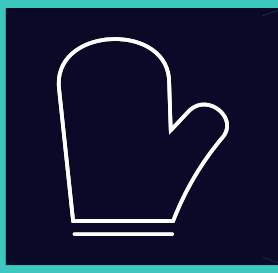
SIEMENS

HB234AB.3

Einbaubackofen



DE Gebrauchs- und Montageanleitung

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

Siemens Home Appliances

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 8
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
7 Grundlegende Bedienung ... 10
8 Schnellaufheizen ... 10
9 Zeitfunktionen ... 10
10 Kindersicherung ... 12
11 Reinigen und Pflegen ... 12
12 humidClean ... 14
13 Gerätetür ... 14
14 Gestelle ... 17
15 Störungen beheben ... 18
16 Entsorgen ... 19
17 Kundendienst ... 20
18 So gelingt's ... 20

19 MONTAGEANLEITUNG ... 24
19.1 Allgemeine Montagehinweise ... 24

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 8*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

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

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.
→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 4*
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

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

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 20*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

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

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

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

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

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

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

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
→ *"So gelingt's", Seite 20*
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

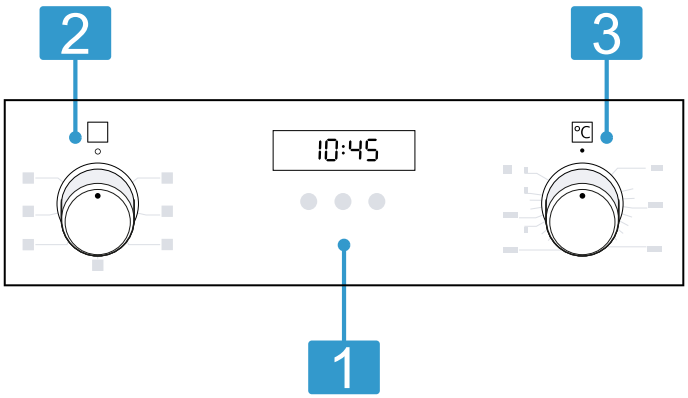
Hinweis: Das Gerät benötigt im Standby max. 1 W.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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

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



1	**Tasten und Display** Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an. → *"Tasten und Display", Seite 6*
2	**Funktionswähler** Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung o heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung o auf den Funktionswähler drücken. → *"Heizarten und Funktionen", Seite 6*
3	**Temperaturwähler** Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus. Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken.

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Zeitfunktionen	Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste drücken. → *"Zeitfunktionen", Seite 10*
− +	Minus Plus	Einstellwerte verringern. Einstellwerte erhöhen.
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → *"Kindersicherung", Seite 12*

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120°°C und 230°°C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Pizzastufe	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Umluftgrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizen", Seite 10*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten.

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Hinweis: Bei Temperatureinstellungen über 250 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf ca. 240 °C ab. Wenn Ihr Gerät die Heizart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze hat, erfolgt die Temperaturabsenkung dort nicht.

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

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol 🌡. In den Heizpausen erlischt das Symbol.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

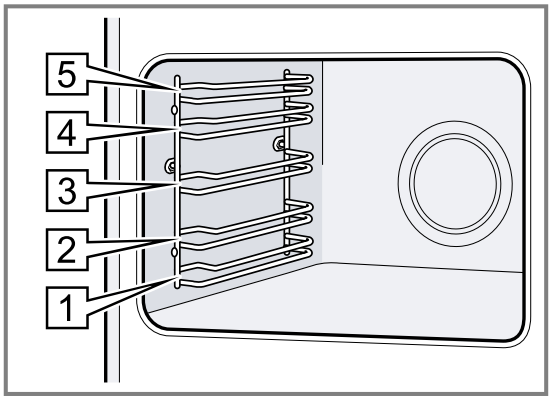
Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 17*



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 13*

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- Lüftungsschlitze frei halten.

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

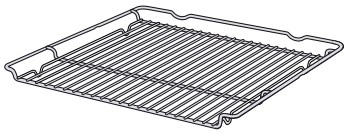
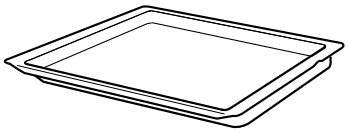
Gerätetür

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

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

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

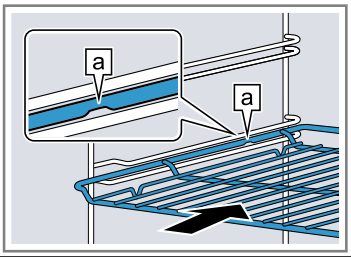
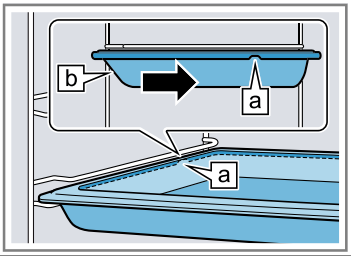
5.1 Rastfunktion

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

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

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

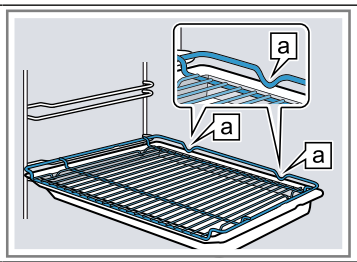
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

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

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste − oder + einstellen.
2. Auf die Taste ◷⊸ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 10*

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

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

7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

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

7.3 Gerät ausschalten

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

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

8.1 geeignete Heizarten bei Schnellaufheizen

Schnellaufheizen kann bei eingestellten Temperaturen über 100°°C die Aufheizdauer verkürzen.
Am besten geeignete Heizarten sind:
- **3D Heißluft**

8.2 Schnellaufheizen einstellen

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

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
- ✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

Hinweis: Der Wecker und eine Dauer können nicht gleichzeitig laufen. Wenn bereits eine Dauer eingestellt ist, lässt sich der Wecker nicht einstellen.

1. Auf die Taste so oft drücken, bis im Display markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	5 Minuten
+	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.

✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.

3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
- Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — oder + ändern.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — auf null zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und 🔔 erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste ⏲ so oft drücken, bis im Display |→| markiert ist.

2. Die Dauer mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	10 Minuten
+	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
- Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — oder + ändern.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — auf null zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise
- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen
- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf die Taste ⏲ so oft drücken, bis im Display →| markiert ist.

2. Auf die Taste — oder + drücken.

✔ Das Display zeigt das berechnete Ende.

3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.

✔ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
- Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

▸ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

▸ Das Ende mit der Taste — auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.

✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.

2. Auf die Taste ⏲ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

10 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung ○.

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste gedrückt halten, bis im Display SAFE erscheint.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung deaktiviert.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung ○.

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste gedrückt halten, bis im Display SAFE erlischt.

11 Reinigen und Pflegen

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

11.1 Reinigungsmittel

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

11.2 Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

Gerätefront

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

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. *→ "Gerätetür", Seite 14*

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 14*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 13*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 17*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

11.3 Gerät reinigen

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 12*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 12*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

11.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

ACHTUNG!
Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.
- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 17*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   – von den glatten Emailflächen
   – von der Gerätetür innen
   – von der Glasabdeckung der Backofenlampe

   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. 3D Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
7. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
8. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
9. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 17*

12 humidClean

Die **humidClean** ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

12.1 Reinigungsunterstützung einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
   Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart **Unterhitze** mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste so oft drücken, bis im Display markiert ist.
6. Die Dauer mit der Taste − oder + auf 4 Minuten einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

12.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

ACHTUNG!
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
   – Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft** und 50 °C aufheizen.

13 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

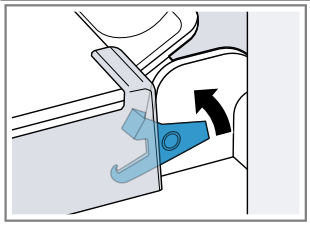
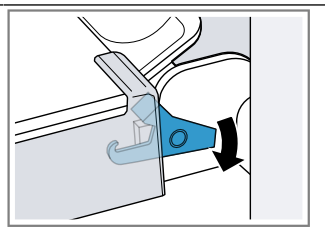
13.1 Gerätetür aushängen

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

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

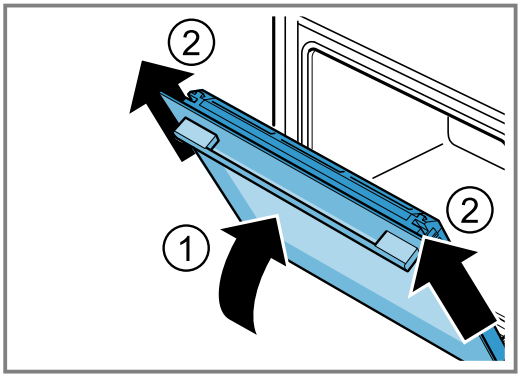
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

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

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

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



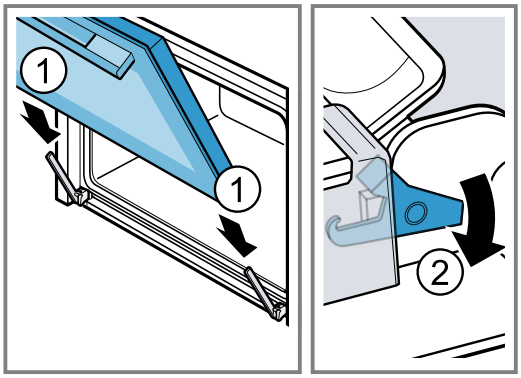
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

13.2 Gerätetür einhängen

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

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

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



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

4. Die Gerätetür schließen.

13.3 Türscheiben ausbauen

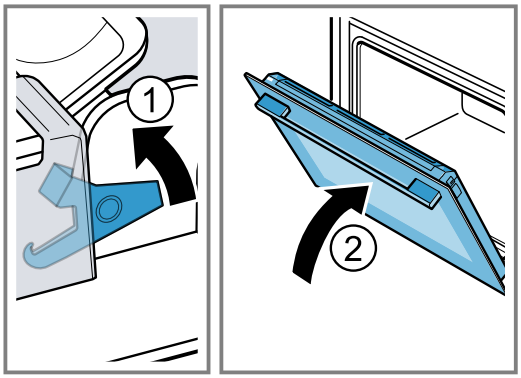
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

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

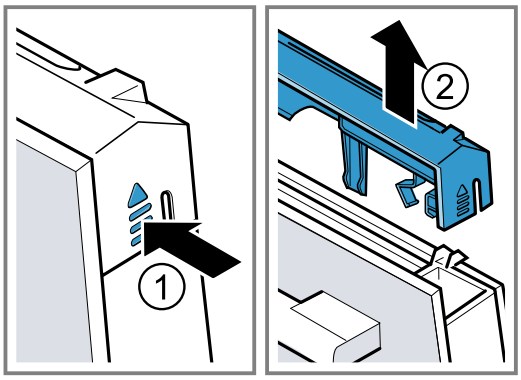
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

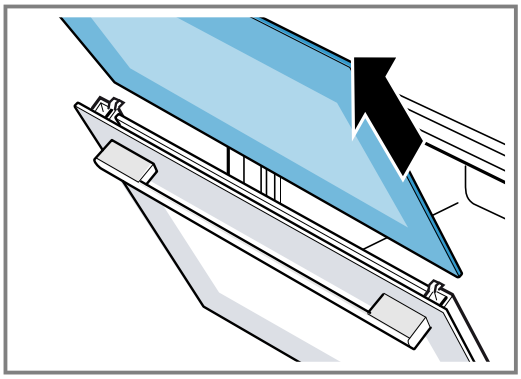


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

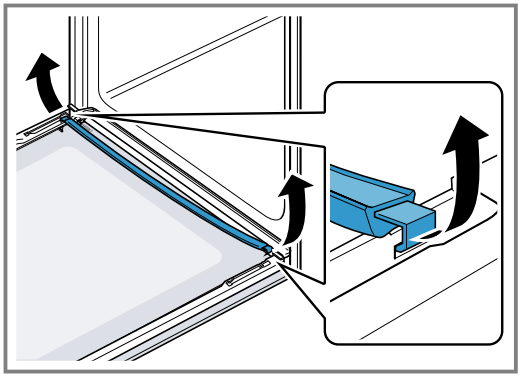
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



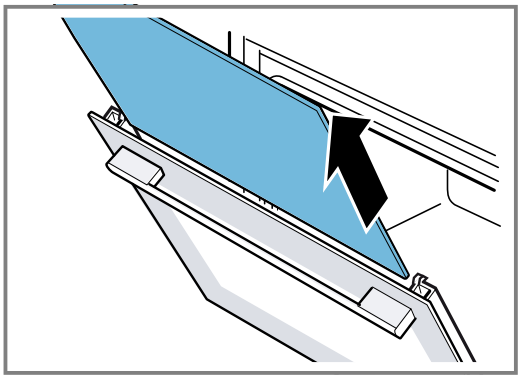
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



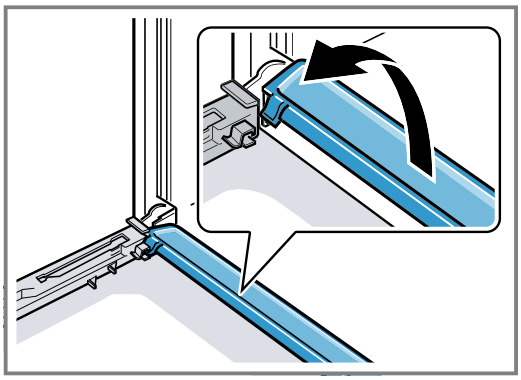
7. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



8. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



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



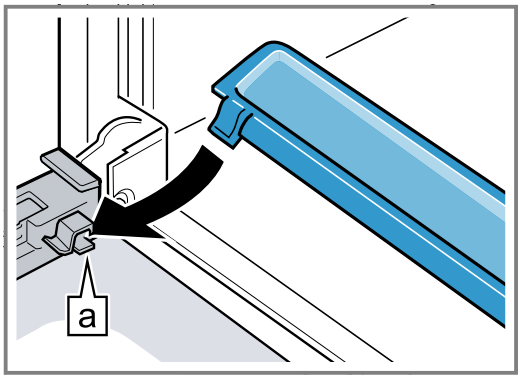
10. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
    Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
    ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

    Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
12. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 12*
13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 16*

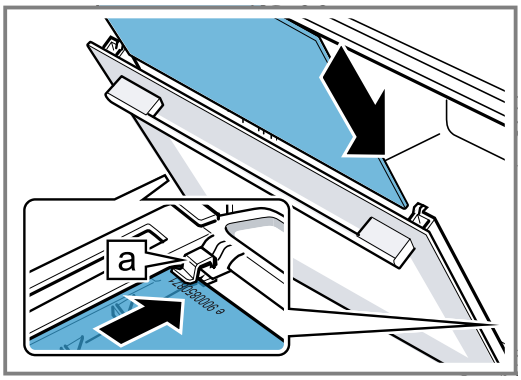
13.4 Türscheiben einbauen

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

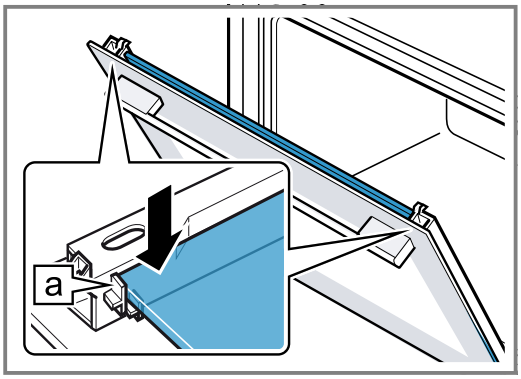
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



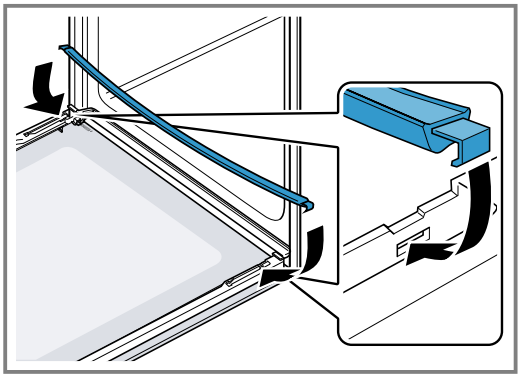
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung a schieben.



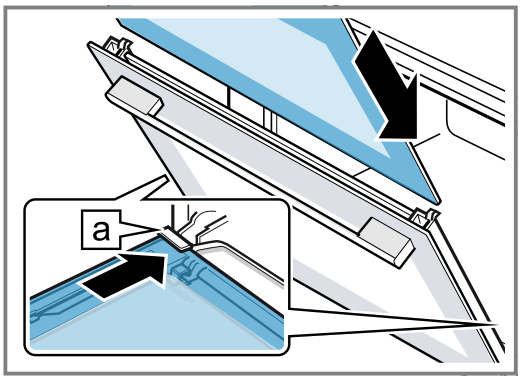
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung a ist.



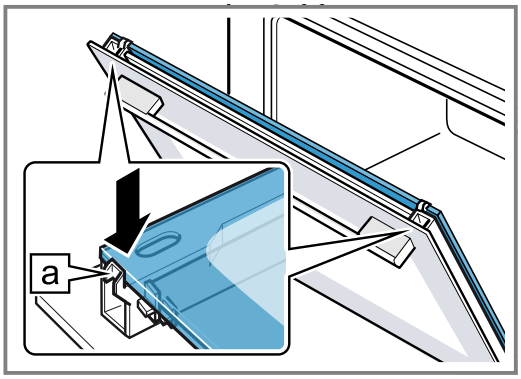
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



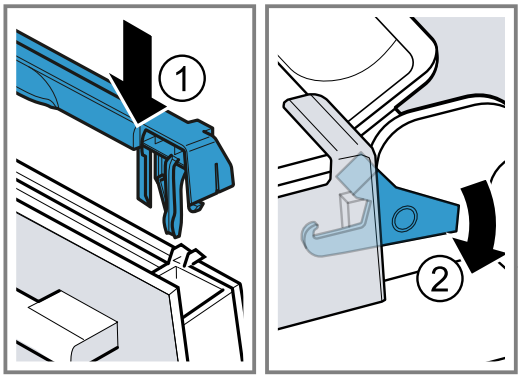
6. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung a schieben.



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



8. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
9. Die Gerätetür ganz öffnen.
10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



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

11. Die Gerätetür schließen.

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

14 Gestelle

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

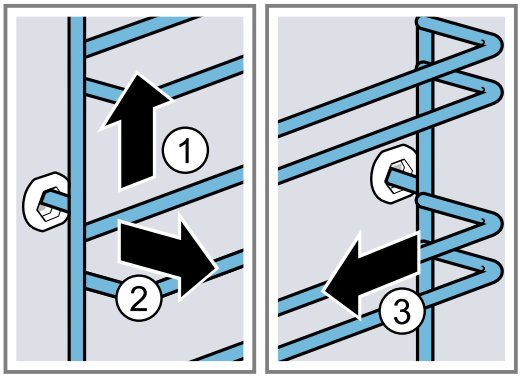
14.1 Gestelle aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

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

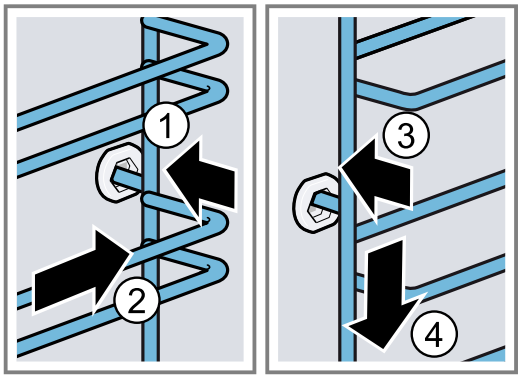


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 12*

14.2 Gestelle einhängen

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

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



15 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 20*

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

15.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.
Gerät schaltet nach Ablauf einer Dauer nicht vollständig aus.	Nach Ablauf einer Dauer hört das Gerät auf zu heizen. Backofenlampe und Kühlgebläse schalten nicht aus. Bei Heizarten mit Umluft läuft der Ventilator in der Garraumrückwand weiter. ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet. ✔ Backofenlampe und Ventilator in der Rückwand sind ausgeschaltet. ✔ Das Kühlgebläse schaltet automatisch aus, sobald das Gerät abgekühlt ist.
Im Display leuchtet SAFE und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⏲. → *"Kindersicherung", Seite 12*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint eine Meldung mit *E*, z. B. *E05-32*.	Elektronikstörung **1.** Drücken Sie auf die Taste ⏲. – Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. **2.** Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → *"Kundendienst", Seite 20*

15.2 Backofenlampe auswechseln

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

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

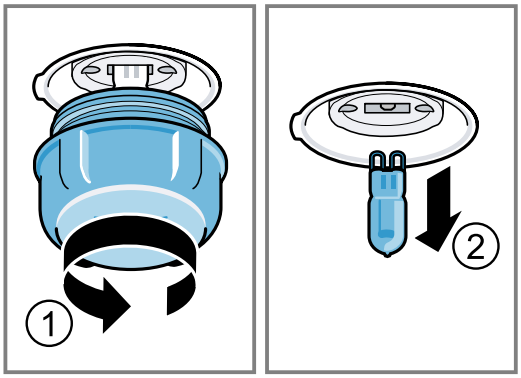
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

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

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

17 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

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

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



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

18 So gelingt's

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

18.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

ACHTUNG!
Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▸ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker
In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.
Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
→ *"Weiteres Zubehör", Seite 9*

18.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

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

18.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

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

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
  Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

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

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

18.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		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 liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.

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

Einstellempfehlungen für Desserts

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

[1] Das Gerät 15 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

18.5 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    Erster Rost: Höhe 3
    Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150[1]	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-160[1]	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150[1]	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		155	25-40
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35

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

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160	25-45
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50

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

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

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

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

19 Montageanleitung

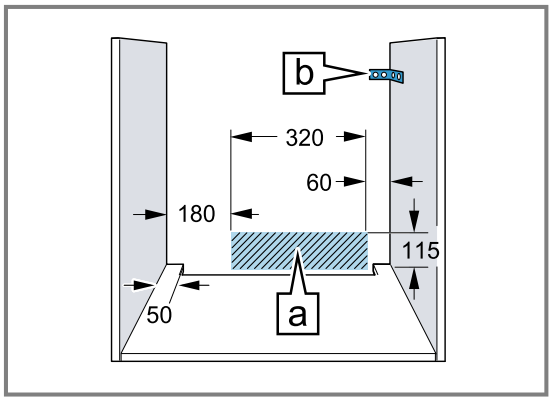
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



19.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

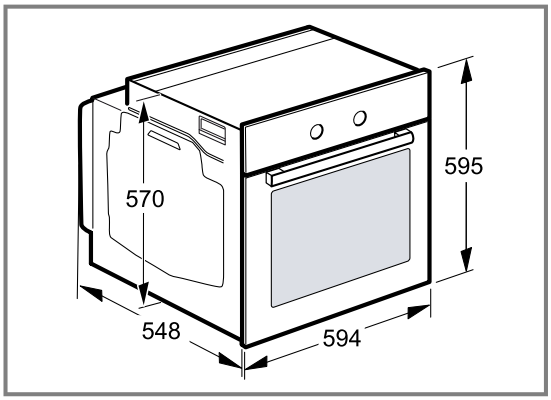
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

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

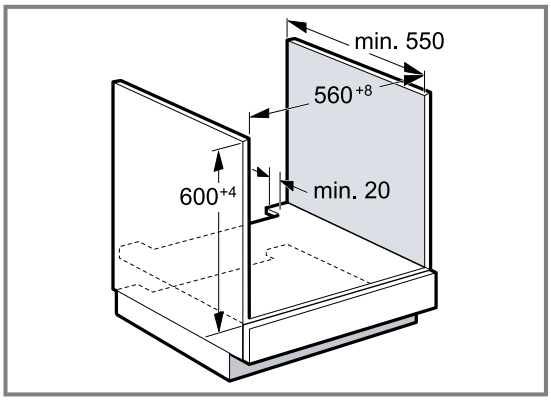
19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

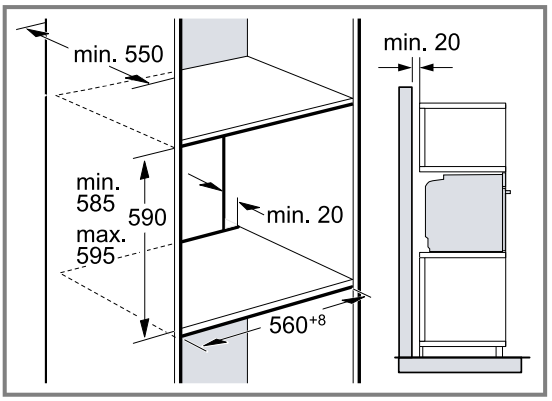
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



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

19.4 Einbau in einen Hochschrank

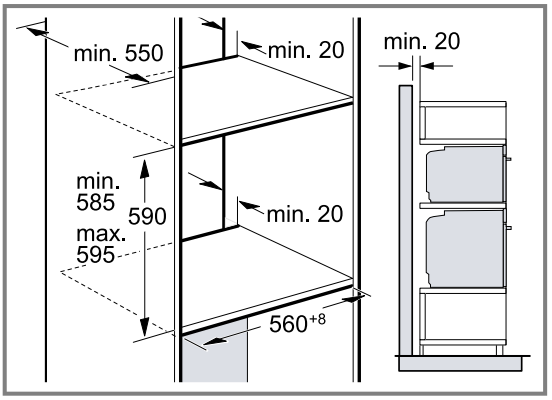
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



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

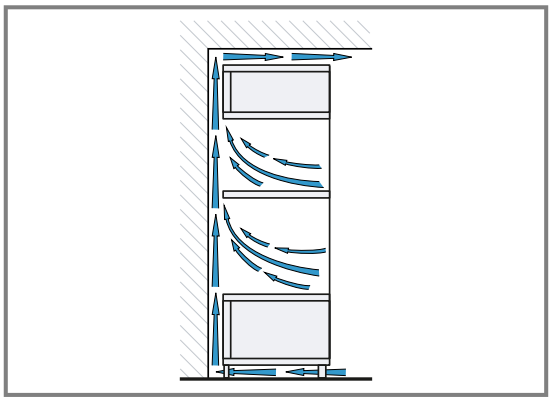
19.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

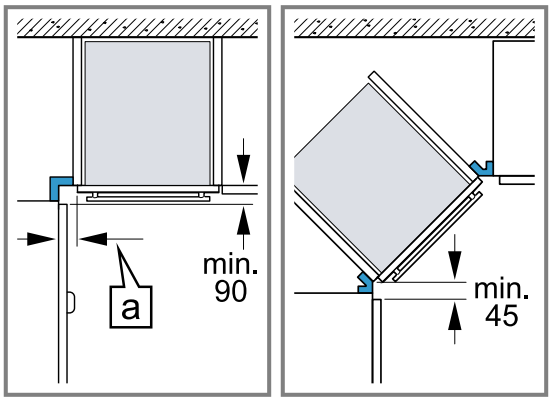
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



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

19.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

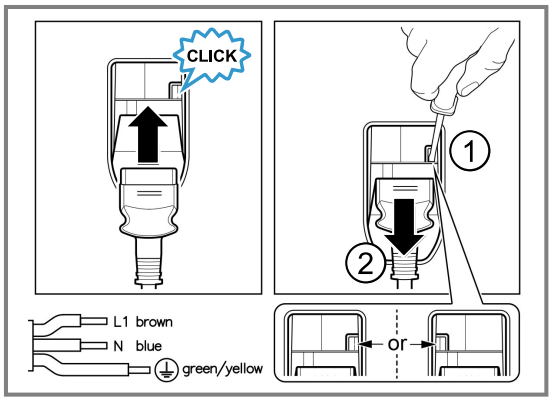


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

19.7 Elektrischer Anschluss

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

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



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

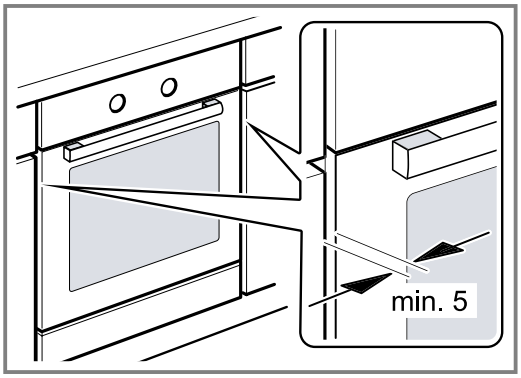
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

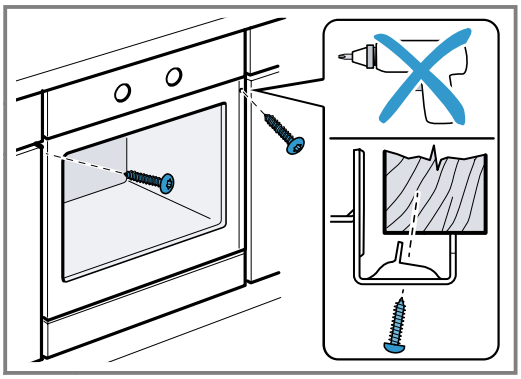
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter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

19.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



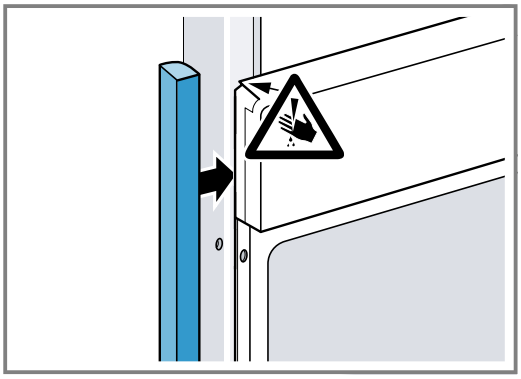
2. Das Gerät festschrauben.



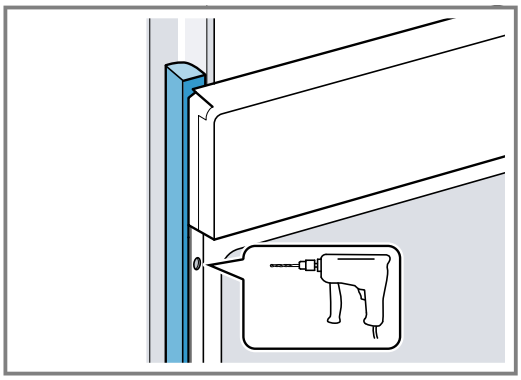
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

19.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

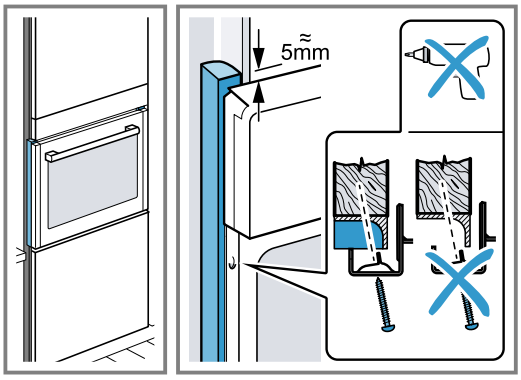
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



19.10 Gerät ausbauen

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

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

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

9001939622 (040726)
de

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





Zubehör

1 x Kombirost
1 x Universalpfanne

Zusätzlich erhältliches Zubehör

HZG0AS00 : Anschlusskabel 3m , HZ915003 : Glasbräter 5,4 L , HZ66X650 : Verblendleiste für Sockel , HZ638000 : Teleskopüberauszug, ebenenunabhängig , HZ636000 : Glaspfanne , HZ634000 : Back- und Bratrost (Standard) , HZ633073 : , HZ633070 : Profi-Pfanne, emailliert , HZ633001 : Deckel für Profipfanne, emailliert , HZ632070 : Universalpfanne, emailliert , HZ631070 : Backblech, emailliert , HZ629070 : Air Fry & Grillblech , HZ617000 : Pizzaform, emailliert , HZ538000 : varioClip-Auszug , HZ532010 : Universalpfanne, Keramik antihaft , HZ531010 : Backblech, Keramik antihaft beschichtet , HZ530000 : 2 Universalpfannen, schmales Format , HZ32WA00 : Kabelloser Speisenthermometer , HZ327000 : Backstein

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

- ✓ 3D Heißluft: gleichmäßige Hitze auf bis zu drei Ebenen. Für exzellente Ergebnisse.
- ✓ ecoClean: verbringe weniger Zeit mit der Backofenreinigung.
- ✓ humidClean: schnelle Reinigung von Verschmutzungen in deinem Backofen.
- ✓ Schnellaufheizung: schneller zur gewünschten Backtemperatur.

Ausstattung

Technische Daten

Bruttogewicht : 35,8 kg
Bauform : Eingebaut
Integriertes Reinigungssystem : Ecolyse, Hydrolytisch
Min. Nischenmaße für Installation (H x B x T) : 585-595 x 560-568 x 550 mm
Abmessungen des Gerätes (H x B x T) : 595x594x548 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes : 675 x 660 x 690 mm
Material der Blende : Glas
Material der Tür : Glas
Nettogewicht : 32,3 kg
Nettovolumen - Backrohr 1 : 71 l
Beheizungsarten : Großflächengrill, Heißluft, Heißluft sanft, Ober-/Unterhitze, Pizzastufe, Umluftgrill, Unterhitze
Anzahl eingebauter Leuchten : 1
Länge Anschlusskabel : 120,0 cm
Innenbeleuchtung - Backrohr 1 : 1
Auszugssystem : Auszug nachrüstbar
Integriertes Zubehör : 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne
Leistung Großflächengrill 1 : 2700 W
Leistung Ringheizkörper 1 : 2200 W
Energieeffizienzklasse : A+
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC) : 0,94 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC) : 0,69 kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex (2010/30/EC) : 81,2 %
Anschlusswert : 3600 W
Absicherung : 16 A
Spannung : 220-240 V
Frequenz : 50; 60 Hz
Steckerart : Schuko-/Gardy.m.Erdung
Energiequelle : Elektro
Ausschnittsmaße : x
Abmessungen des verpackten Gerätes : 26.57 x 25.98 x 27.16
Nettogewicht : 71,000 lbs
Bruttogewicht : 79,000 lbs
Länge Anschlusskabel : 120,0 cm
Nettogewicht : 32,3 kg

4 242003 955574

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

Ausstattung

Backofentyp und Heizart
- Backofen mit 7Beheizungsarten:
- 3D Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill, Großflächengrill, Pizzastufe, separate Unterhitze, Heißluft Sanft
- Temperaturregelung von 50 °C - 275 °C
- Garraumvolumen: 71 l

Zubehörträger / Auszugssystem:
- Einschubebenen: 5
- Auszug nachrüstbar

Design
- Drehwähler, Runde Bedienknebel, versenkbare Drehwähler
- Garraum: Email anthrazit

Reinigung
- ecoClean - Selbstreinigungshilfe Rückwand: Fettspritzer werden noch während des Zubereitens wie von selbst beseitigt.
- humidClean (Hydrolytische Reinigungshilfe): Leichte Verschmutzungen entfernen mit Wasserdampf und Spülmittel.
- Vollglas-Innentür

Komfort
- LED-Display rot
- Elektronik-Uhr
- Optische Aufheizkontrolle
- Autostart
- Backofengriff aus Aluminium
- Schnellaufheizung: Schnell zur Zieltemperatur ohne höheren Energieverbrauch
- Halogenleuchte
- Kühlgebläse

Zubehör
- 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

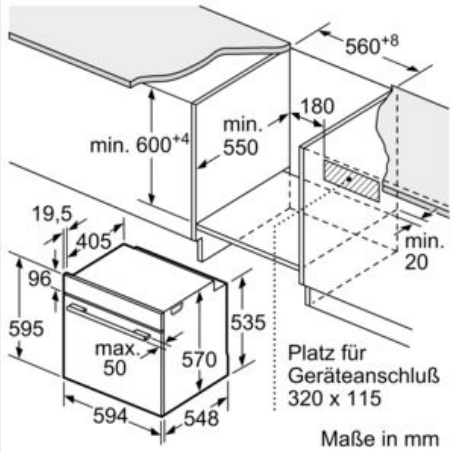
Umwelt und Sicherheit
- Sehr geringe Fenstertemperatur
- 3-fache Türverglasung
- Kindersicherung
-

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

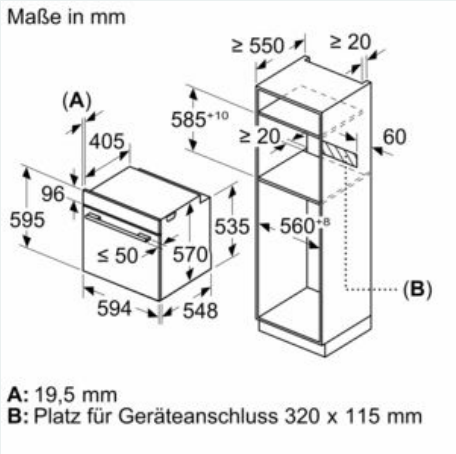
Maße
- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548mm
-
- Nischenmaße (HxBxT): 595 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“

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

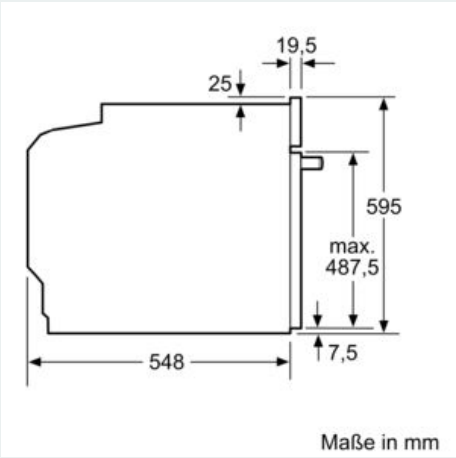
Maßzeichnungen



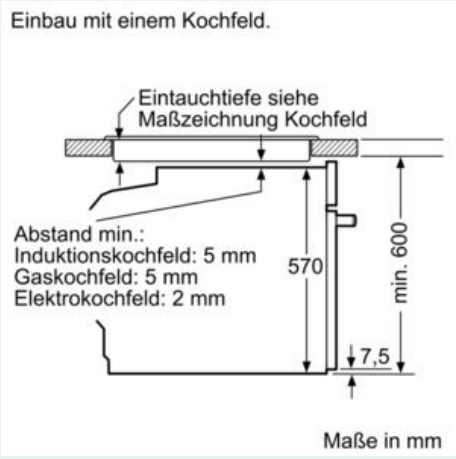
Maße in mm



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



Maße in mm



Maße in mm

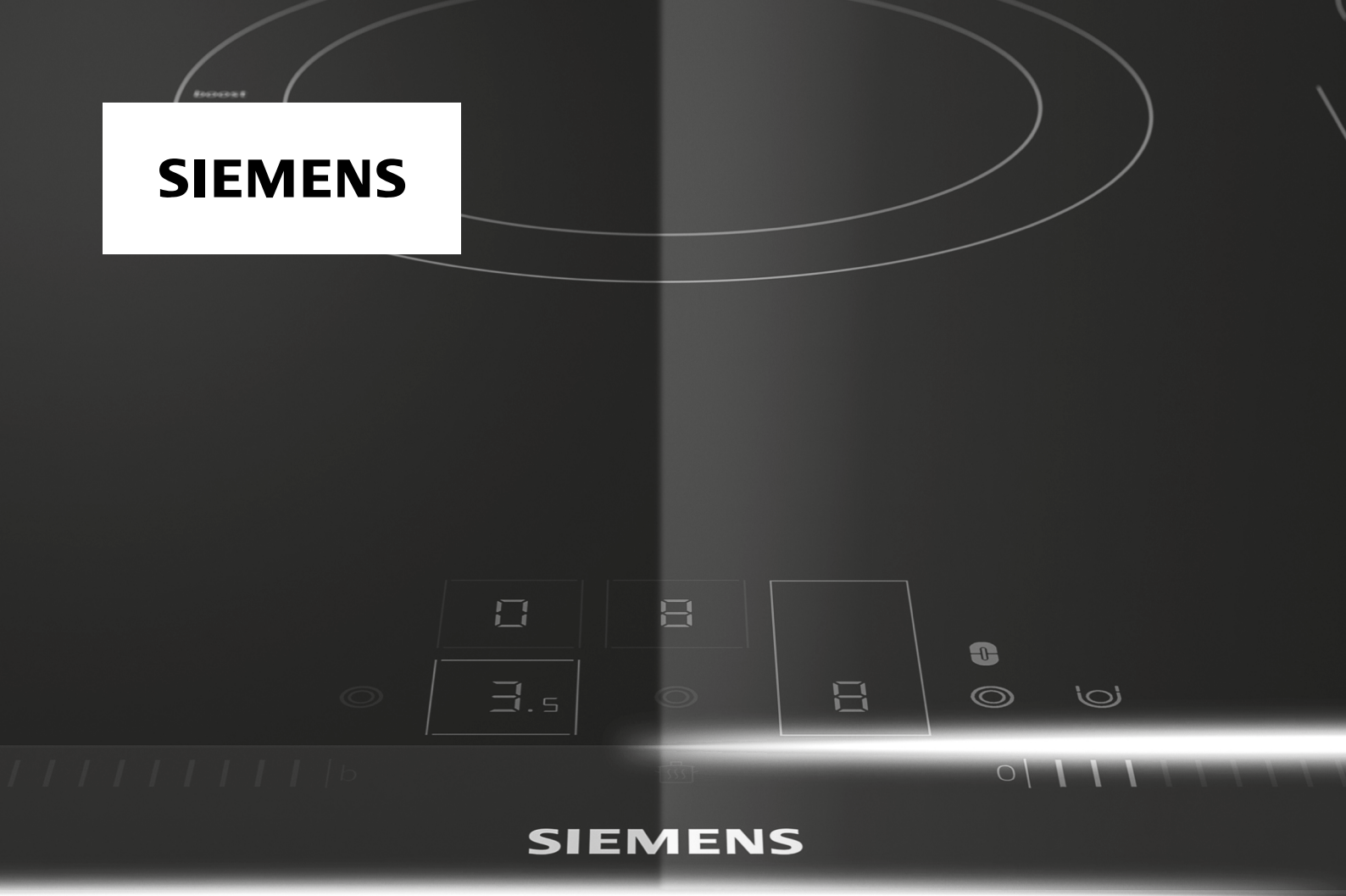
SIEMENS

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Marke: Siemens
Modellkennung: HB234ABB3
Energieeffizienzindex: 81,2
Energieeffizienzklasse: A+
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0,94 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0,69 kWh/Zyklus
Zahl der Garräume: 1
Wärmequelle: Elektro
Volumen: 71 l

Aug 12, 2024
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Hergestellt von BSH unter Markenlizenz der Siemens AG

SIEMENS



Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

Kookplaat

ET6..HF17., ET6..BFA1. ET6..HN17., ET6...BNA1., ET6..BNA1.

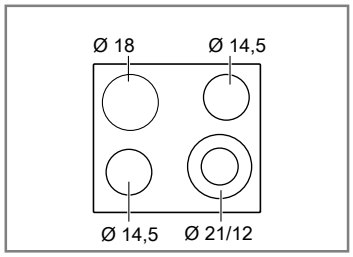
de	Gebrauchsanleitung	3	**it**	Manuale utente	21
fr	Manuel d'utilisation	12	**nl**	Gebruikershandleiding	30

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

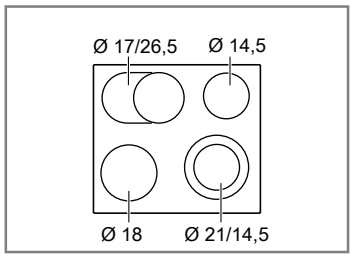
The future moving in.

Siemens Home Appliances

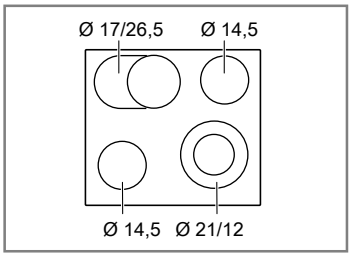
ET6..HF17., ET6..BFA1.



ET6..HN17., ET6...BNA1.



ET6..BNA1.



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 3
2 Sachschäden vermeiden 4
3 Umweltschutz und Sparen 5
4 Kennenlernen 6
5 Grundlegende Bedienung 7
6 Kindersicherung 7
7 Automatische Abschaltung 8
8 Grundeinstellungen 8
9 Reinigen und Pflegen 9
10 Störungen beheben 9
11 Entsorgen 10
12 Kundendienst 11

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur ein konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.
- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.
- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 11*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.
- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!
Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.
- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.
- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzbeständige Materialen schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Geschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmen.

Tipp: Geschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigen das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

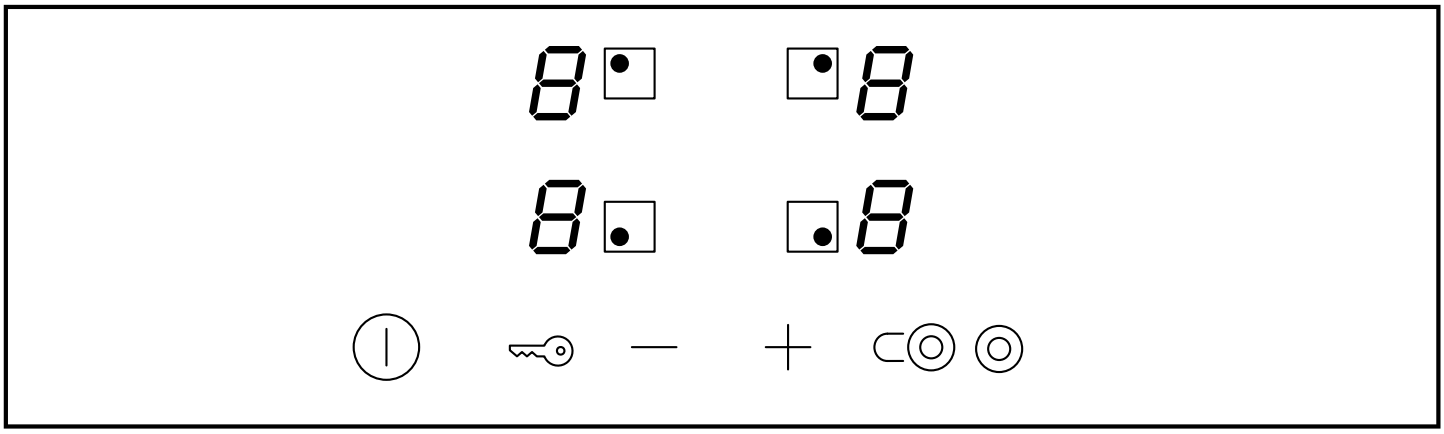
- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → *Seite 2*

4.1 Bedienfeld

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



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1 - 9	Kochstufen
H / h	Restwärme

4.3 Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
⏻	Hauptschalter
⊡	Auswahl Kochstelle
⊶	Kindersicherung
− +	Einstellfelder
⊂◎ oder ◎	Zonenzuschaltung

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.
Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.
Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen und auf ⊂◎ oder ◎ tippen.
⊂○	Bräterzone	Kochstelle auswählen und auf ⊂◎ tippen.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.
  Gründe:
  – Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
  – Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  – Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.
Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Kochfeld einschalten

- ▸ Auf ⏻ tippen.
- ✔ Die Anzeigelampe über ⏻ leuchtet.
- ✔ Die Anzeigen 0 leuchten.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▸ Auf ⏻ tippen.
- ✔ Die Anzeigelampe über ⏻ erlischt.
- ✔ Die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✔ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Einstellen der Kochstellen

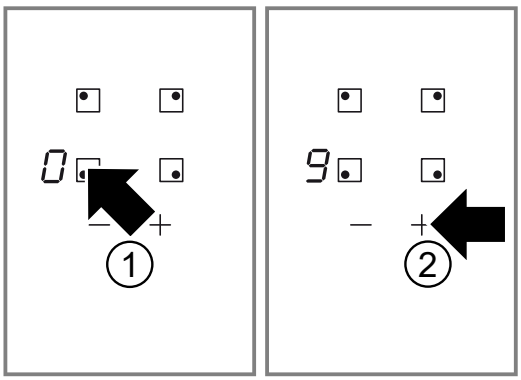
Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.
Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.5 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Mit ⊡ die Kochstelle wählen.
- ✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.
2. Auf + oder − tippen.



Die Grundeinstellung erscheint.
- \+ Kochstufe 9
- − Kochstufe 4

5.6 Kochstufen ändern

1. Mit ⊡ die Kochstelle wählen.
2. Auf + oder − tippen, bis die gewünschte Kochstufe erscheint..

5.7 Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten

1. 2 mal auf ⊡ tippen.
- ✔ In der Kochstufen_Anzeige erscheint 0.
- ✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
2. Die Kochstelle auswählen und auf + oder − tippen, bis in der Kochstufenanzeige 0 erscheint .
- ✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu auszuwählen.

6 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

6.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▸ 🔑 ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✔ Die Anzeigelampe über 🔑 leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

6.2 Kindersicherung ausschalten

▸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Die Sperre ist aufgehoben.

7 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).
Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F8 und die Restwärmeanzeige H/h.

7.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
✔ Die Anzeige erlischt.
2. Neu einstellen.

8 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

8.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

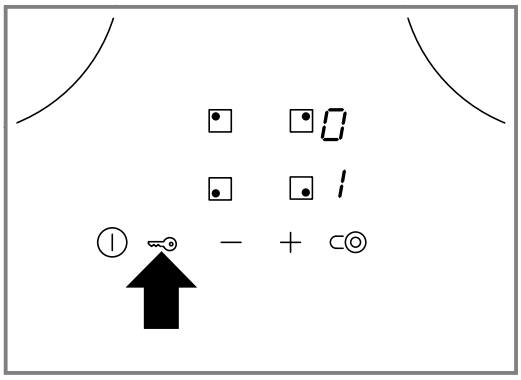
Anzeige	Auswahl
c1	Automatische Kindersicherung 0 – Ausgeschaltet[1] 1 – Eingeschaltet 2 – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton 0 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. 1 – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet.[1]
c7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.[1]
c9	Auswahlzeit der Kochstellen 0 – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen.[1] 1 – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet.[1] 1 – Eingeschaltet.

[1] Werkseinstellung

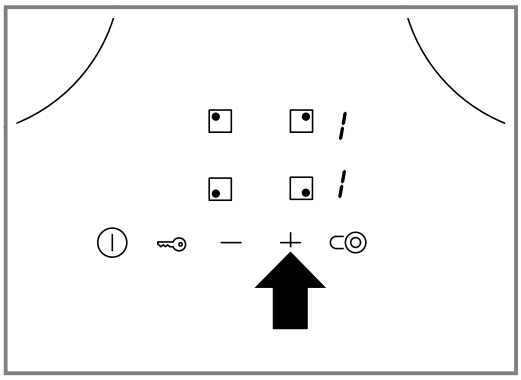
8.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden 4 Sekunden gedrückt halten.



✔ Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd.
✔ Im rechten Display leuchtet 0.
3. so oft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit + oder − den gewünschten Wert einstellen.



5. 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen zu verlassen, das Kochfeld mit ⏻ ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

9 Reinigen und Pflegen

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

9.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

9.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 9*

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.
   Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

9.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 9*
- Nicht den Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

10.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. **1.** Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. **2.** Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. ▶ Entfernen Sie den Topf. ✔ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. **1.** Entfernen Sie den Topf. **2.** Warten Sie einige Zeit. **3.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 11*

11 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

11.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

12 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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

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

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

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

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

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

Table des matières

1 Sécurité ... 12
2 Prévenir les dégâts matériels ... 13
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 14
4 Description de l'appareil ... 15
5 Utilisation de base ... 16
6 Sécurité enfants ... 16
7 Désactivation automatique ... 17
8 Réglages de base ... 17
9 Nettoyage et entretien ... 18
10 Dépannage ... 18
11 Mise au rebut ... 19
12 Service après-vente ... 20

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
  → *Page 20*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.
- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.
Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur de leurs récipients. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.
- ■ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.
- ■ Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulever le couvercle aussi rarement que possible.
- ■ En effet, beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utiliser un couvercle en verre
- ■ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans soulever le couvercle.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.
- ■ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utiliser un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.
- ■ Les grands récipients avec peu de contenu consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Faire cuire avec peu d'eau.
- ■ Plus il y a d'eau dans la casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Sélectionner assez tôt une position de chauffe inférieure. Utiliser la position de mijotage adaptée.
- ■ Avec une position de mijotage trop élevée, vous gaspillez de l'énergie

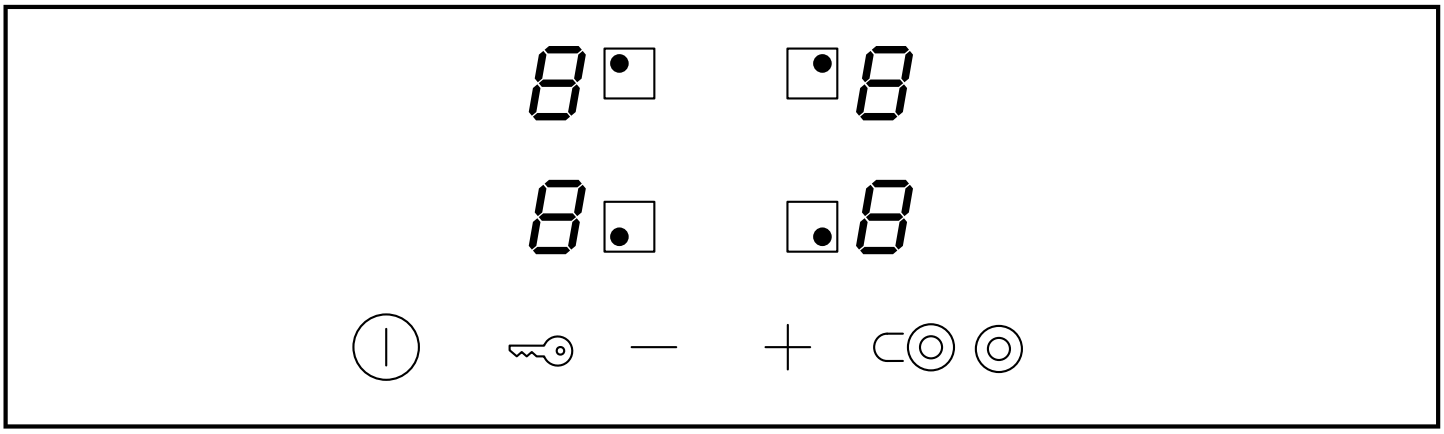
Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ■ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → *Page 2*

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1 - 9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
⏻	Interrupteur principal
⊡	Sélection du foyer
⊶	Sécurité enfants
− +	Zones de réglage
⊂◎ ou ◎	Activation d'une zone

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.
Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.
Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
◎	Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer et appuyer sur ⊂◎ ou ◎.
⊂○	Zone de cuisson pour faitout	Sélectionner le foyer et appuyer sur ⊂◎.

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
  Raisons :
  – Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
  – L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  – Le résultat de cuisson est meilleur.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation de base

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.
Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Allumer la table de cuisson

- ▸ Appuyer sur ⏻.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ est allumé.
- ✔ Les indicateurs 0 s'allument.
- ✔ La table de cuisson est en ordre de marche.

5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- ▸ Appuyer sur ⏻.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ s'éteint.
- ✔ Les affichages s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Régler les foyers

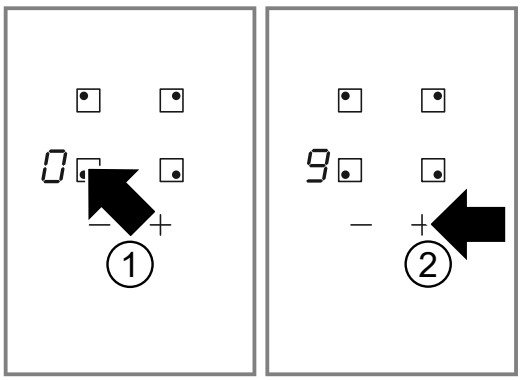
Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.
Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec ⊡.
- ✔ 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
2. Appuyer sur + ou −.



Le réglage de base apparaît.
- \+ Position de chauffe 9
- − Position de chauffe 4

5.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec ⊡.
2. Appuyer sur + ou − jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

5.7 Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières :

1. Appuyer 2 fois sur ⊡.
- ✔ 0 apparaît sur l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
2. Sélectionner le foyer et appuyer sur + ou − jusqu'à ce que 0 apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

6 Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

6.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▸ Maintenir 🔒 appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de 🔒 s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

6.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir ⚿ appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le verrouillage est désactivé.

7 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.
Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

7.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
- ✔ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.

8 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

8.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

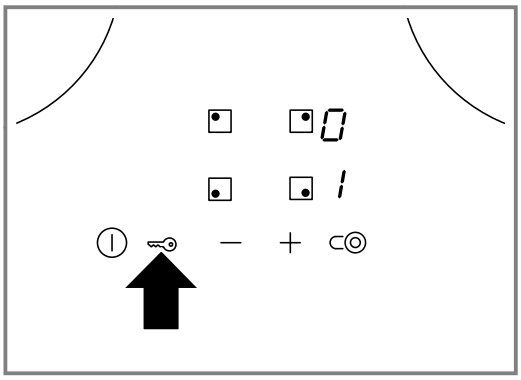
Affichage	Choix
c1	Sécurité enfants automatique 0– Désactivé.[1] 1 – Activé. 2 – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c2	Signal sonore 0 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 – Seul le signal de validation est activé. 3 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés.[1]
c7	Enclenchement des résistances de chauffe 0 – Désactivé 1 – Activé 2 – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer.[1]
c9	Temps de sélection des foyers 0 – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau.[1] 1 – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c0	Rétablir au réglage usine 0– Désactivé.[1] 1 – Activé.

[1] Réglage usine

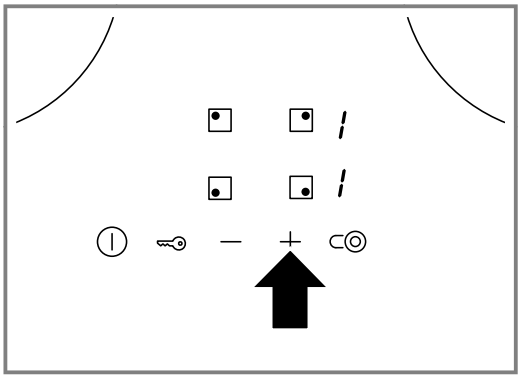
8.2 Modifier le réglage de base

Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir ⚿ actionné pendant 4 secondes.



- ✔ c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✔ 0 s'allume dans l'affichage de droite.
3. Effleurer à plusieurs reprises ⚿ jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse sur l'écran gauche.
4. Régler la valeur désirée au moyen de + ou −.



5. Maintenir ⚿ appuyé pendant 4 secondes.
- ✔ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base, éteindre la table de cuisson avec ⏻. Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

9 Nettoyage et entretien

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

9.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

9.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, afin que les résidus de cuisson s'incrustent pas.

Remarque : Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 18*

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminer les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyer la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.
   Respecter les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant.
   Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

9.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 18*
- Ne pas utiliser de racloir à verre.

1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.
   Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

10.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombé en panne. **1.** Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. **2.** Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.

Défaut	Cause et dépannage
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 4	Malgré la coupure due à F2, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▶ Retirez la casserole. ✔ L'affichage s'éteint peu de temps après.
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. **1.** Retirez la casserole. **2.** Patientez quelques instants. **3.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 20*

11 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

11.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

12 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Indice

1 Sicurezza ... 21

2 Prevenzione di danni materiali ... 22

3 Tutela dell'ambiente e risparmio ... 23

4 Conoscere l'apparecchio ... 24

5 Comandi di base ... 25

6 Sicurezza bambini ... 26

7 Interruzione automatica ... 26

8 Impostazioni di base ... 26

9 Pulizia e cura ... 27

10 Sistemazione guasti ... 28

11 Smaltimento ... 29

12 Servizio di assistenza clienti ... 29

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.
- ▶ Monitorare il processo di cottura. Una processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.
- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.
- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.
- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 29*

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

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.
- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".
- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!
I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!
I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica
- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.
- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell’imballaggio

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

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.
Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevare il coperchio.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare pentole idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Pentole di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

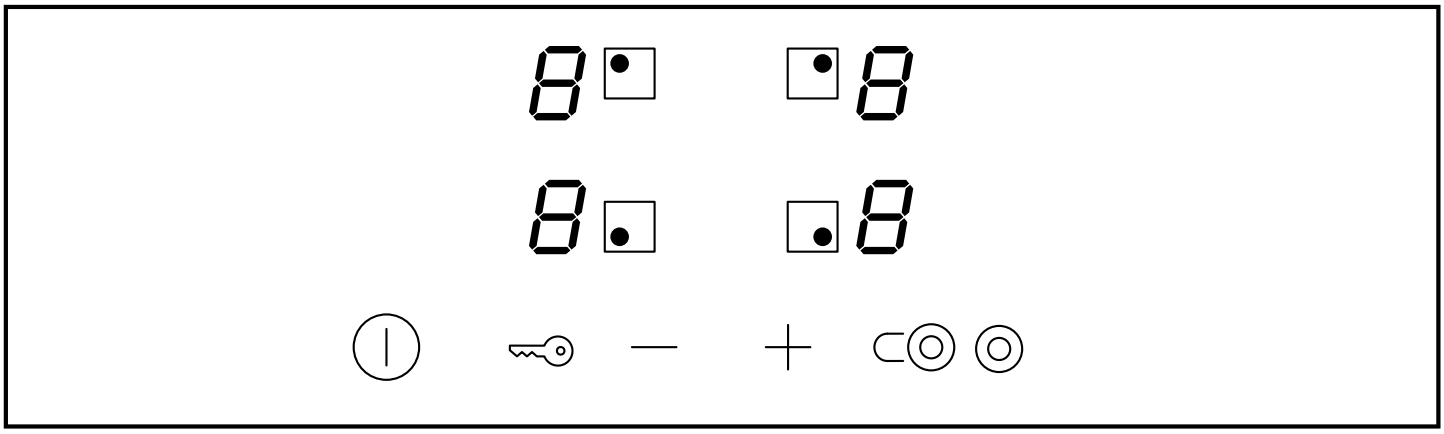
- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1 - 9	Livelli di cottura
H / h	Calore residuo

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
⏻	Interruttore principale
⊡	Selezione zona di cottura
⊶	Sicurezza bambini
− +	Campi impostazione
⊂◎ oppure ◎	Accensione zone

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.
Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.
Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
◎	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura e premere ⊂◎ o ◎.
⊂○	Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura e premere ⊂◎.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.

- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
  Motivi:
  – I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
  – L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  – Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.
Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

5.2 Attivazione del piano cottura

- ▶ Premere ⏻.
- ✔ La spia su ⏻ si accende.
- ✔ Si accendono gli indicatori 0.
- ✔ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- ▶ Toccare ⏻.
- ✔ La spia su ⏻ si spegne.
- ✔ Gli indicatori si spengono.
- ✔ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✔ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

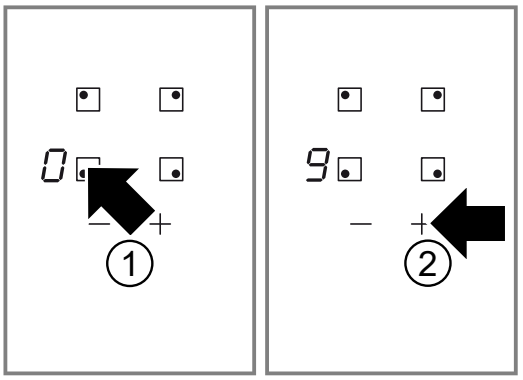
La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.
Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ⊡.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina 0.
2. Toccare + o —.



Viene visualizzata l'impostazione di base.
– + livello di cottura 9
– — livello di cottura 4

5.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ⊡.
2. Toccare il simbolo + o — finché non compare il livello di cottura desiderato.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi

1. Toccare ⊡ 2 volte.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
2. Selezionare la zona di cottura e premere + o — fino a visualizzare 0 nell'indicatore dei livelli di cottura.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Nota: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

6 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

6.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

▶ Mantenere premuto ⊂⊃ per circa 4 secondi.

✔ La spia sopra il simbolo ⊂⊃ si accende per 10 secondi.

✔ Il piano cottura è bloccato.

6.2 Disattivazione sicurezza bambino

▶ Mantenere premuto ⊂⊃ per circa 4 secondi.

✔ Il blocco viene così rimosso.

7 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.
Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).
Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato.
Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *F8* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

7.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

1. Toccare un campo touch qualsiasi.

✔ L'indicatore si spegne.

2. Impostare nuovamente.

8 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

8.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Display	Selezione
c1	Sicurezza bambini automatica *0* – Disattivata[1] *1* – Attivata *2* – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c2	Segnale acustico *0* – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale del'interruttore principale rimane attivato. *1* – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio. *2* – È attivato solo il segnale di conferma. *3* – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.[1]
c7	Accensione degli elementi riscaldanti *0* – Disattivata *1* – Attivata *2* – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.[1]
c9	Tempo di selezione delle zone di cottura *0* – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere riselezionata.[1] *1* – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c0	Ripristino delle impostazioni predefinite *0* – Disattivato[1] *1* – Attivato

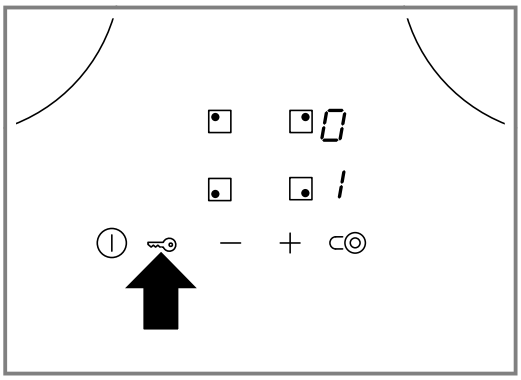
[1] Impostazione di fabbrica

8.2 Modifica impostazione di base

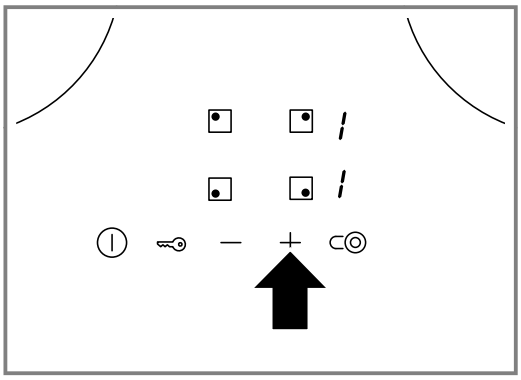
Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.

2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo per 4 secondi.



✔ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli *c* e *1*.
✔ Sul display a destra compare *0*.
3. Toccare finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o −.



5. Tenere premuto per 4 secondi.
✔ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base, spegnere il piano cottura con ⏻. Spegnere e riaccendere il piano cottura.

9 Pulizia e cura

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

9.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!
I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati
- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

9.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 27*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.
1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.
   Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.
   Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

9.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporcizia o macchie.

Note
- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 27*
- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
   Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

10 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▸ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.
- ▸ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.
- ▸ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

10.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. **1.** Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. **2.** Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. ▸ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. **1.** Attendere alcuni minuti. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. **1.** Attendere alcuni minuti. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. ▸ Rimuovere la pentola. ✔ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.
F 5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. **1.** Rimuovere la pentola. **2.** Attendere alcuni minuti. **3.** Toccare un campo touch qualsiasi. ✔ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. **1.** Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. **2.** Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. **1.** Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **2.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29*

11 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

11.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

12 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.
I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.
Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

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

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

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

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

Inhoudsopgave

1 Veiligheid 30
2 Materiële schade voorkomen 31
3 Milieubescherming en besparing 32
4 Uw apparaat leren kennen 33
5 De Bediening in essentie 34
6 Kinderslot 34
7 Automatische uitschakeling 35
8 Basisinstellingen 35
9 Reiniging en onderhoud 36
10 Storingen verhelpen 36
11 Afvoeren 37
12 Servicedienst 38

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- Schakel de zekering in de meterkast uit.
- Neem contact op met de klantenservice.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 38*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.
Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig inhoud heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

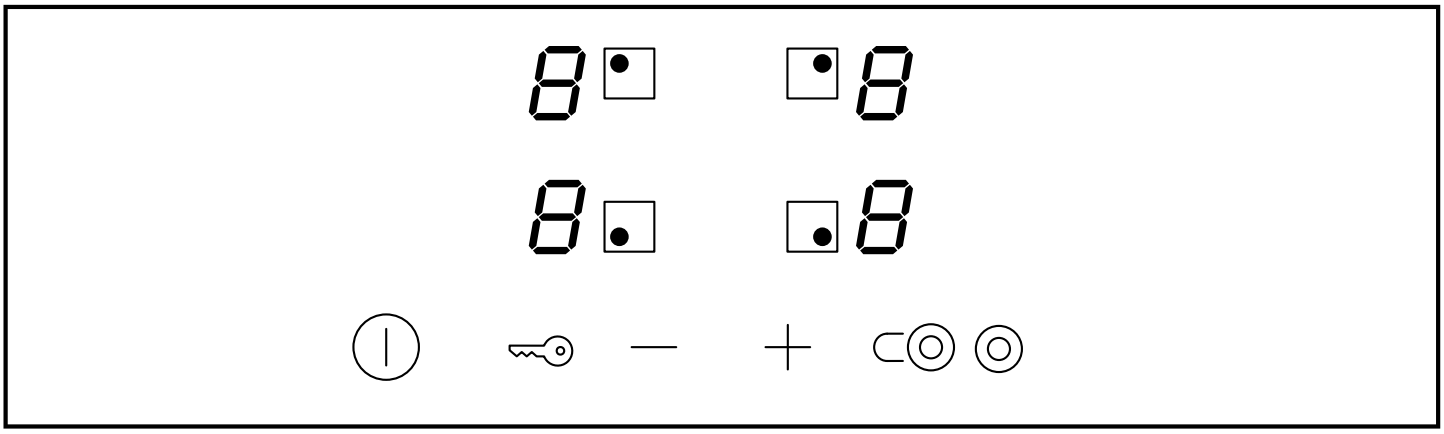
- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → *Pagina 2*

4.1 Bedieningspaneel

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



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1 - 9	Kookstanden
H / h	Restwarmte

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touch-veld	Naam
⏻	Hoofdschakelaar
⊡	Keuze kookzone
⊶	Kinderslot
− +	Instelvelden
⊂◎ of ◎	Bijschakeling van kook- of braadzones

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.
Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.
Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	Kookzone kiezen.
◎	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen en op ⊂◎ of ◎ tippen.
⊂○	Braadzone	Kookzone kiezen en op ⊂◎ tippen.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
  Redenen:
  – Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
  – Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  – Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.
Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- ▸ Op ⏻ tippen.
- ✔ Het indicatielampje boven ⏻ brandt.
- ✔ De indicaties 0 branden.
- ✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▸ Op ⏻ tippen.
- ✔ Het indicatielampje boven ⏻ gaat uit.
- ✔ De indicaties verdwijnen.
- ✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✔ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

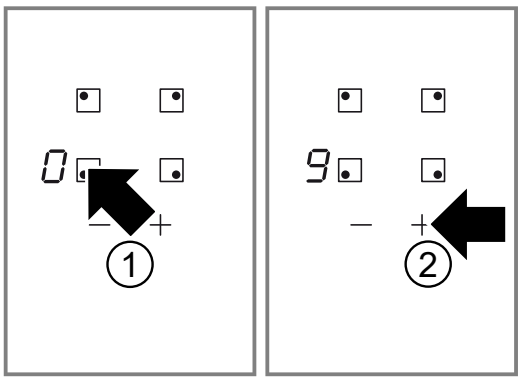
Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.
In het instelgedeelte stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Met ⊡ de kookzone kiezen.
- ✔ In de kookstandindicatie brandt 0.
2. Op + of − tippen.



De basisinstelling verschijnt.
- – + kookstand 9
- – − kookstand 4

5.6 Kookstanden wijzigen

1. Met ⊡ de kookzone kiezen.
2. Op + of − tippen tot de gewenste kookstand verschijnt.

5.7 Kookzone uitschakelen

U kunt de kookzone op 2 manieren uitschakelen

1. 2 keer op ⊡ tippen.
- ✔ In de kookstandindicatie verschijnt 0.
- ✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.
2. De kookzone kiezen en op + of − tippen tot 0 in de kookstandindicatie verschijnt.
- ✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

6 Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

6.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- ▸ 🔒 ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✔ Het indicatielampje boven 🔒 brandt 10 seconden.
- ✔ De kookplaat is geblokkeerd.

6.2 Kinderslot uitschakelen

- ▸ 🔒 ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✔ De blokkering is opgeheven.

7 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.
Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).
Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F8 en de restwarmte-indicatie H/h.

7.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.
✔ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

8 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

8.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

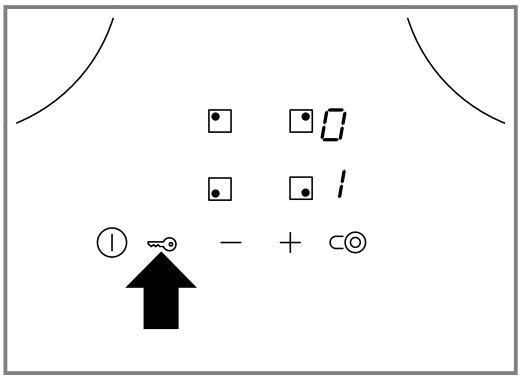
Indicatie	Keuze
c1	Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld[1] 1 – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
c2	Geluidssignaal 0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. 1 – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld. 2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld.[1]
c7	Bijschakeling van verwarmingselementen 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld.[1]
c9	Keuzetijd van de kookzones 0 – Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen, zonder deze opnieuw te hoeven selecteren.[1] 1 – U kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u de kookzone opnieuw selecteren om deze in te stellen.
c0	Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld[1] 1 – Ingeschakeld

[1] Fabrieksinstelling

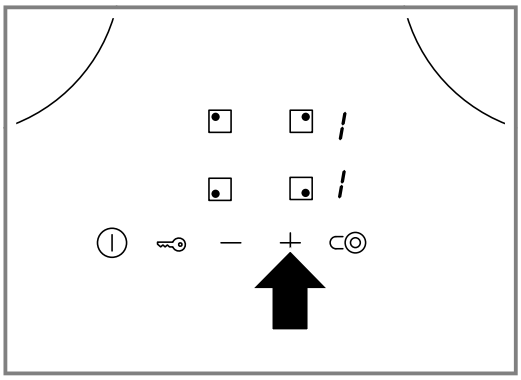
8.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden 4 seconden ingedrukt houden.



✔ In het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend.
✔ In het rechterdisplay brandt 0.
3. Net zo vaak op tippen tot in het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met + of − de gewenste waarde instellen.



5. 4 seconden ingedrukt houden.
✔ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ⏻. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

9 Reiniging en onderhoud

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

9.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

9.2 Glaskeramiek reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 36*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Sterk vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. De kookplaat reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
   Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.
   Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

9.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 36*
- Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
2. Met een zachte doek nadrogen.

10 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

10.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. **1.** Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. **2.** Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▶ Neem de pan weg. ✔ De indicatie verdwijnt even later.
F 5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. **1.** Neem de pan weg. **2.** Wacht enige tijd. **3.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. **2.** Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 38*

11 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

11.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

12 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

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

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

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

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

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

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

9001569138 (010423)
de, fr, it, nl

iQ300, Elektrokochfeld, 60 cm, Schwarz
ET645HN17E



touchControl

Sonderzubehör

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

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

- ✓ 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

4 242003 612316

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 Leisung 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

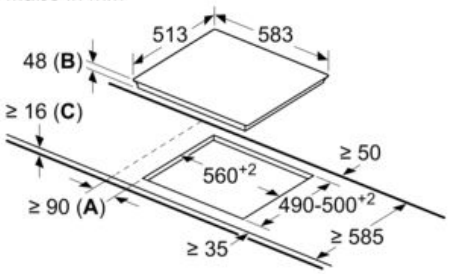
Sicherheit
- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone: Zeigt an welche Kochzonen noch heiß oder warm sind.
- Kindersicherung: Verhindert eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfeldes.
- Hauptschalter: Alle Kochzonen auf einmal ausschalten.
- Betriebsanzeigelampe: Zeigt an, ob das Kochfeld heizt.
- Automatische 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.

SIEMENS

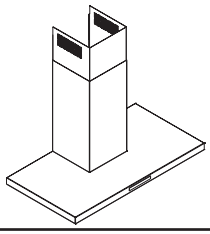
Produktinformation nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke: Siemens						
Modellkennung: ET645HN17E						
Art der Kochmulde: Elektro						
Anzahl der Kochzonen und Kochflächen: 4						
Energieverbrauch der Kochmulde: 188,9 Wh/kg						
B C A D	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**
Heiztechnik	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung	Strahlungs-Heizung		
Abmessungen: Kochzonendurchmesser in cm oder Kochflächenlänge und -breite in cm	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)						

Sep 9, 2021
SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com

Model : F100B 60 TSE
Model : F100B 90 TSE

Model : F97B 90 TSE



D	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
F	PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL	MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIIZING
ES	MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
I	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO
SV	MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR
HU	SZERELÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS
SK	NÁVOD NA MONTÁŽ A POUŽITE
PL	INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI
CZ	NÁVOD K MONTÁŽI A POUŽITÍ
DK	MONTERINGS- OG BRUGSVEJLEDNING
TR	MONTAJ VE KULLANIM TALÝMATLARI
HR	UPUTSTVA ZA MONTAŽU I UPORABU
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ
RO	INSTRUCŢIUNI DE MONTARE ŞI FOLOSIRE
EST	PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHEND
FIN	ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET
PT	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E DE USO
RU	ИНСТРУКЦИИ ПО МАНТАЖУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
SLO	NAVODILA ZA MONTA•O IN UPORABO
SR	INSTALACIJA

Warnung

Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und erforderliche Kenntnis dürfen das Gerät bedient, wenn diese überwacht werden, oder nachdem sie über betreffende Anleitungen im Sinne einer sicheren Bedienung des Geräts aufgeklärt wurden und die mit dem Betrieb des Geräts in Verbindung stehenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung, die Aufgabe des Benutzers ist, darf nicht ohne entsprechende Aufsicht von Kindern durchgeführt werden. Die Abzugshaube niemals in Betrieb nehmen, wenn das Gitter nicht korrekt montiert ist! Wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Geräten, die nicht mit elektrischer Energie betrieben werden, in Betrieb ist, darf der Unterdruck des Raumes 4 pa (4 x 10-5 bar) nicht überschreiten. Benutzen Sie die Haube nie ohne korrekt montiertes Gitter!

Die zugänglichen Teile können heiß werden, wenn die Kochfläche benutzt wird.

Die Abluft darf nicht über einen Schacht abgeleitet werden, der zum Ableiten von durch Geräte zur Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen erzeugtem Rauch benutzt wird. Wenn die Abzugshaube gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe einsetzen, verwendet wird, muss immer eine entsprechende Belüftung des Raums vorgesehen sein. Es ist streng verboten, Speisen unter der Haube auf offenem Feuer zuzubereiten. Die Benutzung von offenem Feuer ist für die Filter schädlich und kan zu Bränden führen, deshalb muss dies in jedem Fall vermieden werden. Das Frittieren darf nur unter Kontrolle erfolgen, um zu vermeiden, dass das erhitzte Öl Feuer fängt. Bezüglich der technischen und der Sicherheitsmaßnahmen, die zum Ableiten des Rauchs zu ergreifen sind, müssen die Bestimmungen der Verfügungen der zuständigen örtlichen Behörden strikt eingehalten werden.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichet. Indem er sich vergewissert, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, trägt der Benutzer dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu verhüten.

Ist folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.Wenn

das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einem technischen Hilfe-Center oder von einer anderen Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

Konsultieren Sie auch die Zeichnungen auf den ersten Seiten mit den Buchstaben- und Nummern, auf die im Erklärungstext Bezug genommen wird. Halten Sie sich strikt an die in diesem Handbuch gegebenen Anleitungen. Für eventuelle vom Gerät verursachte Unannehmlichkeiten, Schäden oder Brände, die sich aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch gegebenen Anleitungen ergeben, wird jede Haftung abgelehnt.

Es wird empfohlen, die Haube nicht an einer Wand zu befestigen, die das Gewicht nicht tragen kann, z.B. einer Rigipswand, und sie nicht in ein Möbelstück einzubauen.

Die Küchenhaube muss in einem Abstand von mindestens 65 cm über einem Elektroherd und von mindestens 65 cm über einem Gasherd oder kombinierten Herd angebracht werden. Wenn die Installationsanweisungen der Gaskochgeräts einen größeren Abstand vorgeben, ist dieser zu berücksichtigen.

Die Küchenhaubenmodelle,sindmit einer oberen Luftaustrittsöffnung B ausgestattet, um die angesaugten Dämpfe nach aussen abzuleiten (Abluftversion A – das Abluftrohr ist nicht mitgeliefert). Falls es nicht möglich sein sollte, die angesaugten Kochdämpfe nach aussen abzuleiten, kann das Gerät auch als Umlufthaube F verwendet werden. Dazu ist es notwendig, 1 Aktivkohlefilter F zu montieren; so wird die angesaugte Luft ueber die Gitter G wieder in den Raum zurueckgefuehrt.

Vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe der Haube eine Stromsteckdose befindet und dass die Anlage mit einem Differential von 30 mA versehen ist. Die Netzspannung muss der auf der Datenplakette im Inneren der Haube angegebenen Spannung entsprechen. Die Haube hat ein 1250 mm langes Stromkabel mit oder ohne Stecker: Wenn es einen Stecker hat, schließen Sie die Haube an eine den geltenden Vorschriften entsprechende, in einem zugänglichen Bereich liegende Steckdose an, hat es keinen Stecker (direkter Netzanschluss), ist ein zweipoliger vorschriftsgemäßer Schalter mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten (zugänglich) angebracht werden. Diese Installation und der Stromanschluss muss nach der technischen Vorschrift von einem spezialisierten Techniker ausgeführt werden.

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, sollte die Abzugshaube immer zumindest mit der ersten Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein.
Leistungsfähigkeitstests des Produkts, durchgeführt in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr. 65/2014 – Ref.: IEC 61591
Die höchste Leistungsfähigkeit wird erreicht, wenn eventuell vorhandene Verkleidungsplatten geöffnet sind.

Warnings

The appliance should not be used by children under 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the appliance and are aware of the possible risks. Children must not play with the appliance. Any intended cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless supervised. The hood should never be used without without the grid properly fitted! Never use the hood without the grill properly fitted!

The accessible components can overheat when the cooktop is in use.

The hood must not be connected to the flues of other appliances that run on gas or other fuels. When the hood is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels, provision must be made for an adequate supply of air. No food must be cooked flambé underneath the hood. The use of an unprotected flame could cause damage to the filters and could cause fires, so should be avoided. When frying food, never leave the pan unattended because the cooking oil could flare up. Please comply with the technical and safety provisions set forth by your local competent authorities regarding the ventilation of hoods.

This appliance conforms to European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Please dispose of this product correctly in the interest of health and the environment.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. If the power cable is damaged you should, in the interest of safety, contact the manufacturer or the manufacturer's technical assistance service to request a replacement, or ask someone who is similarly qualified.

Check also the drawings on the initial pages with the alphabetical and numerical references in the explanatory text. Closely follow the instructions in this manual. We cannot accept liability for any faults, detriment or fire damage to the appliance due to non-compliance with the manual's instructions.

You should affix the hood to a wall of sufficient weight-bearing capacity, so not to one made of plasterboard.

The cooker hood must be placed at a minimum distance of 65 cm from the cooking plane for electric cookers and 65cm for gas or mixed cookers. If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance, this has to be taken into account. Do not tile, grout or silicone this appliance to the wall. Surface mounting only. Do not fix chimney flue to furniture or fly over shelves unless the chimney flue can be easily removed, in case maintenance is ever required.

The cooker hood is provided with an upper air exit B for discharging fumes externally for models including chimney flue C (Suction Version A- exhaust pipe not supplied). If cooking fumes and vapours cannot be externally discharged, the cooker hood can be used in the recirculating version F: the installation of 1 active charcoal filter F allows the recirculation of fumes and vapours through the upper grid G.

Make sure that there is a power socket near the hood and that the system has a 30 mA differential. The mains voltage must be the same as that on the label inside the hood. The hood has a 1250 mm power cable with or without plug: if it does have a plug, connect the hood to an accessible approved socket; or if it does not (connection direct to the mains), fit an approved bipolar switch with a minimum contact opening of no less than 3 mm (accessible). This installation and electrical connection must be executed by a qualified technician.

If the cooking top is in use, the cooker hood must always operate.

Product performance test carried out in accordance with standard (EU) No 65/2014- Ref: IEC 61591
Maximum performance is achieved by placing the mobile panels, if any, in the open position.

Attention

L'appareil ne peut être utilisé par les enfants de moins de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance, et après avoir lu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et que les utilisateurs aient conscience des dangers inhérents à l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par les enfants sans surveillance. Ne jamais utiliser la hotte avant que la grille ne soit correctement montée !

Les parties accessibles peuvent atteindre de hautes températures lors de l'utilisation de la table de cuisson.

L'air ne doit pas être évacué dans un conduit d'évacuation de fumées produites par des appareils à combustion de gaz ou d'autres combustibles. Une aération appropriée de la pièce doit toujours être prévue lorsque la hotte aspirante est utilisée simultanément à d'autres appareils utilisant du gaz ou d'autres combustibles. Il est strictement interdit de flamber des aliments sous la hotte. L'utilisation de flamme nue risque d'endommager les filtres et peut provoquer des incendies : elle doit donc toujours être évitée. Les fritures doivent être effectuées sous contrôle afin d'éviter que l'huile surchauffée s'enflamme. Respectez rigoureusement les prescriptions des règlements des autorités locales compétentes quant aux consignes techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées.

Cet appareil est labellisé conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). En veillant à ce que ce produit soit détruit en bonne et due forme, l'utilisateur contribue à prévenir les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, dans tous les cas, par une personne ayant une qualification similaire, afin de prévenir tout risque éventuel.

Veuillez consulter les schémas des premières pages avec les références alphabétiques et numériques indiquées dans les instructions. Respectez rigoureusement les instructions indiquées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problème, dommage ou incendie provoqués à l'appareil dérivant du non-respect des instructions indiquées dans ce manuel.

La fixation de la hotte sur un mur ne pouvant en supporter le poids (ex. placoplâtre) et son encastrement dans un meuble sont déconseillés.

Si vous possédez un plan de cuisson entièrement électrique, la hotte doit être installée a une distance de 65 cm , de 65 cm dans le cas d'un plan de cuisson mixte ou a gaz. Si les instructions d'installation du dispositif de cuisson au gaz spécifient une plus grande distance, il faut en tenir compte.

La hotte est livrée avec une sortie d'air supérieure B pour l'évacuation des fumées vers l'extérieur (Version aspirante A- tube d'évacuation non compris). S'il est impossible d'évacuer les fumées et vapeurs de cuisson vers l'extérieur vous devez utiliser la hotte en version filtrante F en montant 1 filtre à charbons actifs F, les fumées et vapeurs seront recyclées et évacuées par la grille supérieure G.

Assurez-vous qu'un point d'accès au réseau d'alimentation électrique est présent à proximité de la hotte et que l'installation est équipée d'un interrupteur différentiel de 30 mA. La tension de réseau doit correspondre à la tension indiquée sur l'étiquette des caractéristiques située à l'intérieur de la hotte. La hotte est équipée d'un câble électrique d'une longueur de 1250 mm avec ou sans fiche : si la fiche est présente, branchez la hotte à une prise conforme aux normes en vigueur et accessible, si la fiche est absente (branchement direct au réseau), appliquez un interrupteur bipolaire aux normes avec distance des contacts en ouverture non inférieure à 3 mm (accessible), cette installation et le branchement doivent être réalisés aux normes par un technicien spécialisé.

Veuillez mettre en route la hotte au minimum sur la 1ère vitesse, lorsque le plan de cuisson fonctionne.

Tests sur les performances du produit réalisés conformément au règlement (EU) N° 65/2014 - Réf. : CEI 61591
On obtient le maximum des performances en positionnant les panneaux mobiles, s'ils sont présents, en position ouverte.

Waarschuwing

Het apparaat kan niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar en door personenmet verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of zonder ervaringof vereiste kennis, mits onder toezicht of nadat zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en kennis hebben van de gevaren die eraan verbonden zijn.Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd mag niet zonder toezicht door kinderen worden gedaan. Gebruik de kap nooit als het rooster niet goed gemonteerd is!

De delen waar men bij kan kunnen oververhit raken wanneer de kookplaat wordt gebruikt.

De lucht mag niet worden afgevoerd in een kanaal die ook wordt gebruikt voor het afvoeren van rook uit apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. Er moet altijd gezorgd worden voor een goede ventilatie van de ruimte wanneer de kap gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen gebruiken. Het is streng verboden om voedsel te flamberen onder de kap. Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters en kan brand veroorzaken, het moet daarom in elk geval vermeden worden. Bij frituren moet goed gecontroleerd worden om te voorkomen dat oververhitte olie vlam vat. Voor technische en veiligheidsmaatregelen die toegepast moeten worden voor het afvoeren van rook dient men zich strikt te houden aan de betreffende reglementen van de plaatselijke bevoegde autoriteiten.

Dit apparaat is gekentekend conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Door te controleren of het product op de juiste wijze wordt weggegooid draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld.In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.indien de elektriciteitskabel beschadigd is, moet deze door de producent of door de technische dienst vervangen worden, of in elk geval door een persoon met een daaraan gelijkstaand niveau, om ieder risico uit te sluiten.

Raadpleeg ook de tekeningen op de eerste pagina's met de verwijzingen – in de vorm van letters en cijfers – die zijn vermeld in de uitleg. U dient zich strikt te houden aan de

aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing. Elke aansprakelijkheid voor eventuele ongelukken, schade of brand veroorzaakt door het apparaat, voortkomend uit het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing, wordt afgewezen.

Aangeraden wordt om de kap niet te bevestigen aan een muur die het gewicht niet kan dragen, bijvoorbeeld een wand van gipskarton, en om het apparaat niet in een kast in te bouwen.

In het geval van een elektrisch fornuis moet de afzuigkap minstens 65 cm van de kookplaat afgelegen zijn en 65 cm in geval van gas of gemengd fornuis. Indien in de installatie-aanwijzing van het gaskooktoestel een grotere afstand wordt aangegeven moet hiermee rekening worden gehouden.

De afzuigkap is voorzien van een boven luchtafvoer B voor de afvoer van rook naar buiten in geval van modellen met schoorsteen C (Zuigversie A - afvoerbuis niet bijgeleverd). In het geval dat het niet mogelijk is dampen en rook naar buiten af te voeren ook al is men voorzien van het model met schoorsteen C, kan de afzuigkap in de filterversie F gebruikt worden door de montage van 1 koolstoffilter F, de rook en de dampen worden gerecycleerd door middel van het bovenrooster G.

Controleer of er in de buurt van de kap een elektrisch stopcontact is en of de installatie voorzien is van een 30 mA differentiaal. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het gegevensplaatje binnenin de kap staat aangegeven. De kap is voorzien van een elektrische kabel van 1250 mm lang met of zonder stekker; als hij voorzien is van stekker de kap aansluiten aan een stopcontact dat op een toegankelijke plek zit, en in overeenstemming is met de geldende normen, indien niet voorzien van stekker (directe aansluiting aan het net) een bipolaire goedgekeurde schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de openingscontacten van minstens 3 mm (toegankelijk), deze installatie en de elektrische aansluiting moeten volgens de normen worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus.

De afzuigkap wordt altijd ingeschakeld op de eerste snelheid wanneer het kookvuur werkt.

Tests van de prestatie van het product uitgevoerd in overeenkomst met de regelgeving (EU) Nr 65/2014 - Ref: IEC 61591
De maximale prestatie wordt behaald door de mobiele panelen, indien aanwezig, in de open positie te plaatsen.

Advertencias

El dispositivo no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos necesarios, siempre bajo supervisión o después de que hayan recibido las instrucciones respecto al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros inherentes al uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. ¡No utilice nunca la campana sin la rejilla correctamente montada!

Las partes accesibles pueden sobrecalentarse cuando se utiliza la encimera de cocción.

El aire no debe descargarse en conductos utilizados para salida de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. Siempre debe disponerse un sistema adecuado de ventilación del local cuando se utiliza la campana de cocina al mismo tiempo que otros aparatos que usan gas u otros combustibles. Se prohíbe rigurosamente cocinar alimentos a la llama bajo la campana. El uso de llamas libres daña los filtros y puede originar incendios, por lo cual debe evitarse en todo caso. Las frituras deben hacerse bajo control, para así evitar que el aceite sobrecalentado se incendie. Atenerse estrictamente a las disposiciones de los reglamentos de las autoridades locales competentes en relación con las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la salida de humos.

Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose de que este producto se desguace y elimine en modo correcto, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto. Si el cable de alimentación resulta dañado, ha de ser sustituido por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.

Consultar también los dibujos de las primeras páginas con las referencias alfabéticas y numéricas incluidas en el texto explicativo. Atenerse estrictamente a las instrucciones recogidas en este manual. No se asume responsabilidad alguna en caso de inconvenientes, daños o incendios que el aparato pueda sufrir debido a no respetar las instrucciones

recogidas en este manual. La instalación y la conexión eléctrica deberán ser realizadas por un técnico especializado.

Asegúrese de que la pared donde se fija la campana pueda sostener perfectamente su peso y evite instalarla en paredes no suficientemente robustas (de cartón-yeso, por ejemplo).

La campana tiene que tener una distancia mínima de los fuegos de 65 cm en las cocinas eléctricas y de 65 cm en las cocinas a gas o mixtas. Si las instrucciones para la instalación del dispositivo para cocinar con gas especifican una distancia mayor, hay que tenerlo en consideración.

La campana està equipada por una salida de aire superior B para la descarga de los humos hacia el exterior (Versiòn aspirante A – tubo de descarga no proporcionado). En el caso de que no sea posible descargar los humos y los vapores de la cocciòn hacia el exterior se puede utilizar la campana en versiòn filtrante F montando 1 filtro a carbones activos F, los humos y vapores vienen reciclados a través de la rejilla superior G .

Asegúrese de que en las inmediaciones de la campana haya un punto de acceso a la red de alimentación eléctrica, y de que la instalación esté dotada de un diferencial de 30 mA La tensión de red debe corresponder a la tensión indicada en la etiqueta de características situada dentro de la campana. La campana lleva un cable eléctrico de 1250 mm de longitud, con o sin clavija. Si lleva clavija, conectar la campana a una toma de corriente conforme a las normas vigentes, situada en zona accesible. Si no lleva clavija (conexión directa a la red), aplicar un interruptor bipolar conforme a la norma; la distancia de los contactos en apertura no debe ser inferior a 3 mm (accesible). Esta instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado conforme a la normativa vigente.

La campana siempre debe estar encendida, por lo menos en su primera velocidad, cuando utilice las placas de cocina.

Prueba de rendimiento del producto efectuada de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 65/2014 - Ref.: IEC 61591
El máximo rendimiento se obtiene mediante la colocación de los paneles móviles, si los hubiera, en posición abierta.

Avvertenze

L'apparecchio non può essere usato da bambini di età inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Le parti accessibili possono surriscaldarsi quando il piano di cottura viene utilizzato.

L'aria non deve essere scaricata in un condotto utilizzato per scaricare fumi di scarico prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. Deve essere sempre prevista un'adeguata areazione del locale quando la cappa da cucina è utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi che impiegano gas o altri combustibili. E' severamente vietato fare cibi alla fiamma sotto la cappa. L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. Per le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato,esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare,in modo da prevenire ogni rischio.

Consultare anche i disegni nelle prime pagine con i riferimenti alfabetici e numerici riportati nel testo esplicativo. Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo

manuale.

Si raccomanda di non fissare la cappa su una parete che non possa sostenerne il peso ad esempio di carton gesso e di non incassarla all'interno di un mobile.

La cappa deve avere una distanza minima dal piano cottura di 65 cm in caso di cucine elettriche e di 65 cm in caso di cucine a gas o miste. Se le istruzioni di installazione del dispositivo di cottura a gas specificano una distanza maggiore, bisogna tenerne conto.

La cappa è fornita di una uscita d'aria superiore B per lo scarico dei fumi verso l'esterno (Versione aspirante A- tubo di scarico non fornito). Nel caso non sia possibile scaricare i fumi e vapori della cottura verso l'esterno, si può utilizzare la cappa in versione filtrante F montando 1 filtro ai carboni attivi F, i fumi e vapori vengono riciclati attraverso la sgrigliatura superiore G.

Assicurarsi che nelle vicinanze della cappa ci sia un punto di accesso alla rete di alimentazione elettrica e che l'impianto si provvisto di un differenziale da 30 mA La tensione di rete deve corrispondere alla tensione riportata sull'etichetta caratteristiche situate all'interno della cappa.La cappa è dotata di cavo elettrico lungo 1250 mm con spina o senza : se provvisto di spina allacciare la cappa ad una presa conforme alle norme vigenti posta in zona accessibile, se sprovvisto (collegamento diretto alla rete) applicare un interruttore bipolare a norme con una distanza dei contatti in apertura non inferiore a 3mm (accessibile),questa installazione e il collegamento elettrico devono essere fatte a Norma da un tecnico specializzato.

Si raccomanda di accendere sempre la cappa almeno alla prima velocità quando è in funzione il piano cottura.

Test sulle performance del prodotto eseguiti in conformità al regolamento (EU) No 65/2014 - Ref: IEC 61591
Il massimo delle performance si ottiene posizionando i pannelli mobili, se presenti, in posizione aperta.

Varningsföreskrifter

Apparaten kan användas av barn under 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de är under tillsyn eller efter att dessa har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de faror som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll avsett att utföras av användaren bör inte utföras av barn utan övervakning. Använd aldrig köksfläkten utan effektivt monterat galler!

De tillgängliga delarna kan överhettas när kokhällen används.

Luften får inte tömmas ut i en ledning som används för att tömma ut avgasrök från apparater med gasförbränning eller annan bränsleförbränning. Ventilationen i lokalen måste vara lämplig då spiskåpan används samtidigt som andra apparater som använder gas eller andra bränslen. Det är strängt förbjudet att laga mat med en eldslåga under spiskåpan. Användningen av eldslågor är skadlig för filtren och kan ge upphov till brand, därför ska man undvika det till varje pris. Fritering måste utföras under kontroll för att undvika att den upphettade oljan fattar eld. För de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökutsläpp, ska du hålla dig strikt till de bestämmelser som står i regelverken hos behöriga lokala myndigheter.

Denna apparat är märkt i enlighet med EUdirektivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att se till att denna produkt bortskaffas på korrekt sätt, bidrar användaren till att förebygga möjliga negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och teranvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Om den elektriska kabeln är skadad, ska den bytas ut av tillverkaren eller i en tekniskt assistansverkstad eller en person med liknande kvalifikationer för att förebygga alla risker.

Håll dig noga till instruktionerna som tillhandahålls i denna bruksanvisning. Vi frånsäger oss allt ansvar för eventuella fel, skador eller brand som upsptår i apparaten på grund av att man inte följer instruktionerna i bruksanvisningen. Installationen och den elektriska anslutnignen ska utföras av en specialiserad tekniker.

Vi rekommenderar dig att inte fästa spiskåpan på en vägg som inte klarar av dess vikt, till exempel en vägg bestående av gipsskivor, och att inte bygga in den i en möbel.

Apparaten skall vara placerad på minst 65 centimeters avstånd från spishäll med elektriska plattor och 65 centimeter från gasplattor eller kombinerade gas- och elspisar. Respektera det eventuella större avstånd som gasspisens installationsinstruktioner anger.

Fläkten är utrustad med ett övre luftutsläpp B för ett utvändigt utsläpp av matos (Utblåsversion A- avledningsrör bifogas ej). I det fall det inte går att leda ut ångor och matos utomhus, kan fläkten användas som filterversion F genom att man monterar 1 aktivt kolfilter F, det filtrerade matoset och ångorna leds ut i lokalen igen genom det övre gallret G.

Se till att det i närheten av spiskåpan finns en åtkomstpunkt till elnätet och att anläggningen är utrustad med en differentialbrytare på 30 mA. Nätspänningen ska överensstämma med spänningen som anges på etiketten med börvärden som sitter inuti spiskåpan. Spiskåpan är utrustad med en elkabel som är 1250 mm lång, med eller utan kontakt. Om den inte är utrustad med en kontakt, ska du ansluta spiskåpan till ett uttag som överensstämmer med de gällande normerna på en tillgänglig plats. Om den inte är utrustad med en kontakt (direktanslutning till nätet), ska du installera en typgodkänd bipolär strömbrytare med ett avstånd mellan kontakterna vid öppning på minst 3 mm (tillgänglig). Denna isntallation och den elektriska anslutningen måste utföras korrekt enligt gällande bestämmelser av en specialiserad tekniker.

Fläkten måste alltid vara påslagen åtminstone på den första hastigheten när du använder spishällen.

Produktens prestandaterster utförda enligt standard (EU) Nr 65/2014 - Ref: IEC 61591
Den maximala prestandan uppnås genom att placera de rörliga panelerna i öppet läge, om sådana finns.

Figyemeztetčsek

A készüléket 8 évesnél fiatalabb és csökkent fizikai-, érzéki- és értelmi képességő, vagy tapasztalatlan illetve a szükséges ismeretekkel nem rendelkezı személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy azt követıen, hogy a készülék biztonságos használatára és az azzal kapcsolatos veszélyekre vonatkozó oktatásban részesültek. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék felhasználó által végzendı tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. Sose használja az elszívót megfelelıen felszerelt rács nélkül!

A tőzhely közelében lévı részek túlmelegedhetnek, amennyiben a fızılap mőködik.

Ne vezesse a levegıt olyan vezetékbe, ami gázzal, vagy más tüzelıanyaggal mőködı készülékek égéstermékeibıl származó füstök elvezetésére szolgál. Mindig biztosítani kell a helység kellı szellıztetését, amennyiben a konyhai szagelszívót más gázzal, vagy egyéb tüzelıanyaggal mőködı készülékekkel egyidıben használja. Tilos a szagelszívó alatt nyílt láng használatával ételeket készíteni! A nyílt láng használata károsodást okoz a szőrıkben és tüzet okozhat, tehát mindenképpen kerülni kell. Figyeljen oda sütés közben ha olajat használ, mert a túlhevült olaj lángra lobbanhat. A füst elvezetéshez szükséges technikai- és biztonsági óvintézkedésekhez tartsa figyelembe a helyi hatóságok szabályzataiban közölteket.

Ez a készülék a 2002/96/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) európai irányelvnek megfelelıen jellel van ellátva. Gondoskodjon arról, hogy a termék ártalmatlanítása megfelelı módon történjen, így Ön hozzájárul a környezetre és az egészségre káros hatások megelızéséhez.

A  jel a terméken vagy a kísérı okmányokon azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikus készülékek begyőjtésére kialakított alkalmas helyen kell leadni Kiselejtezésekor a helyi hulladékkezelési elıírásoknak megfelelıen kell eljárni. A termék kezelésére, begyőjtésére és újrafelhasználására vonatkozó további tájékoztatásért vegye fel a kapcsolatot a helyi, erre szolgáló hivatallal, a háztartási hulladék-begyőjtı szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.Ha a tápvezeték sérült, azt a gyártóval vagy szakszervízzel vagy egy képzett szakemberrel ki kell cseréltetni az esetleges veszélyforrások kiküszöbölése érdekében.

Tanulmányozza át a használati utasítás elsı oldalain található ábrákat is a betőrendes- és szám szerinti hivatkozásokkal. Szigorúan tartsa be a használati utasításban szereplı figyelmeztetéseket! Minden felelısséget elhárítunk, amennyiben nem a használati utasításban szereplı, nem rendeltetésszerő használatból eredı kár, vagy tőz keletkezik.
Az üzembehelyezést és az elektromos csatlakozást csak szakképzett technikus végezheti

el.

Tanácsoljuk, hogy ne szerelje fel a szagelszívó berendezést olyan falra, ami nem bírja el a készülék súlyát, például gipszkarton, valamint ne építse be a készüléket semmilyen szekrénybe.

A konyhai szagelszívót elektromos fızılaptól legalább 65cm távolságra kell elhelyezni, gáz vagy vegyes tüzeléső fızılap esetén ez a távolság 65cm legyen. Ha a gáztőzhely beszerelési utasításai ennél nagyobb távolságot írnak elı, azt kell figyelembe venni.

A konyhai szagelszívó B felsı levegıkimenettel rendelkezik, ezen jut ki az elhasznált levegı a kültérbe (Kivezetett változat A – a kivezetı csı nem tartozéka a gépnek) Amennyiben a fızés füstjét és páráját nem lehet kivezetni a kültérbe, a konyhai szagelszívó F keringtetett változatban is használható, ha 1 db F aktív szenes filtert szerel fel, ekkor a füst és pára szőrés után a G rácsozaton át a visszakerül a belsı térbe.

Gyõzõdjön meg arról, hogy a szagelszívó berendezés közvetlen közelében legyen egy csatlakozópont az elektromos hálózathoz, valamint, hogy a berendezés rendelkezzen 30 mA-es differenciállal. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a szagelszívó berendezés belsejében található címkén feltüntetett feszültséggel. A szagelszívó berendezéshez 1250 mm-es dugóval ellátott, vagy dugó nélküli elektromos vezeték tartozik: amennyiben dugóval ellátott, csatlakoztassa a szagelszívó berendezést egy elérhetõ, a normának megfelelõ, konnektorba. Amennyiben a vezetékhez nem tartozik dugó (közvetlen hálózati csatlakozáshoz), alkalmazzon egy szabályszerû kétpólusú kapcsolót, ahol az érintkezések távolsága nem kisebb mint 3 mm (elérhetõ). A normának megfelelõ üzembehelyezést és elektromos csatlakozást csak szakképzett technikus végezheti el.

Az elszívót mindig legalább egyes fokozatban kell üzemeltetni, amikor a főzőlapot használják.

A termék teljesítmény tesztjei a 65/2014/EU - Ref: IEC 61591 rendelet szerint lettek végrehajtva.
A legnagyobb teljesítmény akkor érhető el, ha a mozgó paneleket, amennyiben vannak ilyenek, nyitott állapotba helyezzük.

Upozornenia

Prístroj môžu používať detí vo veku menej než 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo potrebných znalostí, iba ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili nebezpečenstva, ktorá sú s tým spojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu, ktorú má vykonávať užívateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru. Nikdy nepoužívajte digestor bez správne namontovanej mriežky!

Prístupné časti sa môžu prehriať, keď sa použije varná plocha.

Vzduch sa nesmie odvádzať v potrubí použitom na odvádzanie odpadových dymov produkovaných prístrojmi so spaľovaním plynu alebo iných palív. Vždy musí byť zabezpečené primerané vetranie miestnosti, keď sa kuchynský digestor používa súčasne s inými prístrojmi, ktoré používajú plyn alebo iné palivá. Je prísne zakázané variť jedlá na ohni pod digestorom. Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže spôsobiť požiare, preto sa tomu musí v každom prípade zabrániť. Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo, že prehriaty olej začne horieť. Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, starostlivo dodržiavajte to, čo je uvedené v nariadeniach miestnych kompetentných úradov.

Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (Odpad z elektrických a elektronických zariadení - WEEE). Uistite sa, či bol tento produkt spracovaný správnym spôsobom, používateľ prispieva k zabráneniu potenciálnych negatívnych dôsledkov pre životné prostredie a zdravie.

Symbol  výrobku alebo na jeho sprievodnej dokumentácii, upozorňuje, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí byť odovzdaný do príslušné miesta zberu pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Zbaviť sa ho riadením sa podľa miestnych zákonov o odstránení odpadkov. Kôli dokonalejším informáciam o zaobchádzaní, znovuzískaní a recyklácii tohto výrobku, kontaktujte príslušné miestné úrady, služby pre zber domáceho odpadu alebo predajňu, v ktorej výrobok bol zakúpený.DTI MUSIA BYť POD dDeOti ZmOuRsiOa bMy,ť A pBodY d SoAz oZrAomIS,T aIbLyO s,a Ž zEa SisAtil oS, že sa s prístrojom nehrajú. Ak je napájací kábel poškodený, konštruktér alebo služba technickej pomoci alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa za zabránilo akémukoľvek riziku.

Nahliadnite aj do výkresov na prvých stranách s abecednými a numerickými odkazmi uvedenými v texte vysvetliviek. Starostlivo dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke. Odmietame zodpovednosť za prípadné poruchy, škody alebo požiare vyvolané prístrojom a spôsobené nedodržaním pokynov uvedených v tejto príručke. Inštaláciu a

elektrické pripojenie musí vykonať špecializovaný technik.

Odporúča sa neupevniť digestor na stenu, ktorá nedokáže podoprieť jeho hmotnosť, napríklad sadrokartón a nevkladať ho do vnútra nábytku.

Odsávač pary musí mať od kuchynskej variacej plochy vzdialenosť 65cm v prípade elektrického sporáka a 65cm v prípade plynového alebo kombinovaného sporáka. Ak návody kuchynského plynového aparátu uvádzajú väčšiu vzdialenosť, je potrebné s tým počítať.

Odsávač pary je vybavený horným východom vzduchu B pre odvod dymov smerom von (Variácia odsávania A – odvodová rúra nie je poskytnutá). V prípade, že nie je možné odvádzať dymy a varné pary vonkajším smerom, môže sa použiť odsávač pary vo filtračnej variacii F, namontovaním 1 aktívno-uhoľného filtra, dymy a pary sa tým zúžitkujú pomocou horného prečisťovača mreže G.

Uistite sa, že v blízkosti digestora je prístupový bod k elektrickej napájacej sieti a že zariadenie je vybavené diferenciálom od 30 mA Sieťové napätie musí zodpovedať napätiu uvedenému na etikete charakteristík umiestnených vo vnútri digestora. Digestor je vybavený elektrickým káblom dlhým 1250 mm s alebo bez kolíka : ak obsahuje kolík, spojte digestor so zásuvkou podľa platných noriem nachádzajúcou sa v prístupnej oblasti, ak neobsahuje kolík (priame pripojenie k sieti), použite bipolárny vypínač podľa noriem so vzdialenosťou kontaktov v otvore nie menšej ako 3mm (prístupná),túto inštaláciu a elektrické pripojenie musí vykonať špecializovaný technik v súlade s normou.

Digestor musí byť vždy zapnutý aspoň na prvej rýchlosti, keď je zapnutá varná doska.

Výkonové skúšky produktu vykonané v súlade s Nariadením (EÚ) č. 65/2014 – Ref.: IEC 61591
Maximálny výkon sa dosiahne uvedením mobilných panelov, ak sú k dispozícii, do otvorenej polohy.

OstrzeŜenia

Urządzenie moŜe być uŜywane przez dzieci w wieku poniŜej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub niemające doświadczenia czy teŜ wymaganej wiedzy, pod warunkiem odpowiedniego nadzoru lub w przypadku całkowitej pewności, Ŝe zostały one poinstruowane odnośnie do bezpiecznego uŜytkowania urządzenia i rozumieją związane z nim niebezpieczeństwa. Nie wolno pozwalać dzieciom na bawienie się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji nigdy nie wolno powierzać dzieciom bez nadzorowania ich działań. Nigdy nie wolno uŜywać okapu bez prawidłowo zainstalowanej kratki!

Dostępne części mogą ulec nadmiernemu nagrzaniu, kiedy uŜywa się powierzchni grzejnej.

Powietrze nie moŜe być wyciągane przez przewód uŜywany do usuwania spalin produkowanych przez urządzenia spalinowe gazu lub innych substancji palnych. Zawsze naleŜy pamiętać o odpowiednim wietrzeniu pomieszczenia, w którym uŜywa się jednocześnie okapu kuchennego i innych urządzeń gazowych lub innych substancji palnych. Surowo zabrania się przyrządzania posiłków na ogniu pod okapem. UŜycie otwartego płomienia jest szkodliwe dla filtrów i moŜe spowodować zapalenie, wobec czego naleŜy go unikać za wszelką cenę. NaleŜy kontrolować proces smaŜenia, aby uniknąć zapalenia się nadmiernie rozgrzanego oleju. Aby przedsięwziąć środki techniczne i bezpieczeństwa mające na celu usunięcie spalin, naleŜy ściśle przestrzegać przewidzianych przepisów właściwych władz lokalnych.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EC w sprawie zuŜytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)). NaleŜy upewnić się, Ŝe produkt jest utylizowany w odpowiedni sposób, uŜytkownik pomaga w ten sposób zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.

Symbol  umieszczony na wyrobie lub na załączonej dokumentacji wskazuje, Ŝe wyrób nie jest zwykłym odpadem komunalnym, lecz powinien być dostarczony do stosownego ośrodka zbiórki zuŜytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Wyrób naleŜy zlikwidować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi likwidacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji na temat traktowania, odzysku i recyklingu niniejszego urządzenia naleŜy skontaktować się z miejscowym biurem obsługi, ośrodkiem zbiórki odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

NaleŜy równieŜ obejrzeć rysunki na pierwszych stronach z odniesieniami alfabetycznymi i numerycznymi podanymi w części objaśniającej. NaleŜy przestrzegać ściśle instrukcji podanych w niniejszym podręczniku. Nie ponosimy Ŝadnej

odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy, uszkodzenia lub podpalenia urządzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku. Instalacji i podłączenia elektrycznego musi dokonać specjalista elektryk.

Zaleca się niezakładanie okapu na ścianie, która moŜe nie utrzymać jego cięŜaru, np. ścianka kartonowo-gipsowa i niezakładanie go na meblach.

Okap powinien być zamontowany w odległości minimalnej od płaszczyzny gotowania wynoszącej 65cm w przypadku kuchenek elektrycznych lub 65cm w przypadku kuchenek gazowych lub typu mieszanego. JeŜeli instrukcje montaŜowe kuchenki gazowej podają większą odległość naleŜy się do niej zastosować.

Okap jest wyposaŜony w górne wyjście powietrza B słuŜące do odprowadzania oparów na zewnątrz (Wersja zasysająca A- przewód odprowadzający nie wchodzi w skład dostawy). W przypadku, gdy odprowadzanie oparów na zewnątrz nie jest moŜliwe okap moŜe być uŜywany w wersji filtrującej F przez zamontowanie 1 filtra na aktywny węgiel F, dymy i opary będą wtedy poddane recyrkulacji za pomocą górnej kratownicy G.

NaleŜy upewnić się, Że okap znajduje się w pobliŜu punktu podłączenia do sieci zasilającej i Że instalacja jest wyposaŜona w dyferencjał 30 mA Napięcie zasilające musi odpowiadać napięciu podanemu na karcie charakterystyki umieszczonej po wewnętrznej stronie okapu. Okap jest wyposaŜony w przewód elektryczny o dług. 1250 mm z wtyczką lub bez: jeśli jest wtyczka, naleŜy podłączyć okap do prądu zgodnego z obowiązującymi normami w dostępnym obszarze, jeśli jej nie ma (podłączenie bezpośrednio do sieci), naleŜy zastosować przełącznik dwubiegunowy zgodnie z normą o odległości między stykami w otworze nie mniejszej niŜ 3 mm (dostępny), niniejsza instalacja i podłączenie elektryczne muszą być wykonane zgodnie z normą przez specjalistę elektryka.

Podczas pracy kuchenki wyciąg jest zawsze włączony co najmniej na pierwszej prędkości.

Testy wydajności produktu przeprowadzone zgodnie z rozporządzeniem (UE) Nr 65/2014 – Norma odniesienia: IEC 61591
Maksymalna wydajność zostaje osiągnięta po ustawieniu ruchomych paneli, jeśli obecne, w pozycji otwartej.

Upozornění

Zařízení může být používáno dětmi mladšími 8 let a osobami se sníženými tělesnými, smyslovými a duševními schopnostmi či osobami bez zkušeností, pokud zařízení používají pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném použití a o nebezpečích spojených s použitím zařízení. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržba, které mají být prováděny uživatelem, nesmí být prováděny dětmi bez dozoru.Digestoř nikdy nepoužívejte bez správně namontované mřížky!

Přístupné části se mohou zahřát, pokud se varná deska používá.

Vzduch nesmí být odváděn potrubím, které se používá pro odvod odpadních plynů ze zařízení se spalováním plynu či jiných paliv. Pokud se kuchyňská deska používá současně s jinými zařízeními, které využívají plyn či jiná paliva, je třeba vždy zajistit přiměřené větrání prostoru. Je přísně zakázáno připravovat jídlo na plameni pod deskou. Používání otevřeného planeme poškozuje filtry a může způsobit požár. Z tohoto důvodu je třeba se mu vždy vyhnout. Smažení musí probíhat kontrolovaně a je nutné zabránit tomu, aby horký olej vzplanul. S ohledem na technická a bezpečnostní opatření přísně dodržujte ustanovení příslušných místních orgánů.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Pokud zajistíte správnou likvidaci tohoto zařízení, přispějete k zabránění případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.

Symbol  nad výrobkem či nad doprovodnou dokumentací vyznačuje, že s tímto výrobkem nelze zacházet jako s běžným domácím odpadem, ale musí být opředán v příslušném sběrném bodě pro recykláž elektrických a elektronických zařízení. Je třeba se ho zbavovat podle místních předpisů pro zpracování odpadu. Pro další informace o zpracování, využití a recykláž tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní úřady, sběrnou službu domácího odpoadu anebo obchod, kde jste tento výrobek koupili. Pokud je přívodní kabel poškozen, potom musí být výrobcem, technickou servisní službou či podobně kvalifikovanou osobou vyměněn způsobem, aby se předešlo všem rizikům.

Prostudujte si i nákresy na prvních stránkách s abecedními a číselnými odkazy na vysvětlující text. Přísně dodržujte pokyny uvedené v této příručce. Neneseme žádnou odpovědnost za případné poruchy, škody či nehody způsobené zařízením, které vzniknou z důvodu nedodržení pokynů uvedených v této příručce. Instalaci a elektrické zapojení musí provést specializovaný technik.

Doporučujeme desku neupevňovat na zeď s omezenou nosností, např. na sádrokarton,

a neinstalovat ho do karavanů.

Digestoř musí mít minimální vzdálenost 65cm od varné plochy v případě elektrických sporáků a 65 cm v případě sporáků plynových či smíšených. V případě, že návod k montáži varného zařízení na plyn stanoví větší vzdálenost, je třeba to mít na zřeteli.

Digestoř je vybaven horním vývodem vzduchu B pro odvod dýmů navenek (Odsávací verze A – vývodová hadice není součástí vybavení). V případě, že není možné vyvádět dýmy a páry způsobené vařením navenek, je možné použít digestoř ve filtrující verzi F a montovat při tom 1 filtr s aktivními uhlíky F, dýmy a páry jsou opět uváděny do oběhu horní mřížkou G.

Ujistěte se, zda se v blízkosti desky nachází přístupový bod do sítě elektrického napájení a zda je zařízení vybaveno diferenciálem o síle 30 mA. Napětí v síti musí odpovídat napětí uvedenému na štítku s údaji, který se nachází na vnitřní straně desky. Deska je vybavena elektrickým kabelem o délce 1 250 mm se zástrčkou či bez ní. Pokud je deska vybavena zástrčkou, zapojte ji do zásuvky odpovídající platným normám, která se nachází na přístupném místě. V opačném případě (přímé zapojení do sítě) namontujte dvoupolohový vypínač v souladu s normou se vzdáleností otevřených kontaktů minimálně 3 mm (přístupný). Tuto instalaci a elektrické zapojení musí provést specializovaný technik v souladu s normou.

Pokud je varná deska v provozu, musí být digestoř vždy zapnutá nejméně na nejnižší rychlostní stupeň.

Zkoušky účinnosti výrobku, provedené v souladu s nařízením (EU) Č. 65/2014 - Ref: IEC 61591
Maximální účinnosti výrobku lze dosáhnout umístěním případných pohyblivých panelů do otevřené polohy.

Advarsler

Apparatet kan bruges af børn, der er mindre end 8 år gamle, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller uden erfaring eller med utilstrækkelige kendskaber, på den betingelse, at det sker under overvågning, eller efter at de har modtaget instruktioner angående brug af apparatet i fuld sikkerhed, og hvis de er i stand til at forstå de potentielle farer. Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal sørge for, må ikke gennemføres af børn uden overvågning. Emhætten må aldrig bruges uden en korrekt monteret rist!

De tilgængelige dele kan blive varme, når kogepladerne er i brug.

Luften må ikke udledes i en kanal, der anvendes til udledning af udstødningsgasser fra forbrændingsapparater, der anvender gas eller andre brændstoffer. Sørg altid for passende udluftning af lokalet når køkkenemhætten anvendes samtidigt med andre apparater, der anvender gas eller andre brændstoffer. Det er strengt forbudt at flambere under emhætten. Brug af åbne flammer er skadeligt for filtrene og kan være årsag til brand, og skal derfor undgås under alle omstændigheder. Friturestegning skal foregå under opsyn for at undgå, at den varme olie bryder i brand. Overhold omhyggeligt reglerne, der angives af de lokale myndigheder, om tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger for røgudledning.

Dette apparat er mærket i henhold til det Europæiske Direktiv 2002/96/EF, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Brugeren bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljø og helbred ved at sørge for, at dette produkt bortskaffes korrekt.

Symbolet  på produktet, eller på den medfølgende dokumentation, angiver at dette produkt ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald, men derimod skal indleveres til centre for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf emhætten i overensstemmelse med de gældende lokale regler for affald. For yderligere oplysninger om behandling, indsamling og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte det relevante lokale kontor, renovationsselskabet eller den forretning, hvor produktet er købt.Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller dennes servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer for at undgå enhver risiko.

Se også tegningerne på de første sider med alfabetiske og numeriske referencer angivet i den forklarende tekst. Overhold omhyggeligt anvisningerne i denne manual. Alt ansvar fralægges for eventuelle problemer, skader eller brand opstået i apparatet, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i denne manual. Installering og elektrisk tilslutning skal udelukkende foretages af en specialiseret tekniker.

Emhætten må ikke monteres på en væg, der ikke kan understøtte dens vægt, for eksempel gipsplader, og må ikke indbygges i et skab eller andre møbler.

Emhætten skal installeres i en minimumsafstand til kogefladen på 65 cm ved elektriske kogeplader, og 65 cm ved gaskomfurer eller komfurer med både gas og elektriske kogeplader. Hvis installeringsvejledningen til gaskomfuret angiver en større afstand, skal dette krav overholdes.

Emhætten er udstyret med et luftaftræk foroven B til udledning af røg udenfor (Sugende udgave A – aftræksrør ikke leveret). Hvis det ikke er muligt at lede røg og damp fra køkkenet udenfor, kan man anvende emhætten i den filtrerende udgave F ved at montere 1 aktivt kulfilter F, hvorefter røg og damp recirkulerer gennem risten foroven G.

Sørg for, at der findes et strømudtag i nærheden af emhætten, og at anlægget er udstyret med en differentialebeskyttelse på 30 mA. Spændingen på strømnettet skal svare til den spænding, der er angivet på etiketten inde i emhætten. Emhætten er udstyret med et elkabel på 1250 mm med eller uden stik. Hvis kablet er udstyret med et stik skal emhætten tilsluttes et strømudtag, der overholder de gældende forskrifter, i et tilgængeligt område. Hvis kablet ikke er udstyret med et stik (direkte tilslutning til strømnettet) skal det påmonteres en godkendt topolet afbryder, der har en afstand mellem kontakterne under åbning på ikke mindre end 3 mm (tilgængelig). Denne installation og elektriske tilslutning skal udføres efter de gældende forskrifter af en specialiseret tekniker.

Når kogepladen er i drift, skal emhætten altid tændes, mindst på første hastighed.

Test i forbindelse med produktydelsen er udført i overensstemmelse med forordningen (EU) nr. 65/2014 - ref. IEC 61591 . Den maksimale ydelse opnås ved at anbringe de bevægelige paneler, hvis monteret, i åben position..

Uyarýlar

Cihaz, gözetim altýnda olmalarý þartýyla veya cihazýn güvenli kullanýmýna ve bununla ilgili tehlikelere iliþkin talimatlarý aldýktan sonra, 8 yaþýndan küçük çocuklar ve düþük fiziksel, duyusal ve mental kapasiteye sahip ya da gerekli tecrübe veya bilgiye sahip olmayan kiþiler tarafýndan kullanýlabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalýdýr. Kullanýcý tarafýndan yerine getirilecek olan temizlik ve bakým iþlemleri, gözetimsiz olarak çocuklar tarafýndan yapýlmamalýdýr. Davlumbazý asla ýzgarasý doðru þekilde monte edilmeden kullanmayýnýz!

Eriþilebilir parçalar, piþirme yüzeyi kullanýlýr iken aþýrý ýsýnabilir.

Hava, gaz veya diðer yanýcý gazlar ile çalýþan cihazlardan çýkan dumanlarý çekmek için kullanýlan bir boruya boþaltýlmamalýdýr. Mutfak davlumbazý gaz veya diðer yanýcý gazlar ile çalýþan baþka cihazlarda ayný anda kullanýldýðý zaman, ortamýn her zaman uygun bir þekilde havalandýrýlmasý saðlanmalýdýr. Davlumbazýn altýnda alevde yemek yapmak kesinlikle yasaktýr. Serbest alev kullanýmý, filtreler için zararlýdýr ve yangýn çýkmasýna neden olabilir, bu nedenle her zaman bundan kaçýnýlmalýdýr. Kýzartma iþlemi, aþýrý ýsýnan yaðýn yanmasýný önlemek amacýyla kontrol altýnda yapýlmalýdýr. Dumanlarýn çekilmesi için alýnacak teknik ve güvenlik önlemleri için, yetkili yerel otoritelerin yönetmelikleri tarafýndan öngörülen uygulamalara tam anlamýyla riayet ediniz.

Bu cihaz Avrupa Yönetmeliði 2002/96/ EC, Elektrikli ve Elektronik Ekipman Atýklarý (EEEA)'na uygun olarak etiketlenir. Bu ürünün doðru bir þekilde elden çýkarýlmasýný saðlayarak kullanýcý, çevre ve saðlýk için ortaya çýkabilecek potansiyel olumsuz sonuçlarý önlemeye yardýmcý olur.



Iþareti bu ürünün her han gibi bir evsel atýk gibi çöpe atilamayacaðini ve sadece uygun bir elektrikli ve elektronik aletler toplama ve geri dönüþüm merkezine teslim edilmesi gerektiðini ifade eder. Söz konusu cihazi imha etmek için atiklarin imhasi ile ilgili bölgesel normlara sadik kalinmalidir. Bu cihazin alinmasi, geri dönüþümü vs gibi uygulamalar hakkinda daha fazla bilgi için bölgenizde bu iþle ilgili daire, evsel atýk toplama hizmeti yada ürünü satýn aldiðiniz dükkan ile temasa geçiniz.Elektrik kablosu hasarlandigi takdirde, herhangi bir riske mahal verilmemesi icin yeni kablonun, imalatcisi, servisi veyahut benzer vasiflara sahip teknik personel tarafindan takilmasi gerekir.

Açiklayici metinde aktarilan alfabetik ve sayisal referanslara sahip ilk sayfalardaki çizimlere de danisiniz. Bu kullanim kilavuzunda aktarilan talimatlara tamamen riayet ediniz. Bu kullanim kilavuzunda aktarilan talimatlara riayet edilmemesinden kaynaklanan cihazda ortaya çikabilecek olasi sikinti, zarar veya yanginlardan dogacak her türlü sorumluluk reddedilir.

Davlumbazi, örnegin alcipan gibi agirligini tasiyamayacak bir duvara sabitlememeniz ve bir mobilya içine gömmemeniz tavsiye edilir.

Davlumbazýn' piþirme yüzeyinden uzakliði elektrikli ocaklarda en az 65 cm gazli yada gezli ve elektrikli ocaklarda ise en az 65cm olmalidir. Gazli piþirme ocaðýnýn Montaj talimatlarinda daha fazla bir mesafe olmasi gerektiði belirtiliyor ise dikkate almak gerekir.

Davlumbaz dumanlarin diþariya çikmasi için B ile iþaretli ve üst tarafta bulunan bir hava çikiþýna sahiptir. (Aspiratör versiyonu A – hava çikiþ borusu yoktur). Piþirmeden kaynaklanan duman ve buharlari diþari atmak mümkün olmaz ise davlumbaz, aktif karbonlu bir filtre takýlarak üst tarafta bulunan mazgal araciliði ile G devir daim ettirilecek filtre edici gibi F kullanilabilir.

Davlumbazin yakinlarinda elektrik besleme ºebekesine bir erisim noktasi bulundugundan ve tesisatin 30 mA'lik bir diferansiyelden olustugundan emin olunuz Sebeke gerilimi, davlumbazin içinde yer alan özellikler etiketi üzerinde aktarilan gerilim degeri ile ayni olmalidir. Davlumbaz, fiºli veya fissiz 1250 mm uzunluktaki elektrik kablosu ile teçhizatlandirilmistir : eger fisli verilmis ise davlumbazi erisilebilir bölgede bulunan yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir prize takiniz, eger fissiz verilmis ise (sebekeye dogrudan baglanti) 3 mm'den az olmayan (eriºilebilir) açikliktaki bir baglanti mesafesine sahip modellere iki kutuplu bir elektrik anahtarini tatbik ediniz. Bu kurulum islemi ve elektrik baglantisi, konusunda uzman teknik bir eleman tarafindan Kurallara uygun olarak gerçeklestirilmelidir.

Davlumbaz, pişirme düzlemi çalışırken, daima en az birinci hızda açık olmalıdır.

(AB) No 65/2014 - Ref: IEC 61591 yönetmenliğine uygun gerçekleştirilen ürün performans testi
En yüksek performans, varsa, oynar panellerin açık konumda yerleştirilmesi ile elde edilir.

Upozorenje

Aparat mogu koristiti djeca u dobi mlañoj od 8 godina i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti, ili one bez iskustva ili bez potrebnog znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primile upute koje se odnose na sigurno korištenje aparata i na razumijevanje opasnosti koje su mu svojstvene. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i održavanje koje mora izvršiti korisnik ne smiju izvršavati djeca bez nadzora. Nikada nemojte koristiti napu bez pravilno postavljene rešetke!

Pristupačni dijelovi mogu se pregrijati kada se koristi ploča za kuhanje.

U odvodnu cijev koja se koristi za ispuštanje isparenja proizvedenih u aparatima u kojima se odvija izgaranje plina ili drugih goriva ne smije se puštati zrak. Kada se kuhinjska napa koristi istovremeno s drugim aparatima koji koriste plin ili druga goriva, uvijek se mora predvidjeti odgovarajuće prozračivanje lokala. Strogo je zabranjeno pripremanje hrane pod napom na otvorenom plamenu. Primjena otvorenog plamena je štetna za filtre i može prouzročiti požar pa se u svakom slučaju mora izbjegavati. Prženje u ulju se mora vršiti pod nadzorom da bi se izbjeglo zapaljenje pregrijanog ulja. Za tehničke i sigurnosne mjere koje je potrebno usvojiti za ispuštanje isparenja, strogo se pridržavajte onog što je predviñeno propisima nadležnih lokalnih tijela.

Ovaj aparat je označen u sukladnosti s Europskom smjernicom 2002/96/EC, Zbrinjavanje električkog i elektroničkog otpada (WEEE). Osiguravajući pravilno odlaganje ovog proizvoda, korisnik pridonosi sprječavanju posljedica potencijalno negativnih za prirodnu okolinu i zdravlje.

 na proizvodu ili na popratnom tekstu vam objašnjava kako se ovaj proizvod ne bi smio tretirati kao kućni otpad, nego ga treba odnijeti na sabirno mjesto za električni i elektronski otpad. Pridržavajte se uputstava lokalnih vlasti gdje ostaviti takvu vrstu otpada. Kako biste imali sve potrebne informacije, stupite u kontakt s prikladnim lokalnim uredom za otpad ili službom za skupljanje otpada ili čak s trgovinom u kojoj ste kupili ovaj proizvod. Ako je kabel napajanja oštećen, moraju ga zamijeniti konstruktor ili njegov servis tehničke pomoći ili osoba slične kvalifikacije, s ciljem sprječavanja svake opasnosti.

Pogledajte i nacrte na prvim stranicama s abecednim i brojčanim referencama navedenima u tekstu objašnjenja. Potrebno je strogo se pridržavati uputa iz ovog priručnika. Odbacuje se svaka odgovornost za eventualne nezgode, štetu ili požar prouzročene aparatom a koje proizlaze iz nepridržavanja uputa navedenih u ovom priručniku.

Preporučuje se da se napa ne pričvrsti na zid koji ne bi mogao izdržati njenu težinu, primjerice onaj od gipskartona i da ju se ne sprema unutar nekog komada namještaja.

Napa treba biti udaljena od kuhala barem 65centimetara ako se radi o kuhalu na struju i barem 65 cm u slučaju da imate plinsko kuhalo ili mješovito. Ako uputstva za instalaciju ureñaja govore o većoj udaljenosti, pridržavajte se istih.

Napa je opremljena gornjim izlazom za zrak B kaki bi izbacila dimove prema vani (usisna verzija A- nezapaljiva odvodna cijev). U slučaju da je nemoguće provesti dimove i paru prema vani može se upotrebljavati napa u filtar verziji F montirajući 1 aktivni karbon filtar F i tako da se para i dimovi pročiste pomoću gornje rešetkaste pregrade G.

Uvjerite se da se u blizini nape nalazi točka pristupa elektroenergetskoj mreži i da ureñaj posjeduje diferencijal od 30 mA Napon u mreži mora mora biti sukladan naponu navedenom na naljepnici tehničkih karakteristika smještenoj unutar nape. Napa je opremljena električnim kabelom duljine 1250 mm s utikačem ili bez : ako posjeduje utikač, spojiti napu na utičnicu postavljenu u pristupačnu zonu i u sukladnosti sa važećim zakonskim odredbama, ako ga ne posjeduje (izravan priključak na mrežu) primijeniti dvopolni prekidač u skladu sa zakonom s razmakom izmeñu kontakata u otvaranju ne manjim od 3 mm (dostupno), ovu instalaciju i električno povezivanje sukladno propisima mora izvršiti stručno usavršen tehničar.

A szagelszívó berendezést mindig be kell kapcsolni legalább az egyes sebességgel, ha a tűzhely működik.

Ispitivanja učinkovitosti proizvoda izvršena su sukladnosti s uredbom (EU) br. 65/2014 - Ref: IEC 61591
Maksimalna učinkovitost postiže se postavljanjem pokretnih ploča, ako su prisutne, u otvoreni položaj.

Προειδοποιησεις

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη της εμπειρίας και της γνώσης που απαιτείται, υπό την προϋπόθεση λήψης οδηγιών χρήσεως και έχοντας κατανοήσει τους κινδύνους που συνδέονται με αυτή. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Η καθαριότητα και η καλή συντήρηση πρέπει να εκτελείται από το χρήστη και δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον απορροφητήρα χωρίς να είναι σωστά τοποθετημένο το πλέγμα!

Τα μέρη με εξωτερική πρόσβαση μπορεί να υπερθερμανθούν όταν ρησιμοποιείται η επιφάνεια των εστιών.

Ο αέρας δεν θα πρέπει να εκφορτώνεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την
εκφόρτωση των απαερίων που παράγονται από μηχανήματα καύσης
αερίου η άλλα καύσιμα. Θα πρέπει προβλέπεται κατάλληλος αερισμός του χώρου όταν ο απορροφητήρας της κουζίνας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλα μηχανήματα που χρησιμοποιούν αέριο ή άλλα καύσιμα. Απαγορεύεται ρητά να μαγειρεύετε της τροφές με φλόγα κάτω από τον απορροφητήρα. Η χρήση της
ελεύθερης φλόγας προκαλεί βλάβη στα φίλτρα και μπορεί να δημιουργήσει πυρκαγιές, για το λόγο αυτό θα πρέπει να το αποφεύγετε σε κάθε περίπτωση. Το τηγάνισμα θα πρέπει να γίνεται πάντα υπό επιτήρηση ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος πυρκαγιάς. Για τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας για την εκτόνωση των απαερίων τηρήστε όσα προβλέπουν οι κανονισμοί των αρμόδιων τοπικών φορέων.

Αυτό το μηχάνημα έχει σήμανση βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν αυτό έχει διατεθεί με τον κατάλληλο τρόπο, ο χρήστης συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

Το σύμβολο 
πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν δείχνει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να μεταχειριστεί σαν οικιακό απόβλητο αλλά πρέπει να παραδοθεί στο ιδανικό σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Να διαλυθεί ακολουθόντας τους τοπικούς κανονισμούς για την καταστροφή των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες για την μεταχείριση, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προιόντος, να

έρθετε σε επαφή με το σχετικό τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής των οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα απο το οποίο έχει αγορασθεί το προιόν.

Συμβουλευτείτε και τα σχέδια στις πρώτες σελίδες με τις αλφαβητικές και τις αριθμητικές παραπομπές που αναφέρονται στο κείμενο της επεξήγησης.
Τηρήστε αυστηρά τις οδηγίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
Αποποιούμαστε οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν συμβάντα, προβλήματα ή πυρκαγιές που μπορεί να προκαλέσει το μηχάνημα και που μπορεί να προκύψουν από μη τήρηση των οδηγιών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Συνιστάται να μην στερεώνεται τον απορροφητήρα σε τοίχο που δεν μπορεί να υποστηρίξει το βάρος του για παράδειγμα σε τοίχο από γυψοσανίδα και να μην τον τοποθετείτε στο εσωτερικό κάποιου επίπλου.

Ο απορροφητήρας πρέπει να έχει μία ελάχιστη απόσταση απο την επιφάνεια μαγειρέματος των 65 εκ. στην περίπτωση ηλεκτρικών κουζινών και των 65 εκ. στην περίπτωση κουζινών υγραερίου ή μικτών. Εάν οι οδηγίες εγκατάστασης του συστήματος για το μαγείρεμα με υγραέριο καθορίζουν μία απόσταση μεγαλύτερη, πρέπει να ληφθούν υπόψη.

Ο απορροφητήρας είναι εφοδιασμένος με μία ανώτερη έξοδο του αέρα Β για την εκκένωση των καπνών πρός το εξωτερικό περιβάλλον (Τύπος απορρόφησης Α – σωλήνας για την εκκένωση δεν παρέχεται). Εάν δεν είναι δυνατή η εκκένωση των καπνών και των ατμών του μαγειρέματος πρός το εξωτερικό περιβάλλον, είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί ο απορροφητήρας τύπου φιλτραρίσματος F μοντάροντας 1 φίλτρο ενεργών ανθράκων F, οι καπνοί και οι ατμοί ανακυκλώνονται δια μέσου της ανώτερης σχάρας G. εκτρική σύνδεση.

Βεβαιωθείτε ότι κοντά στον απορροφητήρα υπάρχει σημείο πρόσβασης στο δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και ότι η εγκατάσταση διαθέτει διαφορικό από 30 mA Η τάση του δικτύου πρέπει να αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα των χαρακτηριστικών μέσα στον απορροφητήρα. Ο απορροφητήρας έχει ηλεκτρικό καλώδιο των 1250 mm με πρίζα ή χωρίς: Αν διαθέτει πρίζα συνδέστε
τον απορροφητήρα σε πρίζα βάσει των εν ισχύ κανονισμών στην προσβάσιμη περιοχή, αν δεν διαθέτει πρίζα (άμεση σύνδεση στο δίκτυο) τοποθετήστε έναν διπολικό διακόπτη με απόσταση μεταξύ των επαφών όχι μικρότερη των 3mm (προσβάσιμη) αυτή η εγκατάσταση και η ηλεκτρική σύνδεση θα πρέπει να γίνουν βάσει των κανονισμών από έναν ειδικευμένο τεχνικό.

Ο απορροφητήρας είναι πάντοτε στην πρώτη ταχύτητα όταν βρίσκεται σε λειτουργία η εστία.

Δοκιμές απόδοσης του προϊόντος οι οποίες πραγματοποιούνται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014 - Κωδ: IEC 61591
Η μέγιστη απόδοση επιτυγχάνεται με την τοποθέτηση των κινητών φύλλων, εάν υπάρχουν, στην ανοικτή θέση.

Avertismente

Dispozitivul poate fi utilizat de către copii cu vârsta mai mică de 8 ani si de către persoane cu capacităŃi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane lipsite de experienŃa sau de cunostinŃele necesare, doar sub supraveghere sau după ce acestea au primit instrucŃiuni referitoare la utilizarea în siguranŃă a dispozitivului si la înŃelegerea pericolelor pe care le implică. CurăŃarea si întreŃinerea ce revin în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheaŃi. Nu folosiŃi niciodată hota dacă grătarul nu este corect montat!

Pările accesibile se pot supraîncălzi atunci când utiliza˘i aragazul.

Aerul nu trebuie evacuat pe tubulatura folosită pentru evacuarea fumului produs de aparatele de ardere a gazului sau altor combustibili. Este strict interzisă prepararea alimentelor la foc deschis sub hotă. Folosirea flăcării libere poate deteriora filtrele i poate provoca incendii, iată de ce acest lucru trebuie evitat în orice caz. Procesul de frigere trebuie supravegheat pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. Pentru măsuri tehnice i de securitate, ce trebuie întreprinse pentru evacuarea fumului, respectai cu strictee prevederile regulamentelor emise de către autoritäile locale competente.

Acest aparat este înregistrat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asigurându-se că acest produs este reciclat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea unor poten iale consecin e negative asupra mediului înconjurător i sănătäii.

Simbolul  de pe produs, sau de pe documentele care însoŃesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deseurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric si electronic.Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deseurilor.Pentru informaŃii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea si reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaŃi administraŃia locală, serviciul de eliminare a deseurilor menajere sau magazinul de unde aŃi cumpărat produsul.Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el va fi înlocuit de către constructor sau de servciul de asistenă tehnică al acestuia sau de o persoană care posedă o calificare similară, pentru a preveni orice risc.

Consultai de asemenea desenele de pe primele pagini cu referin ele alfabetice i numerice descrise în textul explicativ. Respectai cu stricte e instruc iunile expuse în acest manual. Se declină orice responsabilitate în caz de eventuale nereguli, daune sau incendii provocate aparatului în urma nerespectării instruc iunilor din acest manual.

Recomandãm sã nu fixaˆi hota pe un perete care nu poate susˆine greutatea acesteia, de exemplu de gips-carton, ˆi sã nu o montaˆi pe mobilierul de bucãtãrie.

Distanþa minimã între suprafaþa suportului recipienþilor pe dispozitivul de gãtit ºi partea de jos a hotei nu trebuie sã fie mai micã de 65 cm în cazul maºinilor de gãtit electrice, ºi de 65 cm în cazul maºinilor de gãtit cu gaz sau mixte. Dacã instrucþiiunile de instalare ale dispozitivului de gãtit cu gaz specificã o distanþã mai mare, este necesar sã þineþi cont de aceasta.

Hota este dotatã cu o aerisire în partea superioarã B, pentru evacuarea gazelor de ardere în exterior (Versiunea aspiranta A - tubul de evacuare nu e furnizate În cazul În care nu este posibilã evacuarea cãtre exterior a fumului ºi vaporilor rezultaþi în urma gãtirii, hota se poate folosi în versiune filtrantã F, montând un filtru de cãrbune activ F, fumul ºi vaporii fiind reciclaþi prin grilajul superior G.

Asiguraˆi-vã cã în apropierea hotei existã un punct de acces la re•eaua de alimentare •i cã aparatul este prevãzut cu un întrerupãtor diferenˆial de 30 mA. Tensiunea re•elei trebuie sã corespundã cu tensiunea indicatã pe eticheta cu date tehnice situatã în interiorul hotei. Hota este dotatã cu cablu electric de 1250 mm cu fi•ã de curent sau fãrã: dacã hota este prevãzutã cu fi•ã de curent, cuplaˆi hota la o prizã de curent conformã normelor în vigoare care se aflã într-o zonã accesibilã, dacã însã nu are în dotare fiˆa de curent (conectare directã la re•ea), aplica•i un întrerupãtor bipolar conform normelor, lãsând între contacte la deschidere o distan•ã nu mai micã de 3mm (accesibilã), aceastã instalare •i conectarea electricã trebuie efectuate conform Normei de cãtre un tehnician calificat.

Hota trebuie să fie mereu pornită, cel puțin la prima viteză, când maşina de gătit este în funcțiune.

Testarea performanței produsului s-a efectuat conform normelor (UE) Nr. 65/2014 - Ref: IEC 61591
Performanța maximă se obține plasând panourile mobile, dacă sunt prezente, în poziție deschis.

Hoiatused

Seadet tohivad kasutada ka alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete vıi vaimsete vıimetega ning kogemuste vıi teadmisteta isikud, kui nende järele valvatakse vıi kui neile on tehtud selgeks, kuidas seadet ohutult kasutada ja millised on sellega seotud ohud. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastust ja hooldust peab tegema kasutaja ja seda ei tohi teha lapsed ilma järelevalveta. Ärge kasutage kunagi tımbekappi, kui selle vıre ei ole korralikult paigaldatud!

Seadme osad vıivad pliidi kasutamise puhul kuumeneda.

Ihku ei tohi väljutada lıiri, mida kasutatakse gaasi vıi muude kütteainetega töötavate seadmete heitgaaside väljutamiseks. Kui köögi tımbekappi kasutatakse samaaegselt teiste gaasi vıi muude kütteainetega töötavate seadmetega, peab ruumis olema alati piisav ıhustus. Tımbekapi all on leegiga küpsetamine rangelt keelatud. Lahtise tule kasutamine on filtritele kahjulik ja vıib pıhjustada tulekahju, seetıttu tuleb seda igal juhul vältida. İlis praadimist tuleb pidevalt jälgida, et vältida ülekuumenenud ıli süttimist. Suitsu väljutamisele kehtivate tehniliste ja ohutusnıuete osas tuleb järgida täpselt vastavat kohalikku seadusandlust.

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2002/96/EC Waste Electrical And Electronic Equipment (WEEE). Kui seadme kasutaja tagab selle, et seade käideldakse ıigesti, aitab ta vältida keskkonnale kahjulikke tagajärgi.

Seade ei ole mıeldud  kasutamiseks puudulike füüsiliste, sensoorsete vıi vaimsete vıimetega isikutele (k.a. lapsed) vıi isikutele, kellel puudub vastav kogemus vıi teadmised, v.a. juhul, kui neid jälgib vıi on ıpetanud seadet kasutama nende ohutuse eest vastutav isik.

Vaadake ka esimestel lehtedel olevaid jooniseid koos selgitava teksti alfabeetiliste ja numbriliste viitemärkidega. Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid. Keeldume igasugusest vastutusest vıimalike masina poolt pıhjustatavate ebamugavuste, kahjustuste vıi tulekahjude eest, mis tulenevad käesoleva kasutusjuhendi juhiste mittejärgimisest.

Ei ole soovitatav kinnitada tõmbekappi seinale, mis ei suuda selle raskust kanda – näiteks kipsplaadist seinale – ega paigutada seda mööblieseme sisse.

Tõmbekapp peab asetsema vähemalt 60 cm kaugusel elektripliidi tööpinnast ja 60 cm kaugusel gaasi- või segatoitega pliidi korral. Kui gaasipliidi paigaldusjuhistes on nõutav suurem vahemaa, siis arvestage sellega.

Tõmbekapil on ülemine õhuväljalaskeava B aurude väljapoole juhtimiseks (tõmbeversioon A – väljalasketoru pole komplektis). Kui ei ole võimalik juhtida suitsu ja keeduaurusid väljapoole, siis kasutage tõmbekapi filtreerivat varianti F. Paigaldage selleks aktiivsöefilter F. Aurud pannakse ringlema ülemise resti G kaudu.

Kontrollige, et tõmbekapi läheduses oleks olemas juurdepääs vooluvõrgule ja seade oleks varustatud 30 mA diferentsiaalvooluga. Võrgu pinge peab vastama tõmbekapi siseküljel oleval sildil näidatule. Kapil on olemas 1250 mm pikkune pistikuga või ilma pistikuta elektrijuhe – kui pistik on olemas tuleb ühendada kapi juhe ligipääsetavas kohas asuva nõuetekohase pistikuga; kui pistikut ei ole (otseühendus võrguga), tuleb kasutada nõuetekohast bipolaarset lülitit, kusjuures avatud kontaktide vahele peab jääma vähemalt 3 mm.

Kui pliidiplaat töötab, peab pliidi tõmbekapp olema alati sisse lülitatud vähemalt esimesel kiirusel.

Toote jõudluse testid on viidud läbi kooskõlas määrusega (EL) nr 65/2014 - viide: IEC 61591.
Jõudluse maksimum saavutatakse liigutatavate paneelide, kui need on olemas, seadmisega avatud asendisse.

Varoitukset

Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvät tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjälle kuuluvia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ellei heidän toimintaansa valvota. Älä koskaan käytä liesituuletinta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle!
HUOMIO:

Kosketeltavissa olevat osat voivat kuumentua liettä käytettäessä.

Ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden palokaasujen poistoon. Kun liesituuletinta käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa yhtä aikaa, on aina huolehdittava riittävästä ilmankierrosta. Flambeeraus tai avotulen käyttö liesituulettimen alla on ehdottomasti kielletty. Tuli vahingoittaa suodattimia ja voi aiheuttaa tulipalon. Siksi avotulta ei saa missään nimessä käyttää. Uppopaistoa öljyssä on aina valvottava, jottei ylikuumentunut öljy pääse syttymään. Noudata liesituulettimen ilmanpoiston teknisissä ja turvallisuusjärjestelyissä aina paikallisten toimivaltaisten viranomaisten antamia määräyksiä ja ohjeita.

Tästä laitteesta on maksettava direktiivin 2002/96/EY mukainen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätysmaksu. Kun varmistat, että laite hävitetään asianmukaisesti, estät ympäristölle ja terveydelle haitallisten aineiden pääsyn ympäristöön.

Tuotteesta tai tuoteasiakirjoista  löytyvä merkki ilmoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä ja että se on toimitettava sähkö-jaelektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen.Laite on hävitettävä paikallisten jätteenkäsittelysäännösten mukaisesti. Jos tarvitset lisätietoja laitteen käsittelystä, palautuksesta ja kierrätyksestä, ota yhteys paikalliseen viranomaiseen, jätehuoltoon tai liikkeeseen josta tuote on ostettu. Mikäli virtakaapeli vaurioituu, se on toimitettava mahdollisten vaarojen välttämiseksi valmistajalle, tämän tekniseen palvelupisteeseen tai riittävän teknisen pätevyyden omaavalle henkilölle vaihdettavaksi.

Seuraa samalla alkusivujen kuvia, joiden kirjaimet ja numerot viittaavat tämän tekstin selityksiin. Tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita on noudatettava tarkasti. Valmistaja ei ole vastuussa laitteen mahdollisesti aiheuttamista haitoista, vahingoista ja tulipaloista, jotka johtuvat tässä käyttöohjeessa annettujen ohjeiden .

Liesituuletinta ei saa kiinnittää seinään, joka ei jaksa kannatella sen painoa, esimerkiksi kipsiseinään.

Keittotason tukipinnan ja tuulettimen välinen minimietäisyys on oltava vähintään 65cm sähköliesien osalta ja 65cm kaasu- ja sekaliesien osalta. Jos kaasulieden käyttöohjeissa vaaditaan suurempi etäisyys, on se otettava huomioon.

Tuulettimessa on ylempi poistoaukko B, jonka kautta savu poistuu ulos (Imukupuversio A – poistoputki ei kuulu varustukseen). Jos ruoanlaitosta aiheutunutta savua ja höyryä ei ole mahdollista poistaa ulos, voidaan tuuletinta käyttää suodatinversiona F asentamalla siihen 1 aktiivihiilisuodatin F, savu ja höyry poistuvat ulos ylemmän suodatinverkon G lävitse.

Varmistu, että liesituulettimen lähellä on sopiva sähköliitäntä ja että laitteistossa on 30 mA:n differentiaali. Verkkojännitteen on oltava liesituulettimen sisäpuolella olevan tyyppikilven mukainen. Liesituulettimessa on 1 250 mm:n pituinen verkkojohto, jonka päässä voi olla pistotulppa: Jos johdossa on pistotulppa, kytke liesituuletin voimassa olevien normien mukaiseen pistorasiaan, joka on helppopääsyisessä paikassa. Jos pistotulppaa ei ole (suora liitäntä verkkoon), käytä normien mukaista kaksinapaista kytkintä, jossa avattujen kontaktien välinen etäisyys on vähintään 3 mm (ja jota pääsee käyttämään). Asennuksen ja sähköliitännän on oltava normien mukaisia, nja unes saa tehdä vain erikoistunut asentaja.

Liesituuletin on aina käynnistettävä vähintään 1-nopeudelle kun keittotaso on käytössä.

Tuotteen energiatehokkuustestit on tehty asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti – viitestandardi IEC 61591
Paras energiatehokkuus saavutetaan sijoittamalla mahdolliset liikkuvat paneelit avoimeen asentoon.

Advertências

O dispositivo só pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou sem a experiência ou conhecimento necessário, mediante supervisão ou após as mesmas terem sido instruídas relativamente à utilização segura do equipamento e compreenderem os perigos inerentes a este. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção destinadas a serem executadas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Nunca utilize o exaustor sem a grelha corretamente montada!

As peças acessíveis podem ficar sobreaquecidas quando a placa de cozinha é utilizada.

O ar não deve ser libertado através de uma conduta utilizada para a tiragem de fumos de exaustão produzidos por aparelhos de combustão de gás ou de outros combustíveis. Deve encontra-se prevista uma ventilação adequada do local quando o exaustor de cozinha é utilizado simultaneamente com outros aparelhos que utilizam gás ou outros combustíveis. É estritamente proibido cozinhar alimentos com recurso a chama (grelhados na brasa, flamejados, etc.) sob o exaustor. A utilização de chama livre é nociva para os filtros e pode dar origem a incêndios, por conseguinte, deve ser sempre evitada. A fritura deve ser efectuada sob controlo evitando que o óleo sobreaquecido se incendeie. Para as medidas técnicas e de segurança a serem adoptadas para a tiragem dos fumos ater-se estritamente ao quanto previsto pelos regulamentos das autoridades locais competentes.

Este aparelho possui a marca de conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE, Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar-se que este produto é eliminado de forma correcta, o utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.

O símbolo  no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado com lixo doméstico mas deve ser entregue num ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos apropriados. Desfaça-se deste seguindo as normativas locais para o desmantelamento do lixo. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o departamento local apropriado, o serviço de recolha dos lixos domésticos ou a loja na qual o produto foi comprado. Se o cabo de alimentação estiver estragado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com aptidões semelhantes, para evitar algum risco.

Consultar também os esquemas nas primeiras páginas com as referências alfabéticas e numéricas citadas no texto explicativo. Ater-se estritamente às instruções indicadas

neste manual. Declina-se toda a responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho derivados da inobservância das instruções indicadas neste manual.

Recomenda-se não fixar o exaustor numa parede que não tenha capacidade para suportar o peso, por exemplo, uma parede de gesso cartonado (pladur) e não o encastrar num móvel.

O exaustor deve ter uma distância mínima do plano de cozedura de 65 cm em caso de cozinhas eléctricas e de 65 cm em caso de cozinhas a gás ou mistas. Se as instruções de instalação do dispositivo de cozedura a gás especificam uma distância maior, é necessário ter presente.

O exaustor é fornecido com uma saída de ar superior B para a descarga dos fumos para o exterior (Versão aspirante A- tubo de descarga não fornecido). Caso não seja possível descarregar os fumos e os vapores da cozedura para o exterior, pode-se utilizar o exaustor na versão filtrante F montando 1 filtro aos carvões activos F, e fumos e vapores são reciclados através da grelha superior G.

Assegurar-se de que nas proximidades do exaustor exista um ponto de acesso à rede de alimentação eléctrica e que a instalação se encontra dotada com um diferencial de 30 mA A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na etiqueta de características situada no interior do exaustor. O exaustor encontra-se dotado de cabo eléctrico de 1250 mm de comprimento com ou sem ficha: caso se encontre equipado com ficha ligar o exaustor a uma tomada conforme às normas vigentes situada numa zona acessível, se não estiver equipado com ficha (ligação directa à rede eléctrica) instalar um interruptor bipolar em conformidade com as normas a uma distância dos contactos de abertura não inferior a 3 mm (acessível), esta instalação e as ligações eléctricas devem ser efectuadas em conformidade com as Normas por um técnico especializado.

Oexaustor deve estar sempre ligado, pelo menos na primeira velocidade, quando a placa de cozinha está em funcionamento.

Ensaios feitos ao desempenho do produto, realizados de acordo com o regulamento (EU) Nº 65/2014 - Ref: IEC 61591.
Obtém-se o desempenho máximo, passando os paineis móveis, caso estejam presentes, para a posição aberta.

Внимание

Установка может быть использована детьми менее 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, моторными или психическими возможностями или лицами, не обладающими достаточными знаниями, при условии, что они будут находится под постоянным контролем или после того, как они получили необходимую информацию о безопасном пользовании оборудованием и опасности, связанной с использованием вытяжки. Чистка и ремонт установки со стороны пользователя не должна ни в коем случае осуществляться детьми без присмотра. Никогда не использовать вытяжку без правильно установленной решетки!

Внешние части вытяжки могут нагреваться во время использования плиты.

Воздух не должен выводиться в отводы, используемые для вывода выхлопных газов, оборудования, использующего газ или другой вид топлива. Помещение должно проветриваться должным образом, если вытяжка работает одновременно с прочим оборудованием, использующим газ ли другие виды топлива. Категорически запрещается использовать под вытяжкой открытое пламя. Открытое пламя повреждает фильтры и может вызвать пожар: избегать в любом случае. Следить за жарящимися продуктами с целью избежания воспламенения масла. Во время установки дымоотвода придерживаться действующих в вашей стране технических требований и норматив по безопасности.

Этот аппарат соответствует требованиям европейской директивы 2002/96/EC, WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования). Проследить за тем, чтобы продукт утилизировался должным образом с целью предупреждения негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  нанесенный на изделие или в сопроводительной документации означает, что для утилизации изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами, а его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрической и электронной аппаратурой. Сдача на слом должна производиться в соответствии с
местными правилами по утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах по утилизации, переработке изделия обращайтесь в местный комптентный отдел, в службу по утилизации отходов или в магазин, где Вы приобрели данное изделие. необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с аппаратом. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, в одном из центров технического обслуживания или, в любом случае, квалифицированным специалистом, с целью избежания рисков.

На первых страницах прилагаются чертежи с буквенными и цифровыми

обозначениями и пояснением. Строго придерживаться указаний данной инструкции. Производитель не несет ответственности за неполадки и повреждения аппарата или пожар вследствие несоблюдения указаний данной инструкции.

Советуем на устанавливать вытяжку на стене, которая не в состоянии выдержать ее вес, например, на гипсокартоне, а также не вставлять вытяжку в шкафчики.

Расстояние вытяжки над кухонной плитой далжно быть не менее 65 см – в случае эелектрических плит, и не менее 65см для плит с газовым или комбинированным питанием. Если в инструкциях к газовой плите оговорено большее расстояние, то учтите это.

Вытяжка снабжена верхним выводным отверстием B для отвода дымов наружу (Исполнение с отводом воздуха A – выводная труба не входит в комплект поставки). Если вывод дымов и паров наружу оказывается невозможным, то Вы можете пользоваться вытяжкой в исполнении с рециркуляцией F воздуха при установке угольного фильтра F, причем отфильтрованный воздух с дымами и парами возвращается в помещение через верхнюю решетку G.

Убедиться в том, что недалеко от места, где будет установлена вытяжка, находится розетка и что аппарат оснащен трансформатором на 30 мА. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному в табличке с техническими данными, расположенной на внутренней стороне вытяжки. Вытяжка снабжена электрическим кабелем длиной 1250 мм со штепсельной вилкой или без: при наличии вилки вставить в расположенную в зоне досягаемости розетку, которая должна соответствовать действующим в вашей стране нормативам, если нет вилки (прямое подсоединение), использовать соответствующий нормативам биполярный переключатель, с зазором между контактами не менее 3 мм (в доступной зоне), монтаж и электрическое подсоединение должны быть выполнены в соответствии с действующими нормативами и осуществлены специализированным техником.

Если варочная поверхность работает, вытяжка должна быть всегда включенной, по крайней мере на минимальной скорости.

Испытания на производительность продукта проведены в соответствии с регламентом (ЕС) № 65/2014 - Ссылка: IEC 61591
Максимальная эффективность достигается при размещении панелей, если таковые имеются, в открытом положении.

Opozorila

Aparat lahko uporabljajo otroci stari manj kot 8 let in osebe z zmanjšano fizièno, senzorièno ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, èe so pod nadzorom ali pa se jih je pouèilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Èišèenja in vzdr•evanja, ki jih opravlja uporabnik, ne smejo opravljati otroci nenadzorovano. Nape nikoli ne uporabljajte brez pravilno namešèene rešetke!

Med uporabo kuhalne plošèe se dostopni deli lahko pregrejejo.

Zrak se ne sme odvajati v dimovod, ki se uporablja za odvod dimnih plinov, proizvedenih z aparati, v katerih zgoreva plin ali druga goriva. Ko se kuhinjska napa uporablja istoèasno z drugimi aparati, v katerih zgoreva plin ali druga goriva, mora biti v prostoru vedno zagotovljeno ustrezno zraèenje. Strogo je prepovedano hrano pripravljati na odprtem ognju pod napo. Uporaba odprtega ognja škoduje filtrom in lahko povzroèi po•are, zato se tega morate vedno izogibati. Cvrtje se mora opravljati nadzorovano, da se prepreèi vnetje pregretega olja. Glede tehniènih in varnostnih ukrepov, ki jih je potrebno uveljavljati pri odvodu dimnih plinov, natanèno upoštevajte doloèila predpisov pristojnih krajevnih oblasti.

Ta aparat je oznaèen skladno z Evropsko direktivo o odpadni elektrièni in elektronski opremi 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka uporabnik prispeva k prepreèevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in na zdravje.

Znak  na izdelku ali na prilo•eni dokumentaciji opozarja, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveè ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Napravo odlagajte skladno z lokalnimi predpisi, ki veljajo na podroèju odlaganja odpadkov. Za dodatne informacije o ravnanju s tem izdelkom, njegovi ponovni uporabi in recikliranju se obrnite na ustrezno lokalno slu•bo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili. Èe je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova slu•ba za tehnièno pomoè ali vsekakor oseba s podobno usposobljenostjo, da se tako prepreèi vsakršna nevarnost.

Oglejte si tudi risbe na prvih straneh s èrkovnimi in številènimi sklici, ki so navedeni v pojasnjevalnem besedilu. Natanèno se ravnajte po navodilih, podanih v tem priroèniku. Zavraèa se vsaka odgovornost za morebitne te•ave, škodo ali po•are, ki bi na napravi nastali zaradi neupoštevanja navodil, podanih v tem priroèniku.

Svetujemo vam, da nape ne pritrdite na steno, ki ne more prenašati teže, na primer iz mavčnih plošč, in da je ne vgradite v notranjost omarice.

Napa mora biti oddaljena najmanj 65 cm od kuhalne plošče pri električnih štedilnikih in najmanj 65 cm pri plinskih ali mešanih štedilnikih. Č je v navodilih za namestitev plinske kuhalne plošč enavedena veačj razdalja, je slednjo treba upoštevati.

Napa ima zgornji izhod zraka B za zunanje odvajanje dimnih plinov (odzračevalna različica A- odvodna cev ni priložena). Če dimnih plinov in hlapov, ki nastajajo pri kuhanju, ni mogoče odvajati navzven, lahko napo uporabite v obtočni različici F, tako da namestite filter z aktivnim ogljem F, tako se dimni plini in hlapi reciklirajo skozi zgornjo rešetko G.

Zagotovite, da se v bližini nape nahaja mesto za dostop do električnega omrežja in da je električna napeljava opremljena z diferenčnim stikalom 30 mA. Napetost omrežja mora biti skladna z napetostjo, ki je podana na etiketi z lastnostmi, nameščeno v notranjosti nape. Napa je opremljena z električnim kablom dolžine 1250 mm, z vtikačem ali brez. Če je opremljen z vtikačem, napo priklopite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in se nahaja na dostopnem mestu, če ni (direktna vezava v omrežje), namestite s predpisi skladno dvopolno stikalo z razmikom odprtih kontaktov najmanj 3 mm (dostopno). To montažo in električne povezave mora skladno s predpisi opraviti specializiran tehnik.

Ko kuhalna plošča deluje, mora biti napa vedno vklopljena vsaj s prvo hitrostjo.

Merjenje zmogljivosti izdelka opravljeno v skladu uredbo (EU) št. 65/2014 - sklic: IEC 61591
Največjo zmogljivost se doseže s postavitvijo premičnih plošč, če so prisotne, v odprti položaj.

Upozorenja

Ureñaj mogu koristiti deca mlaña od 8 godina, osobe sa fizičkim, senzornim i mentalnim smetnjama, kao i osobe bez potrebnog znanja ili iskustva, ukoliko su pod nadzorom ili nakon što su dobile odgovarajuća uputstva o bezbednoj upotrebi ureñaja, i upoznate su sa postojećim opasnostima. Deca se ne smeju igrati sa ureñajem. Poslove čišćenja i održavanja, za koje je predviñeno da ih obavlja korisnik, ne smeju obavljati deca bez nadzora. Ni u kom slučaju ne koristiti aspirator bez adekvatno montirane rešetke!

Pristupačni delovi mogu se pregrejati kada se koristi površina za kuvanje.

Vazduh se ne sme prazniti u odvod koji se koristi za pražnjenje odvodnih isparenja koje proizvode aparati na sagorevanje gasa ili drugih goriva. Uvek je potrebno predvideti odgovarajuće provetravanje lokala kada se kuhinjska napa koristi istovremeno sa drugim aparatima koji koriste gas ili druga goriva. Ispod nape je strogo zabranjeno pripremati jela na vatri. Primena otvorenog plamena je štetna za filtere i može da izazove požare, zbog toga ju je potrebno izbegavati u svakom slučaju. Prženje se mora vršiti pod kontrolom da bi se izbeglo da se zapali pregrejano ulje. Za bezbednosne tehničke mere koje treba usvojiti za izbacivanje isparenja, strogo se pridržavajte pravila predviñenih propisima lokalnih nadležnih tela vlasti.

Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa Evropskom direktivom 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Pobrinuvši se da će ovaj proizvod biti deponovan na ispravan način, korisnik doprinosi sprečavanju potencijalnih negativnih posledica za okoliš i zdravlje.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da bude tretiran kao otpad iz domaćinstva nego se mora isporučiti na odogovarajućoj tački za prikupljanje za recikliranje električnih i elektroničkih aparata. Rastavite ga sledeći lokalne propise o odlaganju otpada. Za dodatne informacije o obradi, prikupljanju i recikliranju ovog proizvoda kontaktirajte odgovarajuće lokalno predstavništvo, servis za prikupljanje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj je proizvod kupljen. Ako je kabl za napajanje oštećen, da bi se sprečila svaka opasnost, konstruktor ili njegov servis za tehničku podršku ili osoba sa sličnom kvalifikacijom mora da izvrši njegovu izmenu.

Konsultovati takoñe i crteže na prvim stranicama sa abecednim referencama navedenim u tekstu koji služi za objašnjenje. Strogo se pridržavajte uputstava iznetih u ovom priručniku. Odbacuje se svaka odgovornost za eventualne nezgode, štetu ili požare izazvane aparatom do kojih je došlo zbog nepridržavanja uputstava navedenih u ovom priručniku.

Instalaciju i električno povezivanje mora izvršiti specijalizovani tehničar.

Napa mora biti na minimalnom rastojanju od površine za kuvanje od 65 cm u slučaju električnih kuvala i 65cm u slučaju plinskih kuvala ili mešovitih. Ako uputstva o instalaciju ureñaja za kuvanje na plin specifikuju neko veće rastojanje, o tome mora da se vodi računa.

Napa se isporučuje s gornjim izlazom za zrak B za pražnjenje isparemnja napolje (Verzija apiracija A- crevo za ispuštanje nije isporučeno) U slučaju da dim i kuhinjska isparenja nije moguće isprazniti u spoljni prostor, moguće je koristiti napu u filtrirajućoj verziji F montirajući 1filter sa aktivnim ugljem F, dim i isparenja se recikliraju kroz gornje rešetke G.

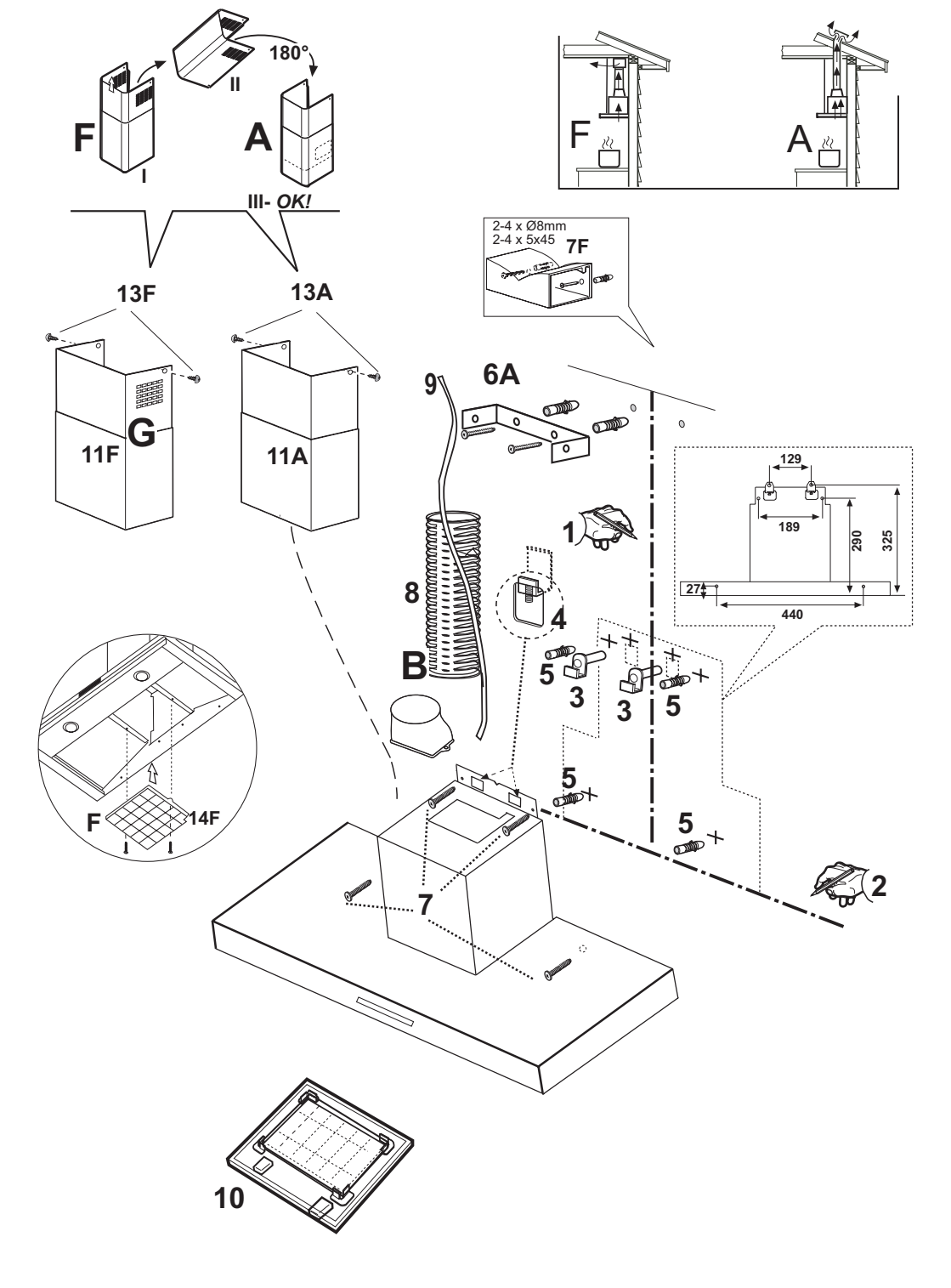
Pobrinite se da u blizini nape bude tačka za pristup mreži za napajanje električnom energijom i da ureñaj poseduje jednu zaštitnu diferencijalnu sklopku od 30 mA Napon u mreži mora odgovarati naponu navedenom na etiketi sa tehničkim karakteristikama koja se nalazi unutar nape. Napa je opremljena električnim kablom sa utikačem ili bez njega : ako je opremljena utikačem spojite napu na utičnicu usaglašenu sa važećim propisima koja se nalazi u pristupačnoj zoni, ako nije (direktno spajanje na mrežu) primenite bipolarni prekidač usaglašen sa propisima sa razmakom kontakata u otvoru ne manjem od 3 mm (pristupačnom), ovu instalaciju i električno povezivanje mora izvršiti specijalizovan tehničar prema zakonu.

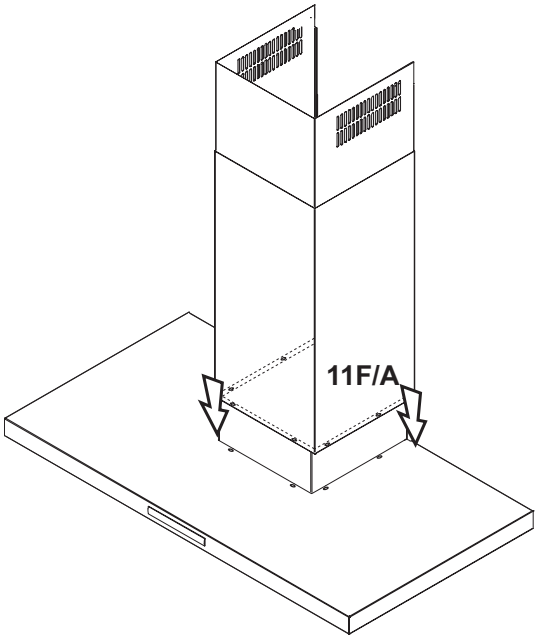
Uvek uključiti aspirator barem na najmanju brzinu, ukoliko je uključen šporet.

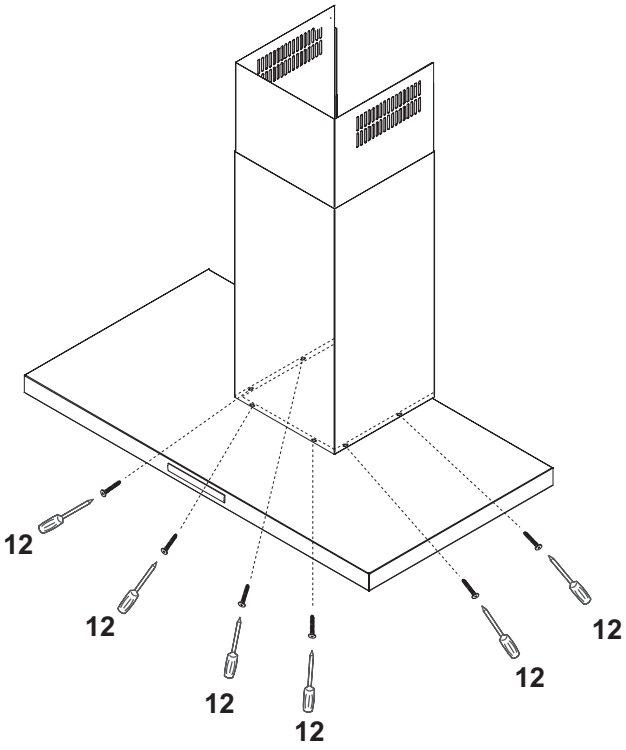
Testovi performansi proizvoda su izvršeni u skladu sa regulativom (EU) br. 65/2014 - Ref: IEC 61591
Za postizanje optimalnih performansi, pozicionirajte mobilne panele, ukoliko su prisutni, u otvorenoj poziciji.

Model : F100B 60 TSE

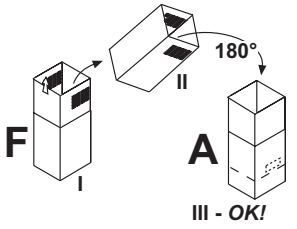
Model : F100B 90 TSE

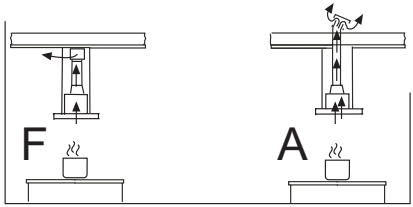


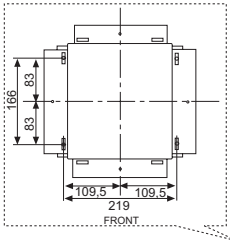

11F/A

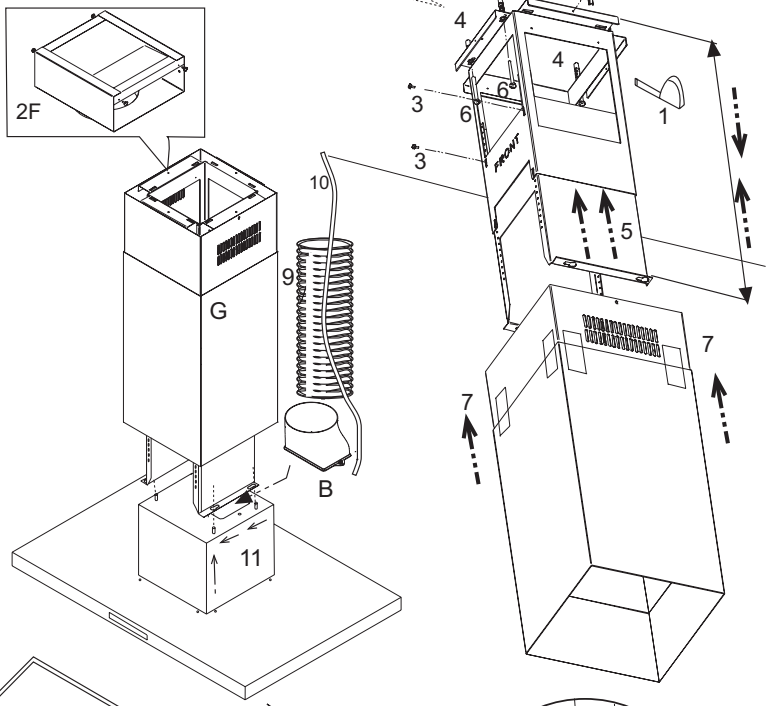

12
12
12
12
12
12

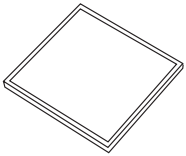
Model : F97B 90 TSE

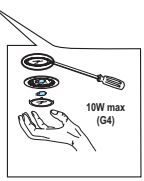


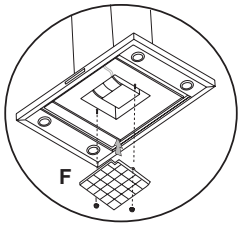


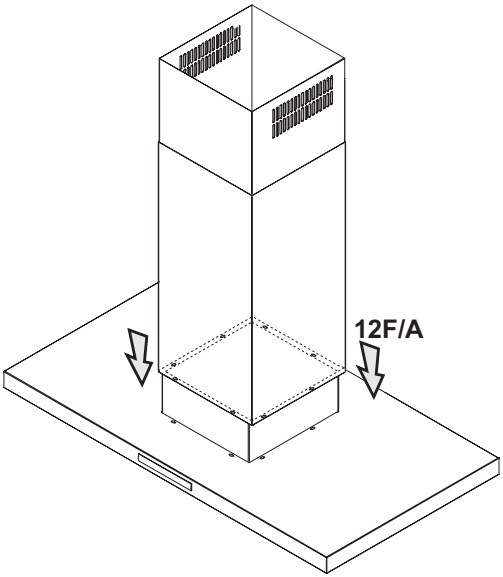


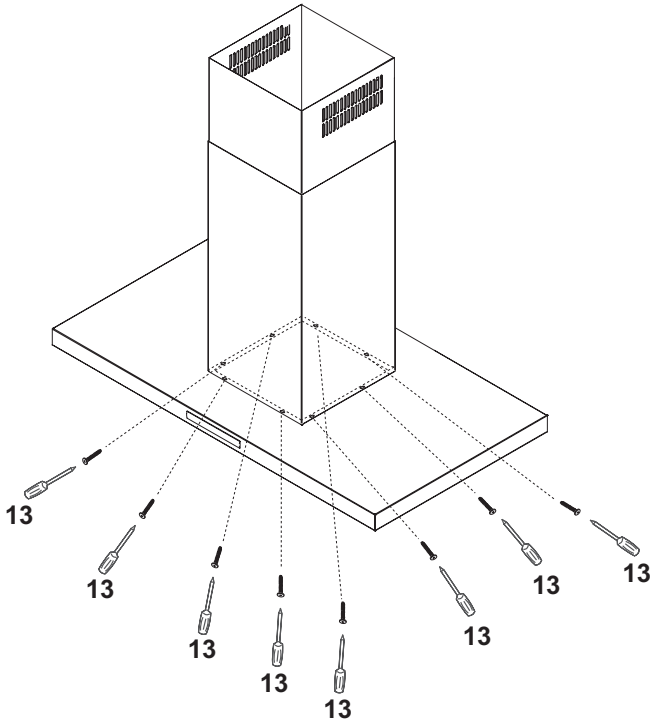




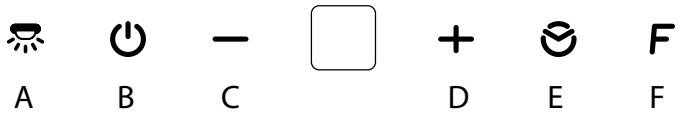





12F/A


13
13
13
13
13
13
13
13

TSE



A: Taste Licht AN/AUS: bei Berührung der Taste schalten sich die Lichter der Dunstabzughaube an bzw. aus.

B: Taste Motor AN/AUS (4 Geschwindigkeiten): bei Berührung der Taste startet die Dunstabzughaube mit der gleichen Geschwindigkeit, die sie beim Ausschalten hatte. Betätigt man dann die Tasten „D" und „C", kann man die Ansauggeschwindigkeit (Leistung) variieren.

C: Taste zum Verringern der Absauggeschwindigkeit (Leistung): durch Betätigen dieser Taste wird die Absauggeschwindigkeit der Dunstabzughaube verringert.

D: Taste zum Erhöhen der Absauggeschwindigkeit (Leistung): durch Betätigen dieser Taste wird die Absauggeschwindigkeit der Dunstabzughaube erhöht.

E:Taste Timer: bei Berührung dieser Taste wird, gleich welche Absauggeschwindigkeit gewählt ist, die Timerfunktion für 5 Minuten aktiviert (während dieses Zeitraums blinkt auf dem Display ein Punkt). Zum Rücksetzen des Timers betätigen Sie die Motortaste E.

F: Taste zum Rücksetzen der Filter: bei Berühren der Taste werden die Meldungen Sättigung des Fettfilters aus Metall (1) und die für Austausch des Kohlefilters (2) rückgesetzt. (1) Nach 40 Betriebsstunden der Dunstabzughaube blinkt das Symbol "FG"or"G" und zeigt an, dass die Fettfilter aus Metall gereinigt werden müssen. (2) Nach 120 Betriebsstunden der Dunstabzughaube blinkt das Symbol "FC"or"C" und zeigt an, dass die Aktivkohlefilter ausgetauscht werden müssen.

Sensorfunktion: Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten „C" und „D" wird der Sensor aktiviert. In diesem Modus stellt sich die Absauggeschwindigkeit automatisch ein und das Display zeigt die Buchstabe „A". Für die Rückkehr zum Handbetrieb betätigen Sie die Taste „C" oder „D".

Anmerkung: Nach vier Stunden ab der letzten Aktivierung einer Taste, schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

Bei allen Hauben mit einer Leistungsfähigkeit von über 650 m^3/h ist die letzte Stufe zeitgesteuert; sie läuft mit einer Dauer von 7 Minuten, danach schaltet sie automatisch wieder auf die letzte, nicht zeitgesteuerte Stufe zurück.

Wartung

Vor sämtlichen Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr der Küchenhaube unterbrochen werden.

Reinigung
Die Haube muss sowohl innen (mit Ausnahme des Bereichs hinter dem Fettfilter) als auch außen häufig gereinigt werden. Benutzen Sie zum Reinigen ein mit denaturiertem Alkohol oder mit einem neutralen Flüssigreinigungsmittel befeuchtetes Tuch. Vermeiden Sie die Benutzung von Produkten, die Scheuermittel enthalten.

Zur beachtung
Die Nichtbeachtung der Anweisungen, die die Reinigung der Dunstabzugshaube und das Auswechseln und die Reinigung der Filter betreffen, können Brandgefahr verursachen. Wir empfehlen daher die folgenden Anweisungen zu beachten.

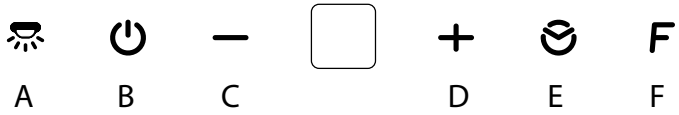
Metall-Fettfilter
muß mindestens einmal monatlich mit einem milden Reinigungsmittel per Hand gewaschen werden. Bei Hauben mit Filtersättigungsanzeigen, beachten Sie
bitte die Signal-Leuchte, die zum reinigen des Metall Fettfilters auffordert! Bei schräg gestellten Filtern (kopffreie Hauben) sollten die Filter bei starken Gebrauch öfter gereinigt werden! Er kann auch in der Geschirrspülmaschine bei niedriger Temperatur und im Schnellwaschgang gereinigt werden. Der Metall-Fettfilter kann bei der Reinigung in der Spülmaschine eine Farbveränderung bekommen, was jedoch seinen Zweck bzw. die Leistung in keiner Weise beeinträchtigt! Bitte achten Sie darauf, daß Sie bei einem erforderlichen Kauf von Ersatz- Metall-Fettfiltern nur Original-Metall-Fettfilter von Airforce einsetzen, ansonsten erlischt die Garantieleistung. Ersatz-Metall-Fettfilter können Sie unter www.airforce-filtershop.com bestellen.

Aktivkohlefilter (nur bei Umluftversion)
Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden, er ist weder waschbar noch wiederaufbereitbar. Der Aktivkohlefilter muß mindestens alle 6 Monate ausgewechselt werden, bei starkem Gebrauch eher! Bei Hauben mit Filtersättigungsanzeigen, beachten Sie bitte die Signal-Leuchte, die zum Wechsel des Aktivkohlefilters auffordert! Bitte achten Sie darauf, daß Sie bei einem erforderlichen Kauf von Aktivkohlefiltern nur Original-Aktivkohlefilter von Airforce einsetzen, ansonsten erlischt die Garantieleistung. Ersatz-Aktivkohlefilter können Sie unter www.airforce-filtershop.com bestellen.

Ersetzten der Lämpchen
Hinweis: Vor Berühren der Lampen sich vergewissern, dass sie abgekühlt sind.
Die Lampenabdeckung mit Hilfe eines kleinen Schlitzschraubenziehers oder ähnlichem entfernen. Die defekte Lampe auswechseln. Ausschließlich Halogenlampen zu max. 10 or 20 W(G4) verwenden und darauf achten, diese nicht mit den Händen zu berühren. Die Lampenabdeckung wieder schließen (Schnappverschluss).

Reduzierung der Umweltbelastung:
Um den Verbrauch des Haushaltsgeräts so gering wie möglich zu halten, empfiehlt es sich, immer die geringste der für die Kochart geeigneten Absauggeschwindigkeiten zu benutzen, das Gerät nicht länger als 15 Minuten nach dem Ausschalten der Kochfelder in Betrieb zu lassen und die Beleuchtung immer auszuschalten, wenn man sich von dem Kochbereich entfernt.

TSE



A: Light ON/OFF key: press this touch sensor to switch on or off the lights of the hood.

B: Motor ON/OFF key (4 speed): press this touch sensor to switch on the hood extractor fan at the same speed as it was when last switched off. Use the „D" and „C" keys to vary the speed (power) of extraction.

C: Decrease extraction speed (power) key: press this touch sensor to reduce the extraction speed of the hood.

D: Increase extraction speed (power) key: press this touch sensor to increase the extraction speed of the hood.

E: Timer key: irrespective of the extraction speed selected, touching the key will activate the timer function for 5 minutes (during this phase a dot will flash on and off on the display). To reset the timer operate the E motor key.

F: Filters reset key: touching this key will reset the metal anti-grease filter (1) saturation and carbon filter replacement (2) warning. (1) After the hood has been operating for 40 hours, the "FG"or"G" symbol on the display will begin to flash, indicating the need to clean the metal antigrease filters. (2) After the hood has been operating for 120 hours, the "FC"or"C" symbol on the display will begin to flash, indicating the need to clean the active carbon filters.

Automatic Sensor: tapping both "C" and "D" keys at the same time will activate the "Automatic Sensor" function. This function, indicated with an "A" on the display, automatically sets the hood at the best extraction speed, depending on the cooking going on. To return to manual operation, press "C" or "D" button.

Note: 4 hours after the last key touch, the fan will automatically turn off.

All hoods with capacities exceeding 650 m3/h have the last timed speed; It lasts for 7 minutes, after which it automatically returns to the last non-timed speed.

Maintenance

Prior to any maintenance operation ensure that the cooker hood is disconnected from the electrical outlet.

Cleaning
The hood must be cleaned frequently both inside (apart from the area behind the grease filter) and outside. Use a cloth moistened with denatured alcohol or neutral liquid detergents. Never use products containing abrasives.

Warning
Failure to carry out the basic standards of the cleaning of the cooker hood and replacement of the filters may cause fire risks. Therefore we recommend observing these instructions.

Anti-grease Filter
must be cleaned once a month, with non abrasive detergents, by hand or in dishwasher on low temperature and short cycle. When washed in a dishwasher, the grease filter may discolour slightly, but this does not affect its filtering capacity.

Charcoal Filter - (only for filter version)
The active charcoal filters F are not washable nor regenerative. It should be changed every 6 months in normal use. The active charcoal filters capture unpleasant cooking odours.

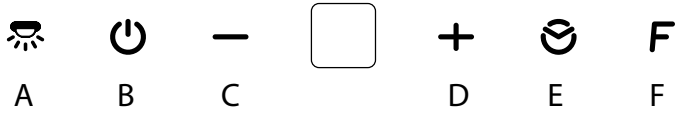
Replacing lightbulbs
Warning! Prior to touching the light bulbs ensure they are cooled down.

Led Light
If the lighting group LED does not work, please contact the technical service center in order to replace the whole group.

Extract the lamp cover by levering it off with a small screwdriver or similar tool. Replace the damaged light bulb. Only use halogen bulbs of 10 or 20 W max (G4), making sure you do not touch them with your hands. Close the lamp cover (it will snap shut).

Reducing environmental impact:
To reduce energy consumption, we recommend you always use the lowest suction speed among those suitable for the cooking mode currently active, avoid leaving the appliance running for more than 15 minutes after burner shutdown and switch off the lights if you leave the cooking area.

TSE



A: Touche lumière ON/OFF : le contact de cette touche éclaire ou éteint les lumières de la hotte.

B: Touche moteur ON/OFF (4 vitesses) : le contact de cette touche met la hotte en marche à la vitesse à laquelle elle a été éteinte. La pression des touches „D" et „C" permet de modifier la vitesse (puissance) d'aspiration.

C: Touche de réduction de vitesse (puissance) d'aspiration : le contact de cette touche réduit la vitesse d'aspiration de la hotte.

D: Touche d'augmentation de vitesse (puissance) d'aspiration : le contact de cette touche augmente la vitesse d'aspiration de la hotte.

E : Bouton minuterie : en appuyant sur ce bouton, quelle que soit la vitesse d'aspiration sélectionnée, la fonction minuterie s'activera pour une durée de 5 minutes, (pendant cette phase, un point clignotant s'affichera). Pour reprogrammer la minuterie, appuyez sur le bouton moteur E.

F : Bouton reprogrammer filtres : en appuyant sur ce bouton, l'avis de saturation du filtre métallique anti-graisse (1) et de remplacement du filtre à charbon (2) sera reprogrammé. (1) Après 40 heures de fonctionnement de la hotte, le symbole "FG"or"G" clignotera en indiquant qu'il faut nettoyer les filtres métalliques anti-graisse. (2) Après 120 heures de fonctionnement de la hotte, le symbole "FC"or"C" clignotera en indiquant qu'il faut remplacer les filtres au charbon actif.

Fonction sensor: En effleurant simultanément les boutons "C" et "D" s'activera le sensor. Avec cette modalité, la vitesse d'aspiration se réglera automatiquement indiquant un A sur le display. Pour retourner à la fonction manuelle, appuyer sur le bouton « C » ou « D ».

Remarque : 4 heures après la dernière pression sur un bouton, la hotte s'éteint automatiquement.

All hoods with capacities exceeding 650 m3/h have the last timed speed; It lasts for 7 minutes, after which it automatically returns to the last non-timed speed.

La dernière vitesse est temporisée sur toutes les hottes ayant un débit supérieur à 650 m3/h ; elle a une durée de sept minutes après quoi on revient automatiquement à la dernière vitesse non temporisée.

Entretien

Veillez a débrancher la hotte du réseau électrique avant toute intervention sur celle- ci.

Nettoyage
La hotte doit être nettoyée fréquemment tant à l'intérieur (à l'exception de la zone derrière le filtre à graisse) qu'à l'extérieur. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon imbibé d'alcool dénaturé ou des détergents liquides neutres. Évitez d'utiliser des produits à base d'abrasifs.

Attention
Le non respect des règles de nettoyage de la hotte, de la substitution et du nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. Nous recommandons donc vivement de respecter ces instructions.

Filtre antigraisse
doit être nettoyé une fois par mois avec un détergent non agressif, à la main ou dans le lave vaisselle à basse température et pendant un cycle court. Le lavage du filtre anti-graisse métallique au lave-vaisselle peut en provoquer la décoloration. Toutefois, les caractéristiques de filtrage ne seront en aucun cas modifiées.

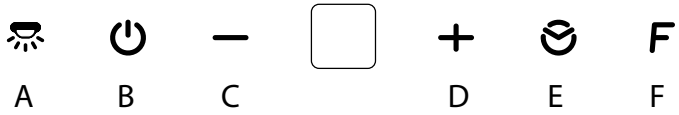
Filtre à charbon (seulement pour les versions filtrantes)
Le filtre à charbons actifs F n'est ni lavable ni recyclable. En cas d'usage normal, il doit être remplacé tous les 6 mois. Il retient les mauvaises odeurs issues de la cuisson.

Changement de l'ampoule
Attention! Avant de toucher les lampes, assurez-vous qu'elles soient froides.

Remplacer la lampe endommagée.Utiliser uniquement des lampes halogènes 10 or 20 W maximum (G4), en ayant soin de ne pas les toucher avec les mains. Refermer le plafonnier (fixation par encliquetage).

Réduction de l'impact environnemental:
Pour contenir les consommations de l'électroménager, il est conseiller de toujours utiliser la vitesse d'aspiration la plus basse parmi celles les plus adaptées au type de cuisson en cours, de ne pas laisser le dispositif en fonction pour plus de 15 minutes après l'arrêt des feux et de toujours éteindre les lumières si le consommateur s'éloigne de la zone de cuisson.

TSE



A: Toets ON/OFF licht: deze toets laat de lampen op de kap aan of uitgaan.

B: Toets ON/OFF motor (4 snelheden): deze toets schakelt de kap op dezelfde snelheid in als waarmee hij werd uitgeschakeld. Door de toetsen „D" en „C" in te drukken kan de snelheid (vermogen) van afzuiging worden veranderd.

C: Toets voor vermindering van de snelheid (vermogen) van afzuiging: door het indrukken van deze toets vermindert de afzuigsnelheid van de kap.

D: Toets voor verhoging van de snelheid (vermogen) van afzuiging: door het indrukken van deze toets wordt de afzuigsnelheid van de kap verhoogd.

E:Timerknop: door het indrukken van de knop zal, op welke ingestelde aanzuigsnelheid ook, timerfunctie 5 minuten ingeschakeld worden (gedurende deze fase zal er een puntje op de display te gaan knipperen). Druk om de timer te resetten op de knop van de motor E.

F:Knop reset filters: door het indrukken van de knop zal de waarschuwing dat het metalen antivetfilter (1) vol is en dat het koolstoffilter (2) vervangen moet worden.
(1) Na 40 functioneringsuren van de kap zal er op de display het symbool "FG"or"G" gaan knipperen om aan te geven dat het antivet filter schoongemaakt moet worden. (2) Na 120 functioneringsuren van de kap zal er op de dispaly het symbool "FC"or"G" gaan knipperen om aan te geven dat de actieve koolstoffilters vervangen moeten worden.

Werking van de sensor: door de toetsen "C" en "D" aan te raken wordt de sensor geactiveerd. In deze modus wordt de zuigsnelheid automatisch gekalibreerd en wordt er een A op het scherm getoond. Druk om terug te keren naar manuele bediening op de toetsen "C" of "D".

Alle kappen met een vermogen van meer dan 650 m3/u hebben de laatste getimede snelheid; deze heeft een duur van 7 minuten, op het einde daarvan valt ze automatisch terug naar de laatste niet getimede snelheid.

Onderhoud

Voor ieder onderhoud eerst de afzuigkap van de stroom loskoppelen.

Schoonmaak
De kap moet vaak worden schoongemaakt, zowel de binnenkant (behalve de plek achter de vetfilter) als de buitenkant. Gebruik voor het reinigen een met spiritus of neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel vochtig gemaakte doekje. Gebruik geen schuurmiddelen.

Attentie:
Het niet in acht nemen van de reinigingsnormen van de afzuigkap en van de vervanging en reiniging van de filters kan brandgevaar veroorzaken. Men wordt dan ook verzocht zich aan de instructies te houden.

Vetfilter
deze moet een keer in de maand gereinigd worden met niet agressieve schoonmaakmiddelen, met de hand of in de vaatwasmachine met lage wastemperatuur en een korte wascyclus. Door hem in de vaatwasmachine te wassen kan het metalen vetfilter ontkleuren, maar dit is niet van invloed op de eigenschappen, die beslist niet veranderen.

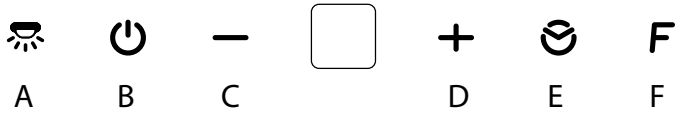
Koolstoffilter (alleen voor de filterversie)
De koolstoffilter F mag niet gewassen of weer gebruikt worden. Het koolstoffilter moet minstens eenmaal in de 6 maanden worden vervangen. Deze houdt de lastige kookgeuren vast.

Lamp vervanging
Attentie! Alvorens de lampjes aan te raken controleer eerst of ze koud zijn.

Open de spot door met een vinger op het opschrift push te drukken Vervang de beschadigde lamp. Gebruik alleen halogeenlampen van maximaal 10 or 20 W (G4) en raak deze niet aan met de handen. Sluit de spot opnieuw.

Beperking van milieuverontreiniging:
Om het verbruik van het apparaat te beperken, is het raadzaam om steeds een lagere zuigsnelheid dan vereist in te schakelen, het apparaat na het doven van de branders niet langer dan 15 minuten te laten werken en steeds de lichten uit te schakelen als de kookzone wordt verlaten.

TSE



A: Tecla ON/OFF luz: al tocar la tecla, se encenderán o apagarán las luces de la campana.

B: Tecla ON/OFF motor (4 velocidades): al tocar la tecla, la campana se activará con la misma velocidad que tenía al ser apagada. Después, con las teclas D y C se puede variar la velocidad (potencia) de aspiración.

C: Tecla de reducción de la velocidad (potencia) de aspiración: al tocar la tecla, la velocidad de aspiración de la campana se reducirá.

D: Tecla de aumento de la velocidad (potencia) de aspiración: al tocar la tecla, la velocidad de aspiración de la campana se reducirá.

E: Tecla temporizador: al tocar la tecla, sea cual sea la velocidad de aspiración seleccionada, se activará la función del temporizador durante 5 minutos (durante esta fase, en el visor parpadeará un pequeño punto). Para poner a cero el temporizador, utilizar la tecla motriz E.

F: Tecla de puesta a cero de los filtros: al tocar la tecla, se pondrá a cero el aviso de saturación del filtro antigrasa de metal (1) y de sustitución del filtro de carbón (2). (1) Después de que la campana haya funcionado durante 40 horas, se encenderá el símbolo "FG"or"G" en el visor, lo que indica que es necesario limpiar los filtros antigrasa de metal. (2) Después de que la campana haya funcionado durante 120 horas, se encenderá el símbolo "FC"or"C" en el visor, lo que indica que es necesario limpiar los de carbón activos.

Función sensor: para activar el sensor, pulse al mismo tiempo los botones "C" y "D". En esta modalidad, la velocidad de aspiración se calibrará automáticamente mostrando una A en la pantalla. Para volver al modo de funcionamiento manual, pulse el botón "C" o "D".

Aviso: La campana extractora se apaga automáticamente 4 horas después de la última pulsación de cualquier botón.

Alle kappen met een vermogen van meer dan 650 m3/u hebben de laatste getimede snelheid; deze heeft een duur van 7 minuten, op het einde daarvan valt ze automatisch terug naar de laatste niet getimede snelheid.

Todas las campanas con capacidades superiores a 650 m3/h tienen la última velocidad programada. Dicha velocidad tiene una duración de 7 minutos, al final de la cual retorna automáticamente a la última velocidad no programada.

Mantenimiento

Antes de cualquier trabajo de mantenimiento desconectar la campana de la corriente.

Limpieza
La campana debe limpiarse frecuentemente, tanto por dentro (excepto la zona situada detrás del filtro de grasas) como por fuera. Para la limpieza, usar un paño humedecido con alcohol desnaturalizado o detergentes líquidos neutros. Evitar el uso de productos que contengan abrasivos.

Atención
Si no se respetan las normas de limpieza de la campana y del cambio y limpieza de los filtros puede haber riesgo de incendio. Rogamos se atenga a las instrucciones indicadas.

Filtro antigrasa
tiene que ser limpiado una vez al mes, con detergentes no agresivos, manualmente o en el lavavajillas a temperaturas bajas y con un ciclo de lavado breve. Con el lavado en el lavavajilla el filtro antigrasa metálico puede desteñirse pero sus características de filtrado no cambian absolutamente.

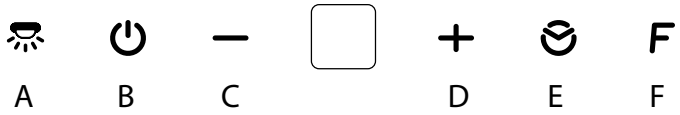
Filtro al carbòn (solo para la versiòn filtrante)
El filtro a los carbones activos F no es ni lavable ni regenerable. El filtro al carbón tiene que ser reemplazado cada 6 meses cuando la campana se usa normalmente. Retiene los malos olores derivantes de la cocciòn.

Substituciòn làmparas
Atención! Antes de tocar las lámparas asegúrese de que esten frías.

Extraer la protección haciendo palanca con un pequeño destornillador de boca plana o una herramienta similar. Sustituir la lámpara dañada. Utilizar sólo lámparas halógenas de 10 or 20 W máx (G4) prestando atención en no tocarlas con las manos. Cerrar el plafón (fijación a presión).

Reducción del impacto ambiental:
Para reducir el consumo del electrodoméstico, se recomienda utilizar siempre la velocidad de aspiración más baja entre las adecuadas al tipo de cocción en curso, no dejar el dispositivo en funcionamiento durante más de 15 minutos después de apagar el fuego y, apagar siempre las luces, si nos alejamos del área de cocción.

TSE



A: Tasto ON/OFF luce: al contatto del tasto si accenderanno o spegneranno le luci della cappa.

B: Tasto ON/OFF motore (4 velocità):al contatto del tasto la cappa si avvierà alla stessa velocità in cui è stata spenta. Agendo poi sui tasti „D" e „C" si potrà variare la velocità (potenza) di aspirazione.

C:Tasto di decremento velocità (potenza) di aspirazione: al contatto del tasto diminuirà la velocità di aspirazione della cappa.

D:Tasto di incremento velocità(potenza) di aspirazione: al contatto del tasto aumenterà la velocità di aspirazione della cappa.

E:Tasto timer: al contatto del tasto, qualsiasi sia la velocità di aspirazione selezionata,si attiverà la funzione timer per la durata di 5 minuti ,(durante questa fase sul display lampeggerà un puntino) .Per resettare il timer agire sul tasto motore E

F:Tasto reset filtri: al contatto del tasto si resetterà l'avviso di saturazione filtro antigrasso di metallo (1) e di sostituzione del filtro di carbone (2). (1) Dopo 40 ore di attività della cappa, sul display lampeggerà il simbolo "FG"or"G" indicando la necessità di pulire i filtri anti grasso di metallo. (2) Dopo 120 ore di attività della cappa, sul display lampeggerà il simbolo "FC"or"C" indicando la necessità di sostituire i filtri carbone attivi.

Funzione sensore: sfiorando simultaneamente i tasti „C" e „D" si attiverà il sensore. In questa modalità la velocità di aspirazione si tarerà automaticamente indicandolo con una A sul display. Per tornare al funzionamento manuale agire sul tasto „C" o „D".

Note: dopo 4 ore dall'ultimo azionamento di un tasto la cappa si spegne automaticamente.

Tutte le cappe con portate superiori ai 650 m3/h hanno l'ultima velocità temporizzata; essa ha una durata di 7 minuti, al termine dei quali ritorna automaticamente all'ultima velocità non temporizzata.

Pulizia e manutenzione

Prima di qualsiasi lavoro di manutenzione scollegare la cappa dalla corrente.

Pulizia
La cappa va frequentemente pulita, sia internamente(ad eccezione della zona posta dietro il filtro grassi) che esternamente. Per la pulizia usare un panno inumidito con alcool denaturato o detersivi liquidi neutri. Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

Attenzione
L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. Si raccomanda quindi di attenersi alle istruzioni suggerite.

Filtro antigrasso
deve essere pulito una volta al mese, con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.
Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico si può opacizzare, ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

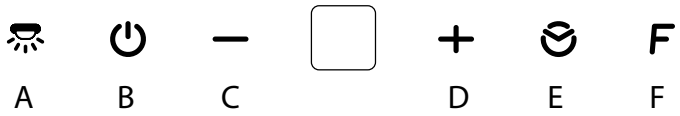
Filtro al carbone (solo per versione filtrante)
Il filtro ai carboni attivi F non è né lavabile né rigenerabile.
Il filtro al carbone deve essere sostituito ogni 6 mesi.
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Sostituzione lampade
Attenzione! Prima di toccare le lampade sincerarsi che siano fredde.

Estrarre la protezione facendo leva con un piccolo giravite a taglio o simile utensile. Sostituire la lampada danneggiata. Utilizzare solo lampade alogene da 10 or 20 W max (G4), avendo cura di non toccarle con le mani. Richiudere la plafoniera (fissaggio a scatto).

Riduzione dell'impatto ambientale:
Per contenere i consumi dell'elettrodomestico si raccomanda di utilizzare sempre velocità di aspirazione più bassa tra quelle adeguate al tipo di cottura in corso, di non lasciare il dispositivo in funzione per più di 15 minuti dopo lo spegnimento dei fuochi, e di spegnere sempre le luci se ci si allontana dall'area di cottura.

TSE



A: Lampans PÅ/AV-knapp: då du vidrör knappen, tänds eller slocknar kåpans lampor.

B: Motorns PÅ/AV-knapp (4 hastigheter): då du vidrör knappen, sätts kåpan igång med samma hastighet som innan den stängdes av. Om du sedan trycker på knappen „D" och „C" kan du variera sughastigheten (effekten).

C:Knapp för att minska sughastighet (effekt): då du vidrör knappen, minskar kåpans sughastighet.

D:Knapp för att öka sughastigheten (effekt): då du vidrör knappen, ökar kåpans sughastighet.

E: Tidur: Tryck på knapp E för att aktivera tiduret under 5 minuter (tiduret fungerar på fläktens samtliga hastigheter). En lampa blinkar på displayen när tiduret är aktiverat. Tryck på knapp E för att återställa tiduret.

F: Filteråterställning: Tryck på knapp F för att återställa larmmeddelande för igensatt fettfilter (1) (metallfilter) och för byte av kolfilter (2). (1) När spiskåpan har använts i 40 timmar blinkar symbolen "FG"or"G" på displayen. Rengör då fettavskiljningsfiltren (metallfilter). (2) När spiskåpan har använts i 120 timmar blinkar symbolen "FC"or"C" på displayen. Byt då ut de aktiva kolfiltren.

Sesorns funktion: genom att samtidigt röra vid knapparna "C" och "D" aktiveras sensorn. På detta sätt kalibreras uppsugningshastigheten automatiskt och anger denna med ett A på displayen. För att gå tillbaka till manuellt läge, rör vid knappen "C" eller "D".

Obs: efter 4 timmar efter den sista intryckningen av en knapp, stängs fläkten av automatiskt.

I alla kåpor med flöden över 650 m3/h är den sista hastigheten tiddstyrd; dess varaktighet är 7 minuter, efter vilka den återgår automatiskt till den senaste icke tidsstyrda hastigheten.

Underhåll

Gör alltid fläkten strömlös innan någon typ av underhållsarbete inleds.

Rengöring
Spiskåpan ska rengöras ofta, både invändigt (utom området bakom fettfiltret) och utvändigt. För rengöringen ska du använda en trasa som fuktats med denaturerad sprit och eller flytande neutrala rengöringsmedel. Undvik att använda produkter som innehåller slipmedel.

Varning
Om fläktens rengöringsföreskrifter och filtrens bytes- och rengöringsföreskrifter inte respekteras kan detta medföra brandrisk. Vi rekommenderar därför att respektera ovan angivna instruktioner.

Fettfilter
Filtretskallrengörasengångimånadenmedettmiltrengöringsmedel, för hand eller i diskmaskin, med låg temperatur och kort program. Vi tvätt i diskmaskin kan fettfiltret av metall missfärgas och bli matt i färgen utan att detta på något sätt påverkar filtrets uppsugningsförmåga.

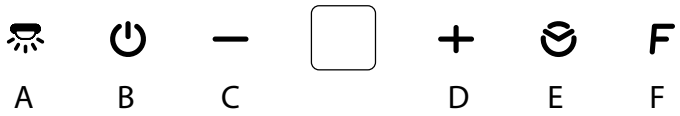
Kolfilter (gäller endast filterversionen)
Det aktiva kolfiltret F kan inte rengöras eller återanvändas. Kolfiltret skall bytas ut var sjätte månad. Kolfiltret fångar upp obehagliga odörer som uppstår i samband med matlagningen.

Byte av lampor
Varning! Kontrollera att lamporna har svalnat innan ni vidrördem.

Byt ut den trasiga lampan. Använd endast halogenlampor max. 10 or 20 W (G4), och var noga med att inte vidröra lamporna med händerna. Stäng plafonden igen (genom fasttryckning).

Minskad Miljöpåverkan:
För att reducera hushållsapparatens strömförbrukning, rekommenderar vi att alltid tillämpa den lägsta fläkthastigheten, bland dem som är lämpliga för typen av pågående tillagning, att inte låta apparaten vara i funktion i mer än15 minuter efter att ha stängt av gaslågorna och att alltid släcka ljuset när du avlägsnar dig från tillagningsområdet.

TSE



A: Világítás BE/KI nyomógomb: a nyomógomb megnyomására az elszívó világítása be- illetve kikapcsolásra kerül.

B: Motor BE/KI nyomógomb (4 sebesség): a nyomógomb megnyomására az elszívó ugyanazzal a sebességgel indul, mint amivel a kikapcsolás pillanatában mûködött. Ezt követõen, a "D" és a "C" nyomógombok segítségével lehet változtatni a szívási sebességet (teljesítményt).

C: Nyomógomb a szívási sebesség (teljesítmény) csökkentésére: a nyomógomb megnyomására a szívási sebesség csökken.

D: Nyomógomb a szívási sebesség (teljesítmény) növelésére: a nyomógomb megnyomására a szívási sebesség növekszik.

E: Idõzítõ nyomógomb: a nyomógomb hatására az idõzítõ funkció, függetlenül a kiválasztott elszívási sebességtõl, 5 perces idõtartamra aktiválódik (ebben a fázisban a kijelzõn egy villogó pontocska látható). Az idõzítõt a C motor nyomógomb segítségével lehet deaktiválni.

F: A szûrõkkel kapcsolatos figyelmeztetést törlõ nyomógomb: a nyomógomb hatására törlõdik az (1) fém zsírszûrõ telítõdését és a (2) szénszûrõ cseréjének a szükségességét jelzõ figyelmeztetés.
(1) Az elszívó 40 órai mûködését követõen a kijelzõn villogó "FG"or"G" szimbólum figyelmeztet a fém zsírszûrõk tisztításának szükségességére. (2) Az elszívó 120 órai mûködését követõen a kijelzõn villogó "FC"or"C" szimbólum figyelmeztet az aktív szénszûrõk cseréjének szükségességére.

Érzékelő funkció: a „C" és „D" gombok együttes megérintésével az érzékelő működésbe lép. Ebben az üzemmódban az elszívás sebessége automatikusan kalibrál, amit egy A jelez a képernyőn. A kézi működéshez történő visszatéréshez használja a C" vagy „D" gombot.

Megjegyzés: ha eltelik 4 óra a páraelszívó bármelyik gombjának a megnyomását követően, a készülék magától kikapcsol.ù

Minden páraelszívó berendezésnél, melynek 650 m3/h-nál nagyobb a teljesítménye, az utolsó sebesség temporizált; ennek az időtartama 7 perc, miután ez az idő lejár, a sebesség automatikusan visszatér az utolsó nem temporizált sebességre.

Karbantartás

Mielıtt bármilyen karbantartási munkába kezdene, húzza ki a villásdugót ill. bontsa az áramkört.

Tisztítás
A szagelszívó berendezés belsejét (kivéve a zsírszőrık mögötti részt) és külsejét gyakran tisztítsa. A tisztításhoz használjon denaturált alkohollal, vagy semleges tisztítószerrel nedvesített rongyot. Kerülje a súroló anyagokat tartalmazó tisztító szereket.

Figyelem
Az elszívó tisztítára, valamint a filterek cseréjére és tisztítására vonatkozó elıírások be nem tartása tőzveszélyt okoz! Ezért felhívjuk figyelmét, hogy tartsa be az utasításokat.

Zsírszőrı filter
havonta egyszer, nem durva tisztítószerrel, kézzel vagy mosogatógépben alacsony hıfokon és rövid ciklussal el kell mosogatni. Mosogatógépben történı mosogatás esetében a zsírszőrı filter elszínezıdhet, de ez egyáltalán nem változtatja meg a szőrési jellemzıket.

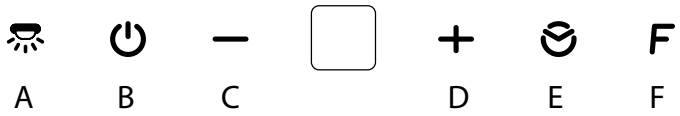
Aktív szenes filter (csak keringtetett változatnál)
Az F aktív szenes filter nem mosható és nem regenerálható. A szénfiltert 6 havonta ki kell cserélni. Magábaveszi a fızésbıl származó kellemetlen szagokat.

Izzócsere
Figyelem! Mielıtt az égıkhöz érne, gyızıdjön meg róla, hogy hidegek-e.

Egy kis csavarhúzót vagy hasonló szerszámot emelıként használva emelje ki a védılapot. Cserélje ki a meghibásodott égıt. Csak 10 or 20 W max (G4) halogénégıt használjon, és ügyeljen rá, hogy kézzel ne érintse meg az égıt. Zárja vissza a búrát (bekattan).

A környezetre gyakorolt hatás csökkentése:
Az elektromos háztartási készülék fogyasztásának a visszafogása érdekében javasolt mindig az adott főzési típusnak megfelelő legalacsonyabb elszívási sebességet beállítani, a tűzhely lekapcsolása után a készüléket 15 percen belül kikapcsolni, a főzőhely elhagyásakor pedig mindig lekapcsolni a lámpákat.

TSE



A: Tlaèidlo ON/OFF (ZAP/VYP) svetlo: pri dotyku tlaèidla sa zapnú alebo vypnú svetlá digestora.

B: Tlaèidlo ON/OFF motor (4 rýchlosti): pri dotyku tlaèidla sa digestor spustí pri tej istej rýchlosti, pri ktorej sa vypol. Pôsobiac na tlaèidlá „D" a „C" sa bude môc• meni• rýchlos• (výkon) nasávania.

C:Tlaèidlo zní•enia rýchlosti (výkonu) nasávania: dotyk tlaèidla zní•i rýchlos• nasávania digestora.

D:Tlaèidlo zvýšenia rýchlosti (výkonu) nasávania: dotyk tlaèidla zvýši rýchlos• nasávania digestora.

E:Tlaèidlo èasovaèa: pri dotyku tlaèidla, pri akejko¾vek zvolenej rýchlosti nasávania, sa aktivuje funkcia èasovaèa v trvaní 5 minút, (poèas tejto fázy bude na displeji blika• bodka). Èasovaè zresetujete zatlaèením na tlaèidlo motora E

F:Tlaèidlo resetu filtrov: pri dotyku tlaèidla sa resetuje hlásenie o nasýtení kovového protitukového filtra (1) a o výmene uhlíkového filtra (2). (1) Po 40 hodinách èinnosti digestora, na displeji, sa symbol "FG"or"G" rozsvieti, naznaèujúc tak potrebu vyèisti kovové protitukové filtre. (2) Po 120 hodinách èinnosti digestora, na displeji, sa symbol "FC"or"C" rozsvieti, naznaèujúc tak potrebu vymeni aktívne uhlíkové filtre.

Funkcia senzora: súèasným dotknutím sa klávesov "C" a "D" sa senzor aktivuje. V tomto režime sa rýchlosť sania kalibruje automaticky a na displeji sa objaví A. Pre návrat k manuálnemu fungovaniu stlačte kláves "C" alebo "D".

Poznámka: po 4 hodinách posledného stlačenia tlačidla sa odsávač vypne automaticky.

Všetky odvádzače dymu s kapacitami viac ako 650 m3/h majú poslednú rýchlosť načasovanú; táto trvá 7 minút, po ich uplynutí sa automaticky vráti k poslednej nenačasovanej rýchlosti.

W przypadku wszystkich okapów o natężeniu przepływu powietrza powyżej 650 m3/h prędkość na ostatnim poziomie jest ustawiona na określony czas; zostaje włączona na 7 minut i po ich upływie powraca automatycznie do ostatniego, niedziałającego w trybie czasowym, poziomu.

Údržba

Skôr ako sa začína akákoľvek údržba, odpojiť odsávač pary z elektrického vedenia.

Čistenie
Digestor sa často čistí, vnútorne (s výnimkou oblasti za tukovým filtrom), ako aj zvonku. Na čistenie použite látku navlhčenú denaturovaným alkoholom alebo neutrálnymi kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Nepoužívajte produkty, ktoré obsahujú abrazíva.

Upozornenie
Nedodržiavanie pravidiel čistenia odsávača pary a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje risky vzniku požiarov. Odporúča sa preto, dodržiavať sa doporúčených návodov

Protitukovýfilter
Musí byť čistený jedenkrát za mesiac nedráždivými čistiacími prostriedkami ručne alebo v umývačke s nízkou teplotou vody a krátkym cyklusovým programom. Umývaním v umývačke, protitukový kovový filter sa môže odfarbiť, ale jeho filtračná charakteristika sa tým vôbec nezmení.

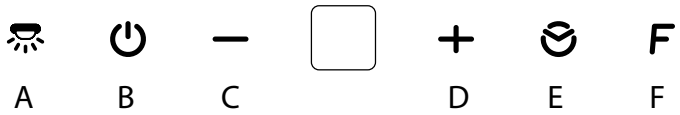
Uhoľnýfilter (len pre filtračnú verziu)
Aktívno-uhoľný filter F nie je ani umývateľný ani obnovovateľný. Uhoľný filter musí byť vymenený každých 6 mesiacov. Udržuje nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výmenažiaroviek
Pozor! Skôr ako sa dotknete žiaroviek, presvedčte sa , že sú chladné.

Stlačením prstom na nápis push otvorte bodový reflektor Vymeňte poškodenú žiarovku. Používajte iba halogénové žiarovky do 10 or 20 W max. (G4), dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli rukami. Zatvorte bodový reflektor.

Zníženie dopadu na životné prostredie:
Za účelom zníženie spotreby domácich spotrebičov sa odporúča používať vždy najnižšiu rýchlosť vysávania medzi tými, ktoré sú k dispozícii medzi tými vhodnými pre typ varenia a nenechávajte zariadenie v prevádzke viac než 15 minút po vypnutí svetiel a vy vždy vypnite svetlá, keď sa oddialite od priestoru varenia.

TSE



A: Przycisk włączenia/wyłączenia oświetlenia: dotknięcie tego przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia okapu.

B: Przycisk włączenia/wyłączenia silnika (4 prędkości): dotknięcie przycisku powoduje włączenie silnika z prędkością, przy której został wyłączony. Kolejne dotknięcie przycisków „D" i „C" umoŜliwia zmianę prędkości (mocy) zasysania.

C: Przycisk zmniejszenia prędkości (mocy) zasysania: dotknięcie tego przycisku powoduje zmniejszenie prędkości zasysania okapu.

D: Przycisk zwiększenia prędkości (mocy) zasysania: dotknięcie tego przycisku powoduje zwiększenie prędkości zasysania okapu

E: Przycisk wyłącznika czasowego: dotknięcie tego przycisku, bez względu na wybraną prędkość zasysania, powoduje uruchomienie funkcji wyłącznika czasowego na 5 minut (w trakcie tej fazy na wyświetlaczu migocze kropka). Aby zresetować wyłącznik czasowy, naleŜy dotknąć przycisku silnika E

F: Przycisk resetowania filtrów: po dotknięciu tego przycisku następuje zresetowanie komunikatu o nasyceniu metalowego filtra przeciwtłuszczowego (1) i wezwania do wymiany filtra węglowego (2). (1) Po 40 godzinach pracy okapu na wyświetlaczu zacznie migotać symbol "FG"or"G", wskazując konieczność oczyszczenia metalowych filtrów przeciwtłuszczowych. (2) Po 120 godzinach pracy okapu na wyświetlaczu zaświeci się symbol "FC"or"C", wskazując konieczność wymiany filtrów z węglem aktywnym.

Funkcja czujnika: jednoczesne dotknięcie przycisków „C" i „D" powoduje uaktywnienie czujnika. W trybie tym prędkość zasysania jest automatycznie kalibrowana, co sygnalizuje na wyświetlaczu litera A. Aby powrócić do trybu ręcznego, należy dotknąć przycisk „C" lub „D".

Uwaga: po 4 godzinach od ostatniego naciśnięcia dowolnego przycisku okap wyłączy się automatycznie.
W przypadku wszystkich okapów o natężeniu przepływu powietrza powyżej 650 m3/h prędkość na ostatnim poziomie jest ustawiona na określony czas; zostaje włączona na 7 minut i po ich upływie powraca automatycznie do ostatniego, niedziałającego w trybie czasowym, poziomu.

Konserwacja

Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej naleŜy wyłączyć dopływ prądu do okapu.

Czyszczenie
Okap naleŜy czyścić często, zarówno od środka (z wyjątkiem obszaru połoŜonego za filtrem tłuszczu), jak i na zewnątrz. Do czyszczenia naleŜy uŜywać ściereczki zwilŜonej denaturatem lub neutralnymi detergentami w płynie. Unikać produktów zawierających substancje ścierne.

Uwaga
Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu oraz wymiany i czyszczenia filtrów powoduje powstanie zagroŜenia poŜarowego. Zaleca się, zatem, skrupulatnie przestrzeganie podanych reguł.

Filtr przeciwtłuszczowy:
powinien być czyszczony raz na miesiąc, przy uŜyciu łagodnych środków czyszczących, ręcznie lub w zmywarce, w niskiej temperaturze i podczas krótkiego cyklu. W trakcie mycia w zmywarce metalowy filtr przeciwtłuszczowy moŜe ulec zmatowieniu, lecz jego właściwości filtrujące pozostają niezmienione.

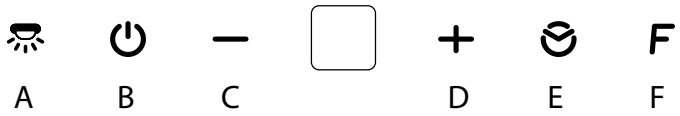
Filtrwęglowy (dotyczy tylko wersji filtrującej)
Filtr z aktywnym węglem nie moŜe być myty ani regenerowany. Powinien być wymieniony po upływie 6 miesięcy. Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy pochodzące od gotowania.

WymianaŜarówek
Uwaga! PrzeddotknięciemŜarówekupewnićsię, Ŝesąchłodne.

Za pomocą małego, płaskiego śrubokręta lub podobnego narzędzia usunąć osłonę. Wymienić spaloną Ŝarówkę. NaleŜy uŜywać wyłącznie Ŝarówek halogenowych o mocy 10 or 20 W (G4), zwracając uwagę, aby ich nie dotykać rękami. Ponownie zamknąć osłonę (mocowanie zatrzaskowe).

Ograniczenie wpływu na środowisko naturalne:
Aby zmniejszyć pobór mocy urządzenia, należy zawsze stosować prędkość ssania niższą niż prędkości odpowiednie dla danego rodzaju gotowania, nie pozostawiać urządzenia w stanie uruchomionym na dłuŜej niŜ 15 minut po wyłączeniu palników, zawsze wyłączać światła w przypadku opuszczania obszaru gotowania.

TSE



A: Tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ světla: při stisknutí tlačítka se rozsvítí nebo zhasnou světla digestoře.

B: Tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ motoru (4 rychlosti): při stisknutí tlačítka se spustí při stejné rychlosti, při které byla digestoř vypnuta. S použitím tlačítek "D" a "C" můžete upravit rychlost (výkon) nasávání.

C:Tlačítko snížení rychlosti (výkonu) nasávání: stisknutím tlačítka se sníží rychlost nasávání digestoře.

D:Tlačítko zvýšení rychlosti (výkonu) nasávání: stisknutím tlačítka se zvýší rychlost nasávání digestoře.

E:Tlačítko časovače: stisknutím tlačítka se bez ohledu na zvolenou rychlost nasávání spustí funkce časovače. na 5 minut (v průběhu této fáze bude na displeji blikat tečka). Pro resetování časovače stiskněte tlačítko motoru E.

F:Tlačítko resetu filtrů: při stisknutí tlačítka se resetuje upozornění na saturaci kovového filtru mastnoty (1) a výměnu uhlíkového filtru (2). (1) Po 40 hodinách provozu digestoře začne blikat symbol "FG"or"G" na znamení nutnosti vyčištění kovových filtrů mastnoty. (2) Po 120 hodinách provozu se na displeji rozsvítí symbol "FC"or"C" na znamení nutnosti výměny aktivních uhlíkových filtrů.

Funkce snímače: snímač se aktivuje současným stisknutím tlačítek „C" a „D". V tomto režimu se sací výkon seřizuje automaticky a na displeji je zobrazeno písmeno A. Pro návrat na manuální režim stiskněte tlačítko „C" nebo „D".

Poznámky: po 4 hodinách od posledního stisknutí jednoho z tlačítek se digestoř automaticky vypne.

Všechny odsavače par o výkonu vyšším než 650 m3/h mají načasovanou poslední rychlost; tato rychlost trvá 7 minut, po uplynutí kterých se automaticky znovu nastaví poslední nenačasovaná rychlost.

Údržba

Před jakoukoliv údržbářskou prací odpojte digestoř z elektrické sítě.

Čištění
Desku je třeba často čistit, a to jak vnitřek (s výjimkou oblasti za filtrem tuků), tak zvenčí. Pro čištění používejte hadřík navlhčený v denaturovaném alkoholu nebo neutrálních tekutých čistících prostředcích. Nepoužívejte výrobky obsahující abraziva.

Pozor
Nedodržení pravidel čištění digestoře a výměny a čištění filtrů sebou nese nebezpečí požáru. Doporučujeme tedy, abyste návod přesně dodržovali.

Filtr proti mastnotám
musí být čištěn jednou měsíčně, neagresivními čisticími prostředky, ručně anebo v myčce nádobí pracující o nízké teplotě a krátkým cyklem. Při mytí v myčce nádobí může kovový filtr proti mastnotám nabýt matového vzhledu, ale tím se jeho filtrující charakteristiky nikterak nemění.

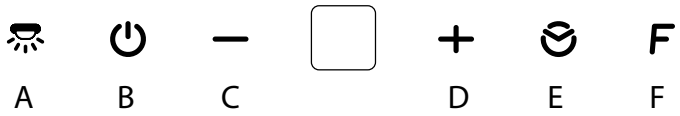
Filtr s uhlíkem (pouze u filtrující verze)
Filtr s aktivním uhlíkem F se nesmí mýt ani regenerovat. Filtr s uhlíkem musí být vyměňován jednou za 6 měsíců. Zadržuje nepříjemné pachy vyplývající z vaření.

Výměna svítidel
Pozor! Nedotýkejte se horkých svítidel.

Vyjměte svítidlo z uložení – jako páku použijte malý šroubovák či podobný nástroj. Vyměňte poškozené svítidlo. Používejte pouze halogenových svítidel o max 10 or 20 W (G4) – dbejte na to, abyste se jich nedotýkali rukama. Uzavřete uložení (upevnění na západku).

Snížení dopadu na životní prostředí:
Pro snížení spotřeby domácího spotřebiče doporučujeme vždy používat tu nejnižší z rychlostí odsávání odpovídajících aktuálnímu typu vaření, nikdy nenechávat zařízení zapnuté déle než 15 minut po vypnutí hořáků a při opuštění prostoru vaření vždy vypínat světla.

TSE



A: Knap ON/OFF lys: efter at have trykket på knappen, tændes eller slukkes emhættens lys.

B: ON/OFF motor-knap (4 hastigheder):efter at have trykket på knappen, starter emhætten med den samme hastighed, der var indstillet, når den blev slukket. Ved at trykke på knapperne „D" og „C" er det muligt at ændre på indsugningshastigheden (styrken).

C: Knap til nedsættelse af indsugningshastighed (styrke): efter at have trykket på knappen, nedsættes emhættens indsugningshastighed.

D: Knap til øgning af indsugningshastighed (styrke): efter at have trykket på tasten, øges emhættens indsugningshastighed.

E: Timer-knap: efter at have trykket på knappen, uanset den valgte indsugningshastighed, aktiveres timer-funktionen i 5 minutter ca., (displayet viser et lille blinkende punkt, når fasen er aktiv) .Til at genindstille timeren, tryk på motorknappen E.

F: Knap til genindstilling af filtre: efter at have trykket på knappen, genindstilles funktionen, der meddeler at det metalliske fedtfilter (1) er mættet, og at kulfilteret (2) skal udskiftes.
(1) Efter 40 timers drift af emhætten, blinker symbolet "FG"or"G" på displayet, der meddeler, at det er nødvendigt at rengøre de mekaniske fedtfiltre. (2) Efter 120 timer drift af emhætten, blinker symbolet "FC"or"C" på displayet, der meddeler, at det er nødvendigt at udskifte de aktive kulfiltre.

Sensorfunktion: Sensoren aktiveres ved let at berøre tasterne "C" og "D". I denne indstilling reguleres indsugningshastigheden automatisk og angiver den med et A på displayet. Brug tast "C" eller "D" for at vende tilbage til manuel funktion.

Bemærk: 4 timer efter det sidste tryk på en knap slukkes emhætten automatisk.

Den sidste hastighed for alle emhætter med en effekt på over 650 m3/t er tidsstyret. Denne varer 7 minutter, hvorefter de automatisk vender tilbage til den sidste hastighed uden tidsstyring.

Vedligeholdelse

Emhætten skal afbrydes fra strømmen, før der udføres nogen form for vedligeholdelse.

Rengøring
Emhætten skal rengøres regelmæssigt, både indvendigt (undtagen området bag fedtfilteret) og udvendigt. Anvend en klud, der er fugtet med denatureret sprit eller neutrale rengøringsmidler til rengøringen. Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

Pas på
Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af emhætten og udskiftning af filtrene medfører brandfare. Der henstilles således til, at de anførte instruktioner følges.

Fedtfilter
skal rengøres en gang om måneden med milde rengøringsmidler, enten i hånden eller i opvaskemaskinen ved lave temperaturer og med kort cyklus. Fedtfilteret af metal kan blive mat under vask i opvaskemaskinen, men dette vil ikke få negativ indflydelse på filtreringsegenskaberne.

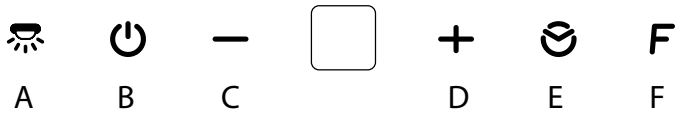
Kulfilter (kun for den filtrerende udgave)
De aktive kulfiltre F kan hverken vaskes eller genbruges. Kulfilteret skal udskiftes hver 6. måned. Kulfilteret opfanger lugt fra madlavningen.

Udskiftning af pærer
Pas på! Sørg for at pærerne er afkølet, før der røres ved dem.

Træk skærmen ud ved at lirke med en lille skruetrækker eller lignende. Udskift den beskadigede pære. Benyt kun halogenpærer på max 10 or 20 W (G4), og sørg for ikke at røre ved dem med hænderne. Luk loftbelysningen (fastgøring med indpasning).

Reduceret miljøpåvirkning:
For at reducere det elektriske husholdningsapparats forbrug anbefales det altid at bruge lavere udsugningshastighed blandt dem, der er egnet til den igangværende type madlavning, og ikke at lade apparatet være i drift i mere end 15 minutter efter at have slukket for kogepladerne, samt altid at slukke lysene, når du er væk fra madlavningsområdet.

TSE



A:Isik acma/kapama (ON/OFF) düðmesi: Kapaktaki isiklari acmak ve kapatmak icin dügmeye bailir.

B: Motor acma/kapatma (ON/OFF) dügmesi (4 zamanlý):Dügmeye basildiðýnda, kapanis hizi ile calismaya baslar. Emme hizini (gücü) artirmak veya düsürmek icin „D" ve „C" dügmelerini kullanin.

C: Emis hizini (güc) düsürme düðmesi: Basilðinda emme-tahliye hizi düser.

D: Emis hizini (güc) artirma dügmesi: Basildiðinda emmetahliye hizi artar.

E: Zamanlama Anahtari: Düðmeye basildiðinda, emme hizi ne olursa olsun, zamanlayici 5 dakikaligina devreye girer (bu süre içinde ekranda bir nokta yanip söner). Zamanlayiciyi sifirlamak icin „E" calýstirma butonuna basin.

F: Filtre sýfýrlama anahtarý: Düðmeye basildiginda metal yað filtresi tikaniklik (1) ve karbon filtresi deðistirme (2) alarmlari sifirlanir. (1) Metal yað filtrelerinin temizlenmesi gerektiðini belirten "FG"or"G" sembolü, alarmdan 40 saat sonra, ekranda görünür. (2) Karbon filtrelerin deðistirilmesi gerektiðini belirten "FC"or"C" sembolü, alarmdan 120 saat sonra, ekranda görünür.

Sensör fonksiyonu: "C" ve "D" tuşlarına aynı anda hafifçe dokunmakla sensörler aktif hale geçecektir. Bu modda emme hızı, ekranda otomatik olarak bir A işareti ile gösterilerek ayarlanmış olacaktır. Manüel kullanıma geri dönmek için "C" veya "D" tuşlarına basınız.

Notlar: Davlumbazın herhangi bir tuşuna basılmasından itibaren 4 saat geçtikten sonra davlumbaz kendiliğinden kapanır.

650 m3/h değerinden daha fazla kapasiteye sahip tüm davlumbazların zamanlanmış en son hız değeri vardır; ve bu 7 dakika sürer, bu sürenin bitiminde otomatik olarak zamanlanmamış son hıza geri döner.

Bakým

Her türlü bakým iþlleminden önce davlumbazýn elektrik baðlantýsýný kesiniz.

Temizlik
Davlumbaz sýk sýk hem içeriden (yað filtrelerinin arkasýnda yer alan bölge hariç) hem de dýþarýdan temizlenmelidir. Temizlik iþlemi için mavi ispirto veya nötr sývý deterjanlar ile nemlendirilmiþ bir bez kullanýnýz. Aþýndýrýcý maddeler içeren ürünlerin kullanýmýndan kaçýnýnýz.

Dikkat
Davlumbazýn temizliði ve filtrelerin temizlenmesi ve deðiþtirilmesi ile ilgili talimatlara uyulmamasý yangýn riski oluþturur. Bu yüzden belirtilen talimatlara uyulmasý tavsiye edilir.

Yað önleme filtresi:
Agresif olmayan deterjanlar ile elde yada bulaþýk makinesinde ama düþük sýcaklýkta ve kýsa süreli bir program ile ayda bir defa temizlenmelidir. Bulaþýk makinesi ile yýkanmasý durumunda metal yað önleyici filtre opak bir görünüm alabilir. Ama burum filtreleme özellikerinde kesinlikle bir deðiþikliðe yol açmaz.

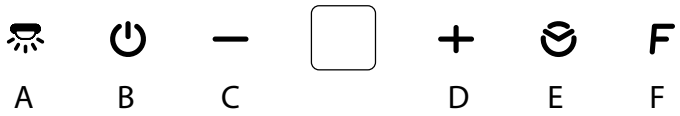
Karbonlu filtre (sadece filtre eden versiyonda)
Aktif karbonlu filtre F yýkanamaz ve yeniden kullanýlabilir hale getirilemez. Karbon filtre her altý ayda bir yenisi ile deðiþtirilmelidir.Piþirmeden kaynaklanan nahoþ kokularý alýkoyar.

Iþýklarýn deðiþtirilmesi
Dikkat!:Lambalara el sürmeden önce soðuk olup olmadýklarýndan eminolunuz.

Korumayi ucu keskin küçük bir tornavidayi yada benzer bir aleti levye gibi kullanarak koruyucu kapaði çikartiniz. Çaliþmayan lambayi yenisi ile deðiþtiriniz. Sadece maksimum 10 or 20 W lýk halojen lambalar kullanýnýz. (G4) ve bunlara elinizle dokunmamaya gayret ediniz. Diþler vasýtasý ile oturan lamba kapaðýný yerine takarak kapatýnýz.

Çevre üzerindeki etkinin azaltılması:
Elektrikli ev aletlerinin enerji tüketimlerinin sınırlı tutulması için daima yapılmakta olan pişirme işlemine uygun olanlar arasında en düşük hava çekme hızının kullanılması, cihazın ocak kapatıldıktan sonra 15 dakikadan fazla çalışır halde bırakılmaması ve pişirme alanından uzaklaşılırken ışıklarının daima kapatılması tavsiye edilir.

TSE



A: Tipka UKLJ/ISKLJ (ON/OFF) svjetla: u doticaju s tipkom palit æe se ili gasiti svjetla nape.

B: Tipka UKLJ/ISKLJ (ON/OFF) motora (4 brzine):u doticaju s tipkom, napa æe se pokrenuti na istoj brzini na kojoj je bila ugašena. Djelujuæi zatim na tipke "D" i "C" moæi æe se mijenjati brzina (snaga) usisa.

C:Tipka za smanjivanje brzine (snage) usisa: doticanjem tipke smanjit æe se brzina usisa nape.

D:Tipka za poveæanje brzine (snage) usisa: doticanjem tipke poveæat æe se brzina usisa nape.

E:Tipka tajmera: u doticaju s tipkom, bez obzira na odabranu brzinu usisa, aktivirat æe se funkcija tajmera u trajanju od 5 minuta ,(tijekom ove faze na zaslonu æe bljeskati toèkica) .Da biste tajmer vratili na poèetne postavke djelujte na tipku motora E

F:Tipka za resetiranje filtera: u doticaju s tipkom resetirat æe se upozorenje o zasiæenju metalnog filtera protiv masnoæe (1) i o zamjeni filtera od ugljena (2). (1) Nakon 40 sati aktivnosti nape, na zaslonu æe bljeskati simbol "FG"or"G" ukazujuæi na potrebu èišæenja metalnih filtera protiv masnoæe. (2) Nakon 120 sati aktivnosti nape, na zaslonu æe bljeskati simbol "FC"or"C" ukazujuæi na potrebu èišæenja filtera s aktivnim ugljenom.

Funkcija senzora: Senzor će se aktivirati istovremenim blagim dodirivanjem tipaka „C" i „D". U ovom načinu rada brzina usisa će se automatski kalibrirati i pritom će se na zaslonu prikazati slovo A. Kako biste se vratili na ručno upravljanje, pritisnite tipku „C" ili „D".

Napomena: 4 sata nakon posljednjeg pritiska na tipku, napa će se automatski isključiti.

Sve nape kapaciteta većeg od 650 m3/h imaju unaprijed određen vremenski interval zadnje brzine; on traje 7 minuta, po čijem isteku se ona automatski vraća na zadnju brzinu koja nije vremenski određena.

Održavanje

Prije bilo kakve vrste održavanja isključite napu od struje.

Čišćenje
Napu treba učestalo čistiti, kako iznutra (s izuzetkom zone smještene iza filtra za masnoće) tako i izvana. Za čišćenje upotrijebiti krpu navlaženu denaturiranim alkoholom ili neutralnim tekućim deterdžentima. Izbjegavati korištenje proizvoda koji sadrže abrazive.

Oprez
Ne pridržavanje norma čišćenja i zamjene nape i filtara povećava rizik od požara. Zato se savjetuje da se strogo pridržavate ovih uputstava.

Filtar za masnoću
trebate očistiti barem jedan put na mjesec ručno ili u perilici za posuñe na niskoj temperaturi i koristeći najkraći ciklus za pranje. Pranjem u perilici metalni filtar za masnoću može izgubiti sjaj ali njegove karakteristike filtriranja ostaju apsolutno nepromijenjene.

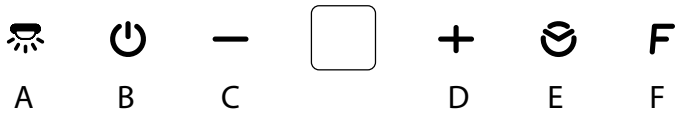
Karbonski filtar (Samo za verziju filtriranja)
Aktivni karbonski filtar se ne može oprati, zamijeniti ili obnoviti. Nega treba zamijeniti svakih 6 mjeseci. Zadržava neugodne mirise koje filtar upija prilikom kuhanja.

Zamjena lampe
Pozor! Prije nego što dotaknete lampe, provjerite jesu li se ohladile.

Izvadite zaštitnu plohu tako da koristite mali odvijač ili nožić i slično tome. Zamijenite oštećenu lampu. Koristite samo halogenu lampu od 10 or 20 W (G 4) maksimalno pazeći da je ne dotaknete rukama. Zatvorite zaštitnu plohu, pritiskajući je.

Smanjeni utjecaj na okoliš:
Kako bi smanjili potrošnju uređaja uvijek se preporuča uporaba najniže brzine za usisavanje, među onim brzinama koje su primjerene vrsti kuhanja, da ne ostavljate uređaj u funkciji duže od 15 minuta nakon isključivanja štednjaka i da uvijek isključite svjetla kada niste u blizini područja kuhanja.

TSE



A: Πλήκτρο ON/OFF φωτισμού: Με το πάτημα του πλήκτρου ανάβει ή σβήνει ο φωτισμός του απορροφητήρα.

B: Πλήκτρο ON/OFF μοτέρ (4 ταχυτήτων): Με το πάτημα του πλήκτρου ο απορροφητήρας θα αρχίσει τη λειτουργία του στην ίδια ταχύτητα που είχε την τελευταία φορά που απενεργοποιήθηκε. Πατώντας στη συνέχεια τα πλήκτρα D και C, μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα (ισχύ) της απορρόφησης.

C: Πλήκτρο μείωσης ταχύτητα (ισχύος) της απορρόφησης: Με το πάτημα του πλήκτρου αυτού μειώνεται η ταχύτητα απορρόφησης της συσκευής.

D: Πλήκτρο αύξησης ταχύτητας (ισχύος) της απορρόφησης: Με το πάτημα του πλήκτρου αυτού αυξάνεται η ταχύτητα απορρόφησης της συσκευής.

E: Πλήκτρο χρονοδιακόπτη: Πατώντας το πλήκτρο αυτό, όποια και αν είναι η επιλεγμένη ταχύτητααπορρόφησης, θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη με διάρκεια 5 λεπτών (στο χρονικό αυτό διάστημα στην οθόνη θα αναβοσβήνει μία τελίτσα). Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο μοτέρ E.

F: Πλήκτρο ακύρωσης φίλτρων: Με το πάτημα του πλήκτρου θα ακυρωθεί η ειδοποίηση κορεσμού τουμεταλλικού φίλτρου για τα λίπη (1) και η ειδοποίηση αντικατάστασης του φίλτρου άνθρακα (2).
(1) Μετά από 40 ώρες λειτουργίας του απορροφητήρα, θα αναβοσβήνει στην οθόνη το σύμβολο “FG“or”G”, υποδεικνύοντας ότι πρέπει να καθαριστούν τα μεταλλικά φίλτρα για τα λίπη. (2) Μετά από 120 ώρες λειτουργίας του απορροφητήρα, θα αναβοσβήνει στην οθόνη το σύμβολο “FC“or”C”, υποδεικνύοντας ότι πρέπει να αντικατασταθούν τα φίλτρα άνθρακα.

Λειτουργία αισθητήρα: ο αισθητήρας ενεργοποιείται, εάν αγγίξετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα «C» και «D». Με αυτόν τον τρόπο, η ταχύτητα αναρρόφησης θα ρυθμιστεί αυτόματα, υποδεικνύοντάς το με ένα A στην οθόνη. Για επαναφορά στη χειροκίνητη λειτουργία, αγγίξτε το πλήκτρο «C» ή «D».

Σημείωση: κατόπιν 4ων ωρών απ΄ την ενεργοποίηση ενός πλήκτρου ο απορροφητήρας απενεργοποιείται αυτόματα.

Όλοι οι απορροφητήρες με χωρητικότητα μεγαλύτερη από 650 m3/h διαθέτουν χρονοκαθυστέρηση στην μεγαλύτερη ταχύτητα, η οποία έχει διάρκεια 7 λεπτών, μετά την πάροδό των οποίων, επιστρέφουν αυτόματα στην τελευταία ταχύτητα χωρίς χρονοκαθυστέρηση.

Συντήρηση

Πρίν από κάθε εργασία συντήρησης αποσυνδέστε τον απορροφητήρα από το ρεύμα.

Καθαρισμός
Ο απορροφητήρας θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά, τόσο στο εσωτερικό του όσο και στο εξωτερικό του (με εξαίρεση την περιοχή που βρίσκεται πίσω από το φίλτρο ελαίων). Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί εμποτισμένο με οινόπνευμα ή υγρά ουδέτερα
απορρυπαντικά. Αποφύγετε τη χρήση των προϊόντων που περιέχουν στιλβωτικά.

Προσοχή
Η μή τήρηση των κανόνων καθαρισμού του απορροφητήρα και της αντικατάστσης και καθαρισμού των φίλτρων προκαλεί κινδύνους πυρκαγιάς. Γι'αυτό πρέπει να δώστε μεγάλη προσοχή στις προτεινόμενες οδηγίες.

Φίλτρο για τα λίποι
πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα, με απορρυπαντικά που δεν χαράζουν, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων σε χαμηλες θερμοκρασίες και σε σύντομο κύκλο. Με το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων το μεταλλικό φίλτρο για τα λίποι μπορεί να γίνει θαμπό, αλλά τα δικά του χαρακτηριστικά φιλτραρίσματος δεν αλλάζουν.

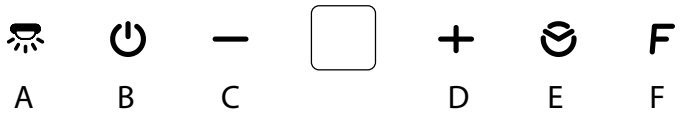
Φίλτρο άνθρακα (μόνο για τύπο φιλτραρίσματος)
Το φίλτρο ενεργών ανθράκων F δεν πλένεται και δεν αναδημιουργήται. Η αντικατάσταση του φίλτρου άνθρακα πρέπει να γίνεται κάθε 6 μήνες. Συγκρατεί τις δυσοσμίες που προέρχονται απο το μαγείρεμα.

Αντικατάσταση λάμπες
Προσοχή! Πρίν αγγίξτε τις λάμπες βεβαιωθήτε ότι είναι κρύες.

Βγάλτε το προστατευτικό κάλυμμα κάνοντας μοχλό με ένα μικρό πλατύ κατσαβίδι ή όμοιο εργαλείο. Αντικαταστήστε την καταστραμμένη λάμπα. Χρησιμοποιήστε μόνο λάμπες αλογόνες των 10 or 20 W μεγ. (G4), προσέχοντας να μήν τις ακουμπήστε με τα χέρια. Ξανακλείστε το προστατευτικό κάλυμμα (στερέωση με κλίκ).

Μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων:
Για τον έλεγχο της κατανάλωσης της ηλεκτρικής συσκευής καλό θα ήταν αυτή να χρησιμοποιείται στις χαμηλότερες δυνατές στροφές αναρρόφησης, με βάση πάντα τον τύπο μαγειρέματος που βρίσκεται κάθε φορά σε εξέλιξη, να μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερα από 15 λεπτά μετά από το σβήσιμο της εστίας και να σβήνετε πάντα το φωτισμό όταν απομακρύνεστε απ' την περιοχή μαγειρέματος.

TSE



A: Tastă ON / OFF luminã: la apăsarea tastei se vor aprinde sau se vor stinge luminile hotei.

B: Tastă ON / OFF motor (4 viteze): la apăsarea tastei, hota va porni la aceeaºi viteză la care a fost stinsă. Apăsând apoi pe tastele "D"ºi "C", se va putea modifica viteza (puterea) de aspiraþie.

C: Tasta de scãdere a vitezei (puterii) de aspiraþie: la apăsarea tastei se va scădea viteza de aspiraþie a hotei.

D: Tasta de creºtere a vitezei (puterii) de aspiraþie: la apăsarea tastei se va creºte viteza de aspiraþie a hotei.

E: Tastă timer: la apăsarea acestei taste, oricare ar fi viteza de aspiraþie selectată, se va activa funcþia timer cu o durată de 5 minute, (în timpul acestei faze pe ecran va pâlpâi un punctuleþ). Pentru a reseta timer-ul acþionaþi asupra tastei motorului E.

F: Tastă resetare filtre: apăsând această tastă se va reseta notificarea de saturare a filtrului de metal contra grăsimii (1) ºi de înlocuire a filtrului de cărbune (2). (1) După 40 de ore de activitate a hotei, simbolul "FG"or"G" va pâlpâi pe ecran indicând necesitatea de a curãþa filtrele de metal contra grăsimii. (2) După 120 de ore de activitate a hotei, simbolul "FC"or"C" va pâlpâi pe ecran indicând necesitatea de a înlocui filtrele cu cărbune activ.

Rolul senzorului : apăsând in acelaşi timp tastele `C` si `D` senzorul se activează. In acest fel viteza de aspirație se va regla in mod automat, fiind indicata cu un `A` pe ecran. Pentru a reveni la operarea manuala apasati tastele `C` si `D`.

Observații: după 4 ore de la ultima acționare a unui buton, hota se va opri automat.

Toate hotele cu putere de aspirare de peste 650 m3/h au ultima viteză temporizată la 7 minute, iar la terminarea celor 7 minute revin automat la ultima viteză netemporizată.

Intretinerea

Înainte de a efectua orice operatiune de întretinere, deconectati hota de la sursa de alimentare cu tensiune electrică.

Curătarea
Hota trebuie cură•ită frecvent, atât în interior (cu execep•ia zonei situată în spatele filtrelor pentru grăsimi) cât ˆi în exterior. Pentru cură•ire folosi•i o cârpă umezită cu alcool denaturat sau detergen•i lichizi neutri. Evita•i folosirea produselor ce con•in substan•e abrazive.

Atentie
Nerespectarea normelor de curătare a hotei precum si neînlocuirea sau necurătarea filtrelor poate crea la riscuri de incendii; Va sfătuim, asadar, să respectati toate instructiunile

Filtru anti-grăsimi
Trebuie să fie curătat o dată pe lună, cu detergenti neabrazivi, manual sau utilizând masina de spălat vase, la temperaturi scăzute si folosind un program scurt. Filtrul metalic anti-grăsimi, spălat cu masina de spălat vase se poate decolora, dar nu-si va pierde caracteristicile de filtrare.

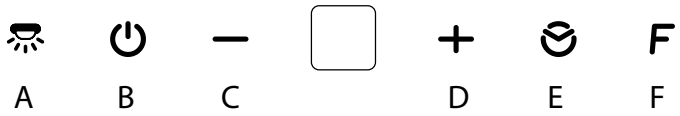
Filtrul cu cărbuni (doar pentru versiune filtrantă)
Filtrul cu cărbuni activi F nu se spală si nu č regenerabil Filtrul cu cărbune trebuie să se înlocuiască tot la 6 luni Retine mirosurile neplăcute, derivate în urma procesului de coacere.

Înlocuirea becurilor:
Atentie! Înainte de a atinge becurile, asigurati-vă că nu au o temperatură ridicată.

ÎScoateŃi protecŃia folositu-vă de o surubelniŃă sau de o piesă identică. ÎnlocuiŃi becul ars
FolosiŃi doar becuri halogene de 10 or 20 W max. – (G4), având grijă să nu le atingeŃi cu mâna.
ÎnchideŃi protecŃia (fixare prin declansare) .

Reducerea impactului asupra mediului:
Pentru a reduce consumul energetic al aparatului, vă recomandăm să îl folosiți alegând întotdeauna viteza de aspirare cea mai mică dintre cele adecvate tipului de preparare activat, să nu lăsați aparatul în funcțiune mai mult de 15 minute după ce s-au stins arzătoarele, și să închideți întotdeauna luminile dacă părăsiți zona de gătit.

TSE



A: Valguse SISSE/VÄLJA lülitamine: seda nuppu vajutades tõmbekapi tuled süttivad või kustuvad.

B: Mootori SISSE/VÄLJA lülitamine (4 kiirust): seda nuppu vajutades läheb tõmbekapp tööle sellel kiirusel, millel see välja lülitati. Seejärel võib nuppudega „D" ja „C" tõmbekiirust (võimsust) muuta.

C: Tõmbe kiiruse (tugevuse) vähendamise nupp: nupu vajutamine vähendab tõmbekapi tõmbe tugevust.

D: Tõmbe kiiruse (tugevuse) suurendamise nupp: nupu vajutamine suurendab tõmbekapi tõmbe tugevust.

E: Taimeri nupp: nupu vajutamine aktiveerib taimeri funktsiooni kõigil tõmbe kiirustel 5 minutiks (selle ajal vilgub kuvaril väike tuluke). Taimeri lähtestamiseks tuleb vajutada mootori nupule E.

F: Filtrite lähtestamise nupp: selle nupu vajutamisega lähtestatakse metallist rasvafiltri (1) täis saamise ja tahmafiltri (2) välja vahetamise teated. (1) Pärast seda, kui kapp on töötanud 40 tundi, hakkab kuvaril vilkuma sümbol "FG"or"G", mis näitab, et metallist rasvafiltreid peaks puhastama. (2) Pärast seda, kui kapp on töötanud 120 tundi, hakkab vilkuma sümbol "FC"or"C,mis näitab, et aktiivsed tahmafiltrid peaks välja vahetama.

Sensori kasutamine: sensor aktiveerub, kui puudutate üheaegselt nuppe „C" ja „D". Selles režiimis seadistub tõmbetugevus automaatselt ning seda näitab ekraanil täht A. Vajutage jälle käsijuhtimisele naasmiseks nupule „C" või „D".

Märkus: 4 tundi pärast viimast nupulevajutamist lülitub tõmbekapp automaatselt välja.

Kõigil üle 650 m3/h läbilaskevõimega pliidikubudel on ajaliselt plaanitud lõpukiirus; selle kestus on 7 minutit, pärast mida naaseb kiirus automaatselt viimase, ajaliselt plaanimata kestusega kiiruseni.

Hooldus

Enne hooldustöid lahutage tımbekapp vooluvırgust.

Puhastamine
Kappi tuleb sageli puhastada – nii seestpoolt (v.a. rasvafiltri taga olev ala) kui ka väljastpoolt. Kasutage puhastamiseks denatureeritud piirituse vıi vedela neutraalse puhastusvahendiga niisutatud lappi. Vältige abrasiivaineid sisaldavaid tooteid.

Tähelepanu
Juhiste eiramine tımbekapi puhastamisel ja filtrite vahetamisel ning puhastamisel vıib pıhjustada süttimisohu. Seega soovitame kinni pidada toodud juhistest.

Rasvapuhastusfilter
Puhastage kord kuus ırnatoimelise puhastusvahendiga, käsitsi vıi nıudepesumasinas, madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Nıudepesumasinas pestes vıib metallist rasvapuhastusfilter tuhmuda, ent selle filtreerivad omadused ei muutu.

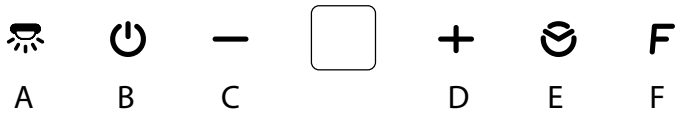
Söefilter(ainult filtriga variandil)
Aktiivsöefilter F pole pestav ega taastatav. Söefiltrit vahetatakse iga 6 kuu tagant. Hoiab ära / eemaldab ebameeldivad toiduvalmistamise lıhnad.

Lampide vahetamine:
Tootel või selle juurde kuuluvatel dokumentidel on sümbol, mis osutab, et seda toodet ei tohi käsitada olmejäätmena, vaid tuleb viia ohtlike jäätmete kogumispunkti ümbertöötlemiseks. Tootest vabanemisel järgige kohalikke prügitöötlemise normatiive. Täpsema info saamiseks selle toote hoolduse, tagastamise ja taaskasutuse kohta võtke ühendust kohaliku teeninduskeskusega, olmejäätmete kogumiskeskusega või kauplusega, kust see toode on ostetud.

Tımmake välja kaitse, tıstes seda väikese kruvikeerajaga vıi sellesarnase tööriistaga. Vahetage kahjustatud lamp välja. Kasutage ainult halogeenlampe 10 or 20 W(G4), ärge neid käega puudutage. Sulgege plafoon (osaline kinnitus).

Keskkonnamõju vähendamine:
Seadme voolutarbimise vähendamiseks soovitame kasutada alati toiduvalmistamisele sobivat kõige madalamat sissetõmbekiirust, et seade ei jääks pärast pliidi väljalülitamist tööle üle 15 minutiks ning kustutada seadme tuled alati, kui toiduvalmistamise kohast eemaldute.

TSE



A: ON/OFF-valonäppäin: näppäintä koskemalla liesituulettimen valot syttyvät tai sammuvat.

B: Moottorin ON/OFF-näppäin (4 nopeutta): näppäintä koskemalla liesituuletin käynnistyy samalla nopeudella jossa se oli sammutushetkellä. Näppäimiä „D" ja „C" painamalla voidaan muuttaa imunopeutta (teho).

C: Näppäin imunopeuden (teho) pienentämiseen: näppäintä koskemalla liesituulettimen imunopeus pienenee.

D: Näppäin imunopeuden (teho) lisäämiseen: näppäintä koskemalla liesituulettimen imunopeus lisääntyy.

E:Timer- näppäin: näppäintä koskemalla, oli valittu nopeus mikä tahansa, ajastintoiminto kytkeytyy päälle 5 minuutin ajaksi (tämän vaiheen aikana näytöllä vilkkuu piste). Ajastimen kuittaamiseksi, paina moottorin näppäintä E.

F:Suodattimien reset-näppäin: näppäintä koskettamalla metallisen rasvasuodattimen kyllästymisen (1) ja hiilisuodattimen (2) vaihdon merkinanto kuitataan. (1) 40 käyttötunnin jälkeen„FG"or"G"-symboli vilkkuu näytöllä ja osoittaa, että liesituulettimen metalliset rasvasuodattimet on puhdistettava. (2) 120 käyttötunnin jälkeen „FC"or"C"-symboli vilkkuu näytöllä ja osoittaa, että liesituulettimen metalliset rasvasuodattimet on vaihdettava.

Sensori kasutamine: sensor aktiveerub, kui puudutate üheaegselt nuppe „C" ja „D". Selles režiimis seadistub tõmbetugevus automaatselt ning seda näitab ekraanil täht A. Vajutage jälle käsijuhtimisele naasmiseks nupule „C" või „D".

Huomautuksia: 4 tunnin kuluttua näppäimen viimeisestä painalluksesta liesituuletin sammuu automaattisesti.
Virtausnopeudeltaan yli 650 m3/h liesituulettimien suurin nopeus on ajastettu: se toimii 7 minuutin ajan, minkä jälkeen nopeus palautuu automaattisesti suurimmalle ajastamattomalle nopeudelle.

Huolto

Irrota tuuletin sähköverkosta aina ennen korjaustöiden aloittamista.

Puhdistus
Liesituuletin on puhdistettava usein sisältä (lukuun ottamatta rasvasuodattimen jälkeistä aluetta) ja ulkoa. Käytä puhdistukseen denaturoidulla spriillä tai neutraalilla nestemäisellä puhdistusaineella kostutettua kangasta. Vältä hankaavia aineita sisältävien tuotteiden käyttöä.

Huomio
Tuulettimen puhdistuksesta ja suodattimien vaihdosta annettujen ohjeiden noudattamattajättämisestä voi aiheutua tulipalovaara. On siis suositeltavaa noudattaa annettuja ohjeita.

Rasvasuodatin
puhdistetaan kerran kuukaudessa miedolla pesuaineella, käsin tai astianpesukoneessa alhaisella lämpötilalla ja lyhyellä pesuohjelmalla. Metallinen rasvasuodatin voi haalistua astianpesukoneessa, mutta tämä ei vaikuta millään tavoin sen suodatinkykyyn.

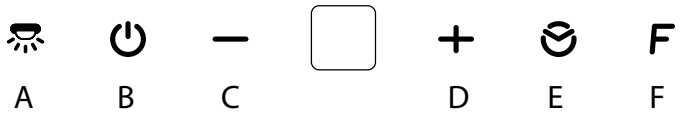
Hiilisuodatin(ainostaan suodatinversiossa)
Aktiivihiilisuodatinta F ei voi pestä eikä käyttää uudestaan. Hiilisuodatin on vaihdettava 6 kuukauden välein. Suodatin imee ruoanlaitosta aiheutuneet epämiellyttävät hajut.

Lamppujen vaihto
Huomio! Varmista että lamput ovat jäähtyneet ennen kuin kosket niihin.

Irrota lamppujen suojus nostamalla sitä pienellä ristipääruuvimeisselillä tai vastaavalla työkalulla. Vaihda vioittunut lamppu. Käytä ainoastaan korkeintaan 10 or 20 W halogeenilamppuja (G4), varo koskemasta niihin käsin. Sulje valaisin (kierrekiinnitys).

Keskkonnamõju vähendamine:
Seadme voolutarbimise vähendamiseks soovitame kasutada alati toiduvalmistamisele sobivat kõige madalamat sissetõmbekiirust, et seade ei jääks pärast pliidi väljalülitamist tööle üle 15 minutiks ning kustutada seadme tuled alati, kui toiduvalmistamise kohast eemaldute.

TSE



A: Tecla ON/OFF (Ligar/Desligar) luz: ao premir a tecla acendem-se ou apagam-se as luzes do exaustor.

B: Tecla ON/OFF (Ligar/Desligar) motor (4 velocidades): ao premir a tecla o exaustor arrancará à mesma velocidade a que estava quando foi desligado. Agindo depois sobre as teclas „D" e „C" poder-se-á variar a velocidade (potência) de aspiração.

C: Tecla de redução de velocidade (potência) de aspiração: ao premir a tecla a velocidade de aspiração do exaustor diminuirá.

D: Tecla de aumento de velocidade (potência) de aspiração: ao premir a tecla a velocidade de aspiração do exaustor aumentará.

E: Tecla timer (temporizador): premindo a tecla, qualquer que seja a velocidade de aspiração seleccionada, activarse- á a função „timer" (temporizador) durante 5 minutos, (durante esta fase no visor ficará intermitente um pontinho). Para repor o temporizador agir sobre a tecla motor E

F: Tecla repor filtros: premindo a tecla será restabelecido o aviso de saturação de filtro de metal (1) e de substituição do filtro de carbono (2). (1) Após 40 horas de funcionamento do exaustor, no visor, o símbolo "FG"or"G" ficará intermitente indicando a necessidade de limpar os filtros antigordura de metal. (2) Após 120 horas de funcionamento do exaustor, no visor, o símbolo „FC"or"C" ficará intermitente indicando a necessidade de substituir os filtros de carbono activo.

Função do sensor: tocando levemente em simultâneo nas teclas "C" e "D", o sensor ativa-se. Nesta modalidade, a velocidade de aspiração é automaticamente calibrada, indicada com um A no visor. Para regressar ao funcionamento manual, prima a tecla "C" ou "D".

Nota: depois de 4 horas desde o último accionamento de uma tecla, a coifa se desliga automaticamente.

Todos os exaustores com vazões superiores a 650 m^3/hora apresentam a última velocidade temporizada; esta tem uma duração de 7 minutos, ao fim dos quais volta automaticamente à última velocidade não temporizada.

Manutenção

Antes de qualquer trabalho de manutenção desligue o exaustor da corrente.

Limpeza
que externamente. Para a limpeza use um pano humedecido com álcool de naturalizado ou detergentes líquidos neutros. Evite o uso de produtos que contęm abrasivos.

Atenção
O não respeito das numas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros comporta riscos de incęndio. Aconselha-se portando de seguir as instruçıes sugeridas.

Filtro anti gordura
deve ser limpo uma vez por mes, com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar louça a baixas temperaturas e com ciclos breves. Com a lavagem na máquina de lavar louça o filtro anti gordura metálico pode-se tornar opaco, mas as suas características de filtragem não mudam absolutamente.

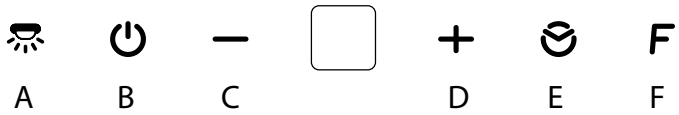
Filtro a carvão (só para versão filtrante)
O filtro a carvão activo F não é lavável nem regenerável. O filtro a carvão deve ser substituído de 6 em 6 meses. Detęm os cheiros desagradáveis derivados da cozedura.

Substituição lâmpadas
Atenção! Antes de tocar nas lâmpadas certifique-se que estas sejam frias.

Retire a protecção com uma chave de fendas pequena a corte ou outra ferramenta semelhante.
Substituir a lâmpada danificada. Utilize só lâmpadas alógenas de 10 or 20 W Max (G4), tendo cuidado de não lhes tocar com as măos. Feche a armadura (fixagem a impulso).

Redução do impacto ambiental:
Para conter o consumo do electrodoméstico, recomenda-se utilizar sempre velocidade de aspiração mais baixa entre aquelas adequadas ao tipo de cozimento em curso, não deixar o dispositivo a funcionar por mais de 15 minutos depois de apagar o fogo e desligar sempre as luzes ao se afastar da área de cozimento.

TSE



A: Кнопка включения/выключения освещения: при нажатии на данную кнопку включается или выключается освещение вытяжки.

B: Кнопка включения / выключения мотора (4 скорости): при нажатии на данную кнопку включается работа вытяжки на той же скорости, на которой она работала до выключения. Последующим нажатием на кнопки «D» и «C» можно изменять скорость (мощность) всасывания.

C: Кнопка понижения скорости (мощности) всасывания: при нажатии на данную кнопку снижается скорость всасывания вытяжки.

D: Кнопка повышения скорости (мощности) всасывания: при нажатии на данную кнопку повышается скорость всасывания вытяжки.

E: Кнопка таймера: при нажатии на данную кнопку, вне зависимости от выбранной скорости всасывания, включается функция таймера на период 5 минут (во время данной фазы на дисплее происходит мигание точки). Для сброса таймера нажмите на кнопку мотора E.

F: Кнопка сброса настроек фильтров: при нажатии на данную кнопку происходит сброс настроек уведомления о насыщении металлического фильтра жира (1) и необходимости смены углеродного фильтра (2). (1) Через 40 часов работы вытяжки на дисплее начинает мигать символ „FG“or”G”, что указывает на необходимость почистить металлические фильтры жира. (2) Через 120 часов работы вытяжки на дисплее начинает мигать символ „FC“or”C”, что указывает на необходимость заменить используемые углеродные фильтры.

Работа датчика: при одновременном нажатии на кнопки „C“ и „D“ происходит активация датчика. В этом режиме скорость отсасывания будет задаваться автоматически с отображением A на дисплее. Для возврата в ручной режим нажмите на кнопку „C“ или „D“.

Примечания: после 4 часов от последнего активирования какой-либо клавиши вытяжка выключается автоматически.

Все вытяжки продуктивностью более 650 м3/ч обладают конечной скоростью по таймеру; она длится 7 минут, по истечению которых вытяжка возвращается к последней не таймированной скорости.

Уход

Прежде чем приступить к любой операции по уходу отсоедините вытяжку от сети.

Очистка
Очищайте часто вытяжку как внутри, так и снаружи. Для очистки используйте тряпку, смоченую в денатурате или нейтральные жидкие моющие средства. Избежайте использование средств, содержащих абразивные вещества.

Внимание!
Несоблюдение правил по очистке вытяжки, замене и очистке фильтров может стать причиной пожара, поэтому мы рекомендуем придерживаться вышеуказанных инструкций.

Фильтр задержки жира
зачищайте его раз в месяц неагрессивными иоющими средствами, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и кратким циклом мойки. В результате мойки в посудомоечной машине может произойти легкое обесцвечивание фильтра задержки жира; однако, фильтрующие свойства его будут оставаться абсолютно неизменными.

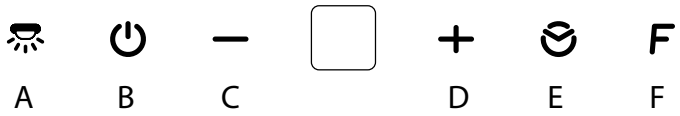
Угольный фильтр (только к исполнению с рециркуляцией воздуха)
Угольный фильтр F не подлежит мойке или регенерации. Заменяйте угольный фильтр через каждые шесть месяцев. Фильтр улавливает непрятные запахи жаренья.

Замена ламп
Внимание! Прежде чем прикасаться к лампам, убедитесь в том, что они остыли.

Выньте защитный колпак при помощи мелкой отвертки с ножевым концом или подобного инструмента. Замените перегоревшую лампу. Используйте только галогенные лампы на 10 or 20 W Вт макс. (G4), не прикасаясь к ним голыми руками.

Ограничено въздействие върху околната среда:
За намаляване потреблението на електродомакинският уред, се препоръчва винаги да се използва по-ниска скорост на засмукване, от подходящата за вида на извършваното готвене, да не се оставя уреда включен за повече от 15 минути след изключване на огъня, и винаги да се изключват лампите, при отдалечаване от зоната на готвене.

TSE



A: Gumb ON/OFF luèi: ob pritisku na gumb se pri•gejo ali ugasnejo luèi nape.

B: Gumb ON/OFF motorja (4 hitrosti): ob pritisku na gumb zaène napa delovati s hitrostjo, v kateri je bila izkljuèena. S pritiskom na gumba "D" in "C" se lahko spreminja hitrost (moè) sesanja.

C: Gumb za zmanjšanje hitrosti (moèi) sesanja: ob pritisku na gumb se zmanjša hitrost sesanja nape.

D: Gumb za poveèanje hitrosti (moèi) sesanja: ob pritisku na gumb se poveèa hitrost sesanja nape.

E: Gumb èasovnika: ob pritisku na gumb se, ne glede na izbrano hitrost sesanja, za 5 minut vkljuèi èasovnik (v tem èasu na prikazovalniku utripa luèka). Za ponastavitev èasovnika pritisnite na gumb motorja E.

F: Gumb ponastavitve filtrov: ob pritisku na gumb se ponastavi èas za opozorilo za zasièenost kovinskega filtra za mašèobo (1) in menjavo oglenega filtra (2). (1) Po 40 urah delovanja nape bo zaèel na prikazovalniku utripati simbol „FG"or"G", ki oznaèuje, da je treba oèistiti kovinske filtre za mašèobo. (2) Po 120 urah delovanja nape bo zaèel na prikazovalniku utripati simbol „FC"or"C", ki oznaèuje, da je treba zamenjati filtre z aktivnim ogljem.

Funkcija senzor: s hkratnim dotikom gumbov „C" in „D" se bo vklopil senzor. V tem načinu se bo hitrost vsesavanja samodejno kalibrirala in na zaslonu se bo prikazala črka A. Za vrnitev na ročno delovanje pritisnite na gumb „C" ali „D".

Opombe: po preteku 4 ur od zadnjega dotika katere od tipk se napa avtomatsko izklopi.

Na vseh napah z zmogljivostjo nad 650 m3/h je največja hitrost časovno omejena; trajanje slednje je 7 minut, po tem času se samodejno vrne na zadnjo hitrost, ki ni časovno omejena.

Vzdr•evanje

Pred vsakršnim vzdrževalnim posegom na napi, izključite njeno električno napajanje.

Čiščenje
Napo je potrebno redno čistiti, tako notranjost (razen območja za maščobnimi filtri) kot tudi zunanjost. Za čiščenje uporabljajte krpo, navlaženo z denaturiranim alkoholom ali nevtralnimi tekočimi čistili. Izogibajte se uporabi čistil z abrazivi.

Pozor
Neupoštevanje pravil za čiščenje nape in zamenjavo ter čiščenje filtrov predstavlja tveganje požarov. Zato vam svetujemo, da sledite priporočenim navodilom.

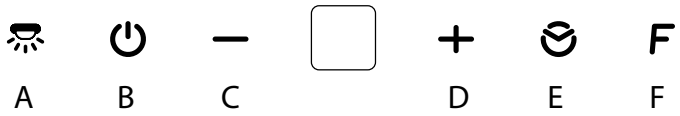
Maščobni filter
očistiti ga je treba enkrat mesečno z ne agresivnimi čistilnimi sredstvi, ročno ali v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkim ciklom pranja. S pranjem v pomivalnem stroju se kovinski maščobni filter lahko pomotni, njegove filtrirne značilnosti pa se nikakor ne spremenijo.

Ogljeni filter (samo za obtočno različico)
Filter z aktivnim ogljem F ni ne pralen ne obnovljiv. Ogljeni filter je treba zamenjati vsakih 6 mesecev. Zadržuje neprijetne vonjave, ki nastajajo pri kuhanju.

Izvlecite zaščito, pri čemer si pomagajte z majhnim ploščatim izvijačem ali podobnim orodjem.
Zamenjajte pregorelo žarnico. Uporabite le halogenske žarnice 10 or 20 W max (G4), pri čemer pazite, da se jih ne dotikate z rokami. Ponovno zaprite zaščitni pokrov žarnice (zaskočna pritrditev).

Manjši vpliv na okolje:
Zamanjšo porabo kuhinjske nape je priporočljivo, da vedno uporabljate najnižjo hitrost odzračevanja med tistimi, ki ustrezajo intenzivnosti kuhanja, da naprave ne pustite vključene več kot 15 minut po končanem kuhanju ter da vedno izklopite osvetljavo na napi, če se med kuhanjem oddaljite od kuhalne površine.

TSE



A: Taster UKLJ/ISKLJ (ON/OFF) svetla: dodirivanjem tastera paliće se ili gasiti svetla nape.

B: Taster UKLJ/ISKLJ (ON/OFF) motora (4 brzine):dodirivanjem tastera, napa će se pokrenuti na istoj brzini na kojoj je bila ugašena. Delujući zatim na tastere "D" i "C" moći se se menjati brzina (snaga) usisavanja.

C:Taster za smanjenje brzine (snage) usisavanja: dodirivanjem tastera smanjiće se brzina usisavanja nape.

D:Taster za povećanje brzine (snage) usisavanja: dodirivanjem tastera se povećaće se brzina usisavanja nape.

E:Taster tajmera: u dodiru sa tajmerom, bez obzira na izabranu brzinu usisavanja, aktiviraće se funkcija tajmera u trajanju od 5 minuta, (u toku ove faze na ekranu će bleskati tačkica) .Da biste resetovali tajmer delujte na taster motora E

F:Taster za resetovanje filtera: u dodiru sa tasterom resetovaće se upozorenje o zasićenju metalnog filtera protiv masnoće (1) i o zameni filtera od uglja (2). (1) Nakon 40 časova aktivnosti nape na ekranu će bleskati simbol „FG"or"G", ukazujući na potrebu čišćenja metalnih filtera protiv masnoće. (2) Nakon 120 časova aktivnosti nape, na ekranu će bleskati simbol „FC"or"C" ukazujući na potrebu čišćenja filtera sa aktivnim ugljem.

Funkcija senzora: senzor će se aktivirati istovremenim laganim dodirivanjem tastera „C" i „D". U ovom režimu rada brzina usisavanja će se automatski podesiti što će se videti po slovu A na ekranu. Da biste se vratili u ručni režim rada pritisnite taster „C" ili „D".

Napomena: 4 sata nakon posljednjeg pritiska na dugme, kapa će se automatski isključiti.

Poslednja brzina svih aspiratora sa kapacitetom većim od 650 m3/h je vremenski ograničena; njeno trajanje je 7 minuta, nakon čijeg isteka se automatski vraća na poslednju brzinu koja nije vremenski ograničena.

Održavanje

Pre bilo kakvog rada na održavanju, odvojite napu od struje.

Čišćenje
Napa se učestano čisti, kako iznutra(uz izuzetak zone smeštene iza filtera za masnoće) tako i spolja. Za čišćenje koristite navlaženu krpu sa denaturiranim alkoholom ili neutralnim tečnostima za čišćenje. Izbegavajte upotrebu proizvoda koji sadrže abrazive.

Pažnja
Nepridržavanje pravila o čišćenju nape i izmeni i čišćenju filtera dovodi do opasnosti od požara. Zato se preporučuje da se pridržavate preporučenih uputstava.

Filter protiv masnoće
potrebno ga je čistiti jednom mesečno, pomoću neagresivnih deterdženata, ručno ili u mašini za pranje sudova na niskim temperaturama i na kratkom ciklusu. Zbog pranja u mašini za pranje sudova, filter protiv masnoća može da potamni ali se njegove karakteristike filtriranja apsolutno ne menjaju.

Filter sa ugljem (samo za filtrirajuću verziju)
Filter sa aktivnim ugljem F se ne pere i ne obnavlja. Filter sa ugljem mora se izmenjivati svakih 6 meseci. Zadržava neugodne mirise koji nastaju kuvanjem.

Zamena sijalica
Pažnja! Pre no što dodirnete sijalice uverite se da su hladne

Izvucite zaštitu služeći se malim ravnim odvrtačem ili sličnom alatkom. Zamenite oštećenu sijalicu. Koristite samo halogene sijalice od maks. 10 or 20 W (G4) pazeći da ih ne dodirujete rukama. Zaklopite plafonjeru (pričvršćivanje na pritisak).

Smanjeni uticaj na okoliš:
Kako bi smanjili potrošnju uređaja uvek se preporučuje upotreba najniže brzine za usisavanje, među onim brzinama koje su primerene datoj vrsti kuvanja, ne ostavljanje uređaja u radu duže od 15 minuta nakon isključivanja šporeta i isključivanje svetala kada niste u blizini područja kuvanja.

Konformitätserklärung:
Wir, die Airforce S.p.A. Via Ca' Maiano 140/E 60044
Fabriano AN ITALIEN, erklären, dass die Modelle:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
auf die sich diese Erklärung bezieht, konform zu folgenden europäischen Richtlinien mit ihren Ergänzungen und zu
folgenden nationalen Gesetzen sind, welche diese Richtlinien umsetzen:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Weitere Informationen bzw. die Adressen des technischen Kundendienstes finden Sie auf der letzten Seite des
Handbuchs.

Declaration of Conformity:
We, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano
AN ITALY, declare that the models:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
to which this declaration refers conform to the following European directives with the amendments and national legislation implementing these directives:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
For further technical information or contact details, please turn to the last page of the manual.

Déclaration de conformité CE :
Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY déclare que les modèles :
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
objets de cette déclaration sont conformes aux directives européennes suivantes, avec les amendements et les législations nationales qui les composent :
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Pour tout complément d'information ou contacts techniques, consultez la dernière page du manuel.

Conformiteitverklaring EU:
Wij, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY verklaren dat de modellen:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
waar deze verklaring betrekking op heeft, conform zijn aan de volgende Europese richtlijnen met successieve amendementen en met de nationale wetgeving die deze richtlijnen overneemt:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Voor verdere informatie of technische contacten, zie de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing.

Declaración de conformidad ce: Nosotros, Airforce S.p.A., via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY declaramos que los modelos:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
a los que se refiere esta declaración, son conformes a las siguientes directivas europeas, con las enmiendas y con las legislaciones nacionales que adaptan las siguientes directivas:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Para más información o contacto técnico, ver la última página del manual.

Dichiarazione di conformità :
Noi Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY dichiariamo che i modelli:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti direttive europee con gli emendamenti e con le legislazioni nazionali che recepiscono queste direttive:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Per ulteriori informazioni o contatti tecnici vedi ultima pagina del manuale.

EG-försäkran om överensstämmelse:
Airforce S.p.A., Via Ca' Maiano 140/E, 60044 Fabriano AN, ITALIEN försäkrar härmed att följande modeller:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
som denna försäkran gäller överensstämmer med följande europeiska direktiv med tillägg och den nationella lagstiftningen som dessa direktiv är underställda:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
För ytterligare information eller teknisk kontakt, se sista sidan i bruksanvisningen.

EK-megfelelıségi nyilatkozat:
Mi, az Airforce S.p.A via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY kijelentjük, hogy az alábbi modellek:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
amelyekre ez a nyilatkozat vonatkozik, megfelelnek az alábbi európai irányelveknek és módosításaiknak, valamint a nemzeti törvényeknek, amelyek ezen irányelveknek a nemzeti jogrendekbe való beillesztéshez szükségesek:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Egyéb tudnivalókért, vagy ha a technikusokkal szeretné felvenni a kapcsolatot, nézze meg a használati tasítás utolsó oldalát.

Vyhlásenie o zhode ES :
My, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY vyhlasujeme, že modely:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
ktorých sa toto vyhlásenie týka, sú v zhode s nasledujúcimi európskymi smernicami vrátane doplnení a národnými legislatívami, ktoré prijali tieto smernice:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Ďalšie informácie alebo technické kontaktné údaje nájdete na poslednej strane príručky.

Deklaracja zgodności CE:
My, firma Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN WŁOCHY, oświadczamy, Še modele:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi, ich poprawkami oraz przepisami krajowymi, które uznają te dyrektywy:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Dalsze informacje lub kontakt techniczny; patrz ostatnia strona podręcznika.

Prohlášení o shodě ce:
My,společnost Airforce S.p.A., se sídlem via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITÁLIE tímto prohlašujeme, že modely:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
ke kterým se toto prohlášení vztahuje, odpovídají následujícím evropským směrnicím včetně novel a národní legislativy tyto směrnice provádějící:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Pro podrobnější informace či kontakty na technický personál viz poslední strana příručky.

EF-overensstemmelseserklæring:
Vi - Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALIEN – erklærer, at modellerne:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
som denne erklæring henviser til, overholder de følgende europæiske direktiver med de ændringer og nationale lovgivninger, der optages af disse direktiver:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Se den sidste side i manualen for yderligere oplysninger eller kontaktoplysninger til vores tekniske afdeling.

CE uygunluk beyaný :
Biz Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY °irketi olarak, bu beyanýn iliþkin olduðu:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
modellerinin bu yönetmelikleri kabul eden ulusal mevzuatlar ve deðiþiklikler ile aþaðýdaki avrupa yönetmeliklerine uygun olduklarýný beyan ederiz:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Daha fazla bilgi veya teknik baðlantýlar için, kullaným kýlavuzunun son sayfasýna bakýnýz.

Izjava o sukladnosti eu :
Mi, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY izjavljujemo da su modeli:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
na koje se odnosi ova izjava, u sukladnosti sa sljedećim Europskim smjernicama s dopunama i nacionalnim zakonodavstvima koje prihvaćaju ove smjernice:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Za dodatne informacije ili tehničke kontakte, vidjeti zadnju stranicu priručnika.

Δήλωση Συμμόρφωσης CE:
Εμείς της Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY δηλώνουμε ότι τα μοντέλα:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
στα οποία αναφέρεται αυτή η δήλωση, συνάδουν με τις ακόλουθες ευρωπαϊκές οδηγίες, τις τροποποιήσεις και τις εθνικές οδηγίες που αφορούν αυτές τις οδηγίες:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Για περισσότερες πληροφορίες ή τεχνικές επαφές, συμβουλευτείτε την τελευταία σελίδα του εγχειριδίου.

Declaraˆie de conformitate CE:
Noi Airforce S.p.A. str. Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALIA declarãm cã modelele:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
la care se raportează declara•ia datã sunt în conformitate cu urmãtoarele directive europene cu amendamentele •i legisla•iile na•ionale ce se aliniazã acestor directive:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Pentru informaˆii sau contacte suplimentare consultaˆi ultima paginã a manualului.

CE vastavusdeklaratsioon:
Meie Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY kinnitame, et mudelid:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
mida käesolev deklaratsioon puudutab, vastavad järgnevatele Euroopa direktiividele ja nende täiendustele ning riiklikule seadusandlusele, mis neid direktiive tunnistab:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Vaadake lisateabe või tehnilise abi saamiseks kontaktandmeid kasutusjuhendi viimasel lehel.

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus:
Allekirjoittanut yritys Airforce S.p.A., osoite via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN, ITALIA, vakuuttaa, että mallit
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
joita tämä vakuutus koskee, ovat seuraavien Euroopan yhteisön direktiivien, niiden muutosten sekä direktiivien täytäntöön panemiseksi voimaan saatettujen kansallisten lakien mukaisia:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Katso lisätiedot ja tekniset tiedot käyttöohjeen viimeiseltä sivulta.

Declaração de conformidade CE:
Nós, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY, declaramos que os modelos:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
aos quais esta declaração se refere, encontram-se em conformidade com as seguintes directivas europeias com as respectivas alterações e com as legislações nacionais que incluem estas directivas:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Para informações ulteriores ou contactos técnicos consultar a última página do manual.

Декларация о соответсвии нормативам CE : Компания Airforce S.p.A. , расположенная по адресу: виа Ка' Маиано 140/E 60044 Фабриано (Анкона) ИТАЛИЯ, подтверждает, что модели:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
Являющиеся предметом гнастоящей декларации, соответсвуют следующим европейским директивам с государственными поправками и законодательными указаниями, заключающими нижеперечисленные директивы:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Для более подробной информации или контактов с техническим отделом см. Последнюю страницу инструкции.

CE Izjava o skladnosti:
Mi, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY izjavljamo, da modeli:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
Na katere se ta izjava nanaša, so skladni z naslednjimi evropskimi direktivami in njihovimi dopolnili ter z nacionalnimi zakonodajami, ki povzemajo te direktive:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Za dodatne tehniène informacije ali stike glejte zadnjo stran priroènika.

Izjava o usaglašenosti :
Mi, Airforce S.p.A. via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY izjavljujemo da su modeli:
- F100B 60 TSE ;
- F100B 90 TSE ;
- F97B 90 TSE ;
na koje se odnosi ova izjava u saglasnosti sa sledećim evropskim direktivama i njihovim dopunama i sa nacionalnim zakonodavstvima koje usvajaju ove direktive:
-EMC 2014/30/EU ;
-LVD 2014/35/EU.
Za dodatne informacije ili kontakte sa tehničkim službama vidi zadnju stranu priručnika.



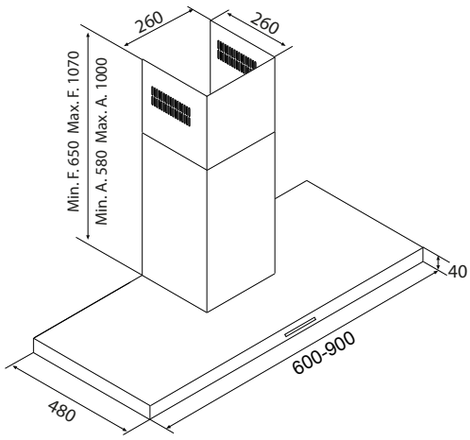
www.tuv.com
ID 1111210072

AFLIF100TSE Ed.07-03-17

@

For further information please contact: Airforce spa via Ca' Maiano 140/E 60044 Fabriano AN ITALY tel.+39 0732-250468 fax +39 0732- 249337 info@airforcespa.com

F100



Technische Merkmale FEATURES

Wärmesensor für automatischen Betrieb
Automatic mode

Fett- und Kohlefilter-Sättigungswarnung
Filter control

Timer
Timer

Leistungswerte

Intensiv IEC IEC air flow	**664** m³/h
Geräusch min./max. / Intensivstufe Noise level	**49/65/69 dB(A)**
Energieverbrauch Total absorption	**254,2 W**

Beleuchtung LIGHTING

Lampen Lamps	2x2,1 W Led
Farbtemperatur Color temperature	4000 K
Lichtstaerke Intensity	118 Lux

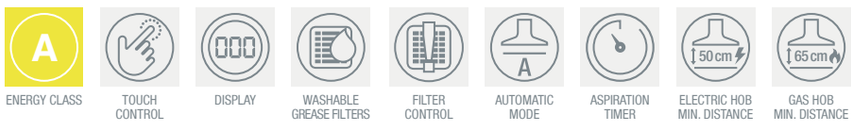
Technische Daten TECHNICAL DATA

Gerätemaße Size	60-90 cm
Bedienung Control	**4-Stufig Touch-Steuerung (3+1 intensiv) mit Display** Touch control 4 speeds with display (3+1 intensive)
Ausfuehrung Finish	**Edelstahl** Stainless steel
Abluftstutzen Air outlet dimensions	**Ø150 mm**
Fettfilter Filters	**Waschbare Fettfilter** Washable grease filters
Zubehör ACCESSORIES	**Kohlefilter optional** Odour filters optional

Kohlefilter Odour filters kit	**Bestell-Nr. 18432**

MODELLE MODELS

60 cm	F100 IX/A/60	88416
90 cm	F100 IX/A/90	88419





Supplier's name or trade mark / Nome o marchio del produttore / Nom du fournisseur ou marque de commerce / Name oder Warenzeichen des Lieferanten / Nombre del proveedor o marca registrada / Nome ou marca comercial do fornecedor / Naam van de leverancier of handelsmerk /<0> Supplier's name or trade mark <0>/ Leverandørens navn eller varemærke <0> / Όνοματροµηθευτήήεµπορικήονοµασία / Název nebo ochranná známka dodavatele / Име или търговска марка на доставчика / Tavarantoimittajan nimi tai tavaramerkki / Ellátó neve vagy márkanév / Tarnija nimi või kaubamärk / Naziv ili zaštitni znak dobavljača / Tiekėjo pavadinimas arba prekinis ženklas / Piegādātāja nosaukums vai preču zīme / Isem il-fornitur jew il-marka kummerċjali tad-ditta / Nazwa lub znak towarowy producenta / Numele furnizorului sau marca înregistrată / Leverantörens namn eller varumärke / Názov alebo ochranná známka dodávateľa / Ime ali blagovna znamka dobavitelja	**Airforce S.p.A.**
Model identifier / Modello / Identificateur de modèle / Modellkennung / Identificador de modelo / Identificador do modelo / Model / Modelidentifikator / Ταυτότητα µοντέλου / identifikační značka modelu / Идентификация на модел / Mallin tunnus / Modell azonosító / Mudeli kood / Identifikator modela / Modelio identifikatorius / Modeļa identifikators / Il-mezz li bih jingħaraf il-mudell / Identyfikator modelu / Date identificare model / Modellidentifikator / Identifikačný kód modelu/ Identifikacijska oznaka modela	**F100 TSE**
Annual Energy Consumption – AEChood / Consumo Energetico Annuale / Consommation d'énergie annuelle / Jährlicher Energieverbrauch / Consumo anual de energía / Consumo Anual de Energia / Jaarlijks energieverbruik / Årligt energiforbrug / ΕτήσιαΕνεργειακήΚατανάλωση / Roční spotřeba energie / Годишна консумация на Енергия / Vuotuinen energiankulutus -AEC liesituuletin / Éves energiafogyasztás / Aastane energiatarbimine / Godišnja potrošnja energije / Metinis suvartojamos energijos kiekis / Enerġijas gada patēriņš / Il-Konsum Annwali tal-Enerġija / Roczne zużycie energii / Consum Energetic Annual / Årlig energiförbrukning / Ročná spotreba energie / Letna poraba energije	43,1 [kWh/a]
Energy Efficiency Class / Classe Energetica / Classe d'efficacité énergétique / Energieeffizienzklasse / Clase de eficiencia energética / Classe de Eficiência de Energia / Energie Efficiëntie klasse / Energieffektivitetsklasse / Κατηγορία Ενεργειακής Απόδοσης / Třída energetické účinnosti / Клас на Енергийна Ефективност / Energiatehokkuusluokka / Energiahatékonysági osztály / Energiatõhususe klass / Klasa energetske učinkovitosti / Energijos vartojimo efektyvumo klasė / Energoefektivitātes klase / Il-Klassi tal-Effiċjenza Enerġetika / Klasa wydajności energetycznej / Clasa de Eficiență Energetică / Energieffektivitetsklass / Trieda energetickej účinnosti	A
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood / Efficienza Fluidodinamica / Efficacité de la dynamique des fluides / Fluiddynamische Effizienz / Eficiencia dinámica de fluidos / Eficiência da Dinâmica dos Fluidos / Vloeistofdynamica Efficiëntie / Hydraulisk effektivitet / Ρευστοδυναµική Απόδοση / Účinnost proudění tekutin / Динамична Ефективност на Флуиди / Virtausdynaaminen hyötysuhde / Folyadék-dinamikai hatékonyság / Šķidrumu dinamiskā efektivitāte / Effiċjenza Fluwido dinamika / Wydajność dynamiczna płynów / Eficiența Fluidului / Vätskedynamisk effektivitet / Dynamická účinnosť prúdenia / Razred energetske učinkovitosti	29,6 %
Fluid Dynamic Efficiency class / Classe di Efficienza Fluidodinamica / Classe d'efficacité de la dynamique des fluides / Klassen für die fluiddynamische Effizienz / Clase de eficiencia dinámica de fluidos / Classe da Eficiência da Dinâmica dos Fluidos / Vloeistofdynamica Efficiëntie klasse /<0> Fluid Dynamic Efficiency class <0>/ Hydraulisk effektivitetsklasse <0> / Κατηγορία Ρευστοδυναµικής Απόδοσης / Třída účinnosti proudění tekutin / Клас на Динамична Ефективност на Флуиди / Virtausdynaamisen hyötysuhteen luokka / Folyadék-dinamikai hatékonyság osztály / Āratōmbetōhususe klass / Klasa učinkovitosti fluidne dinamike / Srauto dinaminio efektyvumo klasė / Šķidruma dinamiskās efektivitātes klase / Il-Klassi tal-Effiċjenza Fluwido dinamika / Klasa wydajności dynamicznej płynów / Clasa de Eficiență a Fluidului / Vätskedynamisk effektivitetsklass / Trieda dynamickej účinnosti prúdenia / Učinkovitost pretoka zraka	A
Light Efficiency - LEhood / Efficienza Luminosa / Efficacité lumineuse / Beleuchtungseffizienz / Eficiencia lumínica / Eficiência da Luz / Licht Efficiëntie / Belysningseffektivitet / Απόδοση Φωτισµού / Světelná účinnost / Светлинна Ефективност / Valotehokkuus / Világítási hatékonyság / Valgustõhusus / Svjetlosna učinkovitost / Apšvietimo našumas / Gaismas efektivitāte / Effiċjenza tas-sistema tad-Dawl / Wydajność świetlna / Eficiența Luminoasă / Ljuseffektivitet / Svetelná účinnosť / Razred učinkovitosti pretoka zraka	28,1 [lux/Watt]
Lighting Efficiency Class / Classe di Efficienza Luminosa / Classe d'efficacité lumineuse / Beleuchtungseffizienzklasse / Clase de eficiencia lumínica / Classe da Eficiência de Iluminação / Licht Efficiëntie klasse / Belysningseffektivitetsklasse / Κατηγορία Απόδοσης Φωτισµού / Třída účinnosti osvětlení / Клас на Светлинна Ефективност / Valotehokkuusluokka / Világítási hatékonyság osztály / Valgustõhususe klass / Klasa svjetlosne učinkovitosti / Apšvietimo našumo klasė / Apgaismojuma efektivitātes klase / Il-Klassi tal-Effiċjenza tas-sistema tad-Dawl / Klasa wydajności świetlnej / Clasa de Eficiență Luminoasă / Belysningseffektivitetsklass / Trieda svetelnej účinnosti / Učinkovitost osvetljevanja	A
Grease Filtering Efficiency - GFEhood / Efficienza di Filtraggio Grassi / Efficacité du filtrage des graisses / Fettabscheidegrad / Eficiencia filtrado de grasa / Eficiência da Filtragem do Lubrificante / Vetfilter Efficiëntie / Fedtfilteringseffektivitet / Απόδοση Κατακράτησης Λίπους / Efektivnost tukového filtru / Филтрираща Ефективност на грес / Rasvansuodatuksen erotusaste / Zsírszűrés hatékonyság / Rasva filtreerimistõhusus / Učinkovitost filtriranja masti / Riebalų filtravimo našumas / Smērvielu filtrēšanas efektivitāte / L-Effiċjenza tal-Filtrazzjoni tal-Grassijiet / Wydajność filtracji smaru / Eficiența de Filtrare a Grăsimii / Fettfiltreringseffektivitet / Účinnosť filtrovania tuku / Razred učinkovitosti osvetljevanja	75,1 [%]
Grease Filtering Efficiency class / Classe di Efficienza Filtraggio Grassi / Classe d'efficacité de filtrage des graisses / Klasse für den Fettabscheidegrad / Clase de eficiencia filtrado de grasa / Classe da Eficiência da Filtragem do Lubrificante / Vetfilter Efficiëntie klasse / Fedtfilteringseffektivitetsklasse / Κατηγορία Απόδοσης Κατακράτησης Λίπους / Třída efektivnosti tukového filtru / Клас на Филтрираща Ефективност на грес / Rasvansuodatuksen erotusasteen luokka / Zsírszűrés hatékonysági osztály / Rasva filtreerimistõhususe klass / Klasa učinkovitosti filtriranja masti / Riebalų filtravimo našumo klasė / Minimālā gaisa plūsma normālos lietošanas apstākļos / Il-Klassi tal-Effiċjenza tal-Filtrazzjoni tal-Grassijiet / Klasa wydajności filtracji smaru / Clasa de Eficiență de Filtrare a Grăsimii / Fettfiltreringseffektivitetsklass / Trieda účinnosti filtrovania tuku / Učinkovitost filtriranja maščob	C
Minimum Air Flow in normal use / Flusso d'aria minimo in uso normale / Débit d'air maximal en utilisation normale / Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit bei Normalbetrieb / Flujo de aire mínimo durante el uso normal / Fluxo de Ar Mínimo em uso normal / Minimaal Luchtdebiet bij normaal gebruik / Minimum luftstrøm i normal brug / ΕλάχιστηΡοήΑέραυτόφυσιολογικές συνθήκες λειτουργίας / Minimální průtok vzduchu při běžném použití / Минимален Въздушен Поток при нормална употреба / Ilmavirta tavanomaisen käytön vähimmäisnopeudella / Minimális légáramlás normál használat esetén / Maksimaalne õhuvool tavakasutuses / Protok zraka pri intenzívnom/pojačanom podešavanju / Oro srautas įprasto naudojimo mažiausiu greičiu / Maksimālā gaisa plūsma normālos lietošanas apstākļos / Fluss Minimu tal-Arja waqt użu normali / Minimalny przepływ powietrza w normalnych warunkach użytkowania / Flux Minim Aer în condiții normale / Minimalt luftflöde vid normal användning / Minimálny prietok vzduchu pri bežnom použití / Minimalni pretok zraka pri normalni uporabi	260,0 [m^3/h]
Maximum Air Flow in normal use / Flusso d'aria massimo in uso normale / Débit d'air minimal en utilisation normale / Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit bei Normalbetrieb / Flujo de aire máximo durante el uso normal / Fluxo de Ar Máximo em uso normal / Maximaal Luchtdebiet bij normaal gebruik / Maksimum luftstrøm i normal brug / Μέγιστη ΡοήΑέραυτόφυσιολογικές συνθήκες λειτουργίας / Průtok vzduchu při intenzivní / zesílením nastavení / Максимален Въздушен Поток при нормална употреба / Ilmavirta tavanomaisen käytön enimmäisnopeudella / Maximális légáramlás normál használat esetén / Maksimaalne õhuvool tavakasutuses / Minimalni protok zraka u normalnoj upotrebi / Oro srautas įprasto naudojimo didžiausiu greičiu / Gaisa plūsma pie intensīva/paaugstināta iestatījuma /Fluss Massimu tal-Arja waqt użu normali / Maksymalny przepływ powietrza w normalnych warunkach użytkowania / Fluxul de Aer în modalitate intensiv/amplificat / Maximalt luftflöde vid normal användning/ Maximálny prietok vzduchu pri bežnom použití / Minimalni pretok zraka pri normalni uporabi	480,0 [m^3/h]
Air Flow at intensive / boost setting / Flusso d'aria in modalità intensiva / Débit d'air au réglage intensif d'admission / Luftstrom im Betrieb bei der Intensiv- oder Schnelllaufsstufe / Flujo de aire en impulso intenso / Fluxo de Ar na configuração intensiva / Luchtdebiet bij intensieve instelling / Luftstrøm ved intensiv hastighed/boostindstilling / Ροήαέρασε εντατική ή "boost" λειτουργία / Maximální průtok vzduchu při běžném použití / Настройка на Въздушен Поток при интензивност / Ilmavirta-arvo suurtehotoiminnolla / Légáramlás intenzív/erősítési beállításban / Õhuvool intensiivsel/suurendatud režiimil / Maksimalni protok zraka u normalnoj upotrebi / Очаквана Емисия на Звукова Мощност при минимална скорост / A-painotettu äänitehotaso tavanomaisen käytön vähimmäisnopeudella / A-súlyozott hangnyomásszint minimális sebesség mellett / A-kaalutud helivõimsuse tase miinimumkiirusel / Ponderirana zvučna snaga emisije s minimalnim brojem okretaja / A svertiné garso galia mažiausiu greičiu / A novērtētā skaņas līmeņa jauda emisija ar minimālo ātrumu / Emissjoni tal-qawwa tal-hoss aġġustat għall-frekwenza A b'veloċità minima / Mocy emisji akustycznej ważonego poziomu dźwięku A przy prędkości minimalnej / Nivelul de presiune acustică ponderat A la viteză minimă / A-vägd ljudeffekt vid minimal hastighet / A -vážený akustický výkon emisie pri minimálnej rýchlosti / Pretok zraka v intenzivnem/pospešenem načinu / A-utežena zvokovna moč pri minimalni hitrosti	618,0 [m^3/h]
A-waighted Sound Power Emission at minimum speed / Emissione sonora ponderata-A alla minima velocità / Puissance d'émission sonore acoustique pondérée-A à vitesse minimale / A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit / Emisión de potencia sonora Ponderada-A a la mínima velocidad / Emissão Sonora de Potência ponderada-A na velocidade mínima / A-gewogen Geluidsvermogen Emissie bij minimale snelheid / A-vægtet lydeffektemission ved minimumshastighed / ΑκουστικέςΕκποµπέςΗχητικήςισχύοςστάθµισης "A" στην ελάχιστη ταχύτητα / A-vážená hladina emitovaného akustického výkonu při minimální rychlosti / Очаквана Емисия на Звукова Мощност при минимална скорост / A-painotettu äänitehotaso tavanomaisen käytön vähimmäisnopeudella / A-súlyozott hangnyomásszint minimális sebesség mellett / A-kaalutud helivõimsuse tase miinimumkiirusel / Ponderirana zvučna snaga emisije s minimalnim brojem okretaja / A svertinė garso galia mažiausiu greičiu / A novērtētā skaņas līmeņa jauda emisija ar minimālo ātrumu / Emissjoni tal-qawwa tal-hoss aġġustat għall-frekwenza A b'veloċità minima / Mocy emisji akustycznej ważonego poziomu dźwięku A przy prędkości minimalnej / Nivelul de presiune acustică ponderat A la viteză minimă / A-vägd ljudeffekt vid minimal hastighet / A -vážený akustický výkon emisie pri minimálnej rýchlosti / Pretok zraka v intenzivnem/pospešenem načinu / A-utežena zvokovna moč pri minimalni hitrosti	48 [dB(A) re 1pW]
A-waighted Sound Power Emission at maximum speed / Emissione sonora ponderata-A alla massima velocità / Puissance d'émission sonore acoustique pondérée-A à vitesse maximale / A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit / Emisión de potencia sonora Ponderada-A a la máxima velocidad / Emissão Sonora de Potência ponderada-A na velocidade máxima / A-gewogen Geluidsvermogen Emissie bij maximale snelheid / A-vægtet lydeffektemission ved maksimumshastighed / ΑκουστικέςΕκποµπέςΗχητικήςισχύοςστάθµισης "A" στην µέγιστη ταχύτητα / A-vážená hladina emitovaného akustického výkonu při maximální rychlosti / Очаквана Емисия на Звукова Мощност при максимална скорост / A-painotettu äänitehotaso tavanomaisen käytön enimmäisnopeudella / A-súlyozott hangnyomásszint maximális sebesség mellett / A-kaalutud helivõimsuse tase maksimumkiirusel / Ponderirana zvučna snaga emisije s maksimalnim brojem okretaja / A svertinė garso galia didžiausiu greičiu / A novērtētā skaņas līmeņa jauda emisija ar maksimālo ātrumu / Emissjoni tal-qawwa tal-hoss aġġustat għall-frekwenza A b'veloċità massima / Mocy emisji akustycznej ważonego poziomu dźwięku A przy prędkości maksymalnej / Nivelul de presiune acustică ponderat A la viteză maxima / A-vägd ljudeffekt vid maximal hastighet / A -vážený akustický výkon emisie pri maximálnej rýchlosti / A-utežena zvokovna moč pri maksimalni hitrosti	58 [dB(A) re 1pW]
A-waighted Sound Power Emission at intensive or boost speed / Emissione sonora ponderata-A alla velocità intensiva / Puissance d'émission sonore acoustique pondérée-A à vitesse intensive ou d'admission / A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb in der Intensiv- oder Schnelllaufstufe / Emisión de potencia sonora Ponderada-A a velocidad intensa o máxima / Emissão Sonora de Potência ponderada-A na velocidade intensiva ou por impulso / A-gewogen Geluidsvermogen Emissie bij intensieve snelheid / A-vægtet lydeffektemission ved intensiv hastighed eller boostindstilling / ΑκουστικέςΕκποµπέςΗχητικήςισχύοςστάθµισης "A" σε"εντατική"ή "boost" λειτουργία / A-vážená hladina emitovaného akustického výkonu při intenzívním nebo zvýšené rychlosti / Очаквана Емисия на Звукова Мощност при скорост на интензивност или тласък / A-painotettu äänitehotaso suurtehotoiminnoilla / A-súlyozott hangnyomásszint intenzív vagy erősödő sebesség mellett / A-kaalutud helivõimsuse tase intensiivsel/suurendatud kiirusel / Ponderirana zvučna snaga emisije pri intenzivnoj ili pojačanoj brzini / A svertinė garso galia intensyviaja/ forsuotaja veiksena / Emissjoni tal-qawwa tal-hoss aġġustat għall-frekwenza A meta l-apparat ikun issettjat biex jaħdem b'mod intensive jew b'qawwa addizzjonali / Mocy emisji akustycznej ważonego poziomu dźwięku A przy prędkości w ustawieniu intensywnym/wzmocnionym / Nivelul de presiune acustică ponderat A la viteză intensivă sau amplificată / A-vägd ljudeffekt vid intensiv eller boosthastighet / A -vážený akustický výkon emisie pri intenzívnej alebo zvýšenej rýchlosti / A-utežena zvokovna moč pri intenzivnem/pospešenem načinu	64 [dB(A) re 1pW]
Power consumption off mode - Po / Consumo in Off / Mode de consommation off / Leistungsaufnahme im Aus-Zustand / Consumo de potencia en desconexión / Consumo de energia no modo desligado / Energieverbruik in uit modus / Strømforbrug i slukket tilstand / Κατανάλωση ενέργειας όταν βρίσκεται εκτός λειτουργίας / Režim vypnutí spotřeby elektrické energie / Консумация на енергия в режим off / Tehonkulutus pois päältä –tilassa / Áramfogyasztás off mód / Energiatarbimine välja lülitatuna / Patrošņa energije u izgašenom načinu / Išjungties būsena suvartojamos elektros energijos kiekis / Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā / Il-konsum tal-enerġija meta s-sistema tkun mitfija / Pobór mocy w trybie off (wył.) / Consum putere în modalitate oprit / Strömförbrukning i avstängt läge / Spotreba elektrickej energie vo vypnutom stave / Zahtevana moč v stanju izključenosti	0,00 [W]
Power consumption in standby mode - Ps / Consumo in Stand-by / Mode de consommation en attente / Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand / Consumo de potencia en el modo en reposo / Consumo de energia no modo standby / Energieverbruik in stand-by modus / Strømforbrug i standbytilstand / Κατανάλωσηλειτουργίας όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής / Spotřeba energie v pohotovostním režimu / Консумация на енергия в режим готовност (standby) / Tehonkulutus valmiustilassa / Áramfogyasztás készenléti módban / Energiatarbimine ooterežiimil / Potrošnja energije u načinu pripravnosti / Budējimo veiksena suvartojamos elektros energijos kiekis / Jaudas patēriņš gaidīšanas režīmā / Il-konsum tal-enerġija meta s-sistema tkun wieqfa tistenna / Pobór mocy w trybie czuwania / Consum putere în modalitate standby / Strömförbrukning i standby / Spotreba elektrickej energie v pohotovostnom stave/ Zahtevana moč v stanju pripravljenosti	0,49 [W]

	Symbol	Value	Unit
Time increase factor / Fattore di incremento nel tempo / Facteur croissant avec le temps / Zeitverlängerungsfaktor / Factor de incremento del tiempo / Factor de aumento do tempo / Factor tijdtoename / {0>Time increase factor<0}>Tidsforøgelsesfaktor<0} / Συντελεστής αύξησης χρόνου / Faktor zvýšení času / Фактор за увеличаване на време / Ajan korotuskerroin / Idő növekedési faktor / Aja pikendamise faktor / Faktor povećavanja vremena / Laiko didėjimo daugiklis / Laika pieauguma faktors / Il-fattur ta' żieda fil-ħin / Wskaźnik przyrostu czasu / Factor creștere timp / Tidsökningsfaktor / Faktor zvýšenia času / Faktor povečanja časa	f	0,9	
Energy Efficiency Index / Indice di Efficienza Energetica / Index d'efficacité d'énergie / Energieeffizienzindex / Índice de eficiencia energética / Índice de Eficiência de Energia / Energie Efficiëntie index / {0>Energy Efficiency Index<0}>Energieffektivitetsindeks<0} / Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης / Index energetické účinnosti / Индекс на Енергийна Ефективност / Energiatehokkuusindeksi / Energiahatékonysági mutató / Energiatõhususe indeks / Indeks energetske učinkovitosti / Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / Energoefektivitātes indekss / Indiċi tal-Effiċjenza Enerġetika / Wskaźnik efektywności energetycznej / Indice Eficiență Energetică / Energieffektivitetsindex / Index energetickej účinnosti / Indeks energetske učinkovitosti	EEIhood	50,9	
Measured air flow rate at best efficiency point / Flusso d'aria misurato al punto di massima efficienza / Taux de débit d'air mesuré au meilleur point de rendement / Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt / Índice del flujo del aire medido en el punto de mejor eficiencia / Taxa de fluxo de ar medida no melhor ponto de eficiência / Gemeten luchtdebiet bij maximumrendement / Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt / Ρυθμός ροής αέρα που μετρήθηκε στο σημείο βέλτιστης απόδοσης / Měřený průtok vzduchu v nejlepším okamžiku účinnosti / Измерена скорост на дебита на поток в най-добрата точка на ефективност / Mitattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä / Mért légáramlási érték a leghatékonyabb pontnál / Mõõdetud õhuvoolu kiirus kõige suurema tõhususe juures / Izmjeren protok zraka u najboljem trenutku učinkovitosti / Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro srautas / Mērītais gaisa plūsmas ātrums labākās efektivitātes brīdī / Ir-rata tal-fluss tal-arja mkejjla fil-punt ta' effiċjenza massima / Mierzone natężenie przepływu powietrza w najlepszym punkcie wydajności / Debit aer măsurat la punctul de eficiență maximă / Uppmätt luftflödeshastighet vid bästa effektivitetspunkt / Meraný prietok vzduchu v najlepšom okamihu účinnosti / Izmerjen pretok zraka na točki največje učinkovitosti	QBEP	323,3	m^3/h
Measured air pressure at best efficiency point / Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza / Pression de l'air mesuré au meilleur point de rendement / Gemessener Luftdruck im Bestpunkt / Índice de presión del aire medido en el punto de mejor eficiencia / Pressão de ar medida no melhor ponto de eficiência / Gemeten luchtdruk bij maximumrendement / Målt lufttryk i det optimale driftspunkt / Πίεση του αέρα που μετρήθηκε στο σημείο βέλτιστης απόδοσης / Měřený tlak vzduchu v nejlepším okamžiku účinnosti / Измерено налягане на въздуха в най-добрата точка на ефективност / Mitattu paine-ero parhaan hyötysuhteen pisteessä / Mért légnyomás érték a leghatékonyabb pontnál / Mõõdetud õhurõhk kõige suurema tõhususe juures / Izmjeren pritisak zraka u najboljem trenutku učinkovitosti / Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro slėgis / Mērītais gaisa spiediens labākās efektivitātes brīdī / Il-pressjoni tal-arja mkejjla fil-punt ta' effiċjenza massima / Mierzone ciśnienie powietrza w najlepszym punkcie wydajności / Presiune aer măsurată la punctul de eficiență maximă / Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt / Meraný tlak vzduchu v najlepšom okamihu účinnosti / Izmerjen zračni tlak na točki največje učinkovitosti	PBEP	402	Pa
Maximum air flow / Flusso d'aria massimo / Débit d'air maximal / Maximaler Luftstrom / Flujo de aire máximo / Fluxo de ar máximo / Maximum luchtdebiet / {0>Maximum air flow<0}>Maksimal luftstrøm<0} / Μέγιστη ροή αέρα / Maximální průtok vzduchu / Максимален дебит на въздуха / Enimmäisilmavirta / Maximális légáramlás / Maksimaalne õhuvool / Maksimalni protok zraka / Didžiausias oro srautas / Maksimālā gaisa plūsma / Fluss massimu tal-arja / Maksymalny przepływ powietrza / Debit maxim de aer / Maximalt luftflöde / Maximálny prietok vzduchu / Največji pretok zraka / Izmerjena vhodna električna moč na točki največje učinkovitosti	Qmax	618,0	m^3/h
Measured electric power input at best efficiency point / Assorbimento elettrico rilevato al punto di massima efficienza / Entrée de l'alimentation électrique mesurée au meilleur point de rendement / Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt / Alimentación eléctrica medida en el punto de mejor eficiencia / Entrada de energia eléctrica medida no ponto de melhor eficiência / Gemeten elektrisch vermogen bij maximumrendement / {0>Measured electric power input at best efficiency point<0}>Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt<0} / Ηλεκτρική ισχύς εισόδου που μετρήθηκε στο σημείο βέλτιστης απόδοσης / Měřený elektrický příkon v nejlepším okamžiku účinnosti / Измерено електрическо захранване на вход в най-добрата точка на ефективност / Mitattu sähkön ottoteho parhaan hyötysuhteen pisteessä / Mért elektromos áram bemenet a leghatékonyabb pontnál / Mõõdetud elektritoide kõige suurema tõhususe juures / Izmjeren unos električne energije u najboljem trenutku učinkovitosti / Išmatuotoji optimalaus našumo taško vartojamoji elektrinė galia / Mērītā elektriskās jaudas ieeja labākajā efektivitātes brīdī / Il-kontribut tal-enerġija elettrika mkejjla fil-punt ta' effiċjenza massima / Pobór mocy elektrycznej mierzony w najlepszym punkcie wydajności / Curent absorbit măsurat la punctul de eficiență maximă / Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt / Meraný elektrický príkon v najlepšom okamihu účinnosti	WBEP	122,0	W
Nominal power of the lighting system / Potenza nominale del sistema illuminante / Puissance nominale du système d'éclairage / Nennleistung des Beleuchtungssystems / Potencia nominal del sistema lumínico / Potência nominal do sistema de iluminação / Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem / Belysningssystemets nominelle effekt / Ονομαστική ισχύς του συστήματος φωτισμού / Jmenovitý výkon osvětlovacího systému / Номинална мощност на системата за осветление / Valaistusjärjestelmän nimellistehokulutus / A világító rendszer névleges teljesítménye / Valgussüsteemi nimivõimsus / Nominalna snaga svjetlosnog sustava / Vardinė apšvietimo sistemos galia / Apgaismojuma sistēmas nominālā jauda / Il-qawwa nominali tas-sistema li tagħti d-dawl / Moc znamionowa systemu oświetleniowego / Puterea nominală a instalației de iluminat / Nominell effekt för ljussystemet / Menovitý výkon osvetľovacieho systému / Nazivna moč sistem osvetljevanja	WL	4,2	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface / Illuminazione media sul piano cottura dell'impianto luci / Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson / Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche / Iluminación medida del sistema lumínico en la superficie de cocción / Iluminação média do sistema de iluminação na superfície de cozedura / Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op de kookplaat / {0>Average illumination of the lighting system on the cooking surface<0}>Belysningssystemets gennemsnitlige belysning på kogeoverfladen<0} / Μέσος φωτισμός από το σύστημα φωτισμού στην επιφάνεια μαγειρέματος / Průměrné osvětlení osvětlovacího systému na varné desce / Средно осветление на системата за осветление на повърхността за готвене / Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoima keittopinnalla / A világító rendszer átlagos világítása a főzőfelületen / Toiduvalmistamise pinna valgussüsteemi keskmine valgustus / Prosječna rasvjeta svjetlosnog sustava na površini za kuhanje / Apšvietimo sistema užtikrinama vidutinė virimo paviršiaus apšvieta / Apgaismojuma sistēmas vidējais apgaismojums uz gatavošanas virsmas / Illuminazzjoni medja tas-sistema li tagħti d-dawl fuq il-wiċċ għat-tisjir / Średnia iluminacja systemu oświetlenia na powierzchni roboczej / Iluminare medie a instalației de iluminat pe suprafața de gătit / Genomsnittlig belysning för ljussystemet på spishällens yta / Priemerná osvetlenie osvetľovacieho systému na varnej doske / Povprečna osvetljenost sistema osvetljevanja na kuhalni površini	Emiddle	118	Lux

Reducing environmental impact

To reduce energy consumption, we recommend you always use the lowest suction speed among those suitable for the cooking mode currently active, avoid leaving the appliance running for more than 15 minutes after burner shutdown and switch off the lights if you leave the cooking area. / Per contenere i consumi dell'elettrodomestico si raccomanda di utilizzare sempre velocità di aspirazione più bassa tra quelle adeguate al tipo di cottura in corso, di non lasciare il dispositivo in funzione per più di 15 minuti dopo lo spegnimento dei fuochi, e di spegnere sempre le luci se ci si allontana dall'area di cottura. / Pour contenir les consommations de l'électroménager, il est conseiller de toujours utiliser la vitesse d'aspiration la plus basse parmi celles les plus adaptées au type de cuisson en cours, de ne pas laisser le dispositif en fonction pour plus de 15 minutes après l'arrêt des feux et de toujours éteindre les lumières si le consommateur s'éloigne de la zone de cuisson. / Um den Verbrauch des Haushaltsgeräts so gering wie möglich zu halten, empfiehlt es sich, immer die geringste der für die Kochart geeigneten Absauggeschwindigkeiten zu benutzen, das Gerät nicht länger als 15 Minuten nach dem Ausschalten der Kochfelder in Betrieb zu lassen und die Beleuchtung immer auszuschalten, wenn man sich von dem Kochbereich entfernt. / Para reducir el consumo del electrodoméstico, se recomienda utilizar siempre la velocidad de aspiración más baja entre las adecuadas al tipo de cocción en curso, no dejar el dispositivo en funcionamiento durante más de 15 minutos después de apagar el fuego y, apagar siempre las luces, si nos alejamos del área de cocción. / Para conter o consumo do electrodoméstico, recomenda-se utilizar sempre velocidade de aspiração mais baixa entre aquelas adequadas ao tipo de cozimento em curso, não deixar o dispositivo a funcionar por mais de 15 minutos depois de apagar o fogo e desligar sempre as luzes ao se afastar da área de cozimento. / Om het verbruik van het apparaat te beperken, is het raadzaam om steeds een lagere zuigsnelheid dan vereist in te schakelen, het apparaat na het doven van de branders niet langer dan 15 minuten te laten werken en steeds de lichten uit te schakelen als de kookzone wordt verlaten. / Per contenere i consumi dell'elettrodomestico si raccomanda di utilizzare sempre velocità di aspirazione più bassa tra quelle adeguate al tipo di cottura in corso, di non lasciare il dispositivo in funzione per più di 15 minuti dopo lo spegnimento dei fuochi, e di spegnere sempre le luci se ci si allontana dall'area di cottura.{<}{0}{>}For at reducere det elektriske husholdningsapparats forbrug anbefales det altid at bruge lavere udsugningshastighed blandt dem, der er egnet til den igangværende type madlavning, og ikke at lade apparatet være i drift i mere end 15 minutter efter at have slukket for kogepladerne, samt altid at slukke lysene, når du er væk fra madlavningsområdet. / Για τον έλεγχο της κατανάλωσης της ηλεκτρικής συσκευής καλό θα ήταν αυτή να χρησιμοποιείται στις χαμηλότερες δυνατές στροφές αναρρόφησης, με βάση πάντα τον τύπο μαγειρέματος που βρίσκεται κάθε φορά σε εξέλιξη, να μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερα από 15 λεπτά μετά από το σβήσιμο της εστίας και να σβήνετε πάντα το φωτισμό όταν απομακρύνεστε απ' την περιοχή μαγειρέματος. / Az elektromos háztartási készülék fogyasztásának a visszafogása érdekében javasolt mindig az adott főzési típusnak megfelelő legalacsonyabb elszívási sebességet beállítani, a tűzhely lekapcsolása után a készüléket 15 percen belül kikapcsolni, a főzőhely elhagyásakor pedig mindig lekapcsolni a lámpákat. / За намаляване потреблението на електродомакинският уред, се препоръчва винаги да се използва по-ниска скорост на засмукване, от подходящата за вида на извършваното готвене, да не се оставя уреда включен за повече от 15 минути след изключване на огъня, и винаги да се изключват лампите, при отдалечаване от зоната на готвене. / Pro snížení spotřeby domácího spotřebiče doporučujeme vždy používat tu nejnižší z rychlostí odsávání odpovídajících aktuálnímu typu vaření, nikdy nenechávat zařízení zapnuté déle než 15 minut po vypnutí hořáků a při opuštění prostoru vaření vždy vypínat světla. / Seadme voolutarbimise vähendamiseks soovitame kasutada alati toiduvalmistamisele sobivat kõige madalamat sissetõmbekiirust, et seade ei jääks pärast pliidi väljalülitamist tööle üle 15 minuti ning kustutada seadme tuled alati, kui toiduvalmistamise kohast eemaldute. / Kodinkoneiden sähkönkulutuksen vähentämiseksi on suositeltavaa käyttää aina alhaisinta imunopeutta, joka soveltuu meneillään olevaan kypsennykseen. Älä jätä laitetta päälle yli 15 minuutiksi liekkien sammuttamisen jälkeen ja sammuta valot aina kunpoistut keittoalueelta. / Kako bi smanjili potrošnju uređaja uvijek se preporuča uporaba najniže brzine za usisavanje, među onim brzinama koje su primjerene vrsti kuhanja, da ne ostavljate uređaj u funkciji duže od 15 minuta nakon isključivanja štednjaka i da uvijek isključite svjetla kada niste u blizini područja kuhanja. / Siekiant apriboti buitinio prietaiso sąnaudas, rekomenduojama visada naudoti mažiausią iš gaminimo tipui tinkamų traukimo greičių, nepalikti veikti ilgiau nei 15 minučių po viryklės išjungimo ir nueinant toliau nuo virimo teritorijos, visada išjungti apšvietimą. / Lai samazinātu elektroierīces patēriņu, ieteicams vienmēr izmantot sūkšanas ātrumu mazāku par gatavošanai piemērotajiem; neatstāt ierīci darbībā ilgāk par 15 minūtes pēc plīts izslēgšanas, un vienmēr izslēdziet apgaismojumu, kad neuzturieties tuvumā. / Biex tnaqqas il-konsum tal-apparat tad-dar huwa rakkomandat li jintuża dejjem veloċità ta' ġbid iktar baxx minn dak xierqa għat-tip ta' tisjir li jkun qed isir, li apparat ma jitħalliex jaħdem għal iktar minn 15-il minuta wara li jintefgħu l-istufi, u li jintefa dejjem id-dawl jekk wieħed ikun ser jersaq 'il boghod miż-żona tat-tisjir. / Aby zmniejszyć pobór mocy urządzenia, należy zawsze stosować prędkość ssania niższą niż prędkości odpowiednie dla danego rodzaju gotowania, nie pozostawiać urządzenia w stanie uruchomionym na dłużej niż 15 minut po wyłączeniu palników, zawsze wyłączać światła w przypadku opuszczania obszaru gotowania. / Pentru a reduce consumul energetic al aparatului, vă recomandăm să îl folosiți alegând întotdeauna viteza de aspirare cea mai mică dintre cele adecvate tipului de preparare activat, să nu lăsați aparatul în funcțiune mai mult de 15 minute după ce s-au stins arzătoarele, și să închideți întotdeauna luminile dacă părăsiți zona de gătit. / För att reducera hushållsapparatens strömförbrukning, rekommenderar vi att alltid tillämpa den lägsta fläkthastigheten, bland dem som är lämpliga för typen av pågående tillagning, att inte låta apparaten vara i funktion i mer än15 minuter efter att ha stängt av gaslågorna och att alltid släcka ljuset när du avlägsnar dig från tillagningsområdet. / Za účelom zníženie spotreby domácich spotrebičov sa odporúča používať vždy najnižšiu rýchlosť vysávania medzi tými, ktoré sú k dispozícii medzi tými vhodnými pre typ varenia a nenechávajte zariadenie v prevádzke viac než 15 minút po vypnutí svetiel a vy vždy vypnite svetlá, keď sa oddialite od priestoru varenia. / Zamanjšo porabo kuhinjske nape je priporočljivo, da vedno uporabljate najnižjo hitrost odzračevanja med tistimi, ki ustrezajo intenzivnosti kuhanja, da naprave ne pustite vključene več kot 15 minut po končanem kuhanju ter da vedno izklopite osvetljavo na napi, če se med kuhanjem oddaljite od kuhalne površine.

Airforce S.p.A. – Località Ca' Maiano 140/E, 60044, Fabriano (AN), Italy – Site: www.airforcespa.com - email: info@airforcespa.com - Phone: +39 0732 250468 – Fax: +39 0732 249337



SIEMENS

Kühl- und Gefrierkombination

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koelvriescombinatie

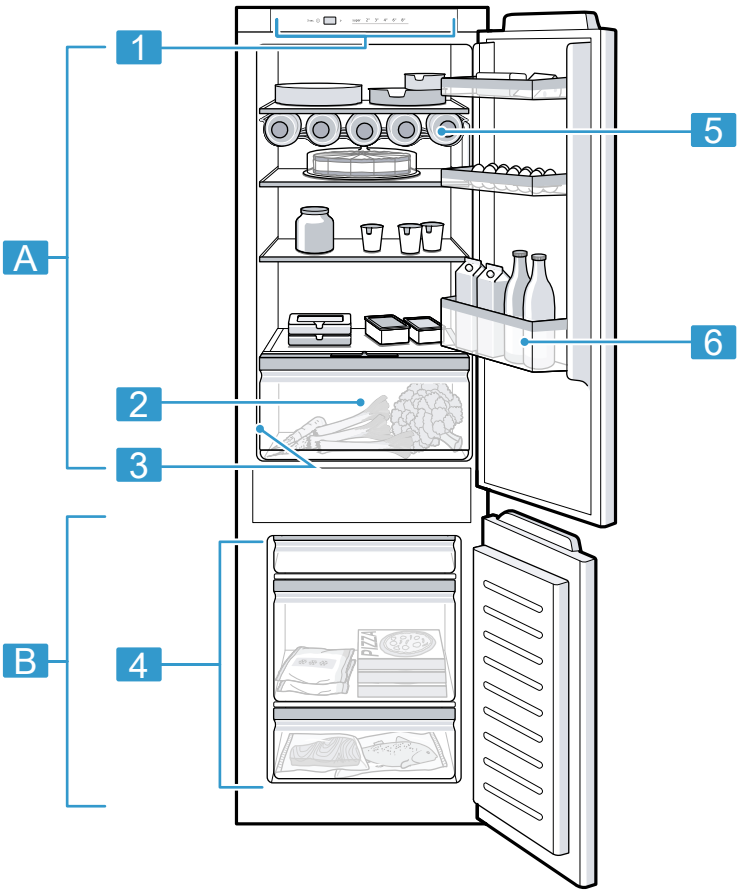
KI86V.. KI87V..

de Gebrauchsanleitung
fr Manuel d'utilisation
it Manuale utente
nl Gebruikershandleiding

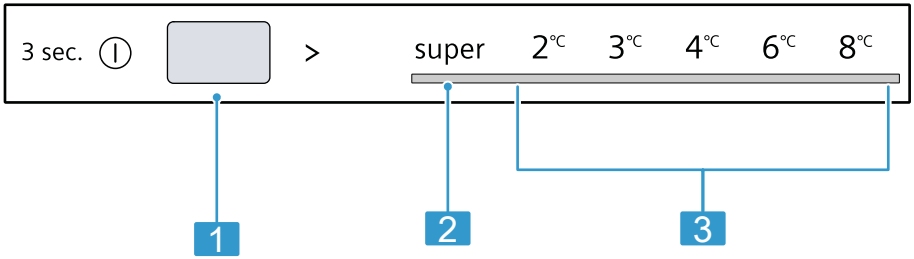
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

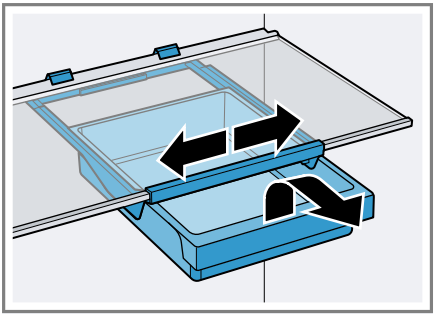
Siemens Home Appliances



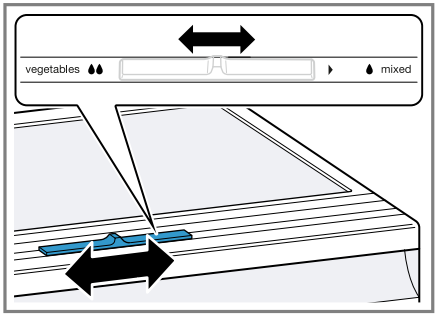
1



2



3

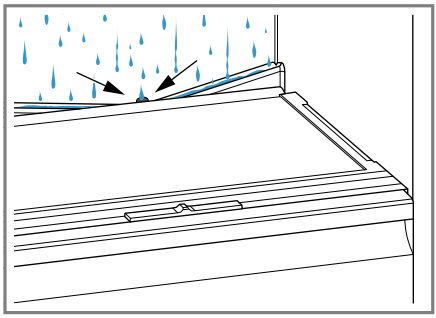


4

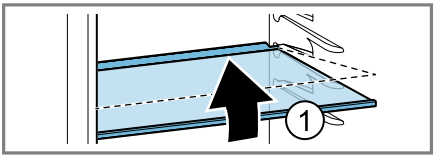


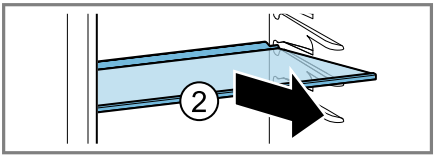


5

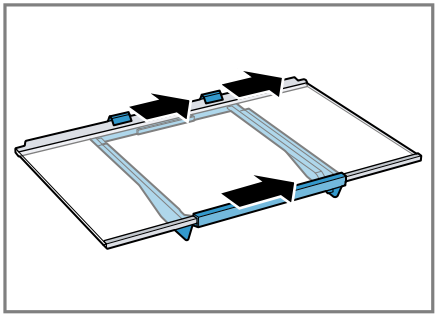


6

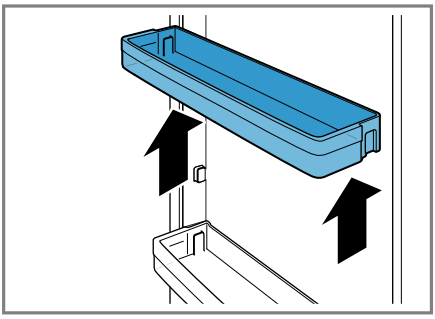




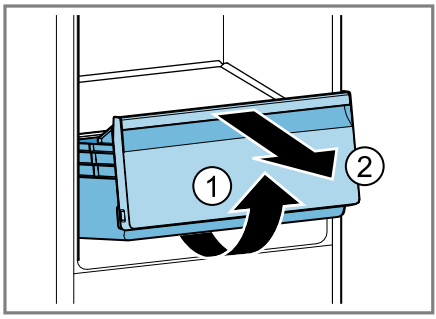
7



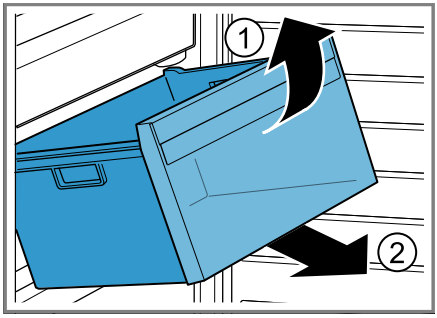
8



9



10



11

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 7
1.1 Allgemeine Hinweise 7
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 7
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises 7
1.4 Sicherer Transport 8
1.5 Sichere Installation 8
1.6 Sicherer Gebrauch 9
1.7 Beschädigtes Gerät 11

2 Sachschäden vermeiden 13

3 Umweltschutz und Sparen 13
3.1 Verpackung entsorgen 13
3.2 Energie sparen 13

4 Aufstellen und Anschließen 13
4.1 Lieferumfang 13
4.2 Kriterien für den Aufstellort 14
4.3 Gerät montieren 14
4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten 14
4.5 Gerät elektrisch anschließen 15

5 Kennenlernen 15
5.1 Gerät 15
5.2 Bedienfeld 15

6 Ausstattung 15
6.1 Ablage 15
6.2 Flaschenablage 15
6.3 Snackbehälter 16
6.4 Obst- und Gemüsebehälter mit Feuchtigkeitsregler 16
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

8 Zusatzfunktionen 17
8.1 Super-Funktion 17

9 Alarm 17
9.1 Türalarm 17

10 Kühlfach 18
10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach 18
10.2 Kältezonen im Kühlfach 18
10.3 Aufkleber OK 18

11 Gefrierfach 19
11.1 Gefriervermögen 19
11.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen 19
11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach 19
11.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel 19
11.5 Haltbarkeit des Gefrierguts bei −18 °C 20
11.6 Auftaumethoden für Gefriergut 20

12 Abtauen 20
12.1 Abtauen im Kühlfach 20
12.2 Abtauen im Gefrierfach 21

13 Reinigen und Pflegen 21
13.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten 21
13.2 Gerät reinigen 21
13.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen 22
13.4 Ausstattungsteile entnehmen 22

14 Störungen beheben 23
14.1 Stromausfall 25
14.2 Geräteselbsttest durchführen 25

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 Eiswürfelbereitung.
- 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

- Ausstattung und Zubehör[1]
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstverzeichnis
- Garantiebeilage[2]
- 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 m^3 pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild. → *Abb.* 1/3

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.* 1/3

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.

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 ¾ 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. ⏻ drücken.

   Hinweis: Wenn das Gerät zuvor über das Bedienfeld ausgeschaltet wurde, 3 sec. ⏻ 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. ⏻ 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 Kühllagerung 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 eingeprägten 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 °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 Gefrierguts 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, lauwarmem 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. → *Seite 25* ✔ 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. → *Seite 17* **2.** Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → *Seite 17* – 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. → *Seite 22*
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 Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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

Detaillierte Informationen über die 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
1.1 Indications générales 30
1.2 Utilisation conforme..... 30
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs 30
1.4 Prescriptions-d'hygiène-alimentaire..... 31
1.5 Transport sûr 31
1.6 Installation sûre 32
1.7 Utilisation sûre..... 33
1.8 Appareil endommagé..... 35

2 Prévenir les dégâts matériels.... 37

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 37
3.1 Élimination de l'emballage 37
3.2 Économies d'énergie 37

4 Installation et branchement..... 38
4.1 Contenu de la livraison 38
4.2 Critères pour le lieu d'installation 38
4.3 Monter l'appareil..... 39
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation..... 39
4.5 Raccordement électrique de l'appareil..... 39

5 Description de l'appareil..... 39
5.1 Appareil 39
5.2 Bandeau de commande 40

6 Équipement 40
6.1 Clayette..... 40
6.2 Support-crochet pour bouteilles 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

7 Utilisation 41
7.1 Allumer l'appareil 41
7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil.... 41
7.3 Éteindre l'appareil..... 41
7.4 Régler la température 42

8 Fonctions additionnelles..... 42
8.1 Super-fonction 42

9 Alarme..... 42
9.1 Alarme de porte 42

10 Compartiment réfrigération..... 42
10.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération..... 43
10.2 Zones froides dans le compartiment réfrigération 43
10.3 Autocollant « OK » 43

11 Compartiment congélation..... 43
11.1 Capacité de congélation 44
11.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation..... 44
11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation..... 44
11.4 Conseils pour congeler des aliments frais 44
11.5 Durée de conservation du produit congelé à −18 °C..... 45
11.6 Méthodes de décongélation pour aliments congelés... 45

12 Dégivrage 45
12.1 Dégivrage du compartiment réfrigération 45
12.2 Décongélation dans le compartiment congélation 46

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'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ 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 frigorifique, 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 marchepied peut endommager l'appareil.

- ▸ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied 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.



Eliminez 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 accessoires[1]
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie[2]
- 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 m^3 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	Compartiment réfrigération → *Page 42*
B	Compartiment 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	Compartiment 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 ¾ avec de l'eau potable et placez-le au congélateur.

   Décollez 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. ⏻.

   Remarque : Si l'appareil a été préalablement éteint à l'aide du bandeau de commande, maintenez la touche 3 sec. ⏻ 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. ⏻.

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 », abaisser 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.* **5**

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. → *Page 51* ✔ 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. → *Page 41* 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 41* – 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. → *Page 47*
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 remettez-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'alimentazione elettrica 75
14.2 Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio 75

15 Stoccaggio e smaltimento 75
15.1 Messa fuori servizio dell'apparecchio 75
15.2 Rottamazione di un apparecchio 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.
- ▸ Non tappare 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 cucchiaio 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 rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.
- ▸ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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 accessori[1]
- Materiale di montaggio
- Istruzioni per il montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Elenco dei centri di assistenza clienti
- Allegato di garanzia convenzionale[2]
- 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 m^3 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 → *Pagina 67*
B	Congelatore → *Pagina 68*
1	Pannello di comando → *Pagina 64*
2	Cassetto per frutta e verdura con regolatore di umidità → *Pagina 65*
3	Targhetta identificativa → *Pagina 77*
4	Cassetto surgelati → *Pagina 72*
5	Portabottiglie → *Pagina 65*
6	Balconcino porta per grandi bottiglie → *Pagina 65*

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 ¾ con acqua portabile e inserirla nel congelatore.

   Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di cucchiaio.
2. Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Premere 3 sec. ⏻.

   Nota: Se l'apparecchio è stato precedentemente spento con il pannello di comando, tenere premuto 3 sec. ⏻ 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 raggiunge 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. ⏻.

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 freccia 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.* 1/3

Condizioni per la capacità di congelamento

1. Accendere Funzione «super» ca. 24 ore prima di inserire alimenti freschi.
   → *"Attivare Funzione «super»", Pagina 67*
2. Deporre 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 decongelati.
- ▸ 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 i cassetto e gli alimenti congelati e collocarli in un luogo fresco. Deporre sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. Spegnere 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 scrupolose.
La pulizia dei punti inaccessibili deve essere effettuata dal servizio di assistenza clienti. La pulizia da parte del servizio di assistenza clienti può comportare costi.

13.1 Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

1. Spegnere 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 detergenti 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 detergente con pH neutro.
3. Asciugare a fondo con un panno morbido e asciutto.
4. Inserire le parti dell'attrezzatura.

5. Collegare elettricamente l'apparecchio. → *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. → *Pagina 75* ✔ 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. Spegnere l'apparecchio. → *Pagina 66* 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → *Pagina 66* – 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. → *Pagina 72*
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. Spegnere 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. Spegnere 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. Scongelare 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
1.1 Algemene aanwijzingen 80
1.2 Bestemming van het apparaat 80
1.3 Inperking van de gebruikers 80
1.4 Veiliger transport 80
1.5 Veilige installatie 81
1.6 Veilig gebruik 82
1.7 Beschadigd apparaat 84

2 Het voorkomen van materiële schade 86

3 Milieubescherming en besparing 86
3.1 Afvoeren van de verpakking 86
3.2 Energie besparen 86

4 Opstellen en aansluiten 86
4.1 Leveringsomvang 86
4.2 Criteria voor de opstellocatie ... 87
4.3 Apparaat monteren 87
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden 87
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten 88

5 Uw apparaat leren kennen 88
5.1 Apparaat 88
5.2 Bedieningspaneel 88

6 Uitrusting 88
6.1 Legplateau 88
6.2 Flessenrek 88
6.3 Snacklade 89
6.4 Fruit- en groentelade met vochtigheidsregelaar 89
6.5 Deurrekken 89
6.6 Accessoires 89

7 De Bediening in essentie 90
7.1 Apparaat inschakelen 90
7.2 Opmerkingen bij het gebruik ... 90
7.3 Machine uitschakelen 90
7.4 Temperatuur instellen 90

8 Extra functies 90
8.1 Super-functie 90

9 Alarm 91
9.1 Deuralarm 91

10 Koelvak 91
10.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak 91
10.2 Koudezones in het koelvak 91
10.3 Sticker "OK" 91

11 Vriesvak 92
11.1 Invriescapaciteit 92
11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken 92
11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak 92
11.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen 92
11.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij −18 °C 93
11.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren 93

12 Ontdooien 93
12.1 Ontdooien in het koelvak. 93
12.2 Ontdooien in het vriesvak 94

13 Reiniging en onderhoud 94
13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging 94
13.2 Apparaat schoonmaken 95
13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen 95
13.4 Onderdelen eruit halen 95

14 Storingen verhelpen 97
14.1 Stroomuitval 99
14.2 Apparaatzelftest uitvoeren 99

15 Opslaan en afvoeren 99
15.1 Apparaat buiten gebruik stellen 99
15.2 Afvoeren van uw oude apparaat 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-lucht-mengsel 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 elektrospeciaalzaak 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 accessoires[1]
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenservice overzicht
- Garantiebijlage[2]
- Energielabel
- Informatie over energieverbruik en geluiden

4.2 Criteria voor de opstellocatie

⚠ 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 m^3 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

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.

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 temperaturen 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 er uit 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 ¾ 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. ⏻ indrukken.

   Opmerking: Wanneer het apparaat eerder via het bedieningspaneel werd uitgeschakeld, 3 sec. ⏻ 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. ⏻ 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 weergeeft, 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.

OK

Correcte instelling

11 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.

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, klaargemaakte 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 dievrieswaren 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 afwassponsjes 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. → *Pagina 99* ✔ 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. → *Pagina 90* **2.** Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → *Pagina 90* – 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. → *Pagina 95*
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 ontdooid en warmer dan 5 °C zijn, weggooien.
  - 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 gassen 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 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.

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 energieklasse 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



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
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

9001705445 (020621)
de, fr, it, nl

SIEMENS

iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit Gefrierbereich unten, 177.2 x 54.1 cm, Schleppscharnier KI86VVSE0



LED lighting

Einbau Kühl-Gefrierkombination mit hyperFresh, um Obst und Gemüse, länger frisch zu halten. Mit einer hellen LED Beleuchtung für eine brilliante 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.

GS6BZR00	Einlegeschale für Gefriergutschale
KSGGZM00	Butterdose

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

4 242003 886311

SIEMENS

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

Gefrierteil
- 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

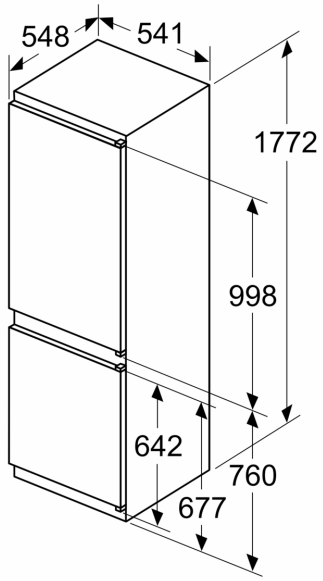
Zubehör
- 3 x Eierablage, 1 x Eiswürfelschale

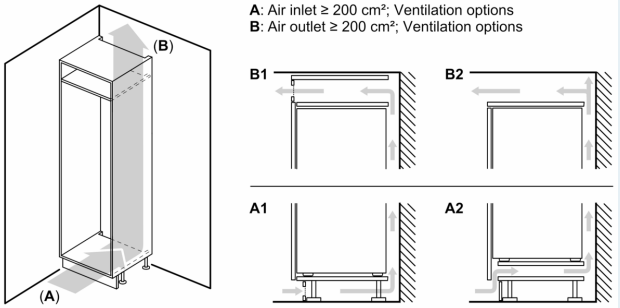
Montage
- Schlepptür

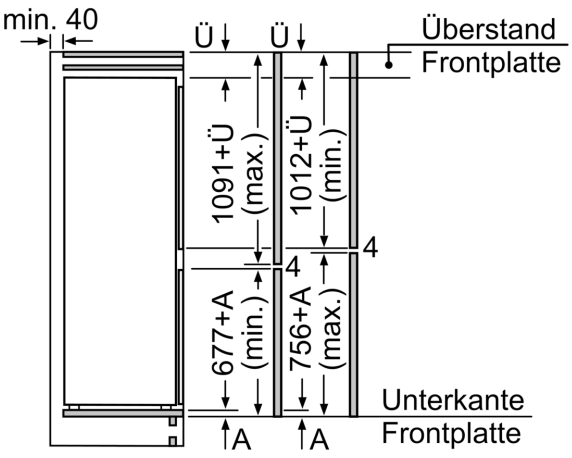
SIEMENS

iQ300, Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit Gefrierbereich unten, 177.2 x 54.1 cm, Schleppscharnier KI86VVSE0

Maße in mm

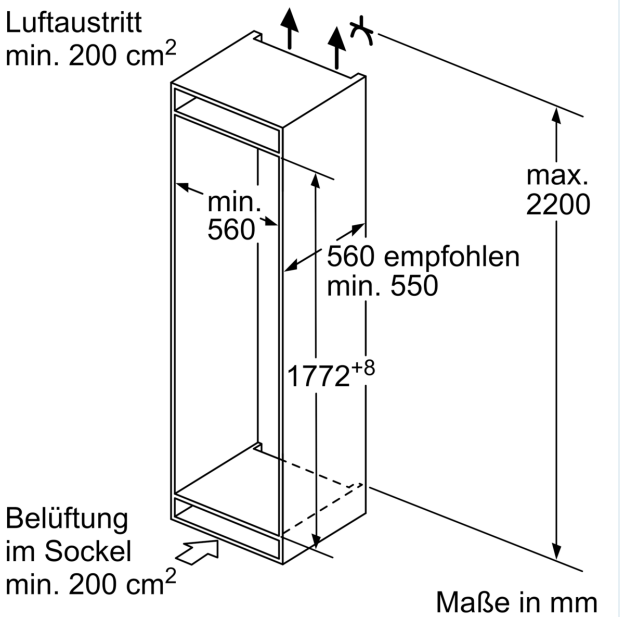






Die angegebenen Möbeltürmaße gelten für eine Türfuge von 4 mm.

Maße in mm



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			
		Raumin halt des Fachs (in dm3 oder l)	Empfohlene Tempera-tur-einstellung für eine optimierte Lebensmittella-gerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefrierver-mögen (in kg/24h)	Entfros-tungsart (automati-sche Ent-frostung = A, manu-elle Ent-frostung = M)
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 2	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach 3	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	183.0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisberei-terfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	Ja	84.0	-18	4.2	M
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Tempe-ratur	-	-	-	(für Vier-S-terne-Fä-cher) 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

SIEMENS

SN61HX01TE

Geschirrspüler



DE Gebrauchsanleitung



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

Siemens Home Appliances

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 3
1.1 Allgemeine Hinweise 3
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises 4
1.4 Sichere Installation 4
1.5 Sicherer Gebrauch 6
1.6 Beschädigtes Gerät 7
1.7 Gefahren für Kinder 8

2 Sachschäden vermeiden 9
2.1 Sichere Installation 9
2.2 Sicherer Gebrauch 10

3 Umweltschutz und Sparen 10
3.1 Verpackung entsorgen 10
3.2 Energie sparen 10

4 Aufstellen und Anschließen 10
4.1 Lieferumfang 10
4.2 Gerät aufstellen und anschließen 11
4.3 Abwasseranschluss 11
4.4 Trinkwasseranschluss 11
4.5 Elektrischer Anschluss 11

5 Kennenlernen 12
5.1 Gerät 12
5.2 Bedienelemente 13

6 Programme 16
6.1 Hinweise für Testinstitute 17
6.2 Favourite ☆ 17

7 Zusatzfunktionen 17

8 Ausstattung 18
8.1 Oberer Geschirrkorb 18
8.2 Messerablage 19
8.3 Etagere 19
8.4 Unterer Geschirrkorb 20
8.5 Klappstacheln 20
8.6 Besteckkorb 21
8.7 Geschirrkorbhöhen 21

9 Vor dem ersten Gebrauch 21
9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen 21

10 Enthärtungsanlage 21
10.1 Übersicht der Wasserhärteeinstellungen 22
10.2 Enthärtungsanlage einstellen 22
10.3 Spezialsalz 22
10.4 Enthärtungsanlage ausschalten 23
10.5 Enthärtungsanlage regenerieren 24

11 Klarspüleranlage 24
11.1 Klarspüler 24
11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen 25
11.3 Klarspüleranlage ausschalten 25

12 Reiniger 26
12.1 Geeignete Reiniger 26
12.2 Ungeeignete Reiniger 27
12.3 Hinweise zu Reinigern 27
12.4 Reiniger einfüllen 28

13 Geschirr 28
13.1 Glasschäden und Geschirrschäden 28
13.2 Geschirr einräumen 29
13.3 Geschirr ausräumen 30

14 Grundlegende Bedienung 31
14.1 Gerät einschalten 31
14.2 Programm einstellen 31
14.3 Zusatzfunktion einstellen 31

14.4 Zeitvorwahl einstellen [1] 31
14.5 Programm starten 31
14.6 Programm unterbrechen 32
14.7 Programm abbrechen 32
14.8 Gerät ausschalten 32

15 Grundeinstellungen 32
15.1 Übersicht der Grundeinstellungen 32

16 Home Connect 35
16.1 Home Connect einrichten 36
16.2 Remote Start 36
16.3 Smart Start [1] 36
16.4 Datenschutz 37

17 Reinigen und Pflegen 37
17.1 Spülbehälter reinigen 37
17.2 Reinigungsmittel 37
17.3 Tipps zur Gerätepflege 37
17.4 Maschinenpflege 38
17.5 Siebsystem 39
17.6 Sprüharme reinigen 40

18 Störungen beheben 41
18.1 Abwasserpumpe reinigen 47

19 Transportieren, Lagern und Entsorgen 47
19.1 Gerät demontieren 47
19.2 Gerät frostsicher machen 47
19.3 Gerät transportieren 48
19.4 Altgerät entsorgen 48

20 Kundendienst 48
20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.) 49
20.2 AQUA-STOP-Garantie 49

21 Technische Daten 49
21.1 Informationen zu freier und Open Source Software 50

22 Konformitätserklärung 50

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.
- in geschlossenen Räumen im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: im Küchenbereich für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderem Arbeitsumfeld; in landwirt-

[1] Je nach Geräteausstattung

schaftlichen Betrieben; von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen; in Frühstückspensionen.
- 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 In-

stallation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.
- ▸ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Das Durchtrennen des Zulaufschlauchs oder das Tauchen des Aquastop-Ventils in Wasser ist gefährlich.
- ▸ Nie das Kunststoffgehäuse in Wasser tauchen. Das Kunststoffgehäuse am Zulaufschlauch enthält ein elektrisches Ventil.
- ▸ Nie den Zulaufschlauch durchtrennen. Im Zulaufschlauch befinden sich elektrische Anschlussleitungen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

Kontakt zwischen dem Gerät und Installationsleitungen kann zum Defekt der Installationsleitungen führen, z. B., Gasleitungen und Stromleitungen. Gas aus einer korrodierten Gasleitung kann sich entzünden. Eine beschädigte Stromleitung kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▸ Sicherstellen, dass mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Gerät und Installationsleitungen besteht.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

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

1.5 Sicherer Gebrauch

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

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!
Lösungsmittel im Spülraum des Geräts kann zu Explosionen führen.
- ▸ Nie Lösungsmittel in den Spülraum des Geräts geben.

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Geöffnete Gerätetür kann zu Verletzungen führen.
- ▸ Die Gerätetür nur zum Einräumen und Ausräumen von Geschirr öffnen, um Unfälle zu verhindern, z. B. durch Stolpern.
- ▸ Nicht auf die geöffnete Gerätetür sitzen oder stehen.

Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen können Verletzungen verursachen.
- ▸ Messer und Utensilien mit scharfen Spitzen mit der spitzen Seite nach unten in den Besteckkorb, in die Messerablage oder in die Besteckschublade einräumen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Heißes Wasser kann beim Öffnen der Gerätetür während des Programmablaufs aus dem Gerät spritzen.
- ▸ Die Gerätetür während des Programmablaufs vorsichtig öffnen.

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

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

1.6 Beschädigtes Gerät

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Wasserhahn schließen.
- ▸ Den Kundendienst rufen. →*Seite 48*

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

1.7 Gefahren für Kinder

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

Kinder können sich im Gerät einschließen und ersticken.
- ▸ Falls vorhanden, die Kindersicherung nutzen.
- ▸ Nie Kinder mit dem Gerät spielen oder es bedienen lassen.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!
Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.
- ▸ Bei ausgedienten Geräten den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen, danach die Netzanschlussleitung durchtrennen und das Schloss der Gerätetür so weit zerstören, dass die Gerätetür nicht mehr schließt.

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!
Kinder können sich bei hocheingebauten Geräten zwischen Gerätetür und darunter liegenden Schranktüren quetschen.
- ▸ Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür auf Kinder achten.

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!
Klarspüler und Reiniger können zu Verätzungen von Mund, Rachen und Augen führen.
- ▸ Kinder von Klarspülerprodukten und Reinigerprodukten fernhalten.

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

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Sichere Installation

ACHTUNG
Unsachgemäße Installationen des Geräts können zu Beschädigungen führen.
- Wenn der Geschirrspüler unter oder über anderen Haushaltsgeräten eingebaut wird, Informationen zum Einbau in Kombination mit dem Geschirrspüler in der Montageanleitung der jeweiligen Haushaltsgeräte befolgen.
- Liegen keine Informationen vor oder enthält die Montageanleitung keine entsprechenden Hinweise, muss beim Hersteller dieser Haushaltsgeräte nachgefragt werden, um sicherzustellen, dass der Geschirrspüler über oder unter anderen Haushaltsgeräten eingebaut werden kann.
- Falls keine Informationen vom Hersteller zur Verfügung stehen, darf der Geschirrspüler nicht über oder unter diesen Haushaltsgeräten eingebaut werden.
- Um den sicheren Betrieb aller Haushaltsgeräte zu gewährleisten, weiterhin die Montageanleitung des Geschirrspülers beachten.
- Den Geschirrspüler nicht unter einem Kochfeld einbauen.
- Den Geschirrspüler nicht in der Nähe von Wärmequellen, z.B. Heizkörper, Wärmespeicher, Öfen oder anderen Geräten, die Wärme erzeugen, installieren.

Kontakt zwischen dem Gerät und Wasserleitungen kann zu Korrosion der Wasserleitung führen und die Wasserleitung kann undicht werden.
- Sicherstellen, dass mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Gerät und der Wasserleitung besteht. Die mitgelieferten Leitungen für den Trinkwasseranschluss und den Abwasseranschluss sind davon nicht betroffen.

Veränderte oder beschädigte Wasserschläuche können zu Sach- und Geräteschäden führen.
- Nie Wasserschläuche knicken, quetschen, verändern oder durchschneiden.
- Nur mitgelieferte Wasserschläuche oder Original-Ersatzschläuche verwenden.
- Nie benutzte Wasserschläuche wiederverwenden.

Ein zu geringer oder zu hoher Wasserdruck kann die Gerätefunktion beeinträchtigen.
- Sicherstellen, dass der Wasserdruck an der Wasserversorgungsanlage mindestens 50 kPa (0.5 bar) und maximal 1000 kPa (10 bar) beträgt.

- Wenn der Wasserdruck den angegebenen Höchstwert überschreitet, muss ein Druckminderungsventil zwischen Trinkwasseranschluss und Schlauchset des Geräts installiert werden.

2.2 Sicherer Gebrauch

ACHTUNG

Austretender Wasserdampf kann Einbaumöbel beschädigen.

- Das Gerät nach Programmende etwas abkühlen lassen vor dem Öffnen der Gerätetür.

Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.

- Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Um die Geräteoberfläche nicht zu zerkratzen, keine Schwämme mit rauer Oberfläche sowie keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Um Korrosion zu vermeiden, bei Geschirrspülern mit Edelstahlfront keine Schwammtücher verwenden oder diese vor dem ersten Gebrauch mehrmals gründlich ausspülen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Programm Eco 50° nutzen.

✔ Das Programm Eco 50° ist energiesparend und umweltschonend.
→ *"Programme", Seite 16*

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.

1. Die Sicherheitshinweise beachten. →*Seite 3*
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 11*
7. Den Trinkwasseranschluss installieren. →*Seite 11*
8. Das Gerät an Strom anschließen.

4.3 Abwasseranschluss

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

Abwasseranschluss installieren

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

4.4 Trinkwasseranschluss

Schließen Sie Ihr Gerät an einen Trinkwasseranschluss an.

Trinkwasseranschluss installieren

Hinweise

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

1. Die erforderlichen Schritte aus der mitgelieferten Montageanleitung entnehmen.
2. Das Gerät mit Hilfe der beiliegenden Teile an den Trinkwasseranschluss anschließen.
   Die Technischen Daten beachten.
3. Darauf achten, dass der Trinkwasseranschluss nicht geknickt, gequetscht oder in sich verschlungen ist.

4.5 Elektrischer Anschluss

Gerät elektrisch anschließen

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise →*Seite 4*.

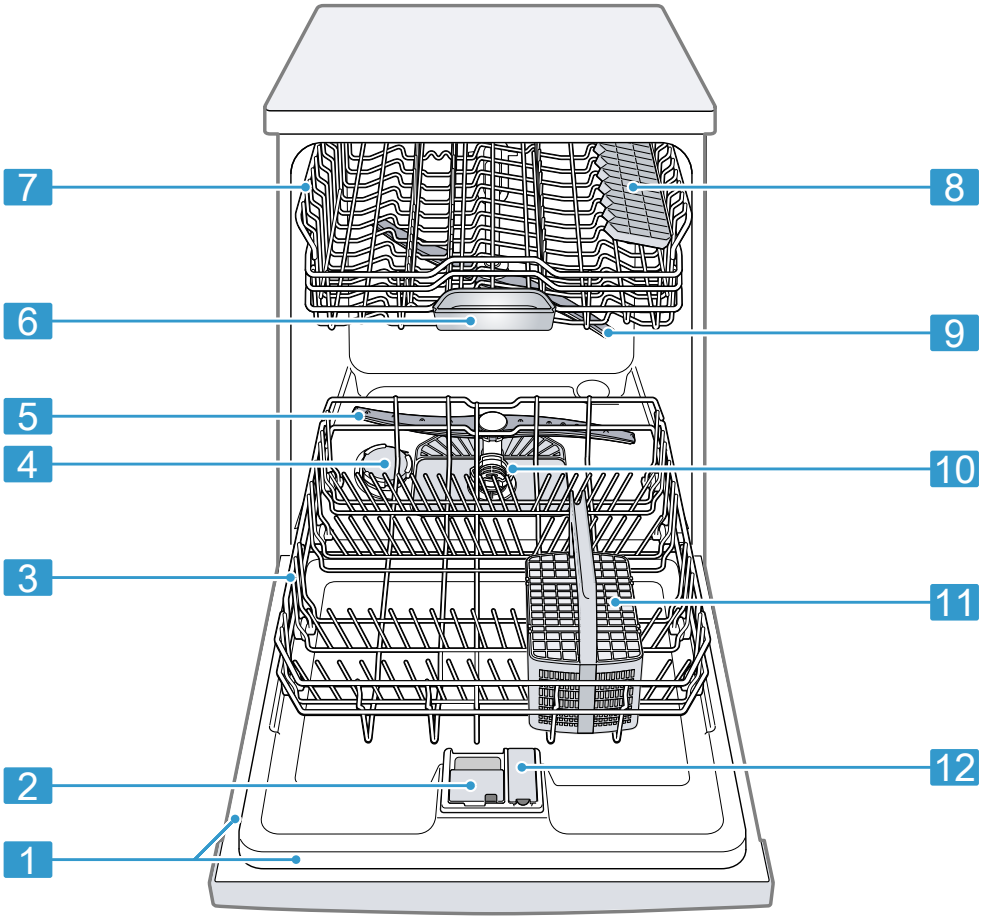
- Beachten Sie, dass das Wassersicherheitssystem nur bei Stromversorgung funktioniert.

1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
2. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
   Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
3. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



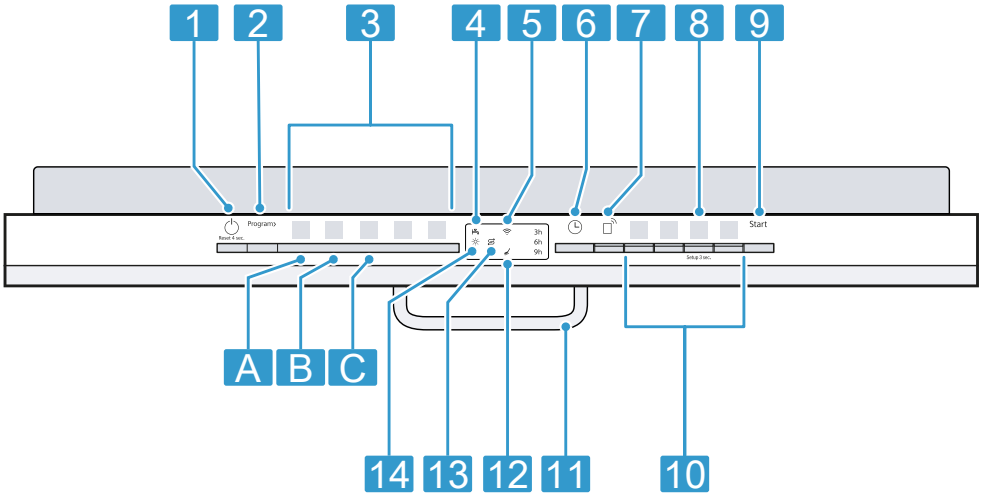
1	Typenschild	Typenschild mit E-Nummer und FD-Nummer →*Seite 49*. Die Daten benötigen Sie für den Kundendienst →*Seite 48*.
2	Reinigerkammer	In die Reinigerkammer füllen Sie Reiniger. → *"Reiniger", Seite 26*
3	Unterer Geschirrkorb	Unterer Geschirrkorb →*Seite 20*
4	Vorratsbehälter für Spezialsalz	In den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen Sie Spezialsalz. → *"Enthärtungsanlage", Seite 21*
5	Unterer Sprüharm	Der untere Sprüharm reinigt das Geschirr im unteren Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 40*
6	Tab-Auffangschale	Tabs fallen während des Spülgangs automatisch von der Reinigerkammer in die Tab-Auffangschale, wo diese sich optimal auflösen können.
7	Oberer Geschirrkorb	Oberer Geschirrkorb →*Seite 18*
8	Etagere [1]	Etagere →*Seite 19*
9	Oberer Sprüharm	Der obere Sprüharm reinigt das Geschirr im oberen Geschirrkorb. Wenn das Geschirr nicht optimal gereinigt wird, reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 40*
10	Siebsystem	Siebsystem →*Seite 39*
11	Besteckkorb	Besteckkorb → *"Besteckkorb", Seite 21*
12	Vorratsbehälter für Klarspüler	In den Vorratsbehälter für Klarspüler füllen Sie Klarspüler. → *"Klarspüleranlage", Seite 24*

5.2 Bedienelemente

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

[1] Je nach Geräteausstattung

Mit einigen Tasten können Sie verschiedene Funktionen ausführen.



1	EIN-/AUS-Taste ⏻ und Reset-Taste Reset 4 sec.	Gerät einschalten →*Seite 31* Gerät ausschalten →*Seite 32* Programm abbrechen →*Seite 32*
2	Programmtaste	Programme →*Seite 16*
3	Programme	Programme
4	Wasserzulaufanzeige	Anzeige für Wasserzulauf
5	WLAN-Anzeige	Home Connect →*Seite 35*
6	Zeitvorwahl [1]	Zeitvorwahl einstellen →*Seite 31*
7	Remote Start	→*"Remote Start", Seite 36*
8	Taste Setup 3 sec.	Wenn Sie Setup 3 sec. ca. 3 Sekunden drücken, öffnen Sie die Grundeinstellungen.
9	Start-Taste Start	Programm starten →*"Programm starten", Seite 31*
10	Programmtasten und Zusatzfunktionen	Programme →*"Programme", Seite 16* Zusatzfunktionen →*"Zusatzfunktionen", Seite 17*
11	Türgriff [1]	Gerätetür öffnen.

[1] Je nach Geräteausstattung

12	Programmablaufanzeige	Die Programmablaufanzeige zeigt an, in welchem Programmablauf sich das Gerät befindet, wie z. B. Reinigen.
13	Spezialsalznachfüllanzeige	Enthärtungsanlage → *"Spezialsalz einfüllen", Seite 23*
14	Klarspülernachfüllanzeige	Klarspüleranlage → *"Klarspüler einfüllen", Seite 24*

Symbole im Display [1]

Je nach Geräteausstattung zeigt das Display folgende Symbole. Finden Sie hierzu die Erklärungen.

Symbol	Beschreibung
	Wenn im Display das Symbol für Maschinenpflege leuchtet, führen Sie die Maschinenpflege durch. → *"Maschinenpflege ", Seite 38*
	Wenn im Display die Klarspülernachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie Klarspüler nach. → *"Klarspüler einfüllen", Seite 24*
	Wenn im Display die Spezialsalznachfüllanzeige leuchtet, füllen Sie unmittelbar vor dem Programmstart Spezialsalz in den Vorratsbehälter für Spezialsalz. → *"Spezialsalz einfüllen", Seite 23*
	Wenn das Gerät mit einem drahtlosen WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, leuchtet das Symbol im Display. → *"Home Connect ", Seite 35*
	Wenn das Symbol im Display leuchtet, befindet sich das Gerät in der Reinigungsphase.
3h. 6h. 9h.	Wenn Sie die Zeitvorwahl aktiviert haben, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. → *"Zeitvorwahl einstellen", Seite 31*
	Wenn Sie ein Programm gestartet haben, leuchtet das Symbol im Display.
	Wenn eine Störung beim Wasserzulauf oder Wasserablauf vorliegt, leuchtet oder blinkt das Symbol im Display. → *"Störungen beheben", Seite 41*

[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 17* ab. Bei ausgeschalteter Klarspüleranlage oder bei Klarspülermangel verlängert sich die Laufzeit und der Energieverbrauch erhöht sich.
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 61 °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 17*	-

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

6.1 Hinweise für Testinstitute

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

6.2 Favourite ☆

Sie können eine Kombination aus Programm und Zusatzfunktion auf der Taste ☆ speichern.
Speichern Sie das Programm über die Home Connect App.
Werkseitig ist das Programm Vorspülen auf dieser Taste hinterlegt. Vorspülen ist für alle Geschirrarten geeignet. Durch kaltes Abspülen wird das Geschirr zwischengereinigt.

Tipps

- Über die Home Connect App können Sie zusätzliche Programme herunterladen und auf der Taste ☆ speichern. [1]
- Um das Programm auf das werkseitig hinterlegte Programm Vorspülen zurückzusetzen, nutzen Sie die Home Connect App [1] oder stellen Sie Ihr Gerät auf Werkseinstellung zurück.

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.

[1] Je nach Geräteausstattung

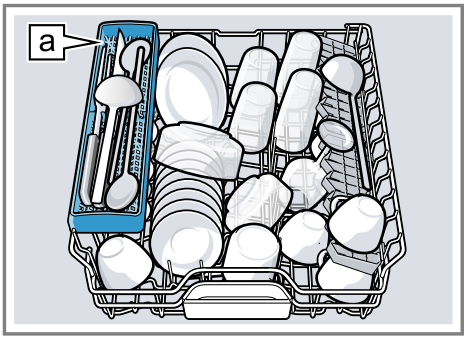
Symbol	Zusatzfunktion	Verwendung
	HygienePlus	▪ Um einen erhöhten Hygienestatus von Gerät und Geschirr zu erhalten, wird die Temperatur erhöht und extra lang gehalten. ▪ Besonders geeignet zum Reinigen von Schneidebrettern oder Babyflaschen. ▪ Durch kontinuierliche Verwendung dieser Funktion wird ein erhöhter Hygienestatus erreicht. ▪ Dadurch erhöht sich die Laufzeit und der Energieverbrauch steigt.
	VarioSpeedPlus	▪ 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.

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]

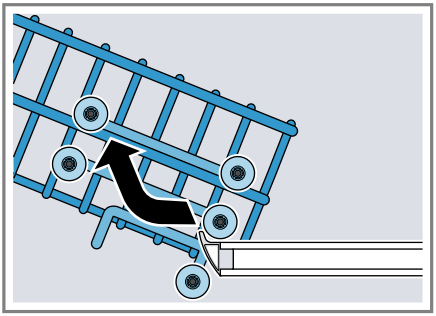
Um Platz für größeres Geschirr zu erhalten, können Sie den oberen Geschirrkorb in der Höhe verstellen.

[1] Je nach Geräteausstattung

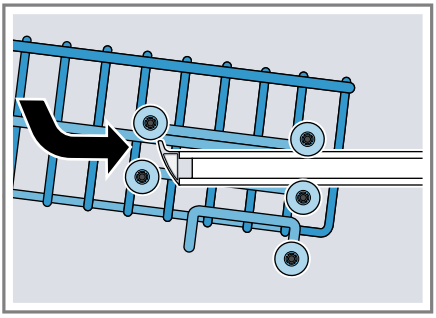
Oberen Geschirrkorb mit Rollenpaaren einstellen

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.

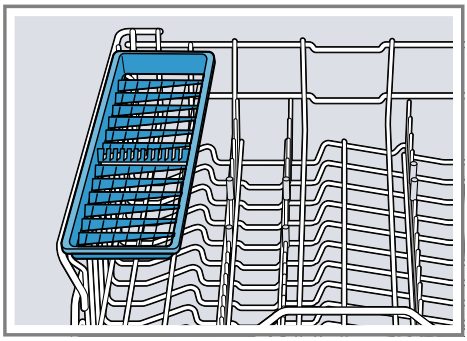


Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb auf beiden Seiten auf gleicher Höhe liegt.

4. Den Geschirrkorb einschieben.

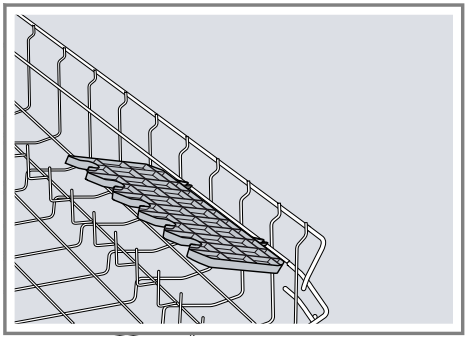
8.2 Messerablage

Nutzen Sie die Ablage für Messer und lange Besteckteile.



8.3 Etagere

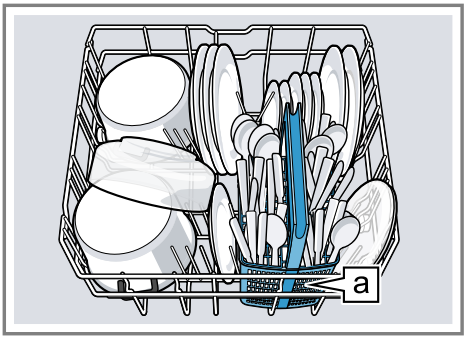
Nutzen Sie die Etagere und den Raum darunter, um kleine Tassen und Gläser oder größere Besteckteile einzuräumen, z. B. Kochlöffel oder Vorlegebesteck.



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

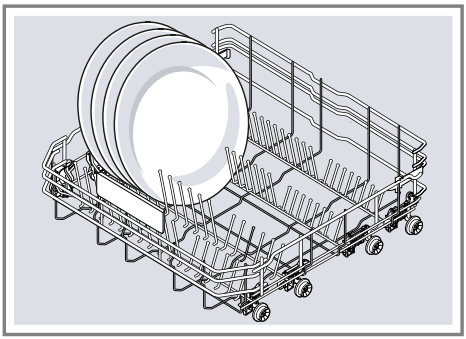
8.4 Unterer Geschirrkorb

Räumen Sie Töpfe und Teller in den unteren Geschirrkorb.



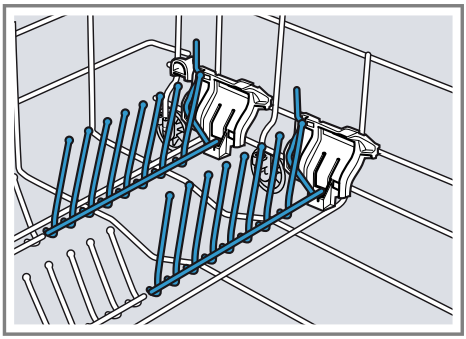
Besteckkorb a[1]

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



8.5 Klappstacheln

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

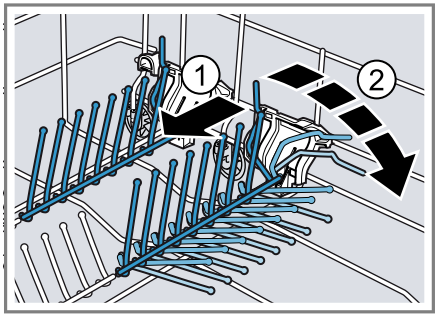


Um Töpfe, Schüsseln und Gläser besser einzuräumen, können Sie die Klappstacheln umklappen.[1]

Klappstacheln umklappen[1]

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

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



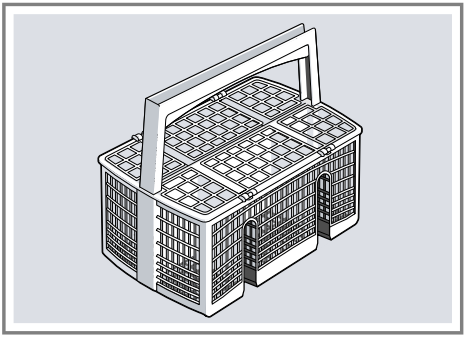
2. Um die Klappstacheln wieder zu nutzen, diese hochklappen.

✔ Die Klappstacheln rasten hörbar ein.

[1] Je nach Geräteausstattung

8.6 Besteckkorb

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



8.7 Geschirrkorbhöhen

Stellen Sie die Geschirrkörbe auf die passende Höhe ein.

Gerätehöhe 81,5 cm mit Besteckkorb

Stufe	Oberkorb	Unterkorb
1 max. ø	22 cm	30 cm/31 cm →*Seite 20*
2 max. ø	24,5 cm	27,5 cm
3 max. ø	27 cm	25 cm

9 Vor dem ersten Gebrauch

9.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

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

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Über die Home Connect App können Sie alle Einstellungen komfortabel vornehmen.
→ *"Home Connect ", Seite 35*

Voraussetzung: Das Gerät ist aufgestellt und angeschlossen. →*Seite 10*

1. Spezialsalz einfüllen. →*Seite 23*
2. Klarspüler einfüllen. →*Seite 24*
3. Gerät einschalten. →*Seite 31*
4. Enthärtungsanlage einstellen. →*Seite 22*
5. Klarspülerzugabemenge einstellen. →*Seite 25*
6. Den Reiniger einfüllen →*Seite 26*.
7. Das Programm mit der höchsten Reinigungstemperatur ohne Geschirr starten. →*Seite 31*
   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 32* können Sie jederzeit wieder ändern.

10 Enthärtungsanlage

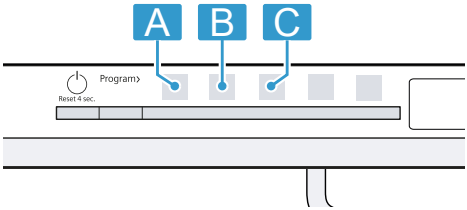
Hartes, kalkhaltiges Wasser hinterlässt Kalkrückstände auf dem Geschirr sowie dem Spülbehälter und kann Geräteteile verstopfen.
Um gute Spülergebnisse zu erhalten, können Sie Wasser mit der Enthär-

tungsanlage 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.

Wasserhärtegrad °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 22*
Bei einem Wasserhärtegrad von 0 - 6 °dH können Sie auf Spezialsalz für Geschirrspüler verzichten und die Enthärtungsanlage ausschalten.
→ *"Enthärtungsanlage ausschalten", Seite 23*

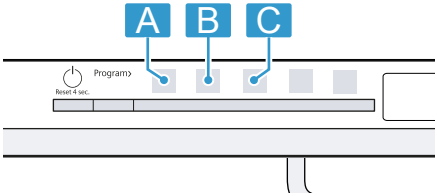
10.2 Enthärtungsanlage einstellen

Stellen Sie das Gerät auf den Wasserhärtegrad ein.

1. Den Wasserhärtegrad und den passenden Einstellwert ermitteln.
→ *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 22*
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 22*
Werkseitig ist Stufe 1 eingestellt (LED A →*Seite 13*).

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

✔ Die Enthärtungsanlage ist eingestellt.

10.3 Spezialsalz

Mit Spezialsalz können Sie Wasser enthärten.

Spezialsalz einfüllen

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

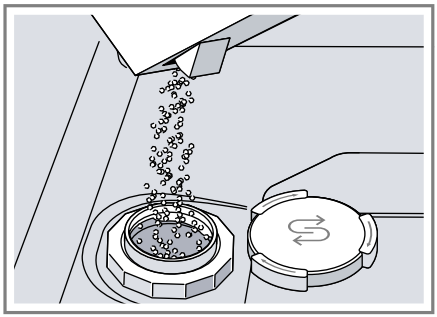
ACHTUNG
Reiniger kann die Enthärtungsanlage beschädigen.

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

Spezialsalz für Geschirrspüler kann den Spülbehälter durch Korrosion beschädigen.

- Damit übergelaufenes Spezialsalz aus dem Spülbehälter gespült wird, das Spezialsalz unmittelbar vor dem Programmstart in den Vorratsbehälter für Spezialsalz füllen.

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



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

10.4 Enthärtungsanlage ausschalten

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

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

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

1. ⏻ drücken.

2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ ⊆ blinkt.
3. Start so oft drücken, bis keine LED leuchtet (Stufe 0).
→ *"Übersicht der Wasserhärteeinstellungen", Seite 22*
4. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Die Enthärtungsanlage ist ausgeschaltet und die Salznachfüllanzeige ist deaktiviert.

Hinweis: Beachten Sie bei der Umstellung von kombinierten Reinigern mit Salzersatzstoffen auf Solo-Reiniger, dass Sie die Enthärtungsanlage wieder auf den passenden Wasserhärtegrad einstellen.
→ *"Enthärtungsanlage einstellen", Seite 22*

10.5 Enthärtungsanlage regenerieren

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

Übersicht der Verbrauchswerte beim Regenerieren der Enthärtungsanlage

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

Regenerieren der Enthärtungsanlage nach x Spülgängen	6
Zusätzliche Laufzeit in Minuten	7
Mehrverbrauch von Wasser in Liter	5
Mehrverbrauch von Strom in kWh	0,05

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

11 Klarspüleranlage

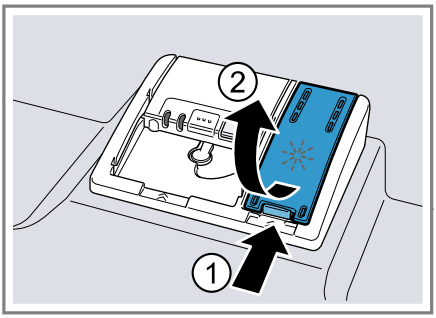
11.1 Klarspüler

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

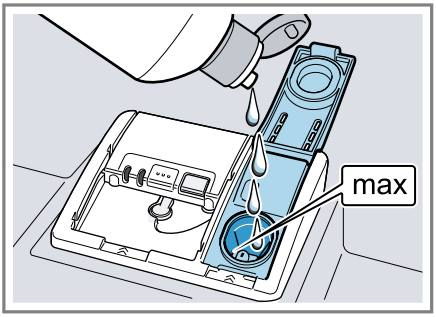
Klarspüler einfüllen

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

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



2. Den Klarspüler bis zur Markierung max einfüllen.



3. Wenn Klarspüler übergelaufen ist, diesen aus dem Spülbehälter entfernen.
   Übergelaufener Klarspüler kann zu übermäßiger Schaumbildung beim Spülgang führen.
4. Den Deckel des Vorratsbehälters für Klarspüler schließen.

✔ Der Deckel rastet hörbar ein.

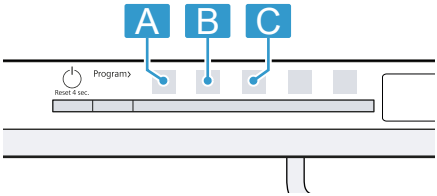
11.2 Klarspülerzugabemenge einstellen

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

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

✔ ⇄ blinkt.

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



   Entsprechend leuchten 0, 1, 2 oder 3 LEDs.
   Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B →*Seite 13*).
   - 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.

✔ Die Klarspülerzugabemenge ist eingestellt.

11.3 Klarspüleranlage ausschalten

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

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

1. ⏻ drücken.
2. Um die Geräteeinstellungen zu öffnen, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ ⊆ blinkt.
3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ✳ blinkt.
4. Start so oft drücken, bis keine LED →*Seite 13* leuchtet (Stufe 0).
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.
✔ Die Klarspüleranlage ist ausgeschaltet und die Klarspülernachfüllanzeige ist deaktiviert.

Hinweis: Beachten Sie bei der Umstellung von kombinierten Reinigern mit Klarspülerkomponente auf Solo-Reiniger, dass Sie die Klarspüleranlage wieder auf die passende Klarspülerzugabemenge einstellen.
→ *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 25*

12 Reiniger

12.1 Geeignete Reiniger

Verwenden Sie nur Reiniger, der für Geschirrspüler geeignet ist. Geeignet sind sowohl Solo-Reiniger als auch kombinierte Reiniger.
Um optimale Spülergebnisse und Trockungsergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Solo-Reiniger in Verbindung mit getrennter Anwendung von Spezialsalz →*Seite 22* und Klarspüler →*Seite 24*.
Moderne, leistungsfähige Reiniger verwenden überwiegend eine niederalkalische Rezeptur mit Enzymen. Enzyme bauen Stärke ab und lösen Eiweiß. Zur Entfernung farbiger Flecken werden meist Bleichmittel auf Sauerstoffbasis verwendet, z. B. für Tee oder Ketchup.

Hinweis: Beachten Sie bei jedem Reiniger die Herstellerhinweise.

Tipp: Geeignete Reinigungsmittel können online über unsere Internetseite oder über den Kundendienst →*Seite 48* 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 22* und Klarspüler →*Seite 24*.

Kombinierte Reiniger

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

12.2 Ungeeignete Reiniger

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

Handspülmittel

Handspülmittel kann zu erhöhter Schaumbildung führen und Geräteschäden verursachen.

Chlorhaltige Reiniger

Chlorrückstände auf Geschirr können die Gesundheit gefährden.

12.3 Hinweise zu Reinigern

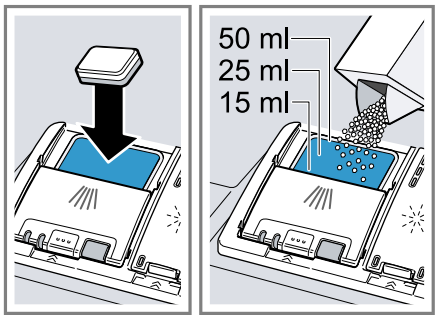
Beachten Sie die Hinweise zu Reinigern im täglichen Gebrauch.

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

- Verwenden Sie Tabs mit spezieller Trocknungsleistung.

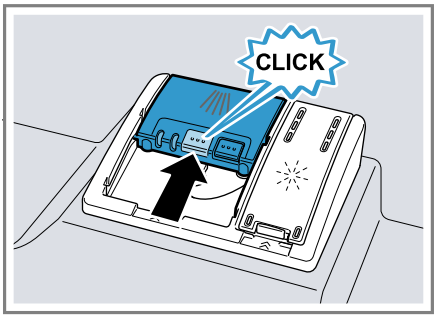
12.4 Reiniger einfüllen

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



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

3. Den Deckel der Reinigerkammer schließen.



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

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

13 Geschirr

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

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

13.1 Glasschäden und Geschirrschäden

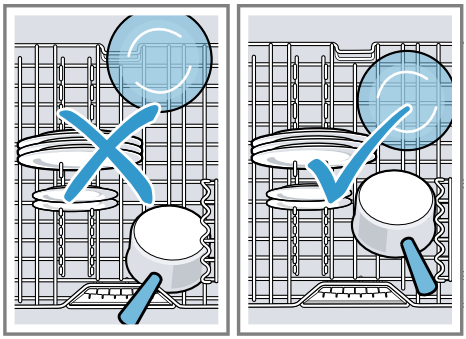
Spülen Sie nur Gläser und Porzellan, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist. Vermeiden Sie Glasschäden und Geschirrschäden.

Ursache	Empfehlung
Das folgende Geschirr ist nicht spülmaschinengeeignet: ▪ Besteckteile und Geschirrteile aus Holz ▪ Dekorgläser, kunstgewerbliches und antikes Geschirr ▪ Nicht hitzebeständige Kunststoffteile ▪ Geschirr aus Kupfer und Zinn ▪ Mit Asche, Wachs, Schmierfett und Farbe verunreinigtes Geschirr ▪ Sehr kleine Geschirrteile	Spülen Sie nur Geschirr, das vom Hersteller als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist.
Chemische Zusammensetzung des Reinigers verursacht Schäden.	Verwenden Sie einen Reiniger, der vom Hersteller als geschirrschonend gekennzeichnet ist.
Stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, in Verbindung mit Aluminium sind nicht spülmaschinengeeignet.	Wenn Sie stark ätz-alkalische oder stark säurehaltige Reinigungsmittel verwenden, insbesondere aus dem Gewerbebereich oder Industriebereich, räumen Sie keine Aluminiumteile in den Spülraum des Geräts
Die Wassertemperatur des Programms ist zu hoch.	Wählen Sie ein Programm mit niedrigeren Temperaturen. Entnehmen Sie Glas und Besteck zeitnah nach dem Programmende aus dem Gerät.

13.2 Geschirr einräumen

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

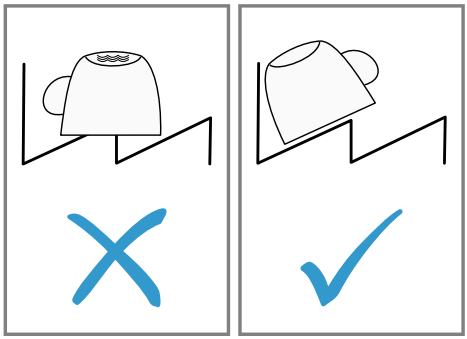
Hinweis: Beladen Sie die Geschirrkörbe so, dass keine überstehenden Geschirrteile die Türschließung beeinträchtigen. Überstehende Geschirrteile können dazu führen, dass während des Programmablaufs die Gerätetür aufgedrückt wird und es zum Dampfaustritt und zum Wasseraustritt im Türbereich kommt. Dadurch können Ihre Einbaumöbel beschädigt werden.



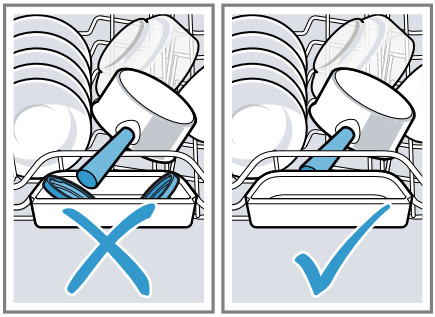
Tipps

- Wenn Sie das Gerät nutzen, sparen Sie Energie und Wasser im Vergleich zur Handwäsche.

- Auf unserer Internetseite finden Sie Beispiele, wie Sie Ihr Gerät effizient einräumen können.
- Um Energie und Wasser zu sparen, beladen Sie das Gerät bis zur angegeben Anzahl der Maßgedecke (Standardbeladung mit Geschirr und Besteck).
  → *"Technische Daten", Seite 49*
- Um bessere Spülergebnisse und Trocknungsergebnisse zu erhalten, stellen Sie Teile mit Wölbungen und Vertiefungen schräg, damit Wasser ablaufen kann.



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



13.3 Geschirr ausräumen

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Heißes Geschirr kann Verbrennungen auf der Haut verursachen. Heißes Geschirr ist stoßempfindlich, kann zerbrechen und zu Verletzungen führen.
- ▸ Geschirr nach Programmende noch etwas abkühlen lassen und dann erst ausräumen.

1. Um herabfallende Wassertropfen auf dem Geschirr zu vermeiden, das Geschirr von unten nach oben ausräumen.
2. Den Spülbehälter und das Zubehör auf Verschmutzungen prüfen und gegebenenfalls reinigen.
   → *"Reinigen und Pflegen", Seite 37*

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 17*
- ✔ Die Zusatzfunktion ist eingestellt und die Zusatzfunktionstaste blinkt.

14.4 Zeitvorwahl einstellen [1]

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

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

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

14.5 Programm starten

- ▸ Start drücken.
- ✔ 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 LEDs 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.

[1] Je nach Geräteausstattung

- Sie können das laufende Programm nur wechseln, wenn Sie das Programm abbrechen.
  → *"Programm abbrechen", Seite 32*
- 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.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
		Um ein verbessertes Trocknungsergebnis zu erhalten, wird im Klarspülen die Temperatur erhöht. Die Laufzeit kann sich geringfügig erhöhen. **Hinweis:** Auf empfindliche Geschirrteile achten. → *"Extratrocknen einstellen", Seite 34*
Signallautstärke	Skala mit 4 Stufen	Regeln der Signallautstärke. → *"Signallautstärke einstellen", Seite 34*
Wi-Fi	Ein Aus [1]	Drahtlose Netzwerkverbindung einschalten oder ausschalten. → *"Wi-Fi einstellen", Seite 34* Diese Grundeinstellung ist erst verfügbar, nachdem Sie das Gerät mit der Home Connect App verbunden haben. → *"Home Connect ", Seite 35*
Remote Start	Skala mit 3 Stufen	Die Funktion aktivieren oder deaktivieren. → *"Remote Start aktivieren", Seite 35* Diese Grundeinstellung ist erst verfügbar, nachdem Sie das Gerät mit der Home Connect App verbunden haben. → *"Home Connect ", Seite 35*
Werkseinstellung	Zurücksetzen	Geänderte Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

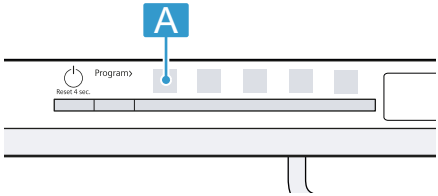
Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
		Die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen vorgenommen werden. → *"Werkseinstellung zurücksetzen", Seite 35*

Extratrocknen einstellen

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

✔ ⫎ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ⫎ und 🚰 blinken.
4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



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

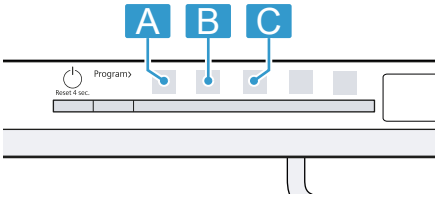
5. Um die Einstellungen zu speichern, Setup 3 sec. 3 Sekunden drücken.

Signallautstärke einstellen

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

✔ ⫎ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis ⫎ und ✳ blinken.
4. Start so oft drücken, bis die passende Signallautstärke eingestellt ist.



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

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

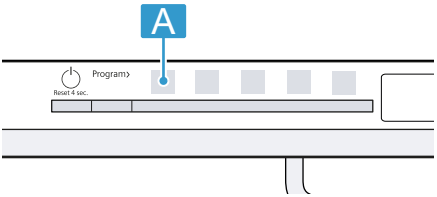
Wi-Fi einstellen

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

✔ ⫎ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰 und ✳ blinken.

4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



Wenn die LED A nicht leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung ausgeschaltet.
Wenn die LED A leuchtet, ist die drahtlose Netzwerkverbindung eingeschaltet.

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

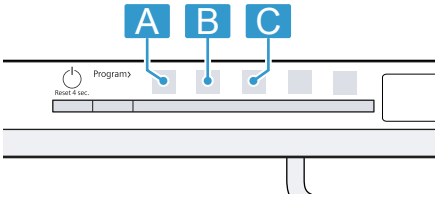
Remote Start aktivieren

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

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰 blinkt.

4. Start so oft drücken, bis die LEDs den passenden Wert zeigen.



Wenn die LED A leuchtet, ist die Funktion dauerhaft deaktiviert.
Wenn die LED A und LED B leuchten, ist die Funktion über die Taste ☝ zuwählbar.
Wenn die LED A, LED B und LED C leuchten, ist die Funktion dauerhaft aktiviert.
Werkseitig ist Stufe 2 eingestellt (LED A und LED B).

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

Werkseinstellung zurücksetzen

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

✔ ⇆ blinkt.

3. Setup 3 sec. so oft drücken, bis 🚰, ⇆ und ✳ blinken.
4. Start drücken, um das Gerät auf Werkseinstellungen zurückzusetzen.

✔ Das Gerät wird zurückgesetzt.

16 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen. Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion

ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: *www.home-connect.com*.
Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi [1]) und zur Home Connect App ein.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweis: Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 3*

16.1 Home Connect einrichten

Voraussetzung: Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).

1. Den folgenden QR-Code scannen.

   Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.
2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

16.2 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.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden.
- Das Gerät ist mit der Home Connect App verbunden.
- In den Grundeinstellungen → *Seite 33* 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.

16.3 Smart Start [2]

Smart Start ermittelt automatisch den optimalen Zeitpunkt für den Programmstart.
Über die Home Connect App können Sie die Funktion aktivieren und deaktivieren.

[1] Wi-Fi ist eine eingetragene Marke der Wi-Fi Alliance.
[2] Je nach Geräteausstattung

Smart Start aktivieren

Voraussetzungen
- Smart Start ist über die Home Connect App aktiviert.
- Präferenzen für Zeit und Energie sind in der Home Connect App eingestellt.

1. ⏻ drücken.
✔ Je nach optimaler Startzeit leuchten die LED-Anzeigen 3h, 6h oder 9h.
2. Start drücken.
✔ Smart Start ist aktiv.
✔ Das Prorgramm startet, sobald der optimale Zeitpunkt erreicht ist.

Tipp: Die Funktion deaktivieren Sie einmalig, indem Sie ◷ drücken.

16.4 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):
- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

17 Reinigen und Pflegen

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

17.1 Spülbehälter reinigen

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

1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Reiniger in die Reinigerkammer füllen.
3. Programm mit höchster Temperatur wählen.
4. Das Programm ohne Geschirr starten. →*Seite 31*

17.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die Gerätereinigung. → *"Sicherer Gebrauch", Seite 10*

17.3 Tipps zur Gerätepflege

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

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

17.4 Maschinenpflege

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

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

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

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

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

Maschinenpflege durchführen

Hinweise

- Führen Sie das Programm Maschinenpflege ohne eingeräumtes Geschirr durch.
- Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel und Maschinenreiniger.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Aluminiumteile, z. B. Fettfilter von Dunstabzugshauben oder Alumini-

um-Töpfe, im Spülraum des Geräts befinden.

- Wenn Sie die Maschinenpflege nach 3 Spülgängen nicht durchgeführt haben, erlischt die Anzeige für Maschinenpflege automatisch.
- Um die optimale Reinigungsleistung zu erhalten, achten Sie auf die korrekte Platzierung der Reiniger.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Verpackungen von Maschinenpflegemitteln und Maschinenreinigern.

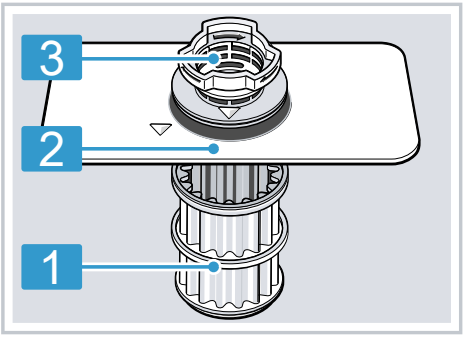
1. Grobe Verunreinigungen im Innenraum mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Die Siebe reinigen.
3. Das Maschinenpflegemittel im Innenraum des Geräts platzieren. Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspüler geeignete Maschinenpflegemittel.
4. Den Maschinenreiniger in die Reinigerkammer füllen bis diese vollständig gefüllt ist. Keinen Maschinenreiniger zusätzlich in den Innenraum des Geräts geben.
5. drücken.
6. Start drücken.

✔ Maschinenpflege wird durchgeführt.

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

17.5 Siebsystem

Das Siebsystem filtert grobe Verunreinigungen aus dem Spülkreislauf.

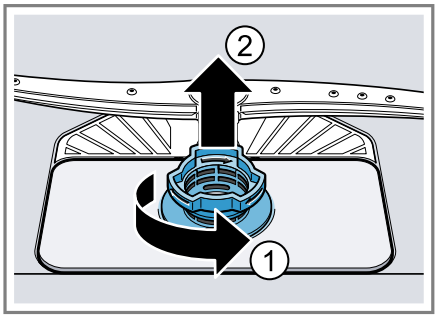


1	Mikrosieb
2	Feinsieb
3	Grobsieb

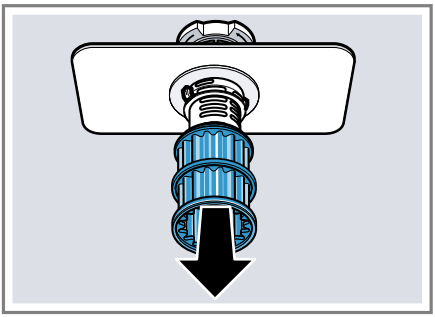
Siebe reinigen

Verunreinigungen aus dem Spülwasser können die Siebe verstopfen.

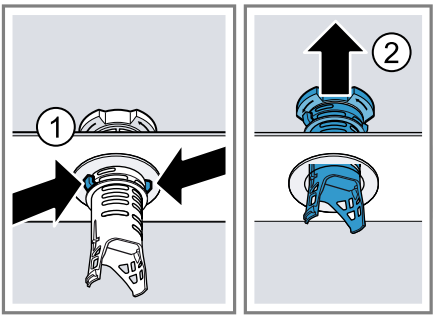
1. Nach jedem Spülen die Siebe auf Rückstände kontrollieren.
2. Das Grobsieb gegen den Uhrzeigersinn drehen ① und das Siebsystem herausnehmen ②.
   ▸ Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Pumpentopf fallen.



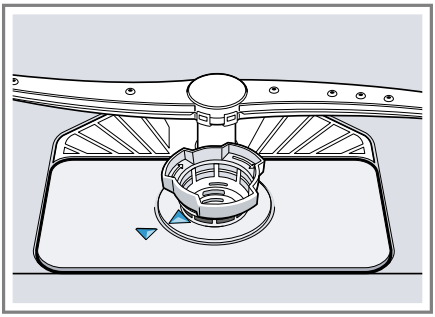
3. Das Mikrosieb nach unten abziehen.



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



5. Unter fließendem Wasser die Siebelemente reinigen.
   Den Schmutzrand zwischen Grobsieb und Feinsieb sorgfältig reinigen.
6. Das Siebsystem zusammenbauen.
   Beachten Sie, dass am Grobsieb die Rastnasen eingerastet sind.
7. Das Siebsystem in das Gerät einsetzen und das Grobsieb im Uhrzeigersinn drehen.
   ▸ Beachten Sie, dass sich die Pfeilmarkierungen gegenüberstehen.

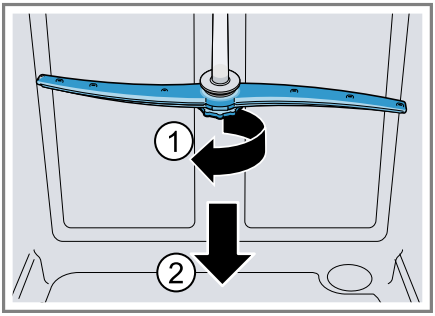


Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät. Die Home Connect App informiert Sie, sobald Sie die Siebe reinigen müssen.
→ *"Home Connect ", Seite 35*

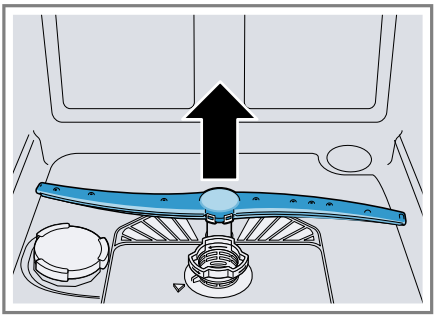
17.6 Sprüharme reinigen

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.

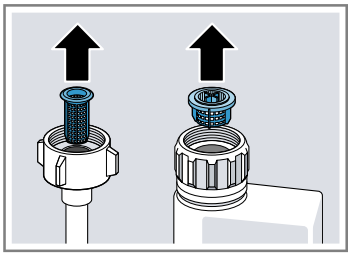
18 Störungen beheben

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 auf der Titelseite und auf unserer Webseite siemens-home.bsh-group.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 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.

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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet	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. **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 39*
	Kein Gerätefehler. Siphonanschluss ist noch verschlossen oder der Abwasserschlauch ist geknickt oder verstopft. **1.** Prüfen Sie den Anschluss am Siphon und öffnen Sie diesen bei Bedarf. **2.** Verlegen Sie den Ablaufschlauch knickfrei. **3.** Entfernen Sie Rückstände.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Anzeige für Wasserzulauf leuchtet	Kein Gerätefehler. Abwasserpumpe ist blockiert oder die Abdeckung der Abwasserpumpe ist lose. **1.** Reinigen Sie die Abwasserpumpe. → *"Abwasserpumpe reinigen", Seite 47* **2.** Rasten Sie die Abdeckung der Abwasserpumpe richtig ein. → *"Abwasserpumpe reinigen", Seite 47*
Anzeige "Wasserzulauf prüfen" blinkt	Eine technische Störung liegt vor. **1.** Drücken Sie ⏻. **2.** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts oder schalten Sie die Sicherung aus. **3.** Warten Sie mindestens 2 Minuten. **4.** Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose stecken oder die Sicherung einschalten. **5.** Schalten Sie das Gerät ein. **6.** Wenn das Problem erneut auftritt: ▸ Drücken Sie ⏻. ▸ Schließen Sie den Wasserhahn. ▸ Ziehen Sie den Netzstecker. ▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst →*Seite 48* und nennen Sie den Fehlercode.
Anzeigen blinken	Gerätetür ist nicht komplett geschlossen. ▸ Schließen Sie die Gerätetür. ▸ Räumen Sie Geschirr so ein, dass keine Geschirrteile über den Geschirrkorb ragen und die sichere Schließung der Gerätetür verhindern.
Alle LED´s leuchten oder blinken.	Eventuell wird ein Software-Update installiert. **1.** Warten Sie, bis das Software-Update installiert ist. Dieser Vorgang kann ca. 30 Minuten dauern. **2.** Wenn das Gerät nach 30 Minuten nicht betriebsbereit ist, führen Sie einen Reset durch. ▸ Drücken Sie die Hauptschaltertaste für ca. 4 Sekunden. ✔ Ihr Gerät wird zurückgesetzt.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Alle LED´s leuchten oder blinken.	Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Drücken Sie die Hauptschaltertaste für ca. 4 Sekunden. → *"Bedienelemente", Seite 13* 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: ▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 48*
Speisereste auf Geschirr.	Geschirr ist zu eng eingeordnet oder Geschirrkorb ist überfüllt. **1.** Räumen Sie das Geschirr mit ausreichend Freiraum ein. Die Sprühstrahlen müssen die Geschirroberfläche erreichen. **2.** Vermeiden Sie Anlagestellen.
	Sprüharmdrehung ist blockiert. ▸ Räumen Sie das Geschirr so ein, dass das Geschirr die Sprüharmdrehung nicht behindert.
	Sprüharmdüsen sind verstopft. ▸ Reinigen Sie die Sprüharme. → *"Sprüharme reinigen", Seite 40*
	Siebe sind verschmutzt. ▸ Reinigen Sie die Siebe. → *"Siebe reinigen", Seite 39*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Speisereste auf Geschirr.	
	Siebe sind falsch eingesetzt und/oder nicht verrastet. **1.** Setzen Sie die Siebe richtig ein. → *"Siebsystem", Seite 39* **2.** Verrasten Sie die Siebe.
	Zu schwaches Spülprogramm gewählt. ▸ Wählen Sie ein stärkeres Spülprogramm. → *"Programme", Seite 16*
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden. ▸ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.
	Hohe schmale Gefäße werden im Eckbereich nicht ausreichend ausgespült. ▸ Räumen Sie hohe, schmale Gefäße nicht zu schräg und nicht im Eckbereich ein.
	Oberer Geschirrkorb rechts und links ist nicht auf die gleiche Höhe eingestellt. ▸ Den oberen Geschirrkorb links und rechts auf die gleiche Höhe einstellen. → *"Oberer Geschirrkorb", Seite 18*
Entfernbare Schlieren befinden sich auf Gläsern, Gläsern mit metallischem Aussehen und Besteck.	Klarspülerzugabemenge ist zu hoch eingestellt. ▸ Stellen Sie die Klarspüleranlage auf eine niedrigere Stufe. → *"Klarspülerzugabemenge einstellen", Seite 25*
	Kein Klarspüler ist eingefüllt. ▸ Füllen Sie Klarspüler ein. → *"Klarspüler einfüllen", Seite 24*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Entfernbare Schlieren befinden sich auf Gläsern, Gläsern mit metallischem Aussehen und Besteck.	Reinigerreste sind im Programmabschnitt Klarspülen vorhanden. Deckel der Reinigerkammer wurde durch Geschirrteile blockiert und öffnete nicht vollständig. **1.** Räumen Sie Geschirr im oberen Geschirrkorb so ein, dass die Tab-Auffangschale nicht durch Geschirr versperrt wird. → *"Geschirr einräumen", Seite 29* Die Geschirrteile blockieren den Reinigerdeckel. **2.** Platzieren Sie kein Geschirr und keine Duftspender in der Tab-Auffangschale.
	Geschirr ist zu stark vorgereinigt. Die Sensorik entscheidet auf einen schwachen Programmablauf. Hartnäckige Verschmutzungen können teilweise nicht entfernt werden. ▸ Entfernen Sie nur grobe Speisereste und spülen Sie das Geschirr nicht vor.
Rostspuren auf Besteck.	Besteck ist nicht ausreichend rostbeständig. Messerklingen sind häufig stärker betroffen. ▸ Verwenden Sie rostbeständiges Geschirr.
	Besteck rostet auch, wenn rostende Teile mitgespült werden. ▸ Spülen Sie keine rostenden Teile.
	Salzgehalt im Spülwasser ist zu hoch. **1.** Entfernen Sie verschüttetes Spezialsalz aus dem Spülbehälter. **2.** Drehen Sie den Verschluss des Spezialsalzbehälters fest zu.
Reinigerreste befinden sich in der Reinigerkammer oder in der Tab-Auffangschale.	Sprüharme wurden durch Geschirrteile blockiert und der Reiniger nicht ausgespült. ▸ Stellen Sie sicher, dass die Sprüharme nicht blockiert sind und sich frei drehen können.
	Reinigerkammer war beim Einfüllen des Reinigers feucht. ▸ Füllen Sie Reiniger nur in eine trockene Reinigerkammer.
Nachfüllanzeige für Spezialsalz leuchtet.	Spezialsalz fehlt. ▸ Füllen Sie Spezialsalz →*Seite 23* ein.
	Sensor erkennt Spezialsalztabletten nicht. ▸ Verwenden Sie keine Spezialsalztabletten.

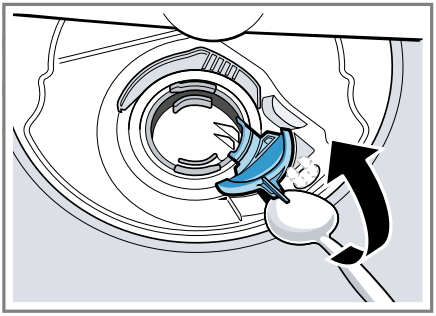
18.1 Abwasserpumpe reinigen

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.

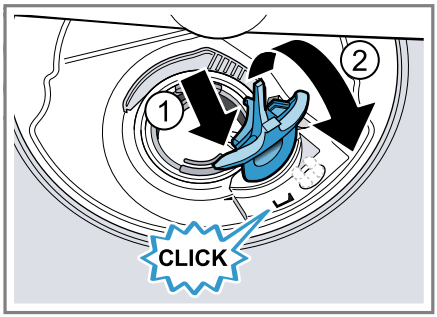
1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den oberen und unteren Geschirrkorb entnehmen.
3. Das Siebsystem entnehmen.
4. Vorhandenes Wasser ausschöpfen.
   Gegebenenfalls einen Schwamm zu Hilfe nehmen.
5. Die Pumpenabdeckung mit Hilfe eines Löffels aushebeln und am Steg fassen.



6. Die Pumpenabdeckung schräg nach innen anheben und entnehmen.

✔ Jetzt können Sie das Flügelrad mit der Hand erreichen.

7. Speisereste und Fremdkörper im Bereich des Flügelrads entfernen.
8. Die Pumpenabdeckung einsetzen ① und nach unten drücken ②.



✔ Die Pumpenabdeckung rastet hörbar ein.

9. Das Siebsystem einbauen.
10. Den unteren und oberen Geschirrkorb einsetzen.
11. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

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 48*

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 31*
4. Das Programm mit der höchsten Temperatur wählen.
   → *"Programme", Seite 16*
5. Das Programm starten. →*Seite 31*
6. Um das Gerät zu entleeren, das Programm nach ca. 4 Minuten abbrechen.
   → *"Programm abbrechen", Seite 32*
7. Das Gerät ausschalten. →*Seite 32*
8. Den Wasserhahn schließen.
9. Um das Restwasser aus dem Gerät zu entleeren, den Zulaufschlauch lösen und auslaufen lassen.

19.4 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

20 Kundendienst

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

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen 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 12*
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/2302237*[1]. Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL.

21.1 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[2] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

22 Konformitätserklärung

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

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 180 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

[1] Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum
[2] Je nach Geräteausstattung

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA

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

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

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

9002007463 (050423) 642 E5
de

SIEMENS

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm SN61HX01TE











Professioneller WLAN-fähiger Geschirrspüler, dessen Programmstatus durch das infoLight auf den Boden projiziert wird und über Smartphone oder per Sprachsteuerung bedient werden kann.

- ✓ varioSpeed Plus: Geschirr bis zu drei Mal schneller spülen und trocknen.
- ✓ smartStart: Programmiere deinen Geschirrspüler, um entweder erneuerbare Energien oder die niedrigsten Strompreise zu nutzen.
- ✓ infoLight: immer das Wichtigste im Blick mit dem blauen Lichtpunkt als Betriebsanzeige.
- ✓ programmDownload: so bleibt dein Home Connect-Geschirrspüler auf dem neuesten Stand.
- ✓ Geprüfte Hygiene Qualität: Hygienelevel bestätigt für das Eco 50 °C Programm und ein noch höheres Hygienelevel im Intensiv 70 °C und Maschinenpflegeprogramm.[6]

Sonderzubehör

SZ30BI02	Verblendungsleisten Edelstahl 81,5 cm
SZ38BI00	Verbindungsschiene für geteilte Fronten
SZ72010	Schlauchverlängerung Zu- und Ablauf
SZ73000	Spülhilfe-Set
SZ73001	Silberglanzkassette
SZ73010	Klappscharnier für hohe Korpusmaße
SZ73051EU	Netzkabel mit EU-Stecker 5m
SZ73056	Vorsatztür Edelstahl
SZ73300	Weinglas-Korb
SZ73640	Korbeinsatz f.Langstielgläser

Ausstattung

Technische Daten

Energieeffizienzklasse[1]: C
Energieverbrauch des eco-Programms pro 100 Betriebszyklen (EU 2017/1369)[2]: ..... 74 kWh
Höchste Anzahl von Maßgedecken (EU 2017/1369): 13
Wasserverbrauch in Litern im Eco 50°C Programm pro Betriebszyklus (EU 2017/1369)[3]: ..... 9.0 l
Programmdauer (EU 2017/1369)[4]: ..... 4:55 h
Geräuschwert: ..... 46 dB(A) re 1pW
Geräusch-Effizienzklasse: C
Bauform: ..... Einbau
Höhe der Arbeitsplatte: ..... 0 mm
Abmessungen des Gerätes: ..... 815 x 598 x 550 mm
Nischenmaße für Installation mm (HxBxT): ..... 815-875 x 600 x 550 mm
Tiefe bei geöffneter Tür (90°): ..... 1150 mm
Höhenverstellbare Füße: ..... Ja - alle von vorne
Höhenverstellung max.: ..... 60 mm
Verstellbarer Sockel: ..... Horizontal und Vertikal
Nettogewicht: ..... 32.3 kg
Bruttogewicht: ..... 34.5 kg
Anschlusswert: ..... 2400 W
Absicherung: ..... 10 A
Spannung: ..... 220-240 V
Frequenz: ..... 50; 60 Hz
Reparaturindex: 0.1
Länge Anschlusskabel: ..... 175 cm
Steckerart: ..... Schuko-/Gardy mit Erdung
Länge Zulaufschlauch: ..... 165 cm
Länge Ablaufschlauch: ..... 190 cm
EAN-Nummer: 4242003981252
Gerätetyp: ..... Vollintegriert

4 242003 981252

[1] Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A bis G
[2] Energieverbrauch in kWh/100 Betriebszyklen (im Programm Eco 50 °C)
[3] im Programm Eco 50 °C
[4] Programmdauer im Programm Eco 50 °C
[6] Hygienelabel Stufe 1 - Gemäss den vom Institut für Integrative Hygiene und Virologie durchgeführten Tests in Bezug auf die Entfernung von umhüllten Viren (z.B. Corona, Influenza) im getesteten Eco 50°C Programm unter Verwendung von handelsüblichen Reinigungsmitteln für Haushaltsgeschirrspülmaschinen. Hygienesiegel Stufe 3 - Gemäss den vom Institut für Integrative Hygiene und Virologie durchgeführten Tests zur Entfernung von behüllten und unbehüllten Viren (z.B. Murine Parvo MVM, Corona, Influenza, Noro) im getesteten Programm Intensiv 70°C unter Verwendung handelsüblicher Reinigungsmittel für Haushaltsgeschirrspüler. Das Maschinenpflegeprogramm wurde mit den Siemens Maschinenreinigungs- und Pflegeprodukten getestet. Weitere Informationen finden Sie unter: https://integrative-hygiene.de/Subject zu technischen Änderungen; Für die Richtigkeit der Angaben übernehmen wir keine Gewähr. Abbildung(en) beispielhaft, zur Erläuterung

SIEMENS

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm SN61HX01TE

Ausstattung

Leistung und Verbrauch
- Energieeffizienzklasse[1]: C
- Energie[2] / Wasser[3]: 74 kWh / 9 Liter
- Fassungsvermögen: 13 Maßgedecke
- Programmdauer[4]: 4:55 (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, VarioSpeedPlus
- Maschinenpflegeprogramm
- Add-On Funktion über die Home Connect App: Silence on Demand

Spül- / Trocknungstechnologie
- Wärmetauscher
- Aquasensor
- dosierAssistent
- iQdrive-Motor
- 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
- Bedienung von oben
- Klartext-Bedienblende (englisch)
- Home Connect-fähig über WLAN
- infoLight blau
- Startzeitvorwahl: 3, 6 oder 9 Stunden
- Akustisches Programmende-Signal

Technische Informationen und Zubehör
- aquaStop®: eine Siemens Hausgeräte Garantie bei Wasserschäden – ein Geräteleben lang*
- Glasschon-System
- Inkl. Dampfschutz für die Arbeitsplatte

Maße
- Gerätemaße (H x B x T): 81.5 cm x 59.8 cm x 55.0 cm

[1] auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A bis G

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

[3] Wasserverbrauch in Liter pro Betriebsszyklus (im Programm Eco 50 °C)

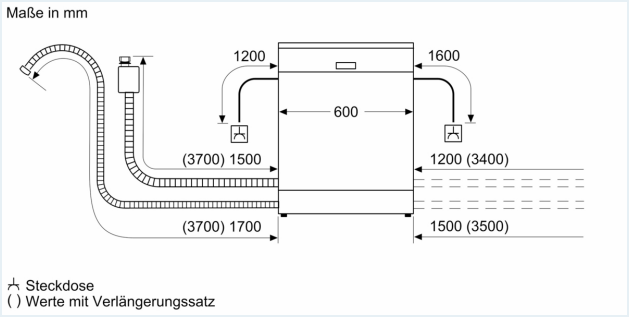
[4] Programmdauer im Programm Eco 50 °C

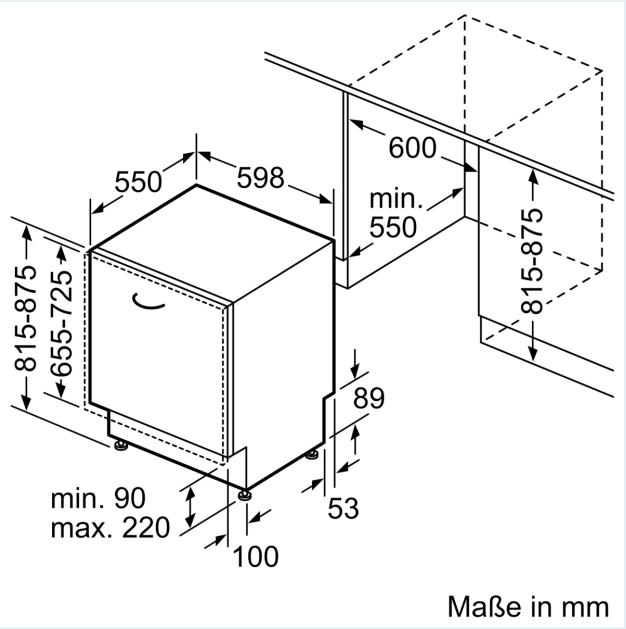
* Garantiebedingungen finden Sie unter https://www.siemens-home.bsh-group.com/de/kundendienst/garantie

SIEMENS

iQ100, Vollintegrierter Geschirrspüler, 60 cm
SN61HX01TE

Maßzeichnungen





Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION

Name oder Handelsmarke des Lieferanten [a] [b] :	Siemens
Anschrift des Lieferanten [a] [b] :	BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany
Modellkennung [a] :	SN61HX01TE

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität [d] (ps)	13	Abmessungen in cm [a] [b]	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI [d]	43.9	Energieeffizienzklasse [d]	C [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.	0.736	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	9.0	
Programmdauer [d] (h:min)	4:55	Art	Einbau	
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.