch wiederholtes Antippen und Halten der Tastenkombination wird die elektronische Steuerung wieder auf Abluftbetrieb umgestellt (Anzeige 1).

Signalton

Einschalten

Tippen und halten Sie bei ausgeschaltetem Lüfter gleichzeitig für circa 3 Sekunden die Symbole ⏻ und **b**. Als Bestätigung ertönt ein Signal.

Bei eingeschaltetem Signalton leuchtet *1*.

Ausschalten

Tippen und halten Sie bei ausgeschaltetem Lüfter gleichzeitig für circa 3 Sekunden die Symbole ⏻ und **b**. Als Bestätigung ertönt ein Signal.

Bei ausgeschaltetem Signalton leuchtet *0*.

Reinigen und warten

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Warnung
Stromschlaggefahr!
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Achtung!
Oberflächenbeschädigung durch nicht abgezogene Schutzfolie. Vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie von allen Geräteteilen entfernen.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, z.B. Scheuerpulver oder Scheuermilch,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- keine kalklösenden Reinigungsmittel,
- keine aggressiven Allzweckreiniger,
- kein Backofenspray.

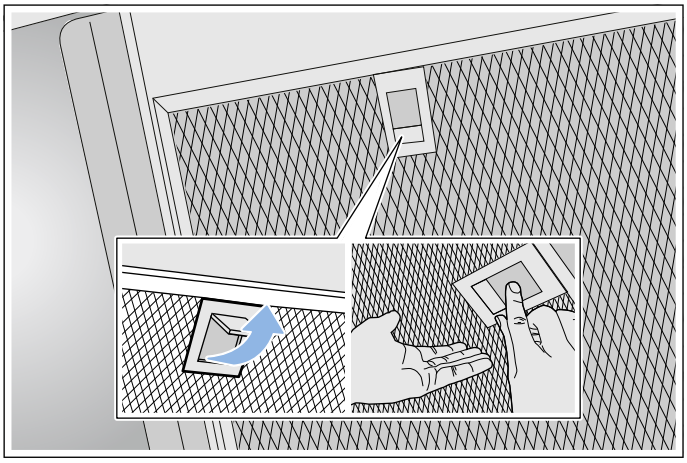
Hinweis: Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Hinweis: Alle Anweisungen und Warnungen beachten, die den Reinigungsmitteln beiliegen.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Lackierte Oberflächen	Heiße Spüllauge: Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Edelstahlreiniger verwenden.
Aluminium und Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Bedienelemente	Heiße Spüllauge: Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Stromschlaggefahr durch eindringende Nässe. Beschädigungsgefahr der Elektronik durch eindringende Nässe. Bedienelemente nie mit nassem Tuch reinigen. Keinen Edelstahlreiniger verwenden.

Metallfettfilter ausbauen

1. Verriegelung öffnen und den Metallfettfilter herunterklappen. Dabei mit der anderen Hand unter den Metallfettfilter fassen.
2. Metallfettfilter aus der Halterung herausnehmen.



Hinweise

- Fett kann sich unten im Metallfettfilter ansammeln.
- Metallfettfilter waagerecht halten, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

Metallfettfilter reinigen

Diese Anleitung gilt für mehrere Gerätevarianten. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

⚠ Warnung – Brandgefahr!
Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

Hinweise

- Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel.
- Wir empfehlen, die Fettfilter alle zwei Monate zu reinigen.
- Bei Reinigung der Metallfettfilter auch die Halterung der Metallfettfilter im Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

Von Hand:

Hinweis: Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Die Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung eine Bürste verwenden und danach die Filter gut ausspülen.
- Die Metallfettfilter auf einer saugfähigen Unterlage abtropfen lassen.

In der Geschirrspülmaschine:

Hinweis: Bei der Reinigung in der Geschirrspülmaschine können leichte Verfärbungen auftreten. Verfärbungen haben keinen Einfluss auf die Funktion der Metallfettfilter.

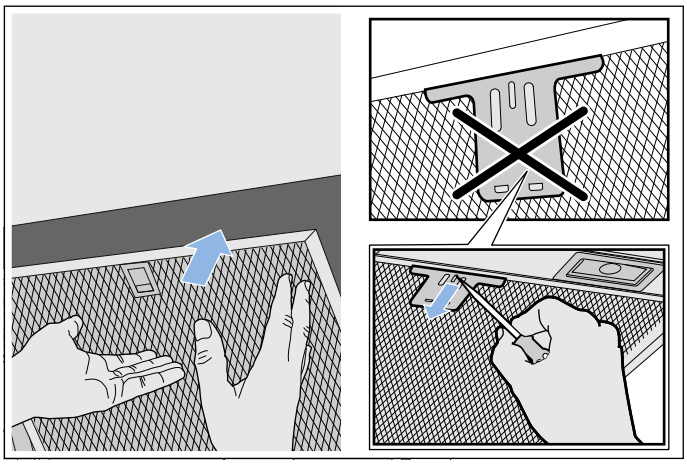
- Haushaltsüblichen Geschirrreiniger verwenden.
- Stark verschmutzte Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Die Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Die Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Bei der Temperatureinstellung maximal 70°C wählen.

Metallfettfilter einbauen

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Hinweis: Alle zugänglichen Gehäuseteile reinigen.

1. Metallfettfilter einsetzen und Verriegelung einrasten. Dabei mit der anderen Hand unter den Metallfettfilter fassen.
   Hinweis: Die korrekte Lage der Metallfettfilter beachten.
2. Falls der Metallfettfilter nicht korrekt eingesetzt wurde, die Verriegelung öffnen und den Metallfettfilter korrekt einsetzen.



Störungen, was tun?

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die LED-Leuchten sind defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

LED-Leuchten

Defekte LED-Leuchten dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer konzessionierten Fachkraft (Elektroinstallateur) ausgetauscht werden.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

Kundendienst

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Innenraum des Gerätes (dazu Metallfettfilter ausbauen).

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**
Kundendienst ☏	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Zubehör

(nicht im Lieferumfang enthalten)

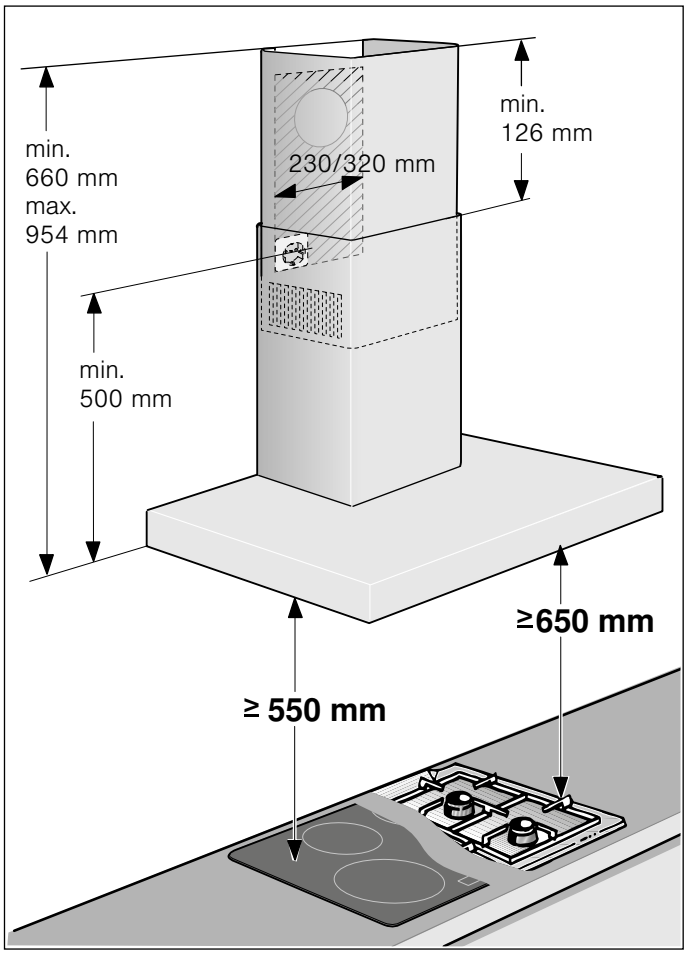
Hinweis: Diese Anleitung gilt für mehrere Gerätevarianten. Es ist möglich, dass Sonderzubehör aufgeführt ist, das nicht auf Ihr Gerät zutrifft.

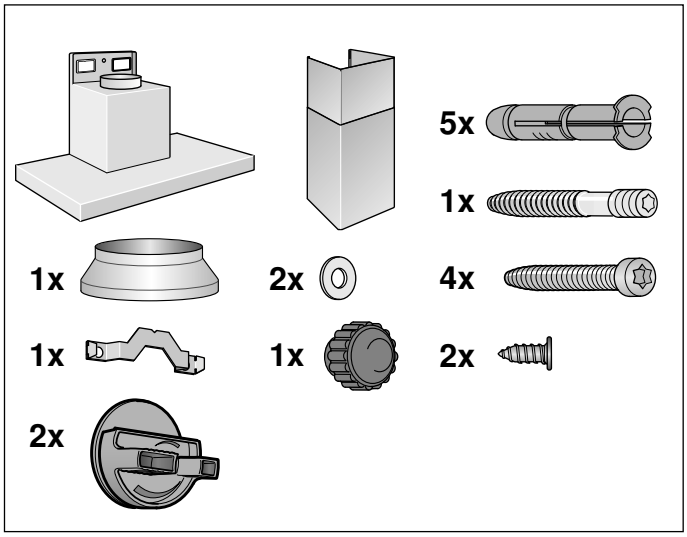
Hinweis: Beachten Sie die Montageanleitung im Zubehör.

Zubehör - schmal 260mm	Bestellnummer
Starter Set für Umluftbetrieb	LZ53250
Wechselfilter für Starter Set	LZ53251
CleanAir Umluftmodul	LZ57000
Wechselfilter für CleanAir Umluftmodul (nicht regenerierbar)	LZ56200
Wechselfilter für CleanAir Umluftmodul (regenerierbar)	LZ00XXP00
CleanAir Umluftmodul (integrierbar)	LZ10FXI05
Regenerierbares Clean Air Umluftmodul (integrierbar)	LZ10FXJ05

Zubehör - breit 345mm	Bestellnummer
Starter Set für Umluftbetrieb	LZ53450
Wechselfilter für Starter Set	LZ53451
CleanAir Umluftmodul	LZ57300
Wechselfilter für CleanAir Umluftmodul (nicht regenerierbar)	LZ56200
Wechselfilter für CleanAir Umluftmodul (regenerierbar)	LZ00XXP00
CleanAir Umluftmodul (integrierbar)	LZ10FXI05
Regenerierbares Clean Air Umluftmodul (integrierbar)	LZ10FXJ05

MONTAGEANLEITUNG





- Dieses Gerät wird an der Wand installiert.
- Beiliegende Schablone für die Position der Schrauben beachten.
- Für zusätzliche Sonderzubehörteile (z.B. für Umluftbetrieb) die dort beiliegende Installationsanleitung beachten.
- Die Oberflächen des Gerätes sind empfindlich. Bei der Installation Beschädigungen vermeiden.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Die Oberflächen des Gerätes sind empfindlich. Bei der Installation Beschädigungen vermeiden.

Die Breite der Dunstabzugshaube muss mindestens der Breite der Kochstelle entsprechen.

Für die Installation müssen die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger beachtet werden.

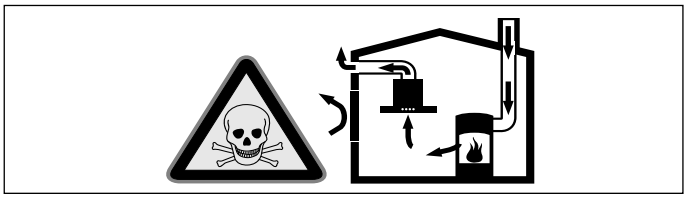
⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Die vorgegebenen Sicherheitsabstände müssen eingehalten werden, um einen Hitzestau zu vermeiden. Beachten Sie die Angaben zu Ihrem Kochgerät. Werden Gas- und Elektro-Kochstellen zusammen betrieben, gilt der größte angegebene Abstand.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

Bei der Ableitung von Abluft sind die behördlichen und gesetzlichen Vorschriften (z.B. Landesbauordnungen) zu beachten.

⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden. Falls die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden soll, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.

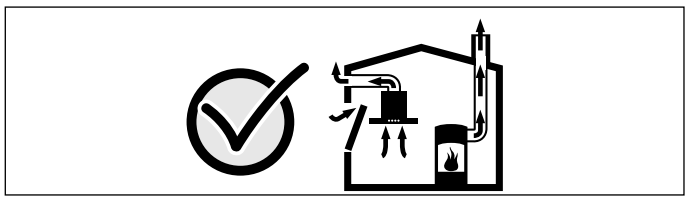
⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.
Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie.
In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Bei Installation einer Lüftung mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte muss die Stromzuführung der Dunstabzugshaube mit einer geeigneten Sicherheitsschaltung versehen werden.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.
- Ist das Gerät nicht ordnungsgemäß befestigt, kann es herabfallen. Alle Befestigungselemente müssen fest und sicher montiert werden.
- Das Gerät ist schwer. Zum Bewegen des Gerätes sind 2 Personen erforderlich. Nur geeignete Hilfsmittel verwenden.
- Veränderungen am elektrischen oder mechanischen Aufbau sind gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen. Keine Veränderungen am elektrischen oder mechanischen Aufbau durchführen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Das Anschlusskabel kann beschädigt werden. Anschlusskabel während der Installation nicht knicken oder einklemmen.
- Die Trennung des Gerätes vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
  Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein. Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
  Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!
Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Allgemeine Hinweise

Abluftbetrieb

⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden. Falls die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden soll, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.

Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

Abluftleitung

Hinweis: Für Beanstandungen, die auf die Rohrstrecke zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller des Gerätes keine Gewährleistung.

- Das Gerät erreicht seine optimale Leistung durch ein kurzes, geradliniges Abluftrohr und einen möglichst großen Rohrdurchmesser.
- Durch lange raue Abluftrohre, viele Rohrbögen oder Rohrdurchmesser, die kleiner als 150 mm sind, wird die optimale Absaugleistung nicht erreicht und das Lüftergeräusch wird lauter.
- Die Rohre oder Schläuche zum Verlegen der Abluftleitung müssen aus nicht brennbarem Material sein.

Rundrohre
Es wird ein Innendurchmesser von 150 mm empfohlen, jedoch mindestens 120 mm.

Flachkanäle
Der Innenquerschnitt muss dem Durchmesser der Rundrohre entsprechen.

Ø 150 mm ca. 177 cm^2

Ø 120 mm ca. 113 cm^2

- Flachkanäle sollten keine scharfen Umlenkungen haben.
- Bei abweichenden Rohrdurchmessern Dichtstreifen einsetzen.

Wand überprüfen

- Die Wand muss eben, senkrecht und ausreichend tragfähig sein.
- Die Tiefe der Bohrlöcher muss der Länge der Schrauben entsprechen. Die Dübel müssen einen festen Halt haben.
- Die beiliegenden Schrauben und Dübel sind für massives Mauerwerk geeignet. Für andere Konstruktionen (z.B. Rigips, Porenbeton, Poroton-Mauerziegel) müssen entsprechende Befestigungsmittel verwendet werden.
- Das max. Gewicht der Dunstabzugshaube beträgt **40 kg**.

Elektrischer Anschluss

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Das Anschlusskabel kann beschädigt werden. Anschlusskabel während der Installation nicht knicken oder einklemmen.

Die erforderlichen Anschlussdaten stehen auf dem Typenschild im Innenraum des Gerätes, dazu Metallfettfilter ausbauen.

Länge der Anschlussleitung: ca. 1,30 m

Dieses Gerät entspricht den EG-Funkentstörbestimmungen.

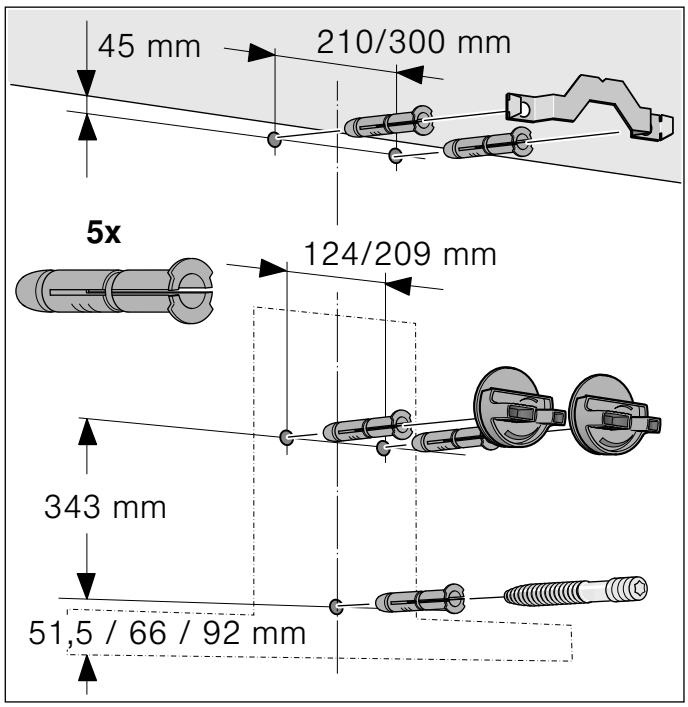
⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Die Trennung des Gerätes vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein. Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

Installation

Installation vorbereiten

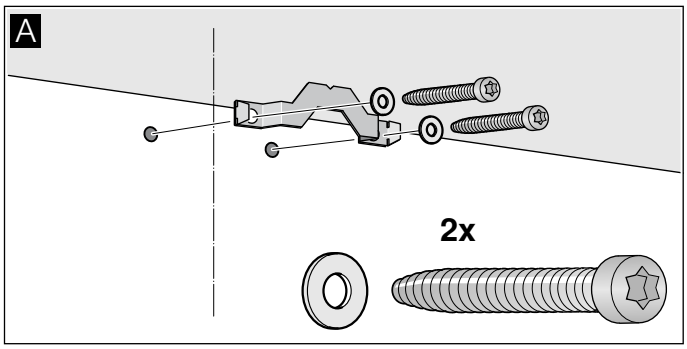
Achtung!
Stellen Sie sicher, dass sich im Bereich der Bohrungen keine Stromleitungen, Gas- oder Wasserrohre befinden.

1. Von der Decke bis zur Unterkante der Dunstabzugshaube eine senkrechte Mittellinie an die Wand zeichnen.
2. Mit Hilfe der beiliegenden Schablone Positionen für die Schrauben und die Kontur des Einhängebereiches anzeichnen.
3. Fünf Löcher mit Ø 8 mm und Bohrtiefe 80 mm für die Befestigungen bohren und die Dübel wandbündig eindrücken.

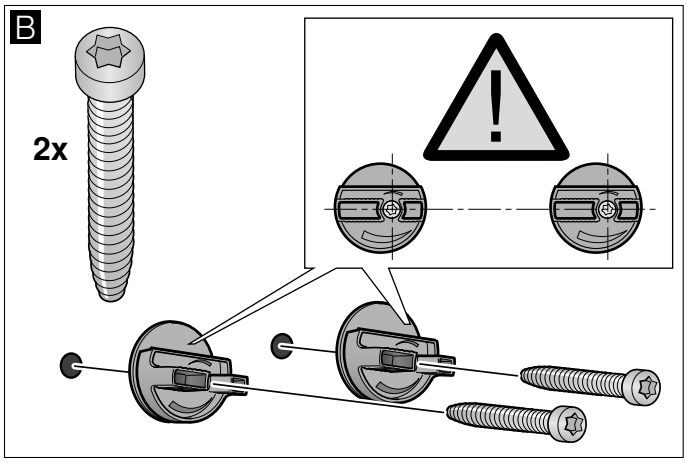


Installation

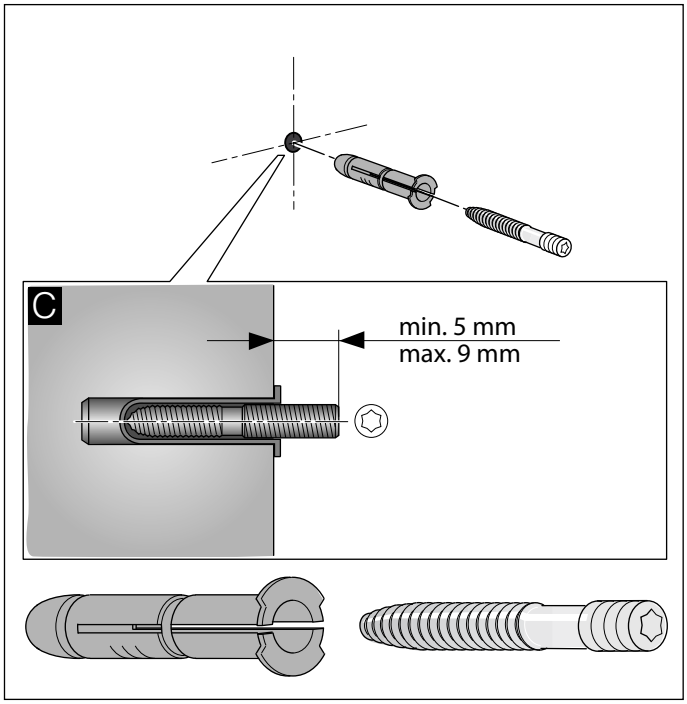
1. Haltewinkel für die Kaminverblendung anschrauben. A



2. Aufhängungen für die Dunstabzugshaube handfest anschrauben. Schrauben nicht festziehen! B

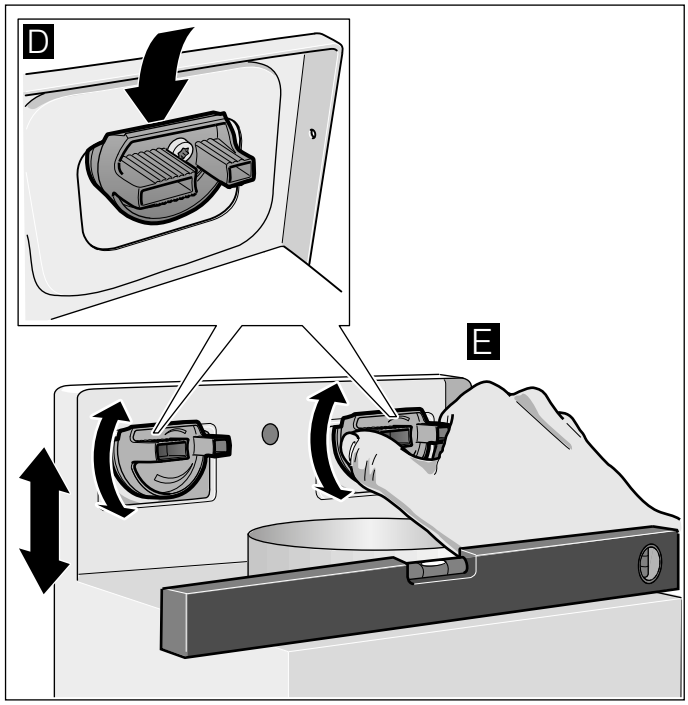


3. Gewindebolzen so weit einschrauben, dass er noch **5 - 9 mm** aus der Wand ragt. C

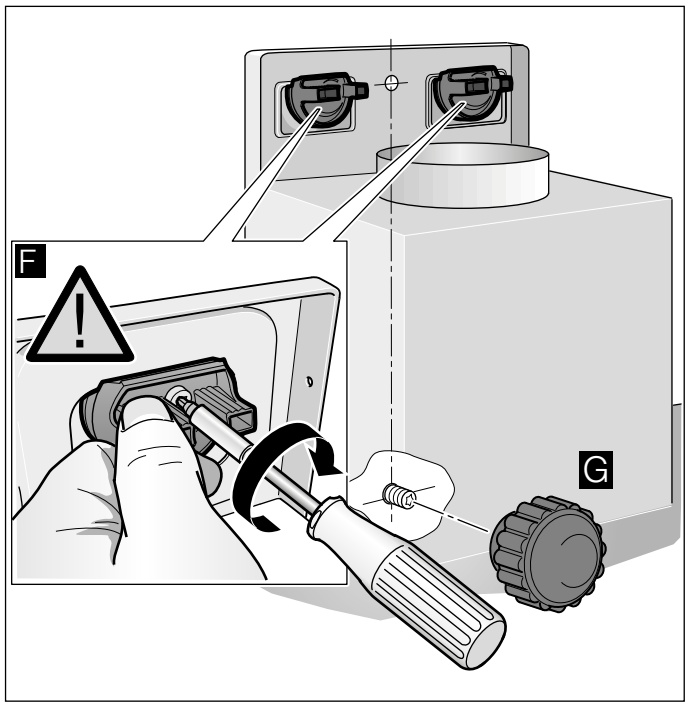


Gerät aufhängen und ausrichten

1. Schutzfolie vom Gerät zuerst an der Rückseite und nach der Montage vollständig abziehen.
2. Gerät so einhängen, dass es fest an den Aufhängungen einrastet. D
3. Gerät durch Drehen der Aufhängungen waagrecht ausrichten. Bei Bedarf kann das Gerät nach rechts oder links verschoben werden. E



4. Schrauben für die Aufhängung fest anziehen. Dabei die Aufhängungen festhalten. F
5. Rändelmutter fest andrehen. G



Rohrverbindungen befestigen

Hinweis: Wird ein Aluminiumrohr verwendet, den Anschlussbereich vorher glätten.

Abluftrohr Ø 150 mm (empfohlene Größe)

Abluftrohr direkt am Luftstutzen befestigen und abdichten.

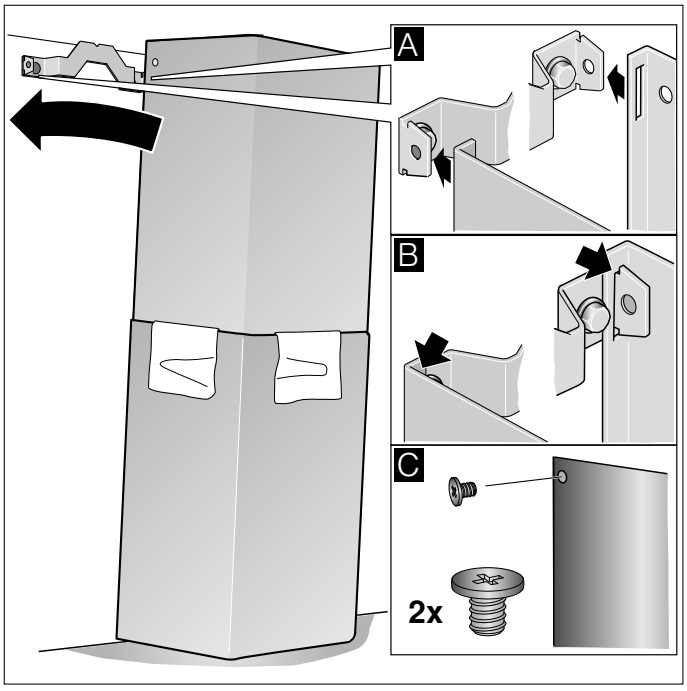
Abluftrohr Ø 120 mm

1. Reduzierstutzen direkt am Luftstutzen befestigen.
2. Abluftrohr am Reduzierstutzen befestigen.
3. Beide Verbindungsstellen geeignet abdichten.

Kaminverblendung montieren

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

1. Kaminverblendungen trennen.
   Dazu das Klebeband abziehen
2. Schutzfolien an beiden Kaminverblendungen abziehen.
3. Kaminverblendungen ineinander schieben.
   Hinweise
   - Um Kratzer zu vermeiden, Papier als Schutz über die Kanten der äußeren Kaminverblendung legen.
   - Schlitze der inneren Kaminverblendung nach unten.
4. Kaminverblendungen auf dem Gerät aufsetzen.
5. Innere Kaminverblendung nach oben schieben und links und rechts am Haltewinkel einhängen. A
6. Kaminverblendung nach unten einrasten. B
7. Kaminverblendung mit zwei Schrauben seitlich an den Haltewinkel schrauben. C



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

9001355937 (990731)

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	Siemens			
Anschrift des Lieferanten [(b)] :	BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany			
Modellkennung:	SN61IX12TE			
Allgemeine Produktparameter:				
Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität [(a)] (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	81.5
			Breite	59.8
			Tiefe	55.0
EEI [(a)]	55.9	Energieeffizienzklasse [(a)]	E [(c)]	
Reinigungsleistungsindex [(a)]	1.12	Trocknungsleistungsindex [(a)]	1.06	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0.923	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	10.5	
Programmdauer [(a)] (h:min)	4:30	Art	Einbau	
Luftschallemissionen [(a)] (in dB(A) re 1 pW)	48	Luftschallemissionsklasse [(a)]	C [(c)]	
Aus-Zustand (W)	-	Bereitschaftszustand (W)	0.50	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	4.00	vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	2.00	
Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie [(b)] :			2 Jahre	
Weitere Angaben:				
Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 [(d)] [(b)] der Kommission zu finden sind: www.siemens-home.bsh-group.com/energylabel				

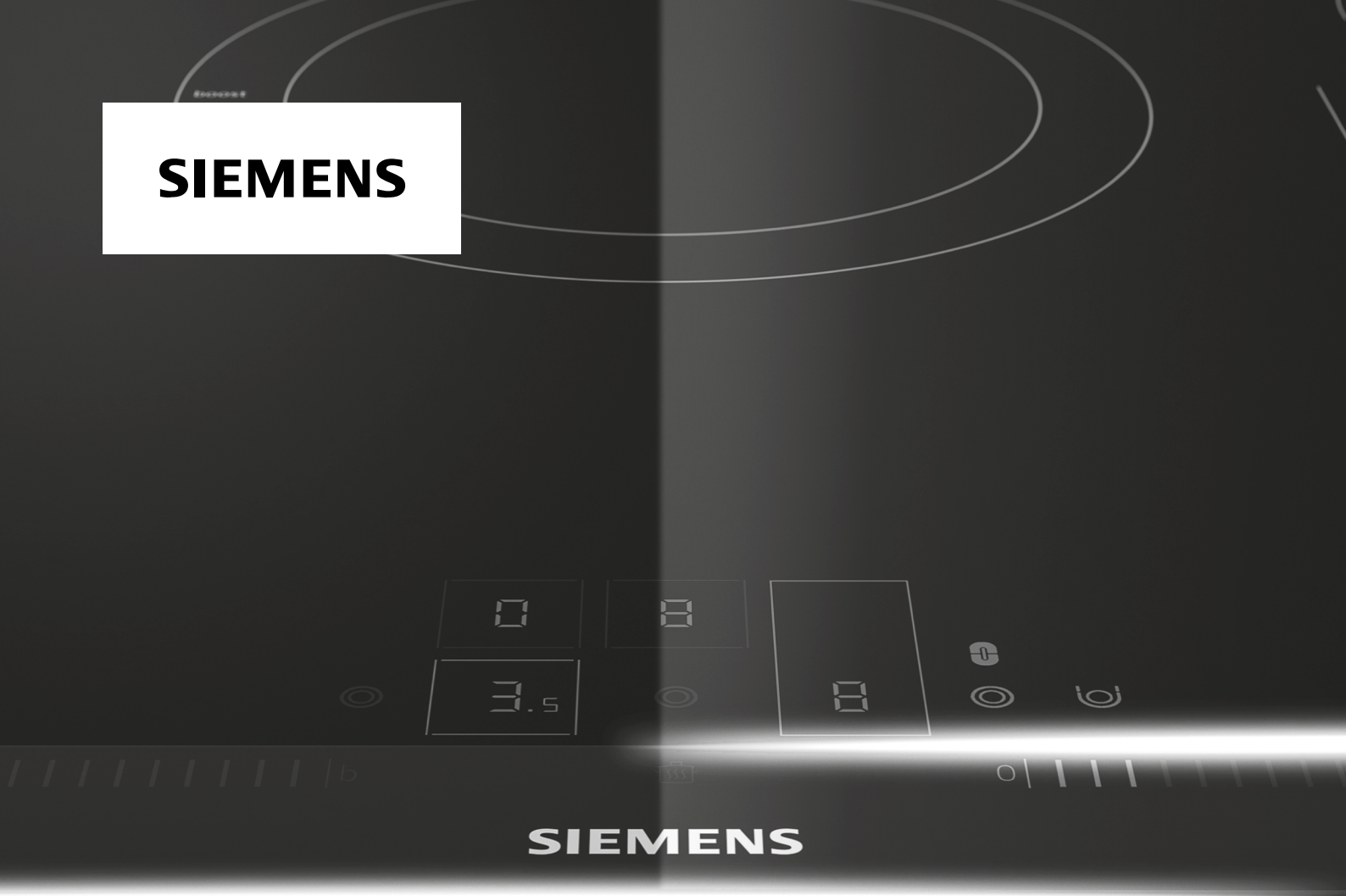
[a] Angaben für das eco-Programm.

[b] Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

[c] Wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

[d] Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission vom 1. Oktober 2019 zur Festlegung von Ökodesign-Anforderungen an Haushaltsgeschirrspüler gemäß der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 der Kommission und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1016/2010 der Kommission (siehe Seite 267 dieses Amtsblatts).

SIEMENS



Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

Kookplaat

ET6..HE17., ET6..BEA.., ET6.. BEB..

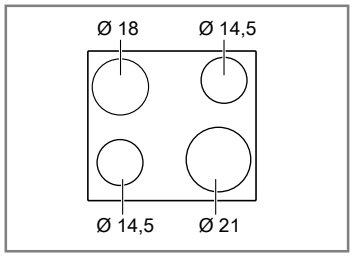
de	Gebrauchsanleitung	3	**it**	Manuale utente	20
fr	Manuel d'utilisation	11	**nl**	Gebruikershandleiding	29

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ET6..HE17., ET6...EA.., ET6..BEB..



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 3
2 Sachschäden vermeiden 4
3 Umweltschutz und Sparen 5
4 Kennenlernen 6
5 Grundlegende Bedienung 6
6 Kindersicherung 7
7 Automatische Abschaltung 7
8 Grundeinstellungen 8
9 Reinigen und Pflegen 8
10 Störungen beheben 9
11 Entsorgen 10
12 Kundendienst 10

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur ein konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.
- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.
- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 10*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.
- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!
Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.
- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.
- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzbeständige Materialen schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Geschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmen.

Tipp: Geschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigen das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

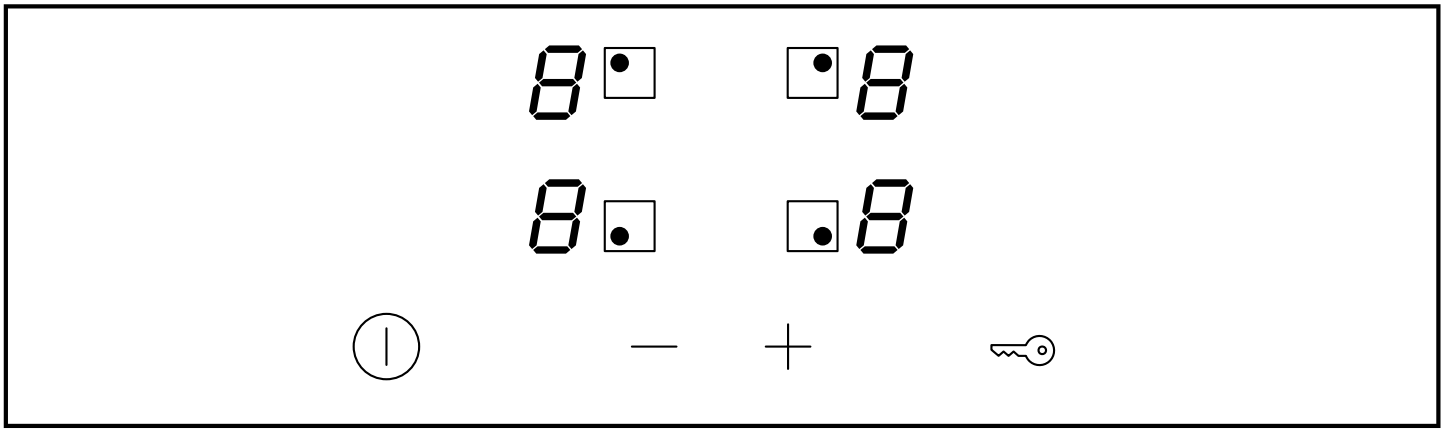
- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → *Seite 2*

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1 - 9	Kochstufen
H / h	Restwärme

4.3 Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
⏻	Hauptschalter
⊡	Auswahl Kochstelle
⊸	Kindersicherung
− +	Einstellfelder

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.
Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Kochfeld einschalten

▸ Auf ⏻ tippen.

✔ Die Anzeigelampe über ⏻ leuchtet.
✔ Die Anzeigen 0 leuchten.
✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

▸ Auf ⏻ tippen.

- ✔ Die Anzeigelampe über ① erlischt.
- ✔ Die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✔ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Informationen zu den Kochstellen

Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
Gründe:

- Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
- Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.

5.5 Einstellen der Kochstellen

Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.
Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

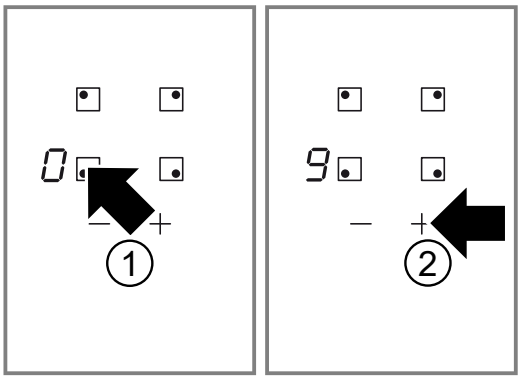
5.6 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Mit ⊡ die Kochstelle wählen.

✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.

2. Auf + oder − tippen.



Die Grundeinstellung erscheint.
– + Kochstufe 9
– − Kochstufe 4

5.7 Kochstufen ändern

1. Mit ⊡ die Kochstelle wählen.
2. Auf + oder − tippen, bis die gewünschte Kochstufe erscheint..

5.8 Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten

1. 2 mal auf ⊡ tippen.

✔ In der Kochstufen_Anzeige erscheint 0.
✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

2. Die Kochstelle auswählen und auf + oder − tippen, bis in der Kochstufenanzeige 0 erscheint .

✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu auszuwählen.

6 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

6.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

▸ ⊶ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

✔ Die Anzeigelampe über ⊶ leuchtet 10 Sekunden lang.
✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

6.2 Kindersicherung ausschalten

▸ ⊶ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

✔ Die Sperre ist aufgehoben.

7 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).
Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F8 und die Restwärmeanzeige H/h.

7.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.

✔ Die Anzeige erlischt.

2. Neu einstellen.

8 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

8.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

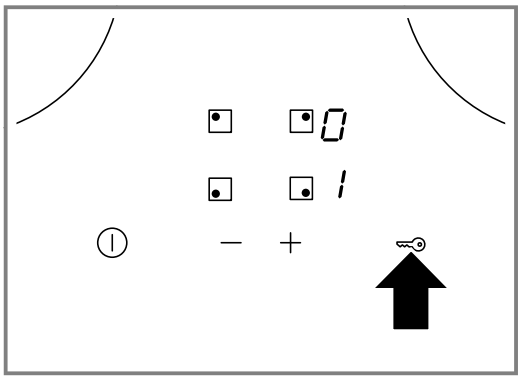
Anzeige	Auswahl
c1	Automatische Kindersicherung *0* – Ausgeschaltet[1] *1* – Eingeschaltet *2* – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton *0* – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. *1* – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. *2* – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. *3* – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet.[1]
c9	Auswahlzeit der Kochstellen *0* – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen.[1] *1* – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen *0* – Ausgeschaltet.[1] *1* – Eingeschaltet.

[1] Werkseinstellung

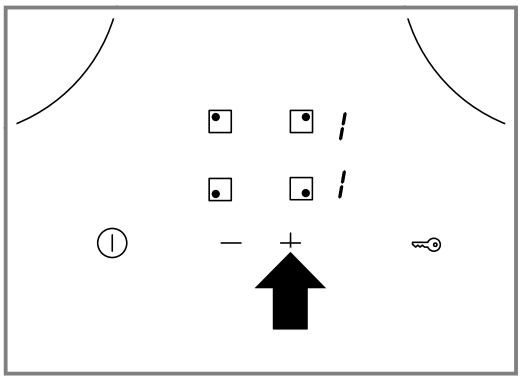
8.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden ⊂ 4 Sekunden gedrückt halten.



✔ Im linken Display blinken *c* und *1* abwechselnd.
✔ Im rechten Display leuchtet *0*.
3. ⊂ so oft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit + oder − den gewünschten Wert einstellen.



5. ⊂ 4 Sekunden gedrückt halten.

✔ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen zu verlassen, das Kochfeld mit ⏻ ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
► Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel
- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

9.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 8*

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

9.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 8*
- Nicht den Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

   Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

10.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. **1.** Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. **2.** Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. ▶ Entfernen Sie den Topf. ✔ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. **1.** Entfernen Sie den Topf. **2.** Warten Sie einige Zeit. **3.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 10*

11 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

11.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

12 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

12.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Table des matières

1 Sécurité ... 11

2 Prévenir les dégâts matériels ... 12

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 13

4 Description de l'appareil ... 14

5 Utilisation de base ... 14

6 Sécurité enfants ... 15

7 Désactivation automatique ... 15

8 Réglages de base ... 16

9 Nettoyage et entretien ... 17

10 Dépannage ... 17

11 Mise au rebut ... 18

12 Service après-vente ... 19

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
  → *Page 19*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.
Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur de leurs récipients. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulever le couvercle aussi rarement que possible.

- En effet, beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utiliser un couvercle en verre

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans soulever le couvercle.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utiliser un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands récipients avec peu de contenu consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Faire cuire avec peu d'eau.

- Plus il y a d'eau dans la casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Sélectionner assez tôt une position de chauffe inférieure. Utiliser la position de mijotage adaptée.

- Avec une position de mijotage trop élevée, vous gaspillez de l'énergie

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

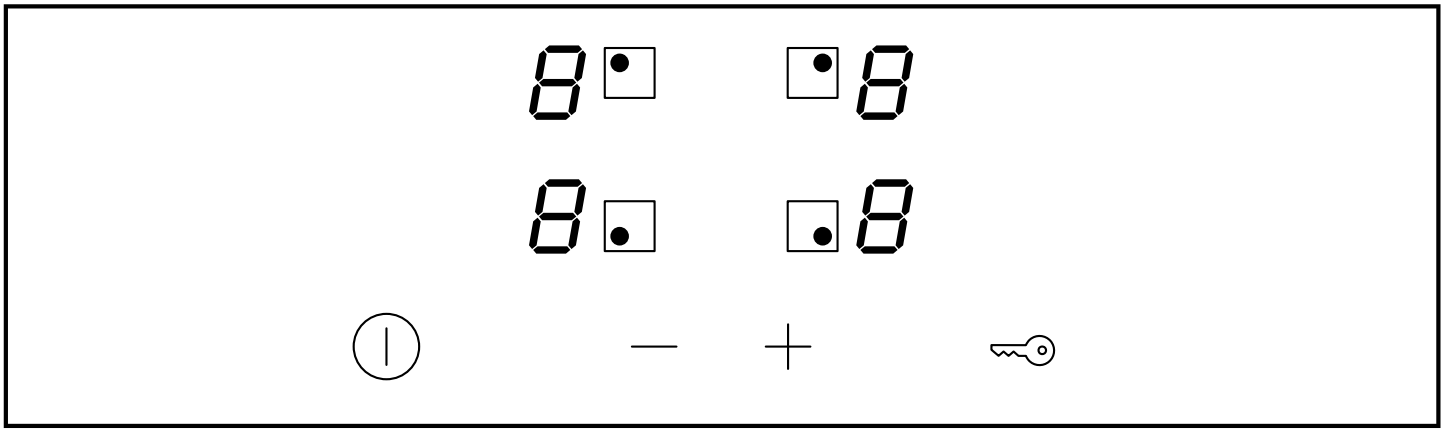
- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → *Page 2*

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1 - 9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
⏻	Interrupteur principal
⊡	Sélection du foyer
⊸	Sécurité enfants
− +	Zones de réglage

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation de base

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.
Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Allumer la table de cuisson

▶ Appuyer sur ⏻.

✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ est allumé.
✔ Les indicateurs 0 s'allument.
✔ La table de cuisson est en ordre de marche.

5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- ▶ Appuyer sur ⏻.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ s'éteint.
- ✔ Les affichages s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Informations sur les foyers

Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
Raisons :

- Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
- L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.

5.5 Régler les foyers

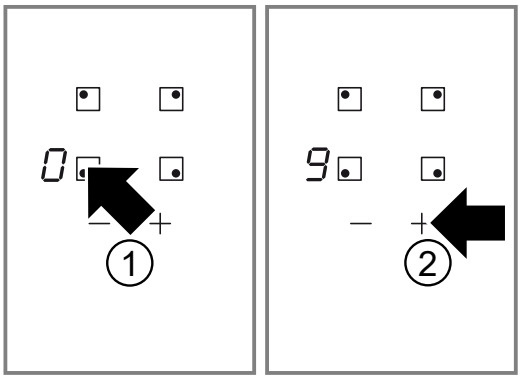
Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.
Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.6 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec ⊡.
- ✔ 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
2. Appuyer sur + ou −.



Le réglage de base apparaît.
- \+ Position de chauffe 9
- − Position de chauffe 4

5.7 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec ⊡.
2. Appuyer sur + ou − jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

5.8 Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières :

1. Appuyer 2 fois sur ⊡.
- ✔ 0 apparaît sur l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
2. Sélectionner le foyer et appuyer sur + ou − jusqu'à ce que 0 apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

6 Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

6.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir 🔒 appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de 🔒 s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

6.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir 🔒 appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le verrouillage est désactivé.

7 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.
Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

7.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
✔ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.

8 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

8.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

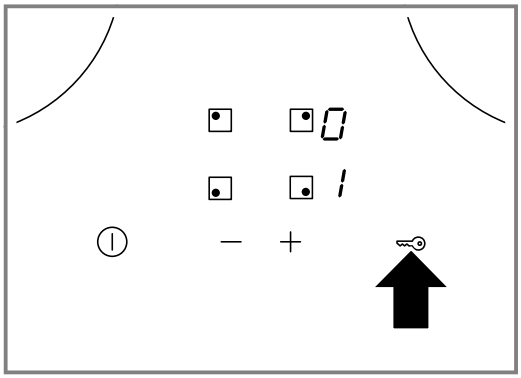
Affichage	Choix
c1	Sécurité enfants automatique 0 – Désactivé.[1] 1 – Activé. 2 – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c2	Signal sonore 0 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 – Seul le signal de validation est activé. 3 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés.[1]
c9	Temps de sélection des foyers 0 – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau.[1] 1 – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c0	Rétablir au réglage usine 0 – Désactivé.[1] 1 – Activé.

[1] Réglage usine

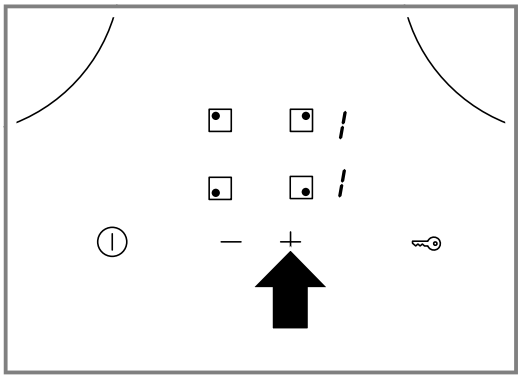
8.2 Modifier le réglage de base

Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir ⊶ actionné pendant 4 secondes.



✔ c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
✔ 0 s'allume dans l'affichage de droite.
3. Effleurer à plusieurs reprises ⊶ jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse sur l'écran gauche.
4. Régler la valeur désirée au moyen de + ou −.



5. Maintenir ⊶ appuyé pendant 4 secondes.
✔ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base, éteindre la table de cuisson avec ⏻. Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

9 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

9.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

9.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, afin que les résidus de cuisson s'incrustent pas.

Remarque : Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 17*

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminer les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyer la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.

   Respecter les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant.

   Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

9.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 17*
- Ne pas utiliser de racloir à verre.

1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.

   Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

10.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombé en panne. **1.** Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. **2.** Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.

Défaut	Cause et dépannage
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 4	Malgré la coupure due à F2, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▶ Retirez la casserole. ✔ L'affichage s'éteint peu de temps après.
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. **1.** Retirez la casserole. **2.** Patientez quelques instants. **3.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 19*

11 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

11.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

12 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

12.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Indice

1 Sicurezza 20
2 Prevenzione di danni materiali 21
3 Tutela dell'ambiente e risparmio 22
4 Conoscere l'apparecchio 23
5 Comandi di base 23
6 Sicurezza bambini 24
7 Interruzione automatica 24
8 Impostazioni di base 25
9 Pulizia e cura 25
10 Sistemazione guasti 26
11 Smaltimento 27
12 Servizio di assistenza clienti 27

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.
- ▶ Monitorare il processo di cottura. Una processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.
- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.
- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.
- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 27*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.
- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".
- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!
I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!
I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica
- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.
- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell’imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.
Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevare il coperchio.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare pentole idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Pentole di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

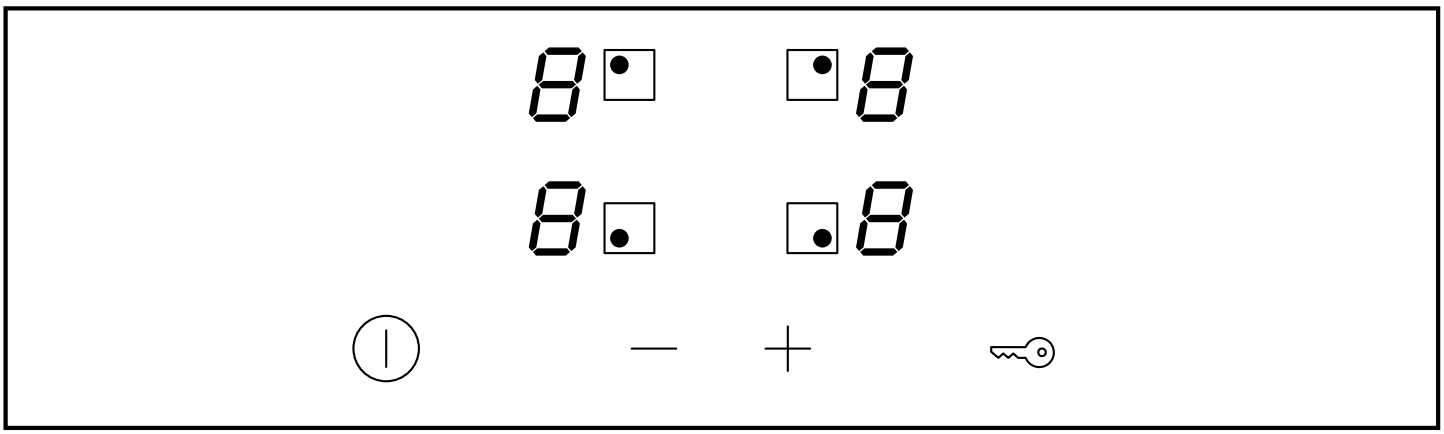
- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1 - 9	Livelli di cottura
H / h	Calore residuo

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
⏻	Interruttore principale
⊡	Selezione zona di cottura
⊸	Sicurezza bambini
− +	Campi impostazione

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.
Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

5.2 Attivazione del piano cottura

▶ Premere ⏻.

✔ La spia su ⏻ si accende.
✔ Si accendono gli indicatori 0.
✔ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

▶ Toccare ⏻.
✔ La spia su ⏻ si spegne.

- ✔ Gli indicatori si spengono.
- ✔ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✔ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

5.4 Informazioni sulle zone di cottura

Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
Motivi:

- I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
- L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.

5.5 Impostazione delle zone di cottura

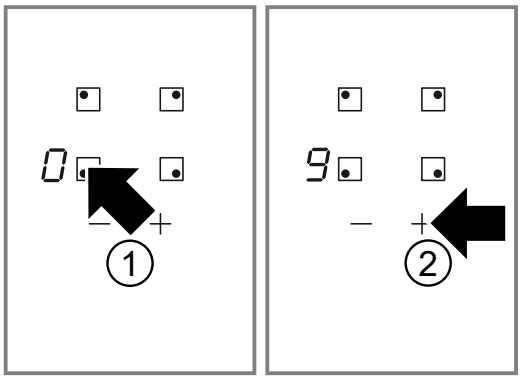
La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.
Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.6 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ⊡.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina 0.
2. Toccare + o —.



Viene visualizzata l'impostazione di base.
– + livello di cottura 9
– — livello di cottura 4

5.7 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ⊡.
2. Toccare il simbolo + o — finché non compare il livello di cottura desiderato.

5.8 Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi

1. Toccare ⊡ 2 volte.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
2. Selezionare la zona di cottura e premere + o — fino a visualizzare 0 nell'indicatore dei livelli di cottura.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Nota: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

6 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

6.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▸ Mantenere premuto ⊂⊃ per circa 4 secondi.
- ✔ La spia sopra il simbolo ⊂⊃ si accende per 10 secondi.
- ✔ Il piano cottura è bloccato.

6.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▸ Mantenere premuto ⊂⊃ per circa 4 secondi.
- ✔ Il blocco viene così rimosso.

7 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.
Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).
Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato.
Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente F8 e l'indicatore del calore residuo H/h.

7.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

1. Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✔ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

8 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

8.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

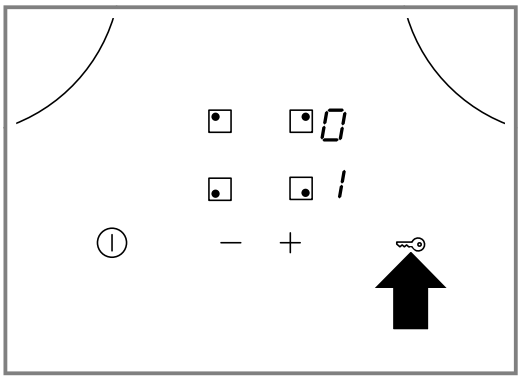
Display	Selezione
c1	Sicurezza bambini automatica 0 – Disattivata[1] 1 – Attivata 2 – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c2	Segnale acustico 0 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale del'interruttore principale rimane attivato. 1 – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio. 2 – È attivato solo il segnale di conferma. 3 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.[1]
c9	Tempo di selezione delle zone di cottura 0 – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere riselezionata.[1] 1 – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c0	Ripristino delle impostazioni predefinite 0 – Disattivato[1] 1 – Attivato

[1] Impostazione di fabbrica

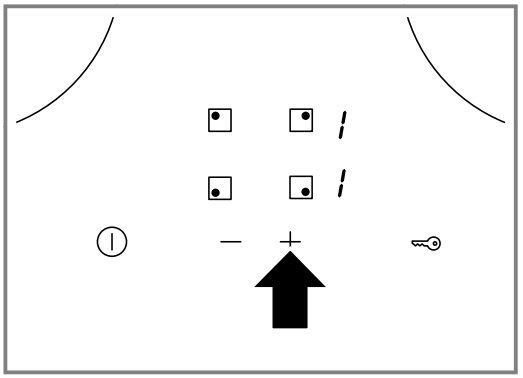
8.2 Modifica impostazione di base

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo per 4 secondi.



✔ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli c e 1.
✔ Sul display a destra compare 0.
3. Toccare finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o −.



5. Tenere premuto per 4 secondi.

✔ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base, spegnere il piano cottura con ⏻. Spegnere e riaccendere il piano cottura.

9 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

9.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!
I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati
- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

9.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 25*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.

2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

   Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

   Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

9.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporcizia o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 25*
- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.

   Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

10 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▸ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▸ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▸ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

10.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. **1.** Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. **2.** Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. ▸ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. **1.** Attendere alcuni minuti. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. **1.** Attendere alcuni minuti. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
F 5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. ▶ Rimuovere la pentola. ✔ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.
F 5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. **1.** Rimuovere la pentola. **2.** Attendere alcuni minuti. **3.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. **1.** Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. **1.** Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **2.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 27*

11 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

11.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

12 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.
I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

12.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

Inhoudsopgave

1 Veiligheid 29
2 Materiële schade voorkomen 30
3 Milieubescherming en besparing 31
4 Uw apparaat leren kennen 32
5 De Bediening in essentie 32
6 Kinderslot 33
7 Automatische uitschakeling 33
8 Basisinstellingen 34
9 Reiniging en onderhoud 34
10 Storingen verhelpen 35
11 Afvoeren 36
12 Servicedienst 36

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.
- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.
- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet
- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.
- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 36*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.
- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.
- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.
- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.

▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.
Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig inhoud heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

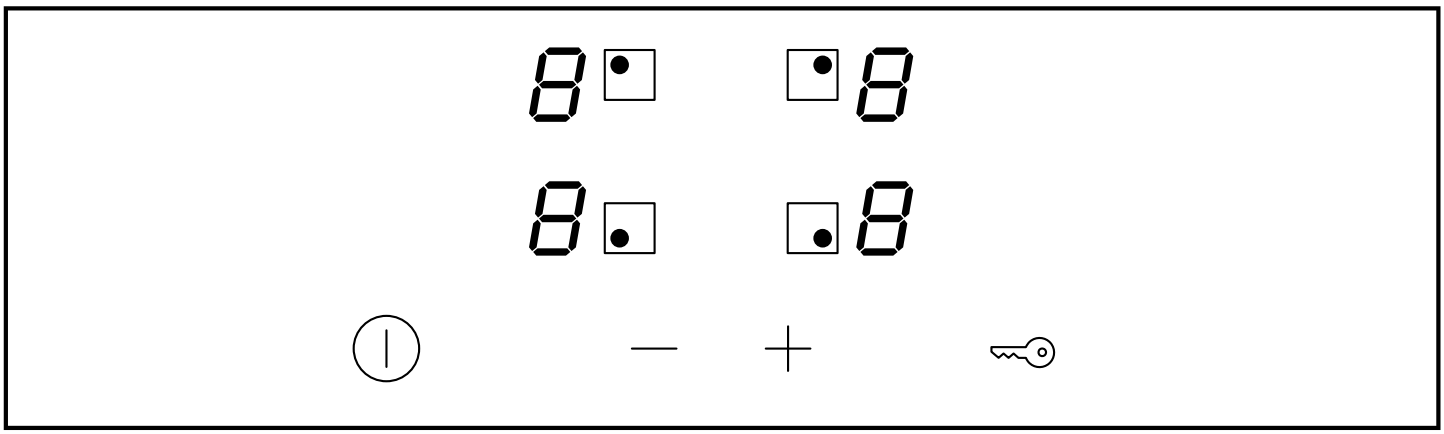
- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → *Pagina 2*

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1 - 9	Kookstanden
H / h	Restwarmte

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touch-veld	Naam
⏻	Hoofdschakelaar
⊡	Keuze kookzone
⊶	Kinderslot
− +	Instelvelden

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.
Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

▸ Op ⏻ tippen.

✔ Het indicatielampje boven ⏻ brandt.
✔ De indicaties 0 branden.
✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

▸ Op ⏻ tippen.
✔ Het indicatielampje boven ⏻ gaat uit.

- ✔ De indicaties verdwijnen.
- ✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✔ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Informatie over de kookzones

Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
Redenen:

- Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
- Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.

5.5 Instellen van de kookzones

Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.
In het instelgedeelte stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

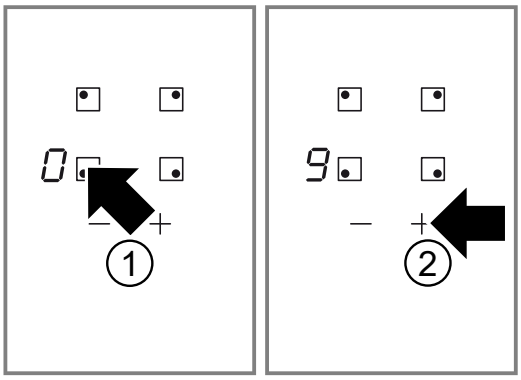
5.6 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Met ⊡ de kookzone kiezen.

✔ In de kookstandindicatie brandt 0.

2. Op + of — tippen.



De basisinstelling verschijnt.
– + kookstand 9
– — kookstand 4

5.7 Kookstanden wijzigen

1. Met ⊡ de kookzone kiezen.
2. Op + of — tippen tot de gewenste kookstand verschijnt.

5.8 Kookzone uitschakelen

U kunt de kookzone op 2 manieren uitschakelen

1. 2 keer op ⊡ tippen.

✔ In de kookstandindicatie verschijnt 0.
✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

2. De kookzone kiezen en op + of — tippen tot 0 in de kookstandindicatie verschijnt.

✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

6 Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

6.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

▶ ⊶ ca. 4 seconden ingedrukt houden.

✔ Het indicatielampje boven ⊶ brandt 10 seconden.
✔ De kookplaat is geblokkeerd.

6.2 Kinderslot uitschakelen

▶ ⊶ ca. 4 seconden ingedrukt houden.
✔ De blokkering is opgeheven.

7 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.
Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).
Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld.
In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F8 en de restwarmte-indicatie H/h.

7.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.

✔ De indicatie verdwijnt.

2. Opnieuw instellen.

8 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

8.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

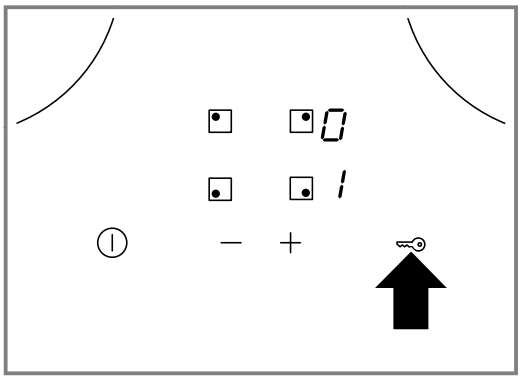
Indicatie	Keuze
c1	Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld[1] 1 – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
c2	Geluidssignaal 0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. 1 – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld. 2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld.[1]
c9	Keuzetijd van de kookzones 0 – Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen, zonder deze opnieuw te hoeven selecteren.[1] 1 – U kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u de kookzone opnieuw selecteren om deze in te stellen.
c0	Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld[1] 1 – Ingeschakeld

[1] Fabrieksinstelling

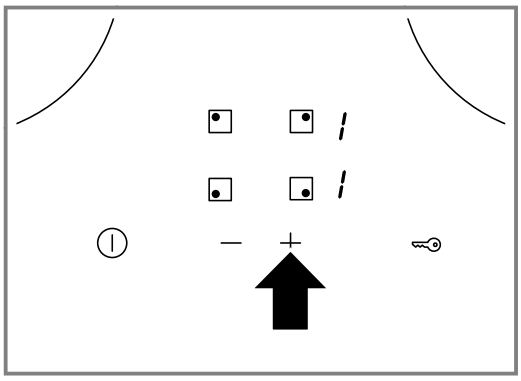
8.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden ⊸ 4 seconden ingedrukt houden.



✔ In het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend.
✔ In het rechterdisplay brandt 0.
3. Net zo vaak op ⊸ tippen tot in het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met + of − de gewenste waarde instellen.



5. ⊸ 4 seconden ingedrukt houden.

✔ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ⏻. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

9 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

9.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!
Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
► Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen
- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

9.2 Glaskeramiek reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 34*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Sterk vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. De kookplaat reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.

Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

9.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 34*
- Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.

   Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
2. Met een zachte doek nadrogen.

10 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

10.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. **1.** Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. **2.** Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▶ Neem de pan weg. ✔ De indicatie verdwijnt even later.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F 5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. **1.** Neem de pan weg. **2.** Wacht enige tijd. **3.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. **2.** Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 36*

11 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

11.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

▸ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

12 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

12.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

9001568820 (010303)
de, fr, it, nl

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX12TE





Professioneller wifi-fähiger Geschirrspüler, dessen Programmstatus durch das infoLight auf den Boden projiziert wird und über Smartphone oder per Sprachsteuerung bedient werden kann.

- ✓ Für eine bis zu zweimal so schnelle Programmlaufzeit, jederzeit und von überall zuschaltbar dank Home Connect App - varioSpeed on demand.
- ✓ Immer das Wichtigste im Blick mit dem blauen Lichtpunkt als Betriebsanzeige - infoLight.
- ✓ Wählen und starten Sie Ihr Spülprogramm bequem über die Home Connect App - Fernsteuerung.
- ✓ Behalten Sie Ihren Geschirrspüler stets im Blick - Remote Monitoring.
- ✓ Mit der Home Connect App finden Sie immer das richtige Spülprogramm - easyStart.

Sonderzubehör

SZ73640	Korbeinsatz f.Langstielgläser
SZ73300	Weinglas-Korb
SZ73056	Vorsatztür Edelstahl
SZ73051EU	Netzkabel mit EU-Stecker 5m
SZ73010	Klappscharnier für hohe Korpusmaße
SZ73006	Verblendungs-u.Befestigungssatz 81,5 cm
SZ73001	Silberglanzkassette
SZ73000	Spülhilfe-Set
SZ72010	Schlauchverlängerung Zu- und Ablauf

Ausstattung

Technische Daten

Energieeffizienzklasse (EU 2017/1369): E
Energieverbrauch des eco-Programms pro 100 Betriebszyklen (EU 2017/1369): 92
Höchste Anzahl von Maßgedecken (EU 2017/1369): 12
Wasserverbrauch in Litern im eco-Programm pro Betriebszyklus (EU 2017/1369): 10,5
Programmdauer (EU 2017/1369): 4:30
Luftschallemissionen (EU 2017/1369): 48
Luftschallemissionsklasse (EU 2017/1369): C
Bauform: Eingebaut
Höhe der Arbeitsplatte (mm): 0
Abmessungen des Gerätes (mm): 815 x 598 x 550
Nischenmaße (H x B x T) (mm): 815-875 x 600 x 550
Tiefe bei geöffneter Tür (90°) (mm): 1150
Höhenverstellung max. (mm): 60
Verstellbarer Sockel: Horizontal und Vertikal
Nettogewicht (kg): 43,670
Bruttogewicht (kg): 46,0
Anschlusswert (W): 2400
Absicherung (A): 10
Spannung (V): 220-240
Frequenz (Hz): 50; 60
Länge Anschlusskabel (cm): 175
Steckerart: Schuko-/Gardy.m.Erdung
Länge Zulaufschlauch (cm): 165
Länge Ablaufschlauch (cm): 190
EAN-Nummer: 4242003868560
Art der Installation: Vollintegrierbar

4 242003 868560

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX12TE

Ausstattung

Leistung und Verbrauch
- Energieeffizienzklasse[1]: E
- Energie[2] / Wasser[3]:##92 kWh / 10.5 Liter
- Fassungsvermögen:##12 Maßgedecke
- Programmdauer[4]:##4:30 (h:min)
- Geräusch:##48 dB(A) re 1 pW
- Geräusch-Effizienzklasse:##C

Programme und Sonderfunktionen
- 5 Programme: Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensiv 70 °C, 1h 65 °C, Favorit
- Vorspülen
- 4 Sonderfunktionen: Fernstart, intensiveZone, Halbe Beladung, VarioSpeed
- Maschinenpflegeprogramm
- Silence on demand (per App)

Spül- / Trocknungstechnologie
- Aqua- und Beladungssensor
- dosierAssistent
- iQdrive-Motor
- Reiniger-Automatik
- Innenbehälter/Boden: Edelstahl/Polinox

Korbsystem
- vario-Körbe
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Komfortrollen im Unterkorb
- Korbstopper (Rack Stopper) gegen ein Überrollen des Unterkorbes
- Umklappbare Klappstachelreihen im Unterkorb (2x)
- Besteckkorb im Unterkorb
- Tassenablage im Oberkorb (2-teilig)

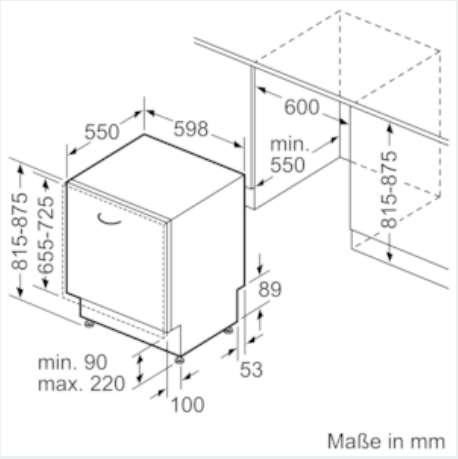
Anzeige und Bedienung
- Home Connect-fähig über WLAN
- Bedienung von oben
- Klartext-Bedienblende (englisch)
- InfoLight blau

Technische Informationen und Zubehör
- aquaStop®: eine Siemens Hausgeräte Garantie bei Wasserschäden – ein Geräteleben lang*
- Glasschon-System
- Inkl. Dampfschutz-Blech
- Gerätemaße (H x B x T): 81.5 cm x 59.8 cm x 55.0 cm

[1] auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A bis G
[2]Energieverbrauch kWh/100 Betriebszyklen (im Programm Eco 50 °C)
[3] Wasserverbrauch in Liter pro Betriebsszyklus (im Programm Eco 50 °C)
[4] Programmdauer im Programm Eco 50 °C
** Garantiebedingungen finden Sie unter https://www.siemens-home.bsh-group.com/de/kundendienst/garantie*

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX12TE

Maßzeichnungen



SIEMENS

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Marke: Siemens
Modellkennung: LC67BCP50
Jährlicher Energieverbrauch: 35,6 kWh/annum
Energieeffizienzklasse: A
Fluiddynamische Effizienz: 28,6
Klasse für die fluiddynamische Effizienz: A
Beleuchtungseffizienz: 56,8 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse: A
Fettabscheidegrad: 88,3 %
Klasse für den Fettabscheidegrad: B
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb: 257,7 m³/h / 416,5 m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe: 674,4 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb: 47 dB / 60 dB
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe: 71 dB
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: - W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: 0,22 W

Dec 21, 2020
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Hergestellt von BSH unter Markenlizenz der Siemens AG

SIEMENS

Informationen zu Haushaltsdunstabzugshauben (EU) No. 66/2014 (EU)

Modellkennung: LC67BCP50
Jährlicher Energieverbrauch : 35,6 kWh/annum
Zeitverlängerungsfaktor : 1
Fluiddynamische Effizienz: 28,6
Energieeffizienzindex : 53,3 {1}
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt : 303,2 m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt : 304
Maximaler Luftstrom : 674 m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt : 89,6 W
Nennleistung des Beleuchtungssystems : 4,7 W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche : 267 lux
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand : 0,22 W
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand : - -
Schallleistungspegel : 60 dB
Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf: EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564

Dec 21, 2020
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Hergestellt von BSH unter Markenlizenz der Siemens AG

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	Siemens			
Anschrift des Lieferanten [(b)] :	BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany			
Modellkennung:	KI24LNFF1			
Art des Kühlgeräts:				
Geräuscharmes Gerät:	Nein		Bauart:	Einbau
Weinlagerschrank:	Nein		Anderes Kühlgerät:	Nein
Allgemeine Produktparameter:				
Parameter	Wert		Parameter	Wert
Gesamtabmessungen (in Millimeter)	Höhe	1221	Gesamtrauminhalt (in dm3 oder l)	200
	Breite	541		
	Tiefe	542		
EEI	124.7		Energieeffizienzklasse	F [(c)]
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)	37		Luftschallemissionsklasse	C [(c)]
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	189		Klimaklasse:	Subtropisch
Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	16 [(c)]		Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	38 [(c)]
Winterschaltung	Nein			

Fachparameter:					
Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Raumin halt des Fachs (in dm3 oder l)	Empfohlene Tempera-tur-einstellung für eine optimierte Lebensmittella-gerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefrierver-mögen (in kg/24h)	Entfros-tungsart (automati-sche Ent-frostung = A, manu-elle Ent-frostung = M)
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 2	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 3	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	183.0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisberei-terfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	Ja	17.0	-18	-	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Tempe-ratur	-	-	-	-	-
Für Vier-Sterne-Fächer					
Schnelleinfrierfunktion			Ja		
Lichtquellenparameter [(a)] [(b)]**:**					
Art der Lichtquelle			LED		
Energieeffizienzklasse			F		
Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie [(b)] **:**				2 Jahre	

Weitere Angaben:
Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission [d] [b] zu finden sind: www.siemens-home.bsh-group.com/energylabel
[a] Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission [e]. [b] Delegierte Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission vom 11. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/1369 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Lichtquellen und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 874/2012 der Kommission (siehe Seite 68 dieses Amtsblatts). [c] Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369. [d] wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben. [e] Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission vom 1. Oktober 2019 zur Festlegung von Ökodesign-Anforderungen an Kühlgeräte gemäß der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 643/2009 der Kommission (siehe Seite 187 dieses Amtsblatts).

iQ100, Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach, 122.5 x 56 cm KI24LNFF1







Zubehör

1 x Eierablage
1 x Eiswürfelschale

Sonderzubehör

KF40ZSX0	Edelstahl-Türfront
KF40ZAX0	Türfront mit Alu-Dekorrahmen

Einbau-Kühlschrank für länger knackig frisches Obst und Gemüse dank Fresh Box mit Wellenboden.

- ✓ Beleuchtet den Kühlschrank für einen guten Überblick - LED-Beleuchtung.
- ✓ Extrastarkes und reinigungsfreundliches Sicherheitsglas - safetyGlas-Ablagen.

Ausstattung

Technische Daten

Energieeffizienzklasse (EU 2017/1369): F
Durchschnittlicher Energieverbrauch in Kilowattstunden pro Jahr (kWh/a) (EU 2017/1369): 189
Summe der Volumen der Tiefkühlfächer (EU 2017/1369): 17
Summe der Volumen der Kaltlagerfächer (EU 2017/1369): 183
Luftschallemissionen (EU 2017/1369): 37
Luftschallemissionsklasse (EU 2017/1369): C
Bauform: Eingebaut
Dekorrahmen/ - platte: Nicht möglich
Höhe (mm): 1221
Gerätebreite (mm): 541
Gerätetiefe (mm): 542
Nischenmaße (H x B x T) (mm): 1225.0 x 560 x 550
Nettogewicht (kg): 43,148
Anschlusswert (W): 90
Absicherung (A): 10
Türanschlag: rechts wechselbar
Spannung (V): 220-240
Frequenz (Hz): 50
Approbationszertifikate: CE, VDE
Länge Anschlusskabel (cm): 230
Lagerung bei Stromausfall (h): 8
Anzahl Verdichter: 1
Anzahl unabhängiger Kühlkreisläufe: 1
Innenlüfter: Nein
Scharniere wechselbar: Ja
Anzahl verstellbarer Ablagen-Kühlteil (Stck): 4
Flaschenregale: Ja
EAN-Nummer: 4242003845059
Marke: Siemens
Internationale Bestellbezeichnung: KI24LNFF1
Produktkategorie: Kühlschrank
Frostfree System: Nein
Art der Installation: Vollintegrierbar

4 242003 845059

iQ100, Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach, 122.5 x 56 cm KI24LNFF1

Ausstattung

Leistung und Verbrauch
- Energieeffizienzklasse: F
- Nutzinhalt gesamt: 200 l
- Nutzinhalt Kühlfächer: 183 l
- Nutzinhalt Tiefkühlfächer: 17 l
- Nutzinhalt 4-Sterne-Gefrierfach: 17 l
- Gefriervermögen in 24 Std.: 3.5 kg
- Energieverbrauch / Jahr: 189 kWh/a
- Klimaklasse: ST
- SuperGefrieren: ja
- Geräuscheffizienzklasse / Geräusch-Wert: C / 37 dB
- Lagerzeit bei Störung: 8 h

Design
- Flachscharnier-Technik
- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum

Komfort und Sicherheit
- Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
- Abtau-Automatik im Kühlteil

Kühlteil
- 5 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 4 höhenverstellbar
- 1 Fresh Box
-
- 4 durchgehende Türabsteller
- LED Beleuchtung
- Flaschenablage

Gefrierteil
- 1 Gefrierfach mit Klappe
- Pizza-gerechtes Gefrierfach

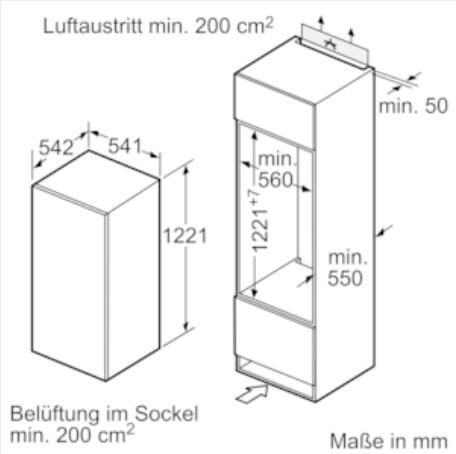
Maße
- Gerätemaße (H x B x T): 122.1 cm x 54.1 cm x 54.2 cm
- Nischenmaße (H x B x T): 122.5 cm x 56.0 cm x 55.0 cm

Technische Informationen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Anschlusswert: Anschlusswert: 90 W
- 220 - 240 V

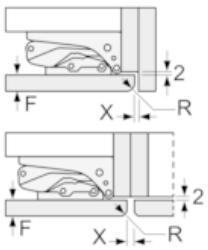
Zubehör
- 1 x Eierablage, 1 x Eiswürfelschale

iQ100, Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach, 122.5 x 56 cm
KI24LNFF1

Maßzeichnungen



Maße in mm
Empfehlung Spaltmaße für Flachscharnier



F	R	X
16-19	0-3	2,5
20	0-1	3
	2-3	2,5
21	0-1	3
	2-3	2,5
22	0	4
	1	3,5
	2-3	3

Die in der Tabelle empfohlenen Spaltmasse sind einzuhalten, um eine kollisionsfreie Öffnung der Gerätetüre zu gewährleisten und Beschädigungen am Küchenmöbel zu vermeiden.

SIEMENS

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Marke: Siemens
Modellkennung: HB510ABR1
Energieeffizienzindex: 95,3
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0,97 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0,81 kWh/Zyklus
Zahl der Garräume: 1
Wärmequelle: Elektro
Volumen: 71 l

Dec 21, 2020
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Hergestellt von BSH unter Markenlizenz der Siemens AG

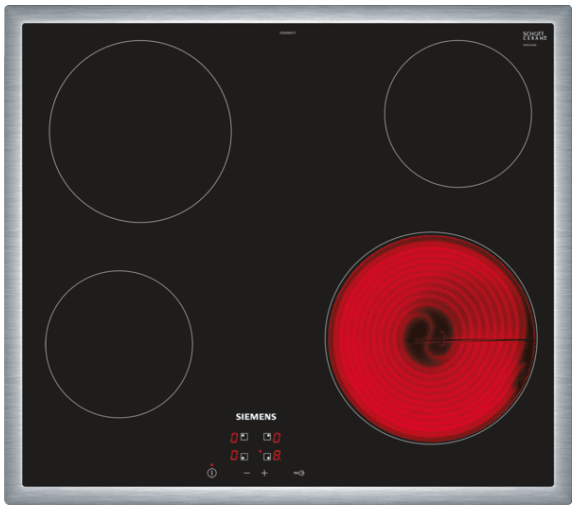
SIEMENS

Produktinformation nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke: Siemens						
Modellkennung: ET645HE17						
Art der Kochmulde: Elektro						
Anzahl der Kochzonen und Kochflächen: 4						
Energieverbrauch der Kochmulde: 191 Wh/kg						
B C A D	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**
Heiztechnik	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung		
Abmessungen: Kochzonendurchmesser in cm oder Kochflächenlänge und -breite in cm	14,5	18,0	14,5	21,0		
Energieverbrauch je Kochzone oder Kochfläche in Wh/kg	190,2	188,8	190,2	194,9		
Angaben gemäss EN 60350-2						

Dec 22, 2020
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com

iQ100, Elektrokochfeld, 60 cm, Schwarz
ET645HE17



Die moderne Glaskeramik-Kochstelle für mehr Freude am Kochen und weniger Arbeit beim Saubermachen.

Ausstattung

Technische Daten

Gerätetyp : Kochstelle Glaskeramik
Bauform : Eingebaut
Energiequelle : Elektro
Anzahl der Kochzonen, die gleichzeitig benutzt werden können : 4
Nischenmaße (H x B x T) (mm) : 48 x 560-560 x 490-500
Gerätebreite (mm) : 583
Abmessungen des Gerätes (mm) : 48 x 583 x 513
Abmessungen des verpackten Gerätes (mm) : 100 x 750 x 590
Nettogewicht (kg) : 7,860
Bruttogewicht (kg) : 8,7
Restwärmeanzeige : Getrennt
Lage der Steuerung : Vorne
Hauptoberflächenmaterial : Glaskeramik
Oberflächenfarbe : Edelstahl, Schwarz
Rahmenfarbe : Edelstahl
Approbationszertifikate : CE, VDE
EAN-Nummer : 4242003614624
Elektroanschlusswert (W) : 6600
Spannung (V) : 220-240
Frequenz (Hz) : 50; 60

4 242003 614624

Sonderzubehör

HZ9SE030	3-er Set best aus 2 Töpfen + 1 Pfanne
HZ9LP200	Topf Ø 18 (Boden) / 20 cm (Topfrand)
HZ9LP160	Topf Ø 14 (Boden) / 16 cm (Topfrand)
HZ9CF260	Pfanne Ø 22 / 26 cm
HZ392617	Zwischenboden 60cm Touch

iQ100, Elektrokochfeld, 60 cm, Schwarz
ET645HE17

Ausstattung

Design:
- Flachrahmen-Design

Ausstattung:
- 4 highSpeed-Kochzonen
- touchControl-Bedienung
- 17 Leistungs-Stufen
- Digitales Funktionsdisplay

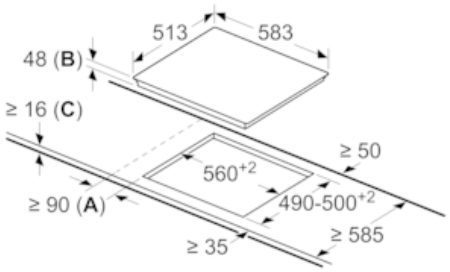
Umwelt und Sicherheit:
- Kindersicherung
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone
- Hauptschalter

Maße:
- min. Arbeitsplattenstärke: 16 mm

iQ100, Elektrokochfeld, 60 cm, Schwarz
ET645HE17

Maßzeichnungen

Maße in mm

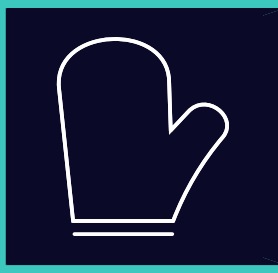


A: Mindestabstand vom Muldenausschnitt bis zur Wand
B: Eintauchtiefe
C: Mit darunter eingebautem Backofen min. 20, möglicherweise mehr; siehe Platzbedarf für den Backofen.

SIEMENS

HB234AB.3

Einbaubackofen



DE Gebrauchs- und Montageanleitung

Register your appliance on My Siemens and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 8
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
7 Grundlegende Bedienung ... 10
8 Schnellaufheizen ... 10
9 Zeitfunktionen ... 10
10 Kindersicherung ... 12
11 Reinigen und Pflegen ... 12
12 humidClean ... 14
13 Gerätetür ... 14
14 Gestelle ... 17
15 Störungen beheben ... 18
16 Entsorgen ... 19
17 Kundendienst ... 20
18 So gelingt's ... 20

19 MONTAGEANLEITUNG ... 24
19.1 Allgemeine Montagehinweise ... 24

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 8*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 4*

- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 20*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▸ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.
- ▸ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
→ *"So gelingt's", Seite 20*
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

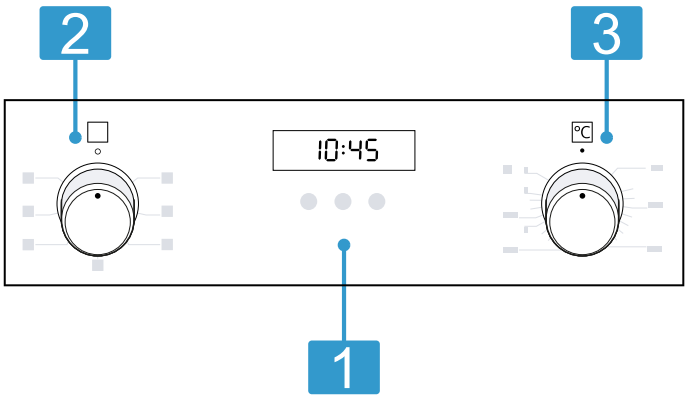
Hinweis: Das Gerät benötigt im Standby max. 1 W.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	**Tasten und Display** Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an. → *"Tasten und Display", Seite 6*
2	**Funktionswähler** Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung o heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung o auf den Funktionswähler drücken. → *"Heizarten und Funktionen", Seite 6*
3	**Temperaturwähler** Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus. Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken.

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Zeitfunktionen	Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste drücken. → *"Zeitfunktionen", Seite 10*
− +	Minus Plus	Einstellwerte verringern. Einstellwerte erhöhen.
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → *"Kindersicherung", Seite 12*

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120°°C und 230°°C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Pizzastufe	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Umluftgrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizen", Seite 10*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten.

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Hinweis: Bei Temperatureinstellungen über 250 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf ca. 240 °C ab. Wenn Ihr Gerät die Heizart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze hat, erfolgt die Temperaturabsenkung dort nicht.

Symbol	Funktion	Verwendung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen einstellen für **Grill, große Fläche** und **Grill, kleine Fläche** (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol 🌡. In den Heizpausen erlischt das Symbol.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

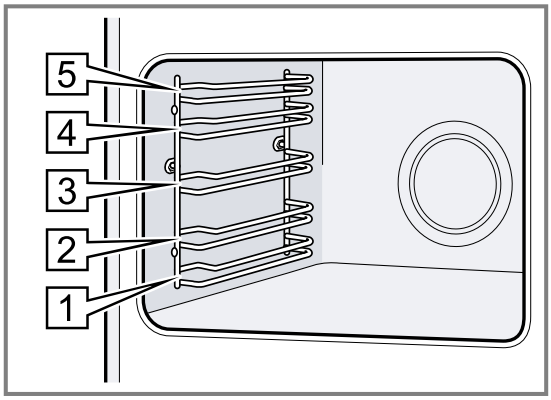
Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 17*



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 13*

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

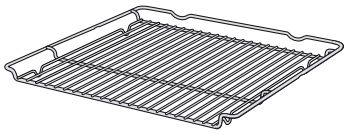
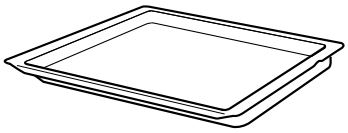
Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

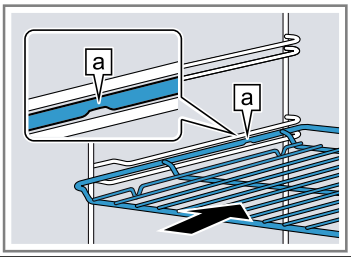
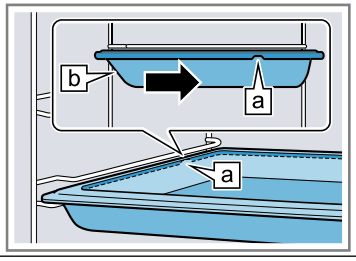
5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 

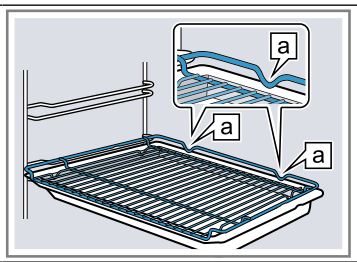
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter a hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
siemens-home.bsh-group.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste − oder + einstellen.
2. Auf die Taste ◷⊸ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 10*

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 6*

7.3 Gerät ausschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

8.1 geeignete Heizarten bei Schnellaufheizen

Schnellaufheizen kann bei eingestellten Temperaturen über 100°°C die Aufheizdauer verkürzen.
Am besten geeignete Heizarten sind:
- **3D Heißluft**

8.2 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
- ✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

Hinweis: Der Wecker und eine Dauer können nicht gleichzeitig laufen. Wenn bereits eine Dauer eingestellt ist, lässt sich der Wecker nicht einstellen.

1. Auf die Taste so oft drücken, bis im Display markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	5 Minuten
+	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.

✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.

3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
- Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — oder + ändern.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — auf null zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und 🔔 erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste ⏲ so oft drücken, bis im Display |→| markiert ist.

2. Die Dauer mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	10 Minuten
+	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
- Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — oder + ändern.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — auf null zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf die Taste ⏲ so oft drücken, bis im Display →| markiert ist.

2. Auf die Taste — oder + drücken.

✔ Das Display zeigt das berechnete Ende.

3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.

✔ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
- Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

▸ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

▸ Das Ende mit der Taste — auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.

2. Auf die Taste ⏲ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

10 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung ○.

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste ◷⊸ gedrückt halten, bis im Display SAFE erscheint.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung deaktiviert.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung ○.

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste gedrückt halten, bis im Display SAFE erlischt.

11 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

11.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

11.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. *→ "Gerätetür", Seite 14*

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 14*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 13*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 17*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

11.3 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 12*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 12*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

11.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

ACHTUNG!
Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.
- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 17*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   – von den glatten Emailflächen
   – von der Gerätetür innen
   – von der Glasabdeckung der Backofenlampe

   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. 3D Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
7. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
8. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
9. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 17*

12 humidClean

Die **humidClean** ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

12.1 Reinigungsunterstützung einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
   Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart **Unterhitze** mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste so oft drücken, bis im Display markiert ist.
6. Die Dauer mit der Taste − oder + auf 4 Minuten einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

12.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

ACHTUNG!
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
   – Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft** und 50 °C aufheizen.

13 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

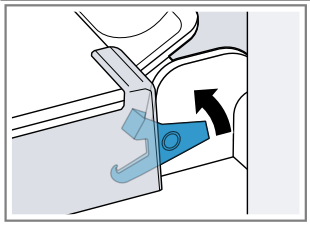
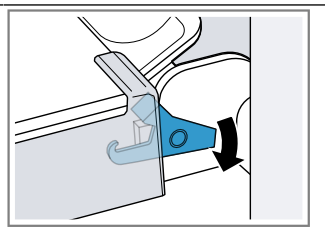
13.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

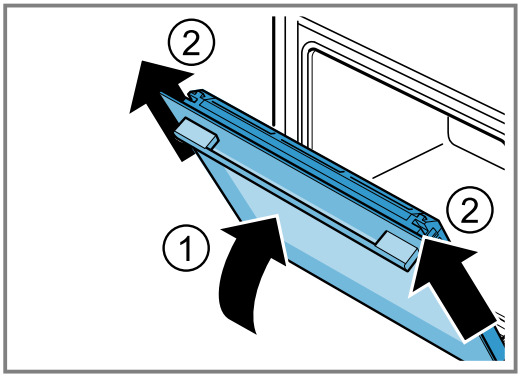
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



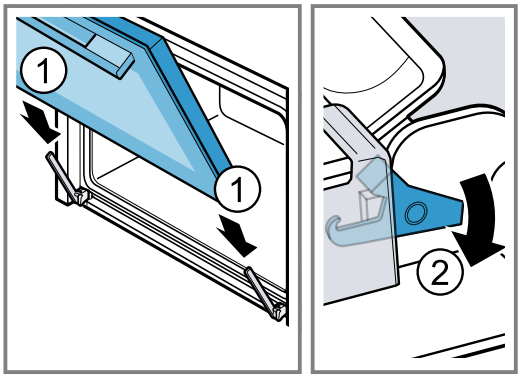
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

13.2 Gerätetür einhängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

4. Die Gerätetür schließen.

13.3 Türscheiben ausbauen

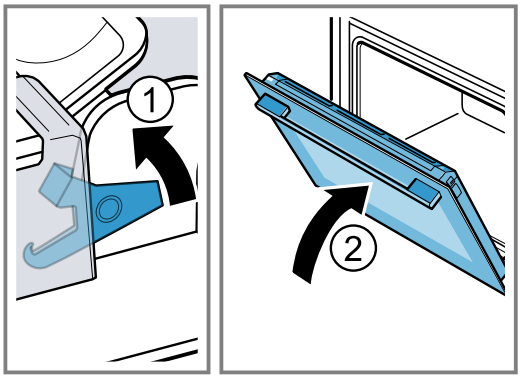
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

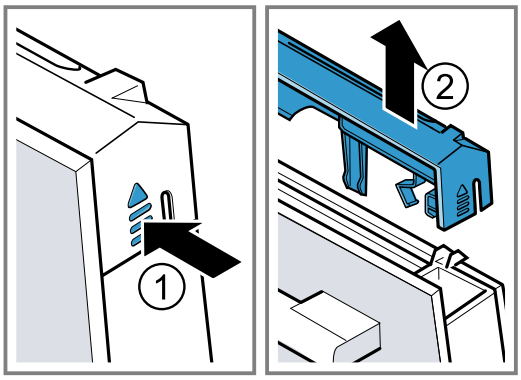
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

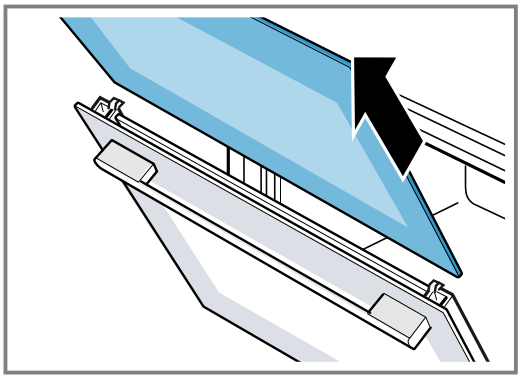


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

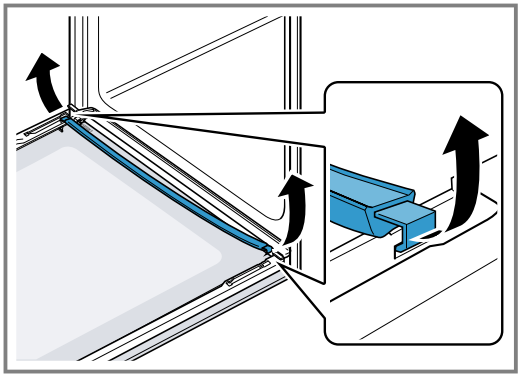
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



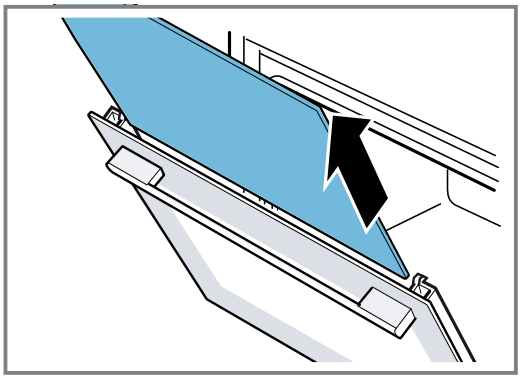
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



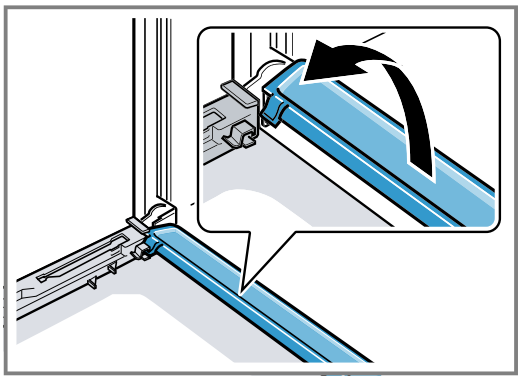
7. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



8. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



9. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   – Die Gerätetür öffnen.
   – Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



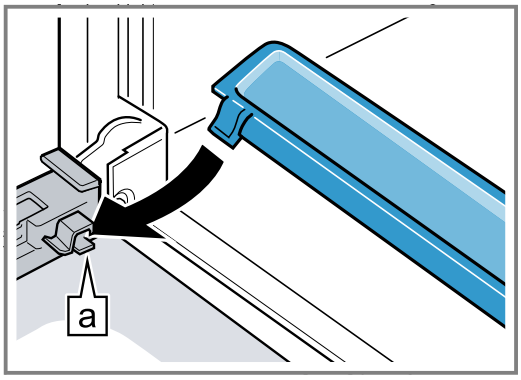
10. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
    Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
    ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

    Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
12. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 12*
13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 16*

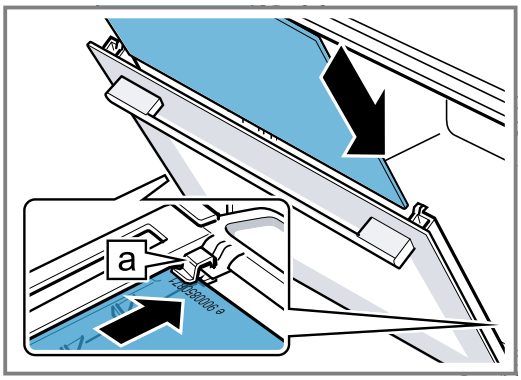
13.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

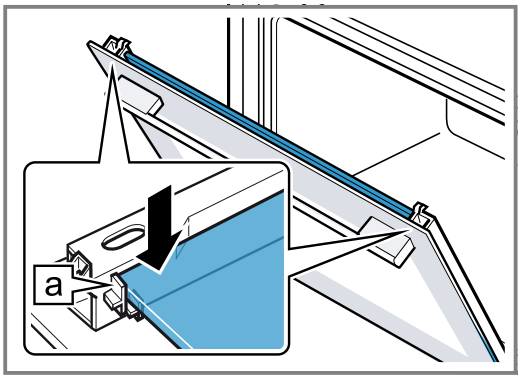
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



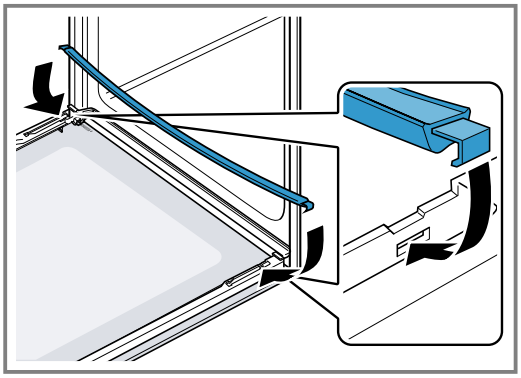
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung a schieben.



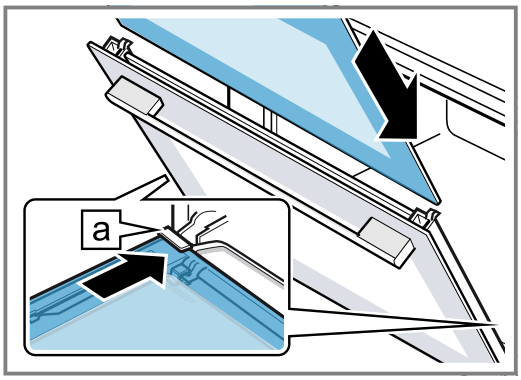
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung a ist.



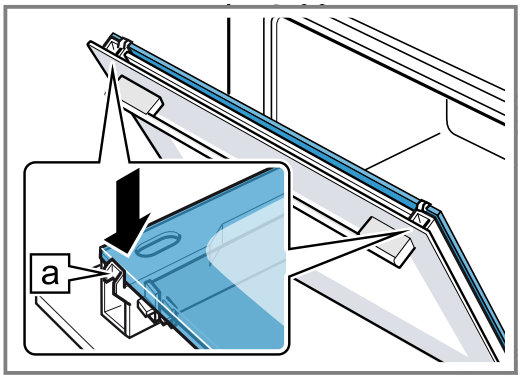
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



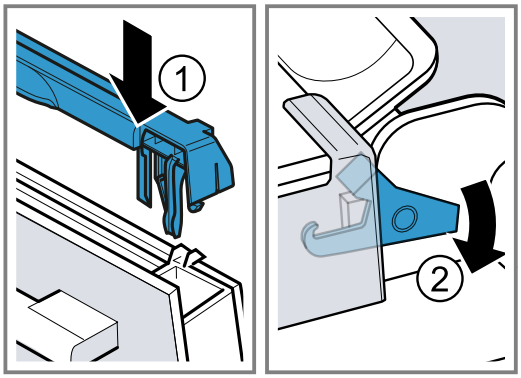
6. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung a schieben.



7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung a ist.



8. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
9. Die Gerätetür ganz öffnen.
10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

11. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

14 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

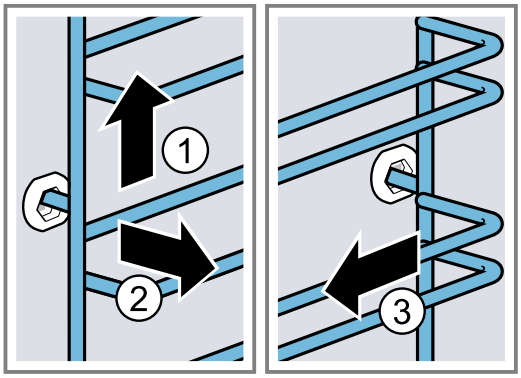
14.1 Gestelle aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

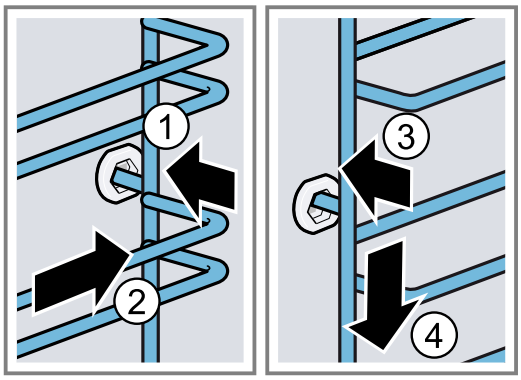


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 12*

14.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



15 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 20*

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

15.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.
Gerät schaltet nach Ablauf einer Dauer nicht vollständig aus.	Nach Ablauf einer Dauer hört das Gerät auf zu heizen. Backofenlampe und Kühlgebläse schalten nicht aus. Bei Heizarten mit Umluft läuft der Ventilator in der Garraumrückwand weiter. ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet. ✔ Backofenlampe und Ventilator in der Rückwand sind ausgeschaltet. ✔ Das Kühlgebläse schaltet automatisch aus, sobald das Gerät abgekühlt ist.
Im Display leuchtet SAFE und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⏲. → *"Kindersicherung", Seite 12*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint eine Meldung mit *E*, z. B. *E05-32*.	Elektronikstörung **1.** Drücken Sie auf die Taste ⏲. – Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. **2.** Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → *"Kundendienst", Seite 20*

15.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

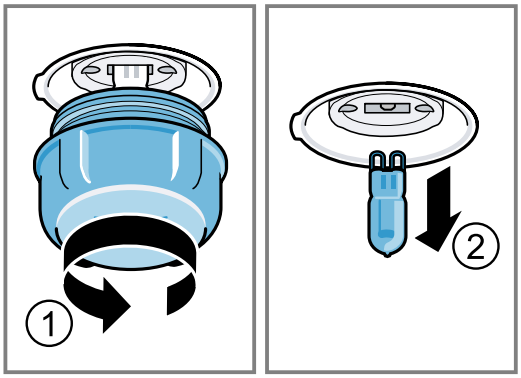
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.
- Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

17 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

18 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

18.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

ACHTUNG!
Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▸ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker
In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.
Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
→ *"Weiteres Zubehör", Seite 9*

18.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

Backen auf zwei Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	**Höhe**
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

18.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
  Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

18.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2	Ober-/Unterhitze	150-170	50-70
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2	Ober-/Unterhitze	150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1	Heißluft	140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2	Ober-/Unterhitze	170-190	55-80
Brioche, 900 g, ungefüllt	Springform Ø 28 cm	2	Heißluft	155	25-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	Ober-/Unterhitze	150-160[1]	30-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	3	Heißluft	180-200[1]	10-15
Marmorkuchen, 2 kg	Universalpfanne	3	Heißluft	170	30-50
Nussecken, 1,6 kg	Universalpfanne	3	Heißluft	165	25-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	160-180	55-95
Butterkuchen, 900 g	Universalpfanne	3	Heißluft	150	20-35
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	180-200	30-55
Muffins	Muffinblech	2	Ober-/Unterhitze	170-190	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	160-180	25-35
Plätzchen	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	140-160	15-25

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[3] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Universalpfanne	3		80-90[1]	120-150
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190[1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	2		200-220	25-35
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		250-270[1]	15-20
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		250-270[1]	8-13
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	1		210-230	30-40
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	2		190-210	25-35
Börek	Universalpfanne	1		180-200	40-50
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	130-150
Rinderfilet, medium, 1 kg[2]	Rost + Universalpfanne	3		210-220	40-50[3]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg[4]	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost + Universalpfanne	3		200-220	60-70[3]
Burger, 3-4 cm hoch[5]	Rost	4		3	25-30[6]
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden[7]	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80[8]
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle[2]	Rost	2		160-180	20-30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[3] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.

2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	**1.** **2.**	**1.**100 **2.**-	**1.**- [1] **2.**8-9 h

[1] Das Gerät 15 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

18.5 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    Erster Rost: Höhe 3
    Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150[1]	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-160[1]	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150[1]	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		155	25-40
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160	25-45
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3[1]	0,5-1,5

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

19 Montageanleitung

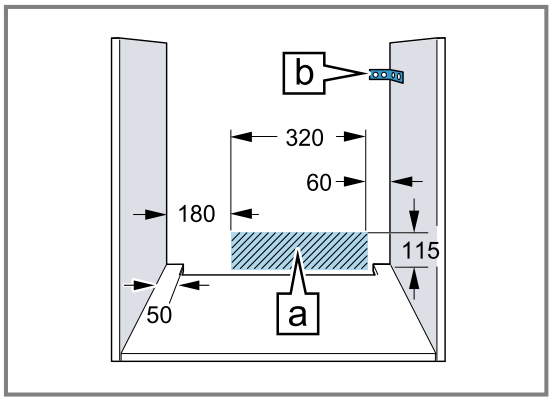
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



19.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

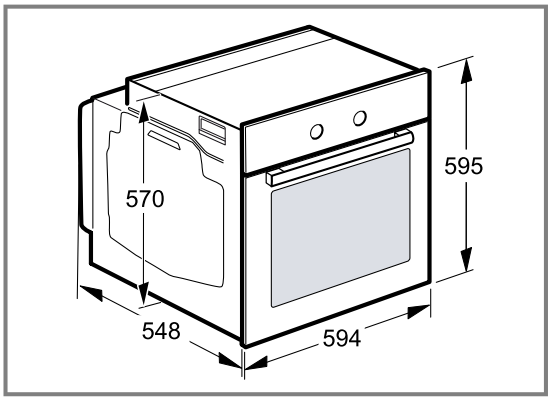
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

ACHTUNG!
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.
▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

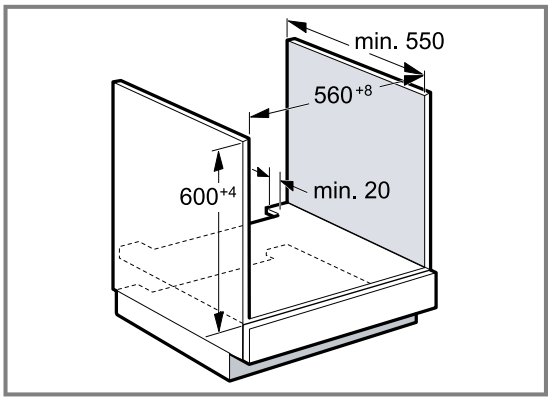
19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

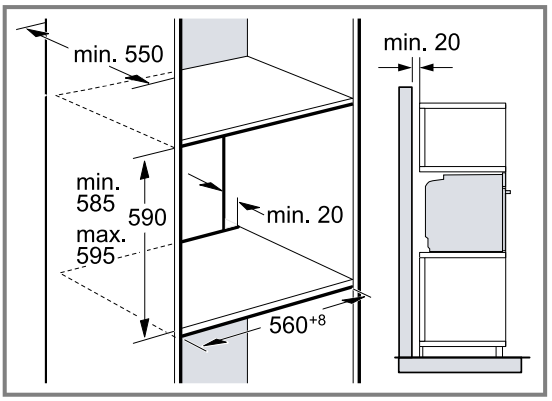
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

19.4 Einbau in einen Hochschrank

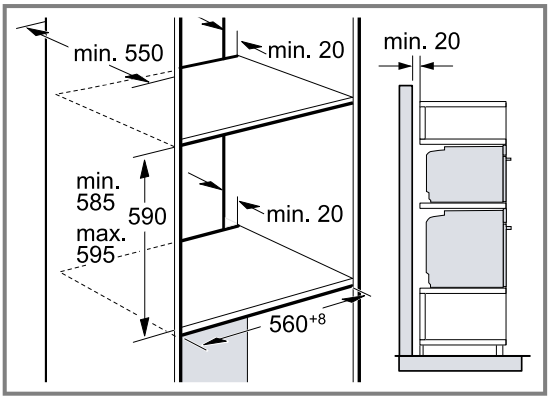
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

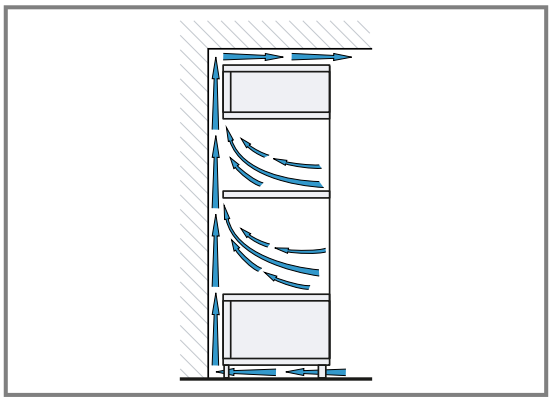
19.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

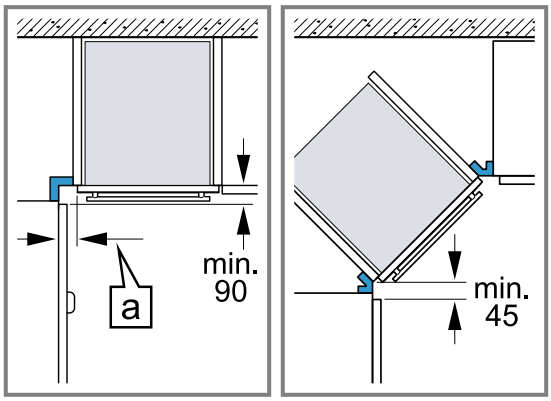
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

19.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

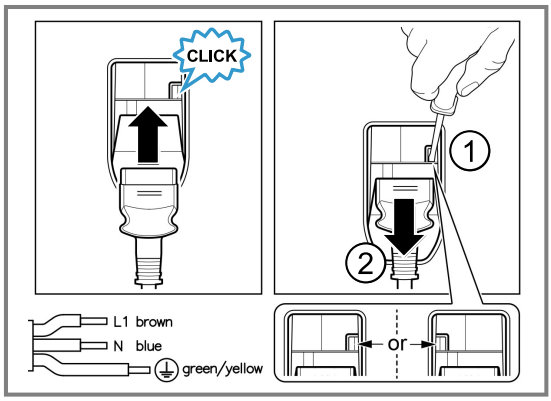


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

19.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

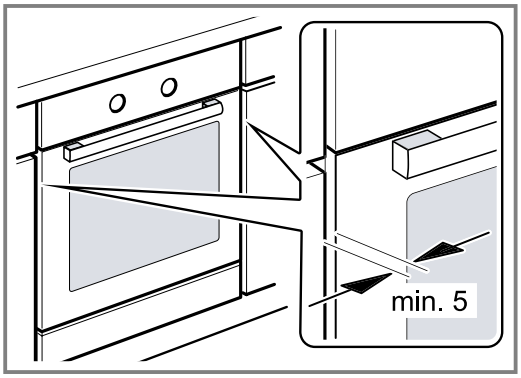
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

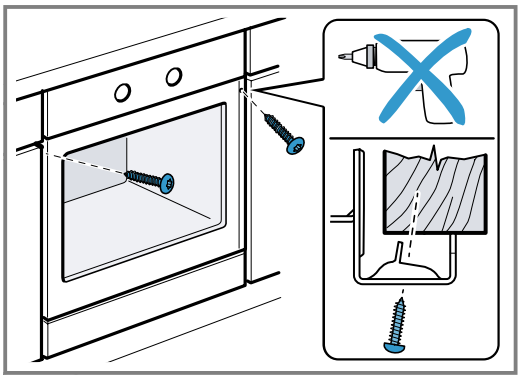
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   - braun = Phase (Außenleiter)

19.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



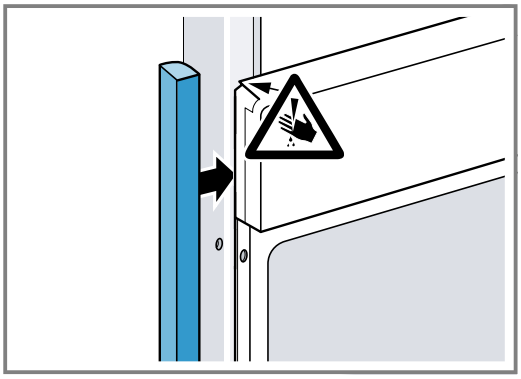
2. Das Gerät festschrauben.



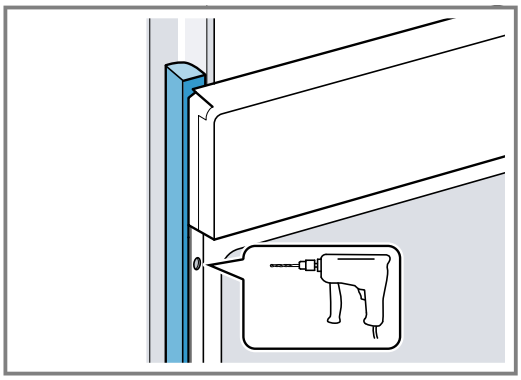
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

19.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

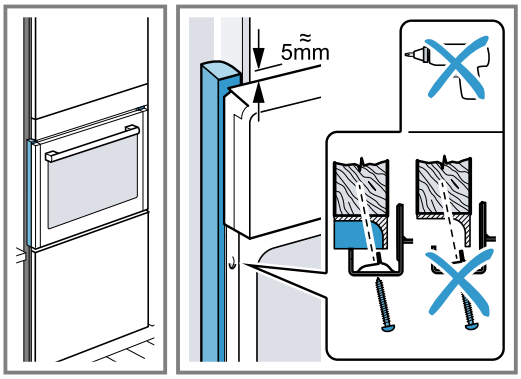
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



19.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001939622 (040726)
de

iQ300, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Deep black inox
HB234ABB3





Zubehör

1 x Kombirost
1 x Universalpfanne

Zusätzlich erhältliches Zubehör

HZG0AS00 : Anschlusskabel 3m , HZ915003 : Glasbräter 5,4 L , HZ66X650 : Verblendleiste für Sockel , HZ638000 : Teleskopüberauszug, ebenenunabhängig , HZ636000 : Glaspfanne , HZ634000 : Back- und Bratrost (Standard) , HZ633073 : , HZ633070 : Profi-Pfanne, emailliert , HZ633001 : Deckel für Profipfanne, emailliert , HZ632070 : Universalpfanne, emailliert , HZ631070 : Backblech, emailliert , HZ629070 : Air Fry & Grillblech , HZ617000 : Pizzaform, emailliert , HZ538000 : varioClip-Auszug , HZ532010 : Universalpfanne, Keramik antihaft , HZ531010 : Backblech, Keramik antihaft beschichtet , HZ530000 : 2 Universalpfannen, schmales Format , HZ32WA00 : Kabelloser Speisenthermometer , HZ327000 : Backstein

Hervorragende Ergebnisse in Ihrer Küche: 3D hotAir für gleichmäßige Wärmeverteilung auf bis zu drei Ebenen.

- ✓ 3D Heißluft: gleichmäßige Hitze auf bis zu drei Ebenen. Für exzellente Ergebnisse.
- ✓ ecoClean: verbringe weniger Zeit mit der Backofenreinigung.
- ✓ humidClean: schnelle Reinigung von Verschmutzungen in deinem Backofen.
- ✓ Schnellaufheizung: schneller zur gewünschten Backtemperatur.

Ausstattung

Technische Daten

Bruttogewicht : 35,8 kg
Bauform : Eingebaut
Integriertes Reinigungssystem : Ecolyse, Hydrolytisch
Min. Nischenmaße für Installation (H x B x T) : 585-595 x 560-568 x 550 mm
Abmessungen des Gerätes (H x B x T) : 595x594x548 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes : 675 x 660 x 690 mm
Material der Blende : Glas
Material der Tür : Glas
Nettogewicht : 32,3 kg
Nettovolumen - Backrohr 1 : 71 l
Beheizungsarten : Großflächengrill, Heißluft, Heißluft sanft, Ober-/Unterhitze, Pizzastufe, Umluftgrill, Unterhitze
Anzahl eingebauter Leuchten : 1
Länge Anschlusskabel : 120,0 cm
Innenbeleuchtung - Backrohr 1 : 1
Auszugssystem : Auszug nachrüstbar
Integriertes Zubehör : 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne
Leistung Großflächengrill 1 : 2700 W
Leistung Ringheizkörper 1 : 2200 W
Energieeffizienzklasse : A+
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC) : 0,94 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC) : 0,69 kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex (2010/30/EC) : 81,2 %
Anschlusswert : 3600 W
Absicherung : 16 A
Spannung : 220-240 V
Frequenz : 50; 60 Hz
Steckerart : Schuko-/Gardy.m.Erdung
Energiequelle : Elektro
Ausschnittsmaße : x
Abmessungen des verpackten Gerätes : 26.57 x 25.98 x 27.16
Nettogewicht : 71,000 lbs
Bruttogewicht : 79,000 lbs
Länge Anschlusskabel : 120,0 cm
Nettogewicht : 32,3 kg

4 242003 955574

iQ300, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Deep black inox
HB234ABB3

Ausstattung

Backofentyp und Heizart
- Backofen mit 7Beheizungsarten:
- 3D Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill, Großflächengrill, Pizzastufe, separate Unterhitze, Heißluft Sanft
- Temperaturregelung von 50 °C - 275 °C
- Garraumvolumen: 71 l

Zubehörträger / Auszugssystem:
- Einschubebenen: 5
- Auszug nachrüstbar

Design
- Drehwähler, Runde Bedienknebel, versenkbare Drehwähler
- Garraum: Email anthrazit

Reinigung
- ecoClean - Selbstreinigungshilfe Rückwand: Fettspritzer werden noch während des Zubereitens wie von selbst beseitigt.
- humidClean (Hydrolytische Reinigungshilfe): Leichte Verschmutzungen entfernen mit Wasserdampf und Spülmittel.
- Vollglas-Innentür

Komfort
- LED-Display rot
- Elektronik-Uhr
- Optische Aufheizkontrolle
- Autostart
- Backofengriff aus Aluminium
- Schnellaufheizung: Schnell zur Zieltemperatur ohne höheren Energieverbrauch
- Halogenleuchte
- Kühlgebläse

Zubehör
- 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

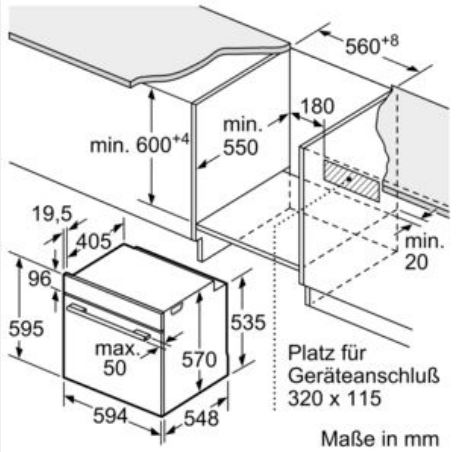
Umwelt und Sicherheit
- Sehr geringe Fenstertemperatur
- 3-fache Türverglasung
- Kindersicherung
-

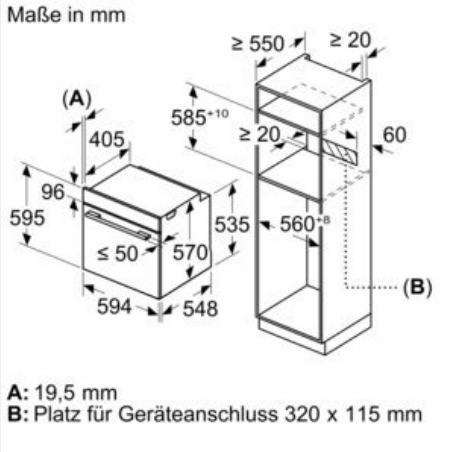
Technische Info
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A+(auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus:0.94 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus:0.69 kWh
- Zahl der Garräume: 1 Wärmequelle: elektrisch Innenraumvolumen:71 l

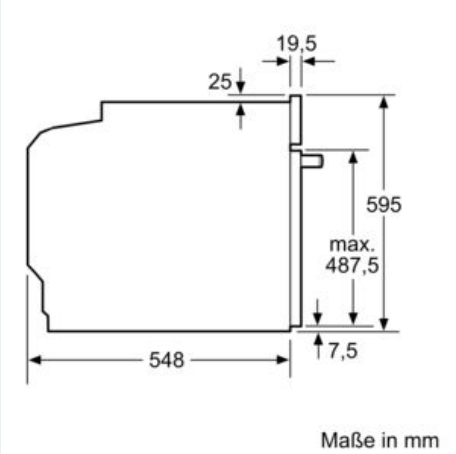
Maße
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“

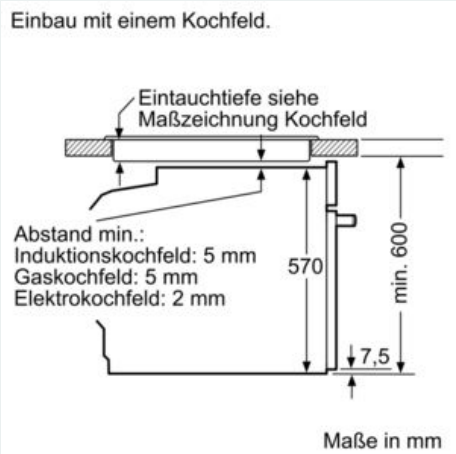
iQ300, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Deep black inox
HB234ABB3

Maßzeichnungen









SIEMENS

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Marke: Siemens
Modellkennung: HB234ABB3
Energieeffizienzindex: 81,2
Energieeffizienzklasse: A+
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0,94 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0,69 kWh/Zyklus
Zahl der Garräume: 1
Wärmequelle: Elektro
Volumen: 71 l

Aug 12, 2024
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Hergestellt von BSH unter Markenlizenz der Siemens AG

SIEMENS

SN61IX14TE

Geschirrspüler



DE Gebrauchsanleitung

Register your appliance on My Siemens and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 4
1.1 Allgemeine Hinweise 4
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises 4
1.4 Sichere Installation 4
1.5 Sicherer Gebrauch 6
1.6 Beschädigtes Gerät 8
1.7 Gefahren für Kinder 8

2 Sachschäden vermeiden 10
2.1 Sichere Installation 10
2.2 Sicherer Gebrauch 10

3 Umweltschutz und Sparen 11
3.1 Verpackung entsorgen 11
3.2 Energie sparen 11

4 Aufstellen und Anschließen 11
4.1 Lieferumfang 11
4.2 Gerät aufstellen und anschließen 12
4.3 Abwasseranschluss 12
4.4 Trinkwasseranschluss 12
4.5 Elektrischer Anschluss 12

5 Kennenlernen 14
5.1 Gerät 14
5.2 Bedienelemente 16

6 Programme 18
6.1 Hinweise für Testinstitute 19
6.2 Favourite ☆ 19

7 Zusatzfunktionen 20

8 Ausstattung 20
8.1 Oberer Geschirrkorb 21
8.2 Messerablage 21
8.3 Etagere 22
8.4 Unterer Geschirrkorb 22
8.5 Klappstacheln 22
8.6 Besteckkorb 23

9 Vor dem ersten Gebrauch 23
9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen 23

10 Enthärtungsanlage 24
10.1 Übersicht der Wasserhärteeinstellungen 24
10.2 Enthärtungsanlage einstellen 24
10.3 Spezialsalz 25
10.4 Enthärtungsanlage ausschalten 26
10.5 Enthärtungsanlage regenerieren 26

11 Klarspüleranlage 27
11.1 Klarspüler 27
11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen 27
11.3 Klarspüleranlage ausschalten 28

12 Reiniger 28
12.1 Geeignete Reiniger 28
12.2 Ungeeignete Reiniger 29
12.3 Hinweise zu Reinigern 29
12.4 Reiniger einfüllen 30

13 Geschirr 30
13.1 Glasschäden und Geschirrschäden 31

13.2 Geschirr einräumen 31
13.3 Geschirr ausräumen 33

14 Grundlegende Bedienung 33
14.1 Gerät einschalten 33
14.2 Programm einstellen 33
14.3 Zusatzfunktion einstellen 33
14.4 Zeitvorwahl einstellen[1] 33
14.5 Programm starten 33
14.6 Programm unterbrechen 34
14.7 Programm abbrechen 34
14.8 Gerät ausschalten 34

15 Grundeinstellungen 35
15.1 Übersicht der Grundeinstellungen 35

16 Home Connect 38
16.1 Home Connect App einrichten 38
16.2 Home Connect einrichten 38
16.3 Remote Start 38
16.4 Datenschutz 39

17 Reinigen und Pflegen 39
17.1 Spülbehälter reinigen 39
17.2 Reinigungsmittel 39
17.3 Tipps zur Gerätepflege 40
17.4 Maschinenpflege 40
17.5 Siebsystem 41
17.6 Sprüharme reinigen 42

18 Störungen beheben 44
18.1 Abwasserpumpe reinigen 50

19 Transportieren, Lagern und Entsorgen 50
19.1 Gerät demontieren 50
19.2 Gerät frostsicher machen 51
19.3 Gerät transportieren 51
19.4 Altgerät entsorgen 51

20 Kundendienst 52
20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.) 52
20.2 AQUA-STOP-Garantie 52

21 Technische Daten 53
21.1 Informationen zu freier und Open Source Software 53

22 Konformitätserklärung 53

[1] Je nach Geräteausstattung

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:
- um Haushaltsgeschirr zu spülen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sichere Installation

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Installationen können zu Verletzungen führen.
- ▸ Beim Aufstellen und Anschließen des Geräts den Anweisungen der Gebrauchsanleitung und Montageanleitung folgen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▸ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▸ Immer die mitgelieferte Netzanschlussleitung des Neugeräts verwenden.
- ▸ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▸ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▸ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▸ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.
- ▸ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Das Durchtrennen des Zulaufschlauchs oder das Tauchen des Aquastop-Ventils in Wasser ist gefährlich.

- ▸ Nie das Kunststoffgehäuse in Wasser tauchen. Das Kunststoffgehäuse am Zulaufschlauch enthält ein elektrisches Ventil.
- ▸ Nie den Zulaufschlauch durchtrennen. Im Zulaufschlauch befinden sich elektrische Anschlussleitungen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

Kontakt zwischen dem Gerät und Installationsleitungen kann zum Defekt der Installationsleitungen führen, z. B., Gasleitungen und Stromleitungen. Gas aus einer korrodierten Gasleitung kann sich entzünden. Eine beschädigte Stromleitung kann zu einem Kurzschluss führen.

- ▸ Sicherstellen, dass mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Gerät und Installationsleitungen besteht.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Scharniere bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Gerätetür und können zu Verletzungen führen.

- ▸ Wenn Unterbaugeräte oder integrierbare Geräte nicht in einer Nische stehen und damit eine Seitenwand zugänglich ist, muss der Scharnierbereich seitlich verkleidet werden. Die Abdeckungen sind im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erhältlich.

⚠ WARNUNG – Kippgefahr!
Unsachgemäße Installation kann zum Kippen des Geräts führen.

- ▸ Unterbaugeräte oder integrierbare Geräte nur unter einer durchgehenden Arbeitsplatte einbauen, die mit den Nachbarschränken fest verbunden ist.

1.5 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das nicht Beachten von Sicherheitshinweisen und Gebrauchshinweisen auf Verpackungen von Reinigerprodukten und Klarspülerprodukten kann zu schweren Gesundheitsschäden führen.

- ▸ Auf Verpackungen von Reinigerprodukten und Klarspülerprodukten die Sicherheitshinweise und Gebrauchshinweise beachten.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!
Lösungsmittel im Spülraum des Geräts kann zu Explosionen führen.

- ▸ Nie Lösungsmittel in den Spülraum des Geräts geben.

Stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel in Verbindung mit Aluminiumteilen im Spülraum des Geräts können zu Explosionen führen.

- ▸ Nie stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, in Verbindung mit Aluminiumteilen (z. B. Fettfilter von Dunstabzugshauben oder Aluminium-Töpfe) verwenden, z. B. zur Maschinenpflege.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Geöffnete Gerätetür kann zu Verletzungen führen.

- ▸ Die Gerätetür nur zum Einräumen und Ausräumen von Geschirr öffnen, um Unfälle zu verhindern, z. B. durch Stolpern.
- ▸ Nicht auf die geöffnete Gerätetür sitzen oder stehen.

Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen können Verletzungen verursachen.

- ▸ Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen mit der spitzen Seite nach unten in den Besteckkorb, in die Messerablage oder in die Besteckschublade einräumen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser kann beim Öffnen der Gerätetür während des Programmablaufs aus dem Gerät spritzen.

- ▸ Die Gerätetür während des Programmablaufs vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▸ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.

- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

1.6 Beschädigtes Gerät

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Wasserhahn schließen.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 52*

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

1.7 Gefahren für Kinder

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

Kinder können sich im Gerät einschließen und ersticken.
- ▸ Falls vorhanden, die Kindersicherung nutzen.
- ▸ Nie Kinder mit dem Gerät spielen oder es bedienen lassen.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!
Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.
- ▸ Bei ausgedienten Geräten den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen, danach die Netzanschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!
Kinder können sich bei hocheingebauten Geräten zwischen Gerätetür und darunter liegenden Schranktüren quetschen.
- ▸ Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür auf Kinder achten.

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!
Klarspüler und Reiniger können zu Verätzungen von Mund, Rachen und Augen führen.
- ▸ Kinder von Klarspülerprodukten und Reinigerprodukten fernhalten.
- ▸ Kinder vom geöffneten Gerät fernhalten. Das Wasser im Spülraum ist kein Trinkwasser. Es können sich noch Reste von Reiniger und Klarspüler darin befinden.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Kinder können sich mit ihren kleinen Fingern in den Schlitzen der Tab-Auffangschale einklemmen und verletzen.
- ▸ Kinder vom geöffneten Gerät fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Sichere Installation

ACHTUNG!
Unsachgemäße Installationen des Geräts können zu Beschädigungen führen.

- ▸ Wenn der Geschirrspüler unter oder über anderen Haushaltsgeräten eingebaut wird, Informationen zum Einbau in Kombination mit dem Geschirrspüler in der Montageanleitung der jeweiligen Haushaltsgeräte befolgen.
- ▸ Liegen keine Informationen vor oder enthält die Montageanleitung keine entsprechenden Hinweise, muss beim Hersteller dieser Haushaltsgeräte nachgefragt werden, um sicherzustellen, dass der Geschirrspüler über oder unter anderen Haushaltsgeräten eingebaut werden kann.
- ▸ Falls keine Informationen vom Hersteller zur Verfügung stehen, darf der Geschirrspüler nicht über oder unter diesen Haushaltsgeräten eingebaut werden.
- ▸ Um den sicheren Betrieb aller Haushaltsgeräte zu gewährleisten, weiterhin die Montageanleitung des Geschirrspülers beachten.
- ▸ Den Geschirrspüler nicht unter einem Kochfeld einbauen.
- ▸ Den Geschirrspüler nicht in der Nähe von Wärmequellen, z.B. Heizkörper, Wärmespeicher, Öfen oder anderen Geräten, die Wärme erzeugen, installieren.

Kontakt zwischen dem Gerät und Wasserleitungen kann zu Korrosion der Wasserleitung führen und die Wasserleitung kann undicht werden.

- ▸ Sicherstellen, dass mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Gerät und der Wasserleitung besteht. Die mitgelieferten Leitungen für den Trinkwasseranschluss und den Abwasseranschluss sind davon nicht betroffen.

Veränderte oder beschädigte Wasserschläuche können zu Sach- und Geräteschäden führen.

- ▸ Nie Wasserschläuche knicken, quetschen, verändern oder durchschneiden.
- ▸ Nur mitgelieferte Wasserschläuche oder Original-Ersatzschläuche verwenden.
- ▸ Nie benutzte Wasserschläuche wiederverwenden.

Ein zu geringer oder zu hoher Wasserdruck kann die Gerätefunktion beeinträchtigen.

- ▸ Sicherstellen, dass der Wasserdruck an der Wasserversorgungsanlage mindestens 50 kPa (0.5 bar) und maximal 1000 kPa (10 bar) beträgt.
- ▸ Wenn der Wasserdruck den angegebenen Höchstwert überschreitet, muss ein Druckminderungsventil zwischen Trinkwasseranschluss und Schlauchset des Geräts installiert werden.

2.2 Sicherer Gebrauch

ACHTUNG!
Austretender Wasserdampf kann Einbaumöbel beschädigen.

- ▸ Das Gerät nach Programmende etwas abkühlen lassen vor dem Öffnen der Gerätetür.

Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.
- ▸ Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.
- ▸ Nur mit Spezialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enthärtungsanlage füllen.

Ungeeignete Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger verwenden.
- ▸ Um die Geräteoberfläche nicht zu zerkratzen, keine Schwämme mit rauer Oberfläche sowie keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Um Korrosion zu vermeiden, bei Geschirrspülern mit Edelstahlfront keine Schwammtücher verwenden oder diese vor dem ersten Gebrauch mehrmals gründlich ausspülen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom und Wasser.

Das Programm Eco 50° nutzen.
- ✔ Das Programm Eco 50° ist energiesparend und umweltschonend. → *"Programme", Seite 18*

4 Aufstellen und Anschließen

Schließen Sie das Gerät für einen ordnungsgemäßen Betrieb fachgerecht an Strom und Wasser an. Beachten Sie die geforderten Kriterien und die Montageanleitung.

4.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
Wenden Sie sich bei Beanstandungen an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder an unseren Kundendienst.

Hinweis: Das Gerät wurde im Werk auf seine einwandfreie Funktion überprüft. Hierbei können Wasserflecken auf dem Gerät zurückgeblieben sein. Die Wasserflecken verschwinden nach dem ersten Spülgang.

Die Lieferung besteht aus:
- ■ Geschirrspüler
- ■ Gebrauchsanleitung
- ■ Montageanleitung
- ■ Weitere Informationsdokumente
- ■ Montagematerial
- ■ Dampfschutz
- ■ Netzkabel
- ■ Kurzanleitung

4.2 Gerät aufstellen und anschließen

Sie können Ihr Unterbaugerät oder integrierbares Gerät in der Küchenzeile zwischen Holzwänden und Kunststoffwänden einbauen. Wenn Sie Ihr Gerät nachträglich als Standgerät aufstellen, müssen Sie Ihr Gerät gegen Umkippen sichern, z. B. durch Verschraubungen an der Wand oder durch den Einbau unter einer durchgehenden Arbeitsplatte, die mit den Nachbarschränken fest verbunden ist.

1. Die Sicherheitshinweise beachten. → *Seite 4*
2. Die Hinweise zum elektrischen Anschluss beachten.
3. Den Lieferumfang und den Zustand des Geräts prüfen.
4. Die erforderlichen Einbaumaße aus der Montageanleitung entnehmen.
5. Das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße waagrecht aufstellen.

   Auf einen sicheren Stand achten.
6. Den Abwasseranschluss installieren. → *Seite 12*
7. Den Trinkwasseranschluss installieren. → *Seite 12*
8. Das Gerät an Strom anschließen.

4.3 Abwasseranschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an einen Abwasseranschluss an, damit durch den Spülgang verschmutztes Wasser abfließen kann.

Abwasseranschluss installieren

1. Die erforderlichen Schritte aus der mitgelieferten Montageanleitung entnehmen.
2. Den Abwasserschlauch mit Hilfe der beiliegenden Teile an den Ablaufstutzen des Siphons anschließen.
3. Darauf achten, dass der Ablaufschlauch nicht geknickt, gequetscht oder in sich verschlungen ist.
4. Darauf achten, dass kein Verschlussdeckel im Ablauf das Abfließen des Abwassers verhindert.

4.4 Trinkwasseranschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an einen Trinkwasseranschluss an.

Trinkwasseranschluss installieren

Hinweise

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät an einen Wasserzulauf mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trinkwasserverunreinigung durch Rückfließen (gem. DIN EN 1717) anschließen. Die hierfür vorgesehenen Anschlussventile/Wasserhähne sind bei ordnungsgemäßer Hausinstallation mit dieser Sicherheitseinrichtung ausgestattet.
- Wenn Sie das Gerät tauschen, müssen Sie einen neuen Wasserzulaufschlauch verwenden.

1. Die erforderlichen Schritte aus der mitgelieferten Montageanleitung entnehmen.
2. Das Gerät mit Hilfe der beiliegenden Teile an den Trinkwasseranschluss anschließen.

   Die Technischen Daten beachten.
3. Darauf achten, dass der Trinkwasseranschluss nicht geknickt, gequetscht oder in sich verschlungen ist.

4.5 Elektrischer Anschluss

Gerät elektrisch anschließen

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise → *Seite 4*.

- Beachten Sie, dass das Wassersicherheitssystem nur bei Stromversorgung funktioniert.

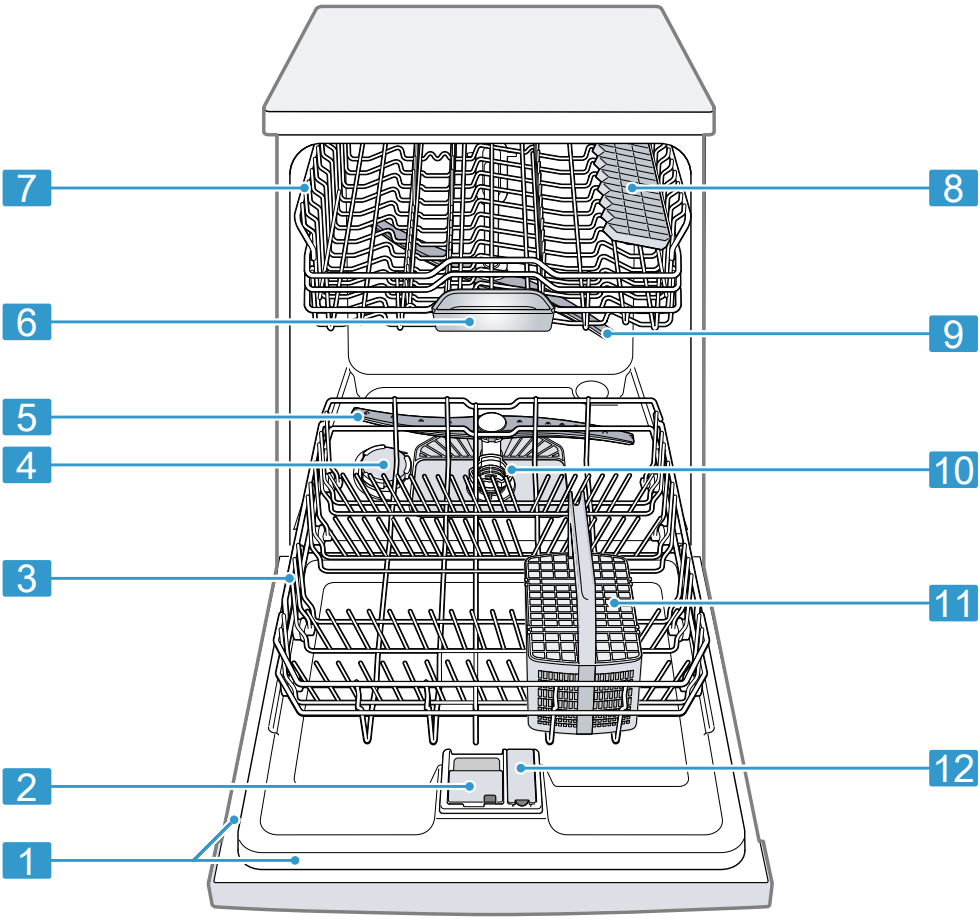
1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
2. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

   Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
3. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Typenschild	Typenschild mit E-Nummer und FD-Nummer → *Seite 52*. Die Daten benötigen Sie für den Kundendienst → *Seite 52*.

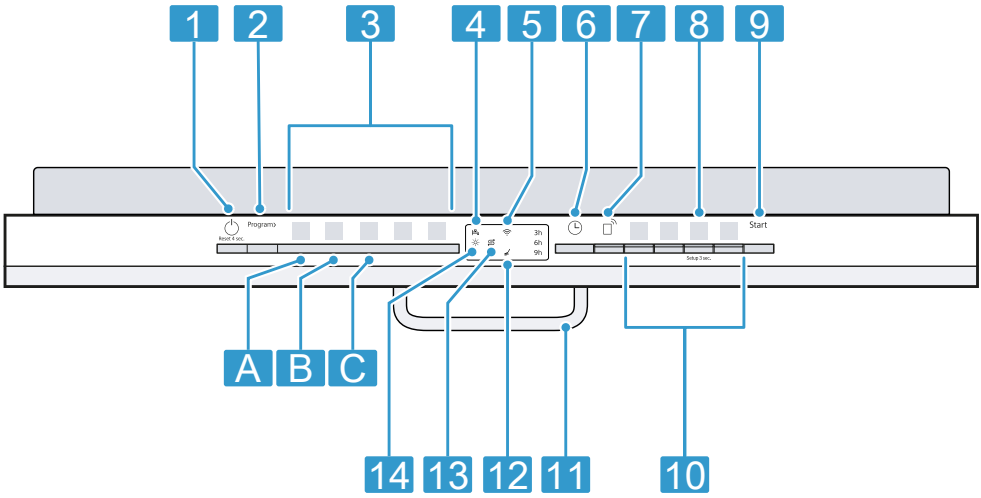
[1] Je nach Geräteausstattung

2	Reinigerkammer	In die Reinigerkammer füllen Sie Reiniger. → *"Reiniger", Seite 28*
3	Unterer Geschirrkorb	Unterer Geschirrkorb → *Seite 22*
4	Vorratsbehälter für Spezialsalz	In den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen Sie Spezialsalz. → *"Enthärtungsanlage", Seite 24*
5	Unterer Sprüharm	Der untere Sprüharm reinigt das Geschirr im unteren Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 42*
6	Tab-Auffangschale	Tabs fallen während des Spülgangs automatisch von der Reinigerkammer in die Tab-Auffangschale, wo diese sich optimal auflösen können.
7	Oberer Geschirrkorb	Oberer Geschirrkorb → *Seite 21*
8	Etagere[1]	Etagere → *Seite 22*
9	Oberer Sprüharm	Der obere Sprüharm reinigt das Geschirr im oberen Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 42*
10	Siebsystem	Siebsystem → *Seite 41*
11	Besteckkorb	Besteckkorb → *"Besteckkorb", Seite 23*
12	Vorratsbehälter für Klarspüler	In den Vorratsbehälter für Klarspüler füllen Sie Klarspüler. → *"Klarspüleranlage", Seite 27*

[1] Je nach Geräteausstattung

5.2 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Mit einigen Tasten können Sie verschiedene Funktionen ausführen.



1	EIN-/AUS-Taste ⏻ und Reset-Taste Reset 4 sec.	Gerät einschalten → *Seite 33* Gerät ausschalten → *Seite 34* Programm abbrechen → *Seite 34*
2	Programmtaste	Programme → *Seite 18*
3	Programme	Programme
4	Wasserzulaufanzeige	Anzeige für Wasserzulauf
5	WLAN-Anzeige	Home Connect → *Seite 38*
6	Zeitvorwahl[1]	Zeitvorwahl einstellen → *Seite 33*
7	Remote Start	→ *"Remote Start", Seite 38*
8	Taste Setup 3 sec.	Wenn Sie Setup 3 sec. ca. 3 Sekunden drücken, öffnen Sie die Grundeinstellungen.
9	Start-Taste Start	Programm starten → *Seite 33*
10	Programmtasten und Zusatzfunktionen	Programme → *"Programme", Seite 18* Zusatzfunktionen → *"Zusatzfunktionen", Seite 20*

[1] Je nach Geräteausstattung

11	Türgriff[1]	Gerätetür öffnen.
12	Programmablaufanzeige	Die Programmablaufanzeige zeigt an, in welchem Programmablauf sich das Gerät befindet, wie z. B. Reinigen.
13	Spezialsalznachfüllanzeige	Enthärtungsanlage → *"Spezialsalz einfüllen", Seite 25*
14	Klarspülernachfüllanzeige	Klarspüleranlage → *"Klarspüler einfüllen", Seite 27*

[1] Je nach Geräteausstattung

Symbole im Display [1]

Je nach Geräteausstattung zeigt das Display folgende Symbole. Finden Sie hierzu die Erklärungen.

Symbol	Beschreibung
	Wenn im Display das Symbol für Maschinenpflege leuchtet, führen Sie die Maschinenpflege durch. → *"Maschinenpflege ", Seite 40*
	Wenn im Display die Klarspülernachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie Klarspüler nach. → *"Klarspüler einfüllen", Seite 27*
	Wenn im Display die Spezialsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezialsalz in den Vorratsbehälter für Spezialsalz. → *"Spezialsalz einfüllen", Seite 25*
	Wenn das Gerät mit einem drahtlosen WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, leuchtet das Symbol im Display. → *"Home Connect ", Seite 38*
	Wenn das Symbol im Display leuchtet, befindet sich das Gerät in der Reinigungsphase.
3h. 6h. 9h.	Wenn Sie die Zeitvorwahl aktiviert haben, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. → *"Zeitvorwahl einstellen", Seite 33*
	Wenn Sie ein Programm gestartet haben, leuchtet das Symbol im Display.
	Wenn eine Störung beim Wasserzulauf oder Wasserablauf vorliegt, leuchtet oder blinkt das Symbol im Display. → *"Störungen beheben", Seite 44*

[1] Je nach Geräteausstattung

6 Programme

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Programme. Je nach Gerätekonfiguration sind verschiedene Programme verfügbar, welche Sie auf der Bedienblende Ihres Geräts finden.
Abhängig vom gewählten Programm kann die Laufzeit variieren. Die Laufzeit hängt von der Wassertemperatur, der Geschirrmenge, dem Verschmutzungsgrad und der gewählten Zusatzfunktion → *Seite 20* ab. Bei ausgeschalteter Klarspüleranlage oder bei Klarspülermangel verändert sich die Laufzeit.
Die Verbrauchswerte finden Sie in der Kurzanleitung. Die Verbrauchswerte beziehen sich auf Normalbedingungen und den Wasserhärtewert 7 - 16 °dH. Unterschiedliche Einflussfaktoren können zu Abweichungen führen, z. B. Wassertemperatur oder Leitungsdruck.

Programm	Verwendung	Programmablauf
Intensiv 70°	Geschirr: ■ Töpfe, Pfannen, unempfindliches Geschirr und Besteck Verschmutzungsgrad: ■ stark haftende, eingebrannte, angetrocknete, stärkehaltige und eiweißhaltige Speisereste	Intensiv: ■ Vorspülen ■ Reinigen 70 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 69 °C ■ Trocknen
Auto Auto 45-65°	Geschirr: ■ gemischtes Geschirr und Besteck Verschmutzungsgrad: ■ leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste	Sensor-optimiert: ■ Wird abhängig von der Verschmutzung des Spülwassers durch Sensorik optimiert.
Eco Eco 50°	Geschirr: ■ gemischtes Geschirr und Besteck Verschmutzungsgrad: ■ leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste	Sparsamstes Programm: ■ Vorspülen ■ Reinigen 50 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 68 °C ■ Trocknen
Speed 65°	Geschirr: ■ gemischtes Geschirr und Besteck Verschmutzungsgrad: ■ leicht angetrocknete, haushaltsübliche Speisereste	Zeitoptimiert: ■ Reinigen 65 °C ■ Zwischenspülen ■ Klarspülen 69 °C ■ Trocknen
Maschinenpflege	Nur bei ausgeräumtem Gerät verwenden.	Maschinenpflege 70 °C

Programm	Verwendung	Programmablauf
☆ Favourite	- → *"Favourite ☆", Seite 19*	-

Hinweis: Die vergleichsweise längere Laufzeit im Eco 50° Programm ergibt sich durch längere Einweichzeiten und Trocknungszeiten. Dies ermöglicht ein Optimum an Verbrauchswerten.

6.1 Hinweise für Testinstitute

Testinstitute erhalten die Hinweise für Vergleichsprüfungen, zum Beispiel nach EN60436.
Hierbei handelt es sich um die Bedingungen zur Durchführung der Tests, jedoch nicht um die Ergebnisse oder Verbrauchswerte.
Anfrage per E-Mail an:
dishwasher@test-appliances.com
Benötigt werden die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD), die sich auf dem Typenschild an der Gerätetür befinden.

6.2 Favourite ☆

Sie können eine Kombination aus Programm und Zusatzfunktion auf der Taste ☆ speichern.
Speichern Sie das Programm über die Home Connect App.
Werkseitig ist das Programm Vorspülen auf dieser Taste hinterlegt. Vorspülen ist für alle Geschirrarten geeignet. Durch kaltes Abspülen wird das Geschirr zwischengereinigt.

Tipps

- Über die Home Connect App können Sie zusätzliche Programme herunterladen und auf der Taste ☆ speichern.[1]
- Um das Programm auf das werkseitig hinterlegte Programm Vorspülen zurückzusetzen, nutzen Sie die Home Connect App[1] oder stellen Sie Ihr Gerät auf Werkseinstellung zurück.

[1] Je nach Geräteausstattung

7 Zusatzfunktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Zusatzfunktionen. Je nach Gerätekonfiguration sind verschiedene Zusatzfunktionen verfügbar, welche Sie auf der Bedienblende Ihres Geräts finden. Je nach Programm können Sie bestimmte Zusatzfunktionen wählen.

Symbol	Zusatzfunktion	Verwendung
	HygienePlus	■ Um einen erhöhten Hygienestatus von Gerät und Geschirr zu erhalten, wird die Temperatur erhöht und extra lang gehalten. ■ Besonders geeignet zum Reinigen von Schneidebrettern oder Babyflaschen. ■ Durch kontinuierliche Verwendung dieser Funktion wird ein erhöhter Hygienestatus erreicht. ■ Dadurch erhöht sich die Laufzeit und der Energieverbrauch steigt.
	VarioSpeed	■ Die Laufzeit wird abhängig vom Spülprogramm um 15 % bis 75 %[1] verkürzt. ■ Die Zusatzfunktion kann vor Programmstart und jederzeit während des Programmablaufs aktiviert werden. ■ Der Wasserverbrauch und der Energieverbrauch werden erhöht.

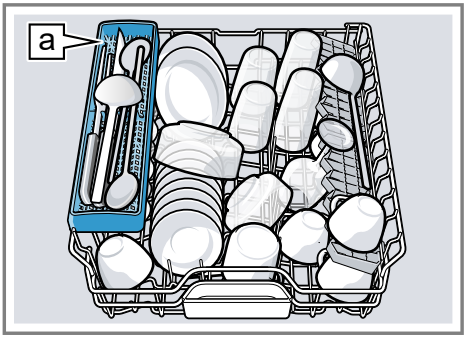
[1] Je nach Geräteausstattung

8 Ausstattung

Hier erhalten Sie einen Überblick über die mögliche Ausstattung Ihres Geräts und dessen Verwendung. Die Ausstattung ist abhängig von Ihrer Gerätevariante.

8.1 Oberer Geschirrkorb

Räumen Sie Tassen, Gläser und kleines Geschirr in den oberen Geschirrkorb.



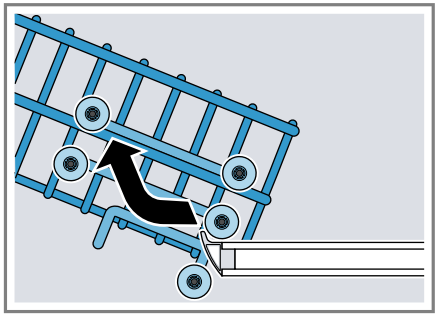
Messerablage a[1]

Um Platz für größeres Geschirr zu erhalten, können Sie den oberen Geschirrkorb in der Höhe verstellen.

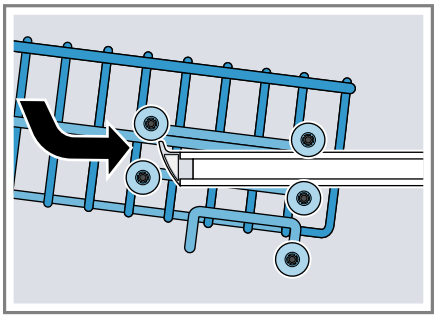
Oberen Geschirrkorb mit Rollenpaaren einstellen

Um große Geschirrteile in den Geschirrkörben zu spülen, stellen Sie die Einschubhöhe des oberen Geschirrkorbs ein.

1. Den oberen Geschirrkorb herausziehen.
2. Den Geschirrkorb entnehmen.



3. Den Geschirrkorb auf den oberen Rollen (Stufe 3) oder unteren Rollen (Stufe 1) einhängen.

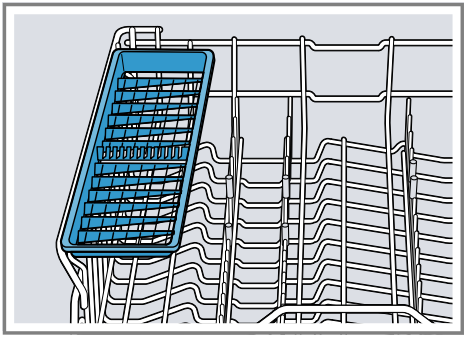


Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb auf beiden Seiten auf gleicher Höhe liegt.

4. Den Geschirrkorb einschieben.

8.2 Messerablage

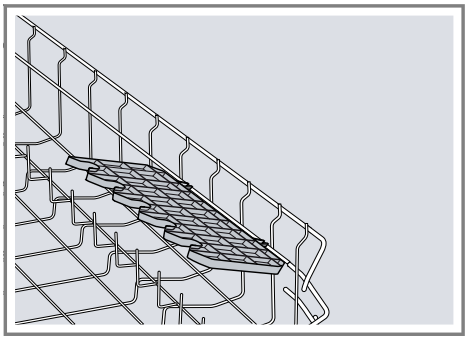
Nutzen Sie die Ablage für Messer und lange Besteckteile.



[1] Je nach Geräteausstattung

8.3 Etagere

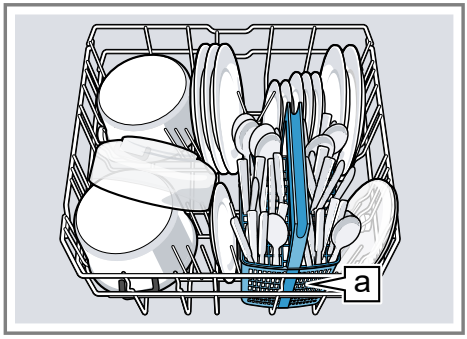
Nutzen Sie die Etagere und den Raum darunter, um kleine Tassen und Gläser oder größere Besteckteile einzuräumen, z. B. Kochlöffel oder Vorlegebesteck.



Wenn Sie die Etagere nicht benötigen, können Sie diese nach oben klappen.

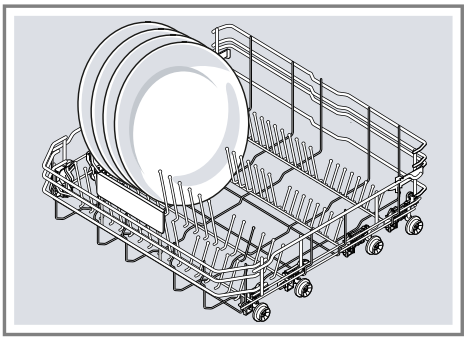
8.4 Unterer Geschirrkorb

Räumen Sie Töpfe und Teller in den unteren Geschirrkorb.



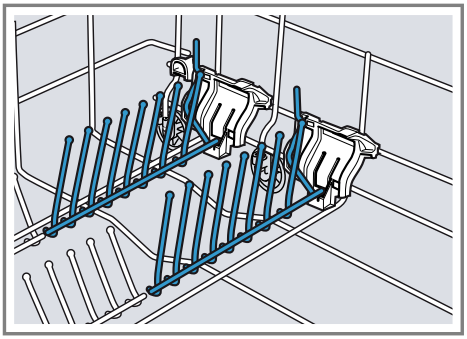
Besteckkorb a[1]

Große Teller bis zu einem Durchmesser von 31 cm können Sie wie abgebildet in den unteren Geschirrkorb einräumen.



8.5 Klappstacheln

Nutzen Sie die Klappstacheln, um Geschirr sicher einzusortieren, z. B. Teller.



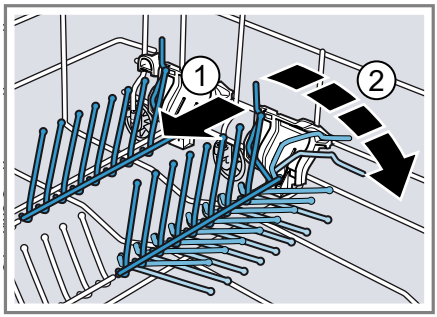
Um Töpfe, Schüsseln und Gläser besser einzuräumen, können Sie die Klappstacheln umklappen.[1]

Klappstacheln umklappen[1]

Wenn Sie die Klappstacheln nicht benötigen, klappen Sie diese um.

[1] Je nach Geräteausstattung

1. Den Hebel nach vorn drücken ① und die Klappstacheln umklappen ②.

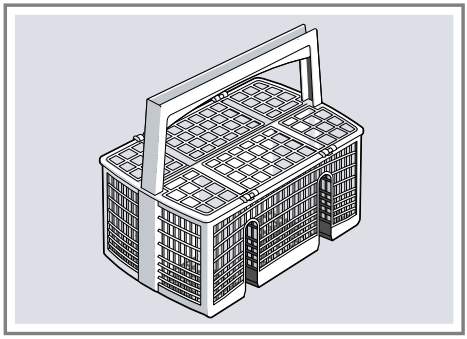


2. Um die Klappstacheln wieder zu nutzen, diese hochklappen.

✔ Die Klappstacheln rasten hörbar ein.

8.6 Besteckkorb

Räumen Sie Besteck in den Besteckkorb immer unsortiert und mit der spitzen Seite nach unten.



9 Vor dem ersten Gebrauch

9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurückstellen auf Werkseinstellungen müssen Sie Einstellungen vornehmen.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Über die Home Connect App können Sie alle Einstellungen komfortabel vornehmen.

Voraussetzung: Das Gerät ist aufgestellt und angeschlossen. → *Seite 11*

1. Spezialsalz einfüllen. → *Seite 25*
2. Klarspüler einfüllen. → *Seite 27*
3. Gerät einschalten. → *Seite 33*
4. Enthärtungsanlage einstellen. → *Seite 24*
5. Klarspülerzugabemenge einstellen. → *Seite 27*
6. Den Reiniger einfüllen → *Seite 28*.
7. Das Programm mit der höchsten Reinigungstemperatur ohne Geschirr starten.

   Wir empfehlen, aufgrund von möglichen Wasserflecken und anderen Rückständen das Gerät ohne Geschirr vor dem ersten Gebrauch zu betreiben.

Tipp: Diese Einstellungen und weitere Grundeinstellungen → *Seite 35* können Sie jederzeit wieder ändern.

10 Enthärtungsanlage

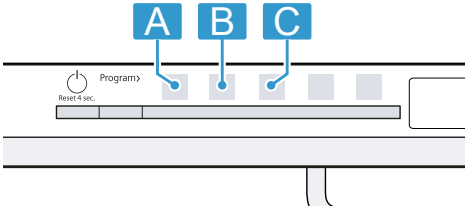
Hartes, kalkhaltiges Wasser hinterlässt Kalkrückstände auf dem Geschirr sowie dem Spülbehälter und kann Geräteteile verstopfen.

Um gute Spülergebnisse zu erhalten, können Sie Wasser mit der Enthärtungsanlage und Spezialsalz enthärten. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, muss Wasser mit einem Härtegrad oberhalb von 7 °dH enthärtet werden.

10.1 Übersicht der Wasserhärteeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die einstellbaren Wasserhärtewerte.
Den Wasserhärtegrad können Sie beim örtlichen Wasserwerk erfragen oder mit einem Wasserhärtetester bestimmen.

Wasserhärtewert °dH	Härtebereich	mmol/l	Stufe	LED A	LED B	LED C
0 - 6	weich	0 - 1,1	0			
7 - 16	mittel	1,2 - 2,9	1			
17 - 21	hart	3,0 - 3,7	2			
22 - 50	hart	3,8 - 8,9	3			



Hinweis: Stellen Sie Ihr Gerät auf den ermittelten Wasserhärtegrad ein.
→ *"Enthärtungsanlage einstellen", Seite 24*
Bei einem Wasserhärtegrad von 0 - 6 °dH können Sie auf Spezialsalz für Geschirrspüler verzichten und die Enthärtungsanlage ausschalten.
→ *"Enthärtungsanlage ausschalten", Seite 26*

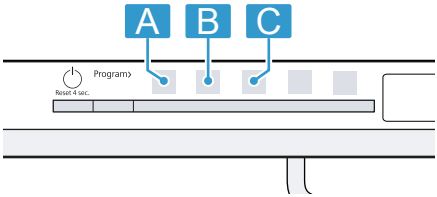
10.2 Enthärtungsanlage einstellen

Stellen Sie das Gerät auf den Wasserhärtegrad ein.

1. Den Wasserhärtegrad und den passenden Einstellwert ermitteln.
→ *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
2. ⏻ drücken.
3. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

4. Start so oft drücken, bis der passende Wasserhärtegrad eingestellt ist.



Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs.
→ *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
Werkseitig ist Stufe 1 eingestellt (LED A → *Seite 16*).

5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

10.3 Spezialsalz

Mit Spezialsalz können Sie Wasser enthärten.

Spezialsalz einfüllen

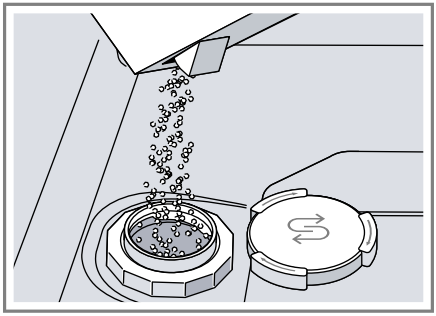
Wenn die Spezialsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezialsalz in den Vorratsbehälter für Spezialsalz. Der Verbrauch an Spezialsalz ist abhängig vom Wasserhärtegrad. Je höher der Wasserhärtegrad, desto höher ist der Verbrauch an Spezialsalz.

ACHTUNG!
Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.
- Nur mit Spezialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enthärtungsanlage füllen.

Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.
- Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

1. Den Deckel vom Vorratsbehälter für Spezialsalz aufdrehen und entnehmen.
2. Bei der ersten Inbetriebnahme: Den Vorratsbehälter komplett mit Wasser füllen.
3. **Hinweis:** Nur Spezialsalz für Spülmaschinen verwenden.
   Keine Salztabletten verwenden.
   Kein Speisesalz verwenden.

   Das Spezialsalz in den Vorratsbehälter füllen.



   Den Vorratsbehälter komplett mit Spezialsalz füllen. Das Wasser im Vorratsbehälter wird verdrängt und läuft ab.
4. Den Deckel auf den Vorratsbehälter aufsetzen und zudrehen.

10.4 Enthärtungsanlage ausschalten

Wenn Sie die Spezialsalznachfüllanzeige stört, z. B. wenn Sie kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen verwenden, können Sie die Spezialsalznachfüllanzeige ausschalten.

Hinweis
Um Geräteschäden zu vermeiden, schalten Sie die Enthärtungsanlage nur in den folgenden Fällen aus:

- Der Wasserhärtegrad beträgt maximal 21 °dH und Sie verwenden einen kombinierten Reiniger mit Salzersatzstoffen. Kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen können Sie laut Herstellerangaben meist nur bis zu einem Wasserhärtegrad von 21 °dH ohne die Zugabe von Spezialsalz verwenden.
- Der Wasserhärtegrad beträgt 0 - 6 °dH. Sie können auf Spezialsalz verzichten.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Start so oft drücken, bis keine LED leuchtet (Stufe 0).
→ *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 24*
4. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Die Enthärtungsanlage ist ausgeschaltet und die Salznachfüllanzeige ist deaktiviert.

10.5 Enthärtungsanlage regenerieren

Um die störungsfreie Funktion der Enthärtungsanlage zu erhalten, führt das Gerät in regelmäßigen Abständen ein Regenerieren der Enthärtungsanlage durch.
Das Regenerieren der Enthärtungsanlage erfolgt in allen Programmen vor Ende des Hauptspülgangs. Es erhöhen sich die Laufzeit und die Verbrauchswerte, z. B. Wasser und Strom.

Übersicht der Verbrauchswerte beim Regenerieren der Enthärtungsanlage

Hier finden Sie eine Übersicht der maximal zusätzlichen Laufzeit und Verbrauchswerte beim Regenerieren der Enthärtungsanlage.

Regenerieren der Enthärtungsanlage nach x Spülgängen	6
Zusätzliche Laufzeit in Minuten	7
Mehrverbrauch von Wasser in Liter	5
Mehrverbrauch von Strom in kWh	0,05

Die angegebenen Verbrauchswerte sind Labormesswerte nach aktuell gültigem Standard und anhand des Programms Eco 50° sowie dem werkseitig eingestellten Wert des Wasserhärtegrads 7 - 16 °dH ermittelt.

11 Klarspüleranlage

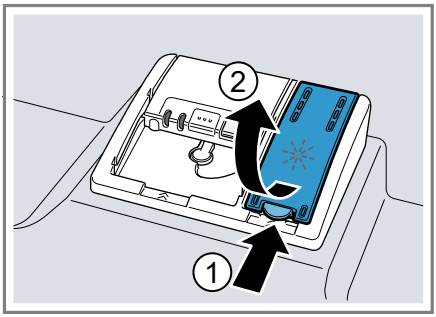
11.1 Klarspüler

Um optimale Trocknungsergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Klarspüler.
Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

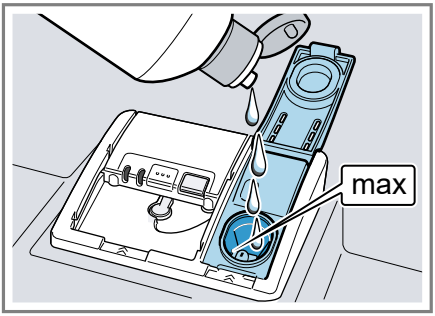
Klarspüler einfüllen

Wenn die Klarspülernachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie Klarspüler nach.
Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

1. Die Lasche am Deckel des Vorratsbehälters für Klarspüler drücken ① und anheben ②.



2. Den Klarspüler bis zur Markierung max einfüllen.



3. Wenn Klarspüler übergelaufen ist, diesen aus dem Spülbehälter entfernen.
   Übergelaufener Klarspüler kann zu übermäßiger Schaumbildung beim Spülgang führen.
4. Den Deckel des Vorratsbehälters für Klarspüler schließen.

✔ Der Deckel rastet hörbar ein.

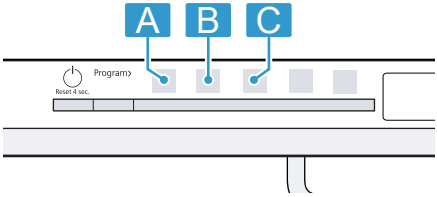
11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen

Wenn Schlieren oder Wasserflecken auf dem Geschirr zurückbleiben, ändern Sie die Klarspülerzugabemenge.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ✳ blinkt.
4. Start so oft drücken, bis die passende Klarspülerzugabemenge eingestellt ist.



Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs.
Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B → *Seite 16*).

- Eine niedrige Stufe gibt dem Spülgang weniger Klarspüler zu und reduziert Schlieren auf dem Geschirr.
- Eine höhere Stufe gibt dem Spülgang mehr Klarspüler zu, reduziert Wasserflecken und erzeugt ein höheres Trocknungsergebnis.

5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

11.3 Klarspüleranlage ausschalten

Wenn Sie die Klarspülernachfüllanzeige stört, z.B. wenn Sie kombinierte Reiniger mit Klarspülerkomponente verwenden, können Sie die Klarspüleranlage ausschalten.

Tipp: Die Funktion des Klarspülers ist bei kombinierten Reinigern begrenzt. Wenn Sie Klarspüler verwenden, erreichen Sie meist bessere Ergebnisse.

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⊆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ✳ blinkt.
4. Start so oft drücken, bis keine LED → *Seite 16* leuchtet (Stufe 0).
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ Die Klarspüleranlage ist ausgeschaltet und die Klarspülernachfüllanzeige ist deaktiviert.

12 Reiniger

12.1 Geeignete Reiniger

Verwenden Sie nur Reiniger, der für Geschirrspüler geeignet ist. Geeignet sind sowohl Solo-Reiniger als auch kombinierte Reiniger.
Um optimale Spülergebnisse und Trockungsergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Solo-Reiniger in Verbindung mit getrennter Anwendung von Spezialsalz → *Seite 25* und Klarspüler → *Seite 27*.
Moderne, leistungsfähige Reiniger verwenden überwiegend eine niederalkalische Rezeptur mit Enzymen. Enzyme bauen Stärke ab und lösen Eiweiß. Zur Entfernung farbiger Flecken werden meist Bleichmittel auf Sauerstoffbasis verwendet, z. B. für Tee oder Ketchup.

Hinweis: Beachten Sie bei jedem Reiniger die Herstellerhinweise.

Tipp: Geeignete Reinigungsmittel können online über unsere Internetseite oder über den Kundendienst → *Seite 52* bezogen werden.

Tabs

Tabs sind für alle Reinigungsaufgaben geeignet und müssen nicht dosiert werden.
Bei verkürzten Programmen können sich Tabs gegebenenfalls nicht vollständig auflösen und Reinigerrückstände zurückbleiben. Die Reinigungswirkung kann dadurch beeinträchtigt werden.

Pulverreiniger

Pulverreiniger werden bei verkürzten Programmen empfohlen.
Die Dosierung kann an den Verschmutzungsgrad angepasst werden.

Flüssigreiniger

Flüssigreiniger wirken schneller und werden bei verkürzten Programmen ohne Vorspülen empfohlen.
Es kann vorkommen, dass eingefüllter Flüssigreiniger trotz geschlossener Reinigerkammer austritt. Dies ist kein Mangel und unkritisch, wenn Sie Folgendes beachten:

- Wählen Sie nur ein Programm ohne Vorspülen.
- Stellen Sie keine Zeitvorwahl für den Programmstart ein.

Die Dosierung kann an den Verschmutzungsgrad angepasst werden.

Solo-Reiniger

Solo-Reiniger sind Produkte, die neben dem Reiniger keine weiteren Komponenten enthalten, z. B. Pulverreiniger oder Flüssigreiniger.
Mit Pulverreiniger und Flüssigreiniger kann die Dosierung an den Verschmutzungsgrad des Geschirrs individuell angepasst werden.
Um ein besseres Spülergebnis und Trocknungsergebnis zu erhalten und um Geräteschäden zu vermeiden, verwenden Sie zusätzlich Spezialsalz → *Seite 25* und Klarspüler → *Seite 27*.

Kombinierte Reiniger

Neben herkömmlichen Solo-Reinigern werden eine Reihe von Produkten mit zusätzlichen Funktionen angeboten. Diese Produkte enthalten neben dem Reiniger auch Klarspüler und Salzersatzstoffe (3in1) und je nach Kombination (4in1, 5in1, ...) zusätzliche Komponenten, wie z. B. Glasschutz oder Edelstahlglanz.
Kombinierte Reiniger funktionieren laut Herstellerangabe in der Regel nur bis zu einem Wasserhärtegrad von 21 °dH. Über einem Wasserhärtegrad von 21 °dH müssen Sie Spezialsalz und Klarspüler zugeben. Für beste Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse empfehlen wir ab einem Wasserhärtegrad von 14 °dH die Verwendung von Spezialsalz und Klarspüler. Wenn Sie kombinierte Reiniger verwenden, passt sich das Spülprogramm automatisch an, um das bestmögliche Spülergebnis und Trocknungsergebnis zu erhalten.

12.2 Ungeeignete Reiniger

Verwenden Sie keine Reiniger, die Geräteschäden verursachen können oder die Gesundheit gefährden.

Handspülmittel

Handspülmittel kann zu erhöhter Schaumbildung führen und Geräteschäden verursachen.

Chlorhaltige Reiniger

Chlorrückstände auf Geschirr können die Gesundheit gefährden.

12.3 Hinweise zu Reinigern

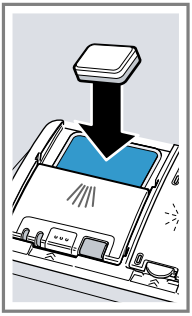
Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern im täglichen Gebrauch.

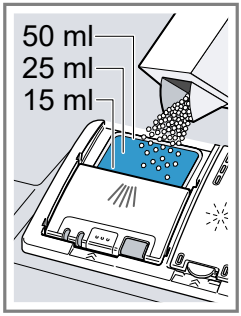
- Reinigungsprodukte mit der Kennzeichnung "Bio" oder "Öko" verwenden (aus Umweltschutzgründen) in der Regel geringere Mengen an Wirkstoffen oder verzichten komplett auf bestimmte Inhaltsstoffe. Die Reinigungswirkung kann eingeschränkt sein.
- Stellen Sie die Klarspüleranlage und die Enthärtungsanlage auf den verwendeten Solo-Reiniger oder kombinierten Reiniger ein.
- Kombinierte Reiniger mit Salzersatzstoffen können laut Herstellerangaben nur bis zu einem bestimmten Wasserhärtegrad, meist 21 °dH, ohne die Zugabe von Spezialsalz verwendet werden. Für beste Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse empfehlen wir ab einem Wasserhärtegrad von 14 °dH die Verwendung von Spezialsalz.
- Um Verklebungen zu vermeiden, fassen Sie Reiniger mit wasserlöslicher Hülle nur mit trockenen Händen an und füllen Sie diesen nur in eine trockene Reinigerkammer ein.

- Auch wenn die Klarspülernachfüllanzeige und die Spezialsalznachfüllanzeige leuchten, laufen Spülprogramme bei Verwendung von kombinierten Reinigern einwandfrei ab.
- Die Funktion des Klarspülers ist bei kombinierten Reinigern begrenzt. Wenn Sie Klarspüler verwenden, erreichen Sie meist bessere Ergebnisse.
- Verwenden Sie Tabs mit spezieller Trocknungsleistung.

12.4 Reiniger einfüllen

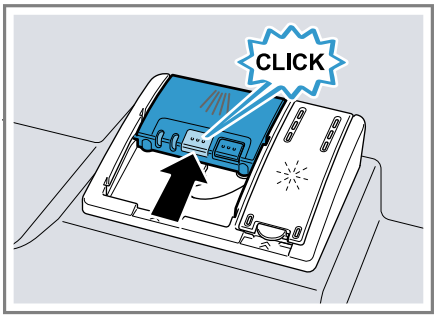
1. Um die Reinigerkammer zu öffnen, den Verschlussriegel drücken.
2. Reiniger in die trockene Reinigerkammer füllen.





Wenn Sie Tabs verwenden, genügt eine Tablette. Tabs quer einlegen.
Wenn Sie Pulverreiniger oder Flüssigreiniger verwenden, beachten Sie die Dosierungshinweise des Herstellers und die Dosierungseinteilung der Reinigerkammer.
Bei normaler Verschmutzung genügen 20 ml – 25 ml Reiniger. Bei wenig verschmutztem Geschirr genügt eine etwas geringere als die angegebene Reinigermenge.

3. Den Deckel der Reinigerkammer schließen.



✔ Der Deckel rastet hörbar ein.
✔ Die Reinigerkammer öffnet sich programmabhängig automatisch zum optimalen Zeitpunkt während des Programmablaufs. Pulverreiniger oder Flüssigreiniger verteilen sich im Spülbehälter und werden aufgelöst. Tabs fallen in die Tab-Auffangschale und lösen sich dosiert auf. Legen Sie keine Gegenstände in die Tab-Auffangschale, damit sich das Tab gleichmäßig auflösen kann.

Tipp: Wenn Sie Pulverreiniger verwenden und ein Programm mit Vorspülen wählen, können Sie zusätzlich etwas Reiniger auf die Innentür des Geräts geben.

13 Geschirr

Spülen Sie nur Geschirr, das für die Spülmaschine geeignet ist.

Hinweis: Aufglasdekore, Aluminiumteile und Silberteile können beim Spülen verblassen oder sich verfärben. Empfindliche Glassorten können nach einigen Spülgängen trüb werden.

13.1 Glasschäden und Geschirrschäden

Spülen Sie nur Gläser und Porzellan, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist. Vermeiden Sie Glasschäden und Geschirrschäden.

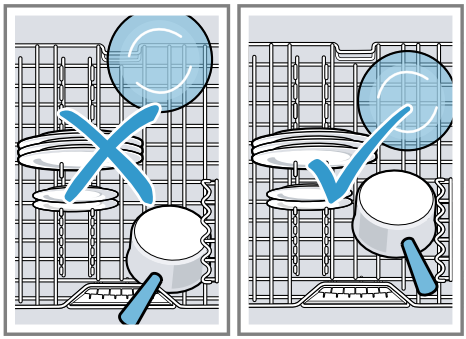
Ursache	Empfehlung
Das folgende Geschirr ist nicht spülmaschinengeeignet: ■ Besteckteile und Geschirrteile aus Holz ■ Dekorgläser, kunstgewerbliches und antikes Geschirr ■ Nicht hitzebeständige Kunststoffteile ■ Geschirr aus Kupfer und Zinn ■ Mit Asche, Wachs, Schmierfett und Farbe verunreinigtes Geschirr ■ Sehr kleine Geschirrteile	Spülen Sie nur Geschirr, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist.
Chemische Zusammensetzung des Reinigers verursacht Schäden.	Verwenden Sie einen Reiniger, der vom Hersteller als geschirrschonend gekennzeichnet ist.
Stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, in Verbindung mit Aluminium sind nicht spülmaschinengeeignet.	Wenn Sie stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel verwenden, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, räumen Sie keine Aluminiumteile in den Spülraum des Geräts
Die Wassertemperatur des Programms ist zu hoch.	Wählen Sie ein Programm mit niedrigeren Temperaturen. Entnehmen Sie Glas und Besteck zeitnah nach dem Programmende aus dem Gerät.

13.2 Geschirr einräumen

Räumen Sie das Geschirr richtig ein, um das Spülergebnis zu optimieren und Schäden an Geschirr sowie dem Gerät zu vermeiden.

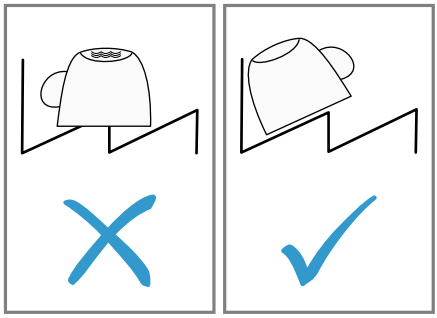
Hinweis
Beladen Sie die Geschirrkörbe so, dass keine überstehenden Geschirrteile die Türschließung beeinträchtigen. Überstehende Geschirrteile können dazu führen, dass während des Programmablaufs die Gerätetür aufgedrückt wird und es zum Dampfaustritt und zum Wasseraustritt im

Türbereich kommt. Dadurch können Ihre Einbaumöbel beschädigt werden.

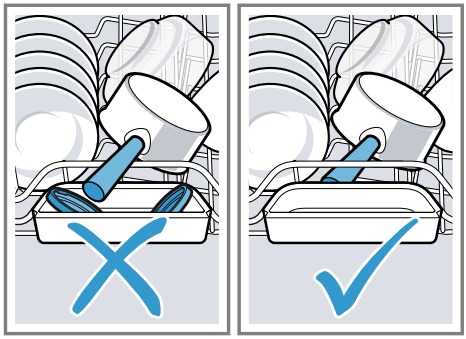


Tipps

- Wenn Sie das Gerät nutzen, sparen Sie Energie und Wasser im Vergleich zur Handwäsche.
- Auf unserer Internetseite finden Sie Beispiele, wie Sie Ihr Gerät effizient einräumen können.
- Um Energie und Wasser zu sparen, beladen Sie das Gerät bis zur angegeben Anzahl der Maßgedecke (Standardbeladung mit Geschirr und Besteck).
  → *"Technische Daten", Seite 53*
- Um bessere Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse zu erhalten, stellen Sie Teile mit Wölbungen und Vertiefungen schräg, damit Wasser ablaufen kann.



1. Grobe Speisereste vom Geschirr entfernen.
   Um Ressourcen zu sparen, das Geschirr nicht unter fließendem Wasser vorspülen.
2. Das Geschirr einräumen und dabei Folgendes beachten:
   - Räumen Sie stark verschmutztes Geschirr in den unteren Geschirrkorb ein, z. B. Töpfe. Aufgrund des stärkeren Sprühstrahls erhalten Sie ein besseres Spülergebnis.
   - Um Geschirrschäden zu vermeiden, räumen Sie Geschirr mit einem sicheren und kippfesten Stand ein.
   - Um Verletzungen zu vermeiden, räumen Sie Besteck mit der spitzen und scharfen Seite nach unten ein.
   - Stellen Sie Gefäße mit Öffnungen nach unten, damit sich kein Wasser im Gefäß ansammelt.
   - Blockieren Sie nicht die Sprüharme, damit sich diese drehen können.
   - Legen Sie keine Kleinteile in die Tab-Auffangschale und versperren Sie diese nicht mit Geschirr, um den Deckel der Reinigerkammer nicht zu blockieren.



13.3 Geschirr ausräumen

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Heißes Geschirr kann Verbrennungen auf der Haut verursachen. Heißes Geschirr ist stoßempfindlich, kann zerbrechen und zu Verletzungen führen.
- ▸ Geschirr nach Programmende noch etwas abkühlen lassen und dann erst ausräumen.

1. Um herabfallende Wassertropfen auf dem Geschirr zu vermeiden, das Geschirr von unten nach oben ausräumen.
2. Den Spülbehälter und das Zubehör auf Verschmutzungen prüfen und gegebenenfalls reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 39*

14 Grundlegende Bedienung

14.1 Gerät einschalten

- ▸ ⏻ drücken.

  Das Programm Eco 50° ist voreingestellt.
  Das Programm Eco 50° ist ein besonders umweltschonendes Programm und hervorragend geeignet für normal angeschmutztes Geschirr. Es ist das effizienteste Programm in der Kombination Energieverbrauch und Wasserverbrauch für diesen Typ von Geschirr und belegt die Konformität mit der EU Ökodesign Verordnung.
  Wenn Sie das Gerät 10 Minuten nicht bedienen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

14.2 Programm einstellen

Um den Spülgang auf die Verschmutzung des Geschirrs anzupassen, stellen Sie ein passendes Programm ein.

- ▸ Die Programmtaste so oft drücken, bis das passende Programm eingestellt ist.
- ✔ Das Programm ist eingestellt und die LED blinkt.

14.3 Zusatzfunktion einstellen

Um das gewählte Spülprogramm zu ergänzen, können Sie Zusatzfunktionen einstellen.

Hinweis: Die zuschaltbaren Zusatzfunktionen hängen vom gewählten Programm ab.

- ▸ Auf die Taste der passenden Zusatzfunktion drücken.
  → *"Zusatzfunktionen", Seite 20*
- ✔ Die Zusatzfunktion ist eingestellt und die Zusatzfunktionstaste blinkt.

14.4 Zeitvorwahl einstellen[1]

Sie können den Programmstart um 3, 6 oder 9 Stunden verschieben.
1. ◷ so oft drücken, bis die entsprechende Anzeige leuchtet.
2. Um die Zeitvorwahl zu aktivieren, Start drücken.

Hinweis: Die Zeitvorwahl deaktivieren Sie, indem Sie ◷ so oft drücken, bis keine der Anzeigen 3h, 6h oder 9h leuchtet.

14.5 Programm starten

- ▸ Start drücken.

[1] Je nach Geräteausstattung

- ✔ Während des Programmablaufs wird ein Lichtpunkt auf dem Fußboden unterhalb der Gerätetür projiziert. Bei Hocheinbau mit bündig abschließender Möbelfront ist der Lichtpunkt nicht sichtbar.
- ✔ Das Programm ist beendet, wenn keine Anzeigen der Bedienelemente leuchten.
- ✔ Wenn der Lichtpunkt am Fußboden nicht mehr sichtbar ist, ist das Programm beendet.

Hinweise
- Wenn Sie während des Betriebs Geschirr nachlegen wollen, benutzen Sie nicht die Tab-Auffangschale als Griff für den oberen Geschirrkorb. Sie könnten mit dem teilweise aufgelösten Tab in Berührung kommen.
- Sie können das laufende Programm nur wechseln, wenn Sie das Programm abbrechen. → *"Programm abbrechen", Seite 34*
- Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät 1 Minute nach Programmende aus. Wenn Sie unmittelbar nach Programmende die Gerätetür öffnen, schaltet sich das Gerät nach 4 Sekunden aus.

14.6 Programm unterbrechen

Hinweis: Wenn Sie bei einem aufgeheizten Gerät die Gerätetür öffnen, die Gerätetür erst einige Minuten anlehnen und dann schließen. Somit vermeiden Sie, dass sich Überdruck im Gerät bildet und die Gerätetür aufspringt.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
2. ⏻ drücken.
- ✔ Das Programm wird gespeichert und das Gerät schaltet sich aus.
3. Um das Programm fortzusetzen, ⏻ drücken.
4. Gerätetür schließen.

14.7 Programm abbrechen

Um ein Programm vorzeitig zu beenden oder um ein gestartetes Programm zu wechseln, müssen Sie dieses abbrechen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Reset 4 sec. ca. 4 Sekunden drücken.
3. Gerätetür schließen.
- ✔ Das Programm wird abgebrochen und ist nach ca. 1 Minute abgeschlossen.

14.8 Gerät ausschalten

1. Die Hinweise zum sicheren Gebrauch → *Seite 10* beachten.
2. ⏻ drücken.

Tipp: Wenn Sie während des Spülgangs ⏻ drücken, wird das laufende Programm unterbrochen. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird das Programm automatisch fortgesetzt.

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
Wasserhärte	Skala mit 4 Stufen	Die Wasserhärte einstellen.
Klarspülerzugabe	Skala mit 4 Stufen	Die Klarspülerzugabemenge einstellen oder ausschalten.
Extratrocknen	Ein Aus [1]	Extratrocknen für jeden Betrieb einschalten oder ausschalten. Um ein verbessertes Trocknungsergebnis zu erhalten, wird im Klarspülen die Temperatur erhöht. Die Laufzeit kann sich geringfügig erhöhen. **Hinweis:** Auf empfindliche Geschirrteile achten. → *"Extratrocknen einstellen", Seite 36*
Signallautstärke	Skala mit 4 Stufen	Regeln der Signallautstärke. → *"Signallautstärke einstellen", Seite 36*
Wi-Fi	Ein Aus [1]	Drahtlose Netzwerkverbindung einschalten oder ausschalten. → *"Wi-Fi einstellen", Seite 37* Diese Grundeinstellung ist erst verfügbar, nachdem Sie das Gerät mit der Home Connect App verbunden haben. → *"Home Connect ", Seite 38*

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
Remote Start	Skala mit 3 Stufen	Die Funktion aktivieren oder deaktivieren. → *"Remote Start aktivieren", Seite 37* Diese Grundeinstellung ist erst verfügbar, nachdem Sie das Gerät mit der Home Connect App verbunden haben. → *"Home Connect ", Seite 38*
Werkseinstellung	Zurücksetzen	Geänderte Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen. Die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen vorgenommen werden. → *"Werkseinstellung zurücksetzen", Seite 37*

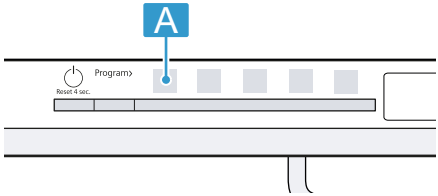
[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Extratrocknen einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ⇆ und 🚰 blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



Wenn die LED A nicht leuchtet, ist Extratrocknen ausgeschaltet.
Wenn die LED A leuchtet, ist Extratrocknen eingeschaltet.

5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

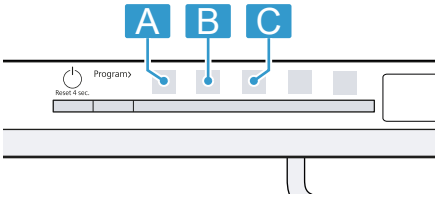
Signallautstärke einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ⇆ und ✳ blinken.

4. Start so oft drücken, bis die passende Signallautstärke eingestellt ist.



Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs. Der eingestellte Signalton ist zu hören.
Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B).

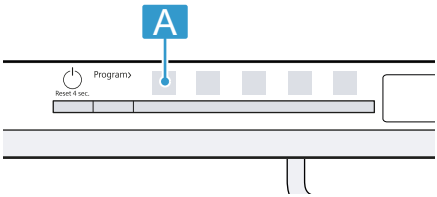
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Wi-Fi einstellen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰 und ✳ blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



Wenn die LED A nicht leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung ausgeschaltet.
Wenn die LED A leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung eingeschaltet.

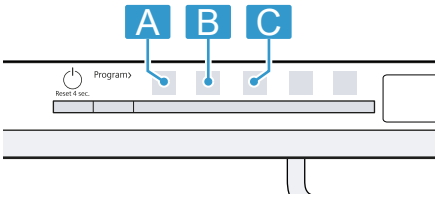
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Remote Start 📱 aktivieren

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰 blinkt.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



Wenn die LED A leuchtet, ist die Funktion dauerhaft deaktiviert.
Wenn die LED A und LED B leuchten, ist die Funktion über die Taste 📱 zuwählbar.
Wenn die LED A, LED B und LED C leuchten, ist die Funktion dauerhaft aktiviert.
Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B).

5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Werkseinstellung zurücksetzen

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰, ⇆ und ✳ blinken.
4. Start drücken, um das Gerät auf Werkseinstellungen zurückzusetzen.

✔ Das Gerät wird zurückgesetzt.

16 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen. Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi[1]) und zur Home Connect App ein.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweis: Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 4*

16.1 Home Connect App einrichten

1. Die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installieren.
2. Die Home Connect App starten und den Zugang für Home Connect einrichten.

   Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess.

16.2 Home Connect einrichten

Voraussetzungen
- Die Home Connect App ist auf dem mobilen Endgerät eingerichtet.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).

1. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

16.3 Remote Start

Über die Home Connect App können Sie mit Ihrem mobilen Endgerät das Gerät starten.

Tipp: Wenn Sie in den Grundeinstellungen diese Funktion dauerhaft aktivieren, können Sie ihr Gerät jederzeit mit einem mobilen Endgerät starten.

Remote Start aktivieren

Wenn Sie in den Grundeinstellungen dieser Funktion die Stufe 2 eingestellt haben, aktivieren Sie die Funktion an Ihrem Gerät.

[1] Wi-Fi ist eine eingetragene Marke der Wi-Fi Alliance.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden.
- Das Gerät ist mit der Home Connect App verbunden.
- In den Grundeinstellungen → *Seite 36* dieser Funktion ist Stufe 2 eingestellt.
- Ein Programm ist gewählt.

▸ ☝ drücken.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, ist die Funktion automatisch deaktiviert.

✔ Taste ☝ leuchtet.

Tipp: Um die Funktion zu deaktivieren, ☝ drücken.

16.4 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):
- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

17 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

17.1 Spülbehälter reinigen

⚠ WARNUNG
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Verwendung von chlorhaltigen Reinigern kann zu Gesundheitsschäden führen.
▸ Nie chlorhaltige Reiniger verwenden.

1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Reiniger in die Reinigerkammer füllen.
3. Programm mit höchster Temperatur wählen.
4. Das Programm ohne Geschirr starten. → *Seite 33*

17.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die Gerätereinigung. → *"Sicherer Gebrauch", Seite 10*

17.3 Tipps zur Gerätepflege

Beachten Sie die Tipps zur Gerätepflege, um die Funktion Ihres Geräts dauerhaft zu erhalten.

Maßnahme	Vorteil
Die Türdichtungen, die Geschirrspülerfront und die Bedienblende regelmäßig mit einem feuchten Tuch und Spülmittel abwischen.	Die Geräteteile bleiben sauber und hygienisch.
Die Gerätetür bei längerer Standzeit angelehnt lassen.	Unangenehme Geruchsbildung wird vermieden.

17.4 Maschinenpflege

Ablagerungen können zu Störungen an Ihrem Gerät führen, z. B. durch Speiserückstände und Kalk. Um Störungen zu vermeiden und die Geruchsbildung zu reduzieren, reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen.
Maschinenpflege ist in Verbindung mit Maschinenpflegemitteln und Maschinenreinigern das geeignete Programm zur Pflege Ihres Geräts.

Tipp: Unseren getesteten und freigegebenen Maschinenpfleger und Maschinenreiniger für Geschirrspülmaschinen erhalten Sie im Internet unter https://www.siemens-home.bsh-group.com/store oder über den Kundendienst.

Maschinenpflege ist ein Programm, das in einem Spülgang unterschiedliche Ablagerungen entfernt. Die Reinigung erfolgt in zwei Phasen:

Phase	Entfernung von	Reiniger	Platzierung
1	Fett und Kalk	Flüssiges Maschinenpflegemittel oder pulverförmiger Maschinenentkalker.	Geräteinnenraum, z. B. Flasche in den Besteckkorb eingehängt oder Pulver in den Innenraum.
2	Speiserückständen und Ablagerungen	Maschinenreiniger	Reinigerkammer

Für die optimale Reinigungsleistung dosiert das Programm die Reiniger getrennt voneinander in der entsprechenden Reinigungsphase. Hierfür ist die richtige Platzierung der Reiniger erforderlich.
Wenn die Anzeige für Maschinenpflege in der Bedienblende leuchtet oder das Display dazu rät, führen Sie die Maschinenpflege ohne Geschirr durch. Nachdem Sie die Maschinenpflege durchgeführt haben, erlischt die Anzeige. Wenn Ihr Gerät keine Erinnerungsfunktion besitzt, empfehlen wir, die Maschinenpflege alle 2 Monate durchzuführen.

Maschinenpflege durchführen

Hinweise

- Führen Sie das Programm Maschinenpflege ohne eingeräumtes Geschirr durch.
- Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel und Maschinenreiniger.

- Achten Sie darauf, dass sich keine Aluminiumteile, z. B. Fettfilter von Dunstabzugshauben oder Aluminium-Töpfe, im Spülraum des Geräts befinden.
- Wenn Sie die Maschinenpflege nach 3 Spülgängen nicht durchgeführt haben, erlischt die Anzeige für Maschinenpflege automatisch.
- Um die optimale Reinigungsleistung zu erhalten, achten Sie auf die korrekte Platzierung der Reiniger.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Verpackungen von Maschinenpflegemitteln und Maschinenreinigern.

1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Die Siebe reinigen.
3. Das Maschinenpflegemittel im Innenraum des Geräts platzieren.

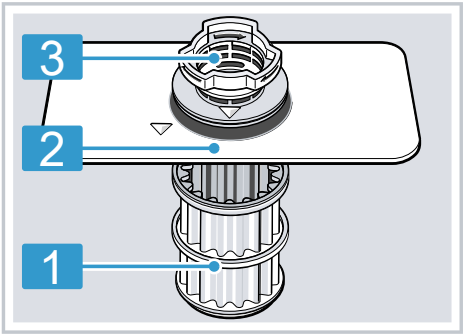
   Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel.
4. Den Maschinenreiniger in die Reinigerkammer füllen bis diese vollständig gefüllt ist.

   Keinen Maschinenreiniger zusätzlich in den Innenraum des Geräts geben.
5. drücken.
6. Start drücken.

✔ Maschinenpflege wird durchgeführt.
✔ Wenn das Programm beendet ist, erlischt die Anzeige für Maschinenpflege.

17.5 Siebsystem

Das Siebsystem filtert grobe Verunreinigungen aus dem Spülkreislauf.

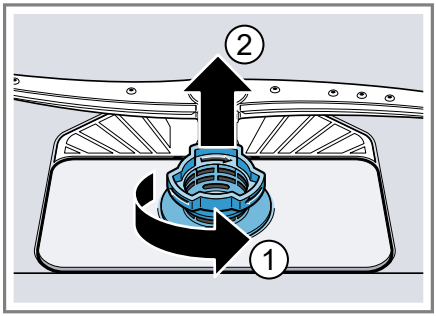


1	Mikrosieb
2	Feinsieb
3	Grobsieb

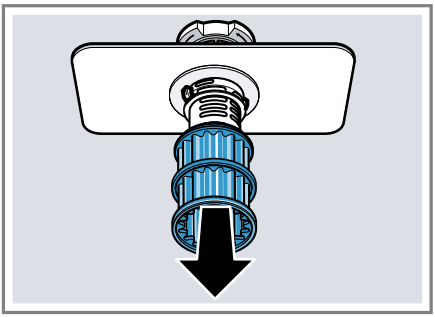
Siebe reinigen

Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Siebe verstopfen.

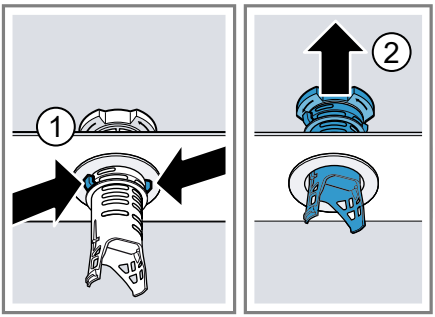
1. Nach jedem Spülen die Siebe auf Rückstände kontrollieren.
2. Das Grobsieb gegen den Uhrzeigersinn drehen ① und das Siebsystem herausnehmen ②.
   – Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Pumpentopf fallen.



3. Das Mikrosieb nach unten abziehen.



4. Die Rastnasen zusammendrücken ① und das Grobsieb nach oben herausnehmen ②.



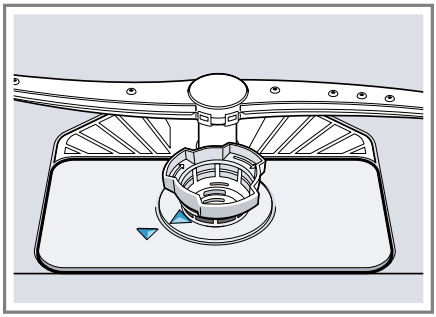
5. Unter fließendem Wasser die Siebelemente reinigen.

   Den Schmutzrand zwischen Grobsieb und Feinsieb sorgfältig reinigen.

6. Das Siebsystem zusammenbauen.

   Beachten Sie, dass am Grobsieb die Rastnasen eingerastet sind.

7. Das Siebsystem in das Gerät einsetzen und das Grobsieb im Uhrzeigersinn drehen.
   – Beachten Sie, dass sich die Pfeilmarkierungen gegenüberstehen.

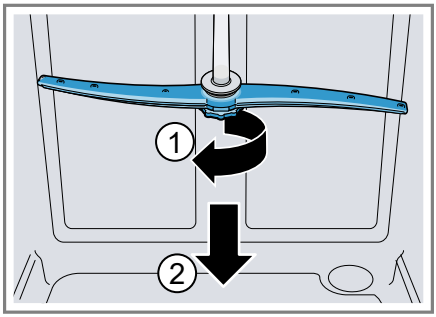


Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Die Home Connect App informiert Sie, sobald Sie die Siebe reinigen müssen.
→ *"Home Connect ", Seite 38*

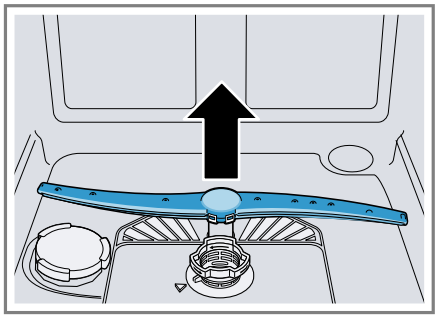
17.6 Sprüharme reinigen

Kalk und Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Düsen und Lagerungen der Sprüharme blockieren. Reinigen Sie die Sprüharme regelmäßig.

1. Den oberen Sprüharm abschrauben ① und nach unten abziehen ② .



2. Den unteren Sprüharm nach oben abziehen.



3. Unter fließendem Wasser die Austrittsdüsen der Sprüharme auf Verstopfungen prüfen und gegebenenfalls Fremdkörper entfernen.
4. Den unteren Sprüharm einsetzen.

✔ Der Sprüharm rastet hörbar ein.

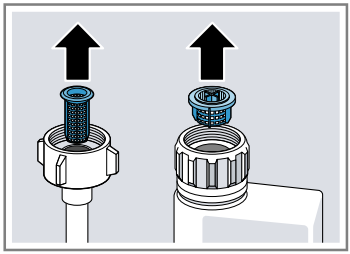
5. Den oberen Sprüharm einsetzen und festschrauben.

18 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

Tipp: Weitere Informationen und Erklärungen zur Störungsbehebung finden Sie online durch das Einscannen des QR-Codes im Inhaltsverzeichnis und auf unserer Webseite www.bosch-home.com.

⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet	Zulaufschlauch ist geknickt. ▸ Verlegen Sie den Zulaufschlauch knickfrei.
	Wasserhahn ist geschlossen. ▸ Öffnen Sie den Wasserhahn.
	Wasserhahn ist verklemmt oder verkalkt. ▸ Öffnen Sie den Wasserhahn.
	Siebe im Wasseranschluss des Zulauf- oder Aqua-Stop-Schlauches sind verstopft. **1.** Schalten Sie das Gerät aus. **2.** Ziehen Sie den Netzstecker. **3.** Drehen Sie den Wasserhahn zu. **4.** Schrauben Sie den Wasseranschluss ab. **5.** Nehmen Sie das Sieb aus dem Zulaufschlauch  **6.** Säubern Sie das Sieb. **7.** Setzen Sie das Sieb in den Zulaufschlauch.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet	**8.** Schrauben Sie den Wasseranschluss an. **9.** Prüfen Sie den Wasseranschluss auf Dichtigkeit. **10.** Stellen Sie die Stromversorgung her. **11.** Schalten Sie das Gerät ein.
	Siebe sind verschmutzt oder verstopft. ▸ Reinigen Sie die Siebe. → *"Siebe reinigen", Seite 41* 
	Kein Gerätefehler. Siphonanschluss ist noch verschlossen oder der Abwasserschlauch ist geknickt oder verstopft. **1.** Prüfen Sie den Anschluss am Siphon und öffnen Sie diesen bei Bedarf. **2.** Verlegen Sie den Ablaufschlauch knickfrei. **3.** Entfernen Sie Rückstände. 
	Kein Gerätefehler. Abwasserpumpe ist blockiert oder die Abdeckung der Abwasserpumpe ist lose. **1.** Reinigen Sie die Abwasserpumpe. → *"Abwasserpumpe reinigen", Seite 50* **2.** Rasten Sie die Abdeckung der Abwasserpumpe richtig ein. → *"Abwasserpumpe reinigen", Seite 50* 

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige "Wasserzulauf prüfen" blinkt	Eine technische Störung liegt vor. **1.** Drücken Sie ⏻. **2.** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts oder schalten Sie die Sicherung aus. **3.** Warten Sie mindestens 2 Minuten. **4.** Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose stecken oder die Sicherung einschalten. **5.** Schalten Sie das Gerät ein. **6.** Wenn das Problem erneut auftritt: – Drücken Sie ⏻. – Schließen Sie den Wasserhahn. – Ziehen Sie den Netzstecker. – Kontaktieren Sie den Kundendienst → *Seite 52* und nennen Sie den Fehlercode.
Anzeigen blinken	Gerätetür ist nicht komplett geschlossen. ▸ Schließen Sie die Gerätetür. – Räumen Sie Geschirr so ein, dass keine Geschirrteile über den Geschirrkorb ragen und die sichere Schließung der Gerätetür verhindern.
Alle LED´s leuchten oder blinken.	Eventuell wird ein Software-Update installiert. **1.** Warten Sie, bis das Software-Update installiert ist. Dieser Vorgang kann ca. 30 Minuten dauern. **2.** Wenn das Gerät nach 30 Minuten nicht betriebsbereit ist, führen Sie einen Reset durch. – Drücken Sie die Hauptschaltertaste für ca. 4 Sekunden. ✔ Ihr Gerät wird zurückgesetzt.
	Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Drücken Sie die Hauptschaltertaste für ca. 4 Sekunden. Das Gerät wird zurückgesetzt und neu gestartet. **2.** Wenn das Problem erneut auftritt: – Schalten Sie das Gerät aus. – Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. – Warten Sie mindestens 2 Minuten. – Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein oder stecken Sie den Netzstecker ein. – Schalten Sie das Gerät ein. **3.** Wenn das Problem erneut auftritt:

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Alle LED´s leuchten oder blinken.	– Kontaktieren Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 52*
Speisereste auf Geschirr.	Geschirr ist zu eng eingeordnet oder Geschirrkorb ist überfüllt. **1.** Räumen Sie das Geschirr mit ausreichend Freiraum ein. Die Sprühstrahlen müssen die Geschirroberfläche erreichen. **2.** Vermeiden Sie Anlagestellen. 
	Sprüharmdrehung ist blockiert. ▸ Räumen Sie das Geschirr so ein, dass das Geschirr die Sprüharmdrehung nicht behindert.
	Sprüharmdüsen sind verstopft. ▸ Reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 42* 
	Siebe sind verschmutzt. ▸ Reinigen Sie die Siebe. → *"Siebe reinigen", Seite 41* 
	Siebe sind falsch eingesetzt und/oder nicht verrastet. **1.** Setzen Sie die Siebe richtig ein. → *"Siebsystem", Seite 41* **2.** Verrasten Sie die Siebe.
	Zu schwaches Spülprogramm gewählt.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Speisereste auf Geschirr.	▸ Wählen Sie ein stärkeres Spülprogramm. → *"Programme", Seite 18*
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden. ▸ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.
	Hohe schmale Gefäße werden im Eckbereich nicht ausreichend ausgespült. ▸ Räumen Sie hohe, schmale Gefäße nicht zu schräg und nicht im Eckbereich ein.
	Oberer Geschirrkorb rechts und links ist nicht auf die gleiche Höhe eingestellt. ▸ Den oberen Geschirrkorb links und rechts auf die gleiche Höhe einstellen. → *"Oberer Geschirrkorb", Seite 21*
Entfernbare Schlieren befinden sich auf Gläsern, Gläsern mit metallischem Aussehen und Besteck.	Klarspülerzugabemenge ist zu hoch eingestellt. ▸ Stellen Sie die Klarspüleranlage auf eine niedrigere Stufe. → *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 27*
	Kein Klarspüler ist eingefüllt. ▸ Füllen Sie Klarspüler ein. → *"Klarspüler einfüllen", Seite 27*
	Reinigerreste sind im Programmabschnitt Klarspülen vorhanden. Deckel der Reinigerkammer wurde durch Geschirrteile blockiert und öffnete nicht vollständig. **1.** Räumen Sie Geschirr im oberen Geschirrkorb so ein, dass die Tab-Auffangschale nicht durch Geschirr versperrt wird. → *"Geschirr einräumen", Seite 31* Die Geschirrteile blockieren den Reinigerdeckel. **2.** Platzieren Sie kein Geschirr und keine Duftspender in der Tab-Auffangschale.
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden. ▸ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Rostspuren auf Besteck.	Besteck ist nicht ausreichend rostbeständig. Messerklingen sind häufig stärker betroffen. ▸ Verwenden Sie rostbeständiges Geschirr.
	Besteck rostet auch, wenn rostende Teile mitgespült werden. ▸ Spülen Sie keine rostenden Teile.
	Salzgehalt im Spülwasser ist zu hoch. **1.** Entfernen Sie verschüttetes Spezialsalz aus dem Spülbehälter. **2.** Drehen Sie den Verschluss des Spezialsalzbehälters fest zu.
Reinigerreste befinden sich in der Reinigerkammer oder in der Tab-Auffangschale.	Sprüharme wurden durch Geschirrteile blockiert und der Reiniger nicht ausgespült. ▸ Stellen Sie sicher, dass die Sprüharme nicht blockiert sind und sich frei drehen können.
	Reinigerkammer war beim Einfüllen des Reinigers feucht. ▸ Füllen Sie Reiniger nur in eine trockene Reinigerkammer.
Nachfüllanzeige für Spezialsalz leuchtet.	Spezialsalz fehlt. ▸ Füllen Sie Spezialsalz → *Seite 25* ein.
	Sensor erkennt Spezialsalztabletten nicht. ▸ Verwenden Sie keine Spezialsalztabletten.

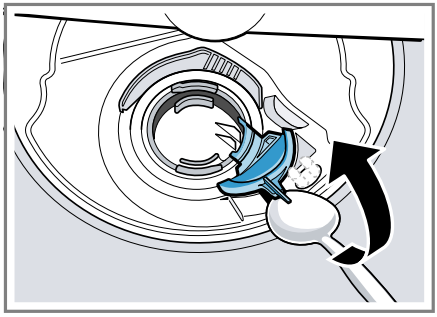
18.1 Abwasserpumpe reinigen

Grobe Speisereste oder Fremdkörper können die Abwasserpumpe blockieren. Sobald das Spülwasser nicht mehr richtig abläuft, müssen Sie die Abwasserpumpe reinigen.

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Scharfe und spitze Gegenstände wie Glasscherben können die Abwasserpumpe blockieren und zu Verletzungen führen.
- ▸ Fremkörper vorsichtig entfernen.

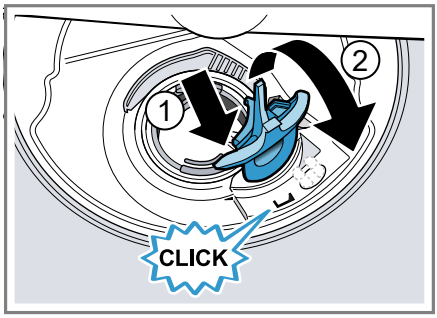
1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den oberen und unteren Geschirrkorb entnehmen.
3. Das Siebsystem entnehmen.
4. Vorhandenes Wasser ausschöpfen.

   Gegebenenfalls einen Schwamm zu Hilfe nehmen.
5. Die Pumpenabdeckung mit Hilfe eines Löffels aushebeln und am Steg fassen.



6. Die Pumpenabdeckung schräg nach innen anheben und entnehmen.
- ✔ Jetzt können Sie das Flügelrad mit der Hand erreichen.

7. Speisereste und Fremdkörper im Bereich des Flügelrads entfernen.
8. Die Pumpenabdeckung einsetzen ① und nach unten drücken ②.



- ✔ Die Pumpenabdeckung rastet hörbar ein.

9. Das Siebsystem einbauen.
10. Den unteren und oberen Geschirrkorb einsetzen.

19 Transportieren, Lagern und Entsorgen

19.1 Gerät demontieren

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den Wasserhahn zudrehen.
3. Den Abwasseranschluss lösen.
4. Den Trinkwasseranschluss lösen.
5. Wenn vorhanden, die Befestigungsschrauben zu den Möbelteilen lösen.
6. Wenn vorhanden, das Sockelbrett demontieren.
7. Das Gerät vorsichtig herausziehen und den Schlauch nachziehen.

19.2 Gerät frostsicher machen

Wenn das Gerät in einem frostgefährdeten Raum steht, z. B. in einem Ferienhaus, entleeren Sie das Gerät vollständig.

- ▸ Das Gerät entleeren.
  → *"Gerät transportieren", Seite 51*

19.3 Gerät transportieren

Um Geräteschäden zu vermeiden, entleeren Sie das Gerät vor dem Transport.

Hinweis: Damit kein Restwasser in die Maschinensteuerung gelangt und zu Geräteschäden führt, das Gerät nur aufrecht transportieren.

1. Geschirr aus dem Gerät entnehmen.
2. Lose Teile sichern.
3. Das Gerät einschalten. → *Seite 33*
4. Das Programm mit der höchsten Temperatur wählen.
   → *"Programme", Seite 18*
5. Das Programm starten. → *Seite 33*
6. Um das Gerät zu entleeren, das Programm nach ca. 4 Minuten abbrechen.
   → *"Programm abbrechen", Seite 34*
7. Das Gerät ausschalten. → *Seite 34*
8. Den Wasserhahn schließen.
9. Um das Restwasser aus dem Gerät zu entleeren, den Zulaufschlauch lösen und auslaufen lassen.

19.4 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

⚠ WARNUNG
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▸ Bei ausgedienten Geräten den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen, danach die Netzanschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

20 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild finden Sie auf der Innenseite der Gerätetür.
→ *"Kennenlernen", Seite 14*
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

20.2 AQUA-STOP-Garantie

Zusätzlich zu Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer aus dem Kaufvertrag und zusätzlich zu unserer Herstellergarantie leisten wir Ersatz zu folgenden Bedingungen.

- Sollte durch einen Fehler unseres Aqua-Stop-Systems ein Wasserschaden verursacht werden, so ersetzen wir Schäden privater Gebraucher. Um die Wassersicherheit zu gewährleisten muss das Gerät am Stromnetz angeschlossen sein.
- Die Haftungsgarantie gilt für die Lebensdauer des Geräts.
- Voraussetzung des Garantieanspruches ist, dass das Gerät mit Aqua-Stop fachgerecht entsprechend unserer Anleitung aufgestellt und angeschlossen ist; sie schließt auch die fachgerecht montierte Aqua-Stop-Verlängerung (Originalzubehör) mit ein. Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf defekte Zuleitungen oder Armaturen bis zum Aqua-Stop-Anschluss am Wasserhahn.
- Geräte mit Aqua-Stop brauchen Sie grundsätzlich während des Betriebs nicht zu beaufsichtigen bzw. danach durch Schließen des Wasserhahns zu sichern. Lediglich für den Fall einer längeren Abwesenheit von Ihrer Wohnung, z. B. bei einem mehrwöchigen Urlaub, ist der Wasserhahn zu schließen.

21 Technische Daten

Gewicht	Max.: 60 kg
Spannung	220 - 240 V, 50 Hz oder 60 Hz
Anschlusswert	2000 - 2400 W
Absicherung	10 - 16 A
Wasserdruck	■ mind. 50 kPa (0,5 bar) ■ max. 1000 kPa (10 bar)
Zulaufmenge	mind. 10 l/min
Wassertemperatur	Kaltwasser. Warmwasser max.: 60 °C
Fassungsvermögen	13 Maßgedecke

Weitere Informationen zu Ihrem Modell finden Sie im Internet unter https://eprel.ec.europa.eu/qr/2100142[1]. Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL.

21.1 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[2] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

22 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Über-

[1] Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

[2] Je nach Geräteausstattung

einstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com



9001968293 (040813) 642 E5
de

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX14TE





Professioneller WLAN-fähiger Geschirrspüler, dessen Programmstatus durch das infoLight auf den Boden projiziert wird und über Smartphone oder per Sprachsteuerung bedient werden kann.

- ✓ varioSpeed on demand: für eine bis zu zweimal so schnelle Programmlaufzeit, jederzeit und von überall zuschaltbar dank Home Connect App.
- ✓ Geprüfte Hygiene Qualität: Hygienelevel bestätigt für das Eco 50 °C Programm und ein noch höheres Hygienelevel im Intensiv 70 °C und Maschinenpflegeprogramm.
- ✓
- ✓ Verstellbarer Oberkorb: der einfach in der Höhe verstellbare Oberkorb schafft Raum für hohes Geschirr.
- ✓ Höhenverstellbarer Oberkorb: mehr Flexibilität beim Beladen.
- ✓ infoLight: immer das Wichtigste im Blick mit dem blauen Lichtpunkt als Betriebsanzeige.

Zusätzlich erhältliches Zubehör

SZ73640	Korbeinsatz f.Langstielgläser
SZ73300	Weinglas-Korb
SZ73056	Vorsatztür Edelstahl
SZ73051EU	Netzkabel mit EU-Stecker 5m
SZ73010	Klappscharnier für hohe Korpusmaße
SZ73001	Silberglanzkassette
SZ73000	Spülhilfe-Set
SZ72010	Schlauchverlängerung Zu- und Ablauf
SZ38BI00	Verbindungsschiene für geteilte Fronten
SZ30BI02	Verblendungsleisten Edelstahl 81,5 cm

Ausstattung

Technische Daten

Energieeffizienzklasse: E
Energieverbrauch des Eco 50°C Programm pro 100 Betriebszyklen: 94 kWh
Höchste Anzahl von Maßgedecken (EU 2017/1369): 13
Wasserverbrauch in Litern im eco-Programm pro Betriebszyklus (EU 2017/1369): 9,5 l
Programmdauer (EU 2017/1369): 4:10 h
Luftschallemissionen (EU 2017/1369): 46 dB(A) re 1pW
Luftschallemissionsklasse (EU 2017/1369): C
Reinigungsklasse: A
Wasserverbrauch: 9,5 l
Geschätzter Jahresverbrauch Wasser (bei 220 Standardprogrammen): 2090 l
Bauform: Eingebaut
Arbeitsplatte abnehmbar: Nein
Dekorrahmen/ - platte: Nicht möglich
Höhe der Arbeitsplatte: 0 mm
Gerätehöhe: 815 mm
Höhenverstellbare Füße: Ja - alle von vorne
Höhenverstellung max.: 60 mm
Verstellbarer Sockel: Horizontal und Vertikal
Nettogewicht: 29,8 kg
Bruttogewicht: 33,1 kg
Anschlusswert: 2400 W
Absicherung: 10 A
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50; 60 Hz
Länge Anschlusskabel: 175,0 cm
Steckerart: Schuko-/Gardy.m.Erdung
Länge Zulaufschlauch: 165 cm
Länge Ablaufschlauch: 190 cm
Durchlauferhitzer: Ja
Beschreibung Wassersicherheitssystem: 3-fach Wasserschutz 24h
Kindersicherung: Nein
Enthärtungsanlage: Ja
Oberkorbtyp: LOW
Oberkorb verstellbar: Einfach
Unterkorbtyp: LOW
3. Beladungsebene: Ohne
Sonderzubehör: SZ30BI02, SZ38BI00, SZ72010, SZ73000, SZ73001, SZ73010, SZ73051EU, SZ73056, SZ73300, SZ73640
Zusatzteile: Dampfschutz für die Arbeitsplatte
Anzahl Maßgedecke: 13
Abmessungen des Gerätes: 815 x 598 x 550 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes: 870 x 660 x 670 mm

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX14TE

Ausstattung

Leistung und Verbrauch
- Energieeffizienzklasse[1]: E
- Energie[2] / Wasser[3]: 94 kWh / 9.5 Liter
- Fassungsvermögen: 13 Maßgedecke
- Programmdauer[4]: 4:10 (h:min)
- Geräusch: 46 dB(A) re 1 pW
- Geräusch-Effizienzklasse: C

Programme und Sonderfunktionen
- 5 Programme: Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensiv 70 °C, 1h 65 °C, Favorit
- Vorspülen
- 3 Sonderfunktionen: Fernstart, HygienePlus, VarioSpeed
- Maschinenpflegeprogramm
- Add-On Funktion über die Home Connect App: Silence on Demand

Spül- / Trocknungstechnologie
- Aquasensor
- dosierAssistent
- iQdrive-Motor
- Reiniger-Automatik
- Selbstreinigendes Sieb mit 3-fach Wellen-Filter
- Innenbehälter/Boden: Edelstahl/Polinox

Korbsystem
- vario Korbsystem
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Komfortrollen im Unterkorb
- Korbstopper (Rack Stopper) gegen ein Überrollen des Unterkorbes
- Umklappbare Klappstachelreihen im Unterkorb (2x)
- Besteckablage im Oberkorb
- Besteckkorb im Unterkorb
- Tassenablage im Oberkorb (2-teilig)

Anzeige und Bedienung
- Home Connect-fähig über WLAN
- Bedienung von oben
- Klartext-Bedienblende (englisch)
- InfoLight blau
- Akustisches Programmende-Signal
- Startzeitvorwahl: 3, 6 oder 9 Stunden

Technische Informationen und Zubehör
- aquaStop®: eine Siemens Hausgeräte Garantie bei Wasserschäden – ein Geräteleben lang*
- Glasschon-System

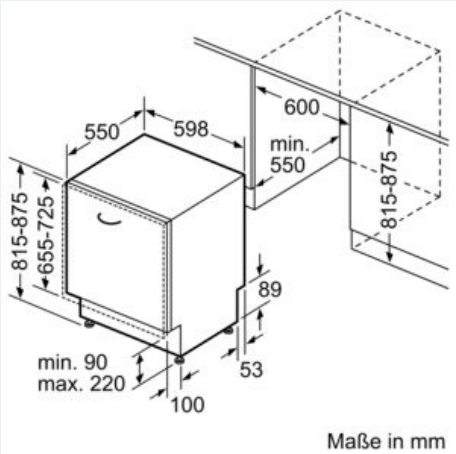
Zubehör
- Inkl. Dampfschutz für die Arbeitsplatte

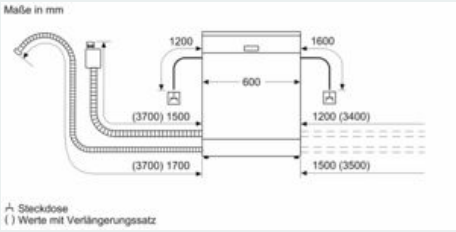
Maße
- Gerätemaße (H x B x T): 81.5 cm x 59.8 cm x 55.0 cm

[1] auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A bis G
[2]Energieverbrauch kWh/100 Betriebszyklen (im Programm Eco 50 °C)
[3] Wasserverbrauch in Liter pro Betriebsszyklus (im Programm Eco 50 °C)
[4] Programmdauer im Programm Eco 50 °C
** Garantiebedingungen finden Sie unter https://www.siemens-home.bsh-group.com/de/kundendienst/garantie*

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61IX14TE

Maßzeichnungen





Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION

Name oder Handelsmarke des Lieferanten [a] [b] :	Siemens
Anschrift des Lieferanten [a] [b] :	BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany
Modellkennung [a] :	SN61IX14TE

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität [d] (ps)	13	Abmessungen in cm [a] [b]	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI [d]	55.9	Energieeffizienzklasse [d]	E [c]	
Reinigungsleistungsindex [d]	1.121	Trocknungsleistungsindex [d]	1.061	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0.937	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	9.5	
Programmdauer [d] (h:min)	4:10	Art	Eingebaut	
Luftschallemissionen [d] (in dB(A) re 1 pW)	46	Luftschallemissionsklasse [d]	C [c]	
Aus-Zustand (W) (falls zutreffend)	-	Bereitschaftszustand (W) (falls zutreffend)	0.50	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	4.00	vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	2.00	
Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie [a] [b] :			24 Monate	

Weitere Angaben [a] [b] :

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission zu finden sind: www.siemens-home.bsh-group.com/energylabel

[a] Dieser Eintrag gilt nicht als relevant im Sinne des Artikels 2 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/1369.

[b] Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

[c] Wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

[d] Angaben für das eco-Programm.