

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 - granit Glanz-Emaile.
- ✓ Perfekte Backergebnisse auf bis zu 3 Ebenen dank innovativer Wärmeverteilung - 3D-Heißluft Plus.

Ausstattung

Technische Daten

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



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:

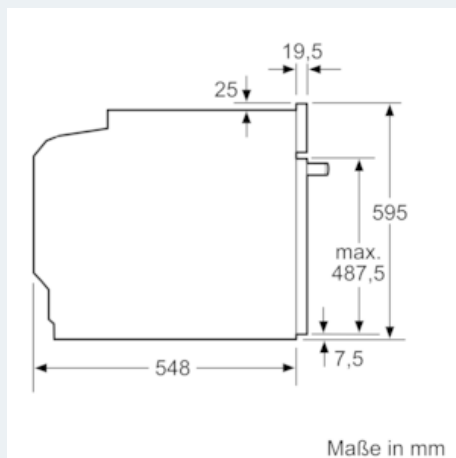
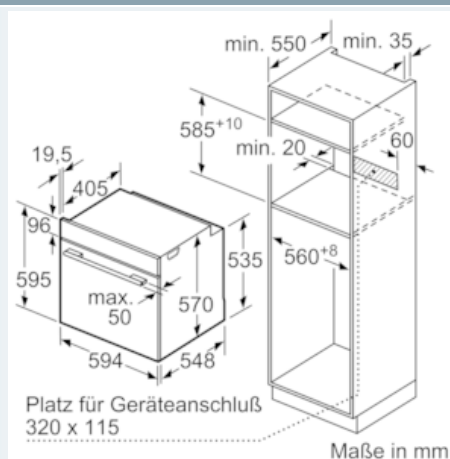
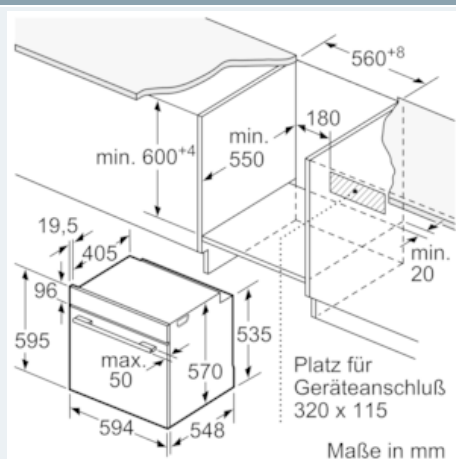
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A (auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.97 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus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

Maße

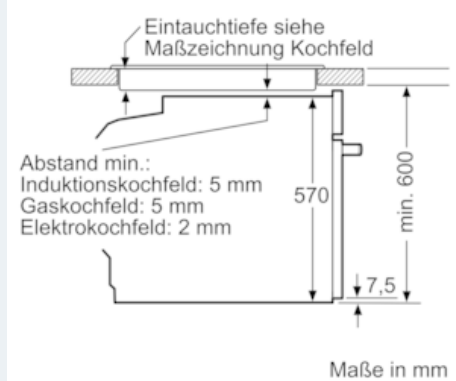
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“
- Wir empfehlen Ihnen, Komplementär-Produkte innerhalb der Produktserie iQ100 zu wählen, um die bestmögliche Einbausituation Ihrer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

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

Maßzeichnungen



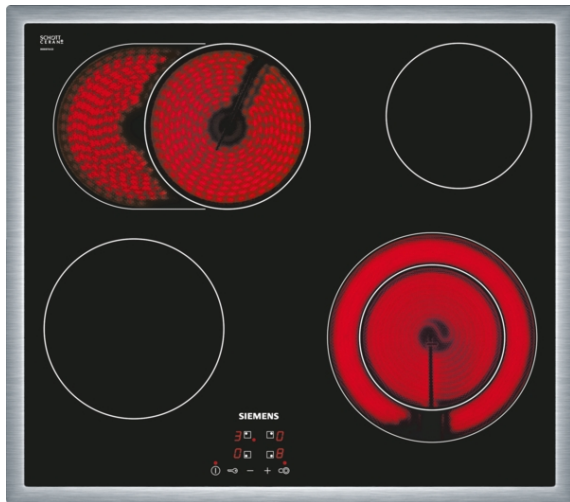
Einbau mit einem Kochfeld.



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

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).

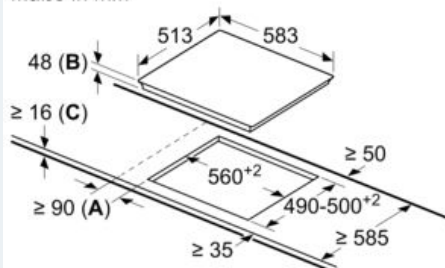
Installation

- 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

Maße in mm



- A:** Mindestabstand vom Muldenausschnitt bis zur Wand
B: Eintauchtiefe
C: Mit darunter eingebautem Backofen min. 20, möglicherweise mehr; siehe Platzbedarf für den Backofen.

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)						

A black and white photograph of a Siemens refrigerator. The refrigerator is dark-colored with a brushed metal finish. The door is slightly open, revealing the interior shelves and drawers. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the metal and the interior of the fridge.

SIEMENS

Kühl- und Gefrierkombination

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koelvriescombinatie

KI86V..

de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation

it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

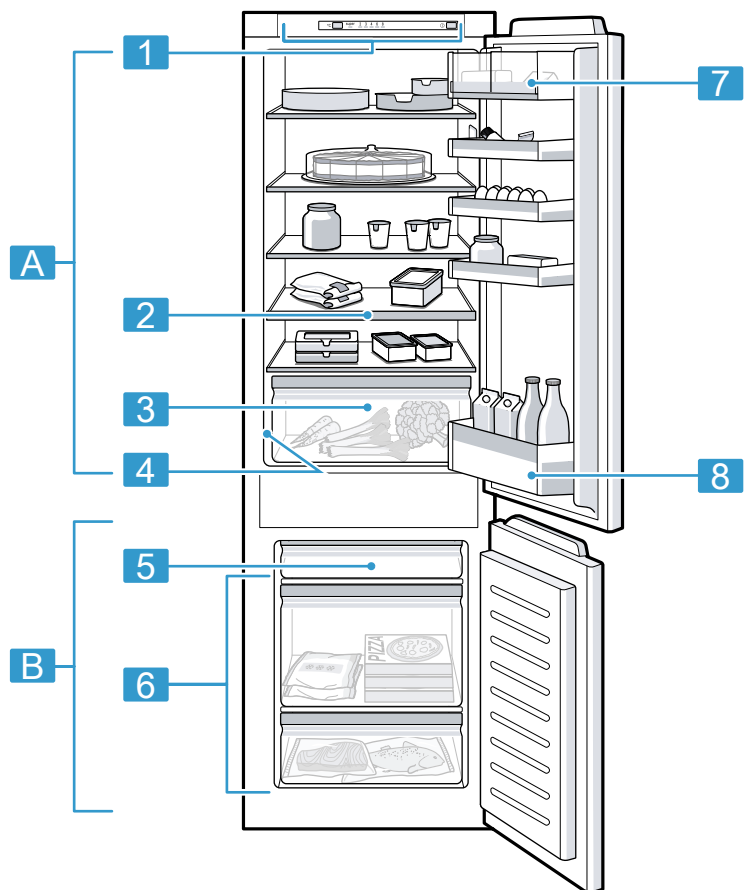


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

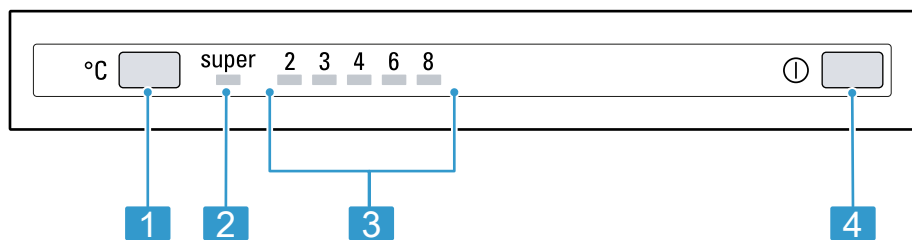
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

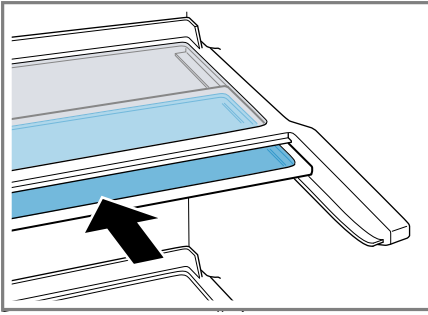
Siemens Home Appliances



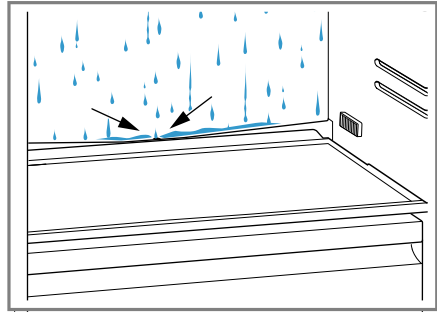
1



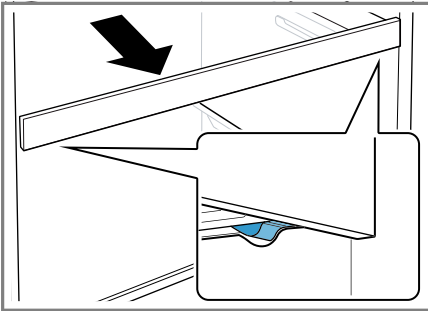
2



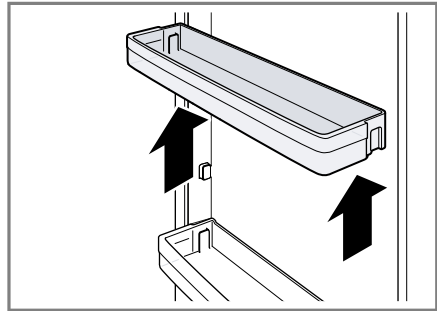
3



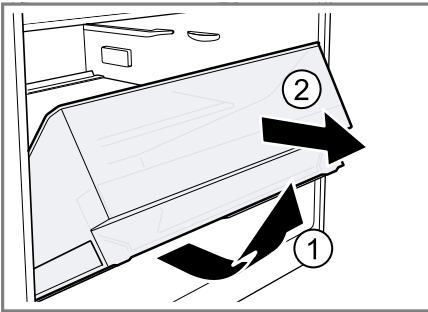
4



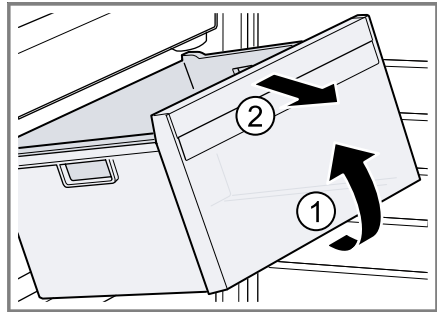
5



6



7



8

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	6	Zusatzfunktionen	17
Allgemeine Hinweise	6	Super-Funktion	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	Kühlfach	17
Einschränkung des Nutzerkreises	7	Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	18
Sicherer Transport	7	Kältezonen im Kühlfach	18
Sichere Installation	7	Aufkleber OK	18
Sicherer Gebrauch	8	Gefrierfach	18
Beschädigtes Gerät	11	Gefriervermögen	19
Sachschäden vermeiden	12	Gefrierfachvolumen vollständig nutzen	19
Umweltschutz und Sparen	12	Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost	19
Verpackung entsorgen	12	Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach	19
Energie sparen	12	Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	19
Aufstellen und Anschließen	13	Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C	20
Lieferumfang	13	Gefrierkalender	21
Gerät aufstellen und anschließen	13	Auftaumethoden für Gefriergut	21
Kriterien für den Aufstellort	14	Abtauen	21
Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	14	Abtauen im Kühlfach	21
Gerät elektrisch anschließen	14	Abtauen im Gefrierfach	21
Kennenlernen	15	Reinigen und Pflegen	22
Gerät	15	Gerät zum Reinigen vorbereiten	22
Bedienelemente	15	Gerät reinigen	22
Ausstattung	15	Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen	23
Ablage	15	Ausstattungssteile entnehmen	23
Variable Ablage	15	Störungen beheben	24
Ausziehbare Ablage	15	Funktionsstörungen	24
Obst- und Gemüsebehälter	15	Temperaturproblem	25
Butter- und Käsefach	16	Geräusche	25
Türabsteller	16	Gerüche	26
Zubehör	16	Geräteselbsttest durchführen	27
Grundlegende Bedienung	16		
Gerät einschalten	16		
Hinweise zum Betrieb	16		
Gerät ausschalten	17		
Temperatur einstellen	17		

Lagern und Entsorgen.....	27
Gerät außer Betrieb nehmen.....	27
Altgerät entsorgen.....	27
Kundendienst	27
Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	28
Technische Daten	28



Sicherheit

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

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte und ist funkentstört.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Installationsanleitung beachten.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- gemäß dieser Gebrauchsanleitung.
- um Lebensmitteln zu kühlen und zu gefrieren und zur Eisbereitung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel.

Einschränkung des Nutzerkreises

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.

Sicherer Transport

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät transportieren.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- Das Gerät nicht alleine anheben.

Sichere Installation

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.

- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

WARNUNG – Brandgefahr!

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



- Portable Mehrfachsteckdosenleisten oder portable Netzteile können überhitzen und zum Brand führen.
 - ▶ Keine portablen Mehrfachsteckdosenleisten oder portable Netzteile hinter dem Gerät platzieren.

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
 - ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
 - ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
 - ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

WARNUNG – Explosionsgefahr!

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken können platzen.
 - ▶ Keine Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.
- Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.
 - ▶ Rohre des Kältemittelkreislaufs und Isolierung nicht beschädigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!

Kontakt mit Gefriergut und kalten Oberflächen kann zu Verbrennungen durch Kälte führen.

- ▶ Nie Gefriergut sofort in den Mund nehmen, nachdem es aus dem Gefrierfach genommen wurde.
- ▶ Längeren Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und den Rohren im Gefrierfach vermeiden.

⚠️ VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.

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

Beschädigtes Gerät

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Ihr Gerät beschädigt ist.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
 - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG – Brandgefahr!



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

- ▶ Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- ▶ Den Raum lüften.
- ▶ Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*

Sachschäden vermeiden

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

ACHTUNG!

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

Umweltschutz und Sparen

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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

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

Energie sparen

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

Wahl des Aufstellorts

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:
 - 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
 - 30 cm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- + Das Gerät muss bei niedrigeren Umgebungstemperaturen seltener kühlen.
- Eine Nischentiefe von 560 mm verwenden.
- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- Den Raum täglich lüften.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts erwärmt sich nicht so stark. Das Gerät muss seltener kühlen.

Energie sparen beim Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät verwenden.

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

- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts erwärmt sich nicht so stark.

- Die Gerätetür nur kurz öffnen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- + Die Luft im Gerät erwärmt sich nicht so stark.
Das Gerät muss seltener kühlen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Die Lebensmittel luftdicht verpacken.
- + Die Luft kann zirkulieren und die Luftfeuchtigkeit bleibt konstant.
- Gefrierfach regelmäßig abtauen.
- + Ein frostfreies Gefrierfach ist Strom sparend und kühlt das Gefriergut optimal.
- Gefrierfachtür nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.
- + Eine geschlossene Gefrierfachtür schützt das Gefrierfach vor starker Vereisung.

Aufstellen und Anschließen

Lieferumfang

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

Die Lieferung besteht aus:

- Einbaugerät
- Ausstattung und Zubehör¹
- Installationsmaterial
- Installationsanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstheft
- Garantiebeilage²
- Energielabel
- Produktdatenblatt
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

Gerät aufstellen und anschließen

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

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

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

Kriterien für den Aufstellort

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

WARNUNG **Explosionsgefahr!**

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

- Das Gerät nur in einem Raum aufstellen, der mindestens ein Volumen von 1 m³ pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild.

→ Abb.  / 

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 65 kg betragen.

Um das Gewicht des Geräts zu tragen, muss der Untergrund ausreichend stabil sein.

Zulässige Raumtemperatur

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

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

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

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

Nischenmaße

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

Nischentiefe

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

Nischenbreite

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

Side-by-Side-Aufstellung

Wenn Sie 2 Geräte nebeneinander aufstellen wollen, müssen Sie zwischen den Geräten mindestens 150 mm Abstand halten.

Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

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

Gerät elektrisch anschließen

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

Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.

→ Abb.  / 

2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.
- ✓ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **1**

A	Kühlfach
B	Gefrierfach
1	Bedienelemente
2	Ausziehbare Ablage → <i>Seite 15</i>
3	Obst- und Gemüsebehälter → <i>Seite 15</i>
4	Typenschild
5	Flacher Gefriergutbehälter
6	Gefriergutbehälter
7	Butter- und Käsefach → <i>Seite 16</i>
8	Türabsteller für große Flaschen

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

Bedienelemente

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

→ Abb. **2**

1	°C stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.
2	super leuchtet, wenn die Super-Funktion eingeschaltet ist.
3	Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an.

4

① schaltet das Gerät ein oder aus.

Ausstattung

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

Ablage

Um die Ablagen nach Bedarf zu variieren, die Ablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.
→ *"Ablage entnehmen", Seite 23*

Variable Ablage

Nutzen Sie die variable Ablage, um auf der darunter liegenden Ablage hohes Kühlgut zu lagern, z. B. Kannen oder Flaschen. Sie können den vorderen Teil der variablen Ablage herausnehmen und unter den hinteren Teil der Ablage schieben.
→ Abb. **3**

Ausziehbare Ablage

Um sich eine bessere Übersicht zu verschaffen und Lebensmittel schneller zu entnehmen, die Ablage herausziehen.

Obst- und Gemüsebehälter

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse im Obst- und Gemüsebehälter. Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden. Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.

de Grundlegende Bedienung

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C.

Kälteempfindliches Obst	■ Ananas ■ Banane ■ Mango ■ Papaya ■ Zitrusfrüchte
Kälteempfindliches Gemüse	■ Auberginen ■ Gurken ■ Zucchini ■ Paprika ■ Tomaten ■ Kartoffeln

Butter- und Käsefach

Lagern Sie Butter und Hartkäse im Butter- und Käsefach.

Türabsteller

Um den Türabsteller nach Bedarf zu variieren, den Türabsteller entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Türabsteller entnehmen",
Seite 23

Zubehör

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

Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Kälteakku

Nutzen Sie den Kälteakku zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z. B. in einer Kühltasche.

Tipp: Bei einem Stromausfall oder einer Störung verzögert der Kälteakku die Erwärmung des eingelagerten Gefrierguts.

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

Festgefrorene Eiswürfelschale nur mit stumpfem Gegenstand, z. B. Löffelstiel lösen.

2. Zum Lösen der Eiswürfel die Eiswürfelschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Gerät einschalten

1. ① drücken.
✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen. → Seite 17

Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, wird die eingestellte Temperatur erst nach mehreren Stunden erreicht. Bevor die Temperatur nicht erreicht ist, keine Lebensmittel einlegen.

- Das Gehäuse um das Gefrierfach wird zeitweise leicht beheizt. Dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Wenn Sie die Gefrierfachtür schließen, kann ein Unterdruck entstehen und Sie können die Gefrierfachtür nicht direkt wieder öffnen. Warten Sie einen Moment, bis sich der Unterdruck ausgleicht.

Gerät ausschalten

- ▶ ① drücken.
- ✓ Das Gerät kühlt nicht mehr.

Temperatur einstellen

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

Kühlfachtemperatur einstellen

- ▶ So oft °C drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.
Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
→ "Aufkleber OK", Seite 18

Gefrierfachtemperatur einstellen

- ▶ Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → Seite 17.
Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Zusatzfunktionen

Erfahren Sie, über welche einstellbaren Zusatzfunktionen Ihr Gerät verfügt.

Super-Funktion

Bei der Super-Funktion kühlt das Kühlfach und das Gefrierfach stärker. Dadurch kühlen und frieren Lebensmittel schnell bis zum Kern durch. Schalten Sie die Super-Funktion 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ein. Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie die Super-Funktion.

→ "Gefriervermögen", Seite 19

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

Super-Funktion einschalten

- ▶ So oft °C drücken, bis **super** leuchtet.

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

Super-Funktion ausschalten

- ▶ °C drücken.

Kühlfach

Im Kühlfach können Sie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, fertige Speisen und Backwaren aufbewahren.

Die Temperatur im Kühlfach können Sie von 2 °C bis 8 °C einstellen. Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.

→ "Aufkleber OK", Seite 18

Durch die Kühlagerung können Sie auch hoch verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer

de Gefrierfach

die gewählte Temperatur ist, desto länger bleiben die Lebensmittel frisch.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

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

- Damit die Frische und Qualität der Lebensmittel länger erhalten bleiben, nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht überschreiten.
- Um Aroma, Farbe und Frische zu erhalten oder Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile zu vermeiden, Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, bevor Sie diese in das Kühlfach stellen.

Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

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

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

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

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

Aufkleber OK

Mit dem Aufkleber OK können Sie prüfen, ob im Kühlfach die für Lebensmittel empfohlenen sicheren Temperaturbereiche von +4 °C oder kälter erreicht sind.

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.

→ *"Kühlfachtemperatur einstellen"*,

Seite 17

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



Korrekte Einstellung

Gefrierfach

Im Gefrierfach können Sie Tiefkühlkost lagern, Lebensmittel einfrieren und Eiswürfel herstellen.

Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Temperatur im Kühlfach.

Die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollte bei -18 °C oder darunter erfolgen.

Durch die Gefrierlagerung können Sie verderbliche Lebensmittel langfristig lagern. Die tiefen Temperaturen verlangsamen oder stoppen den Verderb.

Die Zeitspanne zwischen der Einlagerung frischer Lebensmittel und dem völligen Durchfrieren ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

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

Gefriervermögen

Das Gefriervermögen gibt an, welche Menge Lebensmittel in wie vielen Stunden bis zum Kern durchgefroren werden kann.

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. **1**/4

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Funktion einschalten.
→ *"Super-Funktion einschalten", Seite 17*
2. Die Lebensmittel zuerst in den obersten Gefriergutbehälter legen.

Gefrierfachvolumen vollständig nutzen

Erfahren Sie, wie Sie die maximale Menge an Gefriergut im Gefrierfach unterbringen.

1. Alle Ausstattungsteile entnehmen.
→ *Seite 23*
2. Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrierfachboden einlagern.

Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Tiefkühlkost einkaufen.

- Auf unbeschädigte Verpackung achten.
- Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.
- Die Temperatur in der Verkaufstruhe muss $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder kälter sein.
- Die Tiefkühlkette nicht unterbrechen. Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in das Gefrierfach legen.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in das Gefrierfach einlagern.

- Um größere Mengen frischer Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren, diese in den unteren Gefriergutbehälter legen.
- Die Lebensmittel großflächig in den Fächern oder den Gefriergutbehältern verteilen.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
Bei Bedarf durchgefrorene Lebensmittel im Gefrierfach umverteilen.
- Damit die Luft ungehindert im Gerät zirkulieren kann, den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben.

Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren.

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.

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

Weitere Hinweise finden Sie in einschlägiger Literatur.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel

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

Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel

- Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, z. B. Blattsalate oder Radieschen
- ungeschälte oder hartgekochte Eier
- Weintrauben
- ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche
- Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise

Gefriergut verpacken

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

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.

Geeignete Verpackung:

- Kunststoff-Folie aus Polyethylen
- Schlauchfolie aus Polyethylen
- Gefrierbeutel aus Polyethylen
- Gefrierdosen

Ungeeignete Verpackung:

- Packpapier
- Pergamentpapier
- Cellophan
- Aluminiumfolie
- Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten

2. Die Luft herausdrücken.

3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.

Geeignete Verschlüsse:

- Gummiringe
- Kunststoffklipse
- Kältebeständige Klebebänder

4. Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

Haltbarkeit des Gefrierguts bei –18 °C

Beachten Sie die Lagerzeiten, wenn Sie Lebensmittel einfrieren.

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

Gefrierkalender

Der aufgedruckte Gefrierkalender gibt die maximale Lagerdauer in Monaten bei einer durchgehenden Temperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ an.

Auftaumethoden für Gefriergut

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



VORSICHT

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Auftauen können Bakterien entstehen und das Gefriergut kann verderben.

- ▶ An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren.
- ▶ Erst nach dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.
- ▶ Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

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

Abtauen

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

Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlfachs funktionsbedingt Tauwassertropfen oder Reif. Die Rückwand im Kühlfach taut automatisch ab.

Tauwasser oder Reif laufen über die Tauwasserrinne in das Ablaufloch zur Verdunstungsschale und müssen nicht abgewischt werden.

Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen: → *"Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen"*, Seite 23.

Abtauen im Gefrierfach

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

Gefrierfach abtauen

Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

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

Die Lebensmittel erreichen dadurch sehr tiefe Temperaturen und Sie können die Lebensmittel länger bei Raumtemperatur lagern.

2. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischengelagern. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.

3. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzan-
schlussleitung ziehen oder die Si-
cherung im Sicherungskasten aus-
schalten.
5. Um den Abtauvorgang zu be-
schleunigen, einen Topf mit
heißem Wasser auf einem Topfun-
tersetzer in das Gefrierfach stellen.
6. Das Tauwasser mit einem weichen
Tuch oder einem Schwamm aufwi-
schen.
7. Das Gefrierfach mit einem wei-
chen, trockenen Tuch trocken rei-
ben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
9. Das Gerät einschalten. → *Seite 16*
10. Die Gefriergutbehälter mit dem Ge-
friergut wieder einsetzen.

Reinigen und Pflegen

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

Gerät zum Reinigen vorbereiten

Erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät zum Reinigen vorbereiten.

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzan-
schlussleitung ziehen oder die Si-
cherung im Sicherungskasten aus-
schalten.
3. Alle Lebensmittel herausnehmen
und an einem kühlen Ort lagern.
Wenn vorhanden, Kälteakkus auf
die Lebensmittel legen.
4. Wenn eine Reifschicht vorhanden
ist, diese abtauen lassen.
5. Alle Ausstattungsteile aus dem Ge-
rät nehmen. → *Seite 23*

Gerät reinigen

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

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

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

ACHTUNG!

- Ungeeignete Reinigungsmittel kön-
nen die Oberflächen des Geräts
beschädigen.
 - ▶ Keine harten Scheuerkissen
oder Putzschwämme verwen-
den.
 - ▶ Keine scharfen oder scheuern-
den Reinigungsmittel verwen-
den.
 - ▶ Keine stark alkoholhaltigen Rei-
nigungsmittel verwenden.
- Wenn Sie Ausstattungsteile und
Zubehör im Geschirrspüler reini-
gen, können sich diese verformen
oder verfärben.
 - ▶ Nie Ablagen und Behälter im
Geschirrspüler reinigen.

1. Das Gerät zum Reinigen vorberei-
ten. → *Seite 22*
2. Das Gerät, die Ausstattungsteile
und die Türdichtungen mit einem
Spültuch, lauwarmem Wasser und
etwas pH-neutralem Spülmittel rei-
nigen.
3. Mit einem weichen, trockenen
Tuch gründlich nachtrocknen.
4. Die Ausstattungsteile einsetzen.

5. Das Gerät elektrisch anschließen.
6. Das Gerät einschalten. → *Seite 16*
7. Die Lebensmittel einlegen.

Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

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

- Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen.
→ Abb. **4**

Ausstattungsteile entnehmen

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

Ablage entnehmen

- Die Ablage herausziehen und entnehmen.

Ausziehbare Ablage entnehmen

1. Die ausziehbare Ablage herausziehen, bis die Rastnase ausrastet.
→ Abb. **5**
2. Die Ablage absenken und seitlich herausschwenken.

Türabsteller entnehmen

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

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

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

Gefriergutbehälter entnehmen

1. Den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Gefriergutbehälter vorne anheben ① und entnehmen ②.
→ Abb. **8**

Störungen beheben

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

 WARNUNG
Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht. Keine Anzeige leuchtet.	Netzstecker sitzt nicht fest.	▶ Schließen Sie den Netzstecker an.
	Sicherung wurde ausgelöst.	▶ Prüfen Sie die Sicherungen.
	Strom ist ausgefallen.	1. Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. 2. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet.	▶ Führen Sie den Geräteselbsttest durch. → <i>Seite 27</i> ✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttest geht das Gerät in den Normalbetrieb über.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht. Lampenabdeckung nicht entfernen.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	▶ Rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 27</i>
Kältemaschine schaltet häufiger und länger ein.	Gerätetür wurde häufig geöffnet.	▶ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig.
	Lüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den Lüftungsöffnungen.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft.	▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → <i>Seite 23</i>

Temperaturproblem

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	1. Schalten Sie das Gerät aus. → <i>Seite 17</i> 2. Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → <i>Seite 16</i> – Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut. – Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.

Geräusche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät brummt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator.	Keine Handlung notwendig.
Gerät blubbert, surrt oder gurgelt.	Kein Fehler. Kältemittel fließt durch die Rohre.	Keine Handlung notwendig.
Gerät klickt.	Kein Fehler. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus.	Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Gerät steht uneben.	► Richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage aus. Falls nötig legen Sie etwas unter.
	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen.	► Prüfen Sie die herausnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.
	Flaschen oder Gefäße berühren sich.	► Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.
	Super-Funktion ist eingeschaltet.	Keine Handlung notwendig.

Gerüche

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

Geräteselbsttest durchführen

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
 2. Das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder einschalten. → *Seite 16*
 3. Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten °C für 3 bis 5 Sekunden gedrückt halten, bis 2 °C auf der Temperaturanzeige leuchtet und ein akustisches Signal ertönt.
- ✓ Der Geräteselbsttest startet, wenn die Temperaturanzeigen nacheinander aufleuchten.
 - ✓ Während des Geräteselbsttests ertönt zwischendurch ein langes akustisches Signal.
 - ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttest die Temperaturanzeige die eingestellte Temperatur zeigt, ist Ihr Gerät Ordnung. Das Gerät geht in den Normalbetrieb über.
 - ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests ^{super} für 10 Sekunden blinkt, den Kundendienst benachrichtigen.

Lagern und Entsorgen

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

Gerät außer Betrieb nehmen

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Das Gerät abtauen. → *Seite 21*
4. Das Gerät reinigen. → *Seite 22*
5. Die Gerätetür offen lassen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

WARNUNG

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▶ Um Kindern das Hineinklettern zu erschweren, Ablagen und Behälter nicht aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Kinder vom ausgedienten Gerät fernhalten.
- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



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

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Wir finden immer eine passende Lösung und versuchen unnötige Besuche der Kundendiensttechniker zu vermeiden.

Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschulten Kundendiensttechnikern im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.

Aus Sicherheitsgründen darf nur geschultes Fachpersonal Reparaturen am Gerät durchführen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

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

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre (mit Ausnahme von Dänemark und Schweden, dort beträgt die Dauer 1 Jahr) gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

→ Abb. **1**/**4**

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

Technische Daten

Kältemittel, Nutzinhalt und weitere technische Angaben befinden sich auf dem Typenschild.

→ Abb. **1**/**4**

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

¹ Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

Table des matières

Sécurité.....	31	Utilisation de base	44
Indications générales	31	Allumer l'appareil	44
Utilisation conforme.....	31	Remarques concernant le fonc-	44
Limitation du groupe d'utilisa-		tionnement de l'appareil.....	44
teurs.....	32	Éteindre l'appareil.....	44
Prescriptions-d'hygiène-alimen-		Régler la température	44
taire.....	32		
Transport sûr	33	Fonctions additionnelles	45
Installation sûre	33	Fonction Super.....	45
Utilisation sûre.....	34		
Appareil endommagé.....	37	Compartiment réfrigération.....	45
		Conseils pour ranger des pro-	
Prévenir les dégâts matériels.....	39	duits alimentaires dans le com-	
		partiment réfrigération	45
Protection de l'environnement		Zones froides dans le comparti-	
et économies	39	ment réfrigération	46
Élimination de l'emballage	39	Autocollant « OK »	46
Économies d'énergie	39		
		Compartiment congélation.....	46
Installation et branchement.....	40	Capacité de congélation	46
Contenu de la livraison	40	Utiliser l'intégralité du volume du	
Installation et raccordement de		compartiment congélation	47
l'appareil.....	41	Conseils pour l'achat de pro-	
Critères pour le lieu d'installation...	41	duits surgelés.....	47
Préparation de l'appareil pour la		Conseils pour ranger des ali-	
première utilisation	42	ments dans le compartiment	
Raccordement électrique de		congélation.....	47
l'appareil.....	42	Conseils pour congeler des ali-	
		ments frais.....	47
Présentation de l'appareil.....	42	Durée de conservation du pro-	
Appareil	42	duit congelé à -18 °C	48
Éléments de commande	42	Calendrier de congélation.....	49
		Méthodes de décongélation	
Équipement	42	pour aliments congelés.....	49
Clayette.....	43		
Rangement variable de la		Dégivrage	49
clayette	43	Dégivrage du compartiment ré-	
Clayette coulissante	43	frigération	49
Bac(s) à fruits et légumes.....	43	Décongélation dans le comparti-	
Casier à beurre et à fromage.....	43	ment congélation.....	49
Compartiment dans la contre-			
porte	43	Nettoyage et entretien	50
Accessoires.....	43	Préparer l'appareil pour le net-	
		toyage.....	50
		Nettoyage de l'appareil	50

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement	51
Retirer les pièces d'équipement	51

Dépannage 53

Dysfonctionnements	53
Problème de température	54
Bruits	54
Odeurs.....	55
Effectuer l'auto-test de l'appareil	56

Entreposage et élimination 56

Mise hors service de l'appareil	56
Éliminer un appareil usagé	56

Service après-vente 56

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD).....	57
---	----

Caractéristiques techniques 57



Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre appareil en toute sécurité.

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques et il est déparasité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions d'installation.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour réfrigérer et congeler des produits alimentaires, et pour préparer de la glace.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m.

Limitation du groupe d'utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes à risque. Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

Conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes.

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).

Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).

- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).

- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

Transport sûr

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous transportez cet appareil.

AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

Installation sûre

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation CA à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.

- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
 - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
 - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.



- Les blocs multiprises ou blocs secteur portables peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
 - ▶ Ne pas placer de blocs multiprises ni de blocs secteur portables derrière l'appareil.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Une isolation endommagée du cordon d'alimentation secteur est dangereuse.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des arêtes vives ou des pointes.
 - ▶ Ne pliez, n'écrasez et ne modifiez jamais le cordon d'alimentation secteur.

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
 - ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'aspirer de petites pièces ou de les avaler et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

- Des appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent exploser, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.
 - ▶ Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.
 - ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.
 - ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'exploder.
 - ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.
- Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.
 - ▶ Veiller à ne pas endommager les tuyaux du circuit frigorifique ni la matière isolante.

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque d'engelures provoquées par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- ▶ Ne jamais porter des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Éviter tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tuyaux présents dans le compartiment congélation.

⚠️ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.

- ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.
- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.

- Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

Appareil endommagé

Respectez les consignes de sécurité lorsque votre appareil est endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - Appelez le service après-vente. → *Page 56*
 - Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !



En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- Aérer la pièce.

- ▶ Éteindre l'appareil. → *Page 44*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 56*

Prévenir les dégâts matériels

Pour éviter des dommages sur votre appareil, ses ustensiles ou d'autres objets de la cuisine, respectez ces consignes.

ATTENTION !

- En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.
 - ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.
- L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marchepied peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.

Protection de l'environnement et économies

Préservez l'environnement en exploitant les ressources avec parcimonie et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables.

- ▶ Éliminez les différents composants séparément en fonction de leur type.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

- Protéger l'appareil contre l'ensoleillement direct.
- Installer l'appareil aussi loin que possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respecter une distance de 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- + En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Utiliser une profondeur de niche de 560 mm.
- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- Aérer quotidiennement la pièce.
- + L'air sur la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer moins souvent.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez votre appareil.

Remarque : L'agencement des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement.
- N'ouvrir la porte de l'appareil que brièvement.
- Transporter les produits alimentaires achetés dans un sac isotherme et les ranger rapidement dans l'appareil.
- Attendre que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour profiter du froid des produits congelés, ranger les produits congelés pour les décongeler dans le compartiment réfrigération.
- + L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement.
L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Toujours laisser un peu de place entre les produits alimentaires et la paroi arrière.
- Emballer les produits alimentaires de manière hermétique.
- + L'air peut circuler et l'humidité de l'air demeure constante.

- Dégivrer régulièrement le compartiment congélation.
- + Un compartiment congélation sans givre économise le courant et refroidit les aliments congelés de manière optimale.
- Ouvrir seulement brièvement la porte du compartiment congélation et la refermer soigneusement.
- + La porte de compartiment congélation fermée protège le compartiment contre un givrage important.

Installation et branchement

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète. En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente
→ Page 56.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Équipement et accessoires¹
- Matériel d'installation
- Notice d'installation
- Notice d'utilisation
- Carnet de service après-vente
- Document annexe de la garantie²
- Label énergétique
- Fiche technique du produit
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé.
→ Page 40

1. Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil.
→ Page 41
2. Installer l'appareil selon la notice d'installation jointe.
3. Préparer l'appareil pour la première utilisation. → Page 42
4. Raccordement électrique de l'appareil. → Page 42

Critères pour le lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

AVERTISSEMENT **Risque d'explosion!**

Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/4

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 65 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.
→ Fig. 1/4

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

Dimensions de niche

Respectez les dimensions de niche, lorsque vous encastrez votre appareil dans la niche. En cas de divergences, des problèmes peuvent survenir lors de l'installation de l'appareil.

Profondeur de niche

Encastrez l'appareil dans la profondeur de niche recommandée de 560 mm.

Si la niche est moins profonde, la consommation d'énergie augmente légèrement. La profondeur de niche doit être d'au moins 550 mm.

Largeur de niche

Une largeur intérieure de la niche d'au moins 560 mm est nécessaire pour cet appareil.

Installation côte-à-côte

Si vous voulez installer 2 appareils côte à côte, vous devez observer une distance d'au moins 150 mm entre les appareils.

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

- 1. Retirer le matériel d'informations.
- 2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
- 3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → Page 50

Raccordement électrique de l'appareil

- 1. Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil.
Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → Fig. 1/4
- 2. Vérifiez le bon positionnement de la fiche mâle.
- ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Présentation de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Vous trouverez ici un aperçu des composants de votre appareil.
→ Fig. 1

A	Compartiment réfrigération
B	Compartiment congélation
1	Éléments de commande
2	Clayette coulissante → Page 43
3	Bacs à fruits et légumes → Page 43
4	Plaque signalétique

5	Bac à produits congelés plat
6	Bac à produits congelés
7	Casier à beurre et à fromage → Page 43
8	Compartiment dans la contreporte pour grandes bouteilles

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations concernant son état de fonctionnement.
→ Fig. 2

1	°C règle la température du compartiment réfrigération.
2	super s'allume lorsque la fonction Super est activée.
3	Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
4	ⓘ allume ou éteint l'appareil.

Équipement

Vous trouverez ici un aperçu des pièces d'équipement de votre appareil et de leur utilisation.
L'équipement de votre appareil dépend du modèle de celui-ci.

Clayette

Pour varier les clayettes selon les besoins, retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 51

Rangement variable de la clayette

Utilisez le rangement variable de la clayette pour ranger sur la clayette située immédiatement en dessous des aliments réfrigérés hauts, par ex. pichets ou bouteilles. Vous pouvez retirer la partie avant de la clayette variable et la pousser sous la partie arrière de la clayette.

→ Fig. 3

Clayette coulissante

Extraire la clayette pour obtenir un meilleur aperçu et retirer plus rapidement les aliments.

Bac(s) à fruits et légumes

Stockez les fruits et légumes frais dans le bac à fruits et légumes.

Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.

Essuyer l'eau condensée avec un essuie-tout sec.

Afin de conserver la qualité et l'arôme, rangez les fruits et légumes craignant le froid hors de l'appareil à des températures comprises d'env. 8 °C à 12 °C.

Fruits craignant le froid

- Ananas
- Bananes
- Mangues
- Papayes
- Agrumes

Légumes craignant le froid

- Aubergines
- Concombres
- Courgettes
- Poivrons
- Tomates
- Pommes de terre

Casier à beurre et à fromage

Rangez le beurre et le fromage à pâte dure dans le casier à beurre et à fromage.

Compartiment dans la contreporte

Pour varier le compartiment dans la contreporte selon les besoins, retirer celui-ci et le replacer à un autre endroit.

→ "Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 51

Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation. Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Accumulateur de froid

Utilisez l'accumulateur de froid pour maintenir temporairement des produits alimentaires au frais, par ex. dans un sac isotherme.

Conseil : Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, l'accumulateur de froid retarde le réchauffement des aliments congelés rangés dans l'appareil.

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

1. Remplir le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et le placer dans le compartiment congélation.
Décoller le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passer le bac brièvement sous l'eau du robinet ou le déformer légèrement.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Appuyer sur ①.
✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. Régler la température souhaitée.
→ Page 44

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, la température réglée n'est atteinte qu'au bout de plusieurs heures. Ne ranger aucun produits alimentaires avant que la température n'ait été atteinte.
- Le boîtier autour du compartiment congélation est légèrement chauffé par intermittence, pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.

- Lorsque vous refermez la porte du compartiment congélation, une dépression se produit et vous ne pouvez pas rouvrir la porte du congélateur directement. Patientez un moment jusqu'à ce que la dépression s'égalise.

Éteindre l'appareil

- ▶ Appuyer sur ①.
- ✓ L'appareil ne réfrigère plus.

Régler la température

Après avoir allumé l'appareil, vous pouvez régler la température.

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- ▶ Appuyer à plusieurs reprises sur °C jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 46

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 44.

La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

Fonction Super

Avec la fonction Fonction Super, le compartiment réfrigération et le compartiment congélation réfrigère plus fortement. De ce fait, les aliments refroidissent et congèlent rapidement jusqu'en leur centre.

Activez la fonction Fonction Super 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Fonction Super.

→ *"Capacité de congélation", Page 46*

Remarque : Lorsque la fonction Fonction Super est activée, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

Activer Fonction Super

- Appuyer à plusieurs reprises sur °C jusqu'à ce que **super** s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 60 heures, l'appareil revient en service normal.

Désactiver Fonction Super

- Appuyer sur °C.

Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats pré-cuisinés et les pâtisseries.

Vous pouvez régler la température dans le compartiment réfrigération entre 2 °C et 8 °C.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ *"Autocollant « OK »", Page 46*

En raison du stockage au froid, vous pouvez aussi ranger des denrées très périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

Respectez les conseils lorsque vous rangez des aliments dans votre compartiment réfrigération.

- Afin de maintenir encore plus longtemps la fraîcheur et la qualité des aliments, ne ranger que des produits alimentaires frais et intacts.
- Pour les produits tout prêts et liquides conditionnés, ne pas dépasser la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Afin de maintenir l'arôme, la teinte et la fraîcheur ou d'éviter des transmissions de goût et de couleurs des pièces en plastique, ranger les produits alimentaires bien emballés ou couverts.

- Laisser refroidir les boissons et produits alimentaires chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigération.

Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide est située entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette située en dessous.

Conseil : Rangez les aliments fragiles dans la zone la plus froide, par ex. poisson, charcuterie et viande.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartinable.

Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigération.

L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.

Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaisser progressivement la température.

→ "Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 44

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

Compartiment congélation

Dans le compartiment congélateur, vous pouvez stocker de produits surgelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération.

La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18 °C ou encore plus bas.

La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la détérioration.

Le temps nécessaire à ce que les produits frais rangés au congélateur congèlent à cœur dépend de différents facteurs :

- Température réglée
- Aliments (taille et la nature)
- Quantité de stockage
- Quantité d'aliments déjà stockés

Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → Fig. 1/4

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Activer la fonction Fonction Super environ 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais.
→ "Activer Fonction Super",
Page 45
2. Placer les produits alimentaires en premier lieu dans le bacs à produits congelés du haut.

Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation

Découvrez comment placer la quantité maximale de produits congelés dans le compartiment congélation.

1. Retirer toutes les pièces d'équipement. → Page 51
2. Placer les aliments directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélation.

Conseils pour l'achat de produits surgelés

Prenez en compte les conseils lorsque vous achetez des produits surgelés.

- Vérifier que l'emballage est intact.
- Veiller à la date de conservation minimum.
- La température dans le congélateur commercial doit être de -18°C ou moins.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid. Transporter de préférence les produits surgelés dans un sac isotherme puis les ranger rapidement dans le compartiment congélation.

Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

Prenez en compte les conseils lorsque vous rangez des aliments dans le compartiment congélation.

- Pour congeler de grandes quantités d'aliments frais rapidement et en douceur, les placer dans le bac à produits congelés inférieur.
- Répartir les produits alimentaires sur une grande surface dans les compartiments ou dans les bacs à produits congelés.
- Veiller à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
Si nécessaire, changer de place les aliments déjà congelés dans le compartiment congélation.
- Pour que l'air puisse circuler librement dans l'appareil, introduire le bac à produits congelés jusqu'à la butée.

Conseils pour congeler des aliments frais

Prenez les conseils en compte lorsque vous congelez des aliments frais.

- Congeler uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Pour la consommation, des produits cuits, braisés ou cuits au four sont plus appropriés que des aliments à consommer crus.
- Pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur, vous devez préparer certains aliments avant de les congeler.
 - Légumes : laver, couper en petits morceaux, blanchir.

- Fruits : laver, dénoyauter et éventuellement éplucher, ajouter le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans la littérature spécialisée.

Aliments convenant pour la congélation

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande
- Gibier et volaille
- Fruits, légumes et herbes aromatiques
- Œufs sans coque
- Produits laitiers, par ex. fromage, beurre et fromage blanc
- Plats pré-cuisinés et restes de plats, par ex. potages, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Aliments ne convenant pas pour la congélation

- Variétés de légumes habituellement consommés crus, par ex. salades ou radis
- Œufs avec coque ou les œufs cuits durs
- Raisins
- Pommes, poires, pêches entières
- Yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise

Emballer les surgelés

Si vous choisissez le matériau d'emballage approprié et le type correct d'emballage, vous pouvez largement maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placer les aliments dans l'emballage.

- Emballage approprié :
- Film plastique en polyéthylène
 - Film tubulaire en polyéthylène

- Sachet de congélation en polyéthylène
 - Boîtes de congélation
- Emballage non approprié :
- Papier d'emballage
 - Papier sulfurisé
 - Cellophane
 - Papier aluminium
 - Sacs-poubelles et sacs d'achat déjà utilisés

2. Presser pour chasser l'air.
3. Fermer hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.
- Moyens de fermeture appropriés :
- Anneaux en caoutchouc
 - Pincés en plastique
 - Rubans adhésifs résistants au froid
4. Indiquer sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Durée de conservation du produit congelé à -18 °C

Observez les durées de stockage, si vous devez congeler des produits alimentaires.

Aliments	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Calendrier de congélation

Le calendrier de congélation imprimé indique la durée maximale de stockage, en mois, à une température permanente de -18°C .

Méthodes de décongélation pour aliments congelés

Pour conserver le mieux possible la qualité du produit, adapter la méthode de congélation au produit alimentaire et au but d'utilisation.



PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé!

Pendant la décongélation, des bactéries peuvent apparaître et les aliments congelés s'avaler.

- ▶ Ne pas remettre à congeler des aliments partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Congeler de nouveau les aliments uniquement après les avoir cuits ou rôtis.
- ▶ Ne plus utiliser la durée de conservation maximale.

Méthode de décongélation	Aliments
Compartiment réfrigération	Denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc
Température ambiante	Pain
Micro-ondes	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate
Four ou cuisinière	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate

Dégivrage

Respectez les informations, si vous voulez dégivrer votre appareil.

Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigération. La paroi arrière dans le compartiment réfrigération se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage ou du givre s'écoulent par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doivent pas être essuyés.

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :

→ *"Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement", Page 51.*

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongele pas automatiquement. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la fonction Fonction Super. → "Activer Fonction Super", Page 45

Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.

2. Retirer le bac à produits congelés avec les aliments congelés et les entreposer dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
3. Éteindre l'appareil. → Page 44
4. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
5. Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
7. Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
8. Raccordement électrique de l'appareil.
9. Allumer l'appareil. → Page 44
10. Remettre en place le bac à produits congelés avec les produits congelés.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

1. Éteindre l'appareil. → Page 44
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Sortir tous les aliments et les ranger dans un endroit frais.
Si présent, poser l'accumulateur de froid sur les aliments.
4. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
5. Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil. → Page 51

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin qu'il ne soit pas endommagé par un nettoyage incorrect ou des produits de nettoyage inappropriés.



AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution!**

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- La présence de liquide dans l'éclairage peut être dangereuse.
 - ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

ATTENTION !

- Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
 - ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
 - ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
 - Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
 - ▶ Ne jamais nettoyer les clayettes et les récipients au lave-vaisselle.
1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 50*
 2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
 3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.
 4. Mettre en place les pièces d'équipement.
 5. Raccordement électrique de l'appareil.
 6. Allumer l'appareil. → *Page 44*
 7. Ranger les aliments.

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

- ▶ Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
→ Fig. **4**

Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- ▶ Tirer la clayette et la retirer.

Retirer la clayette coulissante

1. Retirer la clayette coulissante jusqu'à ce que le taquet d'arrêt se débloque.
→ Fig. **5**
2. Abaisser la clayette et la faire basculer latéralement pour l'extraire.

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
→ Fig. **6**

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extraire le tiroir jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac ① et le retirer ②.
→ Fig. **7**

Retirer le bac à produits congelés

1. Extraire le bac à produits congelés jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac à produits congelés ① et le retirer ②.
→ Fig. **8**

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous évitez ainsi des coûts inutiles.

AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution!**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage ne s'allume.	Fiche secteur incorrectement branchée dans la prise de courant.	▶ Branchez la fiche secteur.
	Le fusible a grillé/disjoncté.	▶ Vérifiez les fusibles.
	Une coupure de courant s'est produite.	1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	L'appareil se trouve en mode Exposition.	▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → <i>Page 56</i> ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas. Ne pas retirer le réceptacle de lampe.	Différentes causes sont possibles.	▶ Appelez le service après-vente. → <i>"Service après-vente", Page 56</i>
Le groupe frigorifique s'enclenche plus souvent et plus longtemps.	La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment.	▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement.
	Les orifices de ventilation sont recouverts.	▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → <i>Page 51</i>

Problème de température

Dérangement	Cause	Résolution de problème
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles.	1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 44</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 44</i> – Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. – Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.

Bruits

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil bourdonne.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits de bulles, de ronronnement ou de gargarisme.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet un bruit de cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	L'appareil ne repose pas d'aplomb.	► Nivelez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Si nécessaire, insérez quelque chose dessous.
	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.	► Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et les remettre éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent.	► Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Fonction Super est activé.	Aucune action nécessaire.

Odeurs

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil dégage une odeur désagréable.	Différentes causes sont possibles.	1. Préparez l'appareil pour le nettoyage. → <i>Page 50</i> 2. Nettoyez l'appareil. → <i>Page 50</i> 3. Nettoyez tous les emballages des produits alimentaires. 4. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur. 5. Au bout de 24 heures, vérifiez si des odeurs se dégagent encore.

Effectuer l'auto-test de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 44*
 2. Allumer à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 44*
 3. Dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension, maintenir enfoncé °C pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que 2 °C s'allume sur l'affichage de la température et qu'un signal sonore retentisse.
- ✓ L'auto-test de l'appareil démarre lorsque les affichages de la température s'allument les uns après les autres.
 - ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.
 - ✓ Si, à la fin de l'auto-test de l'appareil, l'affichage de la température indique la température réglée, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil revient en service normal.
 - ✓ Si, à la fin de l'auto-test, **super** clignote pendant 10 secondes, informer service après-vente.

Entreposage et élimination

Découvrez ici comment préparer votre appareil pour le stockage. Découvrez également comment éliminer les appareils usagés.

Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 44*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Dégivrer l'appareil. → *Page 49*

4. Nettoyer l'appareil. → *Page 50*
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte.

Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

AVERTISSEMENT

Risque de préjudice pour la santé!

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
- Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.
- Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui af-

fecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Vous pouvez résoudre vous-même un grand nombre de problèmes en consultant l'information de dépannage figurant dans la présente notice d'utilisation et sur notre site Web. Si ce n'est pas le cas, veuillez vous adresser à notre service après-vente. Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essaierons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente. Pendant la période de garantie et après expiration de la garantie du fabricant, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par des techniciens du service après-vente. Pour des raisons de sécurité, seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil. La garantie ne s'applique pas lorsque des réparations ou manipulations sont entreprises par des personnes n'y étant pas autorisées par nous ou lorsque nos appareils sont équipés de pièces de rechange, complémentaires ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont à l'origine du problème.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est

de 2 ans (à l'exception du Danemark et de la Suède, où elle est de 1 an), selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours qui vous sont disponibles en vertu du droit local.

Pour des renseignements détaillés sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service-client ou à votre revendeur et consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1/4

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente, notez ces données.

Caractéristiques techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications techniques.

→ Fig. 1/4

Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://www.bsh->

group.com/energylabel¹. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle de l'UE sur les produits EPREL, dont l'adresse Internet n'avait pas encore été publiée au moment de la mise sous presse. Veuillez suivre les instructions de la recherche de modèle. L'identifiant du modèle se base sur les caractères précédant la barre oblique dans le numéro de produit (E-Nr.) sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver l'identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l'UE.

¹ Valable uniquement pour les pays de l'Espace économique européen

Sommario

Sicurezza	61	Spegnimento dell'apparecchio.....	72
Avvertenze generali.....	61	Regolazione della temperatura.....	72
Utilizzo conforme all'uso previsto...	61	Funzioni supplementari	72
Limitazione di utilizzo.....	62	Funzione «super»	72
Trasporto sicuro	62	Frigorifero.....	73
Installazione sicura.....	62	Consigli per la conservazione	
Utilizzo sicuro	63	degli alimenti nel frigorifero.....	73
Apparecchio danneggiato.....	66	Zone fredde nel frigorifero	73
Prevenzione di danni materiali.....	67	Adesivo OK	73
Tutela dell'ambiente e risparmio	67	Congelatore	74
Smaltimento dell'imballaggio	67	Capacità di congelamento	74
Risparmio energetico	67	Utilizzo completo del volume del	
Installazione e allacciamento	68	vano congelatore	74
Contenuto della confezione	68	Consigli sull'acquisto di alimenti	
Installazione ed allacciamento		surgelati.....	74
dell'apparecchio	68	Consigli per la conservazione di	
Criteri per il luogo d'installazione...	69	alimenti nel vano congelatore.....	75
Preparazione dell'apparecchio		Consigli per congelare alimenti	
per il primo utilizzo	69	freschi.....	75
Collegamento elettrico dell'appa-		Conservazione degli alimenti	
recchio.....	70	congelati a -18 °C.....	76
Conoscere l'apparecchio.....	70	Calendario di congelamento.....	76
Apparecchio	70	Metodi di scongelamento per	
Elementi di comando	70	alimenti congelati	76
Dotazione.....	70	Scongelamento	77
Ripiano	70	Scongelamento nel frigorifero.....	77
Ripiano variabile.....	70	Scongelamento nel vano conge-	
Ripiano estraibile.....	71	latore	77
Contenitore per frutta e verdura.....	71	Pulizia e cura	78
Scomparto per burro e formag-		Preparazione dell'apparecchio	
gio.....	71	per la pulizia	78
Balconcino controporta.....	71	Pulizia dell'apparecchio.....	78
Accessori.....	71	Pulizia del convogliatore dell'ac-	
Comandi di base	72	qua di sbrinamento e del foro di	
Accensione dell'apparecchio.....	72	scarico.....	79
Istruzioni per il funzionamento	72	Rimozione degli accessori.....	79
		Sistemazione guasti.....	80
		Anomalie di funzionamento.....	80

Problema di temperatura	81
Rumori.....	81
Odori.....	82
Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio.....	83

Stoccaggio e smaltimento..... 83

Messa fuori servizio dell'apparecchio.....	83
Rottamazione di un apparecchio dismesso	83

Servizio di assistenza clienti..... 84

Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	84
--	----

Dati tecnici..... 85



Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme di sicurezza per le apparecchiature elettriche ed è schermato contro i radiodisturbi.

Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro ed efficiente.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzo conforme all'uso previsto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le indicazioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso.

Osservare le istruzioni di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- osservando queste istruzioni per l'uso;
- per refrigerare alimenti, per congelare e per la produzione di ghiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Limitazione di utilizzo

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

I bambini da 3 a 8 anni possono caricare e scaricare il frigorifero/congelatore.

Trasporto sicuro

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante il trasporto dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il peso elevato dell'apparecchio può causare lesione durante il sollevamento.

- Non sollevare l'apparecchio autonomamente.

Installazione sicura

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza per installare l'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
- Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.

- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.
- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

- È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.
 - ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
 - ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.



- Le prese multiple portatili o gli alimentatori portatili possono surriscaldarsi e provocare un incendio.
 - ▶ Non collocare prese multiple portatili o alimentatori portatili dietro l'apparecchio.

Utilizzo sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza in caso di utilizzo dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
 - ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
 - ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

- I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
 - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
 - ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

- Gli apparecchi elettrici all'interno di questo elettrodomestico possono esplodere, ad esempio apparecchi di riscaldamento o produttori di ghiaccio elettrici.
 - ▶ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno dell'elettrodomestico.
- Dispositivi meccanici o altri strumenti possono danneggiare il circuito refrigerante, il refrigerante infiammabile può fuoriuscire ed esplodere.
 - ▶ Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri strumenti diversi da quelli consigliati dal produttore.
- I prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive possono esplodere, per es. bombolette spray.
 - ▶ Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- I contenitori di bevande contenenti anidride carbonica possono esplodere.
 - ▶ Non conservare nel congelatore contenitori con bevande contenenti anidride carbonica.
- Pericolo di lesioni agli occhi dovute alla fuoriuscita di refrigerante infiammabile e gas nocivi.
 - ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni da freddo!

Il contatto con gli alimenti surgelati e le superfici fredde può causare bruciature dovute al freddo.

- ▶ Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
- ▶ Evitare il contatto prolungato della pelle con prodotti surgelati, ghiaccio e con i tubi nel congelatore.

⚠ CAUTELA – Rischio di danni alla salute!

Osservare le seguenti indicazioni per evitare di sporcare gli alimenti.

- ▶ Se la porta viene aperta per un periodo di tempo prolungato, si può verificare un notevole aumento di temperatura all'interno degli scomparti dell'apparecchio.
- ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.
- ▶ Conservare carne e pesce crudi in contenitori adatti nel frigorifero, in modo che non entrino in contatto con altri alimenti o non gocciolino su questi.
- ▶ Se il frigorifero/congelatore rimane vuoto per un lungo periodo, spegnere l'apparecchio, scongelarlo, pulirlo e lasciare aperta la porta per prevenire la formazione di muffa.

Apparecchio danneggiato

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza nel caso in cui l'apparecchio sia danneggiato.

AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
 - ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
 - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 84*
 - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
 - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!



In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Tenere il fuoco e le fonti di calore lontani dall'apparecchio.
- ▶ Ventilare l'ambiente.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio. → *Pagina 72*
- ▶ Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 84*

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

- Le parti di plastica e le guarnizioni delle porte possono diventare porose a causa di sporco di olio o grasso.
 - ▶ Tenere le parti in materiale plastico e le guarnizioni delle porte sempre libere da olio e grasso.
- Salendo o sedendosi sullo zoccolo, sugli elementi estraibili o sulle porte, l'apparecchio può danneggiarsi.
 - ▶ Non salire su zoccolo, parti estraibili o porte, né sostenersi sugli stessi.

Tutela dell'ambiente e risparmio

Tutelate l'ambiente utilizzando l'apparecchio cercando di risparmiare le risorse e smaltendo correttamente i materiali riutilizzabili.

Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezione del luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole.
- Disporre l'apparecchio alla maggiore distanza possibile da radiatori, piano cottura e altre fonti di calore:
 - Mantenere una distanza di 30 mm dai fornelli elettrici o a gas.
 - Mantenere una distanza di 30 cm da stufe a olio o a carbone.
- + A temperature ambiente più basse l'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.
- Utilizzare una profondità della nicchia di 560 mm.
- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.
- Ventilare l'ambiente ogni giorno.
- + L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio non si riscalda eccessivamente. L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

Risparmio energetico durante l'utilizzo

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Nota: La disposizione delle parti dell'attrezzatura non influisce sul consumo di energia dell'apparecchio.

it Installazione e allacciamento

- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.
- + L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio non si riscalda eccessivamente.
- Aprire la porta dell'apparecchio solo brevemente.
- Trasportare gli alimenti acquistati in una borsa termica e metterli subito nell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare gli alimenti surgelati metterli nel frigorifero, in modo da sfruttare il freddo che hanno accumulato.
- + Si evita così un eccessivo riscaldamento dell'aria nell'apparecchio. L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.
- Lasciare sempre un poco di spazio fra gli alimenti e la parete posteriore.
- Conservare gli alimenti in confezioni ermetiche.
- + L'aria può così circolare e l'umidità resta costante.
- Sbrinare regolarmente il congelatore.
- + Un vano congelatore privo di ghiaccio permette di risparmiare energia e raffredda in modo ottimale gli alimenti surgelati.

- Aprire brevemente la porta del congelatore e chiuderla correttamente.
- + La porta chiusa protegge il congelatore da una maggiore formazione di ghiaccio.

Installazione e allacciamento

Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al fornitore oppure al nostro servizio di assistenza clienti → *Pagina 84*.

La dotazione comprende:

- Apparecchio da incasso
- Attrezzatura e accessori¹
- Materiale di installazione
- Istruzioni per l'installazione
- Istruzioni per l'uso
- Libretto del centro di assistenza tecnica autorizzato
- Allegato di garanzia convenzionale²
- Etichetta energetica
- Scheda informativa del prodotto
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

Installazione ed allacciamento dell'apparecchio

Condizione indispensabile: Il contenuto della confezione dell'apparecchio è controllato. → *Pagina 68*

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

² Non in tutti i Paesi

1. Osservare i criteri per il luogo d'installazione dell'apparecchio.
→ *Pagina 69*
2. Installare l'apparecchio secondo le relative istruzioni fornite.
3. Preparare l'apparecchio per il primo utilizzo. → *Pagina 69*
4. Collegare elettricamente l'apparecchio. → *Pagina 70*

Criteri per il luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

AVVERTENZA **Pericolo di esplosione!**

Se l'apparecchio è collocato in un locale troppo piccolo, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- Collocare l'apparecchio soltanto in un locale con un volume minimo di 1 m³ ogni 8 g di refrigerante. La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa.
→ *Fig. 1/4*

A seconda del modello l'apparecchio può pesare di fabbrica fino a 65 kg. Per poter trasportare il peso dell'apparecchio, la base deve essere sufficientemente stabile.

Temperatura ambiente ammessa

La temperatura ambiente ammessa dipende dalla classe climatica dell'apparecchio.

La classe climatica è indicata nella targhetta identificativa. → *Fig. 1/4*

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Nei limiti della temperatura ambiente ammessa l'apparecchio è pienamente efficiente.

Se un apparecchio della classe climatica SN viene utilizzato a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura ambiente di 5 °C.

Dimensioni nicchia

Quando si installa l'apparecchio in una nicchia del mobile, rispettarne le dimensioni. In caso contrario possono emergere problemi durante l'installazione dell'apparecchio.

Profondità della nicchia

Installare l'apparecchio nella nicchia a una profondità consigliata di 560 mm.

Una minore profondità della nicchia fa aumentare leggermente l'assorbimento di energia. La profondità della nicchia deve essere di almeno 550 mm.

Larghezza della nicchia

Per l'apparecchio è necessaria una larghezza interna della nicchia del mobile di almeno 560 mm.

Installazione side-by-side

Se si desiderano installare due apparecchi vicini, mantenere una distanza di almeno 150 mm l'uno dall'altro.

Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale informativo.
2. Rimuovere la pellicola protettiva e i blocchi di trasporto, come il nastro adesivo e il cartone.

3. Pulire l'apparecchio per la prima volta. → *Pagina 78*

Collegamento elettrico dell'apparecchio

1. Inserire la spina del cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio a una presa vicina.
I dati di collegamento dell'apparecchio sono indicati sulla targhetta di identificazione. → *Fig. 1/4*
 2. Controllare il corretto posizionamento della spina.
- ✓ Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ *Fig. 1*

A	Frigorifero
B	Congelatore
1	Elementi di comando
2	Ripiano estraibile → <i>Pagina 71</i>
3	Contenitore per frutta e verdura → <i>Pagina 71</i>
4	Targhetta identificativa
5	Cassetto piatto surgelati
6	Cassetto surgelati
7	Scomparto per burro e formaggio → <i>Pagina 71</i>
8	Balconcino porta per grandi bottiglie

Nota: A seconda della dotazione e delle dimensioni sono possibili differenze fra apparecchio e figure.

Elementi di comando

Gli elementi di comando consentono di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

→ *Fig. 2*

1	°C regola la temperatura del frigorifero.
2	super si accende, quando la funzione «super» è attiva.
3	Indica in °C la temperatura impostata del frigorifero.
4	Ⓢ accende o spegne l'apparecchio.

Dotazione

Qui è disponibile una panoramica dei pezzi della dotazione dell'apparecchio e del relativo utilizzo.

La dotazione dell'apparecchio dipende dal modello.

Ripiano

Per variare il ripiano secondo la necessità, rimuoverlo e reinserirlo in un'altro punto.

→ *"Rimozione del ripiano",
Pagina 79*

Ripiano variabile

Utilizzare il ripiano variabile per riporre i prodotti alti, come bottiglie o brocche, nel ripiano sottostante.

Estrarre la parte anteriore del ripiano variabile e spingerla sotto la parte posteriore.

→ *Fig. 3*

Ripiano estraibile

Per ottenere una migliore visuale e rimuovere più velocemente gli alimenti, estrarre il ripiano.

Contentore per frutta e verdura

Conservare frutta e verdura fresche nell'apposito cassetto.

A seconda della quantità e del prodotto conservato, nel cassetto per frutta e verdura può formarsi condensa.

Rimuovere la condensa con un panno asciutto.

Per mantenere la qualità e l'aroma, conservare frutta e verdura sensibili al freddo all'esterno dell'apparecchio a temperature tra 8 °C e 12 °C.

Frutta sensibile al freddo	■ Ananas
	■ Banana
	■ Mango
	■ Papaya
	■ Agrumi
Verdura sensibile al freddo	■ Melanzane
	■ Cetrioli
	■ Zucchine
	■ Peperoni
	■ Pomodori
	■ Patate

Scomparto per burro e formaggio

Conservare il burro e il formaggio duro nei relativi scomparti.

Balconcino controporta

Per variare il balconcino controporta, rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.

→ *"Rimozione del balconcino controporta", Pagina 79*

Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. Qui è disponibile una panoramica degli accessori dell'apparecchio e del relativo utilizzo.

Gli accessori dipendono dal modello di apparecchio.

Portauova

Conservare le uova nel portauova.

Accumulatori del freddo

Utilizzare l'accumulatore di freddo per la temporanea conservazione al fresco di alimenti, ad es. in una borsa termica.

Consiglio: L'accumulatore di freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti conservati in caso d'interruzione dell'energia elettrica o di guasto.

Vaschetta per cubetti di ghiaccio

Per fare i cubetti di ghiaccio, utilizzare la vaschetta apposita.

Produzione di cubetti di ghiaccio

1. Riempire la vaschetta per cubetti di ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e inserirla nel congelatore.

Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di cucchiaino.

2. Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo dell'apparecchio.

Accensione dell'apparecchio

1. Premere ①.
- ✓ L'apparecchio inizia a raffreddare.
2. Impostare la temperatura desiderata. → *Pagina 72*

Istruzioni per il funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata soltanto dopo diverse ore. Prima che la temperatura venga raggiunta non inserire alcun alimento al suo interno.
- L'involucro intorno al vano congelatore, col tempo, si riscalderà leggermente. Questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Chiudendo la porta, si può verificare una depressione e nell'immediato non è possibile riapirla. Attendere brevemente finché la depressione non è stata compensata.

Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere ①.
- ✓ L'apparecchio non raffredda più.

Regolazione della temperatura

Dopo aver acceso l'apparecchio, è possibile regolare la temperatura.

Regolazione della temperatura del frigorifero

- ▶ Premere ripetutamente il pulsante °C finché l'indicatore temperatura non indica la temperatura desiderata.

La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.

→ *"Adesivo OK", Pagina 73*

Regolazione della temperatura del congelatore

- ▶ Per regolare la temperatura del congelatore, modificare la temperatura del frigorifero → *Pagina 72*.

La temperatura del frigorifero influisce su quella del congelatore.

Temperature alte del frigorifero generano temperature alte nel congelatore.

Funzioni supplementari

Scopri quali funzioni aggiuntive è possibile impostare sull'apparecchio.

Funzione «super»

Con la Funzione «super» il frigorifero e il congelatore raffreddano di più, refrigerando e congelando completamente gli alimenti in modo rapido.

Attivare la Funzione «super» da 4 a 6 ore prima di conservare una quantità di alimenti a partire da 2 kg.

Per sfruttare la capacità di congelamento, utilizzare la Funzione «super».

→ *"Capacità di congelamento", Pagina 74*

Nota: Con la Funzione «super» attivata, il rumore dell'apparecchio potrebbe aumentare.

Attivare Funzione «super»

- Premere ripetutamente il pulsante °C finché non si accende **super**.

Nota: Dopo 60 ore l'apparecchio commuta al funzionamento normale.

Disattivare Funzione «super»

- Premere °C.

Frigorifero

Nel frigorifero è possibile conservare carne, salsiccia, pesce, latticini, uova, piatti pronti e prodotti da forno.

È possibile impostare la temperatura nel frigorifero da 2 °C a 8 °C.

La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.

→ *"Adesivo OK", Pagina 73*

Mediante conservazione in frigorifero anche alimenti altamente deperibili possono essere conservati a breve o medio termine. Minore è la temperatura selezionata, più a lungo rimangono freschi gli alimenti.

Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel frigorifero.

- Per mantenere più a lungo la freschezza e la qualità degli alimenti, conservare solo cibi freschi e intatti.
- Per i prodotti pronti e gli alimenti confezionati non superare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.

- Per mantenere aroma, colore e freschezza o per evitare la trasmissione di sapori e lo scolorimento delle parti plastiche, imballare bene gli alimenti o conservarli coperti.
- Lasciare raffreddare alimenti e bevande caldi prima di introdurli nel frigorifero.

Zone fredde nel frigorifero

Per via della circolazione dell'aria all'interno del frigo si creano diverse zone fredde.

Zona più fredda

La zona più fredda si trova fra la freccia impressa lateralmente e il sottostante ripiano.

Consiglio: Conservare nella zona più fredda gli alimenti delicati, per esempio pesce, salsiccia, carne.

Zona meno fredda

La zona meno fredda è nella parte più alta della porta.

Consiglio: Conservare gli alimenti meno delicati nella zona meno fredda, ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

Adesivo OK

Con l'adesivo OK è possibile controllare se nel frigorifero sono stati raggiunti i range di temperatura sicuri consigliati per gli alimenti di +4 °C o di temperatura inferiore.

L'adesivo OK non è compreso nella fornitura di tutti i modelli.

Se l'adesivo non indica OK, ridurre progressivamente la temperatura.

→ *"Regolazione della temperatura del frigorifero", Pagina 72*

Dopo la messa in funzione dell'apparecchio possono passare fino a 12 ore prima che sia raggiunta la temperatura impostata.



Corretta regolazione

Congelatore

Nel vano congelatore è possibile conservare i prodotti surgelati, congelare gli alimenti e produrre i cubetti di ghiaccio.

La temperatura del congelatore dipende dalla temperatura del frigorifero.

La conservazione a lungo termine degli alimenti va eseguita a -18°C o a temperature più basse.

Mediante conservazione in congelatore anche alimenti deperibili possono essere conservati a lungo termine. Le basse temperature rallentano oppure arrestano il deterioramento.

Il tempo fra il momento della conservazione degli alimenti freschi e il congelamento totale dipende da diversi fattori:

- Temperatura impostata
- Alimento (dimensioni e tipologia)
- Quantità conservata
- Quantità di alimenti già conservati

Capacità di congelamento

La capacità di congelamento indica in quante ore può essere completamente congelata una determinata quantità di alimenti.

Sulla targhetta identificativa sono riportati i dati della capacità di congelamento. → Fig. 1/4

Condizioni per la capacità di congelamento

1. Accendere Funzione «super» ca. 24 ore prima di inserire alimenti freschi.
→ "Attivare Funzione «super»", Pagina 73
2. Deposare gli alimenti prima nel cassetto surgelati più in alto.

Utilizzo completo del volume del vano congelatore

Scopri come collocare la quantità massima di alimenti congelati nel vano.

1. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura interna. → Pagina 79
2. Disporre gli alimenti direttamente sui ripiani e sul fondo del congelatore.

Consigli sull'acquisto di alimenti surgelati

Osservare i consigli relativi all'acquisto di alimenti surgelati.

- Prestare attenzione che la confezione non sia danneggiata.
- Prestare attenzione alla data di scadenza.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere -18°C o inferiore.
- Non interrompere la catena del freddo. Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto nel congelatore.

Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel vano congelatore.

- Per surgelare in maniera rapida e delicata grandi quantità di alimenti freschi, collocarli nel cassetto surgelati in basso.
- Disporre gli alimenti negli scomparti oppure nei cassetti surgelati distribuendoli bene.
- Non mettere gli alimenti da surgelare a contatto con gli alimenti surgelati.
Se necessario, ridistribuire i cibi congelati nel vano congelatore.
- Affinché l'aria circoli senza ostacoli all'interno dell'apparecchio, spingere il cassetto surgelati fino in fondo.

Consigli per congelare alimenti freschi

Osservare i consigli relativi al congelamento di alimenti freschi.

- Congelare soltanto alimenti freschi e integri.
- Per il consumo, gli alimenti cotti, arrostiti o cotti al forno sono più adeguati rispetto a quelli ingeribili crudi.
- Per conservare valore nutrizionale, aroma e colore, determinati alimenti devono essere preparati al congelamento.
 - Verdura: lavare, sminuzzare, sbollentare.
 - Frutta: lavare, snocciolare ed eventualmente sbucciare, aggiungere eventualmente zucchero o soluzione di acido ascorbico.

Ulteriori indicazioni sono disponibili in ricettari o riviste di cucina.

Per il congelamento di alimento adatti

- Prodotti da forno
- Pesce e frutti di mare
- Carne
- Selvaggina e pollame
- Verdura, frutta ed erbe aromatiche
- Uova senza guscio
- Latticini, ad es. formaggio, burro e quark
- Alimenti pronti e residui di pietanze, ad es. minestre, piatti unici, carne cotta, pesce cotto, piatti a base di patate, sformati e dolci

Per il congelamento di alimenti non adatti

- Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, ad es. insalata in foglia o ravanelli
- Uova non sgusciate o uova sode
- Uva
- Mele, pere e pesche intere
- Yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese

Confezionamento di alimenti surgelati

Se si sceglie il materiale di confezionamento adeguato e la tipologia corretta di imballaggio, si può mantenere la qualità del prodotto ed evitare bruciature da freddo.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.

Imballaggio idoneo:

- Film di plastica di polietilene
- Pellicola tubolare di polietilene
- Sacchetto per congelare di polietilene
- Contenitori freezer

Imballaggio non idoneo:

- Carta da imballaggio
- Carta pergamena
- Cellofan
- Carta stagnola

it Congelatore

- Sacchetti per rifiuti e borse della spesa usate
- 2. Fare uscire l'aria.
- 3. Chiudere le confezioni a tenuta d'aria, per evitare che gli alimenti perdano il gusto o possano essiccarsi.
Chiusure adatte:
 - Anelli di gomma
 - Clip di plastica
 - Nastri adesivi resistenti al freddo
- 4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

Conservazione degli alimenti congelati a -18°C

Rispettare i tempi di conservazione quando si congelano gli alimenti.

Alimento	Tempo di conservazione
Pesce, insaccati di carne, cibi pronti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
Carne, pollame	fino a 8 mesi
Frutta, verdura	fino a 12 mesi

Calendario di congelamento

Il calendario di congelamento stampato indica la massima durata di conservazione in mesi ad una temperatura costante di -18°C .

Metodi di scongelamento per alimenti congelati

Per conservare al meglio la qualità del prodotto, il metodo di scongelamento va adeguato all'alimento e all'uso previsto.

CAUTELA

Rischio di danni alla salute!

Durante lo sbrinamento possono svilupparsi batteri e i prodotti surgelati possono deteriorarsi.

- Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati.
- Ricongelare solo dopo la cottura.
- Considerare una durata di conservazione inferiore.

Metodo di scongelamento	Alimento
Frigorifero	Alimenti di origine animale, come pesce, carne, formaggio, quark
Temperatura ambiente	Pane
Microonde	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata
Forno o fornelli	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata

Scongelamento

Osservare le informazioni se si desidera scongelare l'apparecchio.

Scongelamento nel frigorifero

A seconda della funzione, durante il funzionamento si formano gocce d'acqua o brina sulla parete posteriore del frigorifero. La parete posteriore del frigorifero si sbrina automaticamente.

L'acqua di sbrinamento o la brina scorrono attraverso l'apposito convogliatore nel foro di scarico verso la vaschetta di evaporazione e non devono essere rimosse.

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire e per evitare la formazione di odori, osservare le seguenti informazioni:

→ *"Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico", Pagina 79.*

Scongelamento nel vano congelatore

Per evitare che gli alimenti si scongelino, il congelatore non esegue lo sbrinamento automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore rallenta il passaggio del freddo agli alimenti congelati e aumenta il consumo di energia elettrica.

Scongelamento del vano congelatore

Sbrinare regolarmente il congelatore.

1. Attivare la Funzione «super» circa 4 ore prima dello sbrinamento.
→ *"Attivare Funzione «super»", Pagina 73*

Gli alimenti raggiungono così temperature molto basse e possono essere conservati a temperatura ambiente più a lungo.

2. Togliere il cassetto e gli alimenti congelati e collocarli in un luogo fresco. Deposare sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. Spegnerne l'apparecchio.
→ *Pagina 72*
4. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
5. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore una pentola con acqua bollente su un sottopentola.
6. Rimuovere l'acqua prodotta dallo scongelamento con un panno morbido o una spugna.
7. Asciugare il vano con un panno morbido e asciutto.
8. Collegare elettricamente l'apparecchio.
9. Accendere l'apparecchio.
→ *Pagina 72*
10. Reinserire il cassetto surgelati con gli alimenti.

Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio alla pulizia.

1. Spegnerne l'apparecchio.
→ *Pagina 72*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Estrarre tutti gli alimenti e conservarli in un luogo fresco.
Se disponibili, mettere degli accumulatori del freddo sugli alimenti.
4. Se è presente uno strato di brina, lasciarlo scongelare.
5. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura dall'apparecchio.
→ *Pagina 79*

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiarlo eseguendo una pulizia errata o utilizzando detersivi non idonei.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
 - ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

- I liquidi che raggiungono l'interno dell'unità d'illuminazione possono essere nocivi.
 - ▶ Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.

ATTENZIONE!

- I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
 - ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
 - ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
 - ▶ Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol,
 - Lavando i pezzi dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie, questi si possono deformare o scolorire.
 - ▶ Non lavare i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie.
1. Preparare l'apparecchio per la pulizia. → *Pagina 78*
 2. Pulire l'apparecchio, le parti dell'attrezzatura e le guarnizioni della porta utilizzando un panno spugna, acqua tiepida e una quantità esigua di detersivo con pH neutro.
 3. Asciugare a fondo con un panno morbido e asciutto.
 4. Inserire le parti dell'attrezzatura.
 5. Collegare elettricamente l'apparecchio.
 6. Accendere l'apparecchio.
→ *Pagina 72*
 7. Inserire gli alimenti.

Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico.

- Pulire attentamente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico ad esempio con un bastoncino cotonato.
→ Fig. **4**

Rimozione degli accessori

Se si vogliono pulire a fondo le parti dell'attrezzatura, rimuoverle dall'apparecchio.

Rimozione del ripiano

- Estrarre il ripiano e rimuoverlo.

Rimozione del ripiano estraibile

1. Rimuovere il ripiano estraibile finché il nasello di arresto non si innesta.
→ Fig. **5**
2. Abbassare il ripiano e ruotarlo lateralmente.

Rimozione del balconcino controporta

- Sollevare il balconcino controporta ed estrarlo.
→ Fig. **6**

Rimozione del cassetto per frutta e verdura

1. Estrarre il cassetto fino a battuta.
2. Sollevare il contenitore da davanti ① ed estrarlo da dietro ②.
→ Fig. **7**

Rimozione del cassetto surgelati

1. Estrarre il cassetto surgelati fino a battuta.
2. Sollevare il cassetto surgelati da davanti ① ed estrarlo da dietro ②.
→ Fig. **8**

Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.



AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio non funziona. Tutte le spie sono spente.	La spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	▶ Collegare la spina di alimentazione.
	È intervenuto il dispositivo di sicurezza.	▶ Controllare i fusibili.
	L'energia è mancata.	1. Controllare se vi è energia elettrica. 2. Deporre sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
L'apparecchio non raffredda, l'indicatore e l'illuminazione sono accesi.	Il programma «dimostrativo» è attivo.	▶ Eseguire l'autotest dell'apparecchio. → <i>Pagina 83</i> ✓ Alla fine dell'autotest, l'apparecchio passa al funzionamento normale.
L'illuminazione LED non funziona. Non rimuovere la copertura della lampada.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 84</i>
La macchina frigorifera si accende più spesso e per periodi più lunghi.	La porta dell'apparecchio è stata aperta spesso.	▶ Non aprire la porta dell'apparecchio inutilmente.
	Le aperture di ventilazione sono coperte.	▶ Rimuovere gli ostacoli che si trovano davanti alle aperture di ventilazione.

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il convogliatore dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati.	► Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento e il foro di scarico. → <i>Pagina 79</i>

Problema di temperatura

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
La temperatura si discosta notevolmente dall'impostazione.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	1. Spegnere l'apparecchio. → <i>Pagina 72</i> 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → <i>Pagina 72</i> – Se la temperatura è troppo elevata, controllarla di nuovo dopo qualche ora. – Se la temperatura è troppo bassa, controllarla di nuovo il giorno seguente.

Rumori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emette un ronzio.	Nessun guasto. Un motore è in funzione, ad es. gruppo frigorifero, ventola.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio emette rumori come gorgoglii o ronzii.	Nessun guasto. Il refrigerante fluisce nei tubi.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio scatta.	Nessun guasto. Motore, interruttori ed elettrovalvole si inseriscono o disinseriscono.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio produce dei rumori.	L'apparecchio non è correttamente livellato.	► Posizionare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Se necessario, mettere sotto uno spessore.
	Le parti dell'attrezzatura traballano o si incastrano.	► Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.
	Le bottiglie o le stoviglie si toccano.	► Separare le bottiglie o le stoviglie.
	La Funzione «super» è attivata.	Nessun trattamento necessario.

Odori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emana un odore sgradevole.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	1. Preparare l'apparecchio alla pulizia. → <i>Pagina 78</i> 2. Pulire l'apparecchio. → <i>Pagina 78</i> 3. Pulire tutte le confezioni degli alimenti. 4. Per impedire la formazione di odori, sigillare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore. 5. Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.

Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio

1. Spegner l'apparecchio.
→ *Pagina 72*
 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → *Pagina 72*
 3. Entro 10 secondi dopo l'accensione dell'apparecchio, tenere premuto per 3 - 5 secondi il pulsante °C, finché sull'indicatore della temperatura non viene visualizzato 2°C e non viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'autotest si avvia quando gli indicatori di temperatura si accendono uno dopo l'altro.
 - ✓ Durante l'autotest, di tanto in tanto viene emesso un lungo segnale acustico.
 - ✓ Se al termine dell'autotest dell'apparecchio l'indicatore della temperatura indica la temperatura impostata, l'apparecchio è a posto. L'apparecchio passa al funzionamento normale.
 - ✓ Se al termine dell'autotest ^{super} lampeggia per 10 secondi, informare il servizio di assistenza clienti.

Stoccaggio e smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio per l'immagazzinamento. Vi sono anche informazioni sulla rottamazione degli apparecchi dismessi.

Messa fuori servizio dell'apparecchio

1. Spegner l'apparecchio.
→ *Pagina 72*

2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Scongeler l'apparecchio.
→ *Pagina 77*
4. Pulire l'apparecchio. → *Pagina 78*
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.



AVVERTENZA

Rischio di danni alla salute!

I bambini possono restare chiusi nell'apparecchio, rischiando la vita.

- ▶ Per rendere difficile ai bambini l'ingresso nell'apparecchio, non rimuovere dal suo interno ripiani e contenitori.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio dismesso.
- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

In caso di domande, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Molti problemi possono essere risolti autonomamente dall'utente utilizzando le informazioni sull'eliminazione dei guasti riportate nelle presenti istruzioni o disponibili sul nostro sito Internet. Qualora ciò non fosse possibile, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Troviamo sempre una soluzione adeguata e cerchiamo di evitare visite non necessarie da parte dei tecnici dell'assistenza.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da tecnici appositamente formati del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa. Per motivi di sicurezza solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio. La garanzia decade nel caso in cui vengano eseguiti interventi o riparazioni da parte di persone da noi non autorizzate o nel caso in cui i nostri apparecchi vengano equipaggiati con ricambi, parti integrative e accessori non originali a causa dei quali insorga un difetto.

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore applicabili a livello locale. La durata minima della garanzia (garanzia del produttore per utenti privati) nello Spazio economico europeo è di 2 anni (a eccezione di Danimarca e Svezia, dove la durata è di 1 anno) secondo le condizioni di garanzia applicabili a livello locale. Le condizioni di garanzia non producono alcun effetto su altri diritti o rivendicazioni spettanti conformemente al diritto locale.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

→ Fig. 1/4

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

Dati tecnici

Il refrigerante, il contenuto utile ed altri dati tecnici sono indicati sulla targhetta identificativa.

→ Fig. **1/4**

Ulteriori informazioni sul modello scelto sono disponibili sul sito Internet <https://www.bsh-group.com/energylabel>¹. Questo link rimanda alla pagina ufficiale del database europeo dei prodotti EPREL, il cui indirizzo non era ancora stato pubblicato al momento della stampa. Seguire le indicazioni relative alla ricerca del modello. Si riconosce il modello dal segno prima della barra del codice prodotto (E-Nr.) sulla targhetta identificativa. In alternativa, l'indicazione del modello si trova anche nella prima riga dell'etichetta energetica UE.

¹ Valido solo per i Paesi dello Spazio economico europeo

Inhoudsopgave

Veiligheid	88	Extra functies	99
Algemene aanwijzingen	88	Super-functie	99
Bestemming van het apparaat	88	Koelvak	99
Inperking van de gebruikers	89	Tips voor het bewaren van le-	
Veiliger transport	89	vensmiddelen in het koelvak.....	100
Veilige installatie.....	89	Koudezones in het koelvak.....	100
Veilig gebruik.....	90	Sticker "OK"	100
Beschadigd apparaat.....	93	Vriesvak	100
Het voorkomen van materiële schade	94	Invriescapaciteit.....	101
Milieubescherming en bespa-		Vriesvakvolume volledig gebrui-	
ring	94	ken.....	101
Afvoeren van de verpakking	94	Tips voor het inkopen van diep-	
Energie besparen.....	94	vrieskost	101
Opstellen en aansluiten	95	Tips voor het bewaren van le-	
Leveringsomvang	95	vensmiddelen in het vriesvak.....	101
Apparaat opstellen en aanslui-		Tips voor het bevriezen van ver-	
ten.....	95	se levensmiddelen	101
Criteria voor de opstellocatie	96	Houdbaarheid van de diepvries-	
Het apparaat voor het eerste ge-		waren bij -18 °C	102
bruik voorbereiden	96	Diepvrieskalender.....	103
Apparaat elektrisch aansluiten.....	96	Ontdooimethodes voor diep-	
Uw apparaat leren kennen	97	vrieswaren	103
Apparaat.....	97	Ontdooien	103
Bedieningselementen.....	97	Ontdooien in het koelvak.	103
Uitrusting	97	Ontdooien in het vriesvak	103
Legplateau.....	97	Reiniging en onderhoud	104
Variabel legplateau.....	97	Apparaat voorbereiden voor rei-	
Uittrekbaar legplateau	97	niging.....	104
Groente- en fruitlade.....	97	Apparaat schoonmaken	104
Boter- en kaasvak	98	De dooiwatergoot en het afvoer-	
Deurrekken.....	98	gat reinigen.	105
Accessoires.....	98	Onderdelen eruit halen	105
De Bediening in essentie	98	Storingen verhelpen	106
Apparaat inschakelen.....	98	Functiestoringen.....	106
Opmerkingen bij het gebruik	98	Temperatuurprobleem.....	107
Machine uitschakelen.....	99	Geluiden	107
Temperatuur instellen.....	99	Geurtjes	108
		Apparaatzelftest uitvoeren.....	109

Opslaan en afvoeren.....	109
Apparaat buiten gebruik stellen...	109
Afvoeren van uw oude apparaat..	109
Servicedienst.....	110
Productnummer (E-nr.) en pro- ductienummer (FD)	110
Technische gegevens	110



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Dit apparaat is conform de desbetreffende veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten en is ontstoord.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld. Installatie-handleiding aanhouden.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- om levensmiddelen te koelen en in te vriezen en voor ijsbereiding.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van maximaal 2000 m boven zeeniveau.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien deze niet onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

Kinderen vanaf 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen de koelkast/diepvriezer vullen en legen.

Veiliger transport

Houd de veiligheidsaanwijzingen aan wanneer u het apparaat transporteert.

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsels veroorzaken.

- Het apparaat niet alleen optillen.

Veilige installatie

Houd deze veiligheidsaanwijzingen in acht bij de installatie van het apparaat.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.

- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.
 - ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
 - ▶ Als het netsnoer te kort is, contact opnemen met de servicedienst.
 - ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.



- Draagbare meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.
 - ▶ Plaats geen draagbare meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen achter het apparaat.

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
 - ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
 - ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
 - ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

- Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen exploderen, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.
 - ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.
- Mechanische inrichtingen of andere middelen kunnen de kouderingloop beschadigen, brandbaar koudemiddel kan lekken en exploderen.
 - ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.
 - ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.
 - ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.
- Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.
 - ▶ Beschadig de leidingen van de koudemiddelkringloop en isolatie niet.

WAARSCHUWING – Verbrandingsgevaar door kou!

Contact met diepvrieswaren en koude oppervlakken kan tot brandwonden door koude leiden.

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Voorkom dat de huid langdurig in contact komt met diepvrieswaren, ijs en de buizen in het vriesvak.

VOORZICHTIG – Gezondheidsrisico!

Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.

- ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.
- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.

Beschadigd apparaat

Neem deze veiligheidsvoorschriften in acht als uw apparaat beschadigd is.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
 - ▶ Neem contact op met de servicedienst. → *Pagina 110*
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

WAARSCHUWING – Risico van brand!



Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ Het apparaat uitschakelen. → *Pagina 99*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 110*

Het voorkomen van materiële schade

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

- Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.
 - ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vetvrij.
- Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.
 - ▶ Niet op de plint, laden of deuren staat of leunen.

Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Keuze van de opstellingslocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
 - Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
 - Houd 30 cm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.
- + Het apparaat hoeft bij lagere omgevingstemperaturen minder vaak te koelen.
- Een nisdiepte van 560 mm gebruiken.
- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- Ventileer de ruimte dagelijks.
- + De lucht bij de achterwand van het apparaat wordt niet zo warm.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.

Energie besparen bij het gebruik.

Houd deze aanwijzing aan wanneer u uw apparaat gebruikt.

Aanwijzing De plaatsing van de uitrustingsonderdelen heeft geen invloed op het energieverbruik van het apparaat.

- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- + De lucht bij de achterwand van het apparaat wordt niet zo warm.

- Open de ovendeur slechts kort.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontddooring in het koelvak.
- + De lucht in het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.
- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Verpak de levensmiddelen luchtdicht.
- + De lucht kan circuleren en de luchtvochtigheid blijft constant.
- Vriesvak regelmatig ontddoien.
- + Een vorstvrij vriesvak is stroombesparend en koelt de diepvrieswaren optimaal.
- Deur van het vriesvak slechts kortstondig openen en zorgvuldig sluiten.
- + Een gesloten deur van het vriesvak beschermt het vriesvak tegen sterke verijzing.

Opstellen en aansluiten

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

Neem bij klachten met uw dealer of onze servicedienst → *Pagina 110* contact op.

De levering bestaat uit:

- Inbouw
- Uitrusting en accessoires¹
- Installatiemateriaal
- Installatiehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage²
- Energielabel
- Productgegevensblad
- Informatie over energieverbruik en geluiden

Apparaat opstellen en aansluiten

Voorwaarde: De leveringsomvang van het apparaat is gecontroleerd.
→ *Pagina 95*

1. Houd de criteria aan voor de opstellocatie van het apparaat.
→ *Pagina 96*
2. Installeer het apparaat overeenkomstig de meegeleverde installatiehandleiding.
3. Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden. → *Pagina 96*
4. Het apparaat elektrisch aansluiten.
→ *Pagina 96*

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

Criteria voor de opstellocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

WAARSCHUWING **Explosiegevaar!**

Wanneer het apparaat in een te kleine ruimte staat, kan er bij een lek van het koudecircuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m³ per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → Afb.  / 

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 65 bedragen.

De ondergrond moet stabiel genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen.

Toegestane ruimtetemperatuur

De toegestane kamertemperatuur is afhankelijk van de klimaatklasse van het apparaat.

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → Afb.  / 

Klimaatklasse	Toegestane ruimtetemperatuur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.

Wanneer u een apparaat van de klimaatklasse SN gebruikt bij lagere kamertemperaturen, dan kunnen beschadigingen aan het apparaat tot een kamertemperatuur van 5 °C worden uitgesloten.

Nismaten

Neem de nisafmetingen in acht als u uw apparaat in de meubelnis inbouwt. Bij afwijkingen kunnen problemen optreden tijdens de installatie van het apparaat.

Nisdiepte

Bouw het apparaat in de aanbevolen nisdiepte van 560 mm in.

Bij een kleinere nisdiepte wordt het energieverbruik iets hoger. De nisdiepte moet minimaal 550 mm bedragen.

Nisbreedte

Voor het apparaat is een meubelnis met een binnenbreedte van minimaal 560 mm nodig.

Side-by-side-opstelling

Als u 2 apparaten naast elkaar wilt opstellen, moet u tussen de apparaten minimaal een tussenafstand van 150 mm aanhouden.

Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. Het apparaat voor de eerste keer reinigen. → Pagina 104

Apparaat elektrisch aansluiten

1. De netstekker van het aansluit snoer van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje.
→ Afb.  / 
2. De netstekker op vastheid controleren.
✓ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

→ Afb. **1**

A	Koelvak
B	Vriesvak
1	Bedieningselementen
2	Uittrekbaar legplateau → <i>Pagina 97</i>
3	Groente- en fruitlade → <i>Pagina 97</i>
4	Typeplaatje
5	Vlakke diepvrieslade
6	Diepvrieslade
7	Boter- en kaasvak → <i>Pagina 98</i>
8	Deurrek voor grote flessen

Aanwijzing Verschillen tussen uw apparaat en de afbeeldingen zijn mogelijk op basis van uitrusting en grootte.

Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

→ Afb. **2**

1	°C stelt de temperatuur van het koelvak in.
2	super brandt wanneer de Super-functie ingeschakeld is.
3	Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.

4 ① schakelt het apparaat in of uit.

Uitrusting

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, het schap uittrekken en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Plateau verwijderen", *Pagina 105*

Variabel legplateau

Gebruik het variabel legplateau alleen om op het daaronder liggende plateau hoog koelmateriaal te bewaren, bijv. kannen of flessen. U kunt het voorste deel van het variabele legplateau verwijderen en onder het achterste deel van het legplateau schuiven.

→ Afb. **3**

Uittrekbaar legplateau

Om een beter overzicht te krijgen en levensmiddelen sneller te kunnen uittrekken, het legplateau uittrekken.

Groente- en fruitlade

Bewaar vers fruit en groente in de fruit- en groentelade.

Afhankelijk van de soort levensmiddelen en de hoeveelheid kan zich in de fruit- en groentelade condenswater vormen.

Verwijder het condenswater met een droge doek.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8°C tot 12°C.

Koudegevoelig fruit	■ Ananas ■ Bananen ■ Mango ■ Papaya ■ Citrusvruchten
Koudegevoelige groente	■ Aubergines ■ Komkommers ■ Courgette ■ Paprika ■ Tomaten ■ Aardappels

Boter- en kaasvak

Bewaar boter en harde kaas in het boter- en kaasvak.

Deurrekken

Om het deurrek naar behoefte te variëren deze er uit nemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Deurrek verwijderen", Pagina 105

Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De accessoires van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Eierplateau

Bewaar eieren veilig op het eierplateau.

Koude-accu

Gebruik de koude-accu voor het tijdelijk koel houden van levensmiddelen, bijv. in een koeltas.

Tip: De koude-accu vertraagt bij het uitvallen van de stroom of bij een storing het verwarmen van de opgeslagen diepvrieswaren.

Ijsblokjesschaal

Gebruik de ijsblokjesschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

1. De ijsblokjesschaal voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.
Vastgevroren ijsblokjesschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjesschaal los te maken de ijsblokjesschaal iets verbuigen of kort onder stromend water houden.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Apparaat inschakelen

1. ① indrukken.
✓ Het apparaat begint te koelen.
2. De gewenste temperatuur instellen.
→ Pagina 99

Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, wordt de ingestelde temperatuur pas na enkele uren bereikt. Geen levensmiddelen in het apparaat doen voordat de temperatuur is bereikt.

- De behuizing rond het vriesvak wordt tijdelijk licht verwarmd. Dit voorkomt vorming van condenswater in de zone van de deurafdichting.
- Als u de deur van het vriesvak sluit, kan een onderdruk ontstaan en u kunt de deur van het vriesvak niet direct opnieuw openen. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

Machine uitschakelen

- ▶ ① indrukken.
- ✓ Het apparaat koelt niet meer.

Temperatuur instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, kunt u de temperatuur instellen.

Koelvaktemperatuur instellen

- ▶ Zo vaak op °C drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.
De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.
→ "Sticker "OK"", Pagina 100

Vriesvaktemperatuur instellen

- ▶ Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → Pagina 99.
De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

Extra functies

Kom te weten over welke instelbare extra functies uw apparaat beschikt.

Super-functie

Bij de Super-functie koelen het koelvak en het vriesvak sterker. Hierdoor koelen en bevriezen levensmiddelen snel tot in de kern.

Schakel de Super-functie 4 tot 6 uur vóór het opslaan van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in. Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u de Super-functie.

→ "Invriescapaciteit", Pagina 101

Aanwijzing Als de Super-functie is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Super-functie inschakelen

- ▶ Zo vaak op °C drukken tot ^{super} brandt.

Aanwijzing Na ca. 60 uur schakelt het apparaat over op de normale werking.

Super-functie uitschakelen

- ▶ °C indrukken.

Koelvak

In het koelvak kunt u vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, bereide gerechten en gebak bewaren.

De temperatuur in het koelvak kunt u van 2 °C tot 8 °C instellen.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"", Pagina 100

Door de koelopslag kunt u ook zeer bederfelijke levensmiddelen op korte of middellange termijn bewaren. Hoe

lager de gekozen temperatuur is, des te langer blijven de levensmiddelen vers.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

Volg de tips op bij het bewaren van levensmiddelen in uw koelvak.

- Om ervoor te zorgen dat de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen langer behouden blijven, uitsluitend verse en ongeschonden levensmiddelen bewaren.
- Bij kant-en-klaar-producten en gebottelde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum niet overschrijden.
- Om aroma, kleur en versheid te behouden of smaakoverdracht en verkleuringen van de kunststofdelen te vermijden, levensmiddelen goed verpakt of afgedekt bewaren.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, voordat u deze in het koelvak plaatst.

Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in het koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

De koudste zone is tussen de op de zijkant gestempelde pijl en het eronder liggende legplateau.

Tip: Bewaar gevoelige levensmiddelen in de koudste zone, bijv. vis, worst en vlees.

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor

komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

Sticker "OK"

Met de sticker OK kunt u controleren of in het koelvak de voor de levensmiddelen aanbevolen veilige temperatuurbereiken van +4 °C of kouder bereikt zijn.

De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.

Wanneer de sticker OK niet aanwezig is, dan de temperatuur stapsgevoelmatig verlagen.

→ *"Koelvaktemperatuur instellen", Pagina 99*

Na ingebruikneming van het apparaat kan het tot wel 12 uur duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Correcte instelling

Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen bevriezen en ijsblokjes maken.

De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in het koelvak.

Langdurig bewaren van levensmiddelen moet op een temperatuur van –18 °C of lager gebeuren.

Door het invriezen kunt u bederfelijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.

De tijd die nodig is om verse levensmiddelen volledig diep te vriezen is afhankelijk van verschillende factoren:

- Ingestelde temperatuur

- Levensmiddel (grootte en soort)
- Bewaarde hoeveelheid
- Reeds bewaarde hoeveelheid levensmiddelen

Invriescapaciteit

Het invriesvermogen geeft aan welke hoeveelheid levensmiddelen in hoeveel uur tot in de kern kan worden ingevroren.

Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → Afb. 11/

4

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen Super-functie inschakelen.
→ "Super-functie inschakelen",
Pagina 99
2. De levensmiddelen eerst in de bovenste diepvrieslade leggen.

Vriesvakvolume volledig gebruiken

Kom te weten hoe u de maximale hoeveelheid diepvriesproducten in het vriesvak onderbrengt.

1. Alle uitrustingsdelen verwijderen.
→ Pagina 105
2. Levensmiddelen rechtstreeks op de legplateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

Tips voor het inkopen van diepvrieskost

Neem de tips in acht als u diepvrieskost inkoopt.

- Op onbeschadigde verpakking letten.
- Op de houdbaarheidsdatum letten.
- De temperatuur in de supermarktvriezer moet -18°C of kouder zijn.

- De diepvriesketen niet onderbreken. Diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in het vriesvak leggen.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

Neem de tips in acht als u levensmiddelen in het vriesvak inruimt.

- Om grotere hoeveelheden verse levensmiddelen snel en voorzichtig in te vriezen, deze in de onderste diepvrieslade leggen.
- De levensmiddelen naast elkaar in de vakken of diepvriesladen leggen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.
Indien nodig diepgevroren levensmiddelen in het vriesvak veranderen van positie.
- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

Neem de tips in acht als u verse levensmiddelen invriest.

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Voor het verbruik gekookte, gebakken of gebakken levensmiddelen zijn geschikter dan rauw te eten levensmiddelen.
- Om voedingswaarde, aroma en kleur te behouden, moet u bepaalde levensmiddelen voorbereiden om in te vriezen.
 - Groente: wassen, kleiner maken, blancheren.
 - Fruit: wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuuroplossing toevoegen.

Meer aanwijzingen vindt u in de desbetreffende literatuur.

Over het invriezen van geschikte levensmiddelen

- Brood en banket
- Vis en zeevruchten
- Vlees
- Wild en gevogelte
- Groente, fruit en kruiden
- Eieren zonder schaal
- Melkproducten, bijv. kaas, boter en kwark
- Bereide gerechten en kliekjes, zoals soep, stoofschotels, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes

Over het invriezen van ongeschikte levensmiddelen

- Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes
- Ongepelde of hardgekookte eieren
- Wijndruiven/druiven
- Hele appels, peren en perziken
- Yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise

Diepvrieswaren verpakken

Als u geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking kiest, kunt u de productkwaliteit in hoge mate behouden en vriesbrand vermijden.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.

Geschikte verpakking:

- Kunststoffolie van polyethyleen
- Buisfolie van polyethyleen
- Diepsvrieszakjes van polyethyleen
- Diepvriesdozen

Niet geschikt als verpakking:

- (in)pakpapier
- Perkamentpapier
- Cellofaan

- Aluminiumfolie
- Vuilniszakken en gebruikte plastic zakken

2. De lucht eruit drukken.
3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.

Geschikte afsluitingen:

- Rubberringen
- Kunststofclips
- Koudebestendig plakband

4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij –18 °C

Neem de bewaartijden in acht als u levensmiddelen invriest.

Levensmiddel	Bewaartijd
Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden
Groente, fruit	Tot 12 maanden

Diepvrieskalender

De erop gedrukte vrieskalender geeft de maximale bewaartijd in maanden aan bij een constante temperatuur van -18°C .

Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

Om de productkwaliteit zo goed mogelijk te behouden, de ontdooimethode aan levensmiddel en gebruiksdoel aanpassen.

VOORZICHTIG **Gezondheidsrisico!**

Bij het ontdooien kan er bacterievorming optreden en kunnen de diepvrieswaren bederven.

- ▶ Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.
- ▶ Het voedsel pas na het koken of braden opnieuw invriezen.
- ▶ De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Ontdooimethode	Levensmiddel
Koelvak	Dierlijke levensmiddelen, zoals vis, vlees, kaas, kwark
Omgevingstemperatuur	Brood
Magnetron	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe voorbereiding
Oven of fornuis	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe voorbereiding

Ontdooien

Houdt u de informatie aan, wanneer u uw apparaat wilt ontdooien.

Ontdooien in het koelvak.

Tijdens het gebruik vormen zich op de achterwand van het koelvak afhangend waterdruppels of rijp. De achterwand van het koelvak ontdooit automatisch. Dooiwater of rijp loopt via de dooiwatergoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en moeten niet worden afgeveegd.

Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooiwater kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:

→ *"De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen."*, Pagina 105.

Ontdooien in het vriesvak

Omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien, ontdooit het vriesvak niet automatisch. Een laag rijp in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

Vriesvak ontdooien

Het vriesvak regelmatig ontdooien.

1. Ca. 4 uur vóór het ontdooien de Super-functie inschakelen.

→ *"Super-functie inschakelen"*, Pagina 99

De levensmiddelen bereiken hierdoor heel lage temperaturen en u kunt de levensmiddelen langer op kamertemperatuur bewaren.

2. De diepvrieslade met de diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien voorhanden, op de diepvrieswaren leggen.

3. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 99*
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
5. Om het ontdooien te versnellen, een pan met heet water op een onderzetter in het vriesvak zetten.
6. Het dooiwater met een zachte doek of een spons opvegen.
7. Het vriesvak met een zachte, droge doek droogwrijven.
8. Het apparaat elektrisch aansluiten.
9. Het apparaat inschakelen.
→ *Pagina 98*
10. De diepvrieslade met de diepvrieswaren opnieuw plaatsen.

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

Apparaat voorbereiden voor reiniging

Informatie over de wijze waarop u uw apparaat voorbereid voor reiniging

1. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 99*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Haal alle levensmiddelen uit het apparaat en bewaar deze op een koele plek.
Indien beschikbaar koelelementen op de levensmiddelen leggen.

4. Als een rijplaag voorhanden is, deze laten ontdooien.
5. Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat. → *Pagina 105*

Apparaat schoonmaken

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat het niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raakt.



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Vloeistof in de verlichting kan gevaarlijk zijn.
 - ▶ Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.

LET OP!

- Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
 - ▶ Geen harde schuur- of afwaspontjes gebruiken.
 - ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.
 - ▶ Reinig nooit plateaus en houders in de vaatwasser.
1. Apparaat voorbereiden voor reiniging. → *Pagina 104*

2. Het apparaat, de uitrustingsdelen en de deurafdichting met een vaatdoek, lauwwarm water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
4. Plaats de uitrustingsdelen in het apparaat.
5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
6. Het apparaat inschakelen.
→ *Pagina 98*
7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig, om ervoor te zorgen dat het dooiwater kan weglopen.

- Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.
→ Afb. **4**

Onderdelen eruit halen

Neem wanneer u de uitrustingsdelen grondig wilt reinigen deze uit het apparaat.

Plateau verwijderen

- Het legplateau uittrekken en verwijderen.

Uittrekbaar legplateau verwijderen

1. Het uittrekbare legplateau uittrekken tot de grendelnok losklikt.
→ Afb. **5**
2. Het legplateau neerlaten en zijwaarts naar buiten draaien.

Deurrek verwijderen

- Het deurrek omhoog tillen en verwijderen
→ Afb. **6**

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De lade tot de aanslag eruit trekken.
2. De lade vooraan optillen ① en eruit halen ②.
→ Afb. **7**

Diepvrieslade verwijderen

1. De diepvrieslade tot aan de aanslag uittrekken.
2. De diepvrieslade vooraan optillen ① en eruit halen ②.
→ Afb. **8**

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet. Er brandt geen enkele indicatie.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	▶ Sluit de stekker aan.
	De zekering is geactiveerd.	▶ Controleer de zekeringen.
	De stroom is uitgevallen.	1. Controleer of er stroom is. 2. Koude-accu's, indien voorhanden, op de diepvrieswaren leggen.
Apparaat koelt niet, indicaties en verlichting branden.	Het presentatielicht is ingeschakeld.	▶ Voer de apparaatzelftest uit. → <i>Pagina 109</i> ✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.
LED-verlichting functioneert niet. Kapje van de lamp niet verwijderen.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	▶ Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 110</i>
De koelmachine schakelt vaker en langer in.	Apparaatdeur werd vaak geopend.	▶ Open de apparaatdeur niet onnodig.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	▶ Verwijder blokkades voor de ventilatieopeningen
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.	▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 105</i>

Temperatuurprobleem

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	- Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 99</i> - Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 98</i> - Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw. - Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.

Geluiden

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat bromt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat borrelt, zoemt of gorgelt.	Geen storing. Er stroomt koudemiddel door de buizen.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat klikt.	Geen storing. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat produceert geluiden.	Het apparaat staat niet waterpas.	► Stel het apparaat horizontaal met behulp van een waterpas. Leg er zo nodig iets onder.
	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.	► Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar.	► Haal flessen of containers van elkaar.
	Super-functie is ingeschakeld.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Geurtjes

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	1. Bereide het apparaat voor om te reinigen. → <i>Pagina 104</i> 2. Reinig het apparaat. → <i>Pagina 104</i> 3. Reinig alle levensmiddelenverpakkingen. 4. Verpak sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht om geurvorming te voorkomen. 5. Controleer na 24 uur opnieuw of er luchtjes zijn ontstaan.

Apparaatzelftest uitvoeren

1. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 99*
 2. Het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw inschakelen. → *Pagina 98*
 3. Binnen 10 seconden na het inschakelen °C gedurende 3 tot 5 seconden ingedrukt houden tot 2 °C op de temperatuurindicatie brandt en een akoestisch signaal weerklinkt.
- ✓ De apparaatzelftest start wanneer de temperatuurindicaties na elkaar gaan branden.
 - ✓ Tijdens de apparaatzelftest weerklinkt tussendoor een lang akoestisch signaal.
 - ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest de temperatuurindicatie de ingestelde temperatuur toont, is uw apparaat in orde. Het apparaat gaat over op de normale werking.
 - ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest **super** gedurende 10 seconden knippert, contact opnemen met de service.

Opslaan en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor de opslag. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

Apparaat buiten gebruik stellen

1. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 99*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Het apparaat ontdooien.
→ *Pagina 103*

4. Het apparaat reinigen.
→ *Pagina 104*
5. Laat de deur van het apparaat open.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

WAARSCHUWING **Gezondheidsrisico!**

Kinderen kunnen zich in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

- Om te voorkomen dat kinderen in het apparaat kruipen legplateaus en lades niet uit het apparaat nemen.
- Kinderen uit de buurt van een afgedankt apparaat houden.
- Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Als u vragen hebt, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.

We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden.

We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

Om veiligheidsredenen mag alleen geschoold vakpersoneel reparaties aan het apparaat uitvoeren. De garantieclaim vervalt indien reparaties of ingrepen worden uitgevoerd door personen die daartoe niet door ons zijn gemachtigd, dan wel indien onze apparaten worden voorzien van vervangende onderdelen, aanvullende onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect wordt veroorzaakt.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur

van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar (behalve in Denemarken en Zweden waar de duur 1 jaar bedraagt) in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

→ Afb. 11/4

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Technische gegevens

Koudemiddel, netto inhoud en overige technische gegevens bevinden zich op het typeplaatje.

→ Afb. 11/4

Overige informatie over uw model vindt u op het internet onder <https://www.bsh-group.com/energylabel>¹. Dit webadres bevat een link naar de officiële EU-productdatabase EPREL, waarvan de URL ten tijde van het drukken nog niet was gepubliceerd. Volg dan de aanwijzingen bij het zoeken naar het model op. De modelidentificatie bestaat uit het teken voor de slash van het E-nummer (E-Nr.) op het typeplaatje. Alternatief vindt u de modelidentificatie ook in de eerste regel van het EU-energielabel.

¹ Geldt alleen voor landen in de Europese Economische Ruimte

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

Fabriqu   par BSH Hausger  te GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG

Prodotto da BSH Hausger  te GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG

Gefabriceerd door BSH Hausger  te GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001486522 (991213)

de, fr, it, nl

iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit Gefrierbereich unten, 177.2 x 54.1 cm, Flachscharnier KI86VVF0



Zubehör

3 x Eierablage
1 x Eswürfelschale

Sonderzubehör

KS10Z020 Flaschenablage

Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit 3 praktischen Gefriergutschubladen

- ✓ Geringere Eisbildung spart Energie und Arbeit beim Abtauen - lowFrost.
- ✓ Beleuchtet den Kühlschrank für einen guten Überblick - LED-Beleuchtung.
- ✓ Obst und Gemüse bleiben schön knackig - FreshBox.
- ✓ Viel Platz bietet die bigBox um großes Gefriergut optimal zu lagern und zu stapeln.
- ✓ Schnelles Einfrieren von Lebensmitteln in großen Mengen - superFreezing.

Ausstattung

Technische Daten

Energieeffizienzklasse: F
Durchschnittlicher Energieverbrauch in Kilowattstunden pro Jahr (kWh/a): 279 kWh/annum
Summe der Volumen der Tiefkühlfächer: 76 l
Summe der Volumen der Kaltlagerfächer: 192 l
Luftschallemissionen: 38 dB(A) re 1 pW
Luftschallemissionsklasse: C
Bauform: Eingebaut
Dekorrahmen/ - platte: Nicht möglich
Gerätebreite: 541 mm
Gerätetiefe: 545 mm
Nischenmaße (H x B x T): 1775.0 x 560 x 550 mm
Nettogewicht: 62,385 kg
Anschlusswert: 90 W
Absicherung: 10 A
Türanschlag: rechts wechselbar
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50 Hz
Approbationszertifikate: CE, VDE
Länge Anschlusskabel: 230 cm
Lagerung bei Stromausfall (h): 9 h
Anzahl Verdichter: 1
Anzahl unabhängiger Kühlkreisläufe: 1
Innenlüfter: Nein
Scharniere wechselbar: Ja
Anzahl verstellbarer Ablagen-Kühlteil (Stck): 3
Flaschenregale: Nein
Frostfree System: Nein
Art der Installation: Vollintegrierbar
Scharnierart: Flachscharnier



**iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-
Kombination mit Gefrierbereich unten,
177.2 x 54.1 cm, Flachscharnier
KI86VVF0**

Ausstattung

Leistung und Verbrauch

- Energieeffizienzklasse: F
- Nutzinhalt gesamt: 268 l
- Nutzinhalt Kühlfächer: 192 l
- Nutzinhalt Tiefkühlfächer: 76 l
- Gefriervermögen in 24 Std.: 4 kg
- Energieverbrauch / Jahr: 279 kWh/a
- Klimaklasse: SN-ST
- SuperGefrieren: ja
- Geräuscheffizienzklasse / Geräusch-Wert: C / 38 dB
- Temperature rise time : 9 h
- Auf Basis der Ergebnisse der Normprüfung über 24 Std. Tatsächlicher Verbrauch abhängig von Nutzung/Standort des Geräts.

Design

- LED Beleuchtung

Komfort und Sicherheit

- Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
- freshSense - Konstante Temperatur durch intelligente Sensortechnik
- 1 Kompressor / 1 Kältekreislauf
- superGefrieren

Kühlteil

- 4 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 3 höhenverstellbar
- 4 Türabsteller

Frischhaltesystem

- 1 Fresh Box
-

Gefrierteil

- varioZone - für flexible Nutzung des Gefrierraums
- 3 transparente Gefriergut-Schubladen, davon
- 1 bigBox

Maße

- Gerätemaße (H x B x T): 177.2 cm x 54.1 cm x 54.5 cm
- Nischenmaße (H x B x T): 177.5 cm x 56.0 cm x 55.0 cm

Technische Informationen

- Türanschlag rechts, wechselbar
- Anschlusswert: Anschlusswert: 90 W
- 220 - 240 V
- Transportgriffe

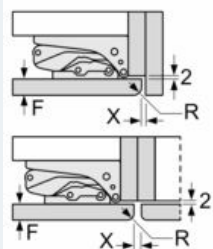
Zubehör

- 3 x Eierablage, 1 x Eiswürfelschale

iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit Gefrierbereich unten, 177.2 x 54.1 cm, Flachscharnier KI86VVF0

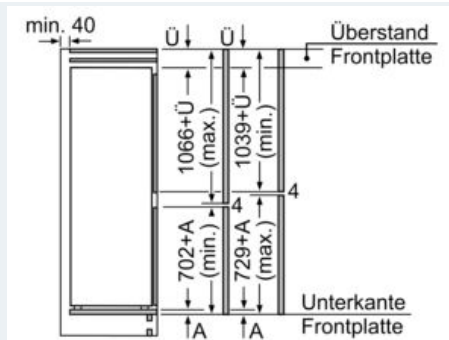
Maßzeichnungen

Maße in mm
Empfehlung Spaltmaße für Flachscharnier



F	R	X
16-19	0-3	2,5
20	0-1	3
	2-3	2,5
21	0-1	3
	2-3	2,5
22	0	4
	1	3,5
	2-3	3

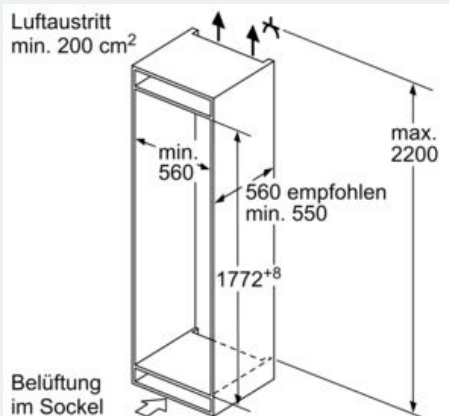
Die in der Tabelle empfohlenen Spaltmasse sind einzuhalten, um eine kollisionsfreie Öffnung der Gerätetüre zu gewährleisten und Beschädigungen am Küchenmöbel zu vermeiden.



Die angegebenen Möbeltürmaße gelten für eine Türfuge von 4 mm.

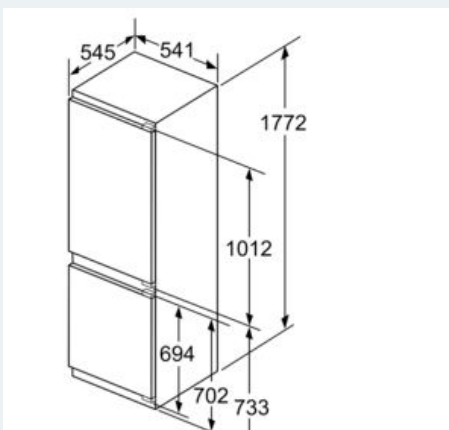
Maße in mm

Luftaustritt min. 200 cm²



Belüftung im Sockel min. 200 cm²

Maße in mm



Maße in mm

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2016 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) :	KI86VVF0		
Art des Kühlgeräts:			
Geräuscharmes Gerät:	Nein	Bauart:	Einbau
Weinlagerschrank:	Nein	Anderes Kühlgerät:	Nein
Allgemeine Produktparameter:			
Parameter	Wert		Parameter
Gesamtabmessungen (in Millimeter) (a) (b)	Höhe	1772	Gesamtrauminhalt (in dm ³ oder l)
	Breite	541	
	Tiefe	545	
EEI	125		Energieeffizienzklasse
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)	38		Luftschallemissionsklasse
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	279		Klimaklasse:
Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	10 ^(c)		Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist
Winterschaltung	Nein		

Fachparameter:					
Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrosterungsart (automatische Entfrosterung = A, manuelle Entfrosterung = M)
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 2	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 3	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	192.0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	Ja	76.0	-18	4.0	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	-	-	-	(für Vier-Sterne-Fächer) oder —	-

Für Vier-Sterne-Fächer		
Schnelleinfrierfunktion	Ja	
Für Weinlagerschränke:		
Anzahl der Standardweinflaschen	-	
Lichtquellenparameter ^(b) ^(d):		
Art der Lichtquelle	LED	
Energieeffizienzklasse	F	
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 4 der Verordnung (EU) 2019/2019 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) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission		

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



4 242003 868560

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)

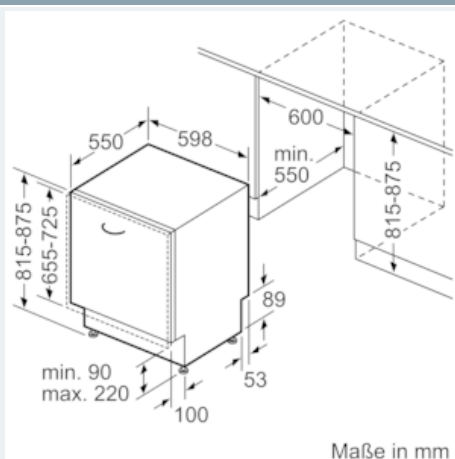
³ Wasserverbrauch in Liter pro Betriebszyklus (im Programm Eco 50 °C)

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).

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

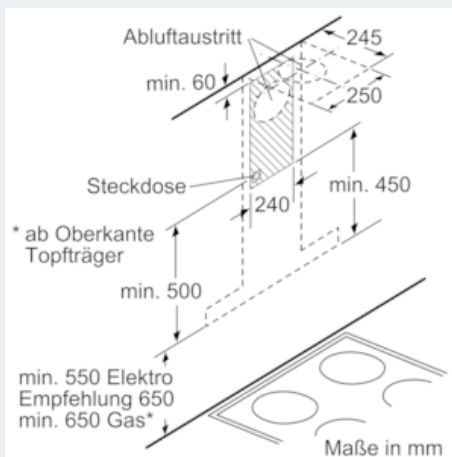
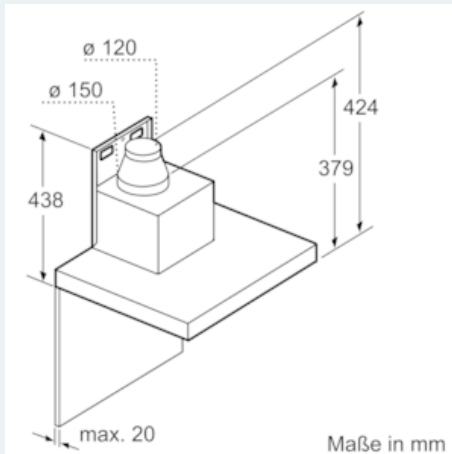
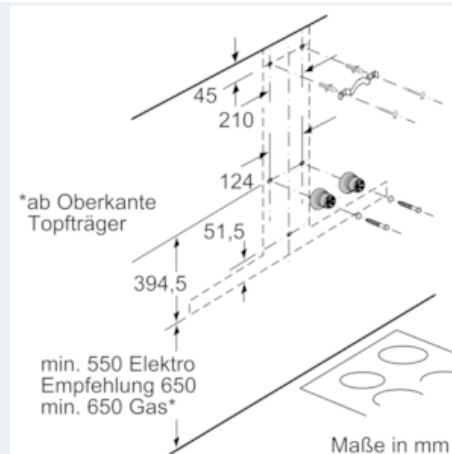
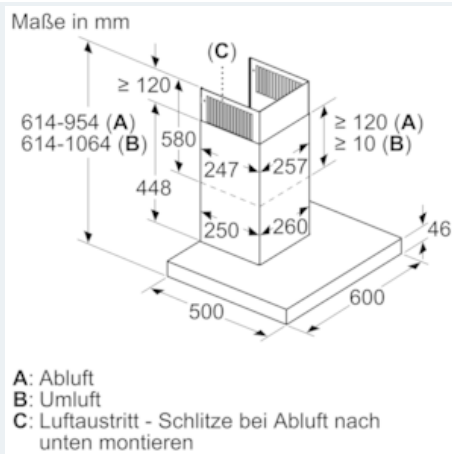
Maße

- 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



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

Kühl- und Gefrierkombination

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koelvriescombinatie

KI86V..

KI87V..

de Gebrauchsanleitung

fr Manuel d'utilisation

it Manuale utente

nl Gebruikershandleiding

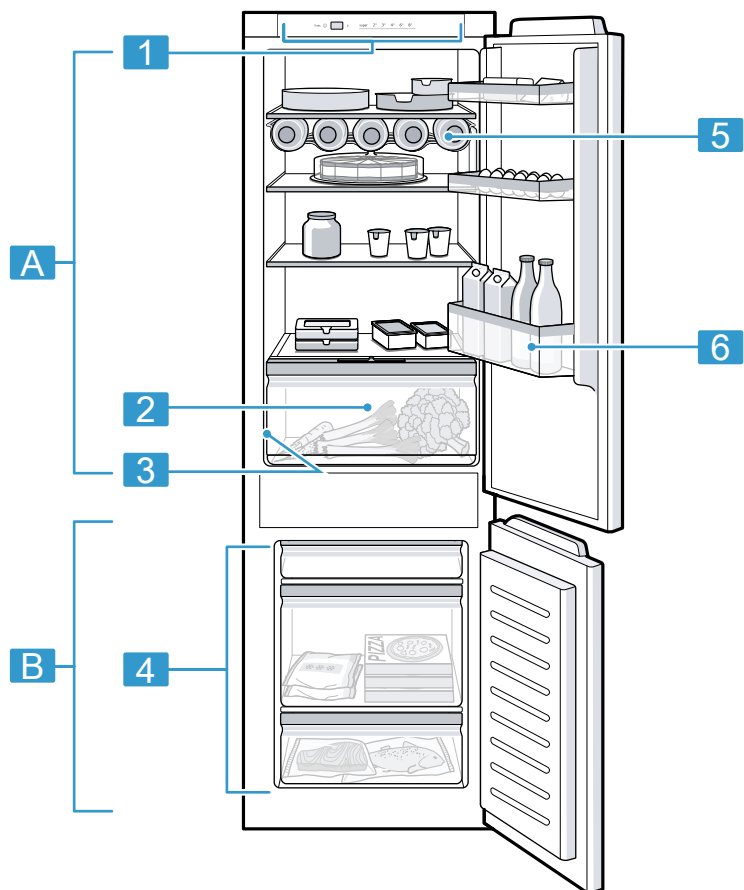


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

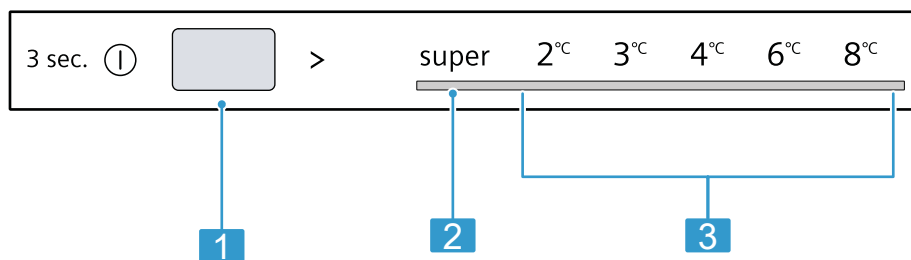
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

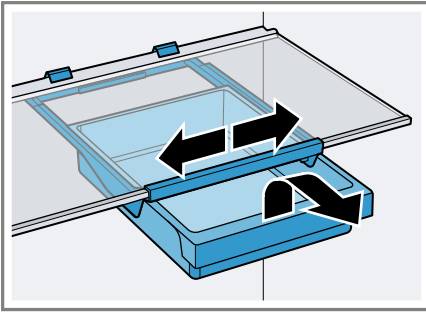
Siemens Home Appliances



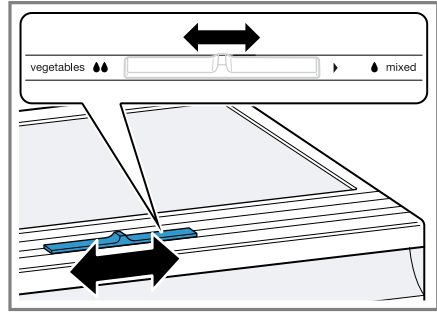
1



2



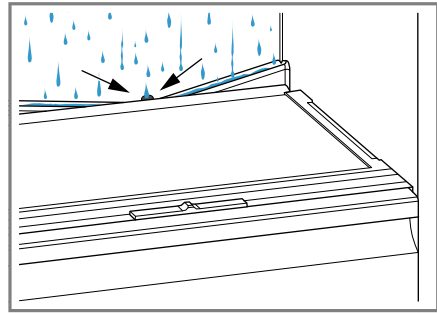
3



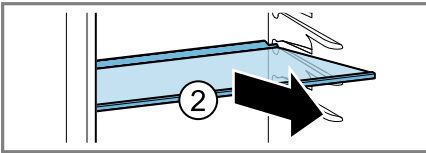
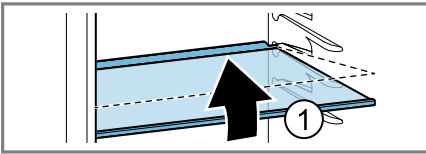
4



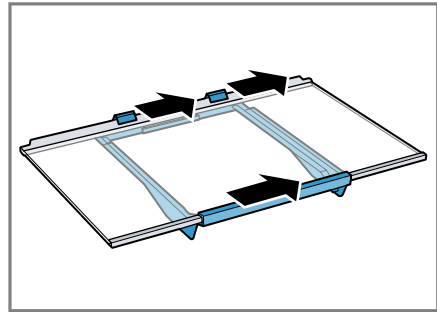
5



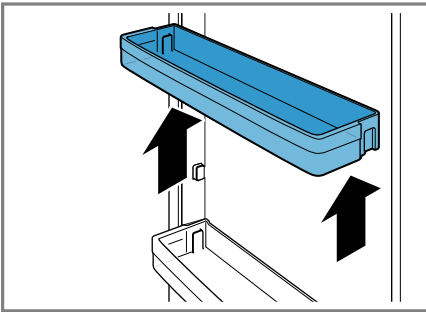
6



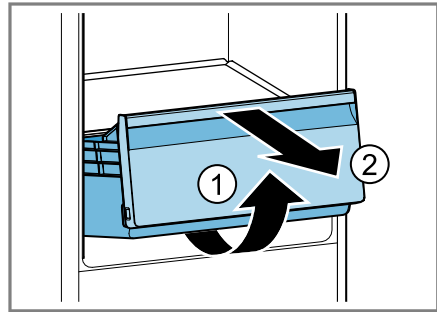
7



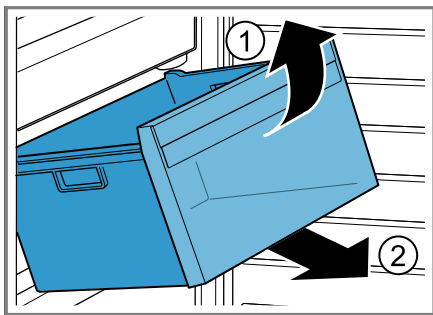
8



9



10



11

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	7	8 Zusatzfunktionen	17
1.1 Allgemeine Hinweise	7	8.1 Super-Funktion	17
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7	9 Alarm.....	17
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	7	9.1 Türalarm	17
1.4 Sicherer Transport.....	8	10 Kühlfach	18
1.5 Sichere Installation	8	10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	18
1.6 Sicherer Gebrauch	9	10.2 Kältezonen im Kühlfach	18
1.7 Beschädigtes Gerät.....	11	10.3 Aufkleber OK.....	18
2 Sachschäden vermeiden	13	11 Gefrierfach.....	19
3 Umweltschutz und Sparen	13	11.1 Gefriervermögen	19
3.1 Verpackung entsorgen.....	13	11.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen	19
3.2 Energie sparen	13	11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach.....	19
4 Aufstellen und Anschließen	13	11.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	19
4.1 Lieferumfang.....	13	11.5 Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C.....	20
4.2 Kriterien für den Aufstellort.....	14	11.6 Auftaumethoden für Gefriergut	20
4.3 Gerät montieren	14	12 Abtauen	20
4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	14	12.1 Abtauen im Kühlfach.....	20
4.5 Gerät elektrisch anschließen....	15	12.2 Abtauen im Gefrierfach	21
5 Kennenlernen	15	13 Reinigen und Pflegen	21
5.1 Gerät.....	15	13.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten.....	21
5.2 Bedienfeld	15	13.2 Gerät reinigen.....	21
6 Ausstattung	15	13.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen.....	22
6.1 Ablage	15	13.4 Ausstattungsteile entnehmen	22
6.2 Flaschenablage	15	14 Störungen beheben	23
6.3 Snackbehälter	16	14.1 Stromausfall.....	25
6.4 Obst- und Gemüsebehälter mit Feuchtigkeitsregler	16	14.2 Geräteselbsttest durchführen	25
6.5 Türabsteller.....	16		
6.6 Zubehör	16		
7 Grundlegende Bedienung	17		
7.1 Gerät einschalten	17		
7.2 Hinweise zum Betrieb.....	17		
7.3 Gerät ausschalten	17		
7.4 Temperatur einstellen.....	17		

de

15 Lagern und Entsorgen	25
15.1 Gerät außer Betrieb nehmen	25
15.2 Altgerät entsorgen.....	25
16 Kundendienst	26
16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	26
17 Technische Daten	27



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.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Lebensmittel zu kühlen und zu gefrieren und zur Eiskübelbereitung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 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 ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.

1.4 Sicherer Transport

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

1.5 Sichere Installation

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Wenn die Belüftungsöffnungen des Geräts verschlossen sind, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

- ▶ Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugehäuse nicht verschließen.

⚠️ 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.

Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile können überhitzen und zum Brand führen.

- ▶ Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.

1.6 Sicherer Gebrauch**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Durch Beschädigung des Kältekreislaufs kann brennbares Kältemittel austreten und explodieren.

- ▶ Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- ▶ Festgefrorene Lebensmittel mit einem stumpfen Gegenstand lösen, z. B. Holzlöffelstiel.

Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen können explodieren, z. B. Spraydosen.

- ▶ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen im Gerät lagern.

WARNUNG – Brandgefahr!

Elektrische Geräte innerhalb des Geräts können zu einem Brand führen, z. B. Heizgeräte oder elektrische Eisbereiter.

- ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken können platzen.

- ▶ Keine Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.

Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.

- ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!

Kontakt mit Gefriergut und kalten Oberflächen kann zu Verbrennungen durch Kälte führen.

- ▶ Nie Gefriergut sofort in den Mund nehmen, nachdem es aus dem Gefrierfach genommen wurde.
- ▶ Längeren Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und Oberflächen im Gefrierfach vermeiden.

⚠ VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.

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

Teile im Gerät aus Metall oder mit Metalloptik können Aluminium enthalten. Wenn saure Lebensmittel mit Aluminium in Kontakt kommen, können Aluminiumionen in die Lebensmittel übergehen.

- ▶ Verunreinigte Lebensmittel nicht verzehren.

1.7 Beschädigtes Gerät

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 26*

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.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!



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

- ▶ Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- ▶ Den Raum lüften.
- ▶ Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 26*

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Durch Benutzung der Sockel, Auszüge oder Gerätetüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.

Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.

- ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.

Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.

- ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

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.

Wahl des Aufstellorts

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:

- 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
- 300 mm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- Nie die äußeren Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.

Energie sparen beim Gebrauch

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

- Das Gerät nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.
- Nie die inneren Belüftungsöffnungen oder die äußeren Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke vor dem Einlagern abkühlen lassen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Das Gefrierfach regelmäßig abtauen.

4 Aufstellen und Anschließen

4.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

Bei Beanstandungen wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren Kundendienst → Seite 26.

Die Lieferung besteht aus:

- Einbaugerät

de Aufstellen und Anschließen

- Ausstattung und Zubehör¹
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstverzeichnis
- Garantiebeilage²
- Energielabel
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

4.2 Kriterien für den Aufstellort

**⚠ WARNUNG
Explosionsgefahr!**

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

- ▶ Das Gerät nur in einem Raum aufstellen, der mindestens ein Volumen von 1 m³ pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild.
→ Abb. 11/3

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 65 kg betragen.

Um das Gewicht des Geräts zu tragen, muss der Untergrund ausreichend stabil sein.

Zulässige Raumtemperatur

Die zulässige Raumtemperatur hängt von der Klimaklasse des Geräts ab. Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. → Abb. 11/3

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

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

Over-and-Under- und Side-by-Side-Aufstellung

Wenn Sie 2 Kühlgeräte übereinander oder nebeneinander aufstellen wollen, müssen Sie zwischen den Geräten mindestens 150 mm Abstand halten. Für ausgewählte Geräte ist eine Aufstellung ohne Mindestabstand möglich. Fragen Sie dazu Ihren Fachhändler oder Küchenplaner.

4.3 Gerät montieren

- ▶ Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung montieren.

4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → Seite 21

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

4.5 Gerät elektrisch anschließen

1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
 2. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
→ Abb. **1** / **3**
 3. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.
- ✓ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

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

A	Kühlfach → Seite 18
B	Gefrierfach → Seite 19
1	Bedienfeld → Seite 15
2	Obst- und Gemüsebehälter mit Feuchtigkeitsregler → Seite 16
3	Typenschild → Seite 27
4	Gefriergutbehälter → Seite 22
5	Flaschenablage → Seite 15
6	Türabsteller für große Flaschen → Seite 16

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

5.2 Bedienfeld

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

→ Abb. **2**

1	> stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.
2	super leuchtet, wenn die Super-Funktion eingeschaltet ist.
3	Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an.

6 Ausstattung

Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

6.1 Ablage

Um die Ablage nach Bedarf zu variieren, können Sie die Ablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Ablage entnehmen", Seite 22

6.2 Flaschenablage

Lagern Sie Flaschen sicher auf der Flaschenablage.

Um die Flaschenablage nach Bedarf zu variieren, können Sie die Flaschenablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Ablage entnehmen", Seite 22

6.3 Snackbehälter

Lagern Sie im Snackbehälter verpackte Lebensmittel oder kleine Snacks.

Sie können den Snackbehälter entnehmen. Dazu den Snackbehälter anheben und herausziehen. Die Halterung des Snackbehälters können Sie verschieben.

→ Abb. 3

6.4 Obst- und Gemüsebehälter mit Feuchtigkeitsregler

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse unverpackt im Obst- und Gemüsebehälter.

Angeschnittenes Obst und Gemüse abgedeckt oder luftdicht verpackt einlagern.

Über den Feuchtigkeitsregler können Sie die Luftfeuchtigkeit im Obst- und Gemüsebehälter anpassen. Damit können Sie frisches Obst und Gemüse länger einlagern als bei konventioneller Lagerung.

→ Abb. 4

Die Luftfeuchtigkeit im Obst- und Gemüsebehälter nach Art und Menge der einzulagernden Lebensmittel durch Verschieben des Feuchtigkeitsreglers einstellen:

- Niedrige Luftfeuchtigkeit  bei überwiegender Lagerung von Obst, Mischbeladung oder hoher Beladung.
- Hohe Luftfeuchtigkeit  bei überwiegender Lagerung von Gemüse oder geringer Beladung.

Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden. Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen und eine niedrige Luftfeuchtigkeit über den Feuchtigkeitsregler einstellen.

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C, z. B. Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte, Gurken, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln.

6.5 Türabsteller

Um den Türabsteller nach Bedarf zu variieren, können Sie den Türabsteller entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Türabsteller entnehmen",

Seite 22

6.6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

Verwenden Sie zur Herstellung von Eiswürfeln ausschließlich Trinkwasser.

1. Die Eiswürfelschale zu $\frac{3}{4}$ mit Trinkwasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

Festgefrorene Eiswürfelschale nur mit stumpfem Gegenstand, z. B. Löffelstiel lösen.

2. Zum Lösen der Eiswürfel die Eiswürfelschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

1. 3 sec. ① drücken.

Hinweis: Wenn das Gerät zuvor über das Bedienfeld ausgeschaltet wurde, 3 sec. ① 3 Sekunden gedrückt halten.

- ✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen. → *Seite 17*

7.2 Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Keine Lebensmittel einlegen, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Gehäuse um das Gefrierfach wird zeitweise leicht beheizt. Dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Wenn Sie die Tür schließen, kann ein Unterdruck entstehen. Die Tür lässt sich nur schwer wieder öffnen. Warten Sie einen Moment, bis sich der Unterdruck ausgleicht.

7.3 Gerät ausschalten

- ▶ 3 sec. ① drücken.

7.4 Temperatur einstellen

Kühlfachtemperatur einstellen

- ▶ So oft > drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.
Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
→ *"Aufkleber OK", Seite 18*

Gefrierfachtemperatur einstellen

- ▶ Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → *Seite 17*.
Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

8 Zusatzfunktionen

8.1 Super-Funktion

Bei der Super-Funktion kühlt das Kühlfach und das Gefrierfach stärker. Schalten Sie die Super-Funktion 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ein. Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie die Super-Funktion.
→ *"Gefriervermögen", Seite 19*

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

Super-Funktion einschalten

- ▶ So oft > drücken, bis super leuchtet.

Hinweis: Nach ca. 48 Stunden schaltet das Gerät auf Normalbetrieb.

Super-Funktion ausschalten

- ▶ > drücken.

9 Alarm

9.1 Türalarm

Wenn die Gerätetür länger offen steht, schaltet sich der Türalarm ein. Ein Warnton ertönt und die Temperaturanzeigen blinken.

Nach 10 Minuten blinkt die Innenbeleuchtung.

Türalarm ausschalten

- ▶ Die Gerätetür schließen oder > drücken.
- ✓ Der Warnton ist ausgeschaltet.

10 Kühlfach

Im Kühlfach können Sie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, zubereitete Speisen und Backwaren aufbewahren.

Die Temperatur ist von 2 °C bis 8 °C einstellbar.

Durch die Kühlagerung können Sie auch leicht verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer die gewählte Temperatur ist, desto länger bleiben die Lebensmittel frisch.

10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

- Nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Die Lebensmittel luftdicht verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen und das Gefrieren von Lebensmitteln zu vermeiden, die Lebensmittel nicht mit direktem Kontakt an die Rückwand stellen.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen.
- Das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum beachten.

10.2 Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

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

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

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

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

10.3 Aufkleber OK

Mit dem Aufkleber OK können Sie prüfen, ob im Kühlfach die für Lebensmittel empfohlenen sicheren Temperaturbereiche von +4 °C oder kälter erreicht sind.

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.

→ *"Kühlfachtemperatur einstellen", Seite 17*

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



Korrekte Einstellung

11 Gefrierfach

Im Gefrierfach können Sie Tiefkühlkost lagern, Lebensmittel einfrieren und Eiswürfel herstellen. Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Temperatur im Kühlfach.

Die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollte bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder darunter erfolgen.

Durch die Gefrierlagerung können Sie verderbliche Lebensmittel langfristig lagern. Die tiefen Temperaturen verlangsamen oder stoppen den Verderb.

11.1 Gefriervermögen

Das Gefriervermögen gibt an, welche Menge Lebensmittel in wie vielen Stunden bis zum Kern durchgefroren werden kann.

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. **1/3**

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Funktion einschalten.
→ *"Super-Funktion einschalten", Seite 17*
2. Die Lebensmittel zuerst in den obersten Gefriergutbehälter legen.

11.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen

Erfahren Sie, wie Sie die maximale Menge an Gefriergut im Gefrierfach unterbringen.

1. Alle Ausstattungsteile im Gefrierfach entnehmen. → *Seite 22*

2. Die Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrierfachboden einlagern.

11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

- Die Lebensmittel luftdicht verpackt einlagern.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Lebensmittel großflächig in den Gefriergutbehältern verteilen.
- Um größere Mengen frischer Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren, diese in den unteren Gefriergutbehälter legen.
- Damit die Luft ungehindert im Gerät zirkulieren kann, den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben.

11.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Lebensmittel portionsweise einfrieren.
- Zubereitete Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Gemüse vor dem Einfrieren waschen, zerkleinern und blanchieren.
- Obst vor dem Einfrieren waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.
- Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel sind z. B. Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild und Geflügel, Eier ohne Schale, Käse, Butter, Quark, fertige Speisen und Speisereste.

- Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Blattsalate, Radieschen, Eier mit Schale, Weintrauben, rohe Äpfel und Birnen, Joghurt, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise.

Gefriergut verpacken

Geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung erhalten maßgeblich die Produktqualität und vermeiden Gefrierbrand.

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
2. Die Luft herausdrücken.
3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.
4. Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

11.5 Haltbarkeit des Gefrier- guts bei -18 °C

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

Der aufgedruckte Gefrierkalender gibt die maximale Lagerdauer in Monaten bei einer durchgehenden Temperatur von -18 °C an.

11.6 Auftaumethoden für Gefriergut



VORSICHT

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Auftauen können sich Bakterien vermehren und das Gefriergut kann verderben.

- An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren.
- Erst nach dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.
- Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.
- Tierische Lebensmittel im Kühlfach auftauen, z. B. Fisch, Fleisch, Käse und Quark.
- Brot bei Raumtemperatur auftauen.
- Lebensmittel zum sofortigen Verzehr in der Mikrowelle, im Backofen oder auf dem Herd zubereiten.

12 Abtauen

12.1 Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlfachs funktionsbedingt Tauwassertropfen oder Reif. Die Rückwand im Kühlfach taut automatisch ab.

→ Abb. 5

Das Tauwasser läuft über die Tauwasserrinne in das Ablaufloch zur Verdunstungsschale und muss nicht abgewischt werden.

Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen:

→ "Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen", Seite 22.

12.2 Abtauen im Gefrierfach

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab. Eine Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch.

Gefrierfach abtauen

Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

1. Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen die Super-Funktion einschalten.
→ *"Super-Funktion einschalten", Seite 17*
Die Lebensmittel erreichen dadurch sehr tiefe Temperaturen und Sie können die Lebensmittel länger bei Raumtemperatur lagern.
2. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
3. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
5. Um den Abtauvorgang zu beschleunigen, einen Topf mit heißem Wasser auf einem Topfuntersetzer in das Gefrierfach stellen.
6. Das Tauwasser mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm aufwischen.
7. Das Gefrierfach mit einem weichen, trockenen Tuch trocken reiben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
→ *Seite 15*
9. Das Gerät einschalten. → *Seite 17*
10. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut wieder einsetzen.

13 Reinigen und Pflegen

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

Die Reinigung von unzugänglichen Stellen muss durch den Kundendienst erfolgen. Die Reinigung durch den Kundendienst kann Kosten verursachen.

13.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten

1. Das Gerät ausschalten. → *Seite 17*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen und an einem kühlen Ort lagern.
Wenn vorhanden, Kälteakkus auf die Lebensmittel legen.
4. Wenn eine Reifschicht vorhanden ist, diese abtauen lassen.
5. Alle Ausstattungsteile und Zubehörteile aus dem Gerät nehmen.
→ *Seite 22*

13.2 Gerät reinigen

WARNUNG Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Flüssigkeit in der Beleuchtung oder in den Bedienelementen kann gefährlich sein.

- Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung oder in die Bedienelemente gelangen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Wenn Flüssigkeit in das Ablaufloch gelangt, kann die Verdunstungsschale überlaufen.

- ▶ Das Spülwasser darf nicht in das Ablaufloch gelangen.

Wenn Sie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärben.

- ▶ Nie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

1. Das Gerät zum Reinigen vorbereiten. → Seite 21
2. Das Gerät, die Ausstattungsteile, die Zubehörteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmer Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
4. Die Ausstattungsteile einsetzen.
5. Das Gerät elektrisch anschließen. → Seite 15
6. Das Gerät einschalten. → Seite 17
7. Die Lebensmittel einlegen.

13.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

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

- ▶ Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen. → Abb. 6

13.4 Ausstattungsteile entnehmen

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

Ablage entnehmen

- ▶ Die Ablage vorn anheben ①, herausziehen und entnehmen ②. → Abb. 7

Snackbehälter mit Halterung entnehmen

1. Den Snackbehälter entnehmen.
2. Die Ablage mit der Halterung entnehmen.
3. Die Halterung seitlich von der Ablage schieben. → Abb. 8

Türabsteller entnehmen

- ▶ Den Türabsteller anheben und entnehmen. → Abb. 9

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

1. Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Obst- und Gemüsebehälter vorn anheben ① und entnehmen ②. → Abb. 10

Gefriergutbehälter entnehmen

1. Den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Gefriergutbehälter vorn anheben ① und entnehmen ②. → Abb. 11

14 Störungen beheben

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

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet. ▶ Führen Sie den Geräteselbsttest durch. → <i>Seite 25</i> ✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttest geht das Gerät in den Normalbetrieb über.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. Die Kundendienstnummer finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. 1. Schalten Sie das Gerät aus. → <i>Seite 17</i> 2. Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → <i>Seite 17</i> – Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut. – Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft. ▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → <i>Seite 22</i>
Gerät brummt, blubbert, surrt, gurgelt oder klickt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator. Kältemittel fließt durch die Rohre. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus. Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen. ▶ Prüfen Sie die entnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein. Flaschen oder Gefäße berühren sich.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät macht Geräusche.	► Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander. Super-Funktion ist eingeschaltet. Keine Handlung notwendig.

14.1 Stromausfall

Während eines Stromausfalls steigt die Temperatur im Gerät, dadurch verkürzt sich die Lagerzeit und die Qualität des Gefrierguts verringert sich.

Auf unserer Webseite zu Ihrem Gerät finden Sie in den technischen Daten die Lagerzeit des Gefrierguts bei einer Störung.

Hinweise

- Das Gerät während eines Stromausfalls möglichst wenig öffnen und keine weiteren Lebensmittel einlagern.
- Die Qualität der Lebensmittel unmittelbar nach dem Stromausfall überprüfen.
 - Gefriergut, das angetaut und wärmer als 5 °C ist, entsorgen.
 - Leicht angetautes Gefriergut kochen oder braten und entweder verzehren oder wieder einfrieren.

14.2 Geräteselbsttest durchführen

Ihr Gerät verfügt über einen Geräteselbsttest, der Störungen anzeigt, die Ihr Kundendienst beheben kann.

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 17
 2. Das Gerät nach 5 Minuten wieder einschalten. → Seite 17
 3. Innerhalb von 10 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss > für 5 bis 7 Sekunden gedrückt halten, bis ein zweites akustisches Signal ertönt.
- ✓ Der Geräteselbsttest startet.
 - ✓ Während des Geräteselbsttests ertönt zwischendurch ein langes akustisches Signal.

- ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests 2 akustische Signale ertönen und **super** zweimal blinkt, ist Ihr Gerät in Ordnung. Das Gerät geht in den Normalbetrieb über.
- ✓ Wenn nach dem Ende des Geräteselbsttests 5 akustische Signale ertönen und **super** für 10 Sekunden blinkt, den Kundendienst benachrichtigen.

15 Lagern und Entsorgen

15.1 Gerät außer Betrieb nehmen

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 17
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen.
4. Das Gerät abtauen. → Seite 20
5. Das Gerät reinigen. → Seite 21
6. Um die Belüftung des Innenraums sicherzustellen, das Gerät geöffnet lassen.

15.2 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

WARNUNG

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▶ Um Kindern das Hineinklettern zu erschweren, Ablagen und Behälter nicht aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Kinder vom ausgedienten Gerät fernhalten.

WARNUNG **Brandgefahr!**

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

► Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

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.

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

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

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

→ Abb. **1/3**

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

17 Technische Daten

Kältemittel, Nutzinhalt und weitere technische Angaben befinden sich auf dem Typenschild.

→ Abb. **1/3**

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energie-Effizienzklasse E. Die Lichtquelle ist als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Weitere Informationen zu Ihrem Modell finden Sie im Internet unter <https://eprel.ec.europa.eu/>¹. Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL. Bitte folgen Sie dann den Anweisungen der Modellsuche. Die Modellkennung ergibt sich aus den Zeichen vor dem Schrägstrich der Erzeugnisnummer (E-Nr.) auf dem Typenschild. Alternativ finden Sie die Modellkennung auch in der ersten Zeile des EU-Energielabels.

¹ Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

Table des matières

1 Sécurité.....	30	7 Utilisation	41
1.1 Indications générales	30	7.1 Allumer l'appareil	41
1.2 Utilisation conforme.....	30	7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil....	41
1.3 Restrictions du périmètre uti- lisateurs	30	7.3 Éteindre l'appareil.....	41
1.4 Prescriptions-d'hygiène-ali- mentaire.....	31	7.4 Régler la température	42
1.5 Transport sûr	31	8 Fonctions additionnelles	42
1.6 Installation sûre	32	8.1 Super-fonction	42
1.7 Utilisation sûre.....	33	9 Alarme.....	42
1.8 Appareil endommagé.....	35	9.1 Alarme de porte	42
2 Prévenir les dégâts matériels....	37	10 Compartiment réfrigération	42
3 Protection de l'environne- ment et économies d'énergie	37	10.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigéra- tion.....	43
3.1 Élimination de l'emballage	37	10.2 Zones froides dans le com- partiment réfrigération.....	43
3.2 Économies d'énergie	37	10.3 Autocollant « OK »	43
4 Installation et branchement.....	38	11 Compartiment congélation.....	43
4.1 Contenu de la livraison	38	11.1 Capacité de congélation	44
4.2 Critères pour le lieu d'instal- lation.....	38	11.2 Utiliser l'intégralité du vo- lume du compartiment congélation.....	44
4.3 Monter l'appareil.....	39	11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le comparti- ment congélation.....	44
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation.....	39	11.4 Conseils pour congeler des aliments frais	44
4.5 Raccordement électrique de l'appareil.....	39	11.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C.....	45
5 Description de l'appareil.....	39	11.6 Méthodes de décongéla- tion pour aliments congelés...	45
5.1 Appareil	39	12 Dégivrage	45
5.2 Bandeau de commande	40	12.1 Dégivrage du comparti- ment réfrigération	45
6 Équipement	40	12.2 Décongélation dans le compartiment congélation	46
6.1 Clayette.....	40		
6.2 Support-crochet pour bou- teilles	40		
6.3 Bac à snacks.....	40		
6.4 Bac à fruits et légumes avec régulateur d'humidité	40		
6.5 Compartiment dans la contreporte	41		
6.6 Accessoires.....	41		

13 Nettoyage et entretien	46
13.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	46
13.2 Nettoyage de l'appareil	47
13.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.....	47
13.4 Retirer les pièces d'équipement.....	47
14 Dépannage	49
14.1 Panne de courant.....	51
14.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil.....	51
15 Entreposage et élimination	51
15.1 Mise hors service de l'appareil.....	51
15.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	52
16 Service après-vente	52
16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)	53
17 Caractéristiques techniques ...	53



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour réfrigérer et congeler des aliments, et pour préparer des glaçons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

1.4 Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

Conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes.

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).
Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).
- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

1.5 Transport sûr

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.

- Ne soulevez jamais seul l'appareil.

1.6 Installation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.

AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Si les orifices de ventilation de l'appareil sont fermés, un mélange gaz-air inflammable peut se produire si le circuit de réfrigération fuit.

- ▶ Ne fermez pas les orifices de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans le boîtier d'installation.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.

- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

Les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.

- ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

1.7 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

L'endommagement du circuit de réfrigération peut provoquer la fuite et l'explosion du fluide frigorigène inflammable.

- ▶ Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez pas d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- ▶ Détachez les aliments congelés à l'aide d'un objet émoussé, par exemple le manche d'une cuillère en bois.

Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.

- ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un incendie, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.

- ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.

- ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.

Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorigère, ni l'isolant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- ▶ Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Évitez tout contact prolongé de la peau avec les produits congelés, la glace et les surfaces métalliques présents dans le compartiment congélation.

⚠ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.

- ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.

- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.
- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.

- ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

1.8 Appareil endommagé

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 52*

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !



En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- ▶ Aérer la pièce.
- ▶ Éteindre l'appareil. → *Page 41*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 52*

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marche-pied peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marche-pied et ne pas s'appuyer dessus.

En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.

- ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.

- ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil.
- Installez l'appareil aussi loin que possible des radiateurs, des cuisinières et des autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respectez une distance de 300 mm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- Ne recouvrez et ne bouchez jamais les orifices de ventilation extérieurs.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Remarque : La disposition des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- N'ouvrez que brièvement l'appareil et fermez-le avec précaution.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les grilles de ventilation intérieures ni les orifices de ventilation extérieurs.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes refroidissent avant de les ranger.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.

- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Dégivrez régulièrement le compartiment congélation.

4 Installation et branchement

4.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vous assurer de l'intégralité de la livraison.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente
→ Page 52.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Des équipements et accessoires¹
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie²
- Le label énergétique
- Des informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

4.2 Critères pour le lieu d'installation

AVERTISSEMENT **Risque d'explosion !**

Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/3

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 65 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1/3

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant 5 °C.

Installation au-dessus et en-dessous, et côte à côte

Si vous souhaitez installer 2 appareils de réfrigération en les superposant ou les plaçant côte à côte, respectez une distance d'au moins 150 mm entre les appareils. Pour certains appareils, une installation sans distance minimale est possible. Demandez conseil à votre revendeur ou à votre cuisiniste.

4.3 Monter l'appareil

- ▶ Montez l'appareil selon les instructions de montage jointes.

4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → Page 47

4.5 Raccordement électrique de l'appareil

1. Raccordez le connecteur du cordon d'alimentation secteur à l'appareil.
2. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → Fig. **1** / **3**

3. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
- ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. **1**

A	Compartment réfrigération → Page 42
B	Compartment congélation → Page 43
1	Bandeau de commande → Page 40
2	Bac à fruits et légumes avec régulateur d'humidité → Page 40
3	Plaque signalétique → Page 53
4	Bac à produits congelés → Page 48
5	Support-crochet pour bouteilles → Page 40
6	Compartment dans la contre-porte pour grandes bouteilles → Page 41

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

5.2 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. 2

1	> règle la température du compartiment réfrigération.
2	super s'allume lorsque la fonction Super est activée.
3	Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.

6 Équipement

L'équipement de votre appareil dépend de son modèle.

6.1 Clayette

Pour varier la position de la clayette selon les besoins, vous pouvez retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 47

6.2 Support-crochet pour bouteilles

Rangez les bouteilles de manière sûre sur le support-crochet pour bouteilles.

Pour changer d'emplacement le support-crochet pour bouteilles selon vos besoins, vous pouvez le retirer et le placer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 47

6.3 Bac à snacks

Conservez les aliments ou les petits en-cas emballés dans le bac à snacks.

Vous pouvez retirer le bac à snacks. Pour ce faire, soulevez le bac à snacks et extrayez-le. Vous pouvez déplacer la fixation du bac à snacks.

→ Fig. 3

6.4 Bac à fruits et légumes avec régulateur d'humidité

Stockez les fruits et légumes frais non emballés dans le bac à fruits et légumes.

Conservez les fruits et légumes coupés recouverts ou dans un emballage hermétique.

Le régulateur d'humidité vous permet d'adapter l'humidité de l'air dans le bac à fruits et légumes. Les fruits et légumes frais se conservent ainsi plus longtemps qu'avec un mode de rangement conventionnel.

→ Fig. 4

Vous pouvez adapter l'humidité de l'air régnant dans le bac à fruits et légumes en fonction de la nature et de la quantité des aliments à ranger en déplaçant le régulateur d'humidité :

- Faible humidité  en cas de stockage prédominant de fruits, de chargement mixte ou important.
- Humidité élevée  en cas de stockage prédominant de légumes ou en cas de faible chargement.

Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.

Éliminer l'eau condensée avec un essuie-tout sec et régler un faible taux d'humidité de l'air à l'aide du régulateur d'humidité.

Afin de conserver leur qualité et leurs arômes, rangez les fruits et légumes sensibles au froid en dehors de l'appareil à des températures comprises entre 8 °C à 12 °C environ, par ex. les ananas, les bananes, les agrumes, les concombres, les courgettes, les poivrons, les tomates et les pommes de terre.

6.5 Compartiment dans la contreporte

Pour varier la position du compartiment dans la contreporte selon les besoins, vous pouvez le retirer et le replacer à un autre endroit.

→ "Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 48

6.6 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

Pour préparer des glaçons, utilisez exclusivement de l'eau potable.

1. Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable et placez-le au congélateur.

Décolliez le bac à glaçons resté collé dans le congélateur uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.

2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

1. Appuyer sur ^{3 sec.} ①.

Remarque : Si l'appareil a été préalablement éteint à l'aide du bandeau de commande, maintenez la touche ^{3 sec.} ① enfoncée pendant 3 secondes.

- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. Réglez la température souhaitée.
→ Page 42

7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte. Ne rangez aucun aliment avant que la température réglée ne soit atteinte.
- Le boîtier autour du compartiment congélation est légèrement chauffé par intermittence, pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire. La porte est alors difficile à rouvrir. Patientez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.

7.3 Éteindre l'appareil

- Appuyer sur ^{3 sec.} ①.

7.4 Régler la température

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- Appuyer à plusieurs reprises sur > jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 43

Régler la température du compartiment congélation

- Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 42.

La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

8 Fonctions additionnelles

8.1 Super-fonction

Avec la Super-fonction, le compartiment réfrigération et le compartiment congélation réfrigèrent plus fortement.

Activez la Super-fonction 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la Super-fonction.

→ "Capacité de congélation", Page 44

Remarque : Lorsque la Super-fonction est activée, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

Activer Super-fonction

- Appuyez à plusieurs reprises sur > jusqu'à ce que **super** s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 48 heures, l'appareil revient en service normal.

Désactivez Super-fonction

- Appuyez sur >.

9 Alarme

9.1 Alarme de porte

L'alarme de porte retentit lorsque la porte de l'appareil reste ouverte longtemps.

Une alarme sonore retentit et les affichages de température clignotent. Au bout de 10 minutes, l'éclairage intérieur clignote.

Couper l'alarme de porte

- Fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur >.
- ✓ L'alarme sonore est désactivée.

10 Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats cuisinés et les pâtisseries.

La température est réglable de 2 °C à 8 °C.

Le stockage au froid vous permet aussi de ranger des denrées facilement périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

10.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

- Stockez uniquement des aliments frais et intacts.
- Conservez les aliments dans un récipient hermétique ou couvert.
- Pour ne pas entraver la circulation de l'air et pour éviter que les aliments ne gèlent, ne placez pas les aliments en contact direct avec la paroi arrière.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir avant de les ranger.
- Respectez la date de péremption ou la date limite d'utilisation indiquée par le fabricant.

10.2 Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide est située entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette située en dessous.

Conseil : Rangez les aliments périssables dans la zone la plus froide, par ex. le poisson, la charcuterie et la viande.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartinable.

10.3 Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigération.

L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.

Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaissez progressivement la température.

→ *"Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 42*

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

11 Compartiment congélation

Dans le compartiment congélation, vous pouvez stocker des aliments congelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération.

La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18°C ou encore plus bas.

La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la l'altération des aliments.

11.1 Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → Fig. 1/3

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Activer la Super-fonction environ 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais.
→ "Activer Super-fonction", Page 42
2. Placez les aliments en premier lieu dans le bac à aliments congelés du haut.

11.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation

Découvrez comment placer la quantité maximale d'aliments congelés dans le congélateur.

1. Retirez toutes les pièces d'équipement du congélateur. → Page 47
2. Déposez les produits alimentaires directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélation.

11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

- Conservez les aliments dans des emballages hermétiques.
- Veillez à ce que les aliments à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
- Répartissez les produits alimentaires sur une grande surface dans les bacs à produits congelés.
- Pour congeler de grandes quantités d'aliments frais rapidement et en douceur, les placer dans le bac à produits congelés inférieur.
- Pour que l'air puisse circuler librement dans l'appareil, introduire le bac à produits congelés jusqu'à la butée.

11.4 Conseils pour congeler des aliments frais

- Congelez uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Congelez les aliments en portions.
- Les plats cuisinés sont plus appropriés que les aliments crus comestibles.
- Lavez, hachez et blanchissez les légumes avant de les congeler.
- Avant la congélation, lavez les fruits, retirez les pépins et épluchez les fruits si nécessaire, ajoutez du sucre ou une solution d'acide ascorbique si nécessaire.
- Les produits de boulangerie, le poisson et les fruits de mer, la viande, le gibier et la volaille, les œufs sans coquille, le fromage, le beurre, le caillé, les plats préparés et les restes se prêtent à la congélation.
- La laitue, les radis, les œufs en coquille, les raisins, les pommes et poires crues, le yaourt, la crème

aigre, la crème fraîche et la mayonnaise ne se prêtent pas à la congélation.

Emballer les surgelés

Un matériau d'emballage approprié et le bon type d'emballage sont essentiels pour maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Pressez pour chasser l'air.
3. Fermez hermétiquement l'emballage afin que les aliments ne perdent pas leur saveur ou ne se dessèchent pas.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

11.5 Durée de conservation du produit congelé à -18°C

Aliments	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Le calendrier de congélation imprimé indique la durée maximale de stockage, en mois, à une température permanente de -18°C .

11.6 Méthodes de décongélation pour aliments congelés



PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé !

Lors de la décongélation, les bactéries peuvent se multiplier et les aliments congelés peuvent s'abîmer.

- ▶ Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Ne recongelez les aliments qu'après avoir les avoir fait cuire ou rôtir.
- ▶ N'utilisez plus la durée de conservation dans son intégralité.
- Décongelez les aliments d'origine animale dans le réfrigérateur, par exemple le poisson, la viande, le fromage et le lait caillé.
- Décongelez le pain à température ambiante.
- Préparez les aliments au micro-ondes, au four ou sur la cuisinière pour une consommation immédiate.

12 Dégivrage

12.1 Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du réfrigérateur. La paroi arrière du réfrigérateur se dégivre automatiquement.

→ Fig. 6

L'eau de dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doit pas être essuyée. Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :
→ *"Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement", Page 47.*

12.2 Décongélation dans le compartiment congélation

Le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre dans le compartiment de congélation empêche le passage du froid vers les aliments congelés et augmente la consommation d'énergie.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la Super-fonction.
→ *"Activer Super-fonction", Page 42*

Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.

2. Retirer le bac à produits congelés avec les aliments congelés et les entreposer dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
3. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
4. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.

5. Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
7. Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
8. Raccordement électrique de l'appareil. → *Page 39*
9. Allumer l'appareil. → *Page 41*
10. Remettre en place le bac à produits congelés avec les produits congelés.

13 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Le nettoyage de points inaccessibles doit être réalisé par le service après-vente. Le nettoyage par le service après-vente peut engendrer des frais.

13.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage

1. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Retirez tous les aliments de l'appareil et rangez-les dans un endroit frais.
Si possible, placez des accumulateurs de froid sur les aliments.

4. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
5. Retirez toutes les pièces d'équipement et les accessoires de l'appareil. → Page 47

13.2 Nettoyage de l'appareil

AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

La présence de liquide dans l'éclairage ou dans les éléments de commande peut être dangereuse.

- ▶ L'eau de rinçage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage ni dans les éléments de commande.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.

Si des liquides pénètrent dans le trou d'écoulement, le bac d'évaporation peut déborder.

- ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans le trou d'écoulement.

Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.

- ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → Page 46

2. Nettoyez l'appareil, les pièces d'équipement, les accessoires et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.
4. Insérez les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil. → Page 39
6. Allumer l'appareil. → Page 41
7. Ranger les aliments.

13.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

- ▶ Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.

→ Fig. 6

13.4 Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- ▶ Soulevez la clayette vers l'avant ①, tirez-la et retirez-la ②.

→ Fig. 7

Retirer le bac à snacks avec support

1. Retirez le bac à snacks.
 2. Retirez la clayette avec le support.
 3. Faites glisser le support latéralement par rapport à la clayette.
- Fig. 8

Retirer le compartiment dans la contreporte

- Soulevez le compartiment dans la contre-porte vers le haut et retirez-le.
→ Fig. **9**

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extrayez le bac à fruits et légumes jusqu'en butée.
2. Soulevez le bac à fruits et légumes vers l'avant ① et retirez-le ②.
→ Fig. **10**

Retirer le bac à produits congelés

1. Extraire le bac à produits congelés jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac à produits congelés ① et le retirer ②.
→ Fig. **11**

14 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	L'appareil se trouve en mode Exposition. ▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → <i>Page 51</i> ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles. ▶ Appelez le service après-vente. Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles. 1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 41</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 41</i> – Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. – Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés. ▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → <i>Page 47</i>
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gargouillis ou des cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent. Aucune action nécessaire.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil émet des bruits.	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent. ► Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et re-mettez-les éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent. ► Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-fonction est activé. Aucune action nécessaire.

14.1 Panne de courant

En cas de panne de courant, la température à l'intérieur de l'appareil augmente, ce qui raccourcit la durée de conservation et réduit la qualité des aliments congelés.

Sur notre site Internet dédié à votre appareil, vous trouverez dans les caractéristiques techniques la durée de conservation des aliments congelés en cas de dysfonctionnement.

Remarques

- Ouvrez l'appareil le moins possible en cas de panne de courant et ne stockez pas d'autres aliments.
- Vérifiez la qualité des aliments immédiatement après la panne de courant.
 - Jetez les aliments congelés qui sont décongelés et dont la température est supérieure à 5 °C.
 - Faites bouillir ou frire des aliments congelés légèrement décongelés et consommez-les ou recongelez-les.

14.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil

Votre appareil dispose d'un autotest qui indique les dysfonctionnements auxquels votre service après-vente peut remédier.

1. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 41*
 3. Dans les 10 secondes qui suivent le raccordement électrique, maintenez > enfoncé pendant 5 à 7 secondes jusqu'à ce qu'un deuxième signal sonore retentisse.
- ✓ L'auto-test de l'appareil démarre.
 - ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.

- ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 2 signaux sonores retentissent et que *super* clignote deux fois, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil revient en service normal.
- ✓ Si vous entendez 5 signaux sonores à la fin de l'autotest de l'appareil et que *super* clignote pendant 10 secondes, contactez le service après-vente.

15 Entreposage et élimination

15.1 Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Retirez tous les aliments.
4. Dégivrer l'appareil. → *Page 45*
5. Nettoyer l'appareil. → *Page 47*
6. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

15.2 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

AVERTISSEMENT

Risque de préjudice pour la santé !

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
- ▶ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie !

En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.
1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
 2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
 3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques

usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

16 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours qui vous sont disponibles en vertu du droit local.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1/3

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

17 Caractéristiques techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, le volume net ainsi que d'autres données techniques.

→ Fig. 1/3

Ce produit contient une source de lumière de la classe d'efficacité énergétique E. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié. Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse

<https://eprel.ec.europa.eu/>¹. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle des produits de l'UE, EPREL. Veuillez suivre les instructions de la recherche de modèle. L'identifiant du modèle se base sur les caractères précédant la barre oblique dans le numéro de produit (E-Nr.) sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver l'identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l'UE.

¹ Valable uniquement pour les pays de l'espace économique européen

Indice

1 Sicurezza	56
1.1 Avvertenze generali.....	56
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	56
1.3 Limitazione di utilizzo.....	56
1.4 Trasporto sicuro	56
1.5 Installazione sicura.....	57
1.6 Utilizzo sicuro	58
1.7 Apparecchio danneggiato.....	60
2 Prevenzione di danni materiali.....	62
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	62
3.1 Smaltimento dell'imballaggio ...	62
3.2 Risparmio energetico	62
4 Installazione e allacciamento	63
4.1 Contenuto della confezione	63
4.2 Criteri per il luogo d'installazione	63
4.3 Montaggio dell'apparecchio.....	64
4.4 Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo	64
4.5 Collegamento elettrico dell'apparecchio	64
5 Conoscere l'apparecchio	64
5.1 Apparecchio	64
5.2 Pannello di comando	64
6 Dotazione.....	65
6.1 Ripiano	65
6.2 Portabottiglie	65
6.3 Contenitore per snack.....	65
6.4 Cassetto per frutta e verdura con regolatore di umidità	65
6.5 Balconcino controporta.....	65
6.6 Accessori.....	65
7 Comandi di base	66
7.1 Accensione dell'apparecchio...	66
7.2 Istruzioni per il funzionamento	66
7.3 Spegnimento dell'apparecchio.....	66
7.4 Regolazione della temperatura	66
8 Funzioni supplementari.....	67
8.1 Funzione «super»	67
9 Allarme.....	67
9.1 Allarme porta.....	67
10 Frigorifero.....	67
10.1 Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero	67
10.2 Zone fredde nel frigorifero	67
10.3 Adesivo OK	68
11 Congelatore.....	68
11.1 Capacità di congelamento	68
11.2 Utilizzo completo del volume del vano congelatore	68
11.3 Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore	69
11.4 Consigli per congelare alimenti freschi.....	69
11.5 Conservazione degli alimenti congelati a -18 °C.....	69
11.6 Metodi di scongelamento per alimenti congelati	70
12 Scongelamento	70
12.1 Scongelamento nel frigorifero	70
12.2 Scongelamento nel vano congelatore	70
13 Pulizia e cura	71
13.1 Preparazione dell'apparecchio per la pulizia	71
13.2 Pulizia dell'apparecchio.....	71

13.3 Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico	72
13.4 Rimozione degli accessori	72
14 Sistemazione guasti.....	73
14.1 Interruzione dell'alimenta- zione elettrica	75
14.2 Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio	75
15 Stoccaggio e smaltimento	75
15.1 Messa fuori servizio dell'ap- parecchio.....	75
15.2 Rottamazione di un appa- recchio dismesso	76
16 Servizio di assistenza clienti...	76
16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	77
17 Dati tecnici.....	77



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- Per refrigerare e per congelare gli alimenti e per la produzione di ghiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

I bambini da 3 a 8 anni possono caricare e scaricare il frigorifero/ congelatore.

1.4 Trasporto sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il peso elevato dell'apparecchio può causare lesione durante il sollevamento.

- Non sollevare l'apparecchio autonomamente.

1.5 Installazione sicura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
- ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.
- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Se le aperture di ventilazione dell'apparecchio sono tappate, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- ▶ Nonappare le aperture di ventilazione all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio o nell'alloggiamento a incasso.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

Le prese multiple mobili o gli alimentatori mobili possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

- ▶ Non collocare prese multiple mobili o alimentatori mobili nella parte posteriore dell'apparecchio.

1.6 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Se il circuito refrigerante è danneggiato, può fuoriuscire del refrigerante infiammabile ed esplodere.

- ▶ Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri strumenti diversi da quelli consigliati dal produttore.
- ▶ Staccare gli alimenti congelati con un oggetto smussato, ad es. il manico di un cucchiaino di legno.

I prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive possono esplodere, per es. bombolette spray.

- ▶ Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli apparecchi elettrici all'interno di questo elettrodomestico possono incendiarsi, ad esempio apparecchi di riscaldamento o produttori di ghiaccio elettrici.

- ▶ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno dell'elettrodomestico.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

I contenitori di bevande contenenti anidride carbonica possono esplodere.

- ▶ Non conservare nel congelatore contenitori con bevande contenenti anidride carbonica.

Pericolo di lesioni agli occhi dovute alla fuoriuscita di refrigerante infiammabile e gas nocivi.

- ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni da freddo!

Il contatto con gli alimenti surgelati e le superfici fredde può causare bruciature dovute al freddo.

- ▶ Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
- ▶ Evitare il contatto prolungato della pelle con prodotti surgelati, ghiaccio e con superfici nel congelatore.

⚠ ATTENZIONE – Pericolo di danni alla salute!

Osservare le seguenti indicazioni per evitare di sporcare gli alimenti.

- ▶ Se la porta viene aperta per un periodo di tempo prolungato, si può verificare un notevole aumento di temperatura all'interno degli scomparti dell'apparecchio.
- ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.

- ▶ Conservare carne e pesce crudi in contenitori adatti nel frigorifero, in modo che non entrino in contatto con altri alimenti o non gocciolino su questi.
- ▶ Se il frigorifero/congelatore rimane vuoto per un lungo periodo, spegnere l'apparecchio, scongelarlo, pulirlo e lasciare aperta la porta per prevenire la formazione di muffa.

I componenti nell'apparecchio in metallo o che sembrano in metallo possono contenere alluminio. Se cibi con un certo grado di acidità entrano in contatto con l'alluminio, gli ioni di alluminio possono trasferirsi negli alimenti.

- ▶ Non consumare alimenti contaminati.

1.7 Apparecchio danneggiato

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 76*

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Tenere il fuoco e le fonti di calore lontani dall'apparecchio.
- ▶ Ventilare l'ambiente.
- ▶ Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 66*
- ▶ Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 76*

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

Salendo o sedendosi sullo zoccolo, sugli elementi estraibili o sulle porte, l'apparecchio può danneggiarsi.

- Non salire su zoccolo, parti estraibili o porte, né sostenersi sugli stessi.

Le parti di plastica e le guarnizioni delle porte possono diventare porose a causa di sporco di olio o grasso.

- Tenere le parti in materiale plastico e le guarnizioni delle porte sempre libere da olio e grasso.

I componenti nell'apparecchio in metallo o che sembrano in metallo possono contenere alluminio. L'alluminio ha una reazione chimica se è a contatto con cibi con un certo grado di acidità.

- Non mettere alimenti nell'apparecchio senza imballaggio.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosissimi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezione del luogo d'installazione

- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole.
- Disporre l'apparecchio alla maggiore distanza possibile da radiatori, piano cottura e altre fonti di calore:
 - Mantenere una distanza di 30 mm dai fornelli elettrici o a gas.
 - Mantenere una distanza di 300 mm da stufe a olio o a carbone.
- Non coprire oppure ostruire mai le aperture di ventilazione esterne.

Risparmio energetico durante l'utilizzo

Nota: La disposizione delle parti dell'attrezzatura non influisce sul consumo di energia dell'apparecchio.

- Aprire solo per poco l'apparecchio e richiuderlo accuratamente.
- Non coprire né bloccare mai le aperture di aerazione interne e le aperture di ventilazione esterne.
- Trasportare gli alimenti acquistati in una borsa termica e metterli subito nell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di collocarli nell'apparecchio.
- Per scongelare gli alimenti surgelati metterli nel frigorifero, in modo da sfruttare il freddo che hanno accumulato.
- Lasciare sempre un poco di spazio fra gli alimenti e la parete posteriore.
- Sbrinare regolarmente il congelatore.

4 Installazione e allacciamento

4.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che siano presenti tutti i componenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al fornitore oppure al nostro servizio di assistenza clienti → *Pagina 76*.

La dotazione comprende:

- Apparecchio da incasso
- Attrezzatura e accessori¹
- Materiale di montaggio
- Istruzioni per il montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Elenco dei centri di assistenza clienti
- Allegato di garanzia convenzionale²
- Etichetta energetica
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

4.2 Criteri per il luogo d'installazione



AVVERTENZA **Pericolo di esplosione!**

Se l'apparecchio è collocato in un locale troppo piccolo, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- Collocare l'apparecchio soltanto in un locale con un volume minimo di 1 m³ ogni 8 g di refrigerante.

La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa.

→ *Fig. 1/3*

A seconda del modello l'apparecchio può pesare di fabbrica fino a 65 kg. Per poter trasportare il peso dell'apparecchio, la base deve essere sufficientemente stabile.

Temperatura ambiente ammessa

La temperatura ambiente ammessa dipende dalla classe climatica dell'apparecchio.

La classe climatica è indicata nella targhetta identificativa. → *Fig. 1/3*

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Nei limiti della temperatura ambiente ammessa l'apparecchio è pienamente efficiente.

Se un apparecchio della classe climatica SN viene utilizzato a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura ambiente di 5 °C.

Installazione over-and-under e side-by-side

Se si desiderano installare due apparecchi di refrigerazione sovrapposti o vicini, mantenere una distanza di almeno 150 mm l'uno dall'altro. Per apparecchi selezionati è possibile eseguire un'installazione senza distanza

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

² Non in tutti i Paesi

minima. A tal proposito, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o progettista della cucina.

4.3 Montaggio dell'apparecchio

- Montare l'apparecchio secondo le relative istruzioni di montaggio.

4.4 Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale informativo.
2. Rimuovere la pellicola protettiva e i blocchi di trasporto, come il nastro adesivo e il cartone.
3. Pulire l'apparecchio per la prima volta. → *Pagina 71*

4.5 Collegamento elettrico dell'apparecchio

1. Collegare la spina del cavo di allacciamento alla rete all'apparecchio.
2. Inserire la spina del cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio a una presa vicina.

I dati di collegamento dell'apparecchio sono indicati sulla targhetta di identificazione. → *Fig. 1/3*

3. Controllare il corretto posizionamento della spina.
- ✓ Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio. → *Fig. 1*

A	Frigorifero → <i>Pagina 67</i>
B	Congelatore → <i>Pagina 68</i>
1	Pannello di comando → <i>Pagina 64</i>
2	Cassetto per frutta e verdura con regolatore di umidità → <i>Pagina 65</i>
3	Targhetta identificativa → <i>Pagina 77</i>
4	Cassetto surgelati → <i>Pagina 72</i>
5	Portabottiglie → <i>Pagina 65</i>
6	Balconcino porta per grandi bottiglie → <i>Pagina 65</i>

Nota: A seconda della dotazione e delle dimensioni sono possibili differenze fra apparecchio e figure.

5.2 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

→ *Fig. 2*

1	> regola la temperatura del frigorifero.
2	super si accende, quando la funzione «super» è attiva.
3	Indica in °C la temperatura impostata del frigorifero.

6 Dotazione

La dotazione dell'apparecchio dipende dal modello.

6.1 Ripiano

Per variare il ripiano secondo la necessità, rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.

→ *"Rimozione del ripiano", Pagina 72*

6.2 Portabottiglie

Disporre in sicurezza le bottiglie sul portabottiglie.

Per variare il portabottiglie secondo la necessità, è possibile rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.

→ *"Rimozione del ripiano", Pagina 72*

6.3 Contenitore per snack

Conservare all'interno del contenitore per snack alimenti confezionati o piccoli snack.

È possibile rimuovere il contenitore per snack. A tal fine, sollevare il contenitore ed estrarlo. Il supporto del contenitore per snack può essere spostato.

→ *Fig. 3*

6.4 Cassetto per frutta e verdura con regolatore di umidità

Conservare frutta e verdura fresche, senza coprirle, nell'apposito cassetto. Conservare coperte o sigillare ermeticamente la frutta e la verdura già tagliate.

L'umidità dell'aria nel cassetto per frutta e verdura può essere adattata per mezzo del regolatore umidità e di una speciale guarnizione. In questo

modo frutta e verdura fresche possono essere conservate più a lungo rispetto alla conservazione tradizionale.

→ *Fig. 4*

L'umidità dell'aria nel cassetto della frutta e della verdura può essere regolata spostando il regolatore dell'umidità a seconda del tipo e della quantità degli alimenti da conservare:

- umidità dell'aria inferiore  per la conservazione principalmente di frutta, di carico misto o carico elevato.
- Umidità dell'aria  elevata per la conservazione principalmente di verdure o carico ridotto.

A seconda della quantità e del prodotto conservato, nel cassetto per frutta e verdura può formarsi condensa.

Rimuovere la condensa con un panno asciutto e impostare un'umidità dell'aria inferiore con l'apposito regolatore.

Per mantenere la qualità e l'aroma, conservare frutta e verdura sensibili al freddo all'esterno dell'apparecchio a temperature tra 8 °C e 12 °C, ad es. ananas, banane, agrumi, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori e patate.

6.5 Balconcino controporta

Per variare il balconcino controporta, è possibile rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.

→ *"Rimozione del balconcino controporta", Pagina 72*

6.6 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Gli accessori dipendono dal modello di apparecchio.

Portauova

Conservare le uova nel portauova.

Vaschetta per cubetti di ghiaccio

Per fare i cubetti di ghiaccio, utilizzare la vaschetta apposita.

Produzione di cubetti di ghiaccio

Per produrre cubetti di ghiaccio utilizzare esclusivamente acqua potabile.

1. Riempire la vaschetta per cubetti di ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua potabile e inserirla nel congelatore.

Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di cucchiaino.

2. Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Premere 3 sec. ①.

Nota: Se l'apparecchio è stato precedentemente spento con il pannello di comando, tenere premuto 3 sec. ① per 3 secondi.

- ✓ L'apparecchio inizia a raffreddare.
2. Impostare la temperatura desiderata. → *Pagina 66*

7.2 Istruzioni per il funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio può impiegare anche diverse ore per raggiungere la temperatura impostata.

Non inserire alcuna pietanza prima che venga raggiunta la temperatura impostata.

- L'involucro intorno al vano congelatore, col tempo, si riscalderà leggermente. Questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Chiudendo lo sportello, si può verificare una depressione. Lo sportello si riapre solo con difficoltà. Attendere brevemente finché la depressione non è stata compensata.

7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- Premere 3 sec. ①.

7.4 Regolazione della temperatura

Regolazione della temperatura del frigorifero

- Premere ripetutamente il pulsante > finché l'indicatore temperatura non indica la temperatura desiderata.

La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.

→ *"Adesivo OK", Pagina 68*

Regolazione della temperatura del congelatore

- Per regolare la temperatura del congelatore, modificare la temperatura del frigorifero → *Pagina 66*.

La temperatura del frigorifero influisce su quella del congelatore.

Temperature alte del frigorifero generano temperature alte nel congelatore.

8 Funzioni supplementari

8.1 Funzione «super»

Con il Funzione «super» il frigorifero e il congelatore raffreddano di più. Attivare la Funzione «super» da 4 a 6 ore prima di conservare una quantità di alimenti a partire da 2 kg.

Per sfruttare la capacità di congelamento, utilizzare Funzione «super».

→ "Capacità di congelamento",
Pagina 68

Nota: Con il Funzione «super» attivato, il rumore dell'apparecchio potrebbe aumentare.

Attivare Funzione «super»

- Premere ripetutamente il pulsante
> finché non si accende *super*.

Nota: Dopo 48 ore l'apparecchio commuta al funzionamento normale.

Disattivare Funzione «super»

- Premere >.

9 Allarme

9.1 Allarme porta

Se lo sportello dell'apparecchio resta aperto a lungo, si attiva l'allarme porta.

Viene emesso un segnale acustico e gli indicatori della temperatura lampeggiano.

Dopo 10 minuti lampeggia l'illuminazione interna.

Disattivazione dell'allarme porta

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio o premere >.
- ✓ Il segnale acustico è disattivato.

10 Frigorifero

Nel frigorifero è possibile conservare carne, salsiccia, pesce, latticini, uova, piatti cucinati e prodotti da forno.

La temperatura può essere regolata da 2 °C a 8 °C.

Mediante conservazione in frigorifero anche alimenti facilmente deperibili possono essere conservati a breve o medio termine. Minore è la temperatura selezionata, più a lungo rimangono freschi gli alimenti.

10.1 Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero

- Conservare soltanto alimenti freschi e integri.
- Sistemare gli alimenti confezionati o coperti in modo sigillato.
- Per non compromettere la circolazione dell'aria ed evitare che gli alimenti congelino, non posizionare questi ultimi a contatto diretto con la parete posteriore.
- Fare prima raffreddare gli alimenti e le bevande caldi.
- Osservare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.

10.2 Zone fredde nel frigorifero

Per via della circolazione dell'aria all'interno del frigo si creano diverse zone fredde.

Zona più fredda

La zona più fredda si trova fra la faccia impressa lateralmente e il sottostante ripiano.

Consiglio: Conservare nella zona più fredda gli alimenti facilmente deperibili, per esempio pesce, salsiccia, carne.

Zona meno fredda

La zona meno fredda è nella parte più alta della porta.

Consiglio: Conservare gli alimenti meno delicati nella zona meno fredda, ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

10.3 Adesivo OK

Con l'adesivo OK è possibile controllare se nel frigorifero sono stati raggiunti i range di temperatura sicuri consigliati per gli alimenti di +4 °C o di temperatura inferiore.

L'adesivo OK non è compreso nella fornitura di tutti i modelli.

Se l'adesivo non indica OK, ridurre progressivamente la temperatura.
→ "Regolazione della temperatura del frigorifero", Pagina 66

Dopo la messa in funzione dell'apparecchio possono passare fino a 12 ore prima che sia raggiunta la temperatura impostata.



Corretta regolazione

11 Congelatore

Nel vano congelatore è possibile conservare i prodotti surgelati, congelare gli alimenti e produrre i cubetti di ghiaccio.

La temperatura del congelatore dipende dalla temperatura del frigorifero.

La conservazione a lungo termine degli alimenti va eseguita a -18 °C o a temperature più basse.

Mediante conservazione in congelatore anche alimenti deperibili possono essere conservati a lungo termine. Le basse temperature rallentano oppure arrestano il deterioramento.

11.1 Capacità di congelamento

La capacità di congelamento indica in quante ore può essere completamente congelata una determinata quantità di alimenti.

Sulla targhetta identificativa sono riportati i dati della capacità di congelamento. → Fig. 11/3

Condizioni per la capacità di congelamento

1. Accendere Funzione «super» ca. 24 ore prima di inserire alimenti freschi.
→ "Attivare Funzione «super»", Pagina 67
2. Deposare gli alimenti prima nel cassetto surgelati più in alto.

11.2 Utilizzo completo del volume del vano congelatore

Scoprire come collocare la quantità massima di alimenti congelati nel vano.

1. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura interna nel congelatore.
→ Pagina 72
2. Disporre gli alimenti direttamente sui ripiani e sul fondo del congelatore.

11.3 Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore

- Sistemare gli alimenti confezionati o coperti in modo sigillato.
- Non mettere gli alimenti da surgelare a contatto con gli alimenti surgelati.
- Disporre gli alimenti distesi in piano nei cassetti surgelati.
- Per surgelare in maniera rapida e delicata grandi quantità di alimenti freschi, collocarli nel cassetto surgelati in basso.
- Affinché l'aria circoli senza ostacoli all'interno dell'apparecchio, spingere il cassetto surgelati fino in fondo.

11.4 Consigli per congelare alimenti freschi

- Congelare soltanto alimenti freschi e integri.
- Congelare alimenti in porzioni.
- Gli alimenti da cuocere sono più adeguati rispetto a quelli da consumare crudi.
- Lavare, sminuzzare e sbollentare la verdura prima di congelarla.
- Lavare, snocciolare ed eventualmente sbucciare la frutta prima di congelarla, aggiungere eventualmente zucchero o una soluzione di acido ascorbico.
- Alimenti adatti al congelamento sono ad es. prodotti da forno, pesce e frutti di mare, carne, selvaggina e pollame, uova senza guscio, formaggio, burro, quark, cibi pronti e i residui di alimenti.
- Alimenti non adatti al congelamento sono ad es. lattuga, ravanelli, uova con guscio, uva, mele e pere crude, yogurt, panna acida, crème fraîche e maionese.

Confezionamento di alimenti surgelati

Il materiale di confezionamento adeguato e la tipologia corretta di imballaggio mantengono la qualità del prodotto ed evitano bruciature da freddo.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.
2. Fare uscire l'aria.
3. Chiudere le confezioni a tenuta d'aria, per evitare che gli alimenti perdano il gusto o possano essiccarsi.
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

11.5 Conservazione degli alimenti congelati a -18°C

Alimento	Tempo di conservazione
Pesce, insaccati di carne, cibi cotti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
Carne, pollame	fino a 8 mesi
Frutta, verdura	fino a 12 mesi

Il calendario di congelamento stampato indica la massima durata di conservazione, calcolata in mesi, ad una temperatura costante di -18°C .

11.6 Metodi di scongelamento per alimenti congelati

ATTENZIONE

Pericolo di danni alla salute!

Durante lo sbrinamento possono aumentare i batteri e i prodotti surgelati possono deteriorarsi.

- ▶ Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati.
- ▶ Ricongelare solo dopo la cottura.
- ▶ Considerare una durata di conservazione inferiore.
- Scongelare gli alimenti di origine animale, come pesce, carne, formaggio e quark, nel frigorifero.
- Scongelare il pane a temperatura ambiente.
- Preparare gli alimenti per il consumo immediato nel microonde, nel forno o sui fornelli.

12 Scongelamento

12.1 Scongelamento nel frigorifero

A seconda della funzione, durante il funzionamento si formano gocce d'acqua o brina sulla parete posteriore del frigorifero. La parete posteriore del frigorifero si sbrina automaticamente.

→ **Fig. 5**

L'acqua di sbrinamento scorre attraverso l'apposito convogliatore nel foro di scarico verso la vaschetta di evaporazione e non deve essere rimossa.

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire e per evitare la formazione di odori, osservare le seguenti informazioni:

→ *"Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico", Pagina 72.*

12.2 Scongelamento nel vano congelatore

Il congelatore non esegue lo sbrinamento automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore rallenta il passaggio del freddo agli alimenti congelati e aumenta il consumo di energia elettrica.

Scongelamento del vano congelatore

Sbrinare regolarmente il congelatore.

1. Attivare la Funzione «super» circa 4 ore prima dello sbrinamento.
→ *"Attivare Funzione «super»", Pagina 67*

Gli alimenti raggiungono così temperature molto basse e possono essere conservati a temperatura ambiente più a lungo.

2. Togliere il cassetto e gli alimenti congelati e collocarli in un luogo fresco. Deposare sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. Spegnerne l'apparecchio. → *Pagina 66*
4. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
5. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore una pentola con acqua bollente su un sottopentola.
6. Rimuovere l'acqua prodotta dallo scongelamento con un panno morbido o una spugna.
7. Asciugare il vano con un panno morbido e asciutto.

8. Collegare elettricamente l'apparecchio. → *Pagina 64*
9. Accendere l'apparecchio.
→ *Pagina 66*
10. Reinserire il cassetto surgelati con gli alimenti.

13 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolosa.

La pulizia dei punti inaccessibili deve essere effettuata dal servizio di assistenza clienti. La pulizia da parte del servizio di assistenza clienti può comportare costi.

13.1 Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

1. Spegnerne l'apparecchio. → *Pagina 66*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Togliere tutti gli alimenti e conservarli in un luogo fresco.
Se disponibili, mettere degli accumulatori del freddo sugli alimenti.
4. Se è presente uno strato di brina, lasciarlo scongelare.
5. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura e gli accessori dall'apparecchio. → *Pagina 72*

13.2 Pulizia dell'apparecchio



AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

I liquidi che raggiungono l'interno dell'unità d'illuminazione o gli elementi di comando possono essere nocivi.

- L'acqua con detersivo non deve penetrare nell'unità d'illuminazione o negli elementi di comando.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol,

Se il liquido raggiunge il foro di scarico, la vaschetta di evaporazione può traboccare.

- Evitare che l'acqua penetri nel foro di scarico.

Lavando i pezzi dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie, questi si possono deformare o scolorire.

- Non lavare mai le parti dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie.

1. Preparare l'apparecchio per la pulizia. → *Pagina 71*
2. Pulire l'apparecchio, le parti dell'attrezzatura, i componenti dell'apparecchio e le guarnizioni della porta utilizzando un panno spugna, acqua tiepida e una quantità esigua di detersivo con pH neutro.
3. Asciugare a fondo con un panno morbido e asciutto.
4. Inserire le parti dell'attrezzatura.

5. Collegare elettricamente l'apparecchio. → *Pagina 64*
6. Accendere l'apparecchio.
→ *Pagina 66*
7. Inserire gli alimenti.

13.3 Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico.

- Pulire attentamente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico ad esempio con un bastoncino cotonato.
→ *Fig. 6*

13.4 Rimozione degli accessori

Se si vogliono pulire a fondo le parti dell'attrezzatura, rimuoverle dall'apparecchio.

Rimozione del ripiano

- Sollevare da davanti il ripiano ①, estrarlo e rimuoverlo ②.
→ *Fig. 7*

Rimozione del contenitore per snack con il supporto

1. Rimuovere il contenitore per snack.
2. Rimuovere il ripiano con il supporto.
3. Spingere il supporto lateralmente dal ripiano.
→ *Fig. 8*

Rimozione del balconcino controporta

- Sollevare il balconcino controporta ed estrarlo.
→ *Fig. 9*

Rimozione del cassetto per frutta e verdura

1. Estrarre il cassetto della frutta e della verdura finché non si innesta in posizione.
2. Sollevare da davanti il cassetto della frutta e della verdura ① e rimuoverlo ②.
→ *Fig. 10*

Rimozione del cassetto surgelati

1. Estrarre il cassetto surgelati fino a battuta.
2. Sollevare il cassetto surgelati da davanti ① ed estrarlo da dietro ②.
→ *Fig. 11*

14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.



AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non raffredda, l'indicatore e l'illuminazione sono accesi.	Il programma «dimostrativo» è attivo. ▶ Eseguire l'autotest dell'apparecchio. → <i>Pagina 75</i> ✓ Alla fine dell'autotest, l'apparecchio passa al funzionamento normale.
L'illuminazione LED non funziona.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Il numero del servizio di assistenza clienti si trova nell'elenco dei centri di assistenza allegato.
La temperatura si discosta notevolmente dall'impostazione.	Sono possibili diverse cause scatenanti. 1. Spegnerne l'apparecchio. → <i>Pagina 66</i> 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → <i>Pagina 66</i> – Se la temperatura è troppo elevata, controllarla di nuovo dopo qualche ora. – Se la temperatura è troppo bassa, controllarla di nuovo il giorno seguente.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il convogliatore dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati. ▶ Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento e il foro di scarico. → <i>Pagina 72</i>
L'apparecchio emette rumori come gorgoglii, ronzii o scatti.	Nessun guasto. Un motore è in funzione, ad es. gruppo frigorifero, ventola. Il refrigerante fluisce nei tubi. Motore, interruttori ed elettrovalvole si inseriscono o disinseriscono. Nessun trattamento necessario.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio produce dei rumori.	Le parti dell'attrezzatura traballano o si incastrano. ► Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.
	Le bottiglie o le stoviglie si toccano. ► Separare le bottiglie o le stoviglie.
	La Funzione «super» è attivata. Nessun trattamento necessario.

14.1 Interruzione dell'alimentazione elettrica

Durante un'interruzione di corrente la temperatura nell'apparecchio aumenta, riducendo il tempo di conservazione e la qualità degli alimenti congelati.

Sul nostro sito web relativo all'apparecchio, all'interno dei dati tecnici è riportato il tempo di conservazione degli alimenti congelati in caso di anomalia.

Note

- Durante un'interruzione di corrente, aprire l'apparecchio il meno possibile e non conservare ulteriori alimenti.
- Controllare la qualità degli alimenti dopo l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
 - Smaltire gli alimenti che si sono scongelati e hanno una temperatura superiore a 5 °C.
 - Cucinare gli alimenti leggermente scongelati e consumarli o congelarli di nuovo.

14.2 Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio

L'apparecchio dispone di un autotest che indica i guasti che possono essere eliminati dal servizio di assistenza clienti.

1. Spegner l'apparecchio. → *Pagina 66*
 2. Riaccendere l'apparecchio dopo 5 minuti. → *Pagina 66*
 3. Entro 10 secondi dopo il collegamento elettrico, tenere premuto per 3 - 7 secondi >, finché non viene emesso un secondo segnale acustico.
- ✓ Si avvia l'autotest dell'apparecchio.

- ✓ Durante l'autotest, di tanto in tanto viene emesso un lungo segnale acustico.
- ✓ Se al termine dell'autotest vengono emessi 2 segnali acustici e super lampeggia due volte significa che l'apparecchio funziona regolarmente. L'apparecchio passa al funzionamento normale.
- ✓ Se al termine dell'autotest viene emesso 5 volte il segnale acustico e super lampeggia per 10 secondi, informare il servizio di assistenza clienti.

15 Stoccaggio e smaltimento

15.1 Messa fuori servizio dell'apparecchio

1. Spegner l'apparecchio. → *Pagina 66*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Estrarre tutti gli alimenti.
4. Scongeler l'apparecchio. → *Pagina 70*
5. Pulire l'apparecchio. → *Pagina 71*
6. Per garantire un'aerazione nel vano interno, lasciare aperto l'apparecchio.

15.2 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

AVVERTENZA

Pericolo di danni alla salute!

I bambini possono restare chiusi nell'apparecchio, rischiando la vita.

- ▶ Per rendere difficile ai bambini l'ingresso nell'apparecchio, non rimuovere dal suo interno ripiani e contenitori.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio dismesso.

AVVERTENZA

Pericolo di incendio!

In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.
1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione.
 3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici

(waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore applicabili a livello locale. La durata minima della garanzia (garanzia del produttore per utenti privati) nello Spazio economico europeo è di 2 anni secondo le condizioni di garanzia applicabili a livello locale. Le condizioni di garanzia non producono alcun effetto su altri diritti o rivendicazioni spettanti conformemente al diritto locale.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

→ Fig. 1/3

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

17 Dati tecnici

Il refrigerante, il contenuto utile ed altri dati tecnici sono indicati sulla targhetta identificativa.

→ Fig. 1/3

Il prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica E. Tale sorgente è disponibile come componente di ricambio e deve essere sostituita esclusivamente da personale qualificato.

Ulteriori informazioni sul modello scelto sono disponibili sul sito Internet <https://eprel.ec.europa.eu/>¹. Questo link rimanda alla pagina ufficiale del database europeo dei prodotti EPREL. Seguire quindi le indicazioni relative alla ricerca del modello. Si riconosce il modello dal segno prima della barra del codice prodotto (E-Nr.) sulla targhetta identificativa. In alternativa, l'indicazione del modello si trova anche nella prima riga dell'etichetta energetica UE.

¹ Valido solo per i Paesi dello Spazio economico europeo

Inhoudsopgave

1 Veiligheid	80	7.3 Machine uitschakelen.....	90
1.1 Algemene aanwijzingen	80	7.4 Temperatuur instellen.....	90
1.2 Bestemming van het apparaat	80	8 Extra functies	90
1.3 Inperking van de gebruikers	80	8.1 Super-functie	90
1.4 Veiliger transport	80	9 Alarm.....	91
1.5 Veilige installatie.....	81	9.1 Deuralarm.....	91
1.6 Veilig gebruik.....	82	10 Koelvak.....	91
1.7 Beschadigd apparaat.....	84	10.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak	91
2 Het voorkomen van materiële schade	86	10.2 Koudezones in het koelvak	91
3 Milieubescherming en besparing.....	86	10.3 Sticker "OK"	91
3.1 Afvoeren van de verpakking	86	11 Vriesvak	92
3.2 Energie besparen	86	11.1 Invriescapaciteit.....	92
4 Opstellen en aansluiten	86	11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken	92
4.1 Leveringsomvang	86	11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak	92
4.2 Criteria voor de opstellocatie	87	11.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen	92
4.3 Apparaat monteren	87	11.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C	93
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	87	11.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	93
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten.....	88	12 Ontdooien.....	93
5 Uw apparaat leren kennen	88	12.1 Ontdooien in het koelvak.	93
5.1 Apparaat.....	88	12.2 Ontdooien in het vriesvak	94
5.2 Bedieningspaneel.....	88	13 Reiniging en onderhoud.....	94
6 Uitrusting	88	13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging	94
6.1 Legplateau	88	13.2 Apparaat schoonmaken.....	95
6.2 Flessenrek	88	13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	95
6.3 Snacklade.....	89	13.4 Onderdelen eruit halen	95
6.4 Fruit- en groentelade met vochtigheidsregelaar.....	89	14 Storingen verhelpen	97
6.5 Deurrekken.....	89	14.1 Stroomuitval.....	99
6.6 Accessoires	89	14.2 Apparaatzelftest uitvoeren.....	99
7 De Bediening in essentie.....	90		
7.1 Apparaat inschakelen.....	90		
7.2 Opmerkingen bij het gebruik	90		

15 Opslaan en afvoeren.....	99
15.1 Apparaat buiten gebruik stellen	99
15.2 Afvoeren van uw oude ap- paraat	100
16 Servicedienst.....	100
16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)	101
17 Technische gegevens.....	101



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om levensmiddelen te koelen en in te vriezen en voor de bereiding van ijsblokjes.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien deze niet onder toezicht staan.

Kinderen vanaf 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen de koelkast/diepvriezer vullen en legen.

1.4 Veiliger transport



WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsels veroorzaken.

- Het apparaat niet alleen optillen.

1.5 Veilige installatie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Wanneer de ventilatie-openingen van het apparaat zijn gesloten, dan kan bij een lek van het koude circuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Sluit ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwbehuizing niet af.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.

- ▶ Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen niet aan de achterkant van de apparaten plaatsen.

1.6 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Door beschadiging van de koudemiddelkringloop kan brandbaar koudemiddel lekken en exploderen.

- ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- ▶ Maak vastgevroren levensmiddelen met een stomp voorwerp los, bijv. met een steel van een houten lepel.

Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.

- ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen tot een brand leiden, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.

- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.

- ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.

Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.

- ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op koude-brandwonden!

Contact met diepvrieswaren en koude oppervlakken kan tot brandwonden door koude leiden.

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Vermijd langer contact van de huid met diepvrieswaren, ijs en oppervlakken van het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.

- ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.

- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.

Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Wanneer zure levensmiddelen in contact komen met aluminium in contact komen, dan kunnen aluminiumionen overdragen naar de levensmiddelen.

- ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

1.7 Beschadigd apparaat

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 100*

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

WAARSCHUWING – Kans op brand!



Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.

- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ Het apparaat uitschakelen. → *Pagina 90*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 100*

2 Het voorkomen van materiële schade

LET OP!

Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Niet op de plint, laden of deuren staat of leunen.

Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.

- ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vetvrij.

Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Aluminium reageert bij contact met zure levensmiddelen.

- ▶ Geen levensmiddelen onverpakt in het apparaat bewaren.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Keuze van de opstellingslocatie

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.

- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
 - Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
 - Houd 300 mm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.
- De externe ventilatieopeningen nooit afdekken of blokkeren.

Energie besparen bij het gebruik.

Opmerking: De plaatsing van de uitrustingsonderdelen heeft geen invloed op het energieverbruik van het apparaat.

- Open het apparaat slechts kort en sluit het zorgvuldig.
- De binnenste ventilatieopeningen of de externe ventilatieopeningen nooit afdekken of blokkeren.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warm voedsel en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontdooiing in het koelvak.
- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Ontdooi het vriesvak regelmatig.

4 Opstellen en aansluiten

4.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

Neem bij klachten met uw dealer of onze servicedienst → *Pagina 100* contact op.

De levering bestaat uit:

- Inbouw

- Uitrusting en accessoires¹
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenservice overzicht
- Garantiebijlage²
- Energielabel
- Informatie over energieverbruik en geluiden

4.2 Criteria voor de opstelling

WAARSCHUWING

Kans op explosie!

Wanneer het apparaat in een te kleine ruimte staat, kan er bij een lek van het koudecircuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m³ per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → Fig. **1/3**

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 65 bedragen.

De ondergrond moet stabiel genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen.

Toegestane ruimtetemperatuur

De toegestane kamertemperatuur is afhankelijk van de klimaatklasse van het apparaat.

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → Fig. **1/3**

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtetemperatuur
SN	10 °C...32 °C

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtetemperatuur
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.

Wanneer u een apparaat van de klimaatklasse SN gebruikt bij lagere kamertemperaturen, dan kunnen beschadigingen aan het apparaat tot een kamertemperatuur van 5 °C worden uitgesloten.

Over-and-Under- en Side-by-Side-opstelling

Als u 2 koeltoestellen boven of naast elkaar wilt opstellen, moet u tussen de toestellen minimaal een tussenafstand van 150 mm aanhouden. Voor bepaalde toestellen is een opstelling zonder minimumafstand mogelijk. Neem hiervoor contact op met uw dealer of keukeninstallateur.

4.3 Apparaat monteren

- Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding monteren.

4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. Het apparaat voor de eerste keer reinigen. → Pagina 95

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

4.5 Apparaat elektrisch aansluiten

1. De apparaatstekker van het aansluitsnoer aan het apparaat aansluiten.
2. De netstekker van het aansluitsnoer van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje.
→ Fig. 1/3
3. De netstekker op vastheid controleren.
✓ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

→ Fig. 1

A	Koelvak → Pagina 91
B	Vriesvak → Pagina 92
1	Bedieningspaneel → Pagina 88
2	Fruit- en groentelade met vochtigheidsregelaar → Pagina 89
3	Typeplaatje → Pagina 101
4	Diepvrieslade → Pagina 96
5	Flessenrek → Pagina 88
6	Deurrek voor grote flessen → Pagina 89

Opmerking: Verschillen tussen uw apparaat en de afbeeldingen zijn mogelijk op basis van uitrusting en grootte.

5.2 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

→ Fig. 2

1	> stelt de temperatuur van het koelvak in.
2	super brandt wanneer de Super-functie ingeschakeld is.
3	Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.

6 Uitrusting

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

6.1 Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, kunt u het schap uitnemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Plateau verwijderen", Pagina 95

6.2 Flessenrek

Bewaar flessen veilig op het flessenrek.

Om het flessenrek naar wens te variëren, kunt u het flessenrek verwijderen en op een andere plaats weer terugzetten.

→ "Plateau verwijderen", Pagina 95

6.3 Snacklade

Bewaar in de snacklade verpakte levensmiddelen of kleine snacks. U kunt de snacklade verwijderen. Hiervoor de snacklade optillen en eruit trekken. De houder van de snacklade kunt u verschuiven.

→ Fig. 3

6.4 Fruit- en groentelade met vochtigheidsregelaar

Bewaar vers fruit en groente onverpakt in de fruit- en groentelade. Bewaar gesneden fruit en groente afgedekt of luchtdicht verpakt. Met de vochtigheidsregelaar kunt u de luchtvochtigheid in de fruit- en groentelade aanpassen. Hierdoor kunt u vers fruit en verse groente langer bewaren als bij een conventionele bewaarmethode.

→ Fig. 4

De luchtvochtigheid in de fruit- en groentelade kunt u afhankelijk van het soort en de hoeveelheid bewaarde levensmiddelen door het verschuiven van de vochtigheidsregelaar instellen:

- Lage luchtvochtigheid ● bij overwegend bewaren van fruit, gemengde- of hoge belading.
- Hoge luchtvochtigheid ●● bij overwegend bewaren van groente of bij geringe belading.

Afhankelijk van de soort levensmiddelen en de hoeveelheid kan zich in de fruit- en groentelade condenswater vormen.

Het condenswater verwijderen met een droge doek en een lage luchtvochtigheid via de vochtigheidsregelaar instellen.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij tempe-

raturen van ca. 8 °C tot 12 °C, bijv. ananas, bananen, citrusvruchten, augurken, courgette, paprika, tomaten en aardappelen.

6.5 Deurrekken

Om het deurrek naar behoefte te variëren kunt u het deurrek eruit nemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Deurrek verwijderen", Pagina 95

6.6 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd. De accessoires van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Eierplateau

Bewaar eieren veilig op het eierplateau.

Ijsblokjesschaal

Gebruik de ijsblokjesschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

Gebruik voor het maken van ijsblokjes uitsluitend drinkwater.

1. Vul de schaal voor ijsblokjes voor $\frac{3}{4}$ met drinkwater en plaats deze in het diepvriesvak.
Vastgevroren ijsblokjesschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjesschaal los te maken de ijsblokjesschaal iets torderen of kort onder stromend water houden.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

1. ^{3 sec.} ① indrukken.

Opmerking: Wanneer het apparaat eerder via het bedieningspaneel werd uitgeschakeld, ^{3 sec.} ① 3 seconden ingedrukt houden.

- ✓ Het apparaat begint te koelen.
2. De gewenste temperatuur instellen.
→ *Pagina 90*

7.2 Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, duurt het tot enkele uren voordat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
Plaats geen levensmiddelen in het apparaat voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- De behuizing rond het vriesvak wordt tijdelijk licht verwarmd. Dit voorkomt vorming van condenswater in de zone van de deurafdichting.
- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

7.3 Machine uitschakelen

- ^{3 sec.} ① indrukken.

7.4 Temperatuur instellen

Koelvaktemperatuur instellen

- Zo vaak op > drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ *"Sticker "OK"", Pagina 91*

Vriesvaktemperatuur instellen

- Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → *Pagina 90*.

De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

8 Extra functies

8.1 Super-functie

Bij de Super-functie koelen het koelvak en het vriesvak sterker. Schakel de Super-functie 4 tot 6 uur vóór het opslaan van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in. Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u de Super-functie.

→ *"Invriescapaciteit", Pagina 92*

Opmerking: Als de Super-functie is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Super-functie inschakelen

- Zo vaak op > drukken tot super brandt.

Opmerking: Na ca. 48 uur schakelt het apparaat over op de normale werking.

Super-functie uitschakelen

- Op > drukken.

9 Alarm

9.1 Deuralarm

Als de deur van het apparaat langere tijd open staat wordt het deuralarm ingeschakeld.

Er klinkt een waarschuwingssignaal en de temperatuurdisplays knipperen.

Na 10 minuten knippert de binnenverlichting.

Deuralarm uitschakelen

- ▶ De apparaatdeur sluiten of op > drukken.
- ✓ Het waarschuwingssignaal is uitgeschakeld.

10 Koelvak

In het koelvak kunt u vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, bereide gerechten en brood en banket bewaren.

De temperatuur is van 2 °C tot 8 °C instelbaar.

Door de koelopslag kunt u ook licht bederfelijke levensmiddelen op korte of middellange termijn bewaren. Hoe lager de gekozen temperatuur is, des te langer blijven de levensmiddelen vers.

10.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

- Alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen inruimen.
- Bewaar de levensmiddelen luchtdicht verpakt of afgedekt.

- Om de luchtcirculatie niet te hinderen en het bevriezen van levensmiddelen te vermijden, de levensmiddelen niet direct tegen de achterwand plaatsen.
- Laat warme etenswaren en dranken eerst afkoelen.
- Houd de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum in acht.

10.2 Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in et koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

De koudste zone is tussen de op de zijkant gestempelde pijl en het eronder liggende legplateau.

Tip: Bewaar snel bedervende levensmiddelen in de koudste zone, bijv. vis, worst en vlees.

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

10.3 Sticker "OK"

Met de sticker OK kunt u controleren of in het koelvak de voor de levensmiddelen aanbevolen veilige temperatuurbereiken van +4°C of kouder bereikt zijn.

De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.

Wanneer de sticker OK niet weer-geeft, dan de temperatuur stapsgewijze verlagen.

→ "Koelvaktemperatuur instellen",
Pagina 90

Na ingebruikneming van het apparaat kan het tot wel 12 uur duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Correcte instelling

11 Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen bevroren en ijsblokjes maken.

De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in het koelvak.

Langdurig bewaren van levensmiddelen moet op een temperatuur van -18°C of lager gebeuren.

Door het invriezen kunt u bederfelijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.

11.1 Invriescapaciteit

Het invriesvermogen geeft aan welke hoeveelheid levensmiddelen in hoeveel uur tot in de kern kan worden ingevroren.

Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → Fig. 1/

3

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen Super-functie inschakelen.
→ "Super-functie inschakelen",
Pagina 90

2. De levensmiddelen eerst in de bovenste diepvrieslade leggen.

11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken

Kom te weten hoe u de maximale hoeveelheid diepvriesproducten in het vriesvak kunt doen.

1. Alle uitrustingsdelen verwijderen.
→ Pagina 95
2. De levensmiddelen rechtstreeks op de plateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

- Bewaar de levensmiddelen luchtdicht verpakt.
- Breng in te vriezen levensmiddelen niet in aanraking met ingevroren levensmiddelen.
- De levensmiddelen naast elkaar in de diepvriesladen leggen.
- Om grotere hoeveelheden verse levensmiddelen snel en voorzichtig in te vriezen, deze in de onderste diepvrieslade leggen.
- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

11.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Levensmiddelen per portie invriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Groente vóór het invriezen wassen, kleiner maken en blancheren.

- Fruit vóór het invriezen wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuuroplossing toevoegen.
- Voor het invriezen geschikte levensmiddelen zijn bijv. bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild en gevogelte, eieren zonder schaal, kaas, boter, kwark, kant-en-klaargerechten en etensresten.
- Voor het invriezen ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. kropsla, radijsjes, eieren met schaal, druiven, rode appels en peren, yoghurt, zure room, crème fraîche en mayonaise.

Diepvrieswaren verpakken

Geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking behouden in hoge mate de productkwaliteit en vermijden vriesbrand.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.
2. De lucht eruit drukken.
3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.
4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

11.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C

Product	Bewaartijd
Vis, worst, klaarge-maakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden
Groente, fruit	Tot 12 maanden

De erop gedrukte vrieskalender geeft de maximale bewaartijd in maanden aan bij een constante temperatuur van -18°C.

11.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren



VOORZICHTIG

Kans op gevaar voor de gezondheid!

Bij het ontdooien kunnen bacteriën zich vermeerderen en kunnen de diepvrieswaren bederven.

- ▶ Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.
- ▶ Het voedsel pas na koken of braden opnieuw invriezen.
- ▶ De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.
- Dierlijke levensmiddelen in het koelvak ontdooien, bijv. vis, vlees, kaas en kwark.
- Brood bij kamertemperatuur ontdooien.
- Levensmiddelen voor directe consumptie in de magnetron, in de oven of op het fornuis bereiden.

12 Ontdooien

12.1 Ontdooien in het koelvak.

Tijdens het gebruik vormen zich op de achterwand van het koelvak afhankelijk van de werking waterdruppels of rijp. De achterwand van het koelvak ontdooit automatisch.

→ Fig. 5

Het dooiwater loopt via de dooiwatergoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en hoeft niet worden afgeveegd.

Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooiwater kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:

→ *"De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen."*, Pagina 95.

12.2 Ontdooien in het vriesvak

Het diepvriesvak ontdooit niet automatisch. Een laag rijp in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

Vriesvak ontdooien

Het vriesvak regelmatig ontdooien.

1. Ca. 4 uur vóór het ontdooien de Super-functie inschakelen.

→ *"Super-functie inschakelen"*, Pagina 90

De levensmiddelen bereiken hierdoor heel lage temperaturen en u kunt de levensmiddelen langer op kamertemperatuur bewaren.

2. De diepvrieslade met de diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien voorhanden, op de diepvrieswaren leggen.
3. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 90
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
5. Om het ontdooien te versnellen, een pan met heet water op een onderzetter in het vriesvak zetten.
6. Het dooiwater met een zachte doek of een spons opvegen.
7. Het vriesvak met een zachte, droge doek droogwrijven.
8. Het apparaat elektrisch aansluiten.
→ Pagina 88

9. Het apparaat inschakelen.

→ Pagina 90

10. De diepvrieslade met de diepvrieswaren opnieuw plaatsen.

13 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

De reiniging van ontoegankelijke plaatsen moet door de servicedienst worden uitgevoerd. Aan de reiniging door de servicedienst kunnen kosten verbonden zijn.

13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging

1. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 90
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Alle levensmiddelen eruit halen en op een koele plaats bewaren.
Indien beschikbaar koelelementen op de levensmiddelen leggen.
4. Als een rijplaag voorhanden is, deze laten ontdooien.
5. Verwijder alle uitrustingsdelen en accessoires uit het apparaat.
→ Pagina 95

13.2 Apparaat schoonmaken



WAARSCHUWING

Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Vloeistof in de verlichting of in de bedieningselementen kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Het afwaswater mag niet in de verlichting of in de bedieningselementen terechtkomen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen harde schuur- of afwasponsjes gebruiken.
- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.

Wanneer vloeistof in het afvoergat komt, kan de verdampingsschaal overstromen.

- ▶ Het sop mag niet in het afvoergat komen.

Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.

- ▶ Nooit uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigen.

1. Apparaat voorbereiden voor reiniging. → *Pagina 94*
2. Het apparaat, de uitrustingsdelen, de accessoires en de deurafdichtingen met een vaatdoek, lauw water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
4. De uitrustingsdelen plaatsen.

5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
→ *Pagina 88*
6. Het apparaat inschakelen.
→ *Pagina 90*
7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig, om ervoor te zorgen dat het dooiwater kan weglopen.

- ▶ Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.
→ *Fig. 6*

13.4 Onderdelen eruit halen

Neem wanneer u de uitrustingsdelen grondig wilt reinigen deze uit het apparaat.

Plateau verwijderen

- ▶ Het plateau aan de voorzijde optillen ①, er uit trekken en verwijderen ②.
→ *Fig. 7*

Snacklade met beugel verwijderen

1. Snacklade verwijderen.
2. Het plateau met de beugel verwijderen.
3. De beugel aan de zijkant van het plateau schuiven.
→ *Fig. 8*

Deurrek verwijderen

- ▶ Het deurrek omhoog tillen en verwijderen.
→ *Fig. 9*

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De fruit- en groentelade tot de aanslag uittrekken.

2. Til de fruit- en groentelade aan de voorzijde op ① en verwijder deze ②.
→ Fig. **10**

Diepvrieslade verwijderen

1. De diepvrieslade tot aan de aanslag uittrekken.
2. De diepvrieslade vooraan optillen ① en eruit halen ②.
→ Fig. **11**

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING **Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat koelt niet, indicaties en verlichting branden.	Het presentatielicht is ingeschakeld. ▶ Voer de apparaatzelftest uit. → <i>Pagina 99</i> ✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.
LED-verlichting functioneert niet.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Neem contact op met de servicedienst. Het nummer van de servicedienst vindt u in het bijgevoegde overzicht van servicediensten.
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. 1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 90</i> 2. Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 90</i> – Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw. – Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt. ▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 95</i>
Het apparaat borrelt, zoemt of gorgelt of klikt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator. Er stroomt koudemiddel door de buizen. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat produceert geluiden.	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.
	▶ Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar.
	▶ Haal flessen of containers van elkaar.
	Super-functie is ingeschakeld.
	Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.

14.1 Stroomuitval

Tijdens een stroomuitval stijgt de temperatuur in het apparaat, hierdoor verkort de bewaartijd en de kwaliteit van de diepvriesproducten vermindert.

Op onze website van uw apparaat vindt in de technische gegevens de bewaartijd van de diepvriesproducten in geval van een storing.

Opmerkingen

- Het apparaat tijdens een stroomuitval zo weinig mogelijk openen en geen andere levensmiddelen inruimen.
- De kwaliteit van de levensmiddelen onmiddellijk na de stroomuitval controleren.
 - Diepvriesproducten die ontdooit en warmer dan 5 °C zijn, weggoien.
 - Licht ontdooide diepvriesproducten koken of bakken en ofwel verbruiken of opnieuw invriezen.

14.2 Apparaatzelftest uitvoeren

Uw apparaat beschikt over een apparaatzelftest, welke storingen weergeeft, die uw service kan verhelpen.

1. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 90*
2. Het apparaat na 5 minuten opnieuw inschakelen. → *Pagina 90*
3. Binnen 10 seconden na het realiseren van de elektrische aansluiting > gedurende 5 tot 7 seconden ingedrukt houden, tot een tweede akoestische signaal klinkt.
 - ✓ De apparaatzelftest start.
 - ✓ Tijdens de apparaatzelftest weerklinkt tussendoor een lang akoestisch signaal.

- ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest 2 akoestische signalen weerklinken en super twee keer knippert, is uw apparaat in orde. Het apparaat gaat over op de normale werking.
- ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest 5 akoestische signalen klinken en super gedurende 10 seconden knippert, neem dan contact op met de service.

15 Opslaan en afvoeren

15.1 Apparaat buiten gebruik stellen

1. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 90*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Alle levensmiddelen verwijderen.
4. Het apparaat ontdooien.
→ *Pagina 93*
5. Het apparaat reinigen.
→ *Pagina 95*
6. Om de ventilatie van het interieur te waarborgen het apparaat geopend laten.

15.2 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

WAARSCHUWING

Kans op gevaar voor de gezondheid!

Kinderen kunnen zich in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

- ▶ Om te voorkomen dat kinderen in het apparaat kruipen legplateaus en lades niet uit het apparaat nemen.
- ▶ Kinderen uit de buurt van een afgedankt apparaat houden.

WAARSCHUWING

Kans op brand!

Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gasen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.
1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
 2. Het netsnoer doorknippen.
 3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektroni-

sche apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

16 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

→ Fig. 1/3

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

17 Technische gegevens

Koudemiddel, netto inhoud en overige technische gegevens bevinden zich op het typeplaatje.

→ Fig. 1/3

Dit product bevat een lichtbron van energieklassse E. De lichtbron is leverbaar als reserveonderdeel en mag uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.

Meer informatie over uw model vindt u op het internet onder

<https://eprel.ec.europa.eu/>¹. Dit webadres verwijst naar de officiële EU-productdatabank EPREL. Volg dan de aanwijzingen bij het zoeken naar het model op. De modelidentificatie bestaat uit het teken voor de slash van het E-nummer (E-Nr.) op het typeplaatje. Alternatief vindt u de modelidentificatie ook in de eerste regel van het EU-energielabel.

¹ Geldt alleen voor landen in de Europese Economische Ruimte



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by multiple pairs of dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by multiple pairs of dashed lines.



BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

Fabriqu   par BSH Hausger  tes GmbH sous la licence de marque de Siemens AG

Prodotto da BSH Hausger  tes GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

Geproduceerd door BSH Hausger  tes GmbH onder de handelsmerkl  centie van Siemens AG



9001705445

(020621)

de, fr, it, nl

iQ300,
Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination
mit Gefrierbereich unten, 177.2 x
54.1 cm, Schleppscharnier
KI86VVSE0



GS6BZR00 Einlegeschele für Gefriergutschele
KSGGZM00 Butterdose

Einbau Kühl-Gefrierkombination mit hyperFresh, um Obst und Gemüse, länger frisch zu halten. Mit einer hellen LED Beleuchtung für eine brillante Beleuchtung im Kühlschrankinneren.

- ✓ LED-Licht: schneller Überblick über den Inhalt deines Kühlschranks dank heller, gleichmäßiger Ausleuchtung.
- ✓ lowFrost: spare Energie und Aufwand beim Abtauen durch weniger Eisbildung.
- ✓ autoAirflow: optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Kühlung auf allen Ebenen für längere Frische.
- ✓ bigBox: zusätzlicher Platz für großes Gefriergut.
- ✓ safetyGlas-Ablagen: extrastarkes und leicht zu reinigendes Sicherheitsglas.

Energieeffizienzklasse: E
Durchschnittlicher Energieverbrauch in Kilowattstunden pro Jahr (kWh/a) (EU 2017/1369): 229 kWh/annum
Summe der Volumen der Tiefkühlfächer (EU 2017/1369): 84 l
Summe der Volumen der Kaltlagerfächer und Kühlfächer: 183 l
Geräuschwert: 35 dB(A) re 1pW
Geräusch-Effizienzklasse: B
Bauform: Einbau
Dekorrahmen/ - platte: Möglich mit Zubehör
Höhe: 1772 mm
Gerätebreite: 541 mm
Gerätetiefe: 548 mm
Min. Nischenmaße für Installation (H x B x T): ... 1775.0 x 560 x 550 mm
Nettogewicht: 51.0 kg
Absicherung: 10 A
Türöffnung: Rechts wechselbar
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50 Hz
Länge Anschlusskabel: 230.0 cm
Anzahl Verdichter: 1
Anzahl unabhängiger Kühlkreisläufe: 1
Innenlüfter: Nein
Scharniere wechselbar: Ja
Anzahl höhenverstellbarer Ablagen im Kühlbereich: 3
Flaschenregale: Ja
Frostfree System: Nein
Gerätetyp: Vollintegriert

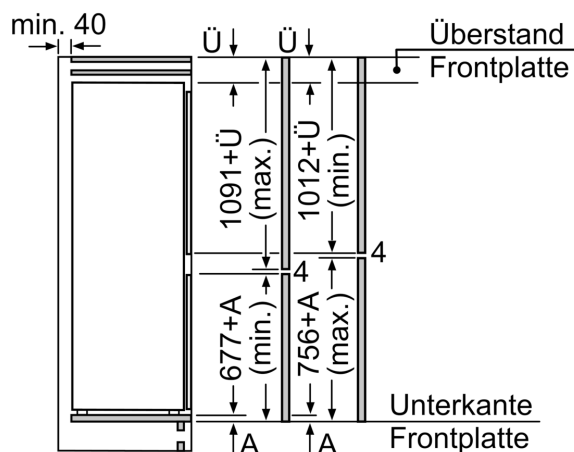
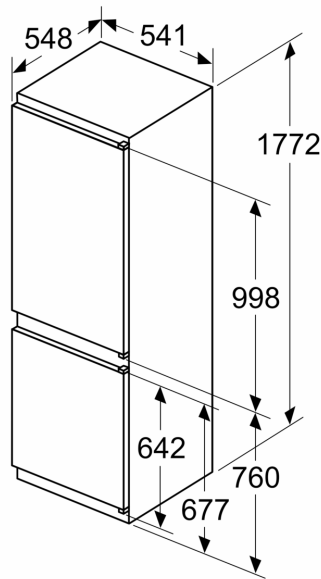


iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit Gefrierbereich unten, 177.2 x 54.1 cm, Schleppscharnier KI86VVSE0

• KI86VVSE0 • easy Installation Leistung und Verbrauch • Energieeffizienzklasse: E • Nutzinhalt gesamt: 267 l • Nutzinhalt Kühlfächer: 183 l • Nutzinhalt Tiefkühlfächer: 84 l • Gefriervermögen in 24 Std.: 4.2 kg • Energieverbrauch / Jahr: 229 kWh/a • Klimaklasse: SN-ST • SuperGefrieren: ja • Geräuscheffizienzklasse / Geräusch-Wert: B / 35 dB • Lagerzeit bei Störung : 9 h • Auf Basis der Ergebnisse der Normprüfung über 24 Std. Tatsächlicher Verbrauch abhängig von Nutzung/Standort des Geräts. Design • LED Beleuchtung Komfort und Sicherheit • Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar • 1 Kompressor /1 Kältekreislauf • Super-Taste: nein • superGefrieren • Akustischer Türalarm Kühlteil • 4 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 3 x höhenverstellbar • 1 Flaschenabsteller • 3 Türabsteller • verchromter Flaschenrost Frischhaltesystem • 1 hyperFresh Box - hält Obst und Gemüse länger frisch Gefrierenteil • 3transparente Gefriergut-Schubladen, davon • 1 bigBox Maße • Gerätemaße (H x B x T): 177.2 cm x 54.1 cm x 54.8 cm • Nischenmaße (H x B x T): 177.5 cm x 56.0 cm x 55.0 cm Technische Informationen • Türanschlag rechts, wechselbar • 220 - 240 V Zubehör • 3 x Eierablage, 1 x Eiswürfelschale Montage	• Schlepptür

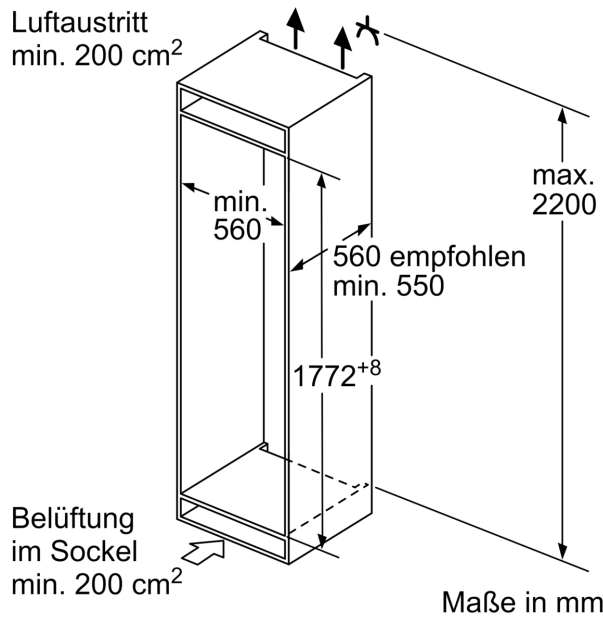
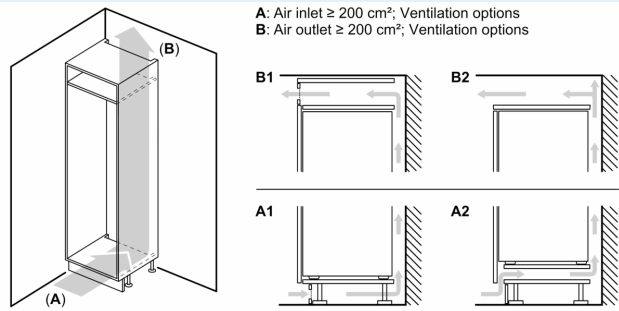
iQ300,
Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination
mit Gefrierbereich unten, 177.2 x
54.1 cm, Schleppscharnier
KI86VVSE0

Maße in mm



Die angegebenen Möbeltürmaße gelten für eine Türfuge von 4 mm.

Maße in mm



Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2016 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) :	KI86VVSE0			
Art des Kühlgeräts:				
Geräuscharmes Gerät:	Nein	Bauart:	Einbau	
Weinlagerschrank:	Nein	Anderes Kühlgerät:	Nein	
Allgemeine Produktparameter:				
Parameter	Wert		Parameter	Wert
Gesamtabmessungen (in Millimeter) (a) (b)	Höhe	1772	Gesamtrauminhalt (in dm3 oder l)	267
	Breite	541		
	Tiefe	548		
EEI	100		Energieeffizienzklasse	E ^(c)
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)	35		Luftschallemissionsklasse	B ^(a)
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	229		Klimaklasse:	Erweiterter gemäßigter Temperaturbereich, Gemäßigter Temperaturbereich, Subtropisch
Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	10 ^(c)		Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	38 ^(c)
Winterschaltung	Ja			

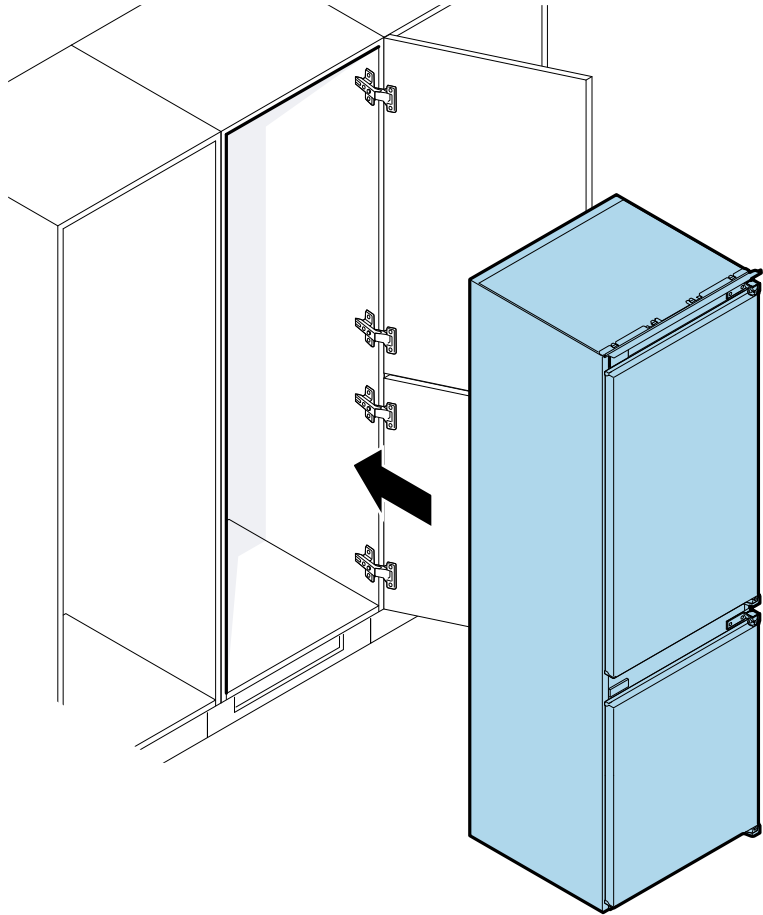
Fachparameter:					
Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrosterungsart (automatische Entfrosterung = A, manuelle Entfrosterung = M)
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 2	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 3	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	183.0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	Ja	84.0	-18	4.2	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	-	-	-	(für Vier-Sterne-Fächer) oder —	-

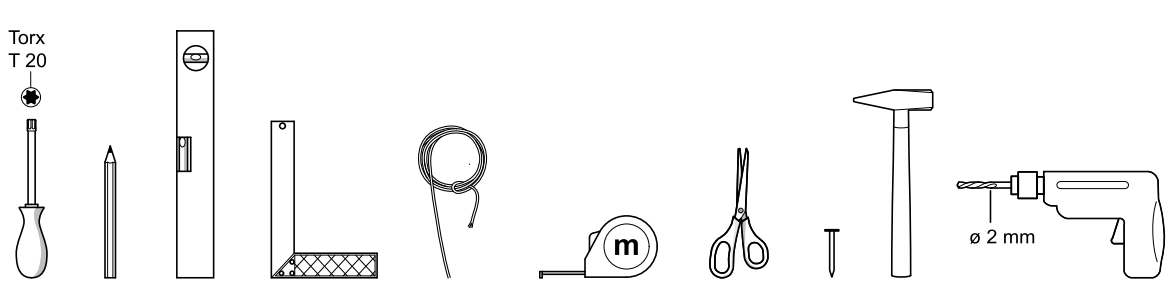
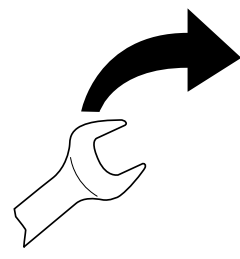
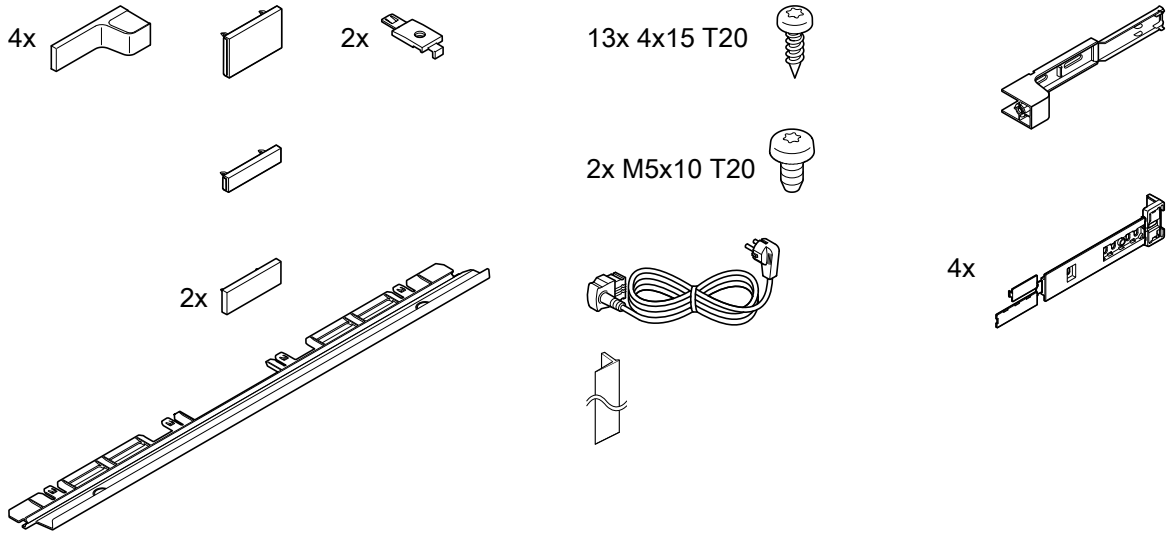
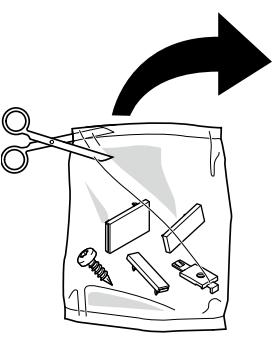
Für Vier-Sterne-Fächer		
Schnelleinfrierfunktion	Ja	
Für Weinlagerschränke:		
Anzahl der Standardweinflaschen	-	
Lichtquellenparameter ^(b) ^(d):		
Art der Lichtquelle	LED	
Energieeffizienzklasse	E	
Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie ^(a) ^(b) :		24 Monate
Weitere Angaben (a) (b) :		
Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 4 der Verordnung (EU) 2019/2019 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) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission		

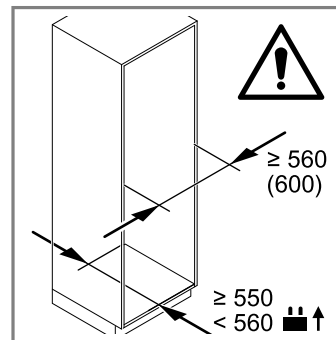
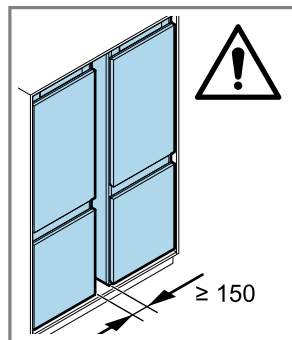
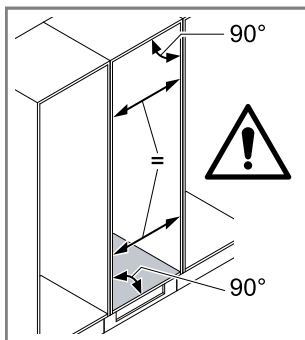
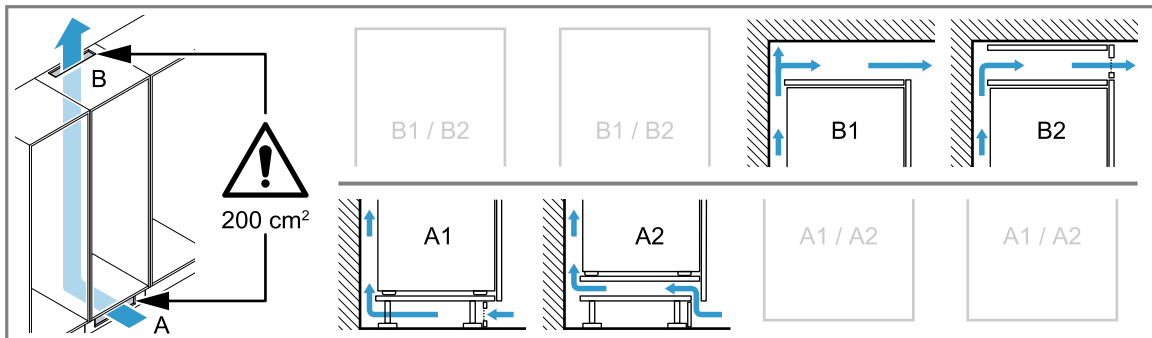
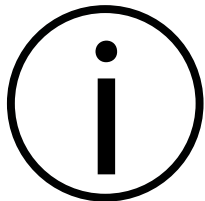
9001805554 (021108)

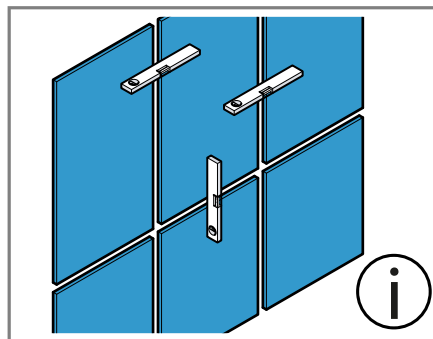
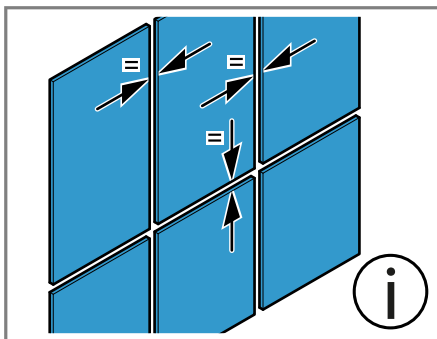
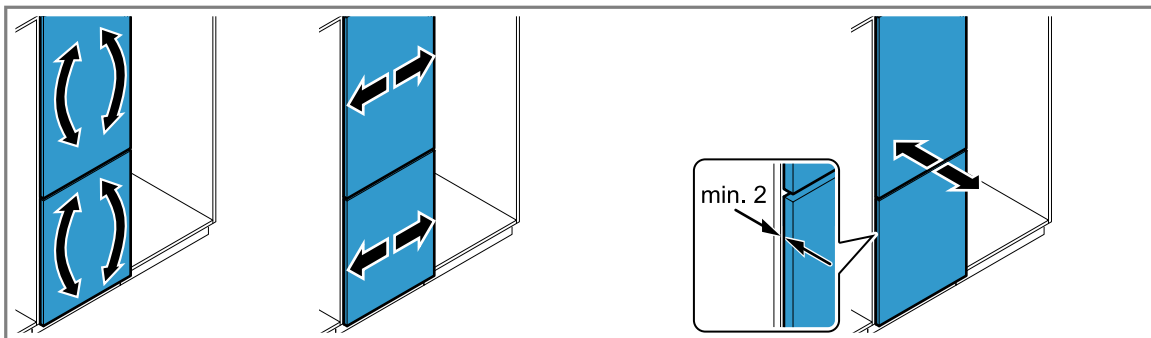
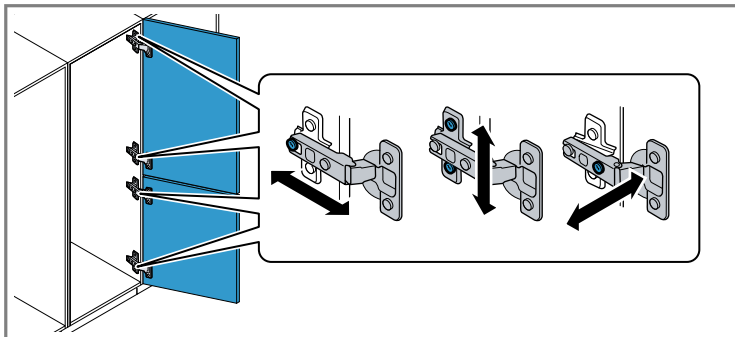


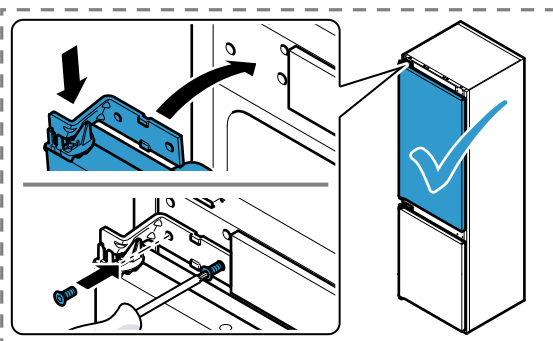
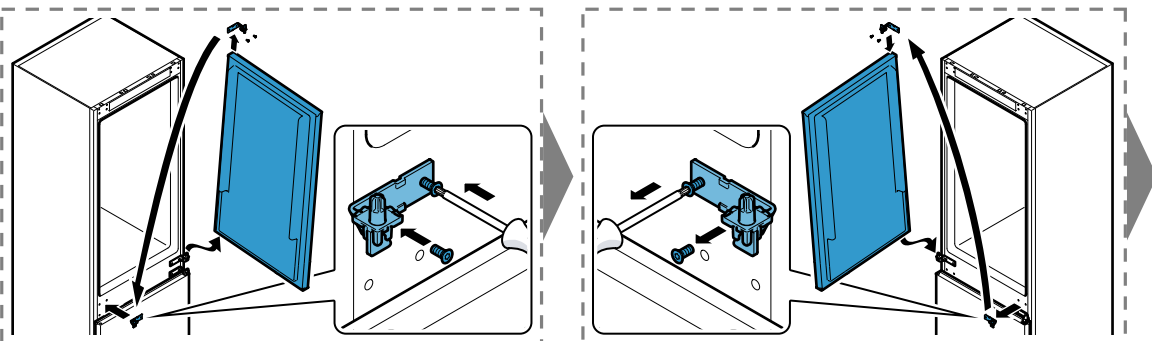
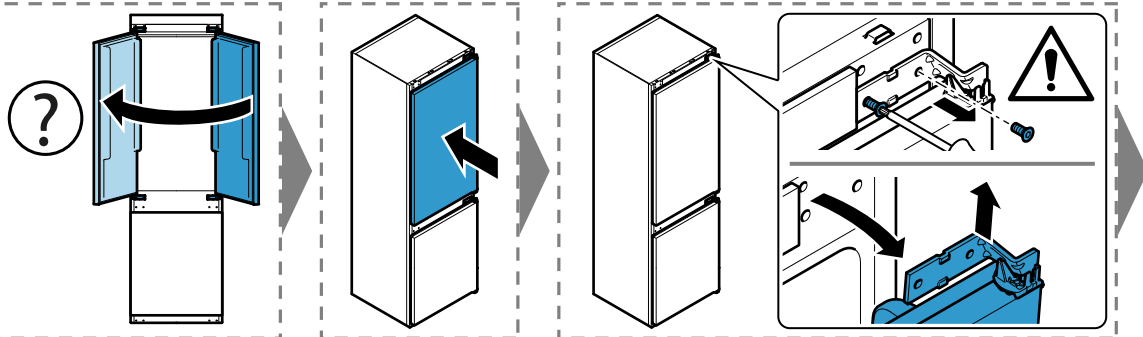
mm





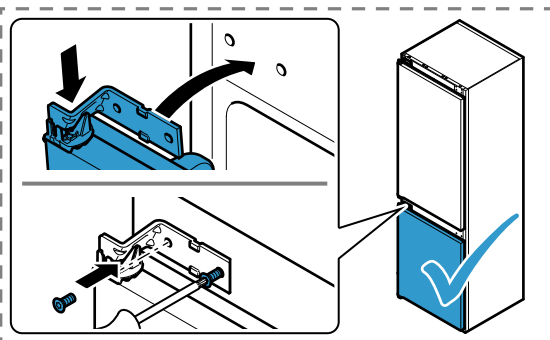
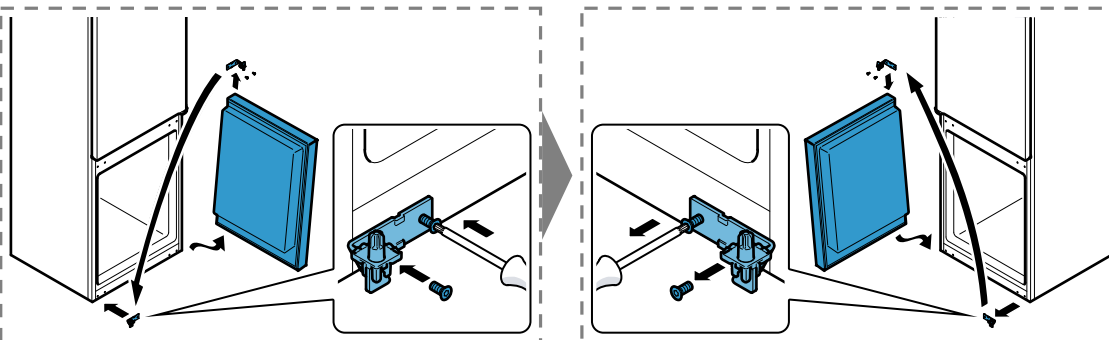
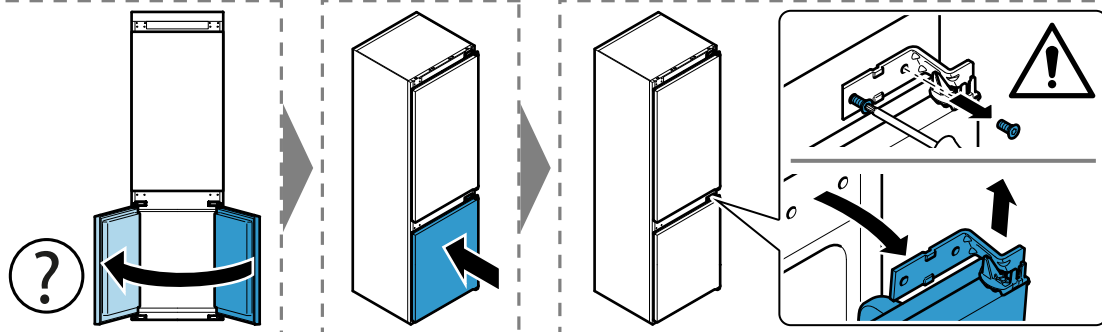






Torx
T 20





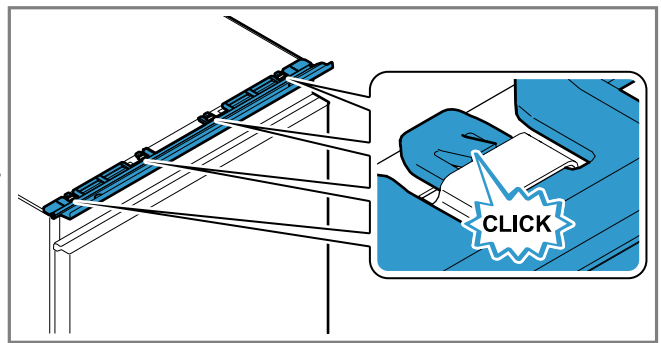
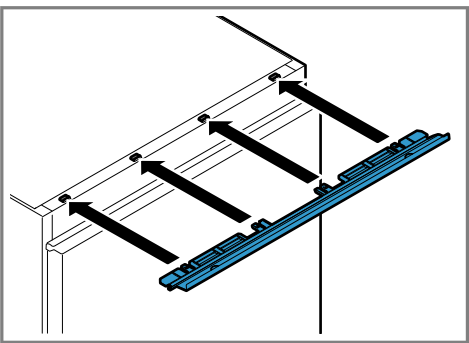
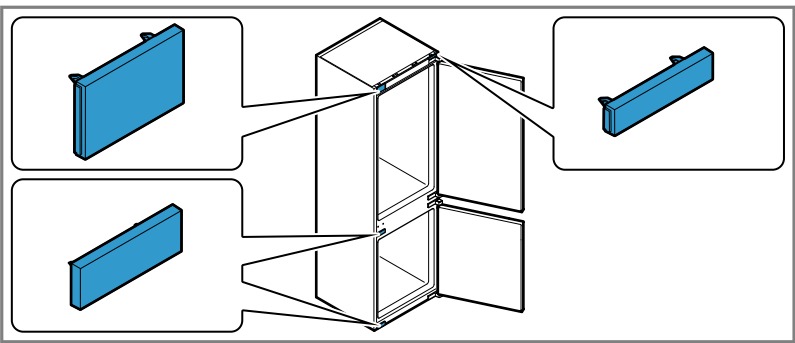
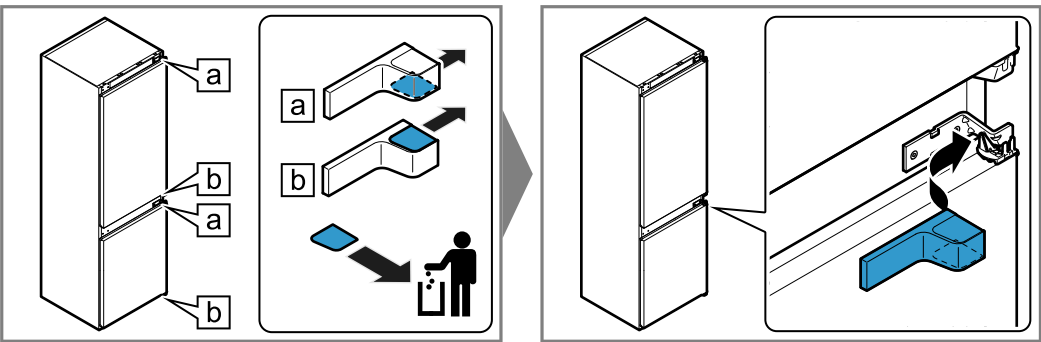
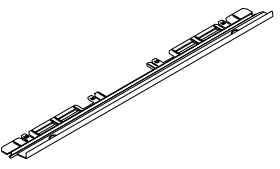
Torx
T 20

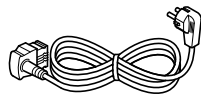


4x

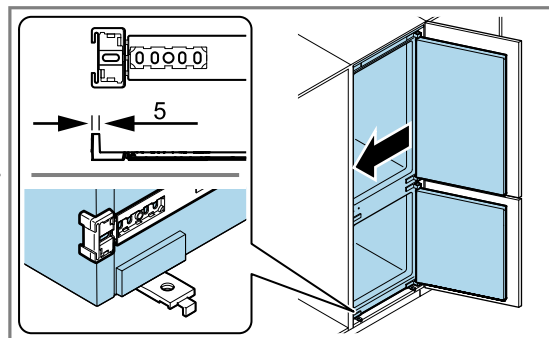
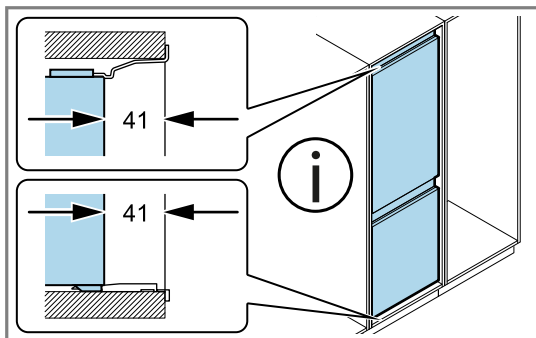
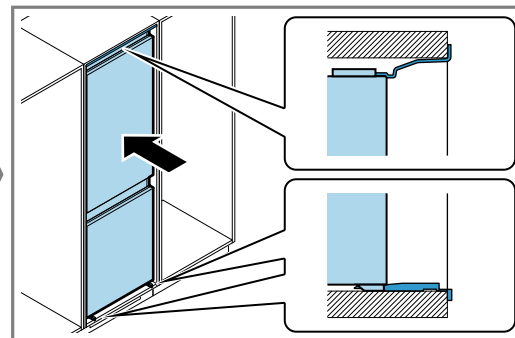
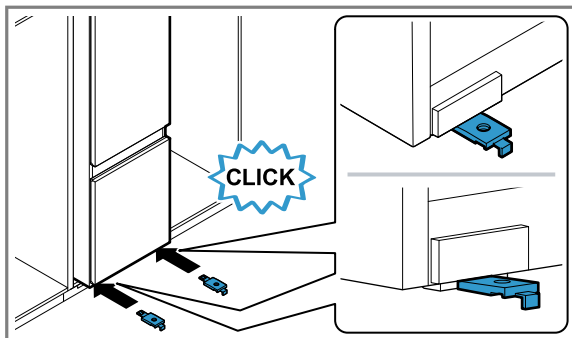
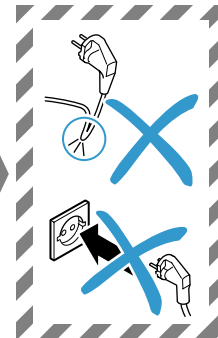
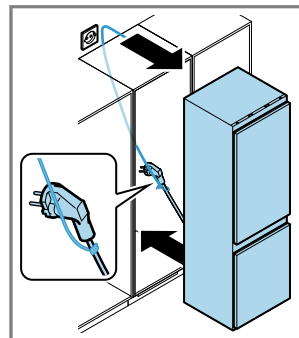
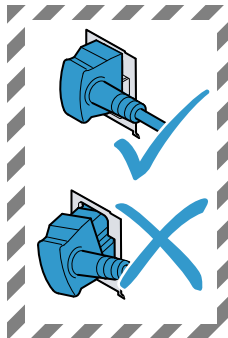
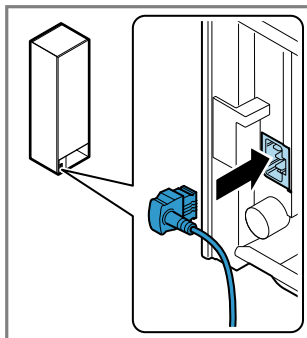
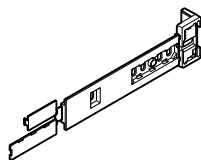


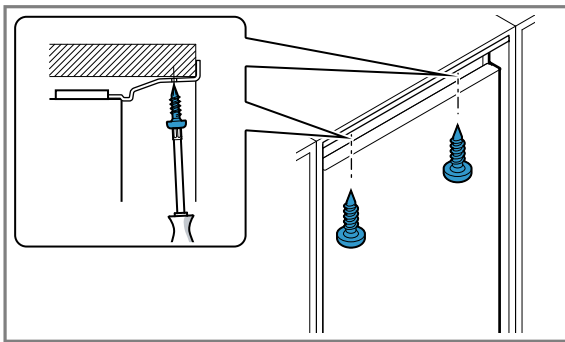
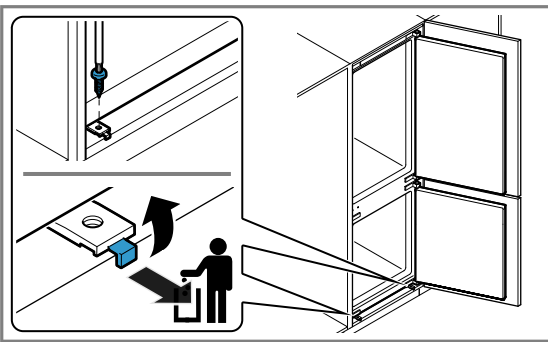
2x





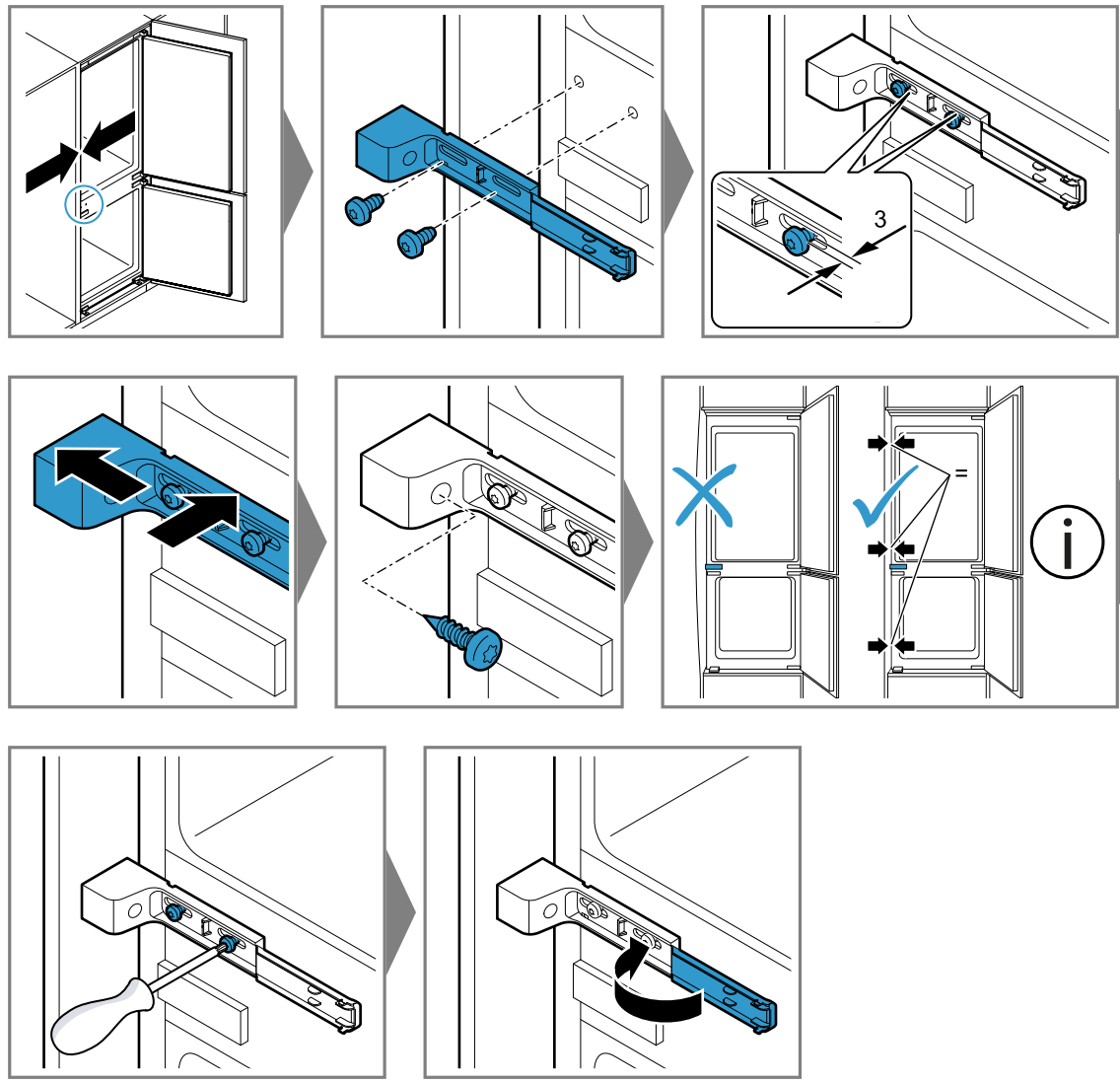
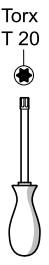
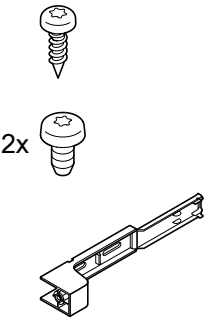
2x

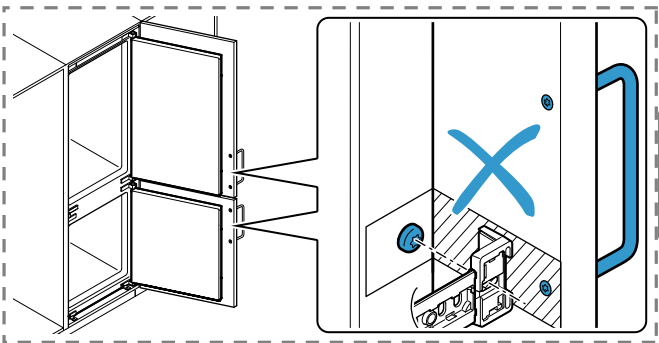
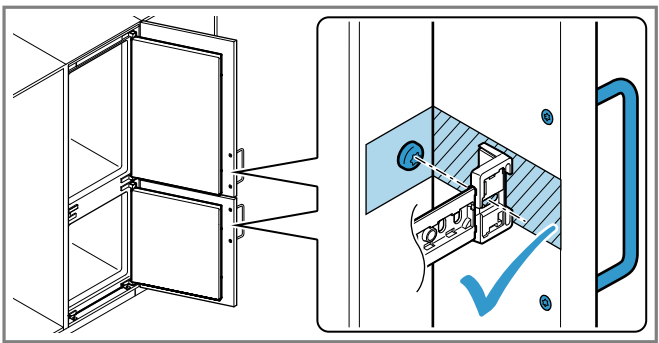
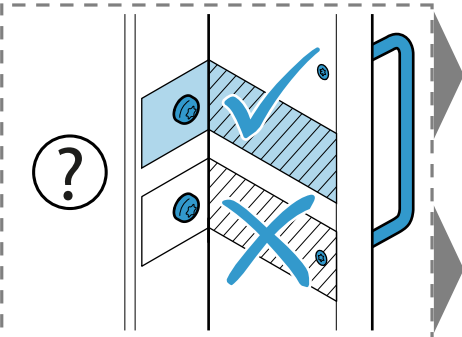
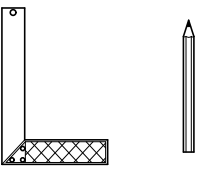
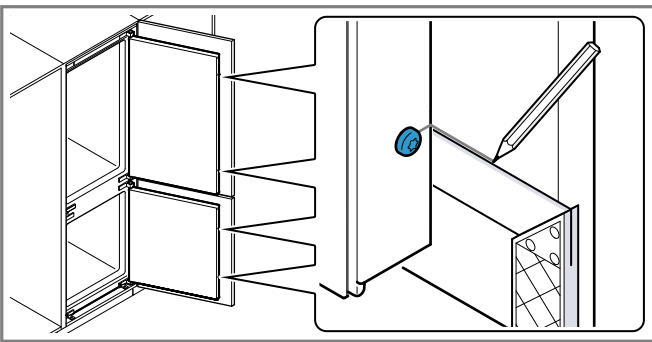
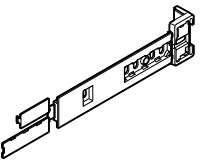


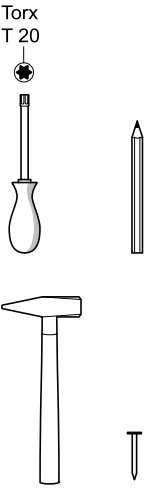
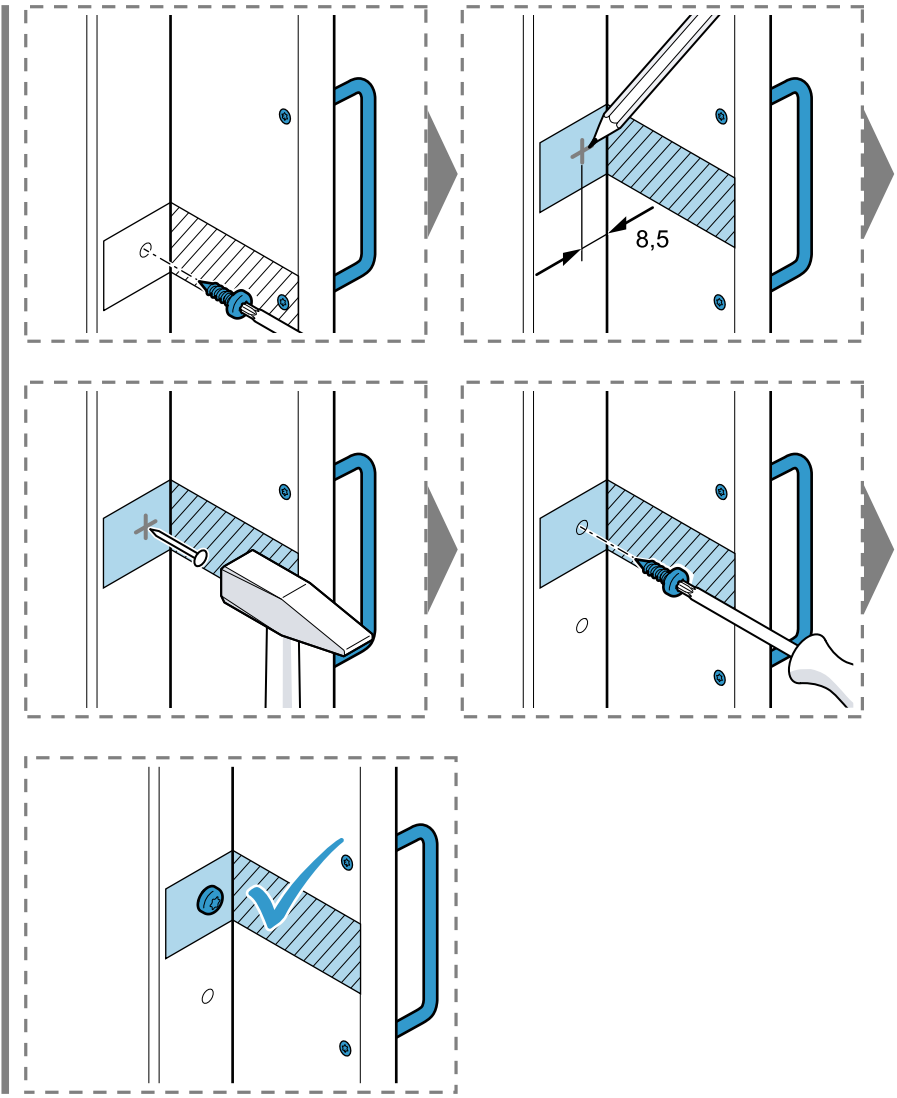


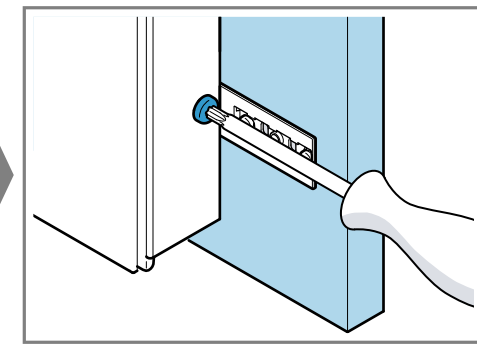
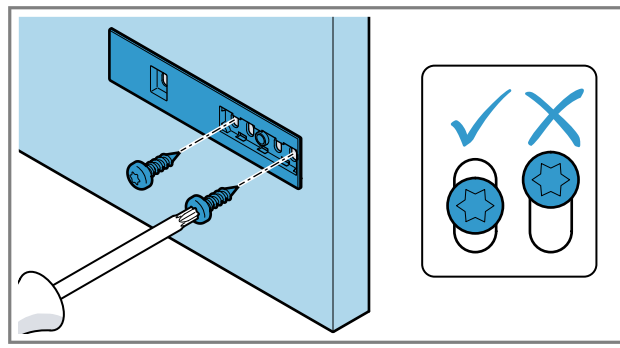
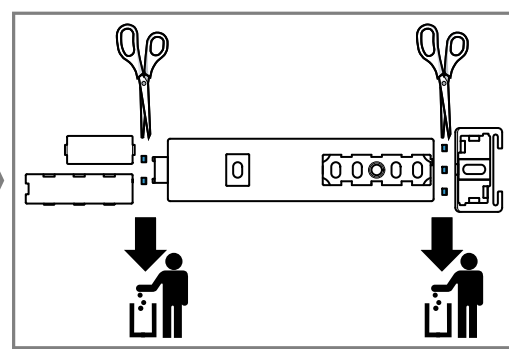
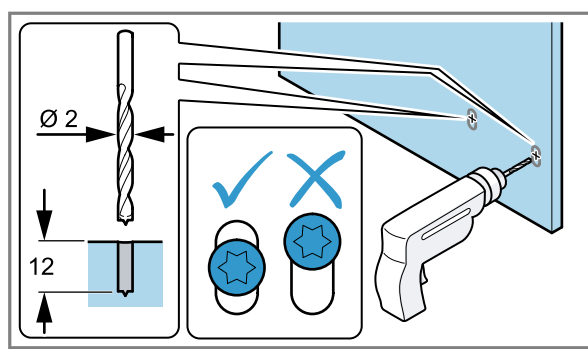
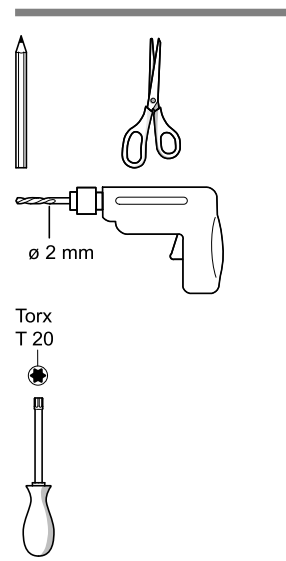
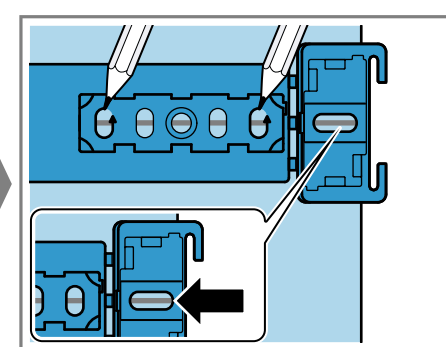
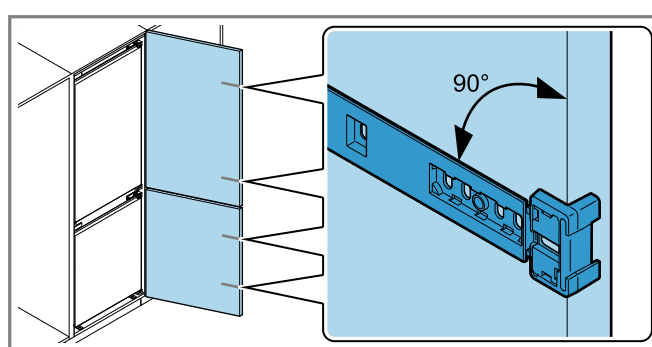
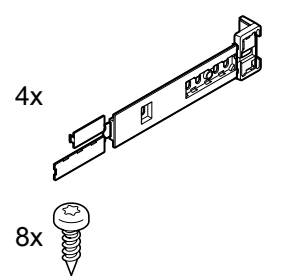
Torx
T 20

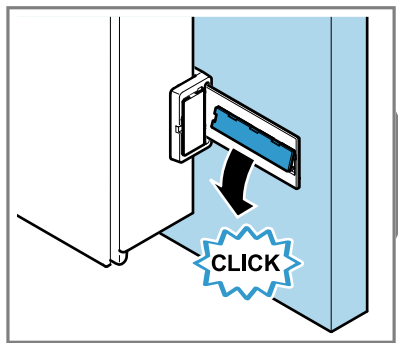
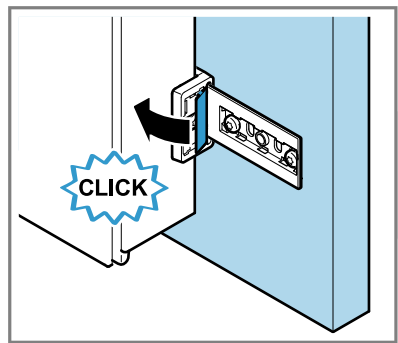
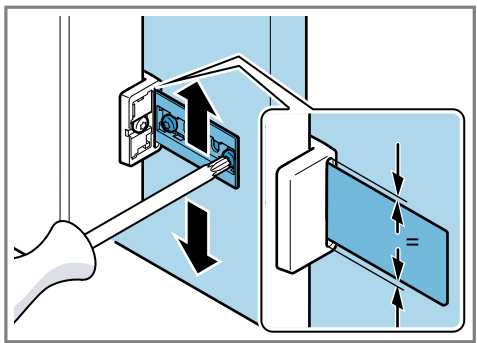
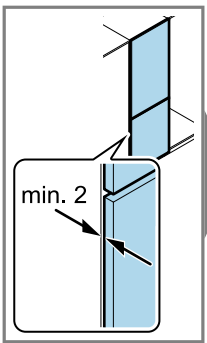
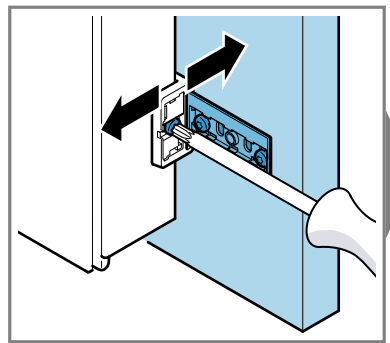
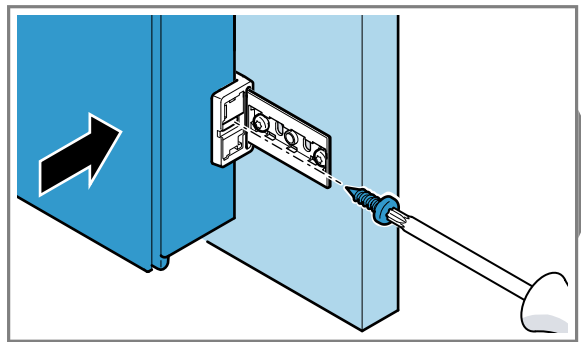
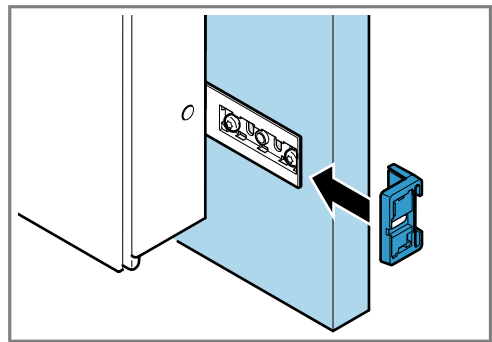
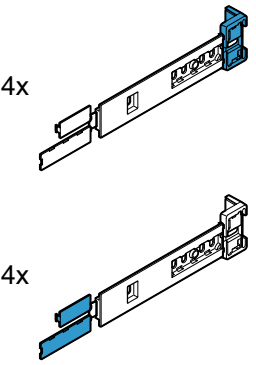


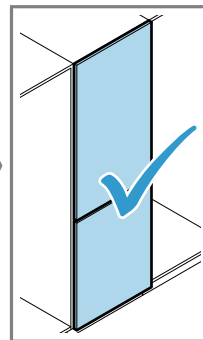
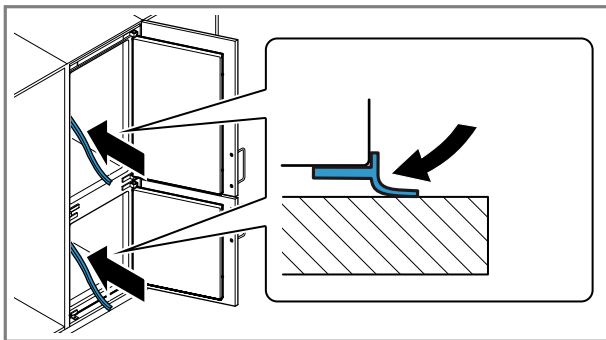
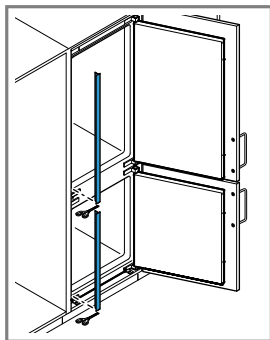


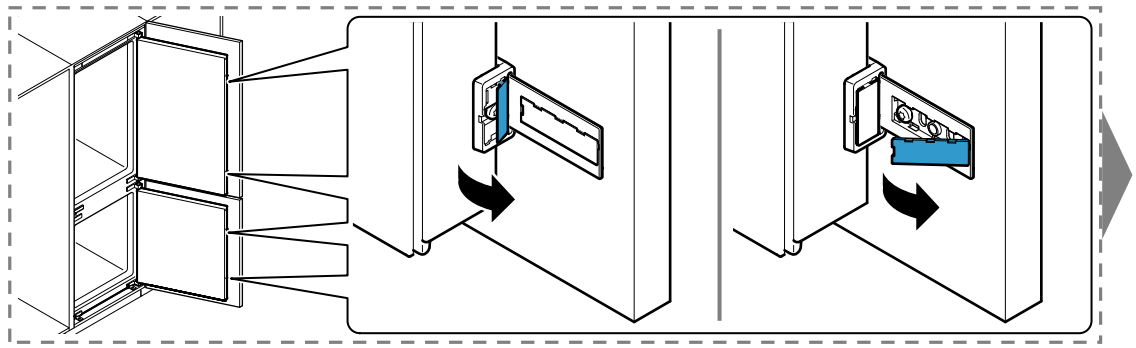
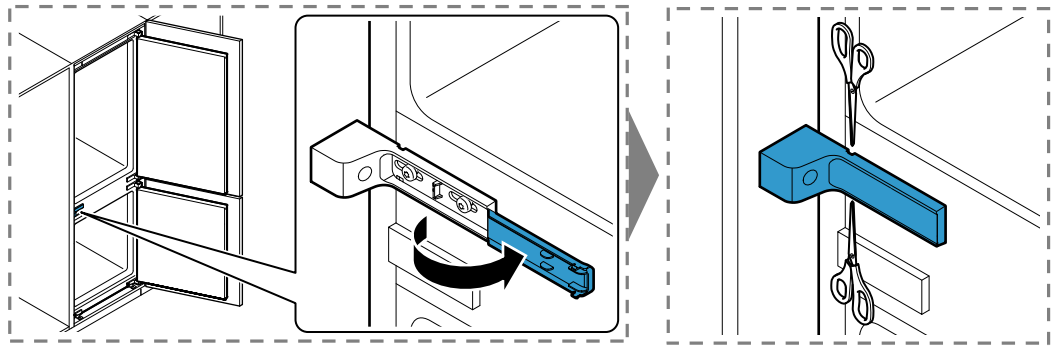
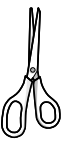
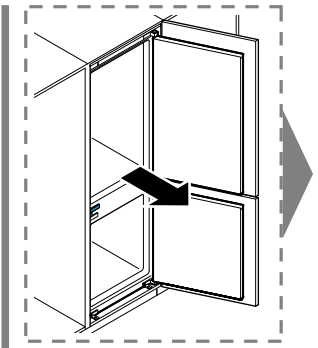


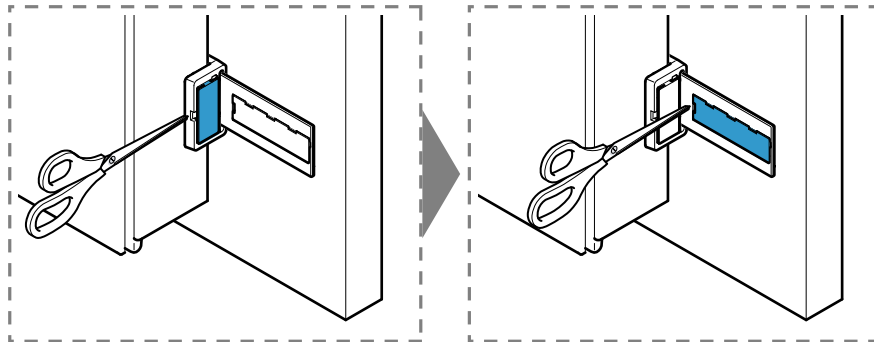














A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from a vertical margin line on the left to the right edge of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page below the header.

SIEMENS

HB234AB.3

Einbaubackofen



DE Gebrauchs- und Montageanleitung

Siemens Home Appliances

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



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

1.2 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



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.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

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

Alkoholdämpfe 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 ($\geq 15\%$ 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 $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

Obstsafte, 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 Zubehöreile 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.

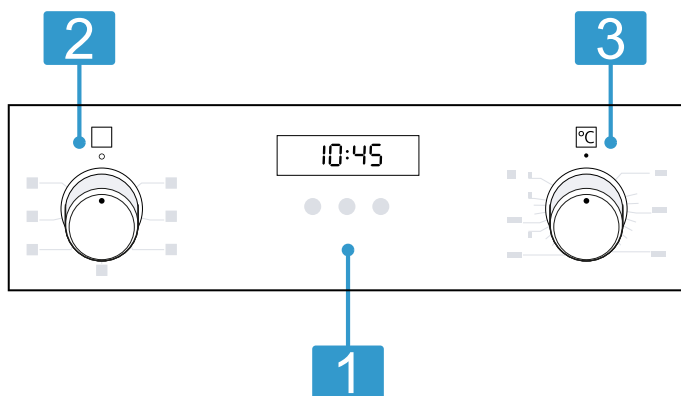
Hinweis: Das Gerät benötigt im Standby max. 1 W.

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.

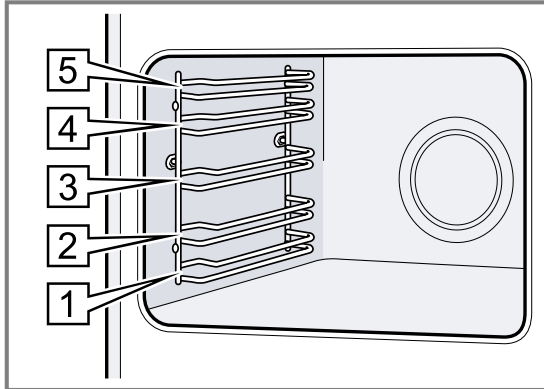
4.5 Garraum

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

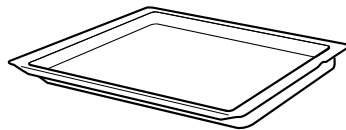
Rost



Verwendung

- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

Universalpfanne



- Saftige Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

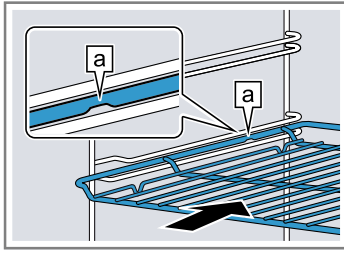
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

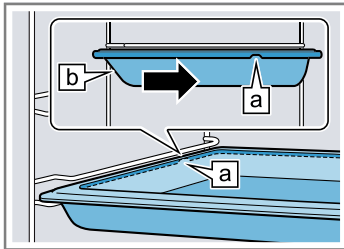
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

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

Rost Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung $\sim$ nach unten einschieben.



Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech Das Blech mit der Abschrägung $\square$ zur Gerätetür einschieben.



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

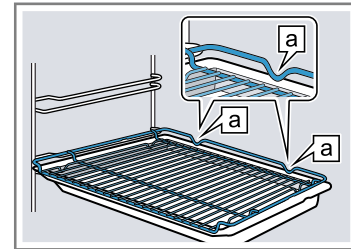
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

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 $\square$ 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 HeiBluft
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 Temperaturlwähler 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 Temperaturlwähler 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 $\odot \rightarrow \infty$ 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 $\odot \rightarrow \infty$ 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 $\odot \rightarrow \infty$ 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.

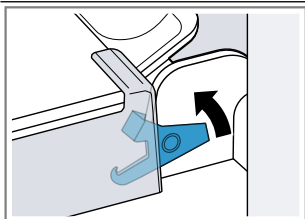
2. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

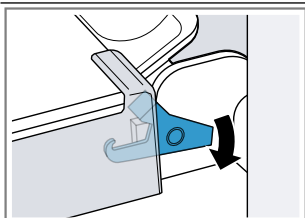
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

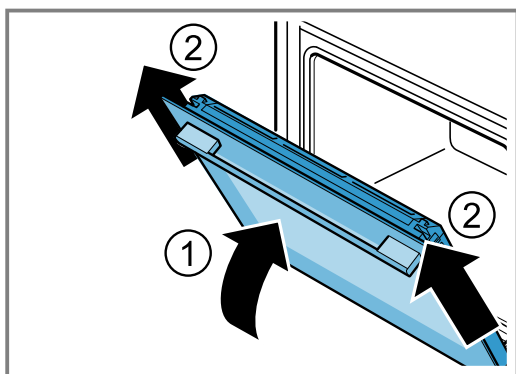
Sperrhebel zugeklappt



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!

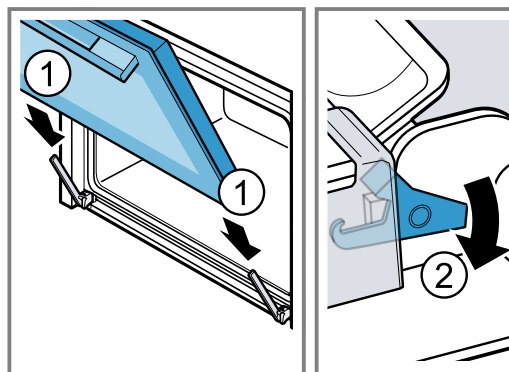
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- 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.

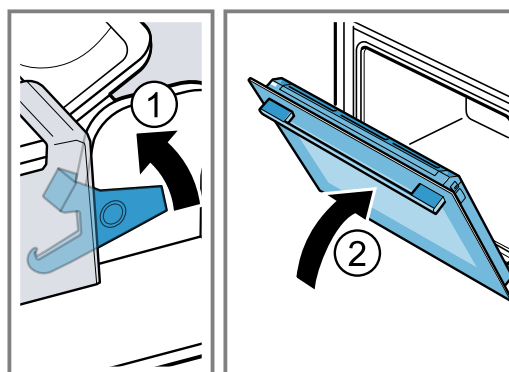
13.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

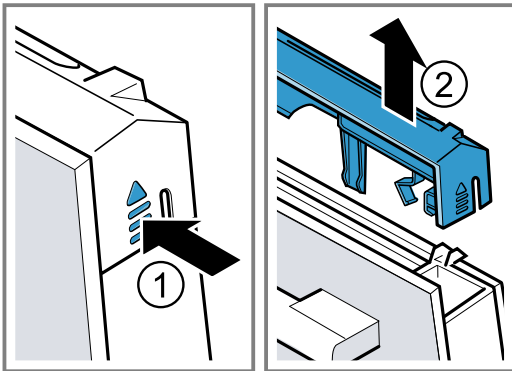
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

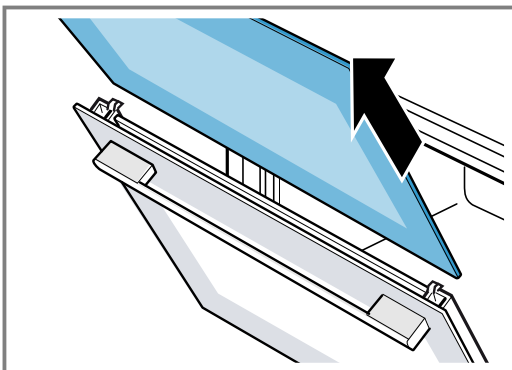


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

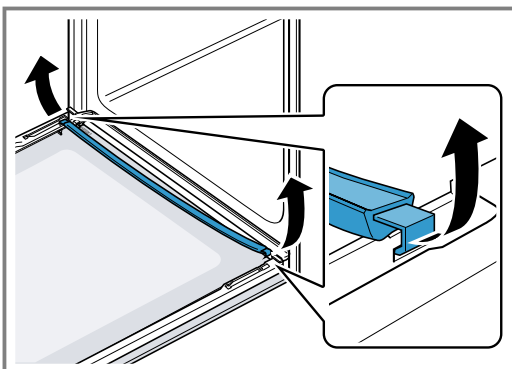
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



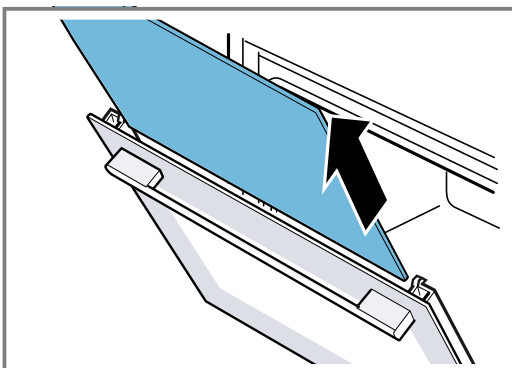
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



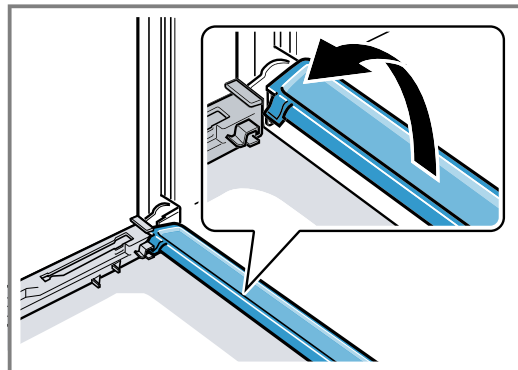
7. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



8. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



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



10. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.

12. Die Gerätetür reinigen.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 12

13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

→ "Türscheiben einbauen", Seite 16

13.4 Türscheiben einbauen

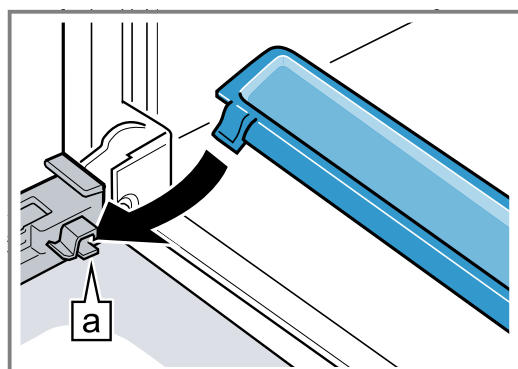
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

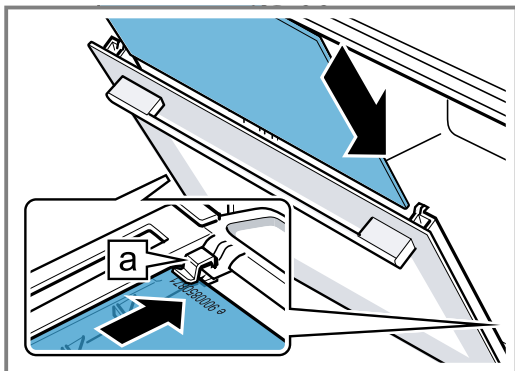
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

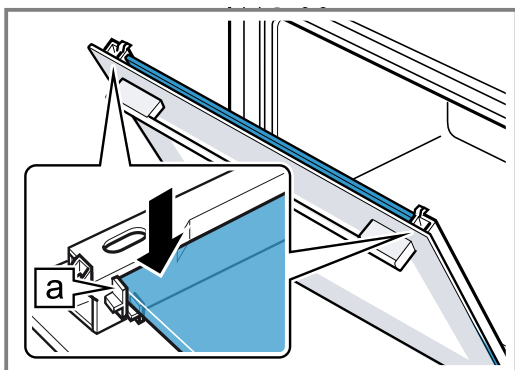
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung **a** setzen und nach unten drehen.



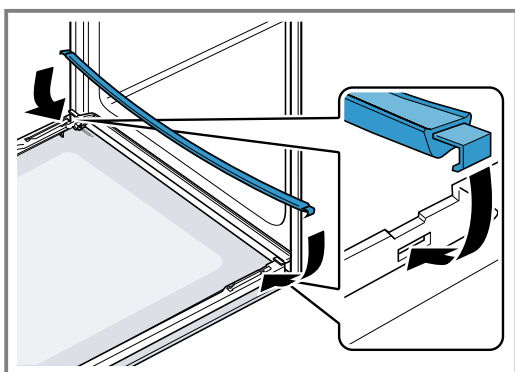
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



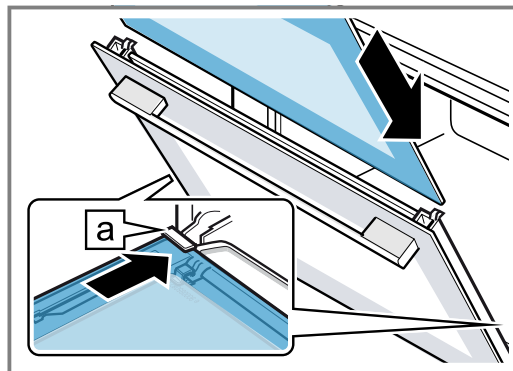
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



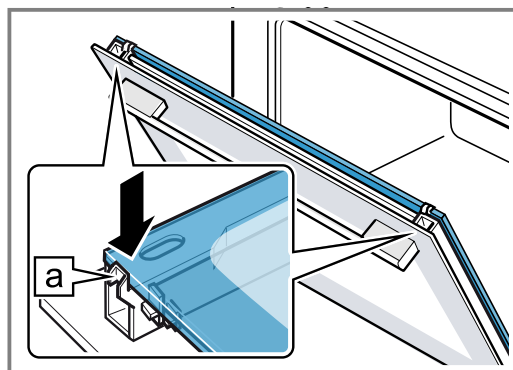
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



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



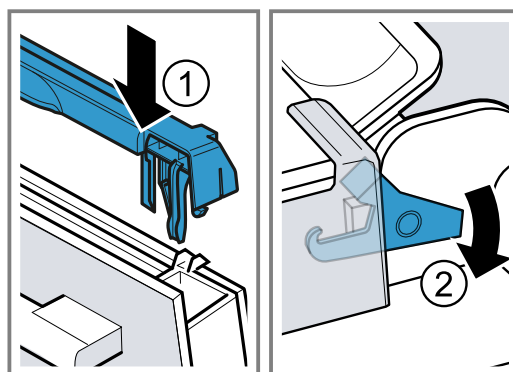
7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



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

9. Die Gerätetür ganz öffnen.

10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier 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.

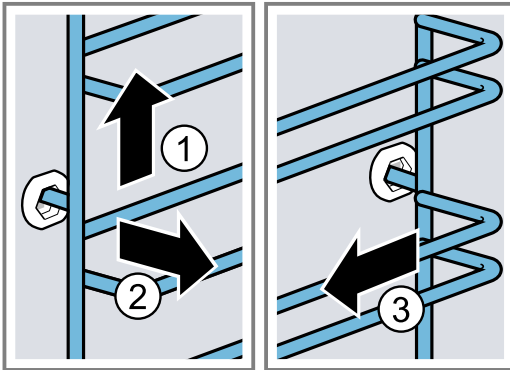
14.1 Gestelle aushängen

⚠ **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

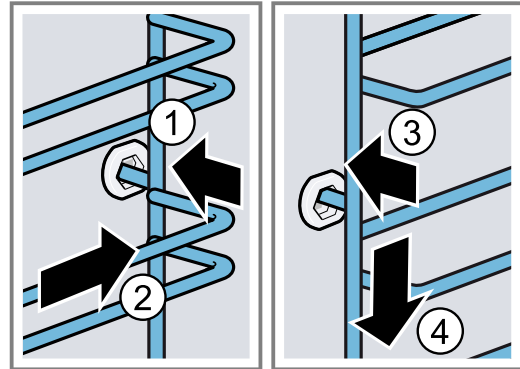
14.2 Gestelle einhängen

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.

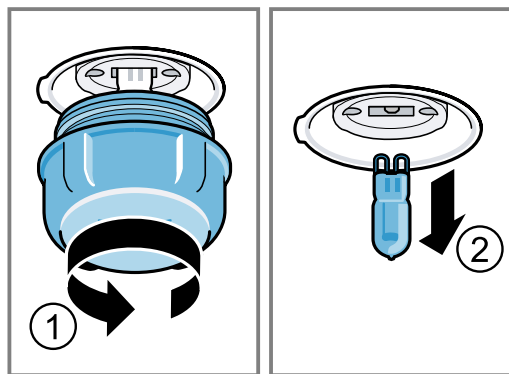
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

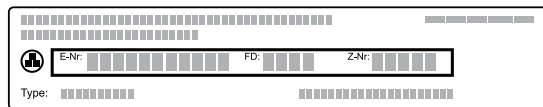
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

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	Garraumboden	1.  2. 	1. 100 2. -	1.- ¹ 2.8-9 h

¹ Das Gerät 15 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

18.5 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
 - Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
 - Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
 - Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
 - Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
 - Formen auf dem Rost:
- Erster Rost: Höhe 3
Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 5
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
 - Wasserbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
 - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150 ¹	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150 ¹	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150 ¹	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-160 ¹	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		155	25-40
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 ¹	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35

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

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160	25-45
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50

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

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

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

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

19 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

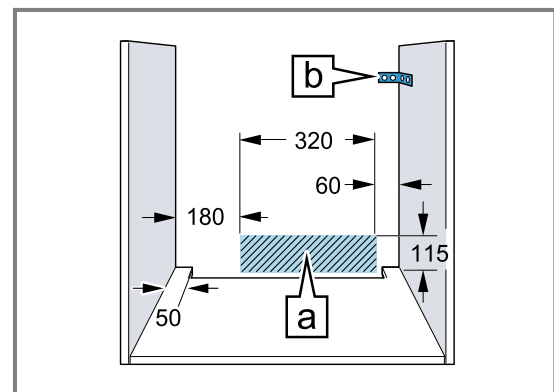


19.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.

- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche 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.

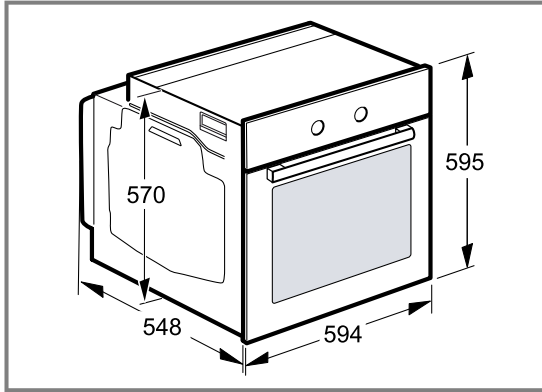
ACHTUNG!

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

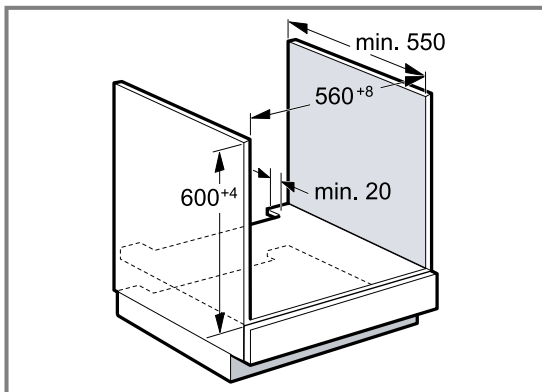
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.

**19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

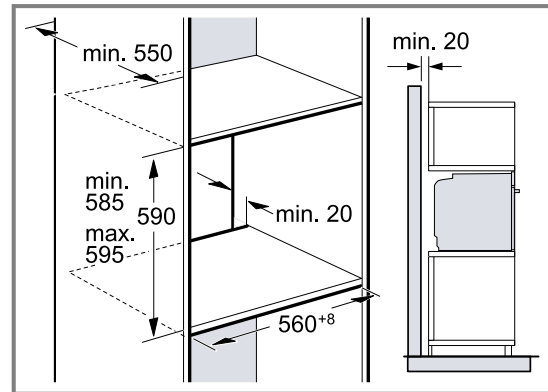
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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

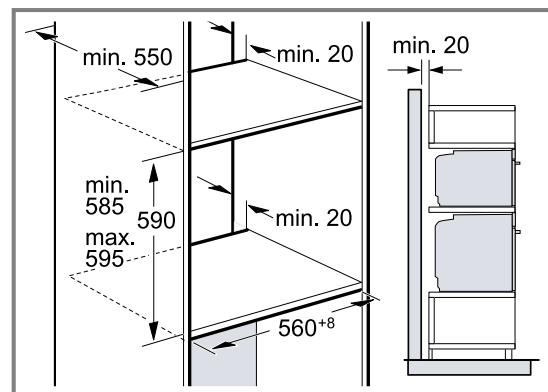
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- 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.

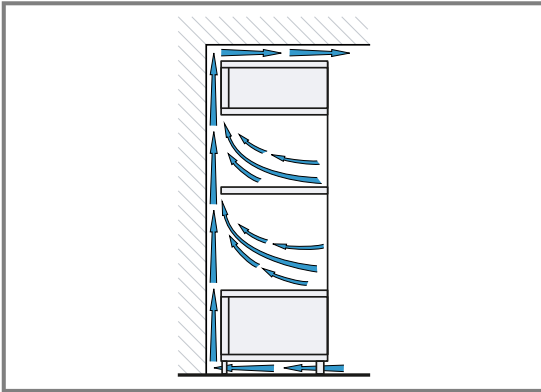
19.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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.

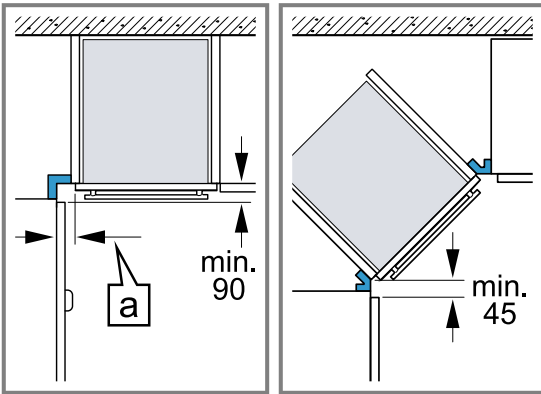
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



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

19.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



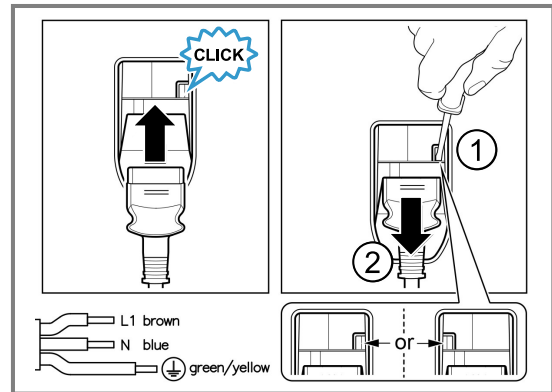
- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

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.

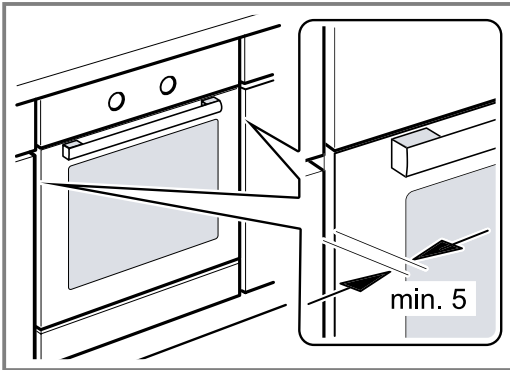
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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.

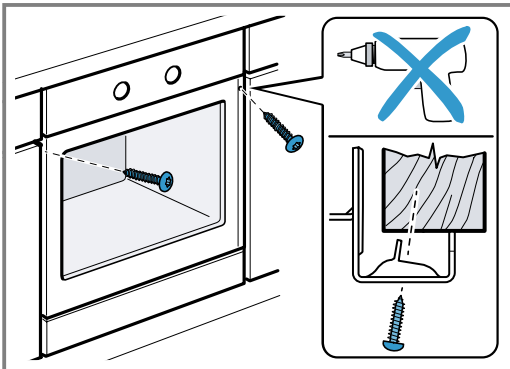
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter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

19.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



- 2. Das Gerät festschrauben.**

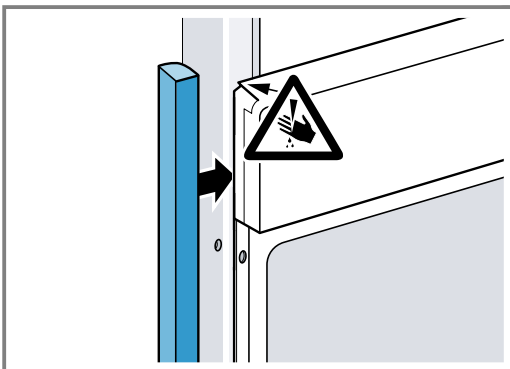


Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

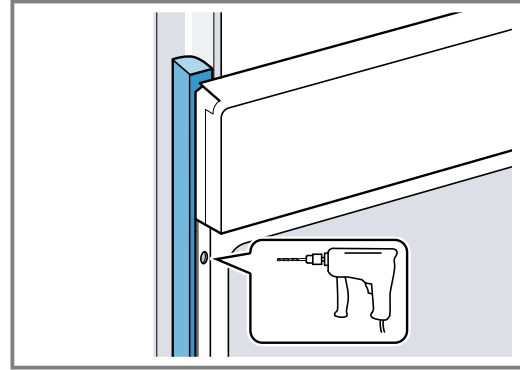
19.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

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

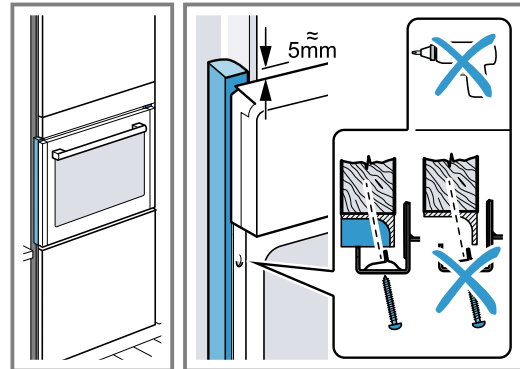


- 2.** Das Füllstück am Möbel befestigen.

- 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 antihhaft , HZ531010 : Backblech, Keramik antihhaft 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

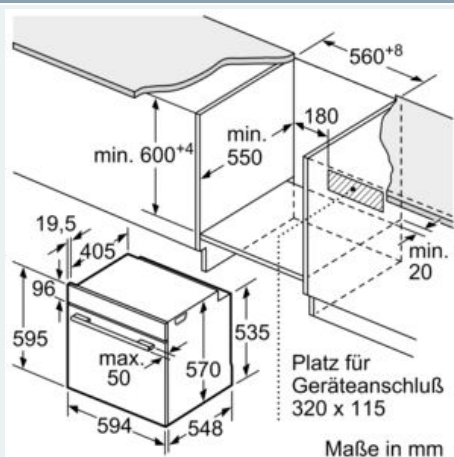
- Länge des Anschlusskabels: 120 cm
- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 3.6 kW
-
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A+(auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.94 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus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

Maße

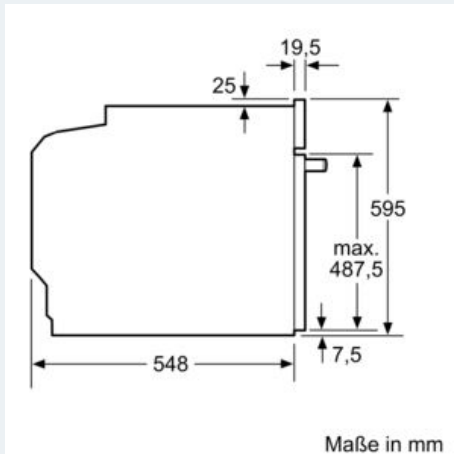
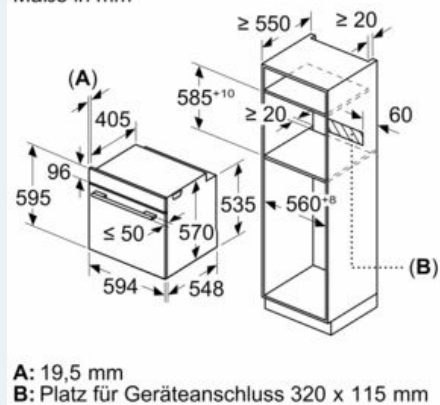
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“

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

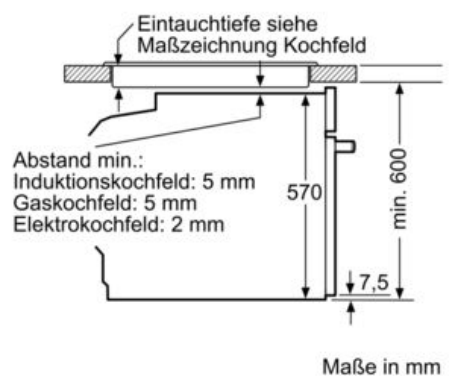
Maßzeichnungen



Maße in mm



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
		9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen	23
2 Sachschäden vermeiden	10	10 Enthärtungsanlage	24
2.1 Sichere Installation	10	10.1 Übersicht der Wasserhärte-einstellungen	24
2.2 Sicherer Gebrauch	10	10.2 Enthärtungsanlage einstellen	24
3 Umweltschutz und Sparen	11	10.3 Speziessalz	25
3.1 Verpackung entsorgen	11	10.4 Enthärtungsanlage ausschalten	26
3.2 Energie sparen	11	10.5 Enthärtungsanlage regenerieren	26
4 Aufstellen und Anschließen	11	11 Klarspüleranlage	27
4.1 Lieferumfang	11	11.1 Klarspüler	27
4.2 Gerät aufstellen und anschließen	12	11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen	27
4.3 Abwasseranschluss	12	11.3 Klarspüleranlage ausschalten	28
4.4 Trinkwasseranschluss	12		
4.5 Elektrischer Anschluss	12	12 Reiniger	28
5 Kennenlernen	14	12.1 Geeignete Reiniger	28
5.1 Gerät	14	12.2 Ungeeignete Reiniger	29
5.2 Bedienelemente	16	12.3 Hinweise zu Reinigern	29
6 Programme	18	12.4 Reiniger einfüllen	30
6.1 Hinweise für Testinstitute	19	13 Geschirr	30
6.2 Favourite ☆	19	13.1 Glasschäden und Geschirrschäden	31
7 Zusatzfunktionen	20		
8 Ausstattung	20		
8.1 Oberer Geschirrkorb	21		

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 Waserrhahn 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

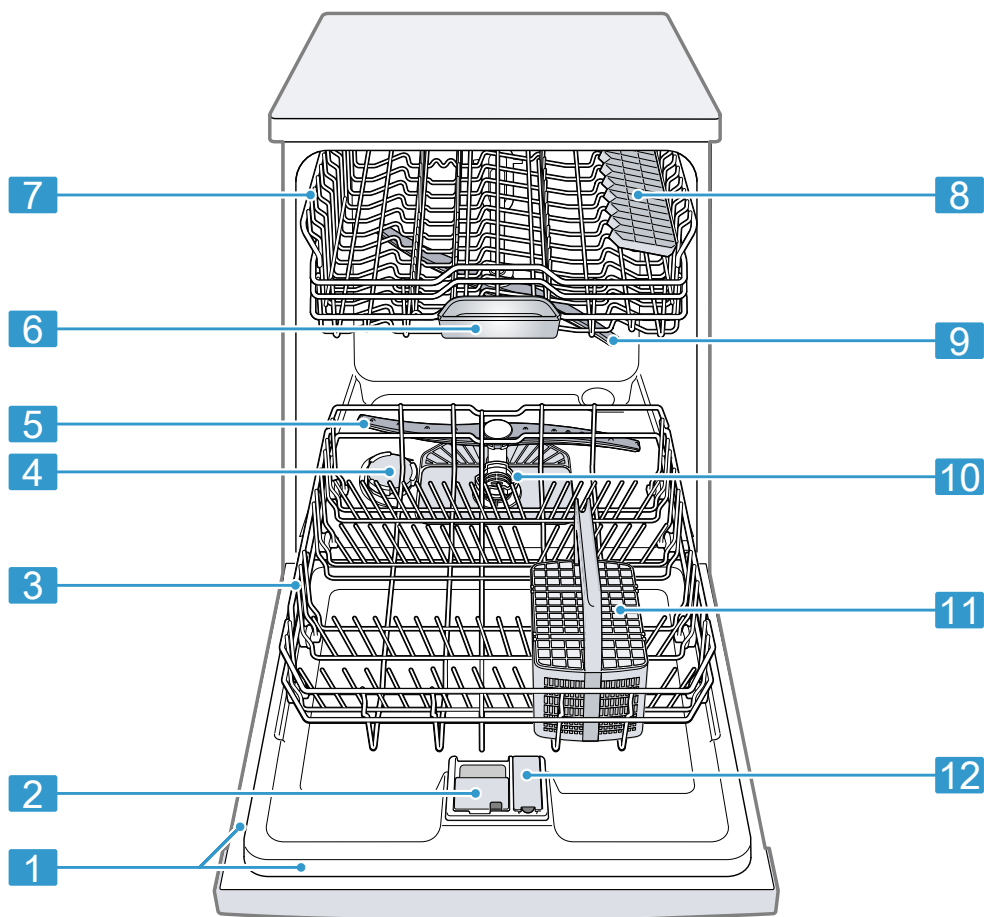
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise → Seite 4.

- 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

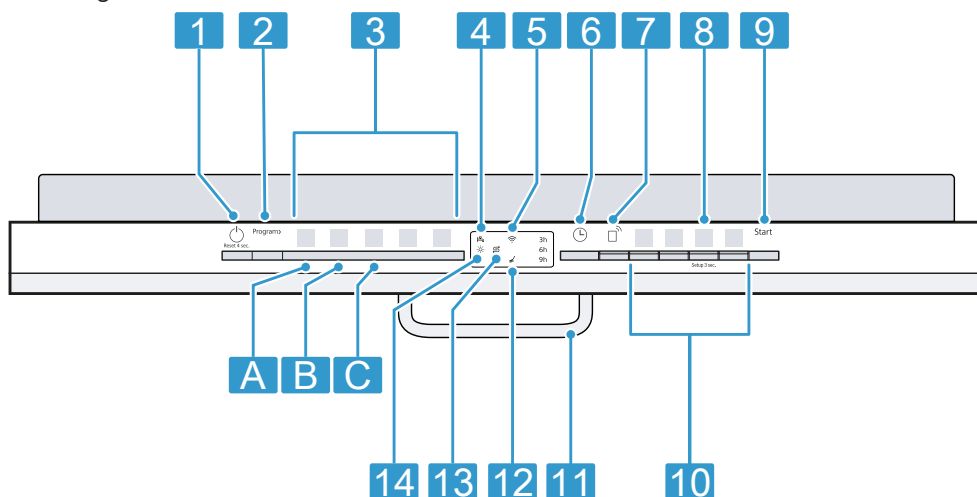
2	Reinigerkammer	In die Reinigerkammer füllen Sie Reiniger. → <i>"Reiniger"</i> , Seite 28
3	Unterer Geschirrkorb	Unterer Geschirrkorb → Seite 22
4	Vorratsbehälter für Spezi- alsalz	In den Vorratsbehälter für Spezi- alsalz füllen Sie Spezi- alsalz. → <i>"Enthärtungsanlage"</i> , Seite 24
5	Unterer Sprüharm	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 falls vorhanden, während des Spül- gangs automatisch von der Reinigerkammer in die Tab-Auffangschale, wo diese sich optimal auflösen können.
7	Oberer Geschirrkorb	Oberer Geschirrkorb → Seite 21
8	Etagere ¹	Etagere → Seite 22
9	Oberer Sprüharm	Der obere Sprüharm reinigt das Geschirr im oberen Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → <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 4sec.	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.

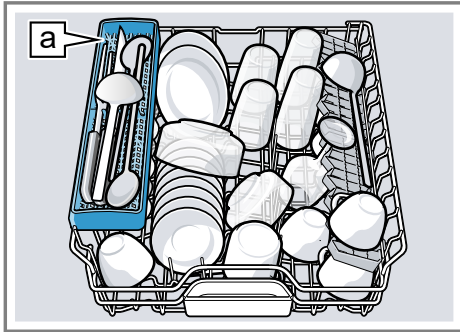
¹ Je nach Geräteausstattung

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.



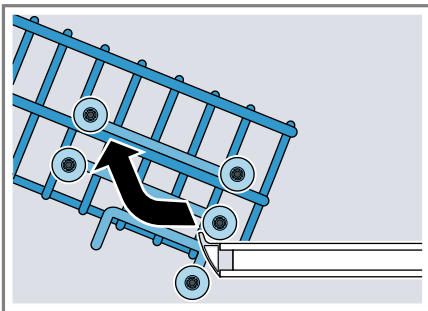
Messerablage **a**¹

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

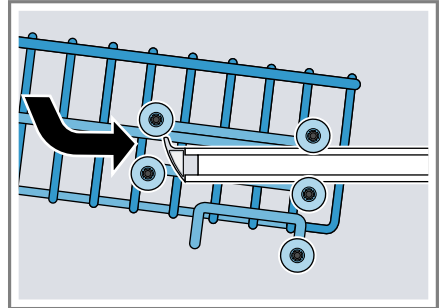
Oberen Geschirrkorb mit Rollenpaaren einstellen

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

1. Den oberen Geschirrkorb herausziehen.
2. Den Geschirrkorb entnehmen.



3. Den Geschirrkorb auf den oberen Rollen (Stufe 3) oder unteren Rollen (Stufe 1) einhängen.

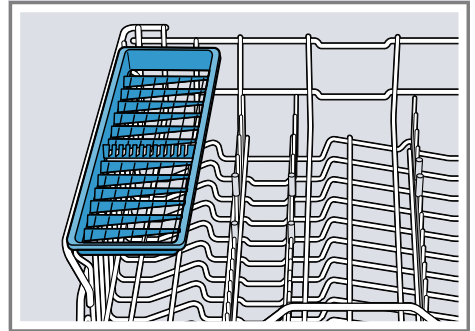


Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb auf beiden Seiten auf gleicher Höhe liegt.

4. Den Geschirrkorb einschieben.

8.2 Messerablage

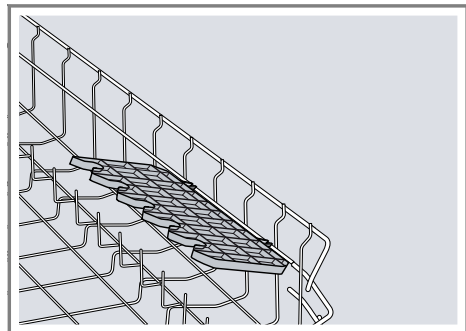
Nutzen Sie die Ablage für Messer und lange Besteckteile.



¹ Je nach Geräteausstattung

8.3 Etagere

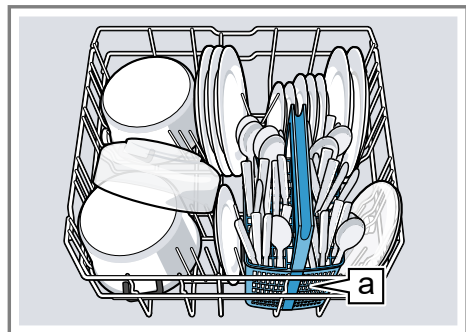
Nutzen Sie die Etagere und den Raum darunter, um kleine Tassen und Gläser oder größere Besteckteile einzuräumen, z. B. Kochlöffel oder Vorlegebesteck.



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

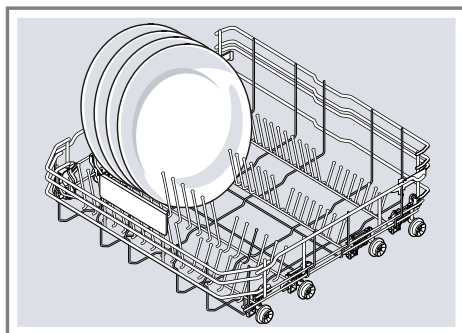
8.4 Unterer Geschirrkorb

Räumen Sie Töpfe und Teller in den unteren Geschirrkorb.



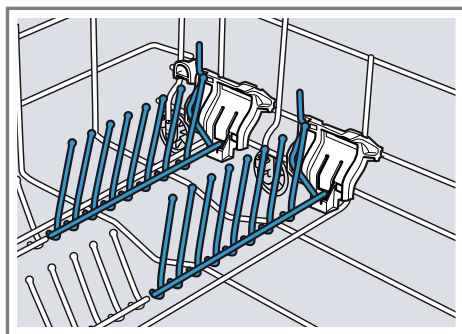
Besteckkorb **a**¹

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



8.5 Klappstacheln

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



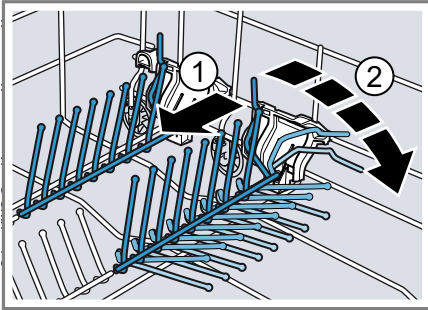
Um Töpfe, Schüsseln und Gläser besser einzuräumen, können Sie die Klappstacheln umklappen.¹

Klappstacheln umklappen¹

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

¹ Je nach Geräteausstattung

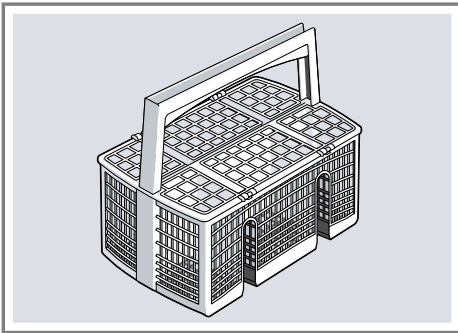
1. Den Hebel nach vorn drücken ① und die Klappstacheln umklappen ②.



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. Speziassalz 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

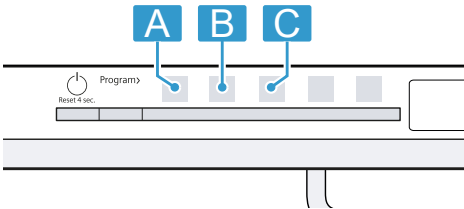
Hartes, kalkhaltiges Wasser hinterlässt Kalkrückstände auf dem Geschirr sowie dem Spülbehälter und kann Geräteteile verstopfen.

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			



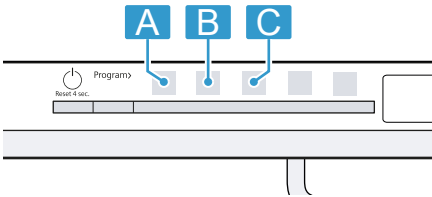
Hinweis: Stellen Sie Ihr Gerät auf den ermittelten Wasserhärtegrad ein.
→ "Enthärtungsanlage einstellen", Seite 24
Bei einem Wasserhärtegrad von 0 - 6 °dH können Sie auf Spezi­alsalz für Geschirrspüler verzichten und die Enthärtungsanlage ausschalten.
→ "Enthärtungsanlage ausschalten", Seite 26

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.

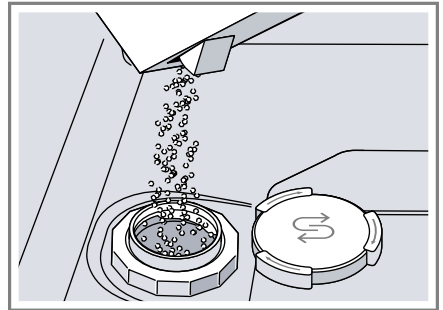
- Nur mit Spezzialsalz für Geschirrspüler den Vorratsbehälter der Enthärtungsanlage füllen.

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

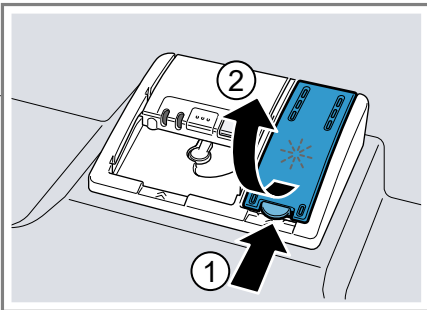
Um optimale Trocknungsergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Klarspüler.

Verwenden Sie nur Klarspüler für Haushaltsgeschirrspüler.

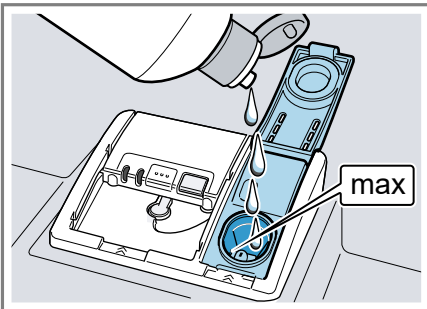
Klarspüler einfüllen

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.

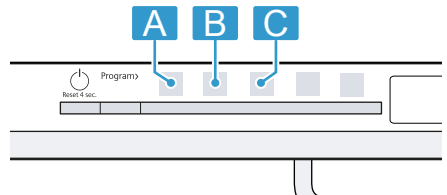
Übergelaufener Klarspüler kann zu übermäßiger Schaumbildung beim Spülgang führen.

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

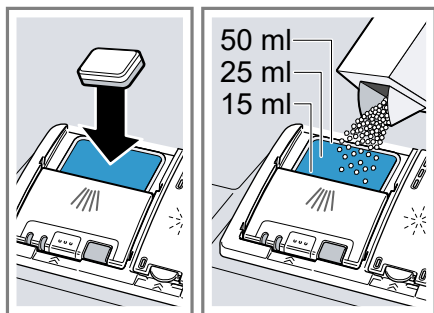
Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern im täglichen Gebrauch.

- 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.

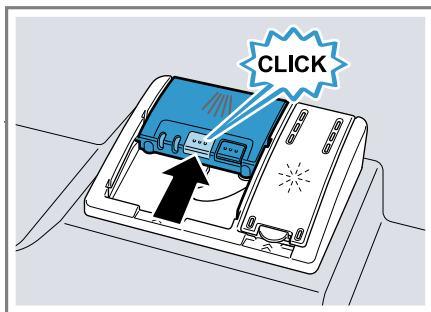
12.4 Reiniger einfüllen

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.

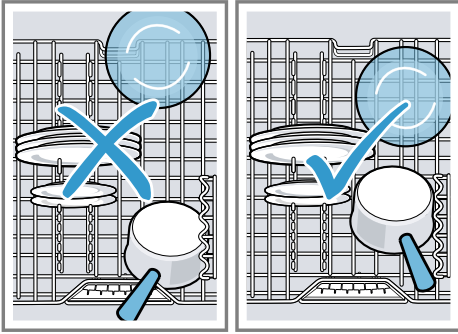
13.2 Geschirr einräumen

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

Hinweis

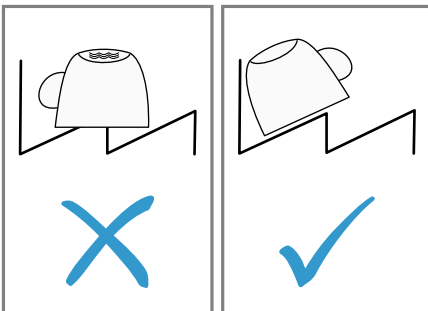
Beladen Sie die Geschirrkörbe so, dass keine überstehenden Geschirrtteile die Türschließung beeinträchtigen. Überstehende Geschirrtteile können dazu führen, dass während des Programmlaufs die Gerätetür aufgedrückt wird und es zum Dampfaustritt und zum Wasseraustritt im

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.

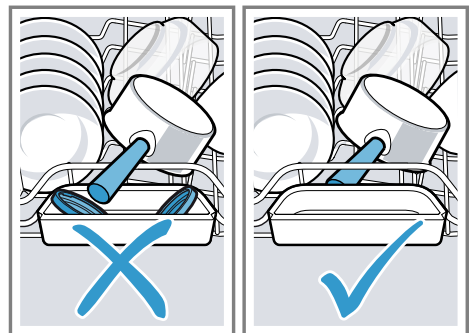


1. Grobe Speisereste vom Geschirr entfernen.

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

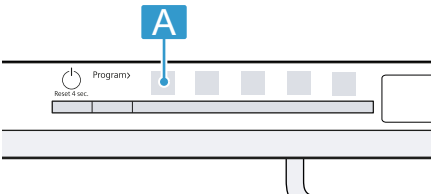
¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

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.
- ✓ S blinkt.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis S und A blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



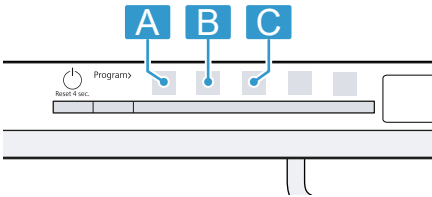
Wenn die LED A nicht leuchtet, ist Extratrocknen ausgeschaltet.
Wenn die LED A leuchtet, ist Extratrocknen eingeschaltet.

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.
- ✓ S blinkt.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis S und * blinken.

4. Start so oft drücken, bis die passende Signallautstärke eingestellt ist.

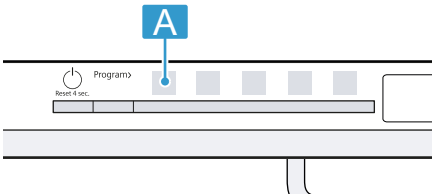


Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs. Der eingestellte Signalton ist zu hören. Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B).

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

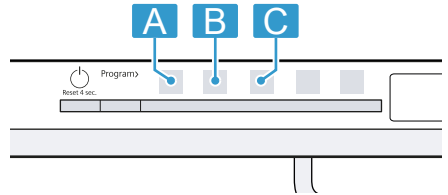
1. drücken.

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 Werkseinstellungen.

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

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

17 Reinigen und Pflegen

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

17.1 Spülbehälter reinigen

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

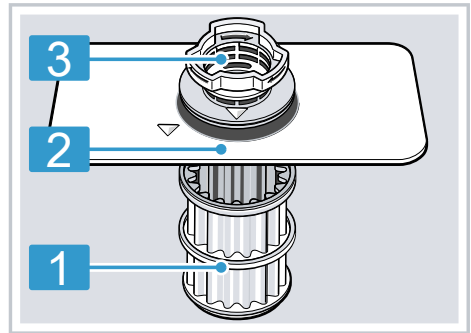
Hinweise

- 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.

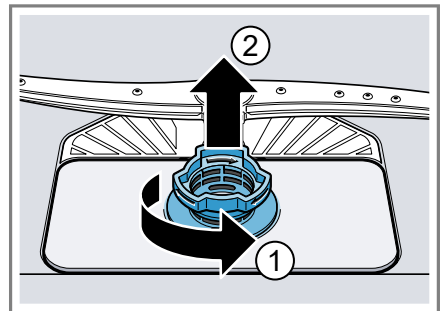


- | | |
|---|-----------|
| 1 | Mikrosieb |
| 2 | Feinsieb |
| 3 | Grobsieb |

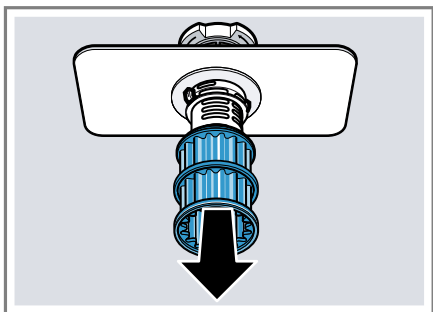
Siebe reinigen

Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Siebe verstopfen.

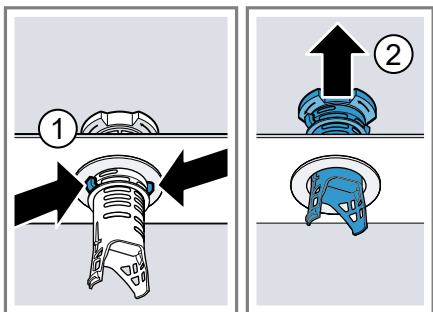
1. Nach jedem Spülen die Siebe auf Rückstände kontrollieren.
2. Das Grobsieb gegen den Uhrzeigersinn ^① und das Siebsystem herausnehmen ^②.
 - Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Pumpentopf fallen.



3. Das Mikrosieb nach unten abziehen.

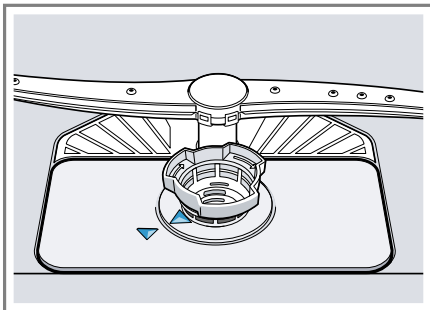


4. Die Rastnasen zusammendrücken ① und das Grobsieb nach oben herausnehmen ②.



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.



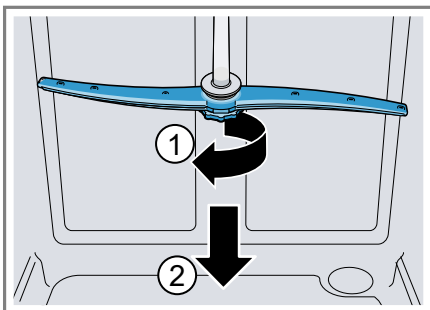
Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Die Home Connect App informiert Sie, sobald Sie die Siebe reinigen müssen.

→ "Home Connect", Seite 38

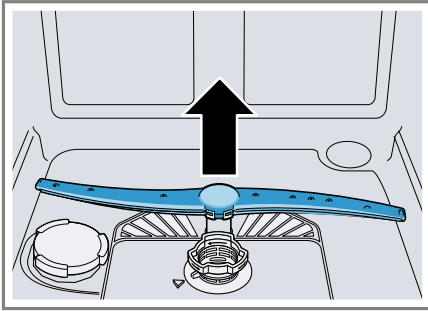
17.6 Sprüharme reinigen

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

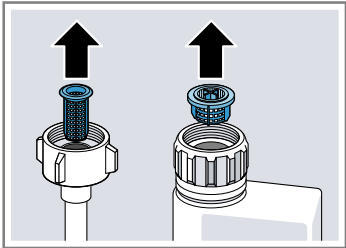
Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

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. → "Siebe reinigen", Seite 41
	
	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. → "Abwasserpumpe reinigen", Seite 50 2. Rasten Sie die Abdeckung der Abwasserpumpe richtig ein. → "Abwasserpumpe reinigen", Seite 50
	

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.

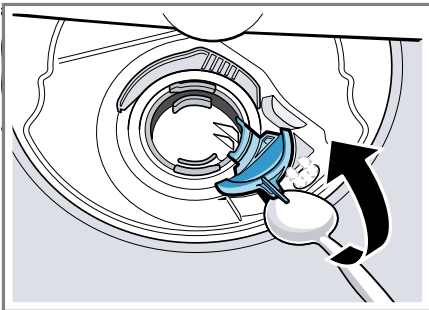
18.1 Abwasserpumpe reinigen

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

WARNUNG **Verletzungsgefahr!**

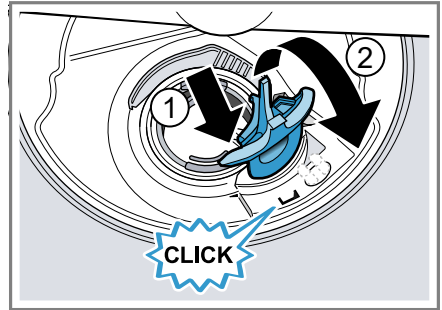
Scharfe und spitze Gegenstände wie Glasscherben können die Abwasserpumpe blockieren und zu Verletzungen führen.

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

Hinweis: Der Einsatz des 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, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.

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 Klappstachelreihen im Unterkorb (2x)
- Besteckablage im Oberkorb
- Besteckkorb im Unterkorb
- Tassenablage im Oberkorb (2-teilig)

Anzeige und Bedienung

- Home Connect-fähig über WLAN
- Bedienung von oben
- Klartext-Bedienblende (englisch)
- InfoLight blau
- Akustisches Programmende-Signal
- Startzeitvorwahl: 3, 6 oder 9 Stunden

Technische Informationen und Zubehör

- aquaStop®: eine Siemens Hausgeräte Garantie bei Wasserschäden – ein Geräteleben lang*
- Glasschon-System

Zubehör

- Inkl. Dampfschutz für die Arbeitsplatte

Maße

- Gerätemaße (H x B x T): 81.5 cm x 59.8 cm x 55.0 cm

¹ auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A bis G

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

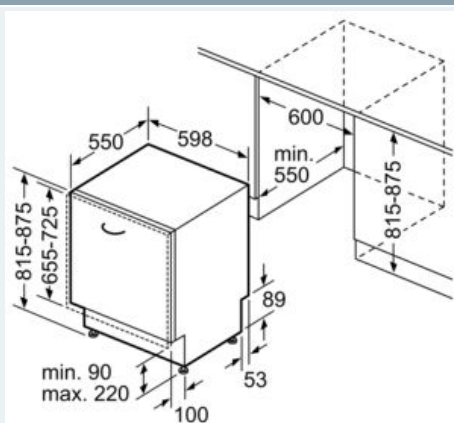
³ Wasserverbrauch in Liter pro Betriebszyklus (im Programm Eco 50 °C)

⁴ Programmdauer im Programm Eco 50 °C

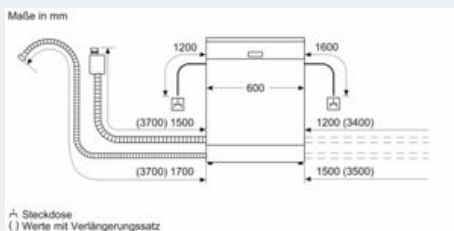
* Garantiebedingungen finden Sie unter <https://www.siemens-home.bsh-group.com/de/kundendienst/garantie>

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler,
60 cm
SN61IX14TE

Maßzeichnungen



Maße in mm



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.