

iQ300, Elektrokochfeld, 60 cm, Schwarz ET645HN17E



Das moderne Glaskeramik-Kochfeld für mehr Freude am Kochen und weniger Arbeit beim Säubern.

- ✓ Platz für große Bratpfannen - zuschaltbare Bräterzone.
- ✓ Diese Sensor-Bedienung ermöglicht die besonders komfortable Steuerung des Backofens - einfach durch leichten Fingerdruck auf die Bedienfelder der Vollglasblende.
- ✓ Bratzone

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) : 48 x 560-560 x 490-500 mm
 Gerätebreite : 583 mm
 Abmessungen des Gerätes : 48 x 583 x 513 mm
 Abmessungen des verpackten Gerätes : 100 x 750 x 590 mm
 Nettogewicht : 7,760 kg
 Bruttogewicht : 8,6 kg
 Restwärmeanzeige : Getrennt
 Lage der Steuerung : Vorne
 Hauptoberflächenmaterial : Glaskeramik
 Oberflächenfarbe : Edelstahl, Schwarz
 Rahmenfarbe : Edelstahl
 Approbationszertifikate : CE, EAC-Eurasian, VDE
 EAN-Nummer : 4242003612316
 Elektroanschlusswert : 7500 W
 Spannung : 220-240 V
 Frequenz : 60; 50 Hz

Sonderzubehör

HZ9SE030	3-er Set best aus 2 Töpfen + 1 Pfanne
HZ392617	Zwischenboden 60cm Touch
HZ390090	Wok-Set 3-teilig



**iQ300, Elektrokochfeld, 60 cm,
Schwarz
ET645HN17E**

Ausstattung

- 60 cm: Platz für 4 Töpfe oder Pfannen.

Flexibilität der Kochzonen

- Bräterzone: Erkennt Bräter automatisch und schaltet sich an.
- 1 Zweikreis-Kochzone: Verwenden Sie normales oder größeres Kochgeschirr für die erweiterbare Kochzone.
- Kochzone vorne links: 180 mm, 2 kW
- Kochzone hinten links: 265 mm, 170 mm, 2.6 kW
- Kochzone hinten rechts: 145 mm, 1.2 kW
- Kochzone vorne rechts: 210 mm, 145 mm, 2.2 kW

Benutzerfreundlichkeit

- touchControl-Bedienung: Steuerung der Leistung mit den aufgedruckten +/- touch-Tasten.
- 17 Leistungs-Stufen: Stellen Sie die Wärme mit 17 Leistungsstufen (9 Hauptstufen und 8 Zwischenstufen) präzise ein.

Zeitersparnis und Effizienz

- reStart: Im Falle von unbeabsichtigtem Ausschalten des Kochfeldes bleiben alle Einstellungen erhalten, wenn Sie innerhalb von 4 Sekunden wieder einschalten.
- ja: Schnelles Abschalten durch längeres Berühren der Bedienfläche der Kochzone.

Design

- Flachrahmen-Design

Sicherheit

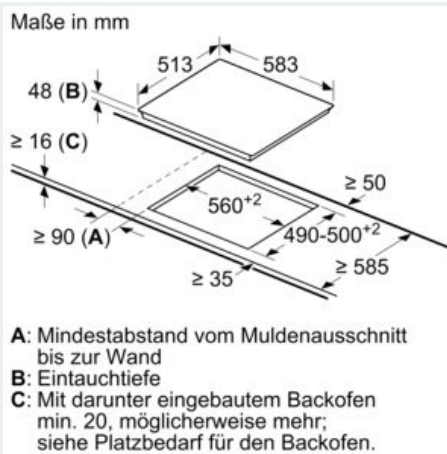
- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone: Zeigt an welche Kochzonen noch heiß oder warm sind.
- Kindersicherung: Verhindert eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfeldes.
- Hauptschalter: Alle Kochzonen auf einmal ausschalten.
- Betriebsanzeigelampe: Zeigt an, ob das Kochfeld heizt.
- Automatische Sicherheitsabschaltung: Aus Sicherheitsgründen schaltet das Kochfeld nach einer voreingestellten Zeit ohne Interaktion automatisch ab (einstellbar).

Installation

- Abmessungen des Gerätes (HxBxT mm): 48 x 583 x 513
- Erforderliche Nischengröße (HxBxT mm) : 48 x 560 x (490 - 500)
- Minimale Arbeitsplattenstärke: 16 mm
- Gesamtanschlusswert: 7500 W

iQ300, Elektrokochfeld, 60 cm,
Schwarz
ET645HN17E

Maßzeichnungen



Produktinformation nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke: Siemens						
Modellkennung: ET645HN17E						
Art der Kochmulde: Elektro						
Anzahl der Kochzonen und Kochflächen: 4						
Energieverbrauch der Kochmulde: 188,9 Wh/kg						
	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	18,0	17,0	14,5	21,0		
Energieverbrauch je Kochzone oder Kochfläche in Wh/kg	188,8	186,7	190,2	190,0		
Angaben gemäss EN 60350-2 (Electro) bzw. EN 30-2-1 (Gas)						

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, HZ538500 : Teleskopauszug 3-fach, davon 1 varioClip, HZ538200 : Teleskopauszug 2-fach, HZ538000 : varioClip-Auszug, HZ533000 : Profi-Pfanne, emailliert, grau, HZ532010 : Universalpfanne, Keramik antihaf, HZ532000 : Universalpfanne, emailliert, grau, HZ531010 : Backblech, Keramik antihaf 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 - Schnellaufheizung.
- ✓ Hochwertige Beschichtung für einfache Reinigung - 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-/Gardym.Erdung



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:

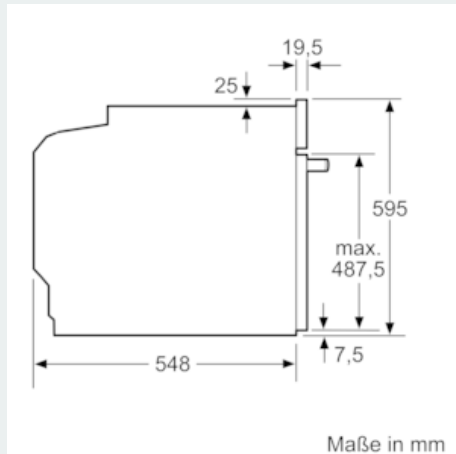
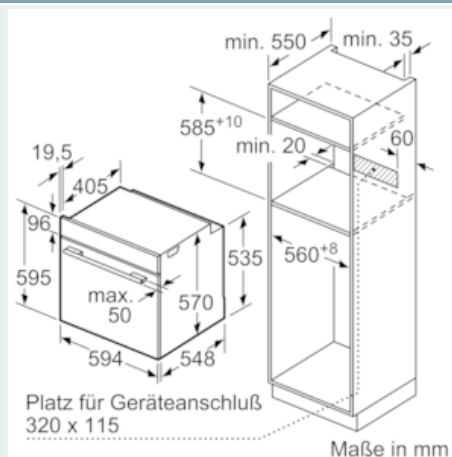
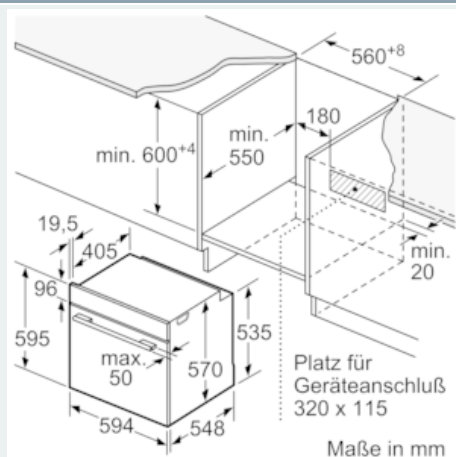
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A (auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.97 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus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

Maße

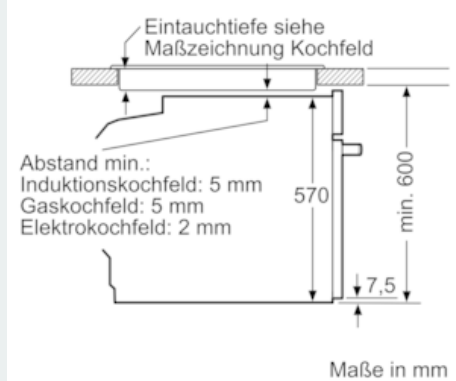
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“
- Wir empfehlen Ihnen, Komplementär-Produkte innerhalb der Produktserie iQ100 zu wählen, um die bestmögliche Einbausituation Ihrer Einbaugeräte zu gewährleisten.

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

Maßzeichnungen



Einbau mit einem Kochfeld.



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

iQ500, Wandesse, 60 cm, Edelstahl LC67BCP50



Die leistungsstarke Wandesse überzeugt mit hoher Absaugleistung und herausragendem Design.

- ✓ Der geräuscharme und leistungsstarke Motor mit einer beeindruckenden Lüfterleistung garantiert eine sehr effiziente Geruchs- und Dampfbeseitigung - iQdrive Motor.
- ✓ Erhellte das Kochfeld optimal und stromsparend - LED-Beleuchtung
- ✓ Spürbar, aber kaum hörbar - extrem leise
- ✓ Die Intensivstufe startet automatisch, wenn Sie sie brauchen - Intensivstufe mit automatischer Rückschaltung.
- ✓ Dank touchControl können Abzugsleistung und LED-Beleuchtung direkt ausgewählt werden.

Ausstattung

Technische Daten

Bauart : Kaminesse
 Approbationszertifikate : CE, VDE
 Länge Anschlusskabel (cm) : 130
 Höhe des Kamins : 582-908/568-1018
 Höhe des Gerätes ohne Kamin (mm) : 46
 Mindestabstand zur Kochstelle Elektro : 550
 Mindestabstand zur Kochstelle Gas : 650
 Nettogewicht (kg) : 15,725
 Steuerung : elektronisch
 Regelung der Leistungsstufen : 3-stufig + 2 Intensiv
 Max. Gebläseleistung-Abluftbetrieb (m³/h) : 416
 Gebläseleistung bei Intensivstufe-Umluftbetrieb : 325.0
 Max. Gebläseleistung-Umluftbetrieb (m³/h) : 282
 Gebläseleistung bei Intensivstufe-Abluftbetrieb (m³/h) : 674
 Anzahl der Lampen (Stck) : 2
 Schallleistung (dB(A) re 1 pW) : 60
 Durchmesser des Abluftstutzens (mm) : 120 / 150
 Material des Fettfilters : Aluminium
 EAN-Nummer : 4242003831724
 Anschlusswert (W) : 143
 Absicherung (A) : 10
 Spannung (V) : 220-240
 Frequenz (Hz) : 50; 60
 Steckerart : Schuko-/Gardy.m.Erdung
 Art der Installation : Wandmontage

Sonderzubehör

LZ53251	Standard Geruchsfilter (Ersatzbedarf)
LZ53250	Standard Umluftset
LZ31XXB16	Clean Air Plus Geruchsfilter (Ersatz)
LZ12350	Kaminverlängerung 1500 mm
LZ12250	Kaminverlängerung 1000 mm
LZ11FXD51	Long Life Umluftset extern
LZ11FXC56	Clean Air Plus Umluftset extern
LZ11CXI16	Clean Air Plus Umluftset
LZ10FXJ05	Long Life Umluftset
LZ00XXP00	Long Life Geruchsfilter (Ersatzbedarf)



4 242003 831724

iQ500, Wandesse, 60 cm, Edelstahl LC67BCP50

Ausstattung

Bauform

- Wand-Esse
- 60 cm
- Für Wandmontage über Kochstellen

Design

- Gleichmäßige, helle Beleuchtung mit 2 x 1,5W LED-Modul
- softLight
- Dimm-Funktion
- Beleuchtungsstärke: 267 lux
- Farbtemperatur: 3500 K

Betriebsart und Leistung

- 3 Leistungsstufen + 2 Intensivstufen
- Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- Für Umluftbetrieb ist ein Standard Umluftset oder ein Clean Air Plus Umluftset (Sonderzubehör) notwendig
- Abluftleistung nach EN 61591:
 - max. Normalbetrieb 416 m³/h
 - Intensivstufe 674 m³/h
- Bei Einsatz des separat erhältlichen Clean Air Plus Umluftsets (Sonderzubehör) erreicht ihr Gerät im Umluftbetrieb folgende Werte:
 - Umluftstufe:
 - Max. Normalbetrieb: 330 m³/h
 - Intensivstufe: 409 m³/h
 - Geräuschwerte Umluft:
 - Max. Normalstufe: 67 dB(A) re 1 pW
 - Intensivstufe: 71 dB(A) re 1 pW
 - Geräuschwerte nach EN 60704-2-13 bei Abluftbetrieb:
 - Max. Normalstufe: 60 dB(A) re 1 pW
 - Intensivstufe: 71 dB(A) re 1 pW
 - Geräusch min./max. Normalstufe: 47/60 dB

Betriebsart und Bedienung

- touchControl-Bedienung (3 Leistungsstufen + 2 Intensivstufen) mit Filterwechselanzeige

Umwelt und Sicherheit

- Energiesparender Betrieb mit iQdrive-Motortechnologie
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 35.6 kWh/Jahr*
- Energieeffizienzklasse: A (auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Lüfter-Effizienzklasse: A*
- Beleuchtungs-Effizienzklasse: A*
- Fettfilter-Effizienzklasse: B*

Komfort

- Schnellmontagebefestigung
- Automatischer Gebläsenachlauf
- Boost-Funktion
- Reinigungsfreundlicher Innenrahmen
- Sättigungsanzeige für Fett- und Geruchsfilter
- Metall-Fettfilter, spülmaschinengeeignet

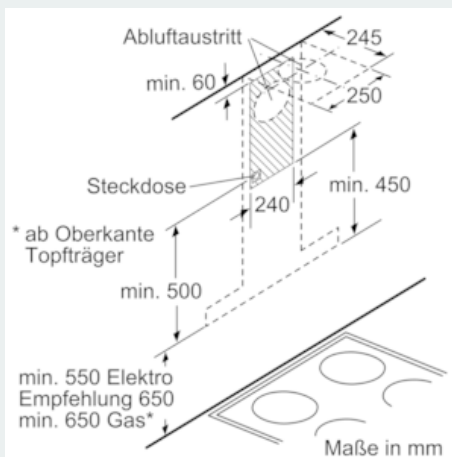
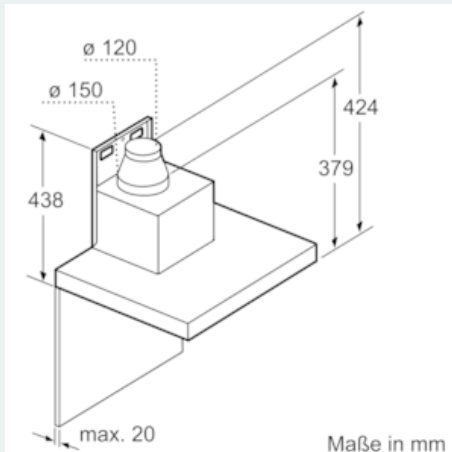
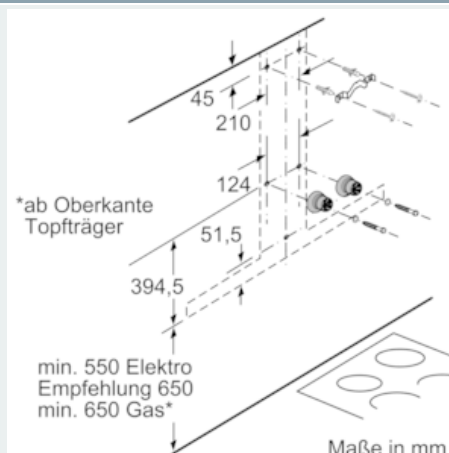
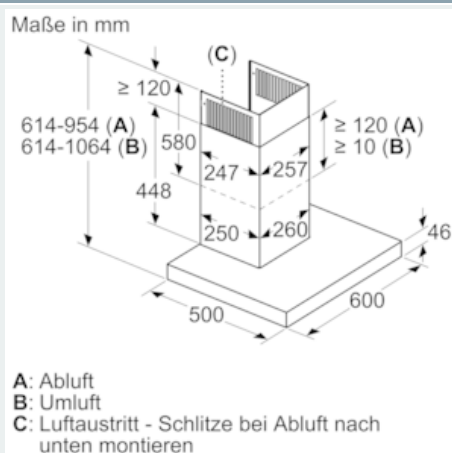
Maße

- Gerätemaße Abluft (HxBxT): 614-954 x 598 x 500 mm
- Gerätemaße Umluft (HxBxT): 614-1064 x 598 x 500 mm

- Gerätemaße Umluft mit Clean Air Plus Umluftset(HxBxT):
 - 689 x 598 x 500 mm - Montage auf Außenkanal
 - 795-1139 x 598 x 500 mm - Montage auf Innenkanal
 - Gesamtanschlusswert: 143 W
 - Spannung: 220 - 240 V
 - Länge Anschlusskabel: 1.3 m mit Stecker
 - Abluftstutzen Ø 150 mm (Ø 120 mm beiliegend)
- * Gemäß EU-Regulierung Nr. 65/2014

iQ500, Wandesse, 60 cm, Edelstahl LC67BCP50

Maßzeichnungen



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.

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-/Gardym.Erdung
Länge Zulaufschlauch (cm): 165
Länge Ablaufschlauch (cm): 190
EAN-Nummer: 4242003868560
Art der Installation: Vollintegrierbar

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



iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm SN61IX12TE

Ausstattung

Leistung und Verbrauch

- Energieeffizienzklasse¹: E
- Energie² / Wasser³: 0,92 kWh / 10,5 Liter
- Fassungsvermögen: 2 Maßgedecke
- Programmdauer⁴: 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 Klapstachelreihen 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)

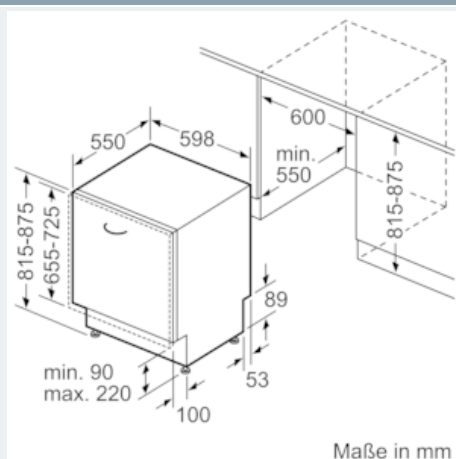
³ Wasserverbrauch in Liter pro Betriebszyklus (im Programm Eco 50 °C)

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



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).

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

Informationen zu Haushaltsdunstabzugshauben (EU) No. 66/2014 (EU)

Modellkennung: LC67BCP50
Jährlicher Energieverbrauch : 35,6 kWh/annum
Zeitverlängerungsfaktor : 1
Fluidodynamische 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

SIEMENS

HB234AB.3

Einbaubackofen



DE Gebrauchs- und Montageanleitung



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	Schnell aufheizen	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.

Alkoholämpfe 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 ($\geq 15\%$ 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.

Alkoholämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 4*

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ 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 Netzan-schlussleitung ist gefährlich.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädig-te Netzan-schlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzan-schlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzan-schluss-leitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzan-schlusslei-tung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzan-schlussleitung 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 fernhal-ten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spie-len lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder ver-schlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch eini-ge 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 Span-nung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicher-stellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Siche-rung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzün-den und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufsprin-gen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zer-springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zu-stand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Spei-sen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschä-den.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwi-schen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzei-ten stimmen nicht mehr und das Email wird beschä-digt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Back-papier 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, ent-steht 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 Kor-rosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im ge-schlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsaff, 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 Zubehöerteile 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.

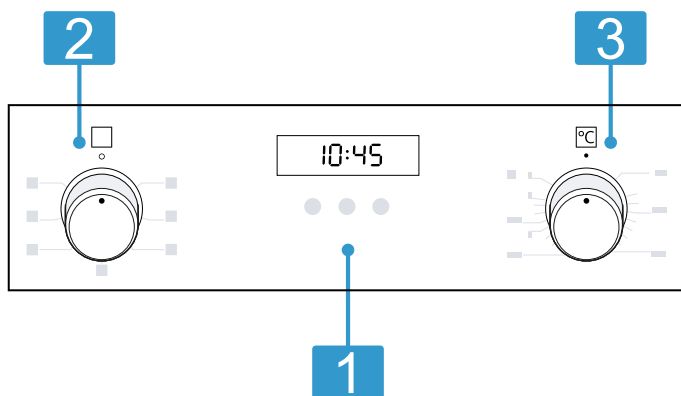
Hinweis: Das Gerät benötigt im Standby max. 1 W.

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	Einstellwerte verringern.
+	Plus	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.

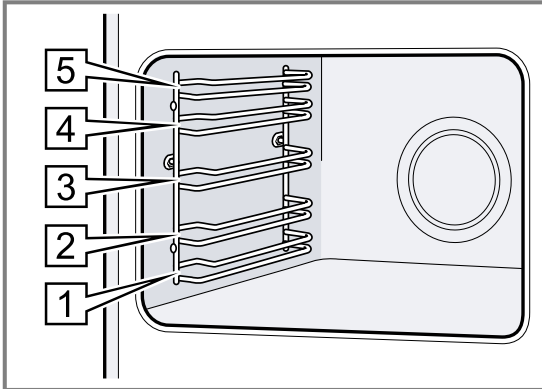
4.5 Garraum

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

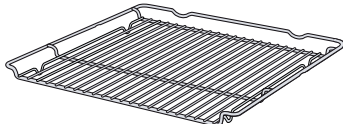
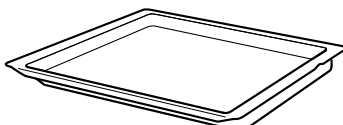
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

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.

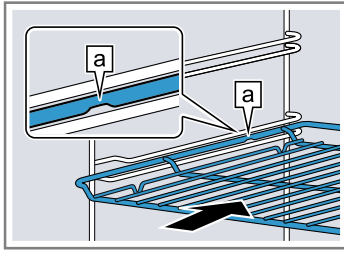
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

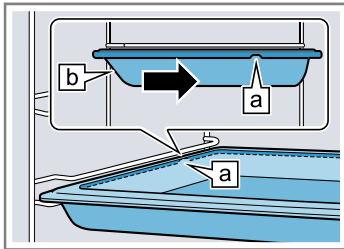
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  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 $\sim$ 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.

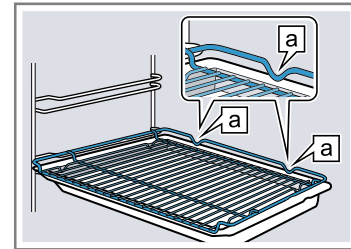
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

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 $\odot \rightleftharpoons$ 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 Kleband 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 Temperaturswähler 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 Temperaturswähler 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 $\triangle$ 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 $\triangle$ markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste $-$ auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und $\triangle$ 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 $\odot \infty$ so oft drücken, bis im Display $\rightarrow$ 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 $\rightarrow$ 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 $\rightarrow$ 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 $\odot \infty$ so oft drücken, bis im Display $\rightarrow$ 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 $\rightarrow$ 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 $\rightarrow$ 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 $\odot \infty$ 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 o.

- ▶ 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 o.

- ▶ 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 spülmaschinene geeignet.

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.

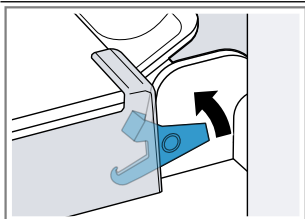
2. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

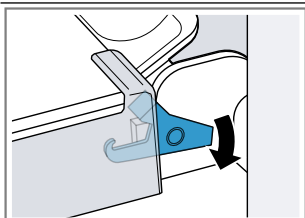
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



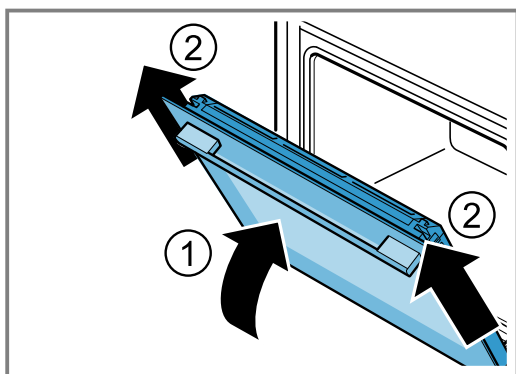
Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

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!

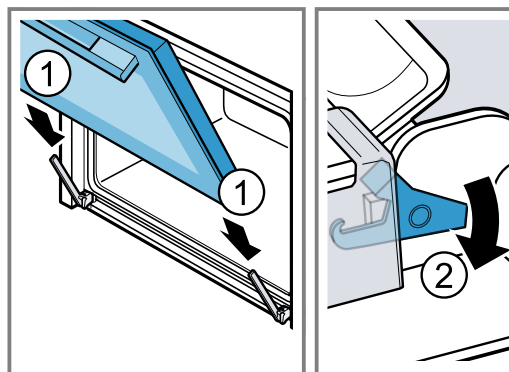
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- 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.

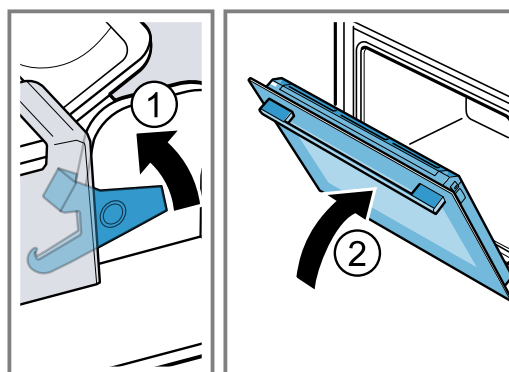
13.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

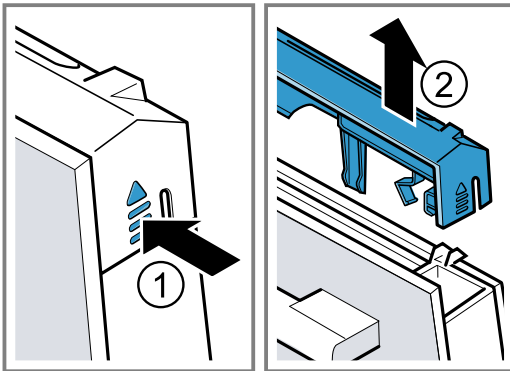
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

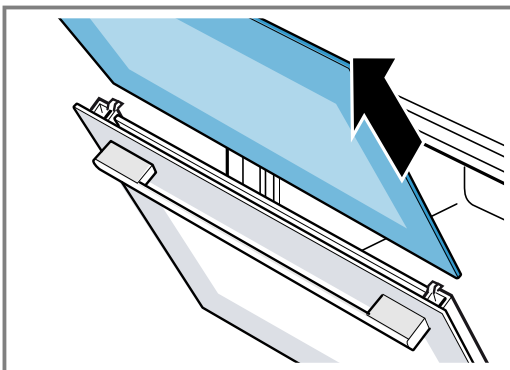


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

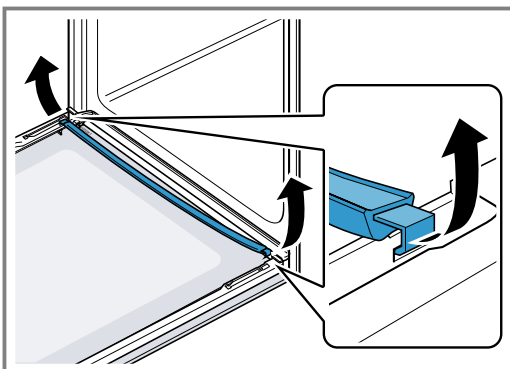
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



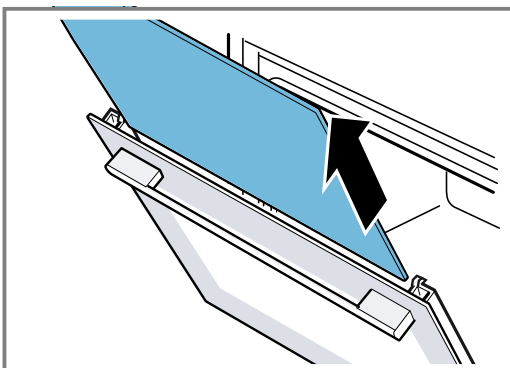
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



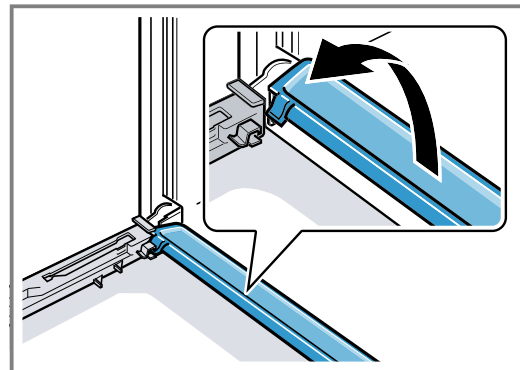
7. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



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

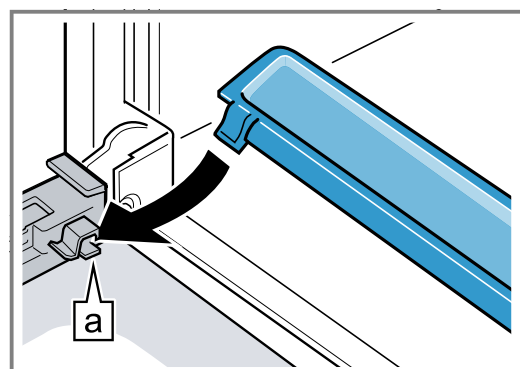
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

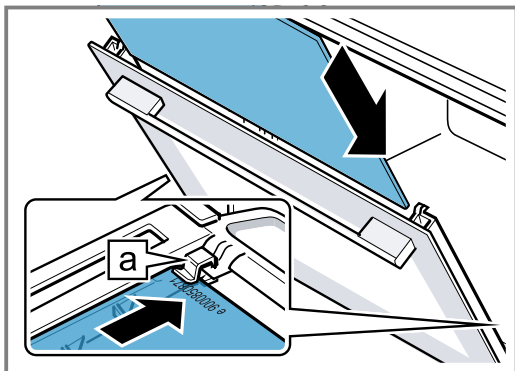
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

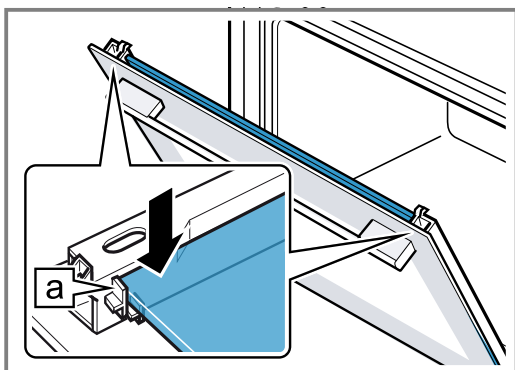
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung **a** setzen und nach unten drehen.



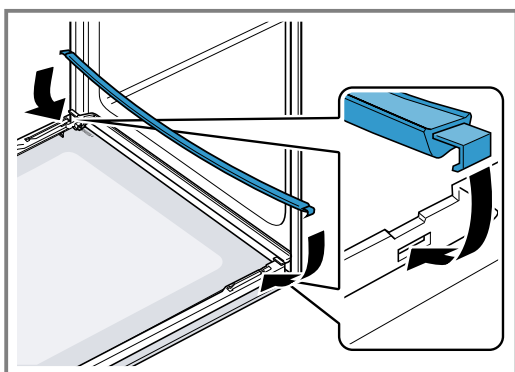
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



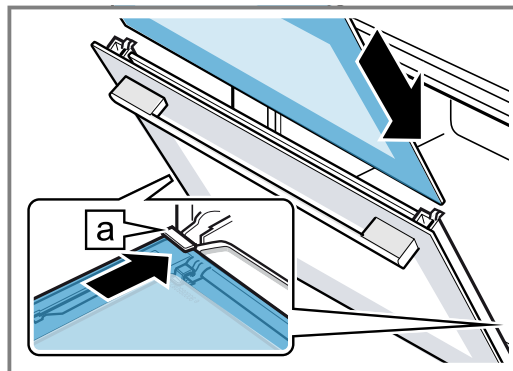
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



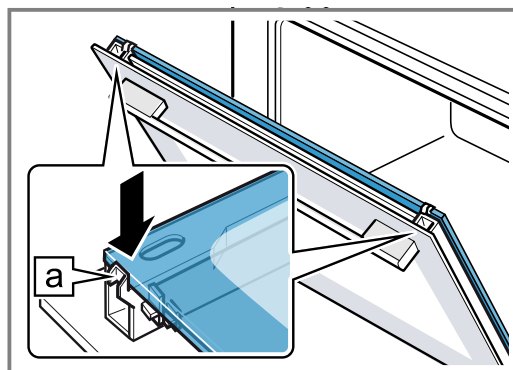
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



6. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



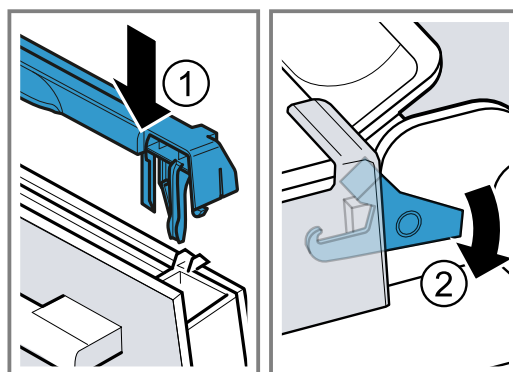
7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



8. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.

9. Die Gerätetür ganz öffnen.

10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zugeklappen 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.

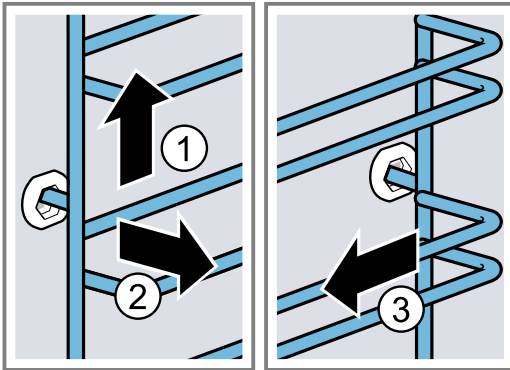
14.1 Gestelle aushängen

⚠ **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

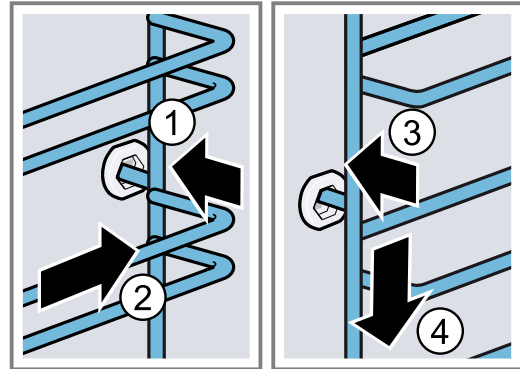
14.2 Gestelle einhängen

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 Raumbelichtung 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 5 RFE 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.

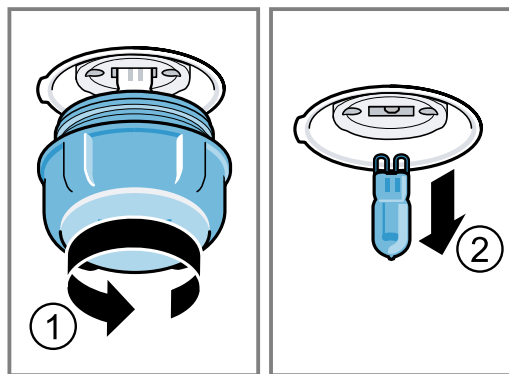
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

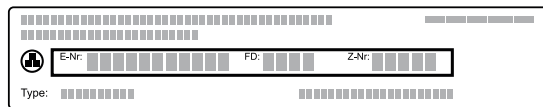
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes 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 Gar-dauer.
- 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		150-170	50-70
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Brioche, 900 g, ungefüllt	Springform Ø 28 cm	2		155	25-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	3		180-200 ¹	10-15
Marmorkuchen, 2 kg	Universalpfanne	3		170	30-50
Nussecken, 1,6 kg	Universalpfanne	3		165	25-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Butterkuchen, 900 g	Universalpfanne	3		150	20-35
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Plätzchen	Universalpfanne	3		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 liegen⁵ 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	Garraum-boden	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.

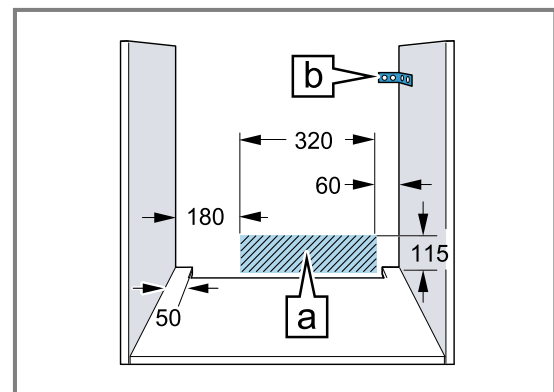


19.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung 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 oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel 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.

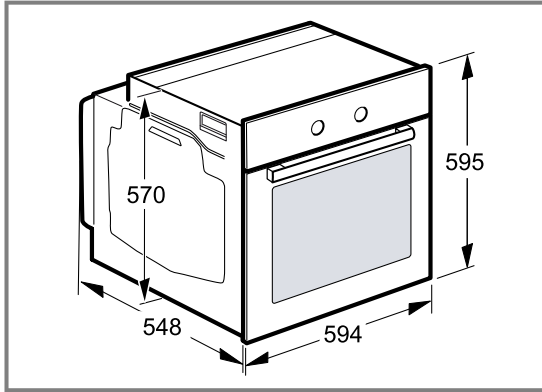
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

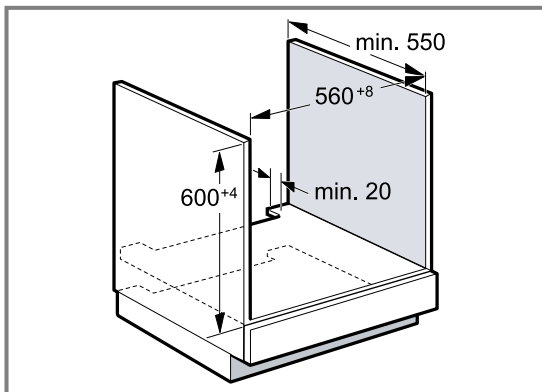
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.

**19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

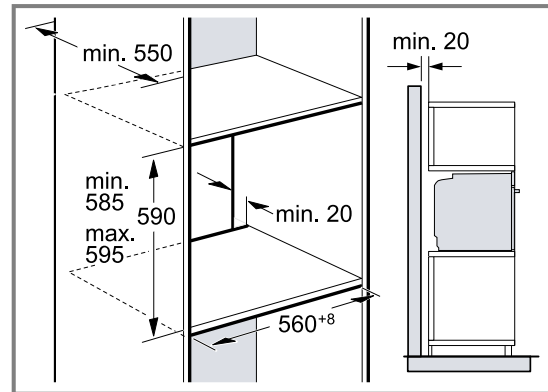
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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

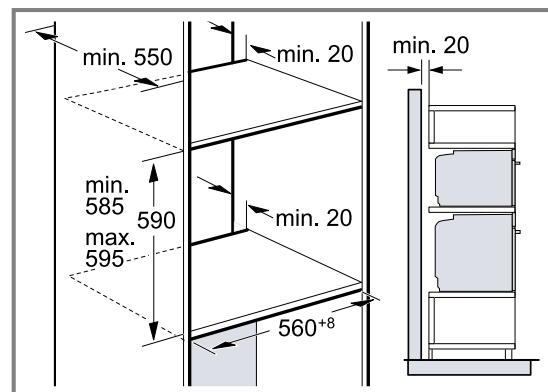
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- 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.

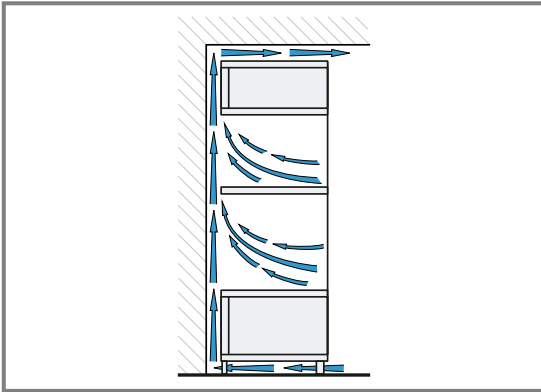
19.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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.

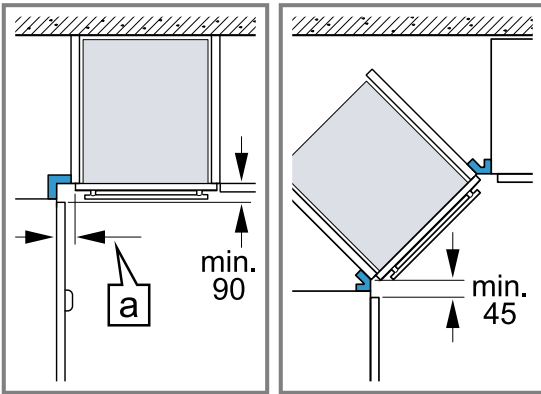
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

19.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



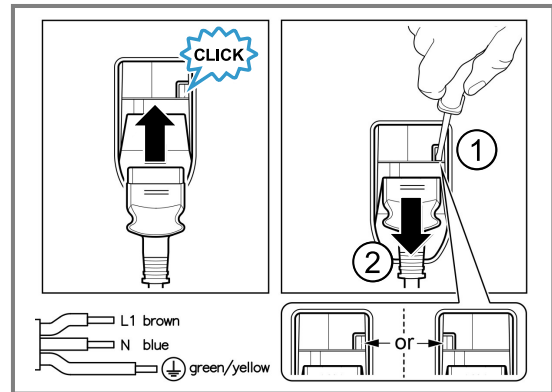
- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

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.

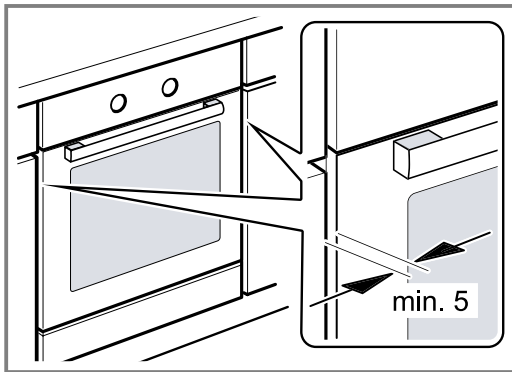
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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.

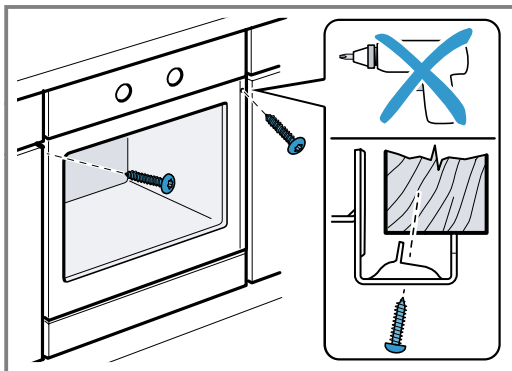
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter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

19.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.

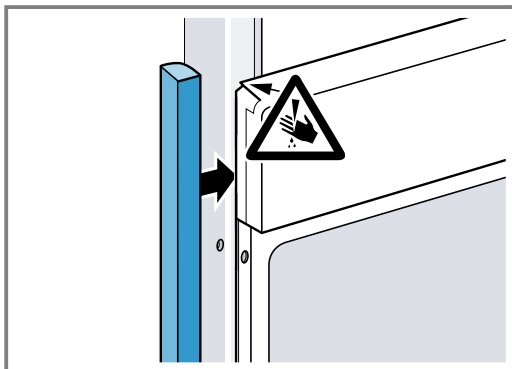


Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

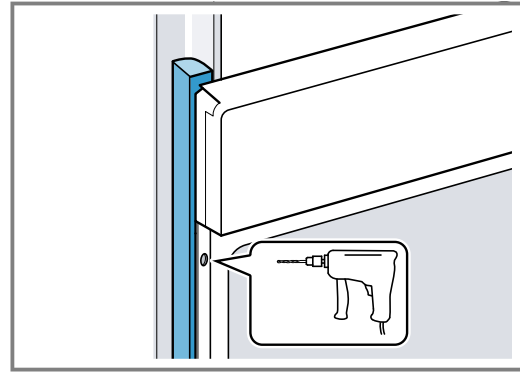
19.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.

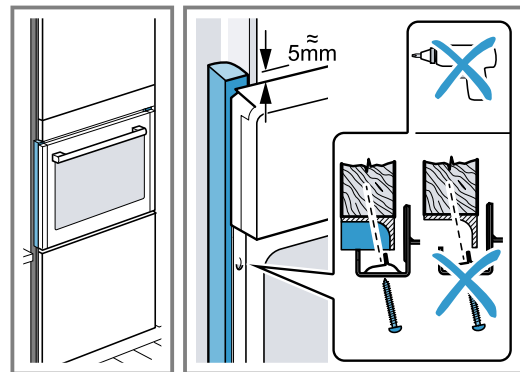


2. Das Füllstück am Möbel befestigen.

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



Hervorragende Ergebnisse in Ihrer Küche: 3D hotAir für gleichmäßige Wärmeverteilung auf bis zu drei Ebenen.

- ✓ 3D HeiBluft: 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, HeiBluft, HeiBluft 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 HeiBluft-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

Zubehör

- 1 x Kombirost
- 1 x Universalpfanne

Zusätzlich erhältliches Zubehör

HZG0AS00 : Anschlusskabel 3m , HZ915003 : Glasbräter 5,4 L , HZ66X650 : Verblendeleiste 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 Speisethermometer , HZ327000 : Backstein



4 242003 955574

**iQ300, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm,
Deep black inox
HB234ABB3**

Ausstattung

Backofentyp und Heizart

- Backofen mit 7 Beheizungsarten:
- 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

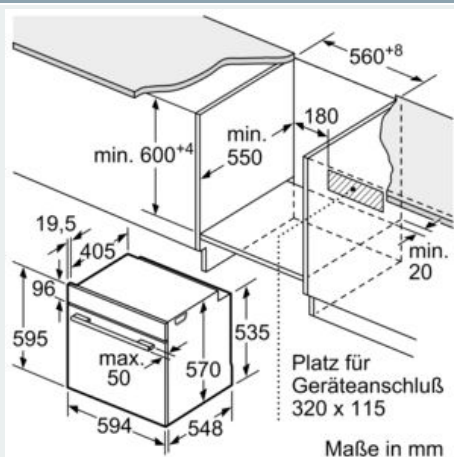
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A+(auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.94 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0.69 kWh
- Zahl der Garräume: 1 Wärmequelle: elektrisch
- Innenraumvolumen: 71 l

Maße

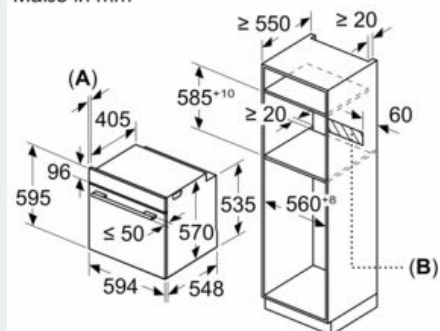
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“

iQ300, Einbau-Backofen, 60 x 60 cm, Deep black inox HB234ABB3

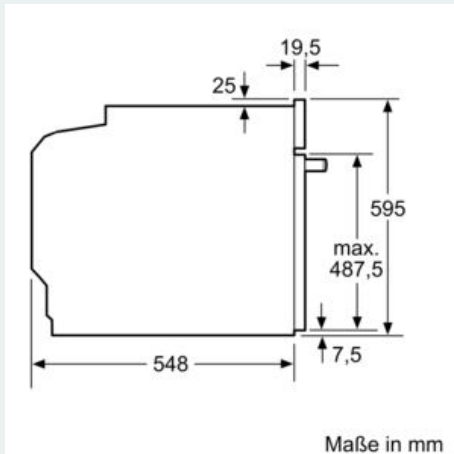
Maßzeichnungen



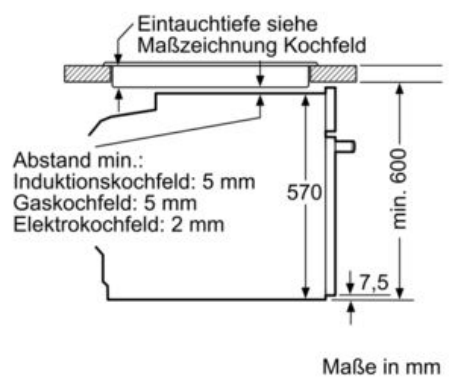
Maße in mm



A: 19,5 mm
B: Platz für Geräteanschluß 320 x 115 mm



Einbau mit einem Kochfeld.



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

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	4		
1.1 Allgemeine Hinweise	4	8.2 Messerablage	21
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	8.3 Etagere	22
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	4	8.4 Unterer Geschirrkorb	22
1.4 Sichere Installation	4	8.5 Klappstacheln	22
1.5 Sicherer Gebrauch	6	8.6 Besteckkorb	23
1.6 Beschädigtes Gerät	8		
1.7 Gefahren für Kinder	8	9 Vor dem ersten Gebrauch	23
2 Sachschäden vermeiden	10	9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen	23
2.1 Sichere Installation	10		
2.2 Sicherer Gebrauch	10	10 Enthärtungsanlage	24
3 Umweltschutz und Sparen	11	10.1 Übersicht der Wasserhärte-einstellungen	24
3.1 Verpackung entsorgen	11	10.2 Enthärtungsanlage einstellen	24
3.2 Energie sparen	11	10.3 Speziessalz	25
4 Aufstellen und Anschließen	11	10.4 Enthärtungsanlage ausschalten	26
4.1 Lieferumfang	11	10.5 Enthärtungsanlage regenerieren	26
4.2 Gerät aufstellen und anschließen	12		
4.3 Abwasseranschluss	12	11 Klarspüleranlage	27
4.4 Trinkwasseranschluss	12	11.1 Klarspüler	27
4.5 Elektrischer Anschluss	12	11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen	27
5 Kennenlernen	14	11.3 Klarspüleranlage ausschalten	28
5.1 Gerät	14		
5.2 Bedienelemente	16	12 Reiniger	28
6 Programme	18	12.1 Geeignete Reiniger	28
6.1 Hinweise für Testinstitute	19	12.2 Ungeeignete Reiniger	29
6.2 Favourite ☆	19	12.3 Hinweise zu Reinigern	29
7 Zusatzfunktionen	20	12.4 Reiniger einfüllen	30
8 Ausstattung	20		
8.1 Oberer Geschirrkorb	21	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 Wassertank 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 Schlitten 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 etwa 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 Geschirrspülen 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

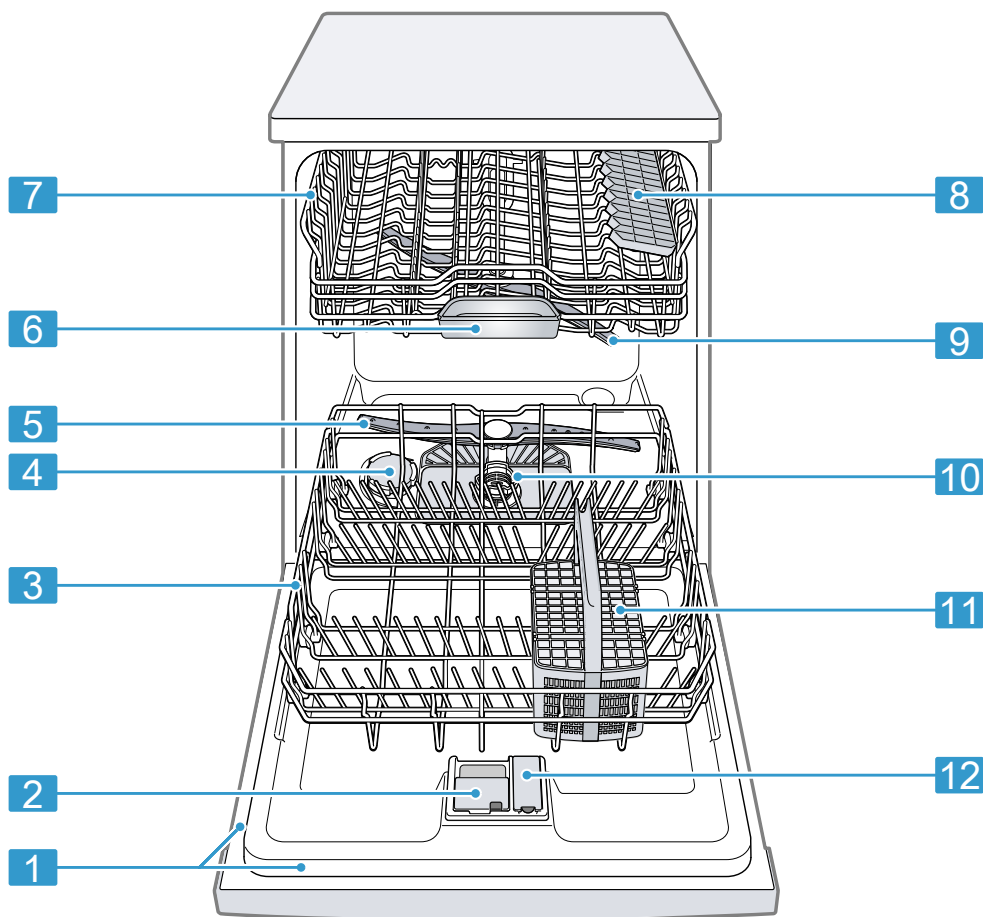
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise → Seite 4.

- Beachten Sie, dass das Wassersicherheitssystem nur bei Stromversorgung funktioniert.
- 1. Den Kaltgerätestecker der Netzan-
schlussleitung am Gerät einste-
cken.
- 2. Den Netzstecker der Netzan-
schlussleitung 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

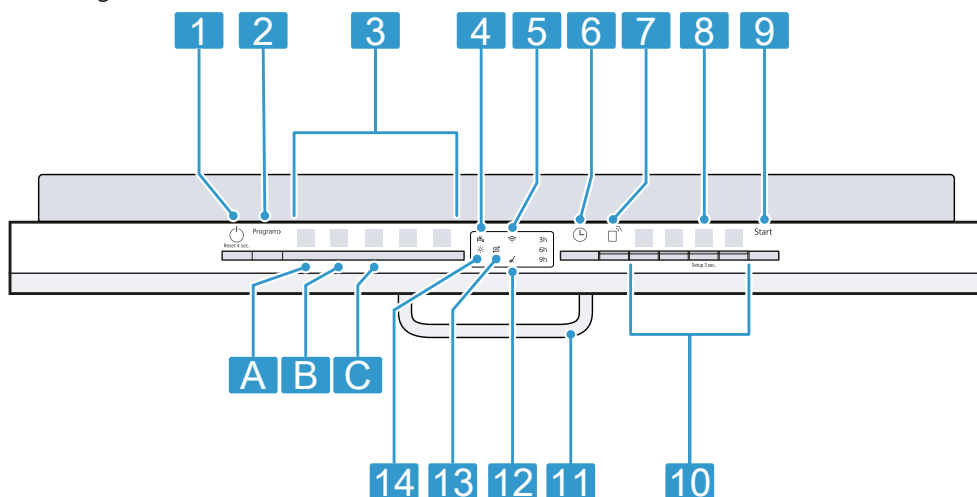
2	Reinigerkammer	In die Reinigerkammer füllen Sie Reiniger. → <i>"Reiniger"</i> , Seite 28
3	Unterer Geschirrkorb	Unterer Geschirrkorb → Seite 22
4	Vorratsbehälter für Spezi- alsalz	In den Vorratsbehälter für Spezi- alsalz füllen Sie Spezi- alsalz. → <i>"Enthärtungsanlage"</i> , Seite 24
5	Unterer Sprüharm	Der untere Sprüharm reinigt das Geschirr im unteren Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → <i>"Sprüharme reinigen"</i> , Seite 42
6	Tab-Auffangschale	Tab-Auffangschale während des Spülgangs auto- matisch 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. → <i>"Sprüharme reinigen"</i> , Seite 42
10	Siebsystem	Siebsystem → Seite 41
11	Besteckkorb	Besteckkorb → <i>"Besteckkorb"</i> , Seite 23
12	Vorratsbehälter für Klar- spüler	In den Vorratsbehälter für Klar- spüler füllen Sie Klarspüler. → <i>"Klarspüleranlage"</i> , 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 → <i>"Spezialsalz einfüllen", Seite 25</i>
14	Klarspülernachfüllanzeige	Klarspüleranlage → <i>"Klarspüler einfüllen", Seite 27</i>

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. → <i>"Maschinenpflege "</i> , Seite 40
	Wenn im Display die Klarspülernachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie Klarspüler nach. → <i>"Klarspüler einfüllen", Seite 27</i>
	Wenn im Display die Spezielsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezielsalz in den Vorratsbehälter für Spezielsalz. → <i>"Spezielsalz einfüllen", Seite 25</i>

Symbol	Beschreibung
	Wenn das Gerät mit einem drahtlosen WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, leuchtet das Symbol im Display. → <i>"Home Connect", Seite 38</i>
	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. → <i>"Zeitvorwahl einstellen", Seite 33</i>
	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. → <i>"Störungen beheben", Seite 44</i>

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 aus-

geschalteter 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.

- Um das Programm auf das werkseitig hinterlegte Programm Vorspülen zurückzusetzen, nutzen Sie die Home Connect App¹ oder stellen Sie Ihr Gerät auf Werkseinstellung zurück.

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

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.

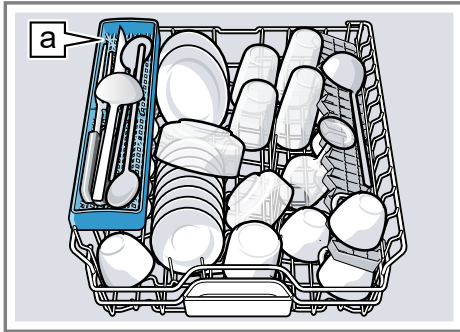
¹ Je nach Geräteausstattung

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.



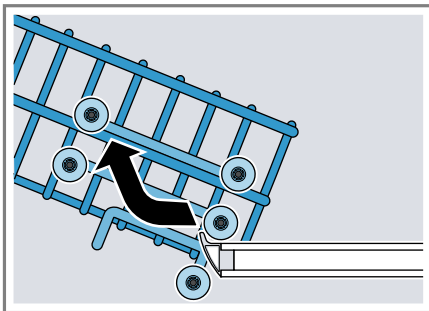
Messerablage **[a]**¹

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

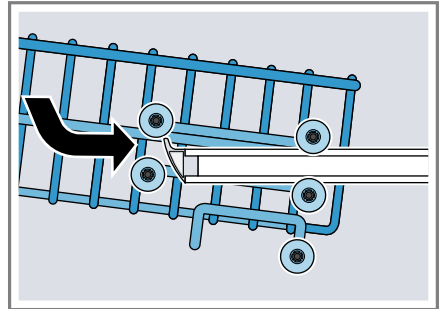
Oberen Geschirrkorb mit Rollenpaaren einstellen

Um große Geschirrtteile 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.

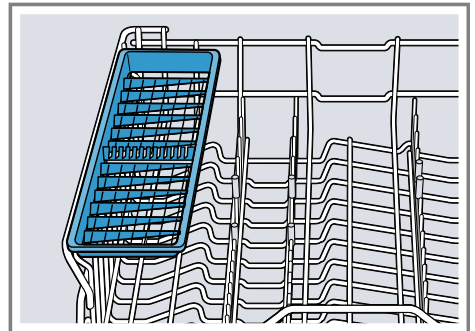


Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb auf beiden Seiten auf gleicher Höhe liegt.

4. Den Geschirrkorb einschieben.

8.2 Messerablage

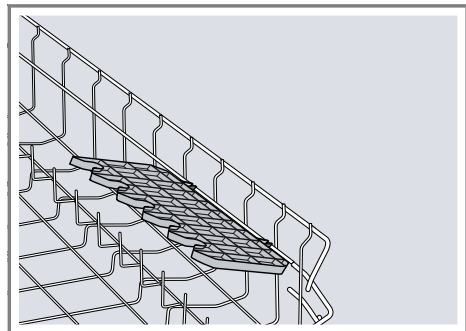
Nutzen Sie die Ablage für Messer und lange Besteckteile.



¹ Je nach Geräteausstattung

8.3 Etagere

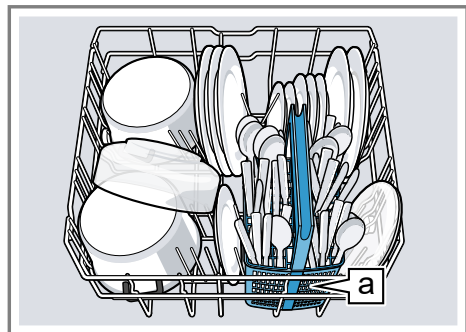
Nutzen Sie die Etagere und den Raum darunter, um kleine Tassen und Gläser oder größere Besteckteile einzuräumen, z. B. Kochlöffel oder Vorlegebesteck.



Wenn Sie die Etagerenicht benötigen, können Sie diese nach oben klappen.

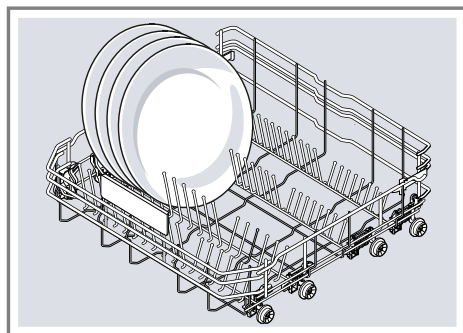
8.4 Unterer Geschirrkorb

Räumen Sie Töpfe und Teller in den unteren Geschirrkorb.



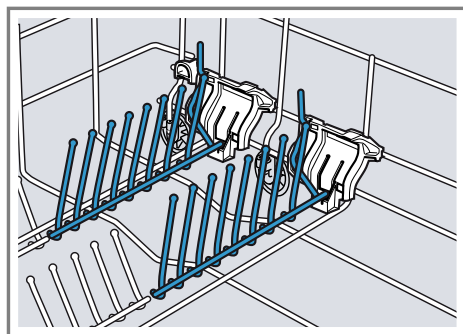
Besteckkorb **a**¹

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.



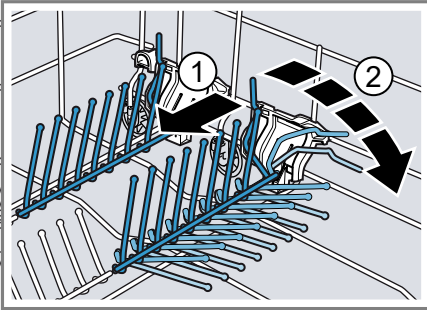
Um Töpfe, Schüsseln und Gläser besser einzuräumen, können Sie die Klappstacheln umklappen.¹

Klappstacheln umklappen¹

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

¹ Je nach Geräteausstattung

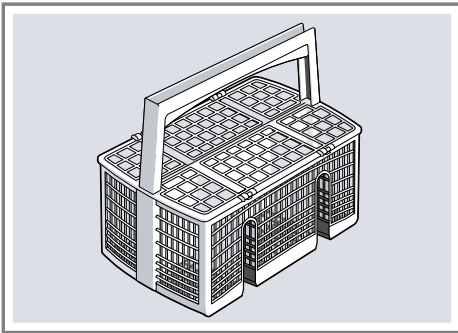
1. Den Hebel nach vorn drücken ① und die Klappstacheln umklappen ②.



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 Werkeinstellungen 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

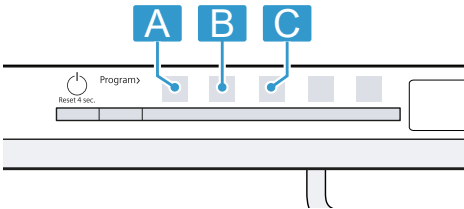
Hartes, kalkhaltiges Wasser hinterlässt Kalkrückstände auf dem Geschirr sowie dem Spülbehälter und kann Geräteteile verstopfen.

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

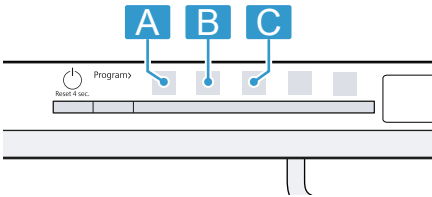
Bei einem Wasserhärtegrad von 0 - 6 °dH können Sie auf Spezi­alsalz für Geschirrspüler verzichten und die Enthärtungsanlage ausschalten.
→ "Enthärtungsanlage ausschalten",
Seite 26

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 Spezzialsalz

Mit Spezzialsalz können Sie Wasser enthärten.

Spezzialsalz einfüllen

Wenn die Spezzialsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezzialsalz in den Vorratsbehälter für Spezzialsalz. Der Verbrauch an Spezzialsalz ist abhängig vom Wasserhärtegrad. Je höher der Wasserhärtegrad, desto höher ist der Verbrauch an Spezzialsalz.

ACHTUNG!

Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.

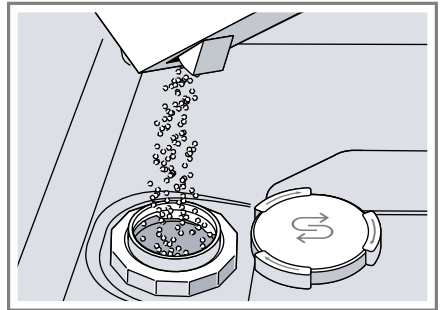
- Nur mit Spezzialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enthärtungsanlage füllen.

Spezzialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.

- Damit übergelaufenes Spezzialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezzialsalz unmittelbar

vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezzialsalz füllen.

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



Den Vorratsbehälter komplett mit Spezzialsalz 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

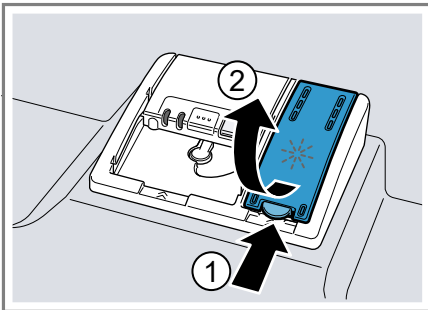
Um optimale Trocknungsergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Klarspüler.

Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

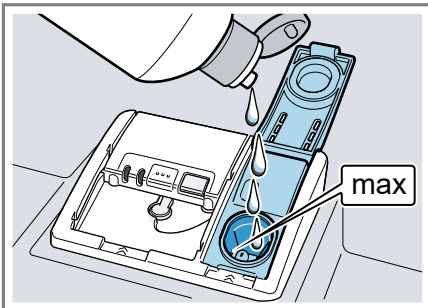
Klarspüler einfüllen

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.

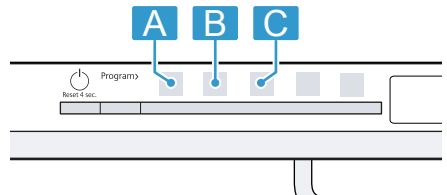
Übergelaufener Klarspüler kann zu übermäßiger Schaumbildung beim Spülgang führen.

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.
- ✓ S 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 Klarspüleranfüllanzeige 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 Klarspüleranfüllanzeige 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 Trocknungsergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Solo-Reiniger in Verbindung mit getrennter Anwendung von Speziessalz → Seite 25 und Klarspüler → Seite 27.

Moderne, leistungsfähige Reiniger verwenden überwiegend eine nederalkalische 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

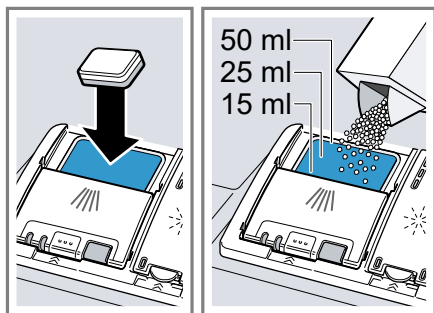
Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern im täglichen Gebrauch.

- 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.

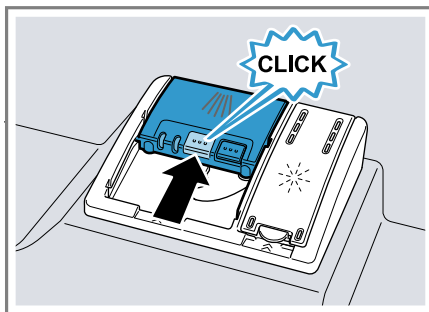
12.4 Reiniger einfüllen

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 spülmaschinene geeignet gekennzeichnet ist. Vermeiden Sie Glasschäden und Geschirrschäden.

Ursache	Empfehlung
Das folgende Geschirr ist nicht spülmaschinene geeignet: ■ Besteckteile und Geschirrtteile 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 Geschirrtteile	Spülen Sie nur Geschirr, das vom Hersteller als spülmaschinene geeignet 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 sind nicht spülmaschinene geeignet.	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.

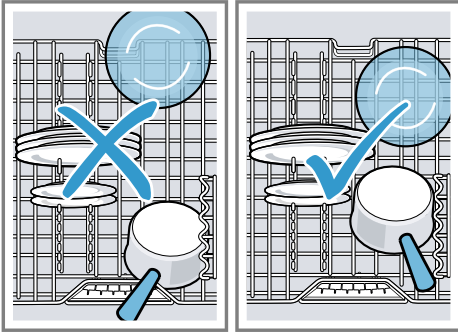
13.2 Geschirr einräumen

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

Hinweis

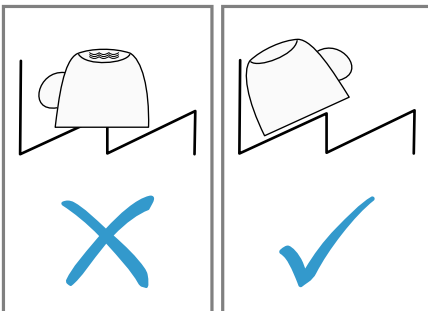
Beladen Sie die Geschirrkörbe so, dass keine überstehenden Geschirrtteile die Türschließung beeinträchtigen. Überstehende Geschirrtteile können dazu führen, dass während des Programmlaufs die Gerätetür aufgedrückt wird und es zum Dampfaustritt und zum Wasseraustritt im

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 angegebenen 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.

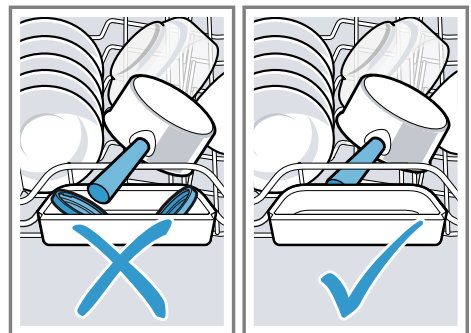


1. Grobe Speisereste vom Geschirr entfernen.

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 Sprüharms, 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 einstellen¹

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 Geschirrtteile 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

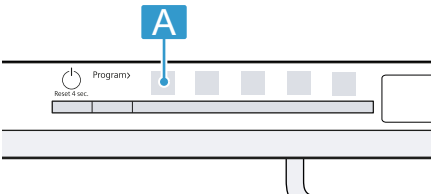
¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

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.



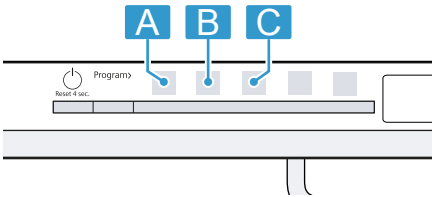
Wenn die LED A nicht leuchtet, ist Extratrocknen ausgeschaltet.
Wenn die LED A leuchtet, ist Extratrocknen eingeschaltet.

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.

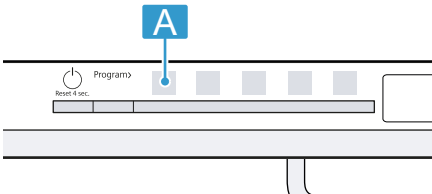


Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs. Der eingestellte Signalton ist zu hören. Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B).

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

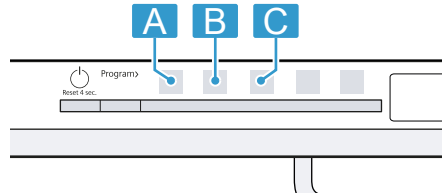
1. drücken.

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-Fi¹) 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 Geräteerkennung (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 Werkeinstellungen.

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

WARNING

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 Bedien-	Die Geräteteile bleiben sauber und hygienisch.

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.

Maßnahme	Vorteil
blende regelmäßig mit einem feuchten Tuch und Spülmittel abwischen.	
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 Er-

innerungsfunktion besitzt, empfehlen wir, die Maschinenpflege alle 2 Monate durchzuführen.

Maschinenpflege durchführen

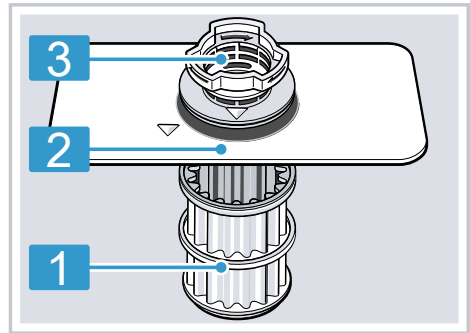
Hinweise

- 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.

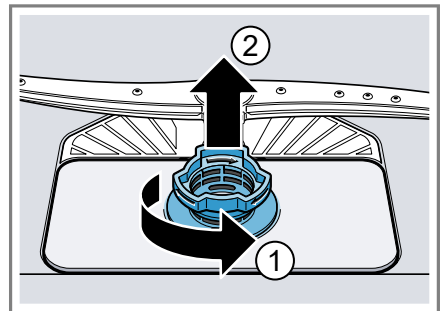


- | | |
|---|-----------|
| 1 | Mikrosieb |
| 2 | Feinsieb |
| 3 | Grobsieb |

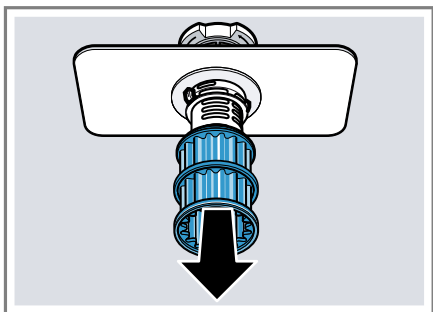
Siebe reinigen

Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Siebe verstopfen.

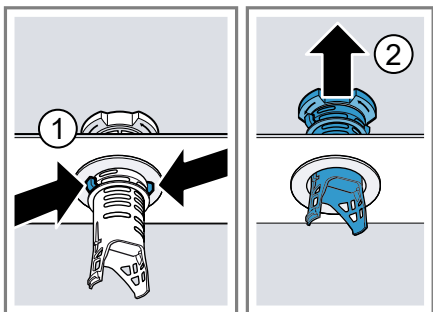
1. Nach jedem Spülen die Siebe auf Rückstände kontrollieren.
2. Das Grobsieb gegen den Uhrzeigersinn ^① und das Siebsystem herausnehmen ^②.
 - Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Pumpentopf fallen.



3. Das Mikrosieb nach unten abziehen.

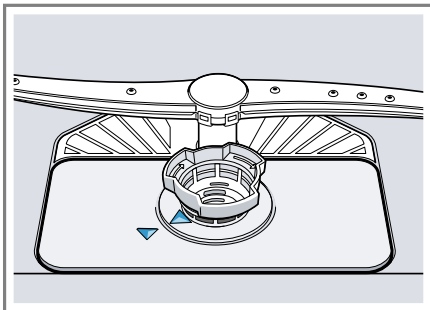


4. Die Rastnasen zusammendrücken ① und das Grobsieb nach oben herausnehmen ②.



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.



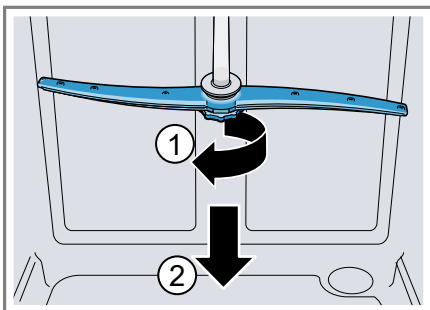
Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Die Home Connect App informiert Sie, sobald Sie die Siebe reinigen müssen.

→ "Home Connect", Seite 38

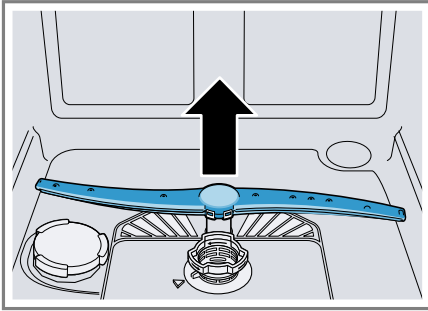
17.6 Sprüharme reinigen

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

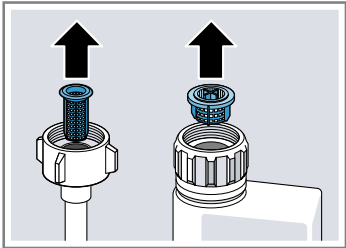
Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

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 Wasserzu- lauf 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. → <i>"Siebe reinigen", Seite 41</i>
	
	Kein Gerätefehler. Siphonanschluss ist noch ver- schlossen 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. → <i>"Abwasserpumpe reinigen", Seite 50</i> 2. Rasten Sie die Abdeckung der Abwasserpumpe richtig ein. → <i>"Abwasserpumpe reinigen", Seite 50</i>
	

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige "Wasserzu- lauf 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 Geschirrtteile 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. → <i>"Kundendienst", Seite 52</i>
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. → <i>"Sprüharme reinigen", Seite 42</i>
	
Siebe sind verschmutzt.	► Reinigen Sie die Siebe. → <i>"Siebe reinigen", Seite 41</i>
	
Siebe sind falsch eingesetzt und/oder nicht verrastet.	1. Setzen Sie die Siebe richtig ein. → <i>"Siebsystem", Seite 41</i> 2. Verrasten Sie die Siebe.
Zu schwaches Spülprogramm gewählt.	

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Speisereste auf Geschirr.	► Wählen Sie ein stärkeres Spülprogramm. → <i>"Programme"</i>, 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. → <i>"Oberer Geschirrkorb"</i>, Seite 21
Entfernbarer Schlieren befinden sich auf Gläsern, Gläsern mit metallischem Aussehen und Besteck.	Klarspülerzugabemenge ist zu hoch eingestellt. ► Stellen Sie die Klarspüleranlage auf eine niedrigere Stufe. → <i>"Klarspülerzugabemenge einstellen"</i>, Seite 27 Kein Klarspüler ist eingefüllt. ► Füllen Sie Klarspüler ein. → <i>"Klarspüler einfüllen"</i>, Seite 27 Reinigerreste sind im Programmabschnitt Klarspülen vorhanden. Deckel der Reinigerkammer wurde durch Geschirrtteile blockiert und öffnete nicht vollständig. 1. Räumen Sie Geschirr im oberen Geschirrkorb so ein, dass die Tab-Auffangschale nicht durch Geschirr versperrt wird. → <i>"Geschirr einräumen"</i>, Seite 31 Die Geschirrtteile 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 → <i>Seite 25</i> 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!**

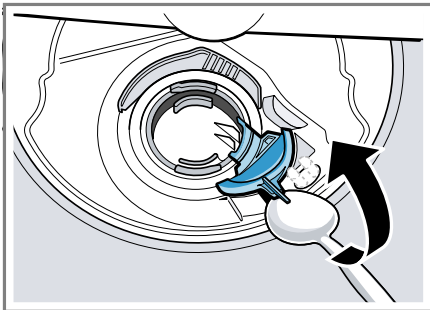
Scharfe und spitze Gegenstände wie Glasscherben können die Abwasserpumpe blockieren und zu Verletzungen führen.

► Fremdkörper vorsichtig entfernen.

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

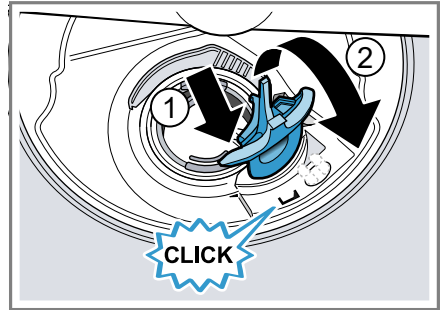
Gegebenenfalls einen Schwamm zu Hilfe nehmen.

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 Siebssystem 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 Netzananschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

1. Den Netzstecker der Netzananschlussleitung ziehen.
2. Die Netzananschlussleitung 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 Öko-design-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 Kundendienstes 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 Kundendienstes 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 Urhebersrechteinhabern 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 osrequest@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 osrequest@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

de Konformitätserklärung

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.



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.									



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

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



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	Verblendsleisten Edelstahl 81,5 cm

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.

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
Reinigungsstufe: 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-/Gardym.Erdung
Länge Zulaufschlauch: 165 cm
Länge Ablaufschlauch: 190 cm
Durchlauferhitzer: Ja
Beschreibung Wassersicherheitssystem: 3-fach Wasserschutz 24h
Kindersicherung: Nein
Enthärtungsanlage: Ja
Oberkorbttyp: LOW
Oberkorb verstellbar: Einfach
Unterkorbttyp: 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

- Energieeffizienzklasse¹: E
- Energie² / Wasser³: 94 kWh / 9.5 Liter
- Fassungsvermögen: 13 Maßgedecke
- Programmdauer⁴: 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 Klapstachelreihen 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

²Energieverbrauch kWh/100 Betriebszyklen (im Programm Eco 50 °C)

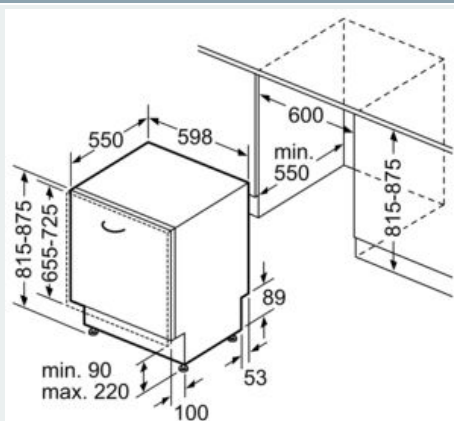
³ Wasserverbrauch in Liter pro Betriebszyklus (im Programm Eco 50 °C)

⁴ Programmdauer im Programm Eco 50 °C

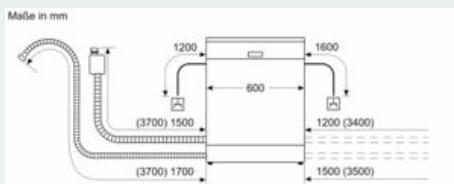
* Garantiebedingungen finden Sie unter <https://www.siemens-home.bsh-group.com/de/kundendienst/garantie>

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler,
60 cm
SN61IX14TE

Maßzeichnungen



Maße in mm



▲ Steckdose
() Werte mit Verlängerungssatz

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.