

Instructiemap

Draverslaan
1 B t/m L
3 D t/m H
te Hoofddorp

	Bladzijde
Siemens afwasautomaat	2 – 64
Siemens afzuigkap	65 – 80
Siemens koelvriescombinatie	81 – 180
Siemens inductiekookplaat	181 – 212
Siemens magnetron	213 – 364
Honeywell kamerthermostaat	365 – 366
ETN Meterkast	367
Wandboiler Stiebel Eltron	368 – 459
Rookmelder	460 – 464
Elektrische badkamerradiator	465 – 498
Itho Daalderop CVE-S ECO	499 – 530
Comelit gebruikershandleiding	531 – 541
Fakro dakraam gebruiksaanwijzing	542 – 547
Holonite vensterbanken	548
Kozijnen onderhoud	549 – 550
CT hekwerken onderhoudsvorschriften	551

SIEMENS

Afwasautomaat

SN61IX09TN

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

Inhoudsopgave

Veiligheid	4	Omklapbare bordensteunen	23
Algemene aanwijzingen	4	Bestekkorfhoogten	23
Bestemming van het apparaat	4	Voor het eerste gebruik	24
Inperking van de gebruikers	4	Eerste keer in gebruik nemen	24
Veilige installatie	4	Onthardingssysteem	24
Veilig gebruik	6	Overzicht van de waterhard-	
Beschadigd apparaat	8	heidsinstellingen	24
Gevaren voor kinderen	9	Waterontharding instellen	25
Materiële schade vermijden	11	Onthardingszout	25
Veilige installatie	11	Waterontharding uitschakelen	26
Veilig gebruik	11	Onthardingssysteem regenerere-	
Milieubescherming en bespa-		ren	26
ring	12	Glansspoelsysteem	27
Afvoeren van de verpakking	12	Glansspoelmiddel	27
Energie sparen	12	Hoeveelheid glansspoelmiddel	
Aquasensor	12	instellen	27
Opstellen en aansluiten	13	Glansspoelsysteem uitschakelen ..	28
Leveringsomvang	13	Vaatwasmiddel	28
Apparaat opstellen en aanslui-		Geschikte vaatwasmiddelen	28
ten	13	Ongeschikt vaatwasmiddel	29
Afvoerwateraansluiting	13	Aanwijzingen over vaatwasmid-	
Drinkwateraansluiting	14	delen	30
Elektrische aansluiting	14	Vaatwasmiddel vullen	30
Uw apparaat leren kennen	15	Serviesgoed	31
Apparaat	15	Schade aan glas en servies-	
Bedieningselementen	16	goed	31
Programma's	19	Serviesgoed inruimen	32
Aanwijzingen voor testinstituten	20	Serviesgoed uitruimen	33
Favoriet Favoriet	20	De Bediening in essentie	33
Extra functies	20	Apparaat inschakelen	33
Uitrusting	21	Programma instellen	33
Bovenste servieskorf	21	Extra functie instellen	33
Onderste servieskorf	22	Tijdstelling maken ¹	33
Bestekkorf	22	Programma starten	33
Etagère	22	Programma onderbreken	34

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Programma afbreken	34	Servicedienst.....	59
Apparaat uitschakelen.....	34	Productnummer (E-Nr.), produc-	
Basisinstellingen	35	tienummer (FD) en volgnummer	
Overzicht over de basisinstellin-		(Z-Nr.)	59
gen	35	AQUA-STOP-garantie	59
Home Connect	37	Technische gegevens.....	60
Snel starten met Home Connect....	37	Informatie over vrije software en	
Home Connect instellingen	38	opensourcesoftware.....	60
Remote Start ^{Remote} Start	38	Conformiteitsverklaring.....	61
Diagnose op afstand	38		
Software-update	38		
Bescherming persoonsgege-			
vens.....	38		
Reiniging en onderhoud.....	39		
Spoelmiddelhouder reinigen	39		
Reinigingsmiddel.....	39		
Tips voor apparaatonderhoud.....	40		
Machinereiniging ^{Machine-} reiniging	40		
Zeefstelsysteem	41		
Sproeiarmen reinigen.....	42		
Storingen verhelpen	44		
Foutcode / foutindicatie / sig-			
naal.....	44		
Afwasresultaat	46		
Home Connect probleem.....	52		
Aanwijzingen op het display.....	53		
Functiestoringen	53		
Mechanische beschadiging	55		
Geluiden	56		
Afvoerpomp reinigen.....	57		
Transporteren, opslaan en af-			
voeren	57		
Apparaat demonteren	57		
Apparaat vorstbestendig maken....	58		
Apparaat transporteren	58		
Afvoeren van uw oude apparaat....	58		



Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

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.

Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om vaat te wassen.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

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.

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

Veilige installatie



WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige installaties kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ Bij het opstellen en aansluiten van het apparaat de instructies van de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding opvolgen.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
 - ▶ Altijd het meegeleverde netsnoer van het nieuwe apparaat gebruiken.
 - ▶ 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.
- Het doorsnijden van de toevoerslang of het onder water dompelen van het AquaStop-ventiel is gevaarlijk.
 - ▶ De kunststof behuizing nooit in water onderdompelen. In de kunststof behuizing aan de toevoerslang bevindt zich een elektrisch ventiel.
 - ▶ De toevoerslang nooit doorsnijden. In de toevoerslang bevinden zich elektrische aansluitleidingen.

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.
- Contact tussen het apparaat en installatieleidingen kan leiden tot een defect aan de installatieleidingen, bijvoorbeeld gasleidingen en stroomleidingen. Gas uit een gecorrodeerde gasleiding kan ontbranden. Een beschadigde stroomleiding kan leiden tot kortsluiting.
 - ▶ Zorg ervoor dat er een afstand van minstens 5 cm tussen het apparaat en de installatieleidingen zit.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

De scharnieren bewegen bij het openen en sluiten van de apparaatdeur en kunnen tot letsel leiden.

- ▶ Als onder- of inbouwapparaten zich niet in een nis bevinden en daardoor een zijwand toegankelijk is, moet het scharniergeedeelte aan de zijkant worden afgedekt. De afdekkingen zijn verkrijgbaar in de vakhandel of bij onze servicedienst.

WAARSCHUWING – Kantelgevaar!

Een ondeskundige installatie kan tot omkanteling van het apparaat leiden.

- ▶ Onder- of inbouwapparaten alleen inbouwen onder een doorlopend aanrechtblad dat stevig met de naastgelegen kasten is verbonden.

Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Niet-inachtneming van de veiligheidsvoorschriften en gebruiksinstructies op de verpakkingen van vaatwas- en glansspoelmiddelen kan tot ernstige gezondheidsschade leiden.

- ▶ De veiligheidsvoorschriften en gebruiksinstructies op de verpakkingen van vaatwas- en glansspoelmiddelen in acht nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

- Oplosmiddelen in de spoelruimte van het apparaat kunnen tot explosies leiden.
 - ▶ Nooit oplosmiddelen in de spoelruimte van het apparaat doen.
- Sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen in combinatie met aluminium voorwerpen in de spoelruimte van het apparaat kunnen tot explosies leiden.
 - ▶ Nooit sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen, in het bijzonder middelen voor professioneel of industrieel gebruik, in combinatie met aluminium voorwerpen (bijv. vetfilters van afzuigkappen of aluminium pannen) in de vaatwasser gebruiken, bijv. voor machine-onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

- Een geopende apparaatdeur kan tot letsel leiden.
 - ▶ De apparaatdeur alleen openen voor het in- en uitruimen van vaatwerk om ongelukken zoals door struikelen te voorkomen.
 - ▶ Niet op de geopende apparaatdeur zitten of staan.
- Messen en voorwerpen met scherpe punten kunnen verwondingen veroorzaken.
 - ▶ Messen en voorwerpen met scherpe punten met de punten omlaag in de bestekkorf, meshouder of besteklade plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Als de apparaatdeur tijdens het programmaverloop wordt geopend, kan er heet water uit het apparaat spatten.

- ▶ De apparaatdeur tijdens het programmaverloop alleen voorzichtig openen.

⚠ 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.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
 - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Beschadigd apparaat

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak 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 en de kraan sluiten.
 - ▶ "Contact opnemen met de servicedienst." → *Pagina 59*
- 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.

Gevaren voor kinderen

⚠ 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.
- Kinderen kunnen zichzelf in het apparaat opsluiten en stikken.
 - ▶ Indien aanwezig, het kinderslot gebruiken.
 - ▶ Kinderen nooit met het apparaat laten spelen of het apparaat laten bedienen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

- ▶ Bij afgedankte apparaten de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen, daarna het netsnoer doorknippen en het slot van de apparaatdeur dusdanig beschadigen, dat de apparaatdeur niet langer sluit.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verpletteren!

Bij hoog ingebouwde apparaten kunnen kinderen bekneld raken tussen de apparaatdeur en de eronder gelegen kastdeuren.

- ▶ Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur op kinderen letten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op chemische brandwonden!

Vaatwas- en glansspoelmiddelen kunnen tot brandwonden aan mond, keel en ogen leiden.

- ▶ Kinderen uit de buurt van vaatwas- en glansspoelmiddelen houden.

nl Veiligheid

- ▶ Kinderen uit de buurt van het geopende apparaat houden. Het water in de spoelruimte is geen drinkwater. Hierin kunnen nog resten vaatwas- en glansspoelmiddel zijn achtergebleven.

 WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Kinderen kunnen met hun kleine vingertjes klem komen te zitten in de sleuven van het tablettenbakje en zich verwonden.

- ▶ Kinderen uit de buurt van het geopende apparaat houden.

Materiële schade vermijden

Veilige installatie

LET OP!

- Een ondeskundige installatie van het apparaat kan tot schade leiden.
 - ▶ Als de vaatwasser onder of boven andere huishoudapparaten wordt ingebouwd, moet de informatie over de inbouw in combinatie met de vaatwasser in de montagehandleiding van het desbetreffende huishoudelijke apparaat in acht worden genomen.
 - ▶ Als er geen informatie beschikbaar is of als de montagehandleiding geen instructies over dit onderwerp bevat, vraag dan bij de fabrikant van deze huishoudelijke apparaten na of de vaatwasser boven of onder andere huishoudelijke apparaten kan worden ingebouwd.
 - ▶ Als er geen informatie van de fabrikant beschikbaar is, mag de vaatwasser niet boven of onder deze huishoudelijke apparaten worden ingebouwd.
 - ▶ Om een veilige werking van alle huishoudelijke apparaten te waarborgen moet u zich ook verder aan de montagehandleiding van de vaatwasser houden.
 - ▶ De vaatwasser niet onder een kookplaat inbouwen.
 - ▶ De vaatwasser niet installeren in de buurt van warmtebronnen, zoals een radiator, boiler, fornuis of andere apparaten die warmte afgeven.
- Contact tussen het apparaat en waterleidingen kan tot corrosie van de waterleiding leiden en de waterleiding kan daardoor lek raken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er een afstand van minstens 5 cm tussen het apparaat en de waterleiding zit. Dit geldt niet voor de meegeleverde leidingen voor de drinkwateraansluitingen en de waterafvoeraansluiting.
- Gewijzigde of beschadigde waterslangen kunnen tot materiële schade en schade aan het apparaat leiden.
 - ▶ Nooit waterslangen knikken, knellen, wijzigen of doorsnijden.
 - ▶ Alleen meegeleverde waterslangen of originele reserveslangen gebruiken.
 - ▶ Nooit gebruikte waterslangen hergebruiken.
- Een te lage of te hoge waterdruk kan de apparaatfunctie hinderen.
 - ▶ Zorg ervoor dat de waterdruk aan de watervoorzieningsinstallatie minimaal 50 kPa (0,5 bar) en maximaal 1000 kPa (10 bar) bedraagt.
 - ▶ Wanneer de waterdruk de aangegeven maximale waarde overschrijdt, dan moet een reduceerventiel tussen de drinkwateraansluiting en de slangenset van het apparaat worden geïnstalleerd.

Veilig gebruik

LET OP!

- Naar buiten tredende waterdamp kan inbouwmeubels beschadigen.
 - ▶ Het apparaat na het einde van het programma even laten afkoelen alvorens de apparaatdeur te openen.

- De spoelmiddelhouder kan door onthardingszout voor vaatwassers corroderen.
 - ▶ Om ervoor te zorgen dat gemorst onthardingszout uit de spoelmiddelhouder wordt gespoeld, moet het onthardingszout direct voor de start van het programma in het reservoir voor onthardingszout worden gevuld.
- Vaatwasmiddel kan de waterontharding beschadigen.
 - ▶ Het reservoir van de onthardingsvoorziening alleen met onthardingszout voor vaatwassers vullen.
- Ongeschikte vaatwasmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
 - ▶ Geen stoomreiniger gebruiken.
 - ▶ Ter voorkoming van krassen geen sponzen met een ruw oppervlak of schurende reinigingsmiddelen op het oppervlak van het apparaat gebruiken.
 - ▶ Ter voorkoming van corrosie bij vaatwassers met een roestvrij stalen front geen sponsdoekjes gebruiken of deze vóór het eerste gebruik meerdere keren goed uitspoelen.

Milieubeschermering en besparing

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

Energie sparen

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

Het programma Eco 50° gebruiken.

- + Het programma Eco 50° is energiebesparend en milieuvriendelijk.
→ "Programma's", Pagina 19

Als u slechts weinig serviesgoed hoeft af te wassen, kunt u de extra functie Halve belading gebruiken.¹

- + Het programma wordt aan de geringere belading aangepast en de verbruikswaarden worden verlaagd.
→ "Extra functies", Pagina 20

Aquasensor

De aquasensor is een optische meetvoorziening (fotocel) waarmee de troebelheid van het afwaswater wordt gemeten. Met de aquasensor kan water worden bespaard.

Het gebruik van de aquasensor is afhankelijk van het specifieke programma. Bij een sterke vervuiling wordt het afwaswater afgepompt en vervangen door vers water. Bij een geringe vervuiling wordt het afwaswater ook tijdens de volgende afwasfase gebruikt en kan het waterverbruik met 3-6 liter worden verminderd. In de automatische programma's worden bovendien de temperatuur en looptijd aangepast aan de mate van vervuiling.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Opstellen en aansluiten

Sluit het apparaat voor een correct gebruik op een deskundige manier op stroom en water aan. Neem de vereiste criteria en de montagehandleiding in acht.

Leveringsomvang

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

Voor klachten kunt u terecht bij de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of bij onze klantenservice.

Opmerking: Het apparaat is in de fabriek gecontroleerd op correcte werking. Hierbij kunnen watervlekken op het apparaat zijn achtergebleven. De watervlekken verdwijnen na de eerste afwascyclus.

De levering bestaat uit:

- Vaatwasser
- Gebruiksaanwijzing
- Montagehandleiding
- Andere documenten met informatie
- Montagemateriaal
- Stoombeschermingsplaat
- Aansluitsnoer
- Beknopte handleiding

Apparaat opstellen en aansluiten

U kunt uw onderbouw- of inbouwapparaat in het keukenblok inbouwen tussen houten en kunststof wanden. Als u het apparaat naderhand als vrijstaand apparaat opstelt, moet u het apparaat beveiligen tegen omkanten, bijv. door het aan de muur vast te schroeven of in te bouwen onder

een doorlopend werkblad dat vast is verbonden met de naastgelegen kasten.

1. "De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen." → *Pagina 4*
2. "De aanwijzingen voor de elektrische aansluiting in acht nemen." → *Pagina 14*
3. De inhoud van de verpakking en de toestand van het apparaat controleren.
4. De vereiste inbouwmaten vindt u in de montagehandleiding.
5. Het apparaat met behulp van de verstelbare voetjes waterpas zetten.
Op een stevige stand letten.
6. "De afvoerwateraansluiting installeren." → *Pagina 13*
7. "De drinkwateraansluiting installeren." → *Pagina 14*
8. Het apparaat aansluiten op de stroom.

Afvoerwateraansluiting

Sluit het apparaat aan op een afvoerwateraansluiting, zodat het vervuilde afwaswater kan worden afgevoerd.

Afvoerwateraansluiting installeren

1. De benodigde stappen vindt u in de meegeleverde montagehandleiding.
2. De afvoerslang met behulp van de meegeleverde onderdelen op de aansluitnippel van de sifon aansluiten.
3. Erop letten dat de afvoerslang niet geknikt, geplet of in de knoop is.
4. Erop letten dat het wegstromen van het water niet door een afsluitdop in de afvalwateraansluiting wordt verhinderd.

Drinkwateraansluiting

Sluit het apparaat aan op een drinkwateraansluiting.

Drinkwateraansluiting installeren

Opmerking

- Als u het apparaat vervangt, moet u een nieuwe watertoevoerslang gebruiken.
1. De benodigde stappen vindt u in de meegeleverde montagehandleiding.
 2. Het apparaat met behulp van de bijgevoegde onderdelen op de drinkwateraansluiting aansluiten.
De "technische gegevens"
→ *Pagina 60* in acht nemen.
 3. Erop letten dat de drinkwateraansluiting niet wordt geknikt of geplet, of in de knoop raakt.

Elektrische aansluiting

Apparaat elektrisch aansluiten

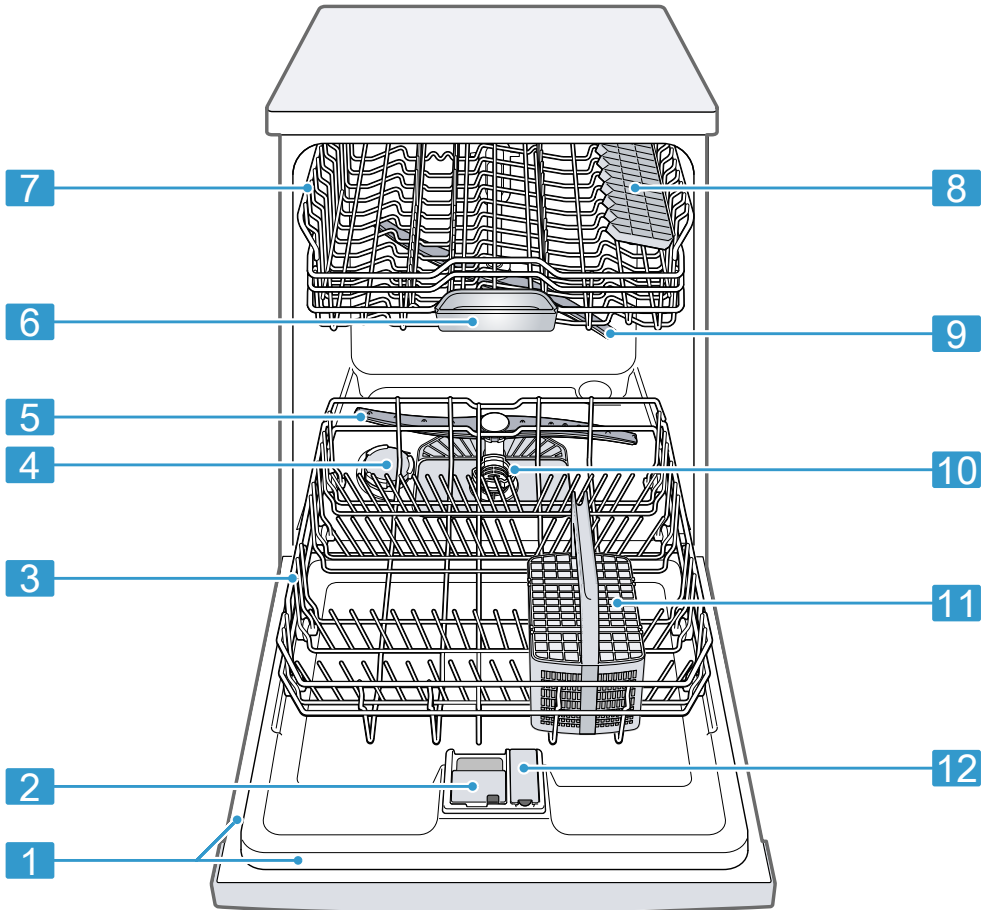
Opmerkingen

- Houd u aan de "Veiligheidsaanwijzingen" → *Pagina 4*.
 - Sluit het apparaat uitsluitend aan op een wisselspanning van 220 - 240 V en 50 Hz of 60 Hz.
 - Houd er rekening mee dat het waterbeveiligingssysteem alleen werkt als het apparaat van stroom wordt voorzien.
1. De apparaatstekker van het aansluitnoer op het apparaat aansluiten.
 2. De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje.
 3. De stekker op vastheid controleren.

Uw apparaat leren kennen

Apparaat

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



1 Typeplaatje

Typeplaatje met "E-nummer en FD-nummer"

→ Pagina 59.

Deze gegevens hebt u nodig voor de "servicedienst"

→ Pagina 59.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

nl Uw apparaat leren kennen

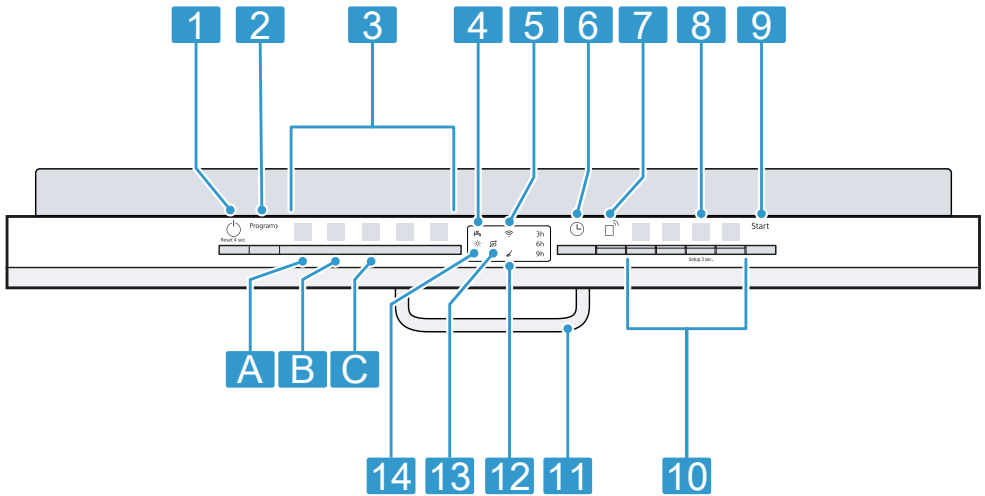
2	Vaatwasmiddelbakje	In het vaatwasmiddelbakje doet u het "vaatwasmiddel" → <i>Pagina 28.</i>
3	Onderste servieskorf	"Onderste servieskorf" → <i>Pagina 22</i>
4	Reservoir voor onthardingszout	In het reservoir voor onthardingszout doet u onthardingszout. → <i>"Onthardingssysteem", Pagina 24</i>
5	Onderste sproeiarm	De onderste sproeiarm reinigt het serviesgoed in de onderste servieskorf. Als het serviesgoed niet optimaal schoon wordt, reinigt u de sproeiarmen. → <i>"Sproeiarmen reinigen", Pagina 42</i>
6	Tablettenbakje	Tabts vallen tijdens de afwascyclus automatisch van het vaatwasmiddelbakje in het tablettenbakje waar de tabts optimaal kunnen oplossen.
7	Bovenste servieskorf	"Bovenste servieskorf" → <i>Pagina 21</i>
8	Etagère ¹	"Etagère" → <i>Pagina 22</i>
9	Bovenste sproeiarm	De bovenste sproeiarm reinigt het serviesgoed in de bovenste servieskorf. Als het serviesgoed niet optimaal schoon wordt, reinigt u de sproeiarmen. → <i>"Sproeiarmen reinigen", Pagina 42</i>
10	Zeefstelsysteem	"Zeefstelsysteem" → <i>Pagina 41</i>
11	Bestekmand	"Bestekmand" → <i>Pagina 22</i>
12	Reservoir voor glansspoelmiddel	In het reservoir voor glansspoelmiddel doet u glansspoelmiddel. → <i>"Glansspoelsysteem", Pagina 27</i>


¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Bedieningselementen

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

Met enkele toetsen kunt u verschillende functies uitvoeren.



1	AAN-/UIT-toets  en Reset-toets Reset 4 sec.	"Apparaat inschakelen" → <i>Pagina 33</i> "Apparaat uitschakelen" → <i>Pagina 34</i> "Programma afbreken" → <i>Pagina 34</i>
2	Programmatoets	"Programma's" → <i>Pagina 19</i>
3	Programma's	"Programma's" → <i>Pagina 19</i>
4	Indicatie watertoevoer	Indicatie voor watertoevoer
5	WLAN-indicatie	"Home Connect" → <i>Pagina 37</i>
6	Starttijd kiezen ¹	"Tijdstelling maken" → <i>Pagina 33</i>
7	Remote Start <small>Remote Start</small>	→ "Remote Start <small>Remote Start</small> ", <i>Pagina 38</i>
8	Toets Setup 3 sec.	Als u Setup 3 sec. ca. 3 seconden indrukt, worden de basisinstellingen geopend.
9	Start-toets Start	"Programma starten" → <i>Pagina 33</i>
10	Programmatoetsen en extra functies	Programma's → "Programma's", <i>Pagina 19</i> Extra functies → "Extra functies", <i>Pagina 20</i>
11	Deurgreep ¹	Apparaatdeur openen.
12	Weergave programmaverloop	De weergave programmaverloop geeft aan in welke programmafase het apparaat zich bevindt, bijv. reinigen.
13	Indicatie onthardingszout bijvullen	Onthardingsstelsel → "Onthardingszout vullen", <i>Pagina 25</i>

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Programma's

Hier vindt u een overzicht van de instelbare programma's. Afhankelijk van de configuratie worden op het bedieningspaneel van het apparaat verschillende programma's geboden. De looptijd is afhankelijk van het geselecteerde programma. Daarnaast hangt de looptijd af van de watertemperatuur, hoeveelheid serviesgoed, mate van vervuiling en geselecteerde extra functie. Ook een uitgeschakeld

glansspoelsysteem of gebrek aan glansspoelmiddel is van invloed op de looptijd.

De verbruikswaarden vindt u in de beknopte handleiding. De verbruikswaarden gelden bij normale omstandigheden en een waterhardheid van 7 - 16 °dH. Verschillende factoren, zoals de watertemperatuur of leidingdruk, kunnen tot afwijkingen leiden.

Programma	Gebruik	Programmaverloop	Extra functies
Intensief Intensief 70°	Serviesgoed: <ul style="list-style-type: none"> ■ Potten, pannen, niet-gevoelig serviesgoed en bestek reinigen. Mate van vervuiling: <ul style="list-style-type: none"> ■ Erg aangekoekte, ingebrande of opgedroogde zetmeel- of eiwithoudende etensresten verwijderen. 	Intensief: <ul style="list-style-type: none"> ■ Voorspoelen ■ Reinigen 70 °C ■ Tussenspoelen ■ Glansspoelen 69 °C ■ Drogen 	Alle → "Extra functies", Pagina 20
Auto Auto 45-65°	Serviesgoed: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gemengd serviesgoed en bestek reinigen. Mate van vervuiling: <ul style="list-style-type: none"> ■ Licht opgedroogde, in het huishouden gebruikelijke etensresten verwijderen. 	Sensor-geoptimaliseerd: <ul style="list-style-type: none"> ■ Wordt afhankelijk van de mate van vervuiling van het afwaswater door het sensorsysteem geoptimaliseerd. 	Alle → "Extra functies", Pagina 20
Eco Eco 50°	Serviesgoed: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gemengd serviesgoed en bestek reinigen. Mate van vervuiling: <ul style="list-style-type: none"> ■ Licht opgedroogde, in het huishouden gebruikelijke etensresten verwijderen. 	Zuinigste programma: <ul style="list-style-type: none"> ■ Voorspoelen ■ Reinigen 50 °C ■ Tussenspoelen ■ Glansspoelen 68 °C ■ Drogen 	Alle → "Extra functies", Pagina 20
Snel Snel 65°	Serviesgoed: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gemengd serviesgoed en bestek reinigen. Mate van vervuiling: <ul style="list-style-type: none"> ■ Licht opgedroogde, in het huishouden gebruikelijke etensresten verwijderen. 	Tijd-geoptimaliseerd: <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen 65 °C ■ Tussenspoelen ■ Glansspoelen 69 °C ■ Drogen 	→ "Extra functies", Pagina 20

Programma	Gebruik	Programmaverloop	Extra functies
Machinereiniging	Alleen gebruiken bij uitgeruimd apparaat.	Machinereiniging 70 °C	Geen
Favoriet	-	-	-
Favoriet			

Opmerking: De relatief langere looptijd van het programma Eco 50° is het gevolg van langere inweek- en drogingstijden. Deze maken optimale verbruikswaarden mogelijk.

Aanwijzingen voor testinstellingen

Testinstellingen ontvangen instructies voor vergelijkingstests, bijv. conform EN60436.

Hierbij gaat het om de voorwaarden voor het uitvoeren van de tests, niet om de resultaten of de verbruikswaarden.

Aanvraag per e-mail aan: dishwasher@test-appliances.com

Benodigd zijn het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD), die u op het typeplaatje op de apparaatdeur vindt.

Favoriet Favoriet

Onder de toets Favoriet kunt u een combinatie van een programma en extra functie opslaan.

Sla het programma op via de Home Connect app.

In de fabriek is het programma Voorspoelen onder deze toets opgeslagen. Voorspoelen is geschikt voor alle soorten serviesgoed. Het serviesgoed wordt voorgereinigd door koud afspoelen.

Tip: Via de Home Connect app kunt u extra programma's downloaden en onder de toets Favoriet opslaan.¹

Extra functies

Hier vindt u een overzicht van de instelbare extra functies. Afhankelijk van de configuratie worden op het bedieningspaneel van het apparaat verschillende extra functies geboden.

Extra functie	Gebruik
<small>vario Speed</small> VarioSpeed	<ul style="list-style-type: none"> De looptijd wordt afhankelijk van het afwasprogramma met 15% tot 75% verkort. De extra functie kan vóór de programmatart of op elk moment tijdens het programma-verloop worden geactiveerd. Het water- en energieverbruik worden verhoogd.
<small>Halve belading</small> Halve belading	<ul style="list-style-type: none"> Bij weinig serviesgoed inschakelen. Minder vaatwasmiddel in het vaatwasmiddelbakje doen dan voor een volledige belading wordt aanbevolen. De looptijd wordt verkort.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

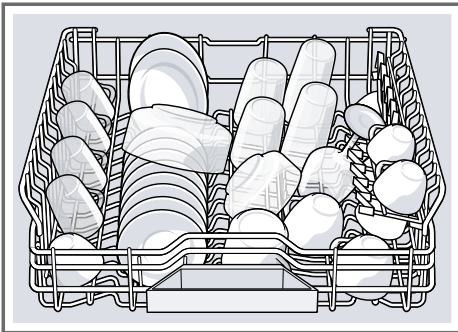
Extra functie	Gebruik
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Het water- en energie-verbruik worden verlaagd.

Uitrusting

Hier krijgt u een overzicht van de mogelijke uitrusting van uw apparaat en de manier waarop u deze gebruikt. De uitrusting is afhankelijk van uw apparaatvariant.

Bovenste servieskorf

Plaats kopjes, glazen en klein serviesgoed in de bovenste servieskorf.



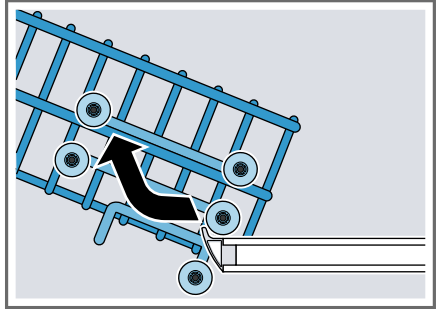
Om plaats voor groter serviesgoed te verkrijgen, kunt u de bovenste servieskorf in de hoogte verstellen.

Bovenste servieskorf met rollenparen instellen

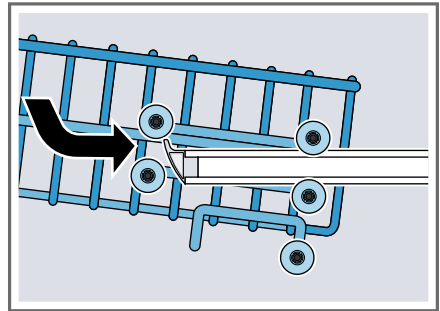
Om grote stukken serviesgoed in de servieskorven af te wassen, kunt u de inschuifhoogte van de bovenste servieskorf aanpassen.

1. De bovenste servieskorf uittrekken.

2. De servieskorf verwijderen.



3. De servieskorf aanbrengen op de bovenste rollen (stand 3) of de onderste rollen (stand 1).

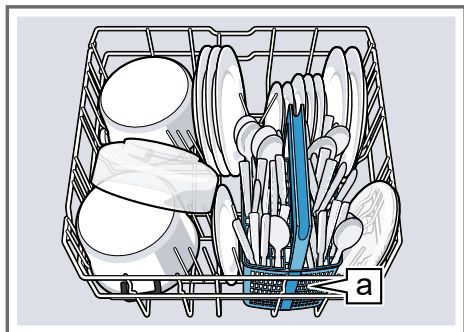


Zorg ervoor dat de bovenste servieskorf zich aan beide zijden op gelijke hoogte bevindt.

4. De bovenste servieskorf naar binnen schuiven.

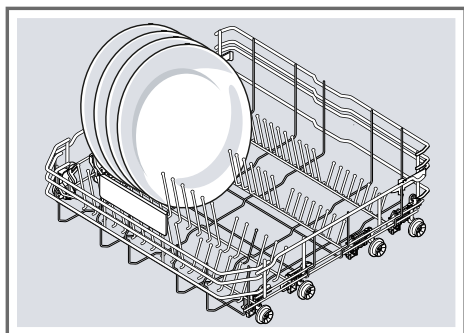
Onderste servieskorf

Plaats pannen en borden in de onderste servieskorf.



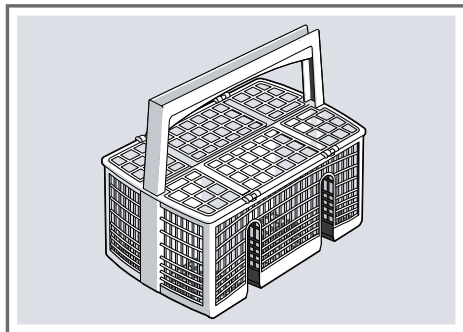
Bestekkorf [a]¹

Grote borden met een diameter tot 31 cm kunt u zoals afgebeeld in de onderste servieskorf inruimen.



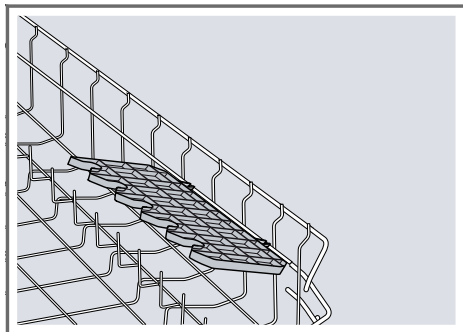
Bestekkorf

Plaats het bestek altijd ongesorteerd met de punten omlaag in de bestekkorf.



Etagère

Gebruik de etagère en de ruimte daaronder voor het inruimen van kleine kopjes en glazen of voor grotere stukken bestek zoals pollepels of voorsnijcouvert.

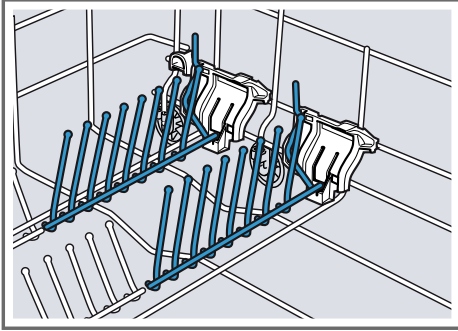


Als u de etagère niet nodig hebt, kunt u deze omhoog klappen.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Omklapbare bordensteunen

Gebruik de omklapbare bordensteunen om serviesgoed zoals borden veilig in te ruimen.

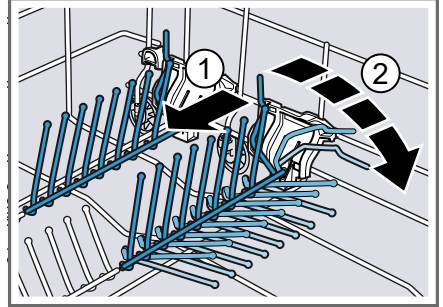


Om pannen, schotels en glazen beter te kunnen inruimen, kunt u de omklapbare bordensteunen omklappen.¹

Omklapbare bordensteunen omklappen¹

Als u de omklapbare bordensteunen niet nodig hebt, klapt u deze om.

1. De hendel naar voor drukken ① en de omklapbare bordensteunen omklappen ②.



2. Om de omklapbare bordensteunen weer te gebruiken klapt u deze omhoog.
 - ✓ De omklapbare bordensteunen klikken hoorbaar vast.

Bestekkorfhoogten

Stel de bestekkorven in op de gewenste hoogte.

Apparaathoogte 81,5 cm met bestekkorf

Stand	Bovenste korf	Onderste korf
1 max. ø	22 cm	30 cm/"31 cm" → Pagina 22
2 max. ø	24,5 cm	27,5 cm
3 max. ø	27 cm	25 cm

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Voor het eerste gebruik

Eerste keer in gebruik nemen

Als u het apparaat de eerste keer in gebruik neemt of op de fabrieksinstellingen terugzet, moet u instellingen uitvoeren.

Tip: Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat. Via de Home Connect app kunt u alle instellingen comfortabel aanbrengen.
→ "Snel starten met Home Connect", Pagina 37

Vereiste: "Het apparaat is opgesteld en aangesloten." → Pagina 13

1. "Met onthardingszout vullen."
→ Pagina 25
2. "Met glansspoelmiddel vullen."
→ Pagina 27
3. "Apparaat inschakelen."
→ Pagina 33
4. "Waterontharding instellen."
→ Pagina 25
5. "Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen." → Pagina 27

Overzicht van de waterhardheidsinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de instelbare waterhardheidswaarden. U kunt de waterhardheid opvragen bij uw plaatselijke waterbedrijf of vaststellen met een waterhardheidstester.

Waterhardheidswaarde °dH	Hardheidsbereik	mmol/l	Stand	"Led A" → Pagina 16	"Led B" → Pagina 16	"Led C" → Pagina 16
0 - 6	zacht	0 - 1,1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 - 16	gemiddeld	1,2 - 2,9	1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17 - 21	hard	3,0 - 3,7	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 - 35	hard	3,8 - 6,2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

6. Het " vaatwasmiddel vullen"
→ Pagina 28.
7. Het programma met de hoogste reinigingstemperatuur zonder serviesgoed starten.

We raden aan om vanwege mogelijke watervlekken en andere resten het apparaat vóór het eerste gebruik zonder serviesgoed te gebruiken.

Tip: U kunt deze instellingen en andere "basisinstellingen" → Pagina 35 op elk moment weer wijzigen.

Onthardingsysteem

Hard kalkhoudend water laat kalkresten op het serviesgoed en de spoelmiddelhouder achter en kan onderdelen van het apparaat verstoppert. Voor goede afwasresultaten kunt u water met de waterontharding en onthardingszout ontharden. Om schade aan het apparaat te voorkomen, moet water met een hardheidsgraad van meer dan 7 °dH worden onthard.

Opmerking: Stel het apparaat in op de vastgestelde waterhardheid.


→ "Waterontharding instellen",
Pagina 25

Bij een waterhardheid van 0 - 6 °dH hoeft u geen onthardingszout voor vaatwassers te gebruiken en kunt u de waterontharding uitschakelen.

→ "Waterontharding uitschakelen",
Pagina 26

Waterontharding instellen

Stel het apparaat in op de waterhardheid.

1. De waterhardheid en de gewenste instelwaarde vaststellen.
→ "Overzicht van de waterhardheidsinstellingen", Pagina 24
2. Op  drukken.
3. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
- ✓ Op het display knippert .
4. Net zo vaak op Start drukken tot de gewenste waterhardheid is ingesteld.
Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 leds.
→ "Overzicht van de waterhardheidsinstellingen", Pagina 24
De fabrieksinstelling is stand 1 ("led A" → Pagina 16).
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

Onthardingszout

Met onthardingszout kunt u het water ontharden.

Onthardingszout vullen

Als de indicatie onthardingszout bijvullen brandt, vult u het onthardingszout in het reservoir voor onthardingszout direct voor de programmastart bij. Het verbruik van onthar-

dingszout is afhankelijk van de waterhardheidsgraad. Hoe hoger de waterhardheidsgraad, des te hoger is het verbruik van onthardingszout.

LET OP!

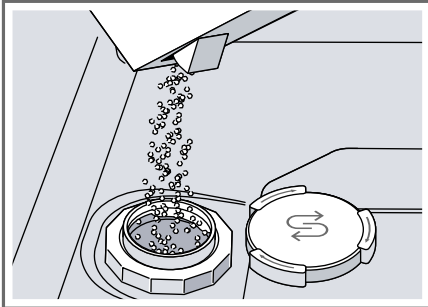
- Vaatwasmiddel kan de waterontharding beschadigen.
 - ▶ Het reservoir van de onthardingsvoorziening alleen met onthardingszout voor vaatwassers vullen.
 - De spoelmiddelhouder kan door onthardingszout voor vaatwassers corroderen.
 - ▶ Om ervoor te zorgen dat gemorst onthardingszout uit de spoelmiddelhouder wordt gespoeld, moet het onthardingszout direct voor de start van het programma in het reservoir voor onthardingszout worden gevuld.
1. Het deksel van het reservoir voor onthardingszout opendraaien en verwijderen.
 2. Bij de eerste ingebruikneming: het reservoir volledig met water vullen.

3. Opmerking: Uitsluitend onthardingszout voor vaatwassers gebruiken.

Geen zouttabletten gebruiken.

Geen keukenzout gebruiken.

Het onthardingszout in het reservoir voor onthardingszout doen.



Het reservoir voor onthardingszout volledig met onthardingszout vullen. Het water in het reservoir wordt verdrongen en stroomt weg.

4. Het deksel van het reservoir aanbrengen en dichtdraaien.

Waterontharding uitschakelen

Als de indicatie onthardingszout bijvullen u stoort, bijvoorbeeld als u een gecombineerd vaatwasmiddel met zoutcomponent gebruikt, kunt u de indicatie onthardingszout uitschakelen.


Opmerking

Om schade aan het apparaat te voorkomen, schakelt u de waterontharding alleen uit in de volgende gevallen:

- De waterhardheid bedraagt maximaal 21 °dH en u gebruikt een gecombineerd vaatwasmiddel met zoutvervangende stoffen. Gecombineerde vaatwasmiddelen met zoutvervangende stoffen kunt u volgens de aanwijzingen van de fabrikant slechts tot een hardheids-

graad van 21 °dH zonder het toevoegen van onthardingszout gebruiken.

- De waterhardheid bedraagt 0 - 6 °dH. U hoeft geen onthardingszout te gebruiken.

1. Op  drukken.

2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

✓ Op het display knippert .

3. Net zo vaak op Start drukken tot er geen led meer brandt (stand 0).
→ "Overzicht van de waterhardheidsinstellingen", Pagina 24

4. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

✓ De onthardingsinstallatie is uitgeschakeld en de indicatie onthardingszout bijvullen is gedeactiveerd.

Onthardingssysteem regenereren

Om de storingvrije werking van het onthardingssysteem te behouden, voert het apparaat regelmatig een regeneratie van het onthardingssysteem uit.

Het regenereren van het onthardingssysteem gebeurt in alle programma's voor het einde van de hoofdafwascyclus. De looptijd en de verbruikswaarden van bijv. water en stroom nemen hierdoor toe.

Overzicht van de verbruikswaarden bij het regenereren van het onthardingssysteem

Hier vindt u een overzicht van de maximale extra looptijd en verbruikswaarden bij het regenereren van het onthardingssysteem.

Regenereren van het onthardingssysteem na x afwasbeurten	5
--	---

Bijkomende looptijd in minuten	7
Meerverbruik van water in liter	5
Meerverbruik van stroom in kWh	0,05

De opgegeven verbruikswaarden zijn laboratoriummeetwaarden die volgens de actueel geldende standaard en aan de hand van het programma Eco 50° en de in de fabriek ingestelde waarde van de waterhardheid 7 - 16 °dH worden vastgesteld.

Glansspoelsysteem

Glansspoelmiddel

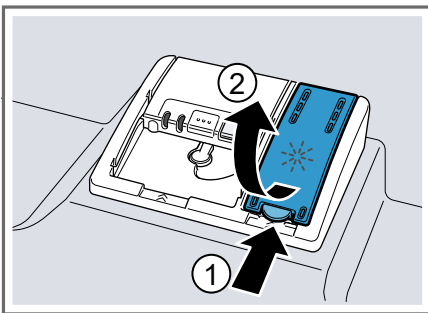
Voor optimale drogingsresultaten kunt u het beste glansspoelmiddel gebruiken.

Gebruik alleen glansspoelmiddel voor huishoudelijke vaatwassers.

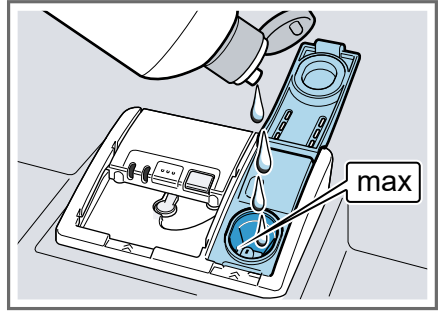
Vullen glansspoelmiddel

Als de indicatie glansspoelmiddel bijvullen brandt, vult u glansspoelmiddel bij. Gebruik alleen glansspoelmiddel voor huishoudelijke vaatwassers.

1. De lip aan het deksel van het glansspoelmiddelreservoir indrukken ① en optillen ②.



2. Het glansspoelmiddel tot de markering max bijvullen.



3. Als er glansspoelmiddel is overgelopen, moet dit uit de spoelmiddelhouder worden verwijderd.
Overgelopen glansspoelmiddel kan tot overmatige schuimvorming tijdens de afwascyclus leiden.
4. Het deksel van het glansspoelmiddelreservoir sluiten.
✓ Het deksel klikt hoorbaar vast.

Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen

Als er strepen of watervlekken op het serviesgoed achterblijven, past u de hoeveelheid glansspoelmiddel aan.

1. Op ⏻ drukken.
2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
✓ Op het display knippert S .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot * knippert.
4. Net zo vaak op Start drukken tot de gewenste hoeveelheid glansspoelmiddel is ingesteld.

Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 leds.

De fabrieksinstelling is stand 2 ("led A en led B" → Pagina 16).

nl Vaatwasmiddel

- Bij een lage stand wordt minder spoelglansmiddel tijdens de afwascyclus toegevoegd, waardoor de strepen op het serviesgoed worden verminderd.
 - Bij een hogere stand wordt tijdens de afwascyclus meer glansspoelmiddel toegevoegd, waardoor de watervlekken worden gereduceerd en de drogingsresultaten worden verbeterd.
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op **Setup** 3 sec. drukken.

Glansspoelsysteem uitschakelen

Als de indicatie glansspoelmiddel bijvullen u stoort, bijv. als u een gecombineerd vaatwasmiddel met glansspoelmiddelcomponent gebruikt, kunt u het glansspoelsysteem uitschakelen.

Tip: De functie van het glansspoelmiddel is in gecombineerde vaatwasmiddelen beperkt. Door het gebruik van glansspoelmiddel behaalt u meestal betere resultaten.

1. Op **☺** drukken.
 2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op **Setup** 3 sec. drukken.
- ✓ Op het display knippert **☹**.
3. Net zo vaak op **Setup** 3 sec. drukken tot ***** knippert.
 4. Net zo vaak op **Start** drukken tot er geen "led" → *Pagina 16* meer brandt (stand 0).
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op **Setup** 3 sec. drukken.
- ✓ Het glansspoelsysteem is uitgeschakeld en de indicatie glansspoelmiddel bijvullen is gedeactiveerd.

Vaatwasmiddel

Geschiede vaatwasmiddelen

Gebruik uitsluitend vaatwasmiddelen die geschikt zijn voor de vaatwasser. Geschikt voor zowel niet-gecombineerde als gecombineerde vaatwasmiddelen.

Voor optimale afwas- en drogingsresultaten gebruikt u een niet-gecombineerd vaatwasmiddel in combinatie met afzonderlijk "onthardingszout" → *Pagina 25* en "glansspoelmiddel" → *Pagina 27*.

Moderne, krachtige vaatwasmiddelen hebben meestal een laag alkalische receptuur met enzymen. Enzymen breken zetmeel af en lossen eiwitten op. Voor het verwijderen van gekleurde vlekken (bijv. thee of ketchup) worden meestal bleekmiddelen op zuurstofbasis gebruikt.

Opmerking: Neem bij elk vaatwasmiddel de instructies van de fabrikant in acht.

Vaatwasmiddel	Beschrijving
Tab's	Tab's zijn geschikt voor alle afwastaken en hoeven niet te worden gedoseerd. Bij verkorte "programma's" → <i>Pagina 19</i> lossen tabs mogelijk niet volledig op waardoor er resten vaatwasmiddel achterblijven. Dit kan de reinigende werking negatief beïnvloeden.
Vaatwaspoeder	Voor verkorte "programma's" → <i>Pagina 19</i> wordt vaatwaspoeder aanbevolen. De dosering kan op de vervuilingsgraad worden afgestemd.

Vaatwasmiddel	Beschrijving
Vloeibaar vaatwasmiddel	<p>Vloeibare vaatwasmiddelen werken sneller en worden bij verkorte "programma's" → <i>Pagina 19</i> zonder voorspoelfase aanbevolen. Het kan gebeuren dat een aangebracht vloeibaar vaatwasmiddel uit het vaatwasmiddelbakje ontsnapt ondanks dat dit gesloten is. Dit is geen defect en niet ernstig wanneer u het volgende in acht neemt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selecteer uitsluitend een programma zonder voorspoelfase. ■ Geef geen tijdstelling voor de programmatart in. <p>De dosering kan op de vervuilingsgraad worden afgestemd.</p>

Tip: Geschikte vaatwasmiddelen zijn online verkrijgbaar via onze website of "servicedienst" → *Pagina 59*.

Niet-gecombineerd vaatwasmiddel

Niet-gecombineerde vaatwasmiddelen zijn producten die naast het eigenlijke vaatwasmiddel geen verdere componenten bevatten. Voorbeelden hiervan zijn vaatwaspoeder of vloeibaar vaatwasmiddel.

Bij vaatwaspoeder en vloeibaar vaatwasmiddel kan de dosering op de vervuilingsgraad van het serviesgoed worden afgestemd.

Voor betere afwas- en drogingsresultaten en ter voorkoming van schade aan het apparaat is het raadzaam tevens "onthardingszout" → *Pagina 25* en "glansspoelmiddel" → *Pagina 27* te gebruiken.

Gecombineerd vaatwasmiddel

Naast traditionele niet-gecombineerde vaatwasmiddelen wordt een aantal producten met extra functies aangeboden. Deze producten bevatten naast reinigingsmiddel ook glansspoelmiddel en zoutvervangende stoffen (3in1) en afhankelijk van de combinatie (4in1, 5in1, ...) nog extra componenten zoals glasbescherming of glansmiddel voor roestvrij staal. Gecombineerde vaatwasmiddelen functioneren volgens de specificaties van de fabrikant doorgaans uitsluitend bij waterhardheden van 21 °dH. Bij een waterhardheid van meer dan 21 °dH moet u onthardingszout en glansspoelmiddel toevoegen. Voor optimale afwas- en drogingsresultaten adviseren wij om vanaf een waterhardheid van 14 °dH onthardingszout en glansspoelmiddel te gebruiken. Als u gecombineerde vaatwasmiddelen gebruikt, wordt het afwasprogramma hier automatisch op afgestemd om optimale afwas- en drogingsresultaten te verkrijgen.

Ongeschikt vaatwasmiddel

Gebruik geen vaatwasmiddelen die het apparaat kunnen beschadigen of de gezondheid kunnen schaden.

Vaatwasmiddel	Beschrijving
Handafwasmiddel	Handafwasmiddel kan tot een verhoogde schuimvorming leiden en schade aan het apparaat veroorzaken.
Chloorhoudend vaatwasmiddel	Chloorresten op serviesgoed kunnen de gezondheid in gevaar brengen.

Aanwijzingen over vaatwasmiddelen

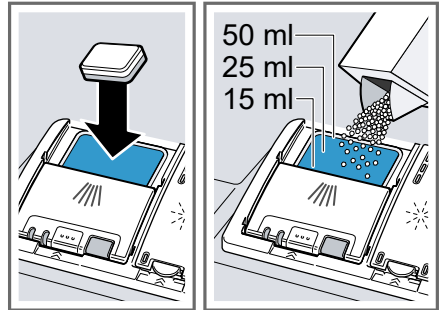
Houd u bij het dagelijkse gebruik aan de aanwijzingen met betrekking tot de vaatwasmiddelen.

- Vaatwasmiddelen met de aanduiding 'Bio' of 'Eco' bevatten (om milieuredenen) doorgaans geringere hoeveelheden werkzame stoffen of bepaalde stoffen zelfs helemaal niet. De reinigende werking wordt hierdoor mogelijk beperkt.
- Stel het glansspoelsysteem en de waterontharding in op het gebruikte niet-gecombineerde of gecombineerde vaatwasmiddel.
- Gecombineerde vaatwasmiddelen met zoutvervangende stoffen kunnen volgens de aanwijzingen van de fabrikant slechts tot een bepaalde hardheidsgraad, meestal 21 °dH, zonder toevoeging van onthardingszout worden gebruikt. Voor optimale afwas- en drogingsresultaten adviseren wij om vanaf een waterhardheid van 14 °dH onthardingszout te gebruiken.
- Raak vaatwasmiddelen met een in water oplosbare beschermende verpakking alleen aan met droge handen en leg deze alleen in een droog vaatwasmiddelbakje om te voorkomen dat de verpakking vastplakt.
- Ook wanneer de indicatie glansspoelmiddel bijvullen en de indicatie onthardingszout bijvullen branden, worden de vaatwasprogramma's bij gebruik van gecombineerde vaatwasmiddelen probleemloos uitgevoerd.
- De functie van het glansspoelmiddel is in gecombineerde vaatwasmiddelen beperkt. Door het gebruik van glansspoelmiddel behaalt u meestal betere resultaten.

- Gebruik tabs met speciale droogprestaties.

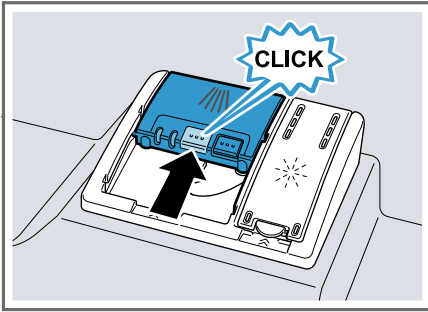
Vaatwasmiddel vullen

1. Voor het openen van het vaatwasmiddelbakje op de vergrendeling drukken.
2. Vaatwasmiddel in het droge vaatwasmiddelbakje leggen.



Als u tabs gebruikt, volstaat één tablet. Leg tabs dwars in het bakje. Houd u bij gebruik van vaatwaspoeder of vloeibaar vaatwasmiddel aan de doseringsinstructies van de fabrikant en de doseringsindeling van het vaatwasmiddelbakje. Bij een normale vervuilingsgraad volstaat 20 ml – 25 ml vaatwasmiddel. Bij minder vervuild serviesgoed volstaat een iets geringere hoeveelheid vaatwasmiddel dan is aangegeven.

3. Het deksel van het vaatwasmiddelbakje sluiten.



- ✓ Het deksel klikt hoorbaar vast.
- ✓ Het vaatwasmiddelbakje wordt afhankelijk van het programma automatisch op het optimale tijdstip voor het programma geopend. Het vaatwaspoeier of vloeibare vaatwasmiddel wordt in de spoelmiddelhouder verspreid en opgelost. Tabs vallen in het tablettenbakje en worden gedoseerd opgelost. Leg geen voorwerpen in het tablettenbakje, zodat de tab gelijkmatig kan oplossen.

Tip: Als u vaatwaspoeier gebruikt en een programma met voorspoelen kiest, kunt u aanvullend wat vaatwasmiddel op de binnendeur van het apparaat strooien.

Serviesgoed

Was alleen vaatwasserbestendig serviesgoed in het apparaat af.

Opmerking: Geglazuurd serviesgoed en voorwerpen van aluminium en zilver kunnen bij het afwassen verkleuren of verbleken. Gevoelige glassoorten kunnen na enkele afwascycli dof worden.

Schade aan glas en serviesgoed

Was alleen glas en porselein dat door de fabrikant als vaatwasserbestendig is aangemerkt. Voorkom schade aan glas en serviesgoed.

Oorzaak	Aanbeveling
<p>Het volgende serviesgoed is niet vaatwasserbestendig:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stukken bestek en serviesgoed van hout ■ Gedecoreerde glazen, kunstnijverheidsservies en -vazen, en antiek servies ■ Niet-hittebestendige kunststof voorwerpen ■ Serviesgoed van koper en tin ■ Serviesgoed dat met as, was, smeervet en verf vervuild is ■ Zeer kleine stukken serviesgoed 	<p>Was alleen serviesgoed dat door de fabrikant als vaatwasserbestendig is aangemerkt.</p>
<p>Chemische samenstelling van het vaatwasmiddel veroorzaakt schade.</p>	<p>Gebruik een vaatwasmiddel dat door de fabrikant als serviesveilig is aangemerkt.</p>

Sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende vaatwasmiddelen, in het bijzonder middelen voor professioneel of industrieel gebruik in combinatie met aluminium voorwerpen zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.

Als u sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende vaatwasmiddelen gebruikt, vooral voor professioneel of industrieel gebruik, mag u geen aluminium voorwerpen in de spoelruimte van het apparaat plaatsen.

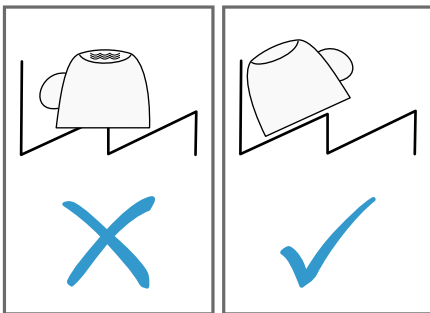
Oorzaak	Aanbeveling
De watertemperatuur van het programma is te hoog.	Kies een programma met lagere temperaturen. Haal glas en bestek kort na afloop van het programma uit het apparaat.

Serviesgoed inruimen

Ruim het serviesgoed correct in om optimale afwasresultaten te bereiken en schade aan het serviesgoed en apparaat te voorkomen.

Tips

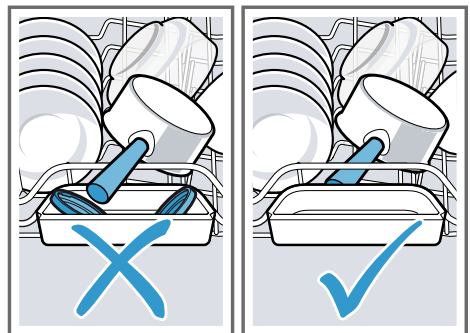
- Als u het apparaat gebruikt, verbruikt u minder energie en water dan bij handmatig afwassen.
- Op onze website vindt u gratis voorbeelden van hoe u het apparaat efficiënt kunt inruimen.
- Om energie en water te besparen laadt u apparaat tot het aangegeven aantal standaardcouverts (standaardbelading met serviesgoed en bestek).
- "Technische gegevens", Pagina 60
- Voor betere afwas- en drogingsresultaten plaatst u serviesgoed met rondingen of holten schuin, zodat het water er vanaf kan lopen.



1. Grote etensresten van het serviesgoed verwijderen.

Om natuurlijke hulpbronnen te besparen dient u het serviesgoed niet voor te spoelen onder stromend water.

2. Het serviesgoed inruimen en hierbij het volgende in acht nemen:
 - Plaats sterk verontreinigd serviesgoed zoals pannen in de onderste servieskorf. Door de sterkere sproeiestraal verkrijgt u zo een beter afwasresultaat.
 - Plaats serviesgoed in een veilige en stabiele stand in het apparaat om schade aan het serviesgoed te voorkomen.
 - Ruim bestek met de puntige en scherpe kant naar beneden in om verwondingen te voorkomen.
 - Plaats serviesgoed met de opening naar beneden, zodat er geen water in blijft staan.
 - Zorg dat u de sproeiarmen niet blokkeert, zodat deze kunnen draaien.
 - Leg geen kleine voorwerpen in het tablettenbakje en versper dit bakje niet met serviesgoed om het deksel van het vaatwasmiddelbakje niet te blokkeren.



Serviesgoed uitruimen

WAARSCHUWING

Kans op letsel!

Heet serviesgoed kan brandwonden veroorzaken. Heet serviesgoed is stootgevoelig en kan bij breuk tot letsel leiden.

- ▶ Serviesgoed na afloop van het programma nog even laten afkoelen en pas daarna uitruimen.

1. Om vallende waterdruppels op het serviesgoed te voorkomen, het serviesgoed van onder naar boven uitruimen.
2. Het spoelmiddelreservoir en de accessoires controleren op verontreinigingen en zo nodig reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud"*, Pagina 39

De Bediening in essentie

Apparaat inschakelen

- ▶ Op  drukken.
Het programma Eco 50° is voorinsteld.
Het programma Eco 50° is een zeer milieuvriendelijk programma en uitermate geschikt voor normaal vervuild serviesgoed. Het is het efficiëntste programma voor wat betreft het energie- en waterverbruik voor dit type serviesgoed en voldoet aan de EU-verordening inzake ecologisch ontwerp.
Als u het apparaat 10 minuten niet bedient, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Programma instellen

U kunt de afwascyclus op de vervuilingsgraad van het serviesgoed afstemmen door een geschikt programma in te stellen.

- ▶ Net zo vaak op de programma-toets drukken tot het gewenste programma is ingesteld.
→ *"Programma's"*, Pagina 19
- ✓ Het programma is ingesteld en de led knippert.

Extra functie instellen

Als aanvulling op het gekozen afwasprogramma kunt u extra functies instellen.


Opmerking: De beschikbare extra functies zijn afhankelijk van het gekozen programma.


→ *"Programma's"*, Pagina 19

- ▶ Op de toets van de gewenste extra functie drukken.
→ *"Extra functies"*, Pagina 20
- ✓ De extra functie is ingesteld en de toets van de extra functie knippert.

Tijdstelling maken¹

U kunt de programmastart 3, 6 of 9 uur uitstellen.

1.  net zo vaak indrukken tot de desbetreffende indicatie brandt.
2. Om de tijdstelling te activeren drukt u op Start.

Opmerking: De tijdstelling deactiveert u door  net zo vaak in te drukken totdat geen van de indicaties 3h, 6h of 9h brandt.

Programma starten

- ▶ Druk op Start.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

nl De Bediening in essentie

- ✓ Tijdens het programmaverloop wordt een lichtpunt op de vloer onder de deur van het apparaat geprojecteerd. Bij hoge inbouw in combinatie met een vlak afsluitend meubelfront is het lichtpunt niet zichtbaar.
- ✓ Het programma is afgelopen als er geen indicaties van bedieningselementen meer branden.
- ✓ Als het lichtpunt op de vloer niet meer zichtbaar is, is het programma voltooid.



Opmerkingen

- Als u serviesgoed wilt toevoegen terwijl het apparaat al werkt, mag u het tablettenbakje niet als handgreep voor de bovenste servieskorf gebruiken. Hierdoor kunt u met de gedeeltelijk opgeloste tab in aanraking komen.
- U kunt het lopende programma alleen veranderen door het programma af te breken.
→ "Programma afbreken",
Pagina 34
- Om energie te besparen wordt het apparaat 1 minuut na het programma-einde automatisch uitgeschakeld. Als u de deur direct na het programma-einde opent, wordt het apparaat na 4 seconden uitgeschakeld.

Programma onderbreken

Opmerking: Als u bij een opgewarmd apparaat de apparaatdeur opent, kunt u de apparaatdeur het beste eerst enkele minuten op een kier laten staan en vervolgens sluiten. Op deze wijze voorkomt u dat er een overdruk in het apparaat optreedt en de apparaatdeur openspringt.

1. Apparaatdeur voorzichtig openen.


2.  indrukken.
- ✓ Het programma wordt opgeslagen en het apparaat wordt uitgeschakeld.
3. Op  drukken om het programma voort te zetten.
4. Apparaatdeur sluiten.

Programma afbreken

Om een programma voortijdig te beëindigen of een gestart programma te wijzigen, moet u het actieve programma afbreken.

1. Apparaatdeur openen.
2. Ca. 4 seconden op Reset 4 sec. drukken.
3. Apparaatdeur sluiten.
- ✓ Alle indicaties branden.
- ✓ Zodra de indicaties uit zijn, wordt het resterende water afgepompt.
- ✓ Het programma wordt afgebroken en is na ca. 1 minuut afgesloten.

Apparaat uitschakelen

1. De aanwijzingen over het "veilige gebruik" → *Pagina 11* in acht nemen.
2. Op  drukken.

Tip: Als u tijdens de afwascyclus op  drukt, wordt het lopende programma onderbroken. Als u het apparaat inschakelt, wordt het programma automatisch voortgezet.

Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

Overzicht over de basisinstellingen

De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat.

Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
Waterhardheid	Schaal met 4 standen	De waterhardheid instellen. → "Waterontharding instellen", Pagina 25
Glansspoelmiddeldosering	Schaal met 4 standen	De hoeveelheid glansspoelmiddel instellen of uitschakelen. → "Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen", Pagina 27
Extra droog	Aan Uit ¹	Extra droog voor elke cyclus in- of uitschakelen. Voor verbeterde drogingsresultaten wordt bij het glansspoelen de temperatuur verhoogd. De looptijd kan iets toenemen. Opmerking: Op gevoelige stukken serviesgoed letten. → "Extra droog instellen", Pagina 36
Signaalsterkte	Schaal met 4 standen	Regelen van de signaalsterkte. → "Geluidssterkte van het signaal instellen", Pagina 36
Wi-Fi	Aan Uit ¹	Draadloze netwerkverbinding in- of uitschakelen. → "Wi-fi instellen", Pagina 36
Remote Start	Schaal met 3 standen	De functie activeren of deactiveren. → "Remote Start ^{Remote} _{Start} activeren", Pagina 36
Fabrieksinstelling	Terugzetten	Gewijzigde instellingen op de fabriekstoestand terugzetten. De instellingen voor de eerste ingebruikname moeten worden opgegeven. → "Fabrieksinstelling terugzetten", Pagina 36

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Extra droog instellen

1. Op  drukken.
2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
 - ✓ Op het display knippert .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot op het display  en  knippen.
4. Net zo vaak op Start drukken tot de leds de gewenste waarde aangeven.

Als de "led A" → Pagina 16 niet brandt, is Extra droog uitgeschakeld.

Als de "led A" → Pagina 16 brandt, is Extra droog ingeschakeld.
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

Wi-fi instellen



1. Op  drukken.
2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
 - ✓ Op het display knippert .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot op het display  en  knippen.
4. Net zo vaak op Start drukken tot de leds de gewenste waarde aangeven.

Als de "led A" → Pagina 16 niet brandt, is de draadloze netwerkverbinding uitgeschakeld.

Als de "led A" → Pagina 16 brandt, is de draadloze netwerkverbinding ingeschakeld.
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

Remote Start ^{Remote}_{Start} activeren

1. Op  drukken.




2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
 - ✓ Op het display knippert .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot op het display  knippert.
4. Net zo vaak op Start drukken tot de leds de gewenste waarde aangeven.

Als de led A brandt, is de functie permanent gedeactiveerd.

Als de leds A en B branden, kan de functie via de toets ^{Remote}_{Start} worden gekozen.

Als de leds A, B en C branden, is de functie permanent geactiveerd. De fabrieksinstelling is stand 2 ("led A en led B" → Pagina 16).
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.


Geluidssterkte van het signaal instellen

1. Op  drukken.
2. Voor het openen van de apparaatinstellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
 - ✓ Op het display knippert .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot op het display  en  knippen.
4. Net zo vaak op Start drukken tot de gewenste geluidssterkte voor het signaal is ingesteld.

Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 leds. De ingestelde geluidssignaal is te horen.

De fabrieksinstelling is stand 2 ("led A en led B" → Pagina 16).
5. Om de instellingen op te slaan, ca. 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.

Fabrieksinstelling terugzetten

1. Op  drukken.

2. Voor het openen van de apparaat-instellingen 3 seconden op Setup 3 sec. drukken.
 - ✓ Op het display knippert .
3. Net zo vaak op Setup 3 sec. drukken tot op het display ,  en  knippen.
4. Op Start drukken om het apparaat op de fabrieksinstellingen terug te zetten.
 - ✓ Het apparaat wordt teruggezet.

Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app te bedienen.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com. Om Home Connect te kunnen gebruiken, dient u eerst de verbinding met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi¹) en met de Home Connect app te configureren.

- → "*Apparaat met WLAN-thuisnetwerk (wifi) verbinden*", Pagina 37
- De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerking: Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.

→ "*Veiligheid*", Pagina 4

Snel starten met Home Connect

Verbind het apparaat snel en simpel met een mobiel eindapparaat.

App installeren

1. De Home Connect app op het mobiele eindapparaat installeren.



2. De Home Connect app starten en toegang voor Home Connect instellen.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces.

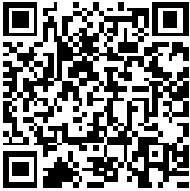
Apparaat met WLAN-thuisnetwerk (wifi) verbinden

Vereisten

- De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.
- Wi-Fi op de router is geactiveerd.
- Het apparaat heeft op de opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (Wi-Fi).

¹ Wi-Fi is een geregistreerd handelsmerk van de Wi-Fi Alliance.

1. Met behulp van de Home Connect app de QR-code scannen.



2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

Home Connect instellingen

Pas Home Connect aan uw behoeften aan.

U vindt de Home Connect instellingen in de basisinstellingen van uw apparaat. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geïnstalleerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Remote Start Remote Start

Via de Home Connect app kunt u het apparaat met uw mobiele eindapparaat starten.

Tip: Als u in de "Basisinstellingen" → *Pagina 36* deze functie permanent activeert, kunt u uw apparaat altijd met een mobiel eindapparaat starten.

Remote Start Remote Start activeren

Als u in de basisinstellingen van deze functie de stand 2 hebt gesteld, activeert u de functie aan uw apparaat.

Vereisten

- Het apparaat is met het WLAN-thuisnetwerk verbonden.
- Het apparaat is met de Home Connect app verbonden.
- In de "Basisinstellingen" → *Pagina 35* van deze functie is stand 2 ingesteld.
- Er is een programma gekozen.

- ▶ Remote Start indrukken.

Als u de apparaatdeur opent, is de functie automatisch gedeactiveerd.

- ✓ Toets Remote Start is verlicht.

Tip: Om de functie te deactiveren op Remote Start drukken.

Diagnose op afstand

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com

Software-update

Met deze functie kunt u de software van het apparaat bijwerken, bijv. voor optimalisaties, het verhelpen van fouten of voor veiligheidsrelevante updates.

De Home Connect app informeert u over beschikbare software-updates.

Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende

gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaat-sleutels en het MAC-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardware-versie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

Reiniging en onderhoud

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

Spoelmiddelhouder reinigen

WAARSCHUWING

Kans op gevaar voor de gezondheid!

Het gebruik van chloorhoudende reinigingsmiddelen kan tot gezondheidsschade leiden.

► Nooit chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.

1. Grove verontreinigingen in de binnenruimte met een vochtige doek verwijderen.
2. Vaatwasmiddel in het vaatwasmiddelbakje doen.
3. Programma met de hoogste temperatuur kiezen.
→ "Programma's", Pagina 19
4. "Het programma zonder serviesgoed starten." → Pagina 33

Reinigingsmiddel

Gebruik voor de reiniging van het apparaat uitsluitend geschikte reinigingsmiddelen.

→ "Veilig gebruik", Pagina 11

Tip: Onze geteste en goedgekeurde machineonderhoudsmiddelen en machinereinigingsmiddelen voor vaatwassers kunt u via <https://www.siemens-home.bsh-group.com/store> of onze servicedienst bestellen.

Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
De deurafdichtingen, het front en het bedieningspaneel van de vaatwasser regelmatig	Hierdoor blijven deze onderdelen schoon en hygiënisch.

Machinereiniging Machine-reiniging

Afzettingen kunnen tot storingen bij het apparaat leiden, bijv. door voedselresten en kalk. Om storingen te voorkomen en de vorming van nare geuren te verminderen, is het raadzaam het apparaat met regelmatige tussenpozen te reinigen.

Machinereiniging is in combinatie met machineonderhoudsmiddelen en machinereinigers het juiste programma voor reiniging van het apparaat.

Maatregel	Voordeel
tig af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.	
De apparaatdeur op een kier staan als de vaatwasser langere tijd niet wordt gebruikt.	Hierdoor wordt de vorming van nare geuren voorkomen.

Tip: Onze geteste en goedgekeurde machineonderhoudsmiddelen en machinereinigers voor vaatwassers kunt u via <https://www.siemens-home.bsh-group.com/store> of onze servicedienst bestellen.

Machinereiniging is een programma dat in één spoelcyclus verschillende afzettingen verwijdert. De reiniging gebeurt in twee fasen:

Fase	Verwijderen van	Reinigingsmiddel	Plaatsing
1	Vet en kalk	Vloeibaar machineonderhoudsmiddel of poedervormige machineontkalker.	Binnenruimte van het apparaat, bijv. fles in de bestekmand gehangen of poeder in de binnenruimte.
2	Voedingsresten en afzettingen	Machinereiniger	Vaatwasmiddelbakje

Voor het optimale reinigingsvermogen doseert het programma de reinigers gescheiden van elkaar in de desbetreffende reinigingsfase. Hiervoor is de juiste plaatsing van de reinigingsmiddelen vereist.

Als de indicatie voor Machinereiniging op het bedieningspaneel brandt of het display u daartoe oproept, voert u de Machinereiniging zonder serviesgoed uit. Nadat u de Machinereiniging hebt uitgevoerd, dooft de indicatie. Als het apparaat geen herin-

neringsfunctie heeft, adviseren wij u om de machinereiniging om de 2 maanden uit te voeren.

Machinereiniging uitvoeren

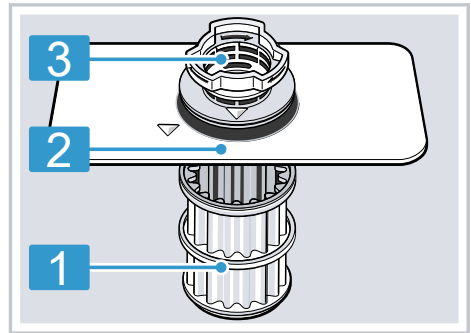
Opmerkingen

- Voer het programma Machinereiniging zonder ingeruimd serviesgoed uit.
- Gebruik alleen speciaal voor vaatwassers geschikte machineonderhoudsmiddelen en machinereinigingsmiddelen.

- Let erop dat er zich geen aluminium voorwerpen, zoals vetfilters van afzuigkappen of aluminium pannen, in de spoelruimte van het apparaat bevinden.
 - Als u de Machinereiniging niet binnen 3 afwascycli uitvoert, dooft de indicatie voor Machinereiniging automatisch.
 - Om het optimale reinigingsvermogen te verkrijgen, dient u op de correcte plaatsing van de reinigers te letten.
 - Neem de veiligheidsvoorschriften op de verpakkingen van machineonderhoudsmiddelen en machinereinigers in acht.
1. Grove verontreinigingen in de binnenruimte met een vochtige doek verwijderen.
 2. De zeven reinigen.
 3. Het machineonderhoudsmiddel in de binnenruimte van het apparaat plaatsen.
Gebruik alleen speciaal voor vaatwassers geschikte machineonderhoudsmiddelen.
 4. De machinereiniger in het vaatwasmiddelbakje doen tot dit volledig gevuld is.
Geen extra machinereiniger in de binnenruimte van het apparaat doen.
 5. Machinereiniging indrukken.
 6. Start indrukken.
- ✓ Machinereiniging wordt uitgevoerd.
 - ✓ Zodra het programma voltooid is, dooft de indicatie voor Machinereiniging.

Zeefstelsysteem

Het zeefstelsysteem filtert grove verontreinigingen uit het spoelcircuit.



1 microzeef

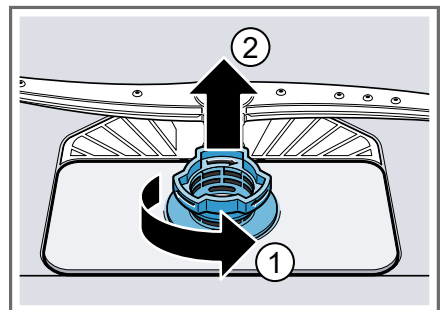
2 Fijne zeef

3 grove zeef

Zeven reinigen

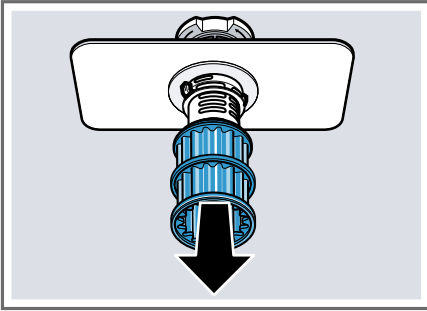
Door verontreinigingen uit het afwaswater kunnen de zeven verstopt raken.

1. Na elke afwasbeurt de zeven op etensresten controleren.
2. De grove zeef tegen de klok in draaien ① en het zeefstelsysteem eruit nemen ②.
 - Erop letten dat er geen vreemde voorwerpen in het pompreservoir vallen.

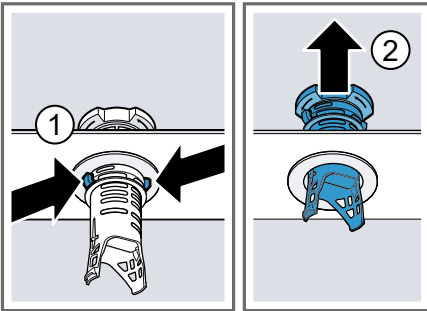


nl Reiniging en onderhoud

3. De microzeef naar beneden lostrekken.



4. De vergrendelingsstukken samen-drukken ① en de grove zeef er naar boven uitnemen ②.

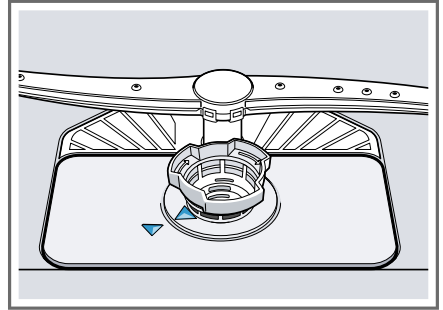


5. De zeefelementen onder stromend water reinigen.

De vuilrand tussen de grove en fijne zeef zorgvuldig reinigen.

6. Het zeefstelsel in elkaar zetten. Controleer of de vergrendelingsnokken van de grove zeef zijn vastgeklit.

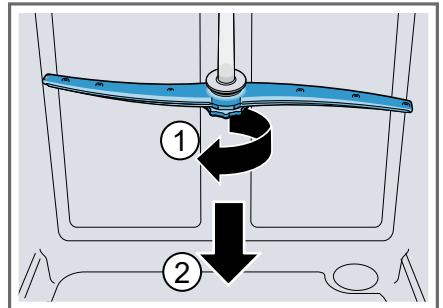
7. Het zeefstelsel in het apparaat plaatsen en de grove zeef met de klok mee draaien.
 - Controleer of de pijlmarkeringen tegenover elkaar staan.



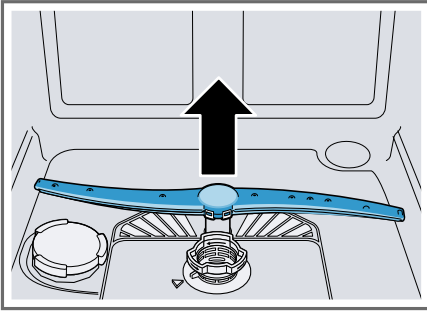
Sproeiarmen reinigen

Kalk en verontreinigingen in het afwaswater kunnen de sproeiopeningen en lagers van de sproeiarmen blokkeren. Reinig de sproeiarmen regelmatig.

1. De bovenste sproeiarm losschroeven ① en naar beneden lostrekken ②.



2. De onderste sproeiarm naar boven lostrekken.



3. De uitstroomopeningen van de sproeiarmen onder stromend water op verstoppingen controleren en eventuele vreemde voorwerpen verwijderen.
4. De onderste sproeiarm aanbrengen.
 - ✓ De sproeiarm klikt hoorbaar vast.
5. De bovenste sproeiarm aanbrengen en vastschroeven.

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

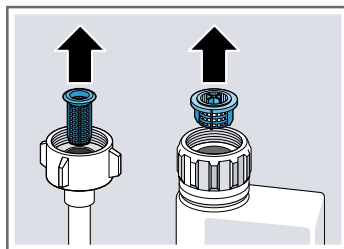
Kans op elektrische schok!

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.

Foutcode / foutindicatie / signaal

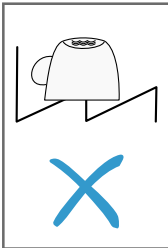
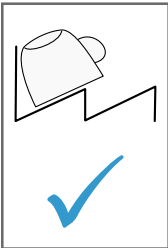
Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Indicatie voor watertoevoer brandt	Watertoevoerslang is geknikt.	▶ Verleg de watertoevoerslang zonder knikken.
	Kraan is gesloten.	▶ Draai de kraan open.
	Kraan is verstopt of verkalkt.	▶ Draai de kraan open.
	De zeven in de wateraansluiting van de toevoer- of AquaStop-slang zijn verstopt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. 2. Haal de stekker uit het stopcontact. 3. Draai de kraan dicht. 4. Schroef de wateraansluiting los. 5. Neem de zeef uit de toevoerslang



6. Reinig de zeef.
7. Plaats de zeef in de toevoerslang.
8. Schroef de wateraansluiting vast.
9. Controleer de wateraansluiting op lekkage.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Indicatie voor watertoevoer brandt		10. Plaats de stekker weer in het stopcontact. 11. Schakel het apparaat in.
	Afvoerslang is verstopt of geknikt.	1. Verleg de afvoerslang zonder knikken. 2. Verwijder de resten.
	Sifonaansluiting is nog dicht.	▶ Controleer de aansluiting op de sifon en open deze zo nodig.
	Afdekking van afvoerpomp zit los.	▶ Maak de afdekking van de "afvoerpomp" → <i>Pagina 57</i> goed vast.
Indicatie "Watertoevoer controleren" knippert	Er is een technische storing aanwezig.	1. Druk op ⏻. 2. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de zekering uit. 3. Wacht ten minste 2 minuten. 4. Plaats de stekker van het apparaat in een stopcontact of schakel de zekering in. 5. Schakel het apparaat in. 6. Als het probleem zich opnieuw voordoet: <ul style="list-style-type: none"> – Druk op ⏻. – Sluit de kraan. – Haal de stekker uit het stopcontact. – Neem contact op met de "servicedienst" → <i>Pagina 59</i> en vermeld de foutcode.
Indicaties knipperen	Apparaatdeur is niet volledig gesloten.	▶ Sluit de apparaatdeur. <ul style="list-style-type: none"> – Ruim het serviesgoed zo in dat er geen serviesdelen over de servieskorf uitsteken en verhinderen dat de apparaatdeur goed kan worden gesloten.

Afwasresultaat

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Serviesgoed is niet droog.	Er is geen glansspoelmiddel gebruikt of de dosering is te laag ingesteld.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vul het "glansspoelmiddel" → <i>Pagina 27</i> bij. 2. Stel de hoeveelheid glansspoelmiddel in. → <i>"Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen", Pagina 27</i>
	Het programma of de programmaoptie heeft geen of een te korte droogfase.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Kies een programma met drogen, bijv. Intensief, Sterk of ECO-programma." → <i>Pagina 19</i> <p>Met sommige optietoetsen wordt het droogresultaat minder, bijv. Variospeed.</p>
	Er blijft water in holtes van serviesgoed en bestek staan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ruim het serviesgoed zo schuin mogelijk in. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
	Het gecombineerde vaatwasmiddel heeft slechte droogprestaties.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik glansspoelmiddel om de droogprestaties te verbeteren. 2. Gebruik een ander gecombineerd vaatwasmiddel met betere droogprestatie.
	Extra droog voor versterkte droging is niet geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activeer Extra droog.
	Serviesgoed is te vroeg uitgeruimd of het droogproces was nog niet afgelopen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wacht op het programma-einde. 2. Verwijder het serviesgoed pas 30 minuten na afloop van het programma.
	Gebruikt glansspoelmiddel levert beperkte droogprestaties.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik een kwaliteitsglansspoelmiddel. <p>Eco-producten kunnen een beperkte werking vertonen.</p>

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Kunststof serviesgoed is niet droog.	Geen fout. Door een lager warmteopslagvermogen droogt kunststof slechter.	▶ Geen oplossing voorhanden.
Bestek is niet droog.	Bestek is niet goed in de bestekorf of besteklade geplaatst.	Op de aanraakpunten van het bestek kunnen zich druppels vormen. 1. "Ruim het bestek zo mogelijk los van elkaar in." → <i>Pagina 32</i> 2. Vermijd aanraakpunten.
Binnenzijden van het apparaat zijn nat na de afwascyclus.	Geen storing. Voor het condensatiedrogen zijn waterdruppels in de spoelmiddelhouder het reservoir noodzakelijk en gewenst. Het vocht in de lucht condenseert tegen de binnenwanden van het apparaat, stroomt omhoog en wordt weggepompt.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Etensresten op het serviesgoed.	Serviesgoed is te dicht op elkaar ingeruimd of servieskorf is te vol.	1. Ruim het serviesgoed met voldoende tussenruimte in. De sproeistralen moeten het oppervlak van het serviesgoed kunnen bereiken. 2. Vermijd aanraakpunten.
	Sproeiarmen kunnen niet ongehinderd ronddraaien.	▶ Ruim het serviesgoed zo in dat het serviesgoed de draaibeweging van de sproeiarm niet hindert.
	Sproeiers van sproeiarmen zijn verstopt.	▶ Reinig de "sproeiarmen" → <i>Pagina 42</i> .
	De zeven zijn vervuld.	▶ Reinig de zeven. → " <i>Zeven reinigen</i> ", <i>Pagina 41</i>
	De zeven zijn onjuist aangebracht en/of niet vastgezet.	1. Breng de zeven goed aan. → " <i>Zeefstelsel</i> ", <i>Pagina 41</i> 2. Zet de zeven vast.
	Te zwak afwasprogramma gekozen.	▶ Kies een krachtiger spoelprogramma. → " <i>Programma's</i> ", <i>Pagina 19</i>
	Serviesgoed is te goed voorgerenigd. Het sensorsysteem kiest daarom voor een zwak afwasprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	▶ Verwijder alleen grove etensresten en spoel het serviesgoed niet voor.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Etensresten op het serviesgoed.	Hoge, smalle stukken serviesgoed worden in de hoeken onvoldoende uitgespoeld.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ruim hoge, smalle stukken serviesgoed niet te schuin en niet in de hoeken in.
	Bovenste servieskorf is rechts en links niet op dezelfde hoogte ingesteld.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bovenste servieskorf links en rechts op dezelfde hoogte instellen.
Resten vaatwasmiddel in het apparaat	Deksel van het vaatwasmiddelbakje is geblokkeerd door serviesgoed en gaat niet open.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ruim het serviesgoed in de bovenste servieskorf zo in dat het tablettenbakje niet door serviesgoed wordt geblokkeerd. → "Serviesgoed inruimen", Pagina 32 Stukken serviesgoed blokkeren het deksel van het vaatwasmiddelbakje. 2. Plaats geen serviesgoed en geen geurdispenser in het tablettenbakje.
	Deksel van het vaatwasmiddelbakje is geblokkeerd door de tab en gaat niet open.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Leg de tab dwars in het vaatwasmiddelbakje en niet op de smalle kant.
	Tabs worden in het snelle programma of korte programma gebruikt. Oplostijd van de tab wordt niet bereikt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies een krachtiger "programma" → Pagina 19 of gebruik "vaatwaspoeder" → Pagina 28.
	Reinigende werking en oplosgedrag nemen af bij langere opslagtijd, of het vaatwasmiddel klontert sterk.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verander van "vaatwasmiddel" → Pagina 28.
	Er bevinden zich watervlekken op kunststof delen.	Druppelvorming op kunststof oppervlakken is fysiek onvermijdelijk. Na het afdrogen zijn watervlekken zichtbaar.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Er bevindt zich afwisbare of in water oplosbare aanslag in de binnenruimte of op de deur van het apparaat.	Componenten van het vaatwasmiddel zetten zich af. Deze aanslag kan meestal niet chemisch worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verander van "vaatwasmiddel" → <i>Pagina 28</i>. ▶ Reinig het apparaat mechanisch.
	Er zet zich witte aanslag af in de binnenruimte van het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stel de waterontharding correct in. In de meeste gevallen moet u de instelling verhogen. 2. Verander zo nodig van vaatwasmiddel.
Er bevindt zich witte, moeilijk verwijderbare aanslag op het serviesgoed of de binnenruimte of deur van het apparaat.	Onthardingszoutreservoir is niet dichtgedraaid.	▶ Draai het onthardingszoutreservoir dicht.
	Componenten van het vaatwasmiddel zetten zich af. Deze aanslag kan meestal niet chemisch worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verander van "vaatwasmiddel" → <i>Pagina 28</i>. ▶ Reinig het apparaat mechanisch.
	Waterhardheid is onjuist ingesteld of waterhardheid is hoger dan 35 °dH (6,2mmol/l).	▶ Stel de waterontharding in op de waterhardheid of vul onthardingszout bij.
	3in1-vaatwasmiddel, bio-vaatwasmiddel of eco-vaatwasmiddel is onvoldoende effectief.	▶ Stel de waterontharding in op de waterhardheid en gebruik gescheiden middelen (kwaliteitsreinigingsmiddel, onthardingszout, glansspoelmiddel).
	Vaatwasmiddel is te laag gedoseerd.	▶ Verhoog de dosering van het vaatwasmiddel of verander van "vaatwasmiddel" → <i>Pagina 28</i> .
	Te zwak afwasprogramma gekozen.	▶ Kies een krachtiger spoelprogramma. → <i>"Programma's", Pagina 19</i>
Thee- of lippenstiftresten op het serviesgoed.	Afwastemperatuur is te laag.	▶ Kies een programma met een hogere afwastemperatuur. → <i>"Programma's", Pagina 19</i>
	Vaatwasmiddel is te laag gedoseerd of ongeschikt.	▶ Gebruik een geschikt "vaatwasmiddel" → <i>Pagina 28</i> en doseer dit volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
	Serviesgoed is te goed voor-gereinigd. Het sensorsysteem kiest daarom voor een	▶ Verwijder alleen grove etensresten en spoel het serviesgoed niet voor.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Thee- of lippenstiftresten op het serviesgoed.	zwak afwasprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	
Er bevindt zich gekleurde (blauwe, gele, bruine), moeilijk of niet verwijderbare aanslag in de binnenruimte van het apparaat of op roestvrijstaal serviesgoed.	Er ontstaat laagvorming door de bestanddelen van groenten (kool, selderij, aardappels, noedels, ...) of leidingwater (mangaan).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinig het apparaat. U kunt de aanslag met een "mechanische reiniging" → <i>Pagina 39</i> of een machinereiniger verwijderen. De aanslag is niet altijd volledig verwijderbaar, maar niet schadelijk voor de gezondheid.
	Door metalen bestanddelen ontstaat laagvorming op zilver of aluminium serviesgoed.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinig het apparaat. U kunt de aanslag met een "mechanische reiniging" → <i>Pagina 39</i> of een machinereiniger verwijderen. De aanslag is niet altijd volledig verwijderbaar, maar niet schadelijk voor de gezondheid.
Er bevinden zich gekleurde (gele, oranje, bruine), eenvoudig te verwijderen afzettingen in de binnenruimte van het apparaat (vooral op de bodem).	Er ontstaat laagvorming door bestanddelen van voedselresten en het leidingwater (kalk), 'zeepachtig'.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer de instelling van de waterontharding. 2. Vul onthardingszout bij. → <i>"Onthardingszout vullen"</i>, <i>Pagina 25</i> 3. Als u gecombineerd vaatwasmiddelen gebruikt (tabs), activeert u de waterontharding. Houd u aan de aanwijzingen van de vaatwasmiddelen. → <i>"Aanwijzingen over vaatwasmiddelen"</i>, <i>Pagina 30</i>
Kunststof onderdelen in de binnenruimte van het apparaat zijn verkleurd.	Kunststof onderdelen in de binnenruimte kunnen tijdens de levensduur van de vaatwasser verkleuren.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Er kunnen verkleuringen optreden, maar deze hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
Kunststof onderdelen zijn verkleurd.	Afwastemperatuur is te laag.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies een programma met een hogere afwastemperatuur. → <i>"Programma's"</i>, <i>Pagina 19</i>
	Serviesgoed is te goed voor-gereinigd. Het sensorsysteem kiest daarom voor een zwak afwasprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder alleen grove etensresten en spoel het serviesgoed niet voor.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Er bevinden zich verwijderbare vegen op glazen, glaswerk met een metalen uiterlijk en bestek.	De hoeveelheid glansspoelmiddel is te hoog ingesteld.	▶ Stel het glansspoelsysteem in op een lagere stand.
	Er is geen glansspoelmiddel toegevoegd.	▶ → " <i>Vullen glansspoelmiddel</i> ", <i>Pagina 27</i>
	Tijdens het programmagedeelte glansspoelen zijn resten vaatwasmiddel aanwezig. Deksel van het vaatwasmiddelbakje werd door serviesgoed geblokkeerd en ging niet volledig open.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="664 287 1049 462">1. Ruim het serviesgoed in de bovenste servieskorf zo in dat het tablettenbakje niet door serviesgoed wordt geblokkeerd. → "<i>Serviesgoed inruimen</i>", <i>Pagina 32</i> Stukken serviesgoed blokkeren het deksel van het vaatwasmiddelbakje. <li data-bbox="664 478 1049 654">2. Plaats geen serviesgoed en geen geurdispenser in het tablettenbakje.
Serviesgoed is te goed voorgeruimd. Het sensorsysteem kiest daarom voor een zwak afwasprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	▶ Verwijder alleen grove etensresten en spoel het serviesgoed niet voor.	
Onherstelbare glasvertroebeling.	Glazen zijn niet vaatwasmachinebestendig, maar slechts vaatwasmachinegeschikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="664 837 1049 1045">▶ Gebruik vaatwasmachinebestendige glazen. Glazen zijn weliswaar geschikt voor reiniging in een vaatwasser, maar er moet met slijtage en veranderingen op de lange termijn rekening worden gehouden. <li data-bbox="664 1053 1049 1149">▶ Vermijd een lange stoomfase (standtijd) na afloop van de afwascyclus. <li data-bbox="664 1157 1049 1252">▶ Gebruik een programma met een lagere temperatuur. → "<i>Programma's</i>", <i>Pagina 19</i> <li data-bbox="664 1260 1049 1316">▶ Stel de waterontharding in op de waterhardheid. <li data-bbox="664 1324 1049 1383">▶ Gebruik een vaatwasmiddel met glasbeschermingscomponenten.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Roestsporen op het bestek.	Bestek is niet voldoende roestbestendig. Messenlemmen zijn hier vaak sterker door getroffen.	▶ Gebruik roestbestendig bestek.
	Bestek roest ook wanneer het samen met roestige voorwerpen wordt afgewassen.	▶ Was geen roestende voorwerpen af.
	Zoutgehalte in het afwaswater is te hoog.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder gemorst onthardingszout uit de spoelmiddelhouder. 2. Draai het deksel van het onthardingszoutreservoir stevig dicht.
Er bevinden zich vaatwasmiddelresten in het vaatwasmiddelbakje of in het tablettenbakje.	De sproeiarmen werden door serviesgoed geblokkeerd waardoor het vaatwasmiddel niet kon worden weggespoeld.	▶ Zorg dat de sproeiarmen niet zijn geblokkeerd en vrij kunnen draaien.
	Vaatwasmiddelbakje was vochtig tijdens het vullen van het vaatwasmiddel.	▶ Doe het vaatwasmiddel alleen in een droog vaatwasmiddelbakje.
Abnormale schuimvorming aanwezig.	Er bevindt zich handafwasmiddel in het glansspoelmiddelreservoir.	▶ Vul direct glansspoelmiddel in het reservoir. → "Vullen glansspoelmiddel", Pagina 27
	Er is glansspoelmiddel gemorst.	▶ Verwijder het glansspoelmiddel met een doek.
	Gebruikt vaatwasmiddel of reinigingsproduct produceert te veel schuim.	▶ Gebruik een ander merk vaatwasmiddel.

Home Connect probleem

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Thuisnetwerk wordt niet opgebouwd.	WLAN op de router is niet actief.	▶ Controleer de draadloze netwerkverbinding van uw router.
WLAN-indicatie knippert.	Verbinding met het thuisnetwerk is niet beschikbaar.	▶ Activeer de draadloze netwerkverbinding op uw router.
Home Connect kan niet correct worden uitgevoerd.	Home Connect onjuist ingesteld.	▶ Neem de met Home Connect meegeleverde documenten in acht.
	Er is een technische storing aanwezig.	▶ Neem de supportgegevens in de voor Home Connect meegeleverde documenten in acht.

Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Indicatie onthardingszout bijvullen brandt.	Er ontbreekt onthardingszout.	▶ Vul "onthardingszout" → <i>Pagina 25</i> bij.
	Sensor herkent onthardingszouttabletten niet.	▶ Gebruik geen onthardingszouttabletten.
Indicatie onthardingszout bijvullen brandt niet.	Waterontharding is uitgeschakeld.	▶ Waterontharding instellen
Indicatie glansspoelmiddel bijvullen brandt.	Glansspoelmiddel ontbreekt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vul het "glansspoelmiddel" → <i>Pagina 27</i> bij. 2. Stel de hoeveelheid glansspoelmiddel in. → "<i>Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen</i>", <i>Pagina 27</i>
Indicatie glansspoelmiddel bijvullen brandt niet.	Waterontharding is uitgeschakeld.	▶ Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen.

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Er blijft na afloop van het programma water in het apparaat staan.	Zeefstelsel of ruimte onder de zeef is verstopt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig de "zeven" → <i>Pagina 41</i>. 2. Reinig de "afvoerpomp" → <i>Pagina 57</i>.
	Programma is nog niet beëindigd.	<p>▶ Wacht het programma-einde af of breek het programma met Reset af.</p> <p>▶ → "<i>Programma afbreken</i>", <i>Pagina 34</i></p>
Apparaat kan niet worden ingeschakeld of bediend.	Software-update wordt uitgevoerd.	▶ Wacht tot de software-update is voltooid.
	Functies van het apparaat zijn uitgevallen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de zekering uit. 2. Wacht ten minste 2 minuten. 3. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. 4. Schakel het apparaat in.
Het apparaat start niet.	Zekering van de huisinstallatie is niet in orde.	▶ Controleer de zekering van de huisinstallatie.
	Aansluitsnoer is niet aangesloten.	1. Controleer of het stopcontact functioneert.

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat start niet.	Apparaatdeur is niet volledig gesloten.	<p>2 Controleer of het aansluitsnoer goed op het stopcontact en op de achterkant van het apparaat is aangesloten.</p> <p>► Sluit de apparaatdeur.</p>
Programma start automatisch.	Einde van het programma is niet afgewacht.	► → " <i>Programma afbreken</i> ", <i>Pagina 34</i>
Apparaat blijft in een programma hangen of valt uit.	Apparaatdeur is niet volledig gesloten.	► Sluit de apparaatdeur.
	Stroom- en/of watertoevoer is onderbroken.	<p>1. Controleer de stroomtoevoer.</p> <p>2 Controleer de watertoevoer.</p>
	Bovenste korf drukt tegen de binnendeur en verhindert een goede sluiting van de apparaatdeur.	<p>► Controleren of de achterwand van het apparaat wordt ingedrukt door een stopcontact of niet-gedemonteerde slanghouder.</p> <p>► Ruim het serviesgoed zo in dat er geen serviesdelen over de servieskorf uitsteken en verhinderen dat de apparaatdeur goed kan worden gesloten.</p>

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Alle LED's branden of knippen.	Elektronica heeft een fout geconstateerd.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druk gedurende ca. 4 seconden op de hoofdschakelaartoets. → "<i>Bedieningselementen</i>", <i>Pagina 16</i> Het apparaat wordt teruggezet en opnieuw gestart. 2. Als het probleem zich opnieuw voordoet: <ul style="list-style-type: none"> - Schakel het apparaat uit. - Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. - Wacht ten minste 2 minuten. - Schakel de zekering in de meterkast in of steek de stekker in het stopcontact. - Zet het apparaat aan. 3. Als het probleem zich opnieuw voordoet: <ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de servicedienst. → "<i>Servicedienst</i>", <i>Pagina 59</i>

Mechanische beschadiging

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Apparaatdeur kan niet worden gesloten.	Het deurslot is omgesprongen.	▶ Sluit de apparaatdeur met meer kracht.
	Deur geblokkeerd door een inbouwfout.	▶ Controleren of het apparaat correct is ingebouwd. De apparaatdeur, het deurpaneel of de aanbouwdelen mogen bij het sluiten niet tegen de naburige kasten en het aanrechtblad stoten.
Deksel van het vaatwasmiddelbakje kan niet worden gesloten.	Vaatwasmiddelbakje of deksel zijn door aangekoekte vaatwasmiddelresten geblokkeerd.	▶ Verwijder de vaatwasmiddelresten.

Geluiden

Storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Klappende geluiden van de vulventielen.	Afhankelijk van de huisinstallatie. Geen apparaatfout aanwezig. Werking van het apparaat wordt niet negatief beïnvloed.	▶ Probleem kan alleen via de huisinstallatie worden verholpen.
Kloppend of ratelend geluid.	Sproeiarm slaat tegen het serviesgoed.	▶ Ruim het serviesgoed zo in dat de sproeiarmen niet tegen het serviesgoed slaan.
	Waterstralen maken bij geringe belading rechtstreeks contact met de spoelmiddelhouder.	▶ Verdeel het serviesgoed gelijkmatig. ▶ Laad meer serviesgoed in het apparaat.
	Lichte serviesdelen bewegen tijdens het spoelen.	▶ Ruim lichte stukken serviesgoed stabiel in.

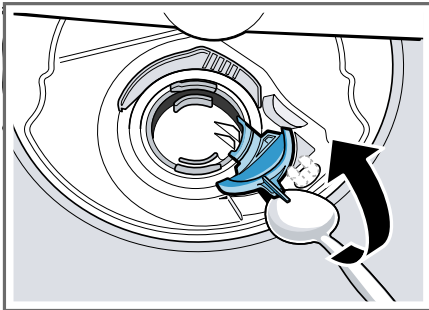
Afvoerpomp reinigen

Grote voedselresten of voorwerpen kunnen de afvoerpomp blokkeren. Zodra het afwaswater niet meer goed wordt afgevoerd, moet u de afvoerpomp reinigen.

⚠ WAARSCHUWING **Kans op letsel!**

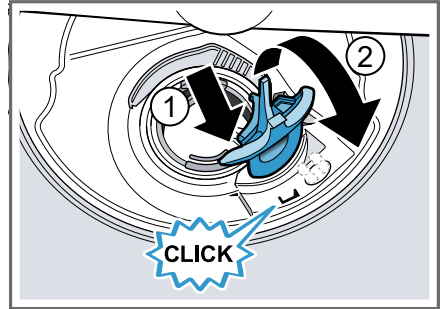
Scherpe en puntige voorwerpen zoals glasscherven kunnen de afvoerpomp blokkeren en tot verwondingen leiden.

- ▶ Vreemde voorwerpen voorzichtig verwijderen.
1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 2. Verwijder de bovenste en onderste servieskorf.
 3. Verwijder het zeefstelsel.
 4. Schep het aanwezige water eruit. Gebruik hiervoor zo nodig een spons.
 5. De pompafdekking met behulp van een lepel opwippen en aan de beugel vastpakken.



6. De pompafdekking schuin naar binnen optillen en verwijderen.
- ✓ Nu kunt u de waaier met de hand bereiken.
7. Etensresten en vreemde voorwerpen bij de pompwaaier verwijderen.

8. De pompafdekking aanbrengen ① en omlaag drukken ②.



- ✓ De pompafdekking klikt hoorbaar vast.
9. Het zeefstelsel monteren.
 10. De onderste en bovenste servieskorf aanbrengen.

Transporteren, opslaan en afvoeren

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

Apparaat demonteren

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. De waterkraan dichtdraaien.
3. De afvoerwateraansluiting losmaken.
4. De drinkwateraansluiting losmaken.
5. Indien aanwezig, de bevestigingschroeven van de meubeldelen losdraaien.
6. Indien aanwezig, de plint demonteren.
7. Het apparaat voorzichtig naar voren trekken en hierbij de slang meetrekken.

Apparaat vorstbestendig maken

Als het apparaat in een ruimte met vorstgevaar staat, bijv. in een vakantiehuis, haal het apparaat dan volledig leeg.

- ▶ Het apparaat leegmaken.
→ "Apparaat transporteren",
Pagina 58

Apparaat transporteren

Om schade aan het apparaat te voorkomen, maakt u het apparaat voor het transport leeg.

Opmerking: Om te voorkomen dat resterend water in de besturing terecht komt en het apparaat beschadigt, het apparaat alleen rechtop vervoeren.

1. Serviesgoed uit het apparaat verwijderen.
2. Losse onderdelen vastzetten.
3. "Het apparaat inschakelen."
→ Pagina 33
4. Het programma met de hoogste temperatuur kiezen.
→ "Programma's", Pagina 19
5. "Het programma starten."
→ Pagina 33
6. Voor het leegmaken van het apparaat het programma na ca. 4 minuten afbreken.
→ "Programma afbreken",
Pagina 34
7. "Het apparaat uitschakelen."
→ Pagina 34
8. De kraan sluiten.
9. Om het resterende water uit het apparaat te verwijderen, de toevoerslang losmaken en laten leeglopen.

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.

- ▶ Bij afgedankte apparaten de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen, daarna het netsnoer doorknippen en het slot van de apparaatdeur dusdanig beschadigen, dat de apparaatdeur niet langer sluit.

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 terugname en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

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

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.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) van het apparaat nodig.

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

Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

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

Het typeplaatje vindt u aan de binnenkant van de deur van het apparaat.

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

AQUA-STOP-garantie

In aanvulling op de garantieaanspraken tegen de verkoper op basis van de koopovereenkomst en op onze fabrieksgarantie wordt u schadeloos gesteld indien aan onderstaande voorwaarden wordt voldaan.

- Als door een fout in het AquaStop-systeem waterschade wordt veroorzaakt, dan vergoeden wij de schade van particuliere gebruikers. Om het waterbeveiligingssysteem te garanderen moet het apparaat op het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- De aansprakelijkheidsgarantie geldt voor de levensduur van het apparaat.
- Voorwaarde voor aanspraak op garantie is dat het apparaat met AquaStop vakkundig en overeenkomstig ons installatievoorschrift is opgesteld en aangesloten; hiertoe behoort ook de vakkundig gemonteerde verlenging van de AquaStop (origineel toebehoren). Onze garantie heeft geen betrekking op defecte toevoerleidingen of armaturen tot aan de AquaStop-aansluiting op de kraan.
- Tijdens het gebruik van een apparaat met AquaStop hoeft u er in principe niet bij te blijven resp. na het gebruik om veiligheidsredenen de kraan dicht te draaien. Alleen bij langere afwezigheid, bijvoorbeeld als u een paar weken op vakantie gaat, moet de kraan worden dichtgedraaid.

Technische gegevens

Gewicht	Max.: 60 kg
Spanning	220 - 240 V, 50 Hz of 60 Hz
Aansluitwaarde	2000 - 2400 W
Zekering	10 - 16 A
Waterdruk	<ul style="list-style-type: none"> ■ min. 50 kPa (0,5 bar) ■ max. 1000 kPa (10 bar)
Hoeveelheid binnen-stromend water	min. 10 l/min
Watertemperatuur	Koud water. Warm water max.: 60 °C
Capaciteit	12 standaardcouverts

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.

Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.² Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

¹ Geldt alleen voor landen in de Europese Economische Ruimte

² Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Conformiteitsverklaring


Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz):
max. 100 mW

5-GHz-band (5150–5350 MHz +
5470–5725 MHz): max. 100 mW

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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.



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

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001555857

(020405)

642 E5

nl



SIEMENS



Afzuigkap

LI63MA526C, LI63LA526, LI64MB521, LI64MA521C, LI64LA521, LI64-
MA531, LI64LB531, LI94LB530, LI94MA531B, LI64MA531B

nl Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



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

Inhoudsopgave

GEBRUIKSAANWIJZING

Veiligheid	2
Materiële schade voorkomen	4
Milieubescherming en besparing	5
Functies	5
Uw apparaat leren kennen	6
De Bediening in essentie	6
Reiniging en onderhoud	7
Storingen verhelpen	8
Servicedienst	9
Accessoires	9
Afvoeren	9
MONTAGEHANDLEIDING	10
Veilige montage	10



Veiligheid

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

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

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

Bestemming van het apparaat

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

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- conform deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.
- om kookdamp af te zuigen.
- 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 kookwekker.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, 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.

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

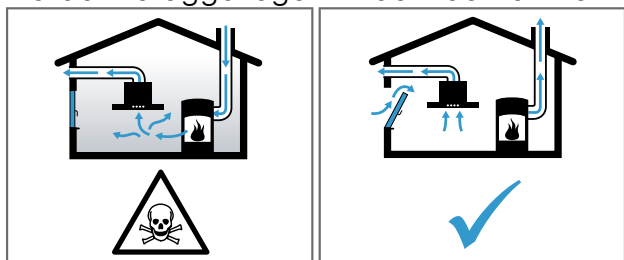
Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Vergiftigingsgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen

worden gestookt, geisers, warmwatertoe- stellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gas- sen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een inge- schakelde afzuigkap wordt aan de keu- ken en aan de ruimtes ernaast lucht ont- trokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.
- ▶ U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoer in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.
- ▶ Indien het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

- De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.
- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

- ▶ De vetfilters ca. om de 2 maanden reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.
- Hete olie en vet ontvlammen erg snel.
 - ▶ Hete olie en vet permanent in het oog houden.
 - ▶ Nooit brandende olie of vet met water blussen. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Gaskookplaten waar geen pan op staat, ontwikkelen tijdens het gebruik grote hitte. Een ventilatieapparaat dat daarop is aangebracht kan beschadigd of in brand raken.
 - ▶ Gaskookplaten alleen met erop geplaatste pan gebruiken.
- Bij gelijktijdig gebruik van meerdere gaskookzones ontwikkelt zich grote hitte. Een ventilatieapparaat dat daarop is aangebracht kan beschadigd of in brand raken.
 - ▶ Gaskookplaten alleen met erop geplaatste pan gebruiken.
 - ▶ De hoogste ventilatorstand instellen.
 - ▶ Twee gaskookplaten nooit langer dan 15 minuten gelijktijdig op de hoogste vlam gebruiken. Twee gaskookzones komen overeen met één grote brander.
 - ▶ Nooit grote branders met meer dan 5 kW met grootste vlam langer dan 15 minuten gebruiken, bijv. wok.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
 - ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
 - ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Bepaalde onderdelen van het apparaat kunnen scherpe randen hebben.
 - ▶ Binnenkant van het apparaat voorzichtig reinigen.
- Voorwerpen die op het apparaat geplaatst zijn kunnen vallen.
 - ▶ Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw zijn gevaarlijk en kunnen leiden tot functiestoringen.
 - ▶ Geen wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw aanbrengen.
- Het licht van LED-lampen is zeer fel en kan de ogen beschadigen (risicogroep 1).
 - ▶ Niet langer dan 100 seconden direct in de ingeschakelde LED-lampen kijken.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde 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.
 - ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 9*

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

- Sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen in combinatie met aluminiumdelen in de spoelruimte van vaatwasmachine kunnen tot explosies leiden.
- ▶ Nooit sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen gebruiken. Vooral geen professionele of industriële reinigingsmiddelen gebruiken in combinatie met aluminiumdelen, zoals bijv. vetfilters van afzuigkappen.

Materiële schade voorkomen

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

LET OP!

- Condenswater kan leiden tot corrosie.
 - ▶ Om de condensvorming te vermijden, het apparaat bij het koken inschakelen.
- Als er vocht in de bedieningselementen dringt, kan er schade ontstaan.
 - ▶ Nooit bedieningselementen met een natte doek reinigen.
- Verkeerde reiniging beschadigt de oppervlakken.
 - ▶ Reinigingsinstructies in acht nemen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting.
- ▶ Nooit bedieningselementen met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal reinigen.
- Teruglopend condenswater kan het apparaat beschadigen.
 - ▶ Het afvoerluchtkanaal moet vanaf het apparaat met minstens 1° helling zijn geïnstalleerd.
- Als u designelementen verkeerd belast, kunnen deze afbreken.
 - ▶ Niet aan designelementen trekken.
 - ▶ Geen voorwerpen op designelementen plaatsen of eraan ophangen.

Milieubescherming en besparing

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

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

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

Energie besparen

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

Bij het koken voldoende ventileren.

- + Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfsgeluiden.

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

- + Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is.

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- + De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

- + Het apparaat verbruikt geen energie.

Schakel de verlichting uit wanneer deze niet langer nodig is.

- + De verlichting verbruikt geen energie.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of vervangen.

- + Het rendement van het apparaat verhoogt.

Het kookdeksel erop plaatsen.

- + De kookdampen en de condens verminderen.

Functies

Gebruik met afvoerlucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.



De lucht mag niet worden afgevoerd in een schoorsteen die wordt gebruikt voor afvoergassen van apparaten bestemd voor het verbranden van gas of andere brandstoffen (dit geldt niet voor ventilatieapparatuur).

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient hiervoor toestemming van een vakbekwame schoorsteenveger te worden verkregen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

Gebruik met circulatielucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een geurfilter gereinigd en weer teruggeleid in de ruimte.



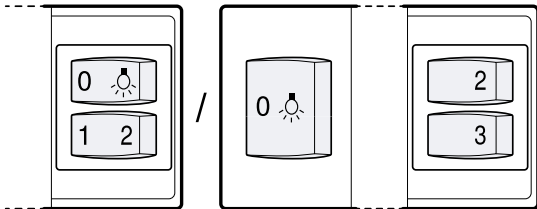
Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een geurfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in onze catalogus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de online-shop.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Bedieningselementen variant 1 en 2

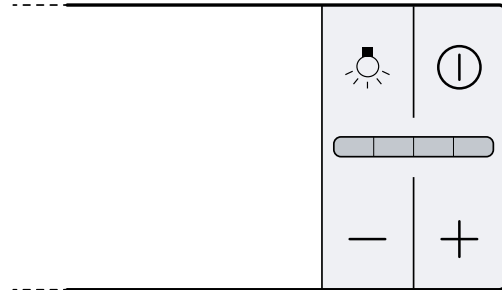
Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



1	Ventilatorstand 1 inschakelen.
2	Ventilatorstand 2 inschakelen.
3	Ventilatorstand 3 inschakelen.
☀	Verlichting inschakelen
0	Verlichting uitschakelen

Bedieningselementen variant 3

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



ⓘ	Apparaat in- of uitschakelen
+	Ventilatorstand verhogen
-	Ventilatorstand verlagen
☀	Verlichting inschakelen of uitschakelen

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Bedieningspaneel variant 1 en 2

Apparaat inschakelen

- ▶ Het uitschuifbare filterdeel uittrekken.
- ✓ Het apparaat start in de gekozen ventilatorstand.

Apparaat uitschakelen

- ▶ Het uitschuifbare filterdeel tot aan de aanslag inschuiven.

Ventilatorstand instellen

- ▶ 1, 2 of 3 indrukken.

Verlichting inschakelen

De verlichting kunt u onafhankelijk van de ventilatie inschakelen en uitschakelen.

- ▶ ☀ indrukken.

Verlichting uitschakelen

- ▶ 0 indrukken.

Bedieningspaneel variant 3

Apparaat inschakelen

1. Het uitschuifbare filterdeel uittrekken.
 2. ⓘ indrukken.
- ✓ Het apparaat start in ventilatorstand 2.

Apparaat uitschakelen

1. ⓘ indrukken.
2. Het uitschuifbare filterdeel inschuiven.

Ventilatorstand instellen

- ▶ + of - indrukken.

Intensiefstand inschakelen

Als zich een bijzonder sterke geur of damp ontwikkelt, kunt u de intensiefstand gebruiken.

- ▶ + zo vaak indrukken tot alle leds op het display zijn verlicht.
- ✓ Het apparaat schakelt na ca. 6 minuten automatisch in een lagere ventilatorstand.

Intensiefstand uitschakelen

- ▶ Om een willekeurige ventilatorstand in te stellen - indrukken.

Ventilatornaloop inschakelen

In de ventilatornaloop loopt het apparaat nog een tijdje lang verder en het schakelt dan automatisch uit.

Voorwaarde: Het apparaat is ingeschakeld.

- ▶ Het uitschuifbare filterdeel inschuiven.
- ✓ Het apparaat wordt na ca. 10 minuten automatisch uitgeschakeld.

Verlichting inschakelen

De verlichting kunt u onafhankelijk van de ventilatie inschakelen en uitschakelen.

- ▶ ☀ indrukken.

Reiniging en onderhoud

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

Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Apparaat schoonmaken

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen in combinatie met aluminiumdelen in de speelruimte van vaatwasmachine kunnen tot explosies leiden.

- ▶ Nooit sterk bijtende alkalische of sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen gebruiken. Vooral geen professionele of industriële reinigingsmiddelen gebruiken in combinatie met aluminiumdelen, zoals bijv. vetfilters van afzuigkappen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

Bepaalde onderdelen van het apparaat kunnen scherpe randen hebben.

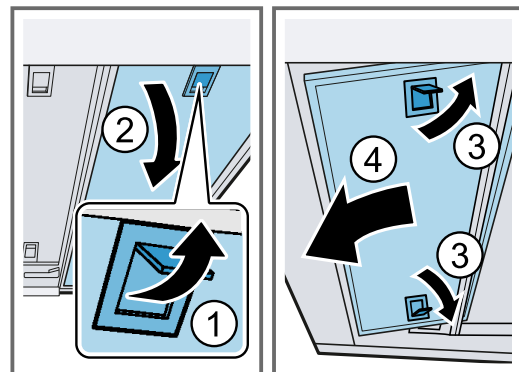
- ▶ Binnenkant van het apparaat voorzichtig reinigen.
1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 7
 2. Afhankelijk van het oppervlak als volgt schoonmaken:
 - Roestvrijstalen oppervlakken met een vaatdoekje en warm zeepsop in slijprichting reinigen.
 - Gelakte oppervlakken met een vaatdoekje en warm zeepsop reinigen.
 - Aluminium met een zachte doek en glasreiniger reinigen.
 - Kunststof met een zachte doek en glasreiniger reinigen.
 - Glas met een zachte doek en glasreiniger reinigen.
 3. Met een zachte doek nadrogen.
 4. Bij roestvrijstalen oppervlakken een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal heel dun opbrengen met een zachte doek.
Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de onlineshop.

Vetfilter verwijderen

1. Het uitschuifbaar filterdeel volledig uitschuiven.
2. **LET OP!** Erf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.
 - ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Aanwijzing Eerst de vetfilter in het uitschuifbare filterdeel demonteren, dan de vetfilter in het apparaat demonteren.

De vergrendelingen op de vetfilters openen.



3. De vetfilters uit de houders nemen.
Om naar beneden druppelend vet te vermijden, de vetfilters horizontaal houden.

Vetfilters in de vaatwasmachine reinigen

De vetfilters reinigen het vet uit de kookdampen. Regelmatig gereinigde vetfilters zorgen voor een hoge vetafscheidingsgraad.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

LET OP!

De vetfilters kunnen door inklemmen worden beschadigd.

- ▶ De vetfilters niet inklemmen.

Aanwijzing Bij de reiniging van de vetfilter in de vaatwasmachine kunnen lichte verkleuringen optreden. De verkleuringen hebben geen invloed op de werking van de vetfilters.

Voorwaarde: De vetfilters zijn gedemonteerd.

→ "Vetfilter verwijderen", Pagina 7

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 7
2. De vetfilters los in de vaatwasmachine plaatsen. Sterk verontreinigde vetfilters niet samen met ser viesgoed reinigen. Bij hardnekkig vuil een vetoplosmiddel gebruiken. Vetoplosmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.
3. De vaatwasmachine starten. Bij de temperatuurinstelling maximaal 70 °C kiezen.
4. De vetfilters laten afdruppelen.

Vetfilter met de hand reinigen

De vetfilters reinigen het vet uit de kookdampen. Regelmatig gereinigde vetfilters zorgen voor een hoge vetafscheidingsgraad.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

Voorwaarde: De vetfilters zijn gedemonteerd.

→ "Vetfilter verwijderen", Pagina 7

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 7
2. De vetfilters in een warm zeepsop weken. Bij hardnekkig vuil een vetoplosmiddel gebruiken. Vetoplosmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.
3. De vetfilters met een borstel reinigen.
4. De vetfilters grondig uitspoelen.
5. De vetfilters laten afdruppelen.

Vetfilters inbouwen

LET OP!

Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

1. De vetfilters inbrengen.
2. De vetfilters naar boven klappen en de vergrendelingen vastklikken.
3. Zorg ervoor dat de vergrendelingen vastklikken.

Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.	▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Zekering is defect.	▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen.	▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
LED-verlichting functioneert niet.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Defecte LED-lampen mogen alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een erkend vakman (elektromonteur). ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 9

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.

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

We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden. We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

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

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst 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.

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

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

Het typeplaatje bevindt zich afhankelijk van het model:

- aan de binnenkant van het apparaat (daarvoor de vetfilter demonteren).
- op de bovenkant van het apparaat.

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

Accessoires

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

Accessoires	Bestelnummer
Koolfilter (vervanging)	LZ45510
Recirculatieset	LZ45450
Greeplijst rvs, 60 cm	LZ46551
Greeplijst rvs, 90 cm	LZ49551
Greeplijst zwart, 60 cm	LZ46561
Greeplijst zwart, 90 cm	LZ49561
Greeplijst wit, 60 cm	LZ46521
Greeplijst wit, 90 cm	LZ49521

Accessoires	Bestelnummer
Designgreeplijst, 60 cm	LZ46850
Designgreeplijst, 90 cm	LZ49850

Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Afvoeren

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

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

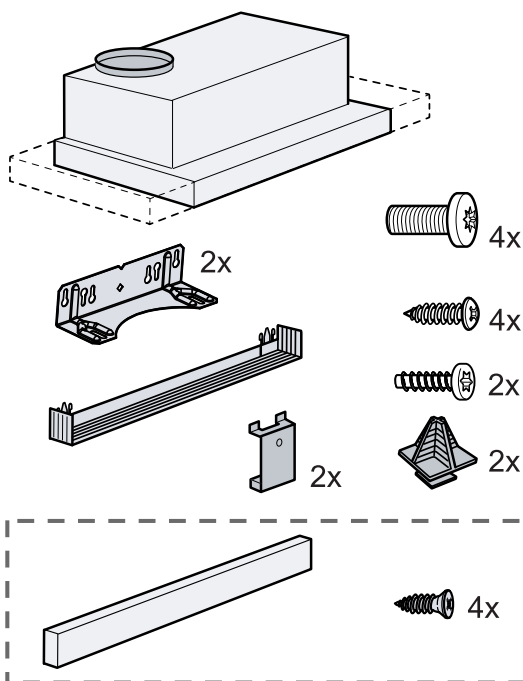
Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



Inhoud van de verpakking

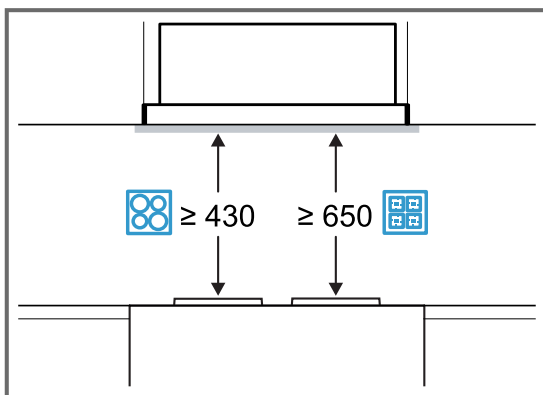
Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Veiligheidsafstanden

Neem de veiligheidsafstanden van het apparaat in acht.

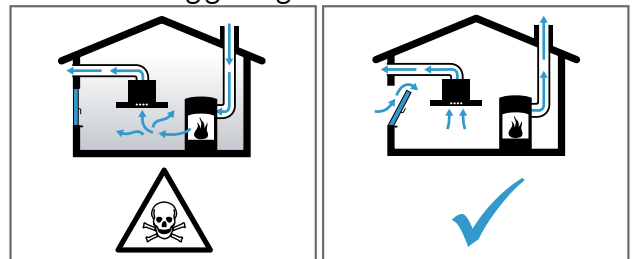


⚠️ Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠️ WAARSCHUWING – Vergiftigingsgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keukens en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoer kanaal worden teruggezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.
- ▶ U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoer in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

- ▶ Indien het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.
 - ▶ Om warmteophoping te voorkomen dienen de voorgeschreven veiligheidsafstanden te worden aangehouden.
 - ▶ Houd u aan de aanwijzingen voor uw kooktoestel. Wanneer gas- en elektrische kookapparaten samen worden gebruikt, geldt de grootste aangegeven afstand.
 - ▶ Het apparaat slechts aan één zijde direct naast een hoge kast of tegen een wand installeren. De afstand tot de hoge kast of de wand moet minstens 50 mm bedragen.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.
 - ▶ In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flambéeren).
 - ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben.
 - ▶ Draag veiligheidshandschoenen.
- Is het toestel niet naar behoren bevestigd, dan kan het naar beneden vallen.
 - ▶ Alle bevestigingsschroeven moeten vast worden gemonteerd.
- Het toestel is zwaar.
 - ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
 - ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken.

- Wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw zijn gevaarlijk en kunnen leiden tot functiestoringen.
 - ▶ Geen wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw aanbrengen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Scherpe componenten binnen het apparaat kunnen de aansluitkabel beschadigen.
 - ▶ De aansluitkabel niet knikken of inklemmen.
- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde 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.
 - ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 9*
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- 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.
- ▶ Als het apparaat is ingebouwd, moet de stekker van het netsnoer vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III en volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

Aanwijzingen m.b.t. de inbouwsituatie

- Dit apparaat in een keukenkast monteren.

Aanwijzingen m.b.t. de luchtafvoerleiding

De fabrikant van het apparaat geeft geen garantie bij klachten die te wijten zijn aan het buizentraject.

- Een korte, rechte afvoerbuis met een zo groot mogelijke buisdiameter gebruiken.
- Lange, ruwe afvoerbuizen, vele buisbochten of kleine buisdiameters verminderen het afzuigvermogen en verhogen het ventilatorgeluid.
- Een afvoerbuis van niet brandbaar materiaal gebruiken.
- Om het teruglopen van condens te vermijden, de afvoerbuis vanuit het apparaat met 1° verval monteren.

Ronde buizen

Ronde buizen met een binnendiameter van 150 mm (aanbevolen) of minstens 120 mm gebruiken.

Vierkante buizen

Platte buizen waarvan de binnendoorsnede met de diameter van de ronde buizen overeenkomt:

- diameter 150 mm komt overeen met ca. 177 cm².
- diameter 120 mm komt overeen met ca. 113 cm².
- Gebruik bij een afwijkende buisdiameter een afdichtstrip.
- Geen platte buizen met scherpe bochten gebruiken.

Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Het apparaat moet op elk gewenst moment van de stroom kunnen worden afgesloten. Het mag alleen op een gearde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
 - ▶ De netstekker van de netaansluitkabel moet na de inbouw van het apparaat vrij toegankelijk zijn.
 - ▶ Is dit niet mogelijk, dan moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III en volgens de opbouwvoorschriften worden ingebouwd.
 - ▶ De vaste aansluiting mag alleen door een elektricien worden aangelegd. Wij adviseren een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) in de stroomkring naar het apparaat te installeren.
- Scherpe componenten binnen het apparaat kunnen de aansluitkabel beschadigen.
 - ▶ De aansluitkabel niet knikken of inklemmen.
- De aansluitgegevens zijn op het typeplaatje in de binnenruimte van het apparaat terug te vinden.
- Om het typeplaatje te zien, de vetfilter demonteren.
- De aansluitleiding is ca. 1,30 m lang.
- Dit apparaat voldoet aan de ontstoringsvoorschriften van de EG.
- Het apparaat is conform de beschermingsklasse 1. Daarom het apparaat alleen met een aarddraadaansluiting gebruiken.
- Het apparaat tijdens de montage niet op de stroom aansluiten.
- Ervoor zorgen dat de bescherming tegen aanraking door de inbouw is gegarandeerd.

Algemene aanwijzingen

Neem deze algemene aanwijzingen bij de installatie in acht.

- Bij de installatie moeten de actuele geldige bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke stroom- en gasleverancier in acht worden genomen.
- Bij het afvoeren van afvoerlucht moeten de officiële en wettelijke voorschriften, zoals bijv. de plaatselijke bouwverordeningen, in acht worden genomen.
- De breedte van de afzuigkap moet minstens overeenkomen met de breedte van het kooktoestel.
- Om de kookdamp optimaal op te vangen, het apparaat in het midden boven de kookplaat monteren.
- Om het apparaat in het geval van service ongehinderd te bereiken, een gemakkelijk toegankelijke montageplaats kiezen.
- De oppervlakken van het apparaat zijn gevoelig. Bij de montage beschadigingen vermijden.

Installatie

Meubel controleren

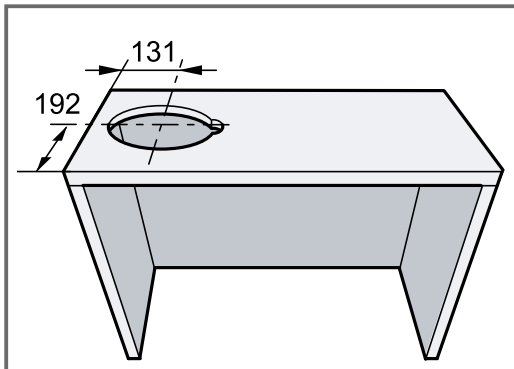
1. Controleren of het inbouwmeubel horizontaal staat en voldoende draagvermogen heeft. Het max. gewicht van het apparaat bedraagt 18 kg.
2. Controleren of het inbouwmeubel tot 90 °C hittebestendig is.
3. Controleren of het inbouwmeubel ook na de uitsnijwerkzaamheden nog stabiel is.
4. Ervoor zorgen dat het inbouwmeubel aan de volgende afmetingen voldoet:

Breedte	600 mm
Diepte	min. 320 mm
Hoogte	min. 390 mm

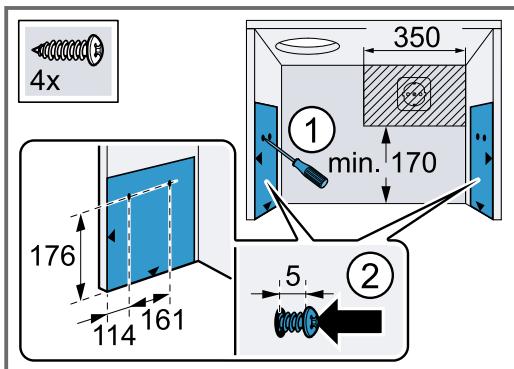
Meubel voorbereiden

Voorwaarde: Het meubel is geschikt voor de inbouw
→ "Meubel controleren", Pagina 12.

1. Om schade te vermijden, de kookplaat afdekken.
2. Ervoor zorgen dat na de uitsnijwerkzaamheden de stabiliteit van het inbouwmeubel is gegarandeerd.
3. Bij een kastdiepte van meer dan 310 mm een deel van de achterwand verwijderen.
4. De uitsparing voor de buisverbinding tot stand brengen.



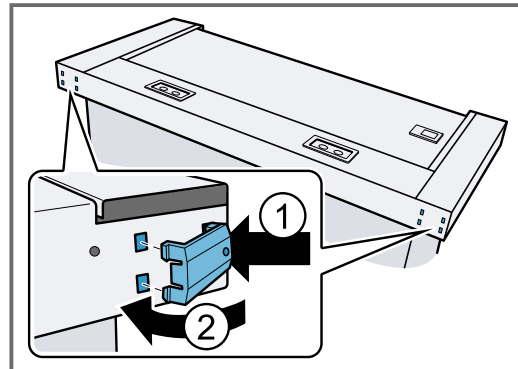
5. Een eventueel aanwezige kastbodem dient te worden verwijderd.
6. De spanen verwijderen.
7. Aan de binnenkant van de kast met meegeleverde sjabloon de bevestigingspunten aftekenen en met een priem gaatjes in maken.



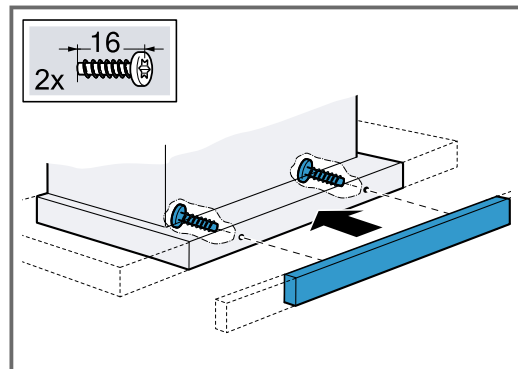
8. De 4 meegeleverde schroeven voor de bevestigingshoeken tot op 5 mm afstand erin draaien.

Apparaat voorbereiden

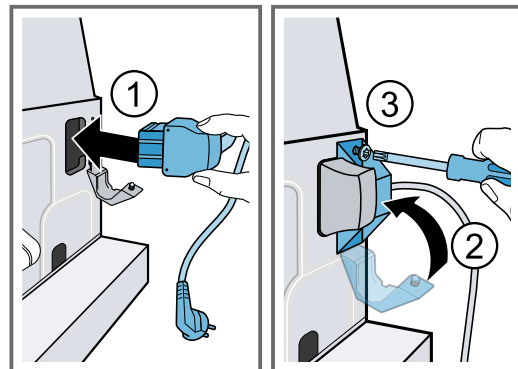
1. De houders voor de wandafsluitlijst aan de achterzijde van het apparaat van buiten in de uitsparingen plaatsen en naar het midden van het apparaat toe inklappen.



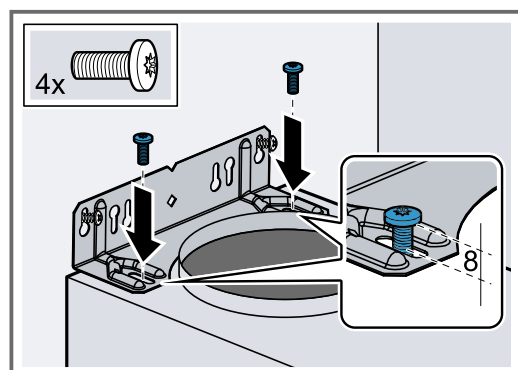
2. De greeplijst met de bijgevoegde schroeven aan het uitschuifbare filterdeel bevestigen.



3. Aan het apparaat de meegeleverde voedingskabel aansluiten en met de snoerontlasting borgen.

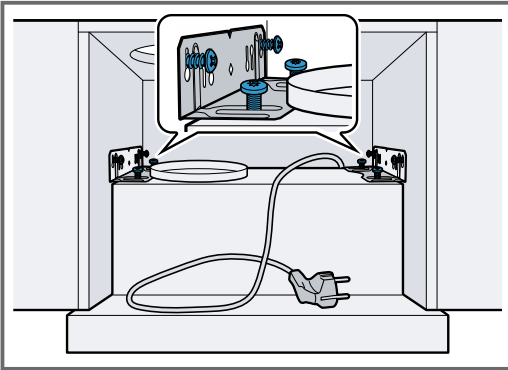


4. Aan het apparaat de 2 bevestigingshoeken vastschroeven. Let op de positie van de schroeven. De schroeven hierbij tot een afstand van 8 mm indraaien.

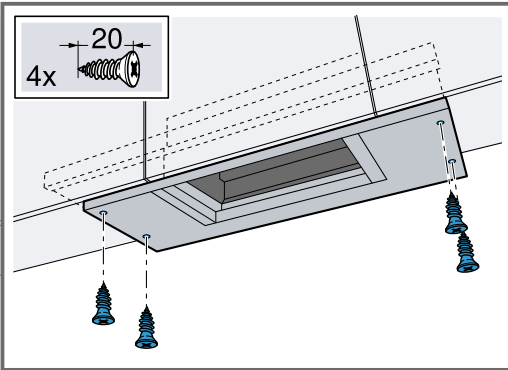


Apparaat monteren

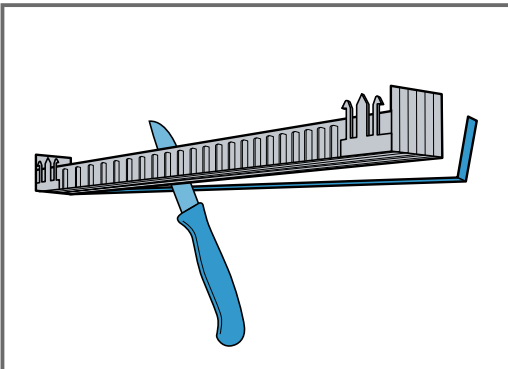
1. Het apparaat met de bevestigingshoeken aan de schroeven in de kast hangen, uitlijnen en vastschroeven.



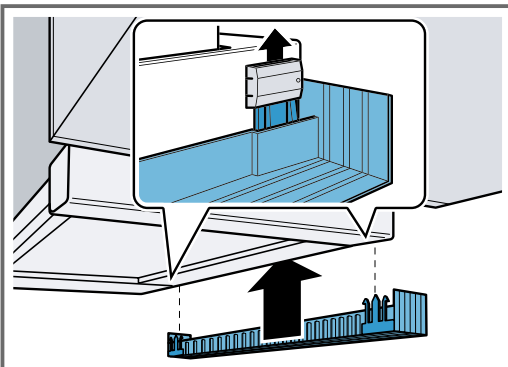
2. Apparaatbreedte 90 cm: het uitschuifbare filterdeel volledig naar voren trekken. Het apparaat extra met telkens 2 schroeven links en rechts van onderen aan de zijkant van de bovenkasten vastschroeven.



3. De wandafsluitlijst op de afstand tussen apparaat en wand aanpassen.



4. De wandafsluitlijst in de houders vastklikken.



5. De vetfilters inbouwen.
6. De buisverbinding maken.

7. De elektrische aansluiting tot stand brengen.

Aanwijzing

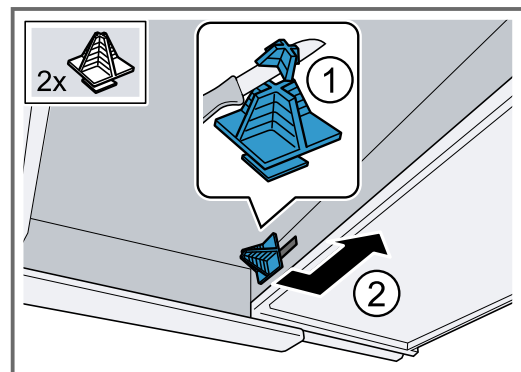
U kunt de behuizing van de afzuigkap in de bovenkast afdekken. Hierbij op het volgende letten:

- Het tussenschot mag niet tegen de behuizing aanliggen.
- De voorste afdekking mag niet aan de behuizing zijn vastgemaakt.
- De toegang tot de behuizing voor de filterwissel en de service moet mogelijk blijven.

Aanslag van het uitschuifbare filterdeel wijzigen

Bij enkele apparaatuitvoeringen kan de aanslag van het uitschuifbare filterdeel worden gewijzigd. Bij deze apparaten zijn afstandhouders bijgevoegd om de greeplijst van het apparaat vlak op het inbouwmeubel aan te sluiten.

1. Het uitschuifbare filterdeel naar voren trekken.
2. De afstandhouders tot de gewenste lengte inkorten en in de daarvoor bestemde sleuven steken.



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

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001527647 (000603)
nl

SIEMENS

Kühl- und Gefrierkombination

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koelvriescombinatie

KI86V..

KI87V..

de Gebrauchsanleitung

fr Manuel d'utilisation

it Manuale utente

nl Gebruikershandleiding

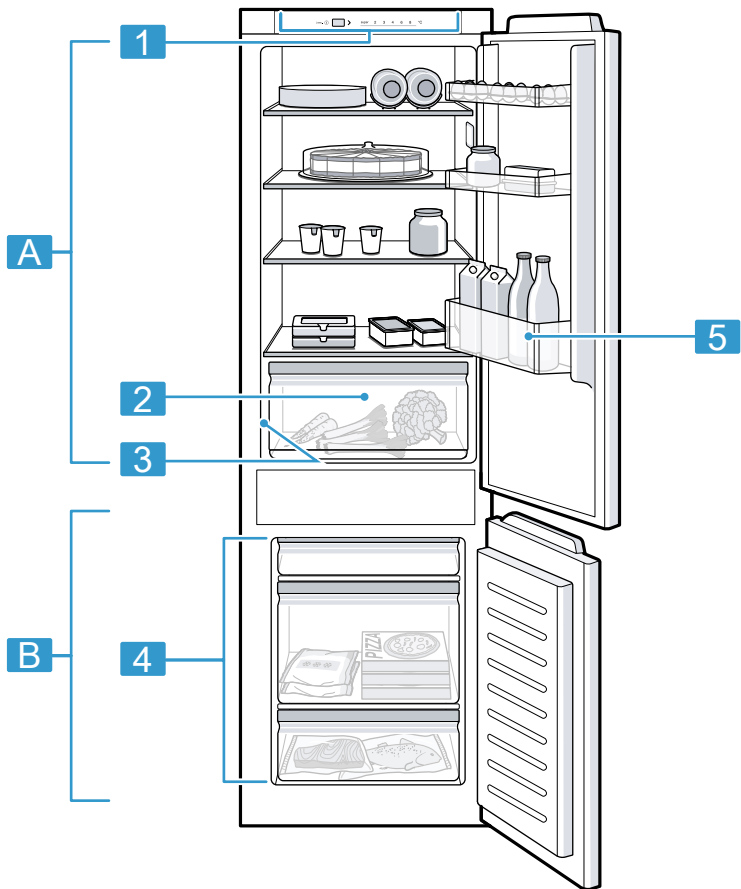


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

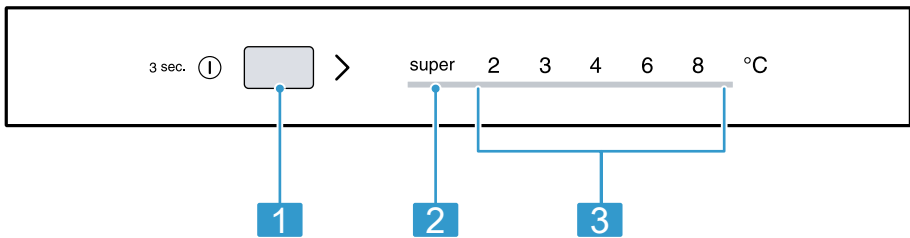
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

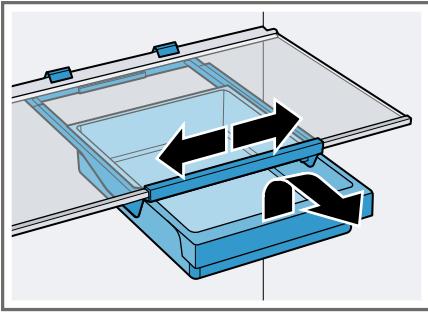
Siemens Home Appliances



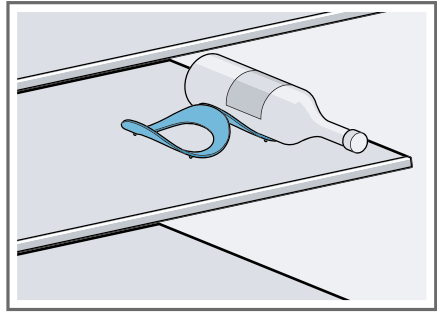
1



2



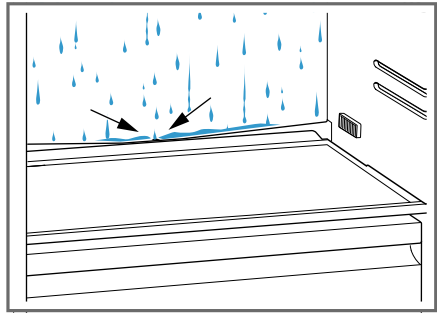
3



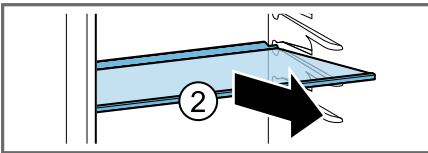
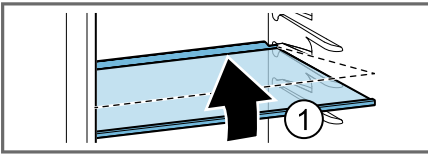
4



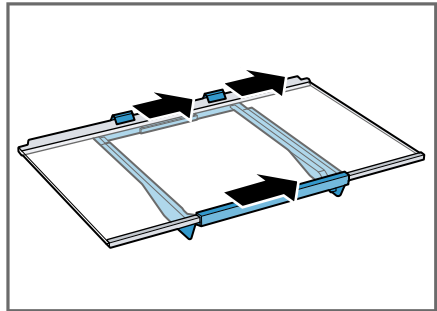
5



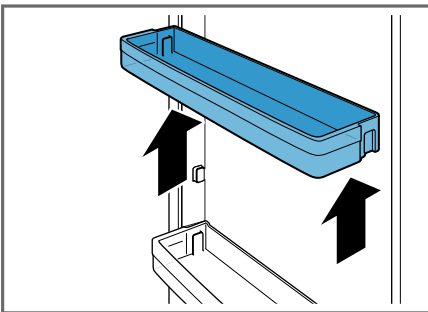
6



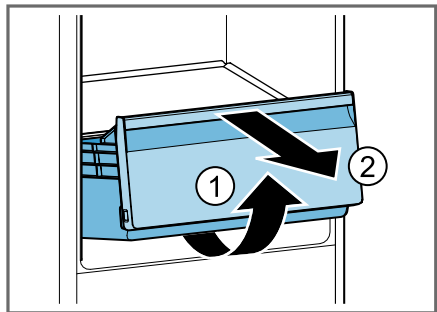
7



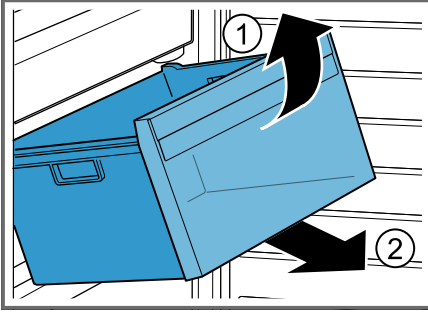
8



9



10



11

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	7	9 Alarm	17
1.1 Allgemeine Hinweise	7	9.1 Türalarm	17
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7	10 Kühlfach	17
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	7	10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	18
1.4 Sicherer Transport.....	8	10.2 Kältezonen im Kühlfach	18
1.5 Sichere Installation	8	10.3 Aufkleber OK.....	18
1.6 Sicherer Gebrauch	9	11 Gefrierfach	18
1.7 Beschädigtes Gerät.....	11	11.1 Gefriervermögen	19
2 Sachschäden vermeiden	13	11.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen.....	19
3 Umweltschutz und Sparen	13	11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach.....	19
3.1 Verpackung entsorgen.....	13	11.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	19
3.2 Energie sparen	13	11.5 Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C.....	20
4 Aufstellen und Anschließen	13	11.6 Auftaumethoden für Gefriergut	20
4.1 Lieferumfang.....	13	12 Abtauen	20
4.2 Kriterien für den Aufstellort.....	14	12.1 Abtauen im Kühlfach.....	20
4.3 Gerät montieren	14	12.2 Abtauen im Gefrierfach	20
4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	14	13 Reinigen und Pflegen	21
4.5 Gerät elektrisch anschließen....	15	13.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten.....	21
5 Kennenlernen	15	13.2 Gerät reinigen.....	21
5.1 Gerät.....	15	13.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen.....	22
5.2 Bedienfeld	15	13.4 Ausstattungsteile entnehmen	22
6 Ausstattung	15	14 Störungen beheben	23
6.1 Ablage	15	14.1 Stromausfall.....	25
6.2 Snackbehälter	15	14.2 Geräteselbsttest durchführen	25
6.3 Obst- und Gemüsebehälter	16	15 Lagern und Entsorgen	25
6.4 Türabsteller.....	16	15.1 Gerät außer Betrieb nehmen	25
6.5 Zubehör	16	15.2 Altgerät entsorgen.....	25
7 Grundlegende Bedienung	16		
7.1 Gerät einschalten	16		
7.2 Hinweise zum Betrieb.....	16		
7.3 Gerät ausschalten	17		
7.4 Temperatur einstellen.....	17		
8 Zusatzfunktionen	17		
8.1 Super-Funktion	17		

de

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 kohlenensäurehaltigen Getränken können platzen.

- ▶ Keine Behälter mit kohlenensäurehaltigen 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 Gerätertüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.

Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.

- ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.

Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.

- ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Wahl des Aufstellorts

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:

- 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
- 300 mm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- Nie die äußeren Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.

Energie sparen beim Gebrauch

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

- Das Gerät nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.
- Nie die inneren Belüftungsöffnungen oder die äußeren Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke vor dem Einlagern abkühlen lassen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Das Gefrierfach regelmäßig abtauen.

4 Aufstellen und Anschließen

4.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

Bei Beanstandungen wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren Kundendienst → Seite 26.

Die Lieferung besteht aus:

- Einbaugerät



de Aufstellen und Anschließen

- Ausstattung und Zubehör¹
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstverzeichnis
- Garantiebeilage²
- Energielabel
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

4.2 Kriterien für den Aufstellort

WARNUNG **Explosionsgefahr!**



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

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

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

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

Zulässige Raumtemperatur

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

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

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

Over-and-Under- und Side-by-Side-Aufstellung

Wenn Sie 2 Kühlgeräte übereinander oder nebeneinander aufstellen wollen, müssen Sie zwischen den Geräten mindestens 150 mm Abstand halten. Für ausgewählte Geräte ist eine Aufstellung ohne Mindestabstand möglich. Fragen Sie dazu Ihren Fachhändler oder Küchenplaner.

4.3 Gerät montieren

- ▶ Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung montieren.

4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → Seite 21

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

4.5 Gerät elektrisch anschließen

1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
 2. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
→ Abb. **1**/**3**
 3. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.
- ✓ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

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

- | | |
|----------|--|
| A | Kühlfach → Seite 17 |
| B | Gefrierfach → Seite 18 |
| 1 | Bedienfeld → Seite 15 |
| 2 | Obst- und Gemüsebehälter → Seite 16 |
| 3 | Typenschild → Seite 27 |
| 4 | Gefriergutbehälter → Seite 22 |
| 5 | 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 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**

6.3 Obst- und Gemüsebehälter

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse verpackt im Obst- und Gemüsebehälter.

Angeschnittenes Obst und Gemüse abgedeckt oder luftdicht verpackt einlagern.

Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden.

Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C, z. B. Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte, Gurken, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln.

6.4 Türabsteller

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

→ "Türabsteller entnehmen",
Seite 22

6.5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Flaschenablage

Lagern Sie Flaschen sicher auf der Flaschenablage.

→ Abb. 4

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

Verwenden Sie zur Herstellung von Eiswürfeln ausschließlich Trinkwasser.

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

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

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

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

1. ^{3 sec.} ① drücken.

Hinweis: Wenn das Gerät zuvor über das Bedienfeld ausgeschaltet wurde, ^{3 sec.} ① 3 Sekunden gedrückt halten.

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

7.2 Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Keine Lebensmittel einlegen, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.

- Das Gehäuse um das Gefrierfach wird zeitweise leicht beheizt. Dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Wenn Sie die Tür schließen, kann ein Unterdruck entstehen. Die Tür lässt sich nur schwer wieder öffnen. Warten Sie einen Moment, bis sich der Unterdruck ausgleicht.

7.3 Gerät ausschalten

- ▶ 3 sec. ⓘ 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 Kühlung können Sie auch leicht verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer

de Gefrierfach

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

10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

- Nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Die Lebensmittel luftdicht verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen und das Gefrieren von Lebensmitteln zu vermeiden, die Lebensmittel nicht mit direktem Kontakt an die Rückwand stellen.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen.
- Das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum beachten.

10.2 Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

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

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

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

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

10.3 Aufkleber OK

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

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern. → *"Kühlfachtemperatur einstellen", Seite 17*

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



Korrekte Einstellung

11 Gefrierfach

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

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

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

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

11.1 Gefriervermögen

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

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. **1** / **3**

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

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

11.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen

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

1. Alle Ausstattungsteile im Gefrierfach entnehmen. → *Seite 22*
2. Die Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrierfachboden einlagern.

11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

- Die Lebensmittel luftdicht verpackt einlagern.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Lebensmittel großflächig in den Gefriergutbehältern verteilen.
- Um größere Mengen frischer Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren, diese in den unteren Gefriergutbehälter legen.

- Damit die Luft ungehindert im Gerät zirkulieren kann, den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben.

11.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Lebensmittel portionsweise einfrieren.
- Zubereitete Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Gemüse vor dem Einfrieren waschen, zerkleinern und blanchieren.
- Obst vor dem Einfrieren waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.
- Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel sind z. B. Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild und Geflügel, Eier ohne Schale, Käse, Butter, Quark, fertige Speisen und Speisereste.
- Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Blattsalate, Radieschen, Eier mit Schale, Weintrauben, rohe Äpfel und Birnen, Joghurt, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise.

Gefriergut verpacken

Geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung erhalten maßgeblich die Produktqualität und vermeiden Gefrierbrand.

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
2. Die Luft herausdrücken.
3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.

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

11.5 Haltbarkeit des Gefrier- guts bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ an.

11.6 Auftaumethoden für Gefrier- güter

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 16
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

de Reinigen und Pflegen

2. Das Gerät, die Ausstattungsteile, die Zubehörteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmer Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
4. Die Ausstattungsteile einsetzen.
5. Das Gerät elektrisch anschließen.
→ Seite 15
6. Das Gerät einschalten. → Seite 16
7. Die Lebensmittel einlegen.

13.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

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

- ▶ Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen.
→ Abb. 6

13.4 Ausstattungsteile entnehmen

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

Ablage entnehmen

- ▶ Die Ablage vorn anheben ①, herausziehen und entnehmen ②.
→ Abb. 7

Snackbehälter mit Halterung entnehmen

1. Den Snackbehälter entnehmen.
2. Die Ablage mit der Halterung entnehmen.
3. Die Halterung seitlich von der Ablage schieben.
→ Abb. 8

Türabsteller entnehmen

- ▶ Den Türabsteller anheben und entnehmen.
→ Abb. 9

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

1. Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Obst- und Gemüsebehälter vorn anheben ① und entnehmen ②.
.
→ Abb. 10

Gefriergutbehälter entnehmen

1. Den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Gefriergutbehälter vorn anheben ① und entnehmen ②.
→ Abb. 11

14 Störungen beheben

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

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet. ▶ Führen Sie den Geräteselbsttest durch. → <i>Seite 25</i> ✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttest geht das Gerät in den Normalbetrieb über.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. Die Kundendienstnummer finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. 1. Schalten Sie das Gerät aus. → <i>Seite 17</i> 2. Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → <i>Seite 16</i> – Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut. – Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft. ▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → <i>Seite 22</i>
Gerät brummt, blubbert, surrt, gurgelt oder klickt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator. Kältemittel fließt durch die Rohre. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus. Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen. ▶ Prüfen Sie die entnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein. Flaschen oder Gefäße berühren sich.

de Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät macht Geräusche.	<ul style="list-style-type: none">▶ 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 16
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 Kundendienstes 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 Kundendienstes 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	7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil....	41
1.2 Utilisation conforme.....	30	7.3 Éteindre l'appareil.....	41
1.3 Restrictions du périmètre uti- lisateurs	30	7.4 Régler la température	41
1.4 Prescriptions-d'hygiène-ali- mentaire.....	31	8 Fonctions additionnelles	42
1.5 Transport sûr	31	8.1 Super-fonction	42
1.6 Installation sûre	32	9 Alarme.....	42
1.7 Utilisation sûre.....	33	9.1 Alarme de porte	42
1.8 Appareil endommagé.....	35	10 Compartiment réfrigération.....	42
2 Prévenir les dégâts matériels....	37	10.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigéra- tion.....	42
3 Protection de l'environne- ment et économies d'énergie	37	10.2 Zones froides dans le com- partiment réfrigération	43
3.1 Élimination de l'emballage	37	10.3 Autocollant « OK »	43
3.2 Économies d'énergie	37	11 Compartiment congélation.....	43
4 Installation et branchement.....	38	11.1 Capacité de congélation	43
4.1 Contenu de la livraison	38	11.2 Utiliser l'intégralité du vo- lume du compartiment congélation.....	44
4.2 Critères pour le lieu d'instal- lation.....	38	11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le comparti- ment congélation.....	44
4.3 Monter l'appareil.....	39	11.4 Conseils pour congeler des aliments frais	44
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation.....	39	11.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C	45
4.5 Raccordement électrique de l'appareil.....	39	11.6 Méthodes de décongéla- tion pour aliments congelés..	45
5 Description de l'appareil.....	39	12 Dégivrage	45
5.1 Appareil	39	12.1 Dégivrage du comparti- ment réfrigération	45
5.2 Bandeau de commande	39	12.2 Décongélation dans le compartiment congélation	45
6 Équipement	40	13 Nettoyage et entretien	46
6.1 Clayette.....	40	13.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	46
6.2 Bac à snacks.....	40	13.2 Nettoyage de l'appareil.....	46
6.3 Bac(s) à fruits et légumes.....	40		
6.4 Compartiment dans la contreporte	40		
6.5 Accessoires.....	40		
7 Utilisation	41		
7.1 Allumer l'appareil	41		

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	48
14.1 Panne de courant.....	50
14.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil.....	50
15 Entreposage et élimination	50
15.1 Mise hors service de l'appareil.....	50
15.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	51
16 Service après-vente	51
16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)	52
17 Caractéristiques techniques ...	52



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 frigorigère, ni l'isolant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures par le froid !

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

- ▶ Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Évitez tout contact prolongé de la peau avec les produits congelés, la glace et les surfaces métalliques présents dans le compartiment congélation.

⚠ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

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

- ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.

- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.
- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.

- ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

1.8 Appareil endommagé

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 51*

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 51*

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marche-pied peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marche-pied et ne pas s'appuyer dessus.

En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.

- ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.

- ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil.
- Installez l'appareil aussi loin que possible des radiateurs, des cuisinières et des autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respectez une distance de 300 mm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- Ne recouvrez et ne bouchez jamais les orifices de ventilation extérieurs.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

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

- N'ouvrez que brièvement l'appareil et fermez-le avec précaution.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les grilles de ventilation intérieures ni les orifices de ventilation extérieurs.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes refroidissent avant de les ranger.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.

- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Dégivrez régulièrement le compartiment congélation.

4 Installation et branchement

4.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vous assurer de l'intégralité de la livraison.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente
→ Page 51.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Des équipements et accessoires¹
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie²
- Le label énergétique
- Des informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

4.2 Critères pour le lieu d'installation

AVERTISSEMENT **Risque d'explosion !**

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

- ▶ Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/3

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

Température ambiante admissible

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

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1/3

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

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

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant 5 °C.

Installation au-dessus et en-dessous, et côte à côte

Si vous souhaitez installer 2 appareils de réfrigération en les superposant ou les plaçant côte à côte, respectez une distance d'au moins 150 mm entre les appareils. Pour certains appareils, une installation sans distance minimale est possible. Demandez conseil à votre revendeur ou à votre cuisiniste.

4.3 Monter l'appareil

- ▶ Montez l'appareil selon les instructions de montage jointes.

4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → Page 46

4.5 Raccordement électrique de l'appareil

1. Raccordez le connecteur du cordon d'alimentation secteur à l'appareil.
2. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → Fig. **1**/**3**

3. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
- ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. **1**

A	Compartment réfrigération → Page 42
B	Compartment congélation → Page 43
1	Bandeau de commande → Page 39
2	Bacs à fruits et légumes → Page 40
3	Plaque signalétique → Page 52
4	Bac à produits congelés → Page 47
5	Compartment dans la contreporte pour grandes bouteilles → Page 40

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 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

6.3 Bac(s) à fruits et légumes

Conservez les fruits et légumes frais emballés dans le bac à fruits et légumes.

Conservez les fruits et légumes coupés recouverts ou dans un emballage hermétique.

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

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

Afin de conserver 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.

6.4 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 47

6.5 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.

Support-crochet pour bouteilles

Rangez les bouteilles de manière sûre sur le support-crochet pour bouteilles.

→ Fig. 4

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

Pour préparer des glaçons, utilisez exclusivement de l'eau potable.

1. Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable et placez-le au congélateur.

Décolliez le bac à glaçons resté collé dans le congélateur uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.

2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

1. Appuyer sur ^{3 sec.} ①.

Remarque : Si l'appareil a été préalablement éteint à l'aide du bandeau de commande, maintenez la touche ^{3 sec.} ① enfoncée pendant 3 secondes.

- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. Réglez la température souhaitée.
→ Page 41

7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte. Ne rangez aucun aliment avant que la température réglée ne soit atteinte.
- Le boîtier autour du compartiment congélation est légèrement chauffé par intermittence, pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire. La porte est alors difficile à rouvrir.

Patientez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.

7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Appuyer sur ^{3 sec.} ①.

7.4 Régler la température

Réglage de la température du compartiment réfrigération

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

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

→ "Autocollant « OK »", Page 43

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 41.

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 43

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 tarti-nable.

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 41*

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. 11/3

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 rôti.
- ▶ 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 décongele 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → <i>Page 50</i> ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. <p>Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.</p>
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles. <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 41</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 41</i> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → <i>Page 47</i>
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gargouillis ou des cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent. Aucune action nécessaire.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil émet des bruits.	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent. ▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et re-mettez-les éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent. ▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-fonction est activé. Aucune action nécessaire.

14.1 Panne de courant

En cas de panne de courant, la température à l'intérieur de l'appareil augmente, ce qui raccourcit la durée de conservation et réduit la qualité des aliments congelés.

Sur notre site Internet dédié à votre appareil, vous trouverez dans les caractéristiques techniques la durée de conservation des aliments congelés en cas de dysfonctionnement.

Remarques

- Ouvrez l'appareil le moins possible en cas de panne de courant et ne stockez pas d'autres aliments.
- Vérifiez la qualité des aliments immédiatement après la panne de courant.
 - Jetez les aliments congelés qui sont décongelés et dont la température est supérieure à 5 °C.
 - Faites bouillir ou frire des aliments congelés légèrement décongelés et consommez-les ou recongelez-les.

14.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil

Votre appareil dispose d'un autotest qui indique les dysfonctionnements auxquels votre service après-vente peut remédier.

1. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 41*
 3. Dans les 10 secondes qui suivent le raccordement électrique, maintenez > enfoncé pendant 5 à 7 secondes jusqu'à ce qu'un deuxième signal sonore retentisse.
- ✓ L'auto-test de l'appareil démarre.
 - ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.

- ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 2 signaux sonores retentissent et que *super* clignote deux fois, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil revient en service normal.
- ✓ Si vous entendez 5 signaux sonores à la fin de l'autotest de l'appareil et que *super* clignote pendant 10 secondes, contactez le service après-vente.

15 Entreposage et élimination

15.1 Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 41*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Retirez tous les aliments.
4. Dégivrer l'appareil. → *Page 45*
5. Nettoyer l'appareil. → *Page 46*
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	55		
1.1 Avvertenze generali.....	55	7.3 Spegnimento dell'apparecchio.....	65
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	55	7.4 Regolazione della temperatura	65
1.3 Limitazione di utilizzo.....	55	8 Funzioni supplementari	65
1.4 Trasporto sicuro	55	8.1 Funzione «super»	65
1.5 Installazione sicura	56	9 Allarme.....	66
1.6 Utilizzo sicuro	57	9.1 Allarme porta.....	66
1.7 Apparecchio danneggiato.....	59	10 Frigorifero.....	66
2 Prevenzione di danni materiali.....	61	10.1 Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero	66
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	61	10.2 Zone fredde nel frigorifero	66
3.1 Smaltimento dell'imballaggio ...	61	10.3 Adesivo OK	66
3.2 Risparmio energetico	61	11 Congelatore	67
4 Installazione e allacciamento	62	11.1 Capacità di congelamento	67
4.1 Contenuto della confezione	62	11.2 Utilizzo completo del volume del vano congelatore	67
4.2 Criteri per il luogo d'installazione	62	11.3 Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore	67
4.3 Montaggio dell'apparecchio.....	63	11.4 Consigli per congelare alimenti freschi.....	68
4.4 Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo	63	11.5 Conservazione degli alimenti congelati a -18 °C.....	68
4.5 Collegamento elettrico dell'apparecchio	63	11.6 Metodi di scongelamento per alimenti congelati.....	68
5 Conoscere l'apparecchio.....	63	12 Scongelamento	69
5.1 Apparecchio	63	12.1 Scongelamento nel frigorifero	69
5.2 Pannello di comando	63	12.2 Scongelamento nel vano congelatore	69
6 Dotazione.....	64	13 Pulizia e cura.....	69
6.1 Ripiano	64	13.1 Preparazione dell'apparecchio per la pulizia	69
6.2 Contenitore per snack.....	64	13.2 Pulizia dell'apparecchio.....	70
6.3 Contenitore per frutta e verdura	64		
6.4 Balconcino controporta.....	64		
6.5 Accessori.....	64		
7 Comandi di base	65		
7.1 Accensione dell'apparecchio... ..	65		
7.2 Istruzioni per il funzionamento	65		

it

13.3 Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico	70
13.4 Rimozione degli accessori	71
14 Sistemazione guasti.....	72
14.1 Interruzione dell'alimenta- zione elettrica	74
14.2 Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio	74
15 Stoccaggio e smaltimento	74
15.1 Messa fuori servizio dell'ap- parecchio.....	74
15.2 Rottamazione di un appa- recchio dismesso	75
16 Servizio di assistenza clienti... 75	
16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	76
17 Dati tecnici.....	76



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- Per refrigerare e per congelare gli alimenti e per la produzione di ghiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Trasporto sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Non sollevare l'apparecchio autonomamente.

1.5 Installazione sicura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
- ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.
- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Se le aperture di ventilazione dell'apparecchio sono tappate, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- ▶ Nonappare le aperture di ventilazione all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio o nell'alloggiamento a incasso.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

Le prese multiple mobili o gli alimentatori mobili possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

- ▶ Non collocare prese multiple mobili o alimentatori mobili nella parte posteriore dell'apparecchio.

1.6 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Se il circuito refrigerante è danneggiato, può fuoriuscire del refrigerante infiammabile ed esplodere.

- ▶ Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri strumenti diversi da quelli consigliati dal produttore.
- ▶ Staccare gli alimenti congelati con un oggetto smussato, ad es. il manico di un cucchiaino di legno.

I prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive possono esplodere, per es. bombolette spray.

- ▶ Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli apparecchi elettrici all'interno di questo elettrodomestico possono incendiarsi, ad esempio apparecchi di riscaldamento o produttori di ghiaccio elettrici.

- ▶ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno dell'elettrodomestico.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

I contenitori di bevande contenenti anidride carbonica possono esplodere.

- ▶ Non conservare nel congelatore contenitori con bevande contenenti anidride carbonica.

Pericolo di lesioni agli occhi dovute alla fuoriuscita di refrigerante infiammabile e gas nocivi.

- ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni da freddo!

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

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

⚠ ATTENZIONE – Pericolo di danni alla salute!

Osservare le seguenti indicazioni per evitare di sporcare gli alimenti.

- ▶ Se la porta viene aperta per un periodo di tempo prolungato, si può verificare un notevole aumento di temperatura all'interno degli scomparti dell'apparecchio.
- ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.

- ▶ Conservare carne e pesce crudi in contenitori adatti nel frigorifero, in modo che non entrino in contatto con altri alimenti o non gocciolino su questi.
- ▶ Se il frigorifero/congelatore rimane vuoto per un lungo periodo, spegnere l'apparecchio, scongelarlo, pulirlo e lasciare aperta la porta per prevenire la formazione di muffa.

I componenti nell'apparecchio in metallo o che sembrano in metallo possono contenere alluminio. Se cibi con un certo grado di acidità entrano in contatto con l'alluminio, gli ioni di alluminio possono trasferirsi negli alimenti.

- ▶ Non consumare alimenti contaminati.

1.7 Apparecchio danneggiato

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 75*

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 65*
- ▶ Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 75*

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 75*.

La dotazione comprende:

- Apparecchio da incasso
- Attrezzatura e accessori¹
- Materiale di montaggio
- Istruzioni per il montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Elenco dei centri di assistenza clienti
- Allegato di garanzia convenzionale²
- Etichetta energetica
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

4.2 Criteri per il luogo d'installazione

AVVERTENZA **Pericolo di esplosione!**

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

- ▶ Collocare l'apparecchio soltanto in un locale con un volume minimo di 1 m³ ogni 8 g di refrigerante.

La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa.

→ *Fig. 1/3*

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

Temperatura ambiente ammessa

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

La classe climatica è indicata nella targhetta identificativa. → *Fig. 1/3*

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

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

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

Installazione over-and-under e side-by-side

Se si desiderano installare due apparecchi di refrigerazione sovrapposti o vicini, mantenere una distanza di almeno 150 mm l'uno dall'altro. Per apparecchi selezionati è possibile eseguire un'installazione senza distanza

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

² Non in tutti i Paesi

minima. A tal proposito, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o progettista della cucina.

4.3 Montaggio dell'apparecchio

- ▶ Montare l'apparecchio secondo le relative istruzioni di montaggio.

4.4 Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale informativo.
2. Rimuovere la pellicola protettiva e i blocchi di trasporto, come il nastro adesivo e il cartone.
3. Pulire l'apparecchio per la prima volta. → *Pagina 70*

4.5 Collegamento elettrico dell'apparecchio

1. Collegare la spina del cavo di allacciamento alla rete all'apparecchio.
2. Inserire la spina del cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio a una presa vicina.

I dati di collegamento dell'apparecchio sono indicati sulla targhetta di identificazione. → *Fig. 1/3*

3. Controllare il corretto posizionamento della spina.
- ✓ Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Apparecchio

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

A	Frigorifero → <i>Pagina 66</i>
B	Congelatore → <i>Pagina 67</i>
1	Pannello di comando → <i>Pagina 63</i>
2	Contenitore per frutta e verdura → <i>Pagina 64</i>
3	Targhetta identificativa → <i>Pagina 76</i>
4	Cassetto surgelati → <i>Pagina 71</i>
5	Balconcino porta per grandi bottiglie → <i>Pagina 64</i>

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

5.2 Pannello di comando

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

→ *Fig. 2*

1	> regola la temperatura del frigorifero.
2	super si accende, quando la funzione «super» è attiva.
3	Indica in °C la temperatura impostata del frigorifero.

6 Dotazione

La dotazione dell'apparecchio dipende dal modello.

6.1 Ripiano

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

→ *"Rimozione del ripiano"*, Pagina 71

6.2 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

6.3 Contenitore per frutta e verdura

Conservare frutta e verdura fresche coprendole nell'apposito cassetto. Conservare coperte o sigillare ermeticamente la frutta e la verdura già tagliate.

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

Rimuovere la condensa con un panno asciutto.

Per mantenere la qualità e l'aroma, conservare frutta e verdura sensibili al freddo all'esterno dell'apparecchio a temperature tra 8 °C e 12 °C, ad es. ananas, banane, agrumi, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori e patate.

6.4 Balconcino controporta

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

→ *"Rimozione del balconcino controporta"*, Pagina 71

6.5 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.

Portabottiglie

Disporre in sicurezza le bottiglie sul portabottiglie.

→ Fig. 4

Vaschetta per cubetti di ghiaccio

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

Produzione di cubetti di ghiaccio

Per produrre cubetti di ghiaccio utilizzare esclusivamente acqua potabile.

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

Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di 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.} ①.

Nota: Se l'apparecchio è stato precedentemente spento con il pannello di comando, tenere premuto ^{3 sec.} ① per 3 secondi.

- ✓ L'apparecchio inizia a raffreddare.
2. Impostare la temperatura desiderata. → *Pagina 65*

7.2 Istruzioni per il funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio può impiegare anche diverse ore per raggiungere la temperatura impostata.
Non inserire alcuna pietanza prima che venga raggiunta la temperatura impostata.
- L'involucro intorno al vano congelatore, col tempo, si riscalderà leggermente. Questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Chiudendo lo sportello, si può verificare una depressione. Lo sportello si riapre solo con difficoltà. Attendere brevemente finché la depressione non è stata compensata.

7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere ^{3 sec.} ①.

7.4 Regolazione della temperatura

Regolazione della temperatura del frigorifero

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

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

→ *"Adesivo OK", Pagina 66*

Regolazione della temperatura del congelatore

- ▶ Per regolare la temperatura del congelatore, modificare la temperatura del frigorifero → *Pagina 65*.

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 67*

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 65
 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 65
2. Deposare gli alimenti prima nel cassetto surgelati più in alto.

11.2 Utilizzo completo del volume del vano congelatore

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

1. Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura interna nel congelatore.
 → Pagina 71
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, sbucciare ed eventualmente sbucciare la frutta prima di congelarla, aggiungere eventualmente zucchero o una soluzione di acido ascorbico.
- Alimenti adatti al congelamento sono ad es. prodotti da forno, pesce e frutti di mare, carne, selvaggina e pollame, uova senza guscio, formaggio, burro, quark, cibi pronti e i residui di alimenti.
- Alimenti non adatti al congelamento sono ad es. lattuga, ravanelli, uova con guscio, uva, mele e pere crude, yogurt, panna acida, crème fraîche e maionese.

Confezionamento di alimenti surgelati

Il materiale di confezionamento adeguato e la tipologia corretta di imballaggio mantengono la qualità del prodotto ed evitano bruciature da freddo.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.
2. Fare uscire l'aria.
3. Chiudere le confezioni a tenuta d'aria, per evitare che gli alimenti perdano il gusto o possano essiccarsi.
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

11.5 Conservazione degli alimenti congelati a -18 °C

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

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

11.6 Metodi di scongelamento per alimenti congelati



ATTENZIONE

Pericolo di danni alla salute!

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

- ▶ Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati.
- ▶ Ricongelare solo dopo la cottura.
- ▶ Considerare una durata di conservazione inferiore.
- Scongelare gli alimenti di origine animale, come pesce, carne, formaggio e quark, nel frigorifero.
- Scongelare il pane a temperatura ambiente.
- Preparare gli alimenti per il consumo immediato nel microonde, nel forno o sui fornelli.

12 Scongelamento

12.1 Scongelamento nel frigorifero

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

→ *Fig. 5*

L'acqua di sbrinamento scorre attraverso l'apposito convogliatore nel foro di scarico verso la vaschetta di evaporazione e non deve essere rimossa.

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

→ *"Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico", Pagina 70.*

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 65*

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. Deposare sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. Spegnerne l'apparecchio. → *Pagina 65*
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 63*
9. Accendere l'apparecchio.
→ *Pagina 65*
10. Reinsediare il cassetto surgelati con gli alimenti.

13 Pulizia e cura

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

La pulizia dei punti inaccessibili deve essere effettuata dal servizio di assistenza clienti. La pulizia da parte del servizio di assistenza clienti può comportare costi.

13.1 Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

1. Spegnerne l'apparecchio. → *Pagina 65*

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 71*

13.2 Pulizia dell'apparecchio

AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

I liquidi che raggiungono l'interno dell'unità d'illuminazione o gli elementi di comando possono essere nocivi.

- ▶ L'acqua con detersivo non deve penetrare nell'unità d'illuminazione o negli elementi di comando.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol,

Se il liquido raggiunge il foro di scarico, la vaschetta di evaporazione può traboccare.

- ▶ Evitare che l'acqua penetri nel foro di scarico.

Lavando i pezzi dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie, questi si possono deformare o scolorire.

- ▶ Non lavare mai le parti dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie.
1. Preparare l'apparecchio per la pulizia. → *Pagina 69*
 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 63*
 6. Accendere l'apparecchio. → *Pagina 65*
 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire l'autotest dell'apparecchio. → <i>Pagina 74</i> ✓ Alla fine dell'autotest, l'apparecchio passa al funzionamento normale.
L'illuminazione LED non funziona.	Sono possibili diverse cause scatenanti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. → <i>Pagina 65</i> 2. Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti. → <i>Pagina 65</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento e il foro di scarico. → <i>Pagina 70</i>
L'apparecchio emette rumori come gorgoglii, ronzii o scatti.	Nessun guasto. Un motore è in funzione, ad es. gruppo frigorifero, ventola. Il refrigerante fluisce nei tubi. Motore, interruttori ed elettrovalvole si inseriscono o disinseriscono. Nessun trattamento necessario.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio produce dei rumori.	Le parti dell'attrezzatura traballano o si incastrano. ▶ Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.
	Le bottiglie o le stoviglie si toccano. ▶ Separare le bottiglie o le stoviglie.
	La Funzione «super» è attivata. Nessun trattamento necessario.

14.1 Interruzione dell'alimentazione elettrica

Durante un'interruzione di corrente la temperatura nell'apparecchio aumenta, riducendo il tempo di conservazione e la qualità degli alimenti congelati.

Sul nostro sito web relativo all'apparecchio, all'interno dei dati tecnici è riportato il tempo di conservazione degli alimenti congelati in caso di anomalia.

Note

- Durante un'interruzione di corrente, aprire l'apparecchio il meno possibile e non conservare ulteriori alimenti.
- Controllare la qualità degli alimenti dopo l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
 - Smaltire gli alimenti che si sono scongelati e hanno una temperatura superiore a 5 °C.
 - Cucinare gli alimenti leggermente scongelati e consumarli o congelarli di nuovo.

14.2 Esecuzione dell'autotest dell'apparecchio

L'apparecchio dispone di un autotest che indica i guasti che possono essere eliminati dal servizio di assistenza clienti.

1. Spegner l'apparecchio. → *Pagina 65*
 2. Riaccendere l'apparecchio dopo 5 minuti. → *Pagina 65*
 3. Entro 10 secondi dopo il collegamento elettrico, tenere premuto per 3 - 7 secondi \gt , finché non viene emesso un secondo segnale acustico.
- ✓ Si avvia l'autotest dell'apparecchio.

- ✓ Durante l'autotest, di tanto in tanto viene emesso un lungo segnale acustico.
- ✓ Se al termine dell'autotest vengono emessi 2 segnali acustici e *super lampeggia* due volte significa che l'apparecchio funziona regolarmente. L'apparecchio passa al funzionamento normale.
- ✓ Se al termine dell'autotest viene emesso 5 volte il segnale acustico e *super lampeggia* per 10 secondi, informare il servizio di assistenza clienti.

15 Stoccaggio e smaltimento

15.1 Messa fuori servizio dell'apparecchio

1. Spegner l'apparecchio. → *Pagina 65*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Estrarre tutti gli alimenti.
4. Scongeler l'apparecchio. → *Pagina 69*
5. Pulire l'apparecchio. → *Pagina 70*
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.

it Dati tecnici

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	79	8 Extra functies	89
1.1 Algemene aanwijzingen	79	8.1 Super-functie	89
1.2 Bestemming van het apparaat	79	9 Alarm	89
1.3 Inperking van de gebruikers	79	9.1 Deuralarm.....	89
1.4 Veiliger transport	79	10 Koelvak	89
1.5 Veilige installatie.....	80	10.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak	89
1.6 Veilig gebruik.....	81	10.2 Koudezones in het koelvak	90
1.7 Beschadigd apparaat.....	83	10.3 Sticker "OK"	90
2 Het voorkomen van materiële schade	85	11 Vriesvak	90
3 Milieubescherming en besparing	85	11.1 Invriescapaciteit.....	90
3.1 Afvoeren van de verpakking	85	11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken	91
3.2 Energie besparen	85	11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak	91
4 Opstellen en aansluiten	85	11.4 Tips voor het bevroren van verse levensmiddelen	91
4.1 Leveringsomvang	85	11.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C	91
4.2 Criteria voor de opstellocatie ...	86	11.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	92
4.3 Apparaat monteren	86	12 Ontdooien	92
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	86	12.1 Ontdooien in het koelvak.	92
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten.....	87	12.2 Ontdooien in het vriesvak	92
5 Uw apparaat leren kennen	87	13 Reiniging en onderhoud	93
5.1 Apparaat.....	87	13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging	93
5.2 Bedieningspaneel.....	87	13.2 Apparaat schoonmaken.....	93
6 Uitrusting	87	13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	94
6.1 Legplateau.....	87	13.4 Onderdelen eruit halen	94
6.2 Snacklade.....	87	14 Stringen verhelpen	95
6.3 Groente- en fruitlade.....	87	14.1 Stroomuitval.....	97
6.4 Deurrekken.....	88	14.2 Apparaatzelftest uitvoeren.....	97
6.5 Accessoires.....	88		
7 De Bediening in essentie	88		
7.1 Apparaat inschakelen.....	88		
7.2 Opmerkingen bij het gebruik ...	88		
7.3 Machine uitschakelen.....	88		
7.4 Temperatuur instellen.....	89		

nl

15 Opslaan en afvoeren.....	97
15.1 Apparaat buiten gebruik stellen	97
15.2 Afvoeren van uw oude ap- paraat	98
16 Servicedienst.....	98
16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD).....	99
17 Technische gegevens.....	99



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om levensmiddelen te koelen en in te vriezen en voor de bereiding van ijsblokjes.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veiliger transport

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

1.5 Veilige installatie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Wanneer de ventilatie-openingen van het apparaat zijn gesloten, dan kan bij een lek van het koude circuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Sluit ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwbehuizing niet af.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.

- ▶ Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen niet aan de achterkant van de apparaten plaatsen.

1.6 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Door beschadiging van de koudemiddelkringloop kan brandbaar koudemiddel lekken en exploderen.

- ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- ▶ Maak vastgevroren levensmiddelen met een stomp voorwerp los, bijv. met een steel van een houten lepel.

Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.

- ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen tot een brand leiden, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.

- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.

- ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.

Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.

- ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op koude-brandwonden!

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

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Vermijd langer contact van de huid met diepvrieswaren, ijs en oppervlakken van het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

- ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.

- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.

Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Wanneer zure levensmiddelen in contact komen met aluminium in contact komen, dan kunnen aluminiumionen overdragen naar de levensmiddelen.

- ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

1.7 Beschadigd apparaat

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 98*

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.

nl Veiligheid

- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ Het apparaat uitschakelen. → *Pagina 88*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 98*

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 98* contact op.

De levering bestaat uit:

- Inbouw

nl Opstellen en aansluiten

- Uitrusting en accessoires¹
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenservice overzicht
- Garantiebijlage²
- Energielabel
- Informatie over energieverbruik en geluiden

4.2 Criteria voor de opstelling

WAARSCHUWING

Kans op explosie!

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

- ▶ Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m³ per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → Fig. 1/ 3

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

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

Toegestane ruimtetemperatuur

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

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → Fig. 1/ 3

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtetemperatuur
SN	10 °C...32 °C

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtetemperatuur
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.

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

Over-and-Under- en Side-by-Side-opstelling

Als u 2 koeltoestellen boven of naast elkaar wilt opstellen, moet u tussen de toestellen minimaal een tussenafstand van 150 mm aanhouden. Voor bepaalde toestellen is een opstelling zonder minimumafstand mogelijk. Neem hiervoor contact op met uw dealer of keukeninstallateur.

4.3 Apparaat monteren

- ▶ Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding monteren.

4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. Het apparaat voor de eerste keer reinigen. → Pagina 93

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 89
B	Vriesvak → Pagina 90
1	Bedieningspaneel → Pagina 87
2	Groente- en fruitlade → Pagina 87
3	Typeplaatje → Pagina 99
4	Diepvrieslade → Pagina 94
5	Deurrek voor grote flessen → Pagina 88

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 94

6.2 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

6.3 Groente- en fruitlade

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

Bewaar gesneden fruit en groente afgedekt of luchtdicht verpakt.

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

Verwijder het condenswater met een droge doek.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8 °C tot 12 °C, bijv. ananas, bananen, citrusvruchten, augurken, courgette, paprika, tomaten en aardappelen.

6.4 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 94

6.5 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.

Flessenrek

Bewaar flessen veilig op het flessenrek.

→ Fig. 4

Ijsblokjeschaal

Gebruik de ijsblokjeschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

Gebruik voor het maken van ijsblokjes uitsluitend drinkwater.

1. Vul de schaal voor ijsblokjes voor $\frac{3}{4}$ met drinkwater en plaats deze in het diepvriesvak.

Vastgevroren ijsblokjeschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.

2. Om de ijsblokjeschaal los te maken of kort onder stromend water houden.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

1. ^{3 sec.} ① indrukken.

Opmerking: Wanneer het apparaat eerder via het bedieningspaneel werd uitgeschakeld, ^{3 sec.} ① 3 seconden ingedrukt houden.

- ✓ Het apparaat begint te koelen.
2. De gewenste temperatuur instellen.
→ Pagina 89

7.2 Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, duurt het tot enkele uren voordat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Plaats geen levensmiddelen in het apparaat voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- De behuizing rond het vriesvak wordt tijdelijk licht verwarmd. Dit voorkomt vorming van condenswater in de zone van de deurafdichting.
- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

7.3 Machine uitschakelen

- ▶ ^{3 sec.} ① indrukken.

7.4 Temperatuur instellen

Koelvaktemperatuur instellen

- ▶ Zo vaak op > drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"", Pagina 90

Vriesvaktemperatuur instellen

- ▶ Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → Pagina 89.

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 90

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.

nl Vriesvak

- Bewaar de levensmiddelen luchtdicht verpakt of afgedekt.
- Om de luchtcirculatie niet te hinderen en het bevriezen van levensmiddelen te vermijden, de levensmiddelen niet direct tegen de achterwand plaatsen.
- Laat warme etenswaren en dranken eerst afkoelen.
- Houd de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum in acht.

10.2 Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in et koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

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

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

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

10.3 Sticker "OK"

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

De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.

Wanneer de sticker OK niet weer geeft, dan de temperatuur stapsgewijze verlagen.

→ "Koelvaktemperatuur instellen", Pagina 89

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



Correcte instelling

11 Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen 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 89

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 94*
2. De levensmiddelen rechtstreeks op de plateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

- Bewaar de levensmiddelen luchtdicht verpakt.
- Breng in te vriezen levensmiddelen niet in aanraking met ingevroren levensmiddelen.
- De levensmiddelen naast elkaar in de diepvriesladen leggen.
- Om grotere hoeveelheden verse levensmiddelen snel en voorzichtig in te vriezen, deze in de onderste diepvrieslade leggen.
- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

11.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Levensmiddelen per portie invriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Groente vóór het invriezen wassen, kleiner maken en blancheren.

- Fruit vóór het invriezen wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuuroplossing toevoegen.
- Voor het invriezen geschikte levensmiddelen zijn bijv. bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild en gevogelte, eieren zonder schaal, kaas, boter, kwark, kant-en-klaargerechten en etensresten.
- Voor het invriezen ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. kropsla, radijsjes, eieren met schaal, druiven, rode appels en peren, yoghurt, zure room, crème fraîche en mayonaise.

Diepvrieswaren verpakken

Geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking behouden in hoge mate de productkwaliteit en vermijden vriesbrand.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.
2. De lucht eruit drukken.
3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.
4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

11.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C

Product	Bewaartijd
Vis, worst, klaarge-maakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden
Groente, fruit	Tot 12 maanden

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

11.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

VOORZICHTIG

Kans op gevaar voor de gezondheid!

Bij het ontdooien kunnen bacteriën zich vermeerderen en kunnen de diepvrieswaren bederven.

- ▶ Half of geheel ontdooidie 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 94.

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 89

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

2. De diepvrieslade met de diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien voorhanden, op de diepvrieswaren leggen.
3. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 88
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 87

9. Het apparaat inschakelen.
→ *Pagina 88*
10. De diepvrieslade met de diepvries-
waren opnieuw plaatsen.

13 Reiniging en onder- houd

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 88*
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, de-
ze laten ontdooien.
5. Verwijder alle uitrustingsdelen en
accessoires uit het apparaat.
→ *Pagina 94*

13.2 Apparaat schoonmaken

WAARSCHUWING

Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedruk-
reiniger gebruiken om het appa-
raat te reinigen.

Vloeistof in de verlichting of in de be-
dieningselementen kan gevaarlijk
zijn.

- ▶ Het afwaswater mag niet in de ver-
lichting of in de bedieningselemen-
ten terechtkomen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kun-
nen de oppervlakken van het appa-
raat beschadigen.

- ▶ Geen harde schuur- of afwas-
sponsjes gebruiken.
- ▶ Geen scherpe of schurende reini-
gingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reini-
gingsmiddelen gebruiken.

Wanneer vloeistof in het afvoergat
komt, kan de verdampingsschaal
overstromen.

- ▶ Het sop mag niet in het afvoergat
komen.

Wanneer u uitrustingsdelen en acces-
soires in de vaatwasser reinigt, kun-
nen deze vervormen of verkleuren.

- ▶ Nooit uitrustingsdelen en accessoi-
res in de vaatwasser reinigen.

1. Apparaat voorbereiden voor reini-
ging. → *Pagina 93*
2. Het apparaat, de uitrustingsdelen,
de accessoires en de deurafdich-
tingen met een vaatdoek, lauw wa-
ter en een beetje pH-neutraal af-
wasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek gron-
dig nadrogen.
4. De uitrustingsdelen plaatsen.

nl Reiniging en onderhoud

5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
→ *Pagina 87*
6. Het apparaat inschakelen.
→ *Pagina 88*
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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Voer de apparaatzelftest uit. → <i>Pagina 97</i> ✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.
LED-verlichting functioneert niet.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 88</i> 2. Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 88</i> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 94</i>
Het apparaat borrelt, zoemt of gorgelt of klikt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator. Er stroomt koudemiddel door de buizen. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat produceert geluiden.	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen. ▶ Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar. ▶ Haal flessen of containers van elkaar.
	Super-functie is ingeschakeld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

14.1 Stroomuitval

Tijdens een stroomuitval stijgt de temperatuur in het apparaat, hierdoor verkort de bewaartijd en de kwaliteit van de diepvriesproducten vermindert.

Op onze website van uw apparaat vindt in de technische gegevens de bewaartijd van de diepvriesproducten in geval van een storing.

Opmerkingen

- Het apparaat tijdens een stroomuitval zo weinig mogelijk openen en geen andere levensmiddelen inruimen.
- De kwaliteit van de levensmiddelen onmiddellijk na de stroomuitval controleren.
 - Diepvriesproducten die ontdooid en warmer dan 5 °C zijn, weggoien.
 - Licht ontdooid 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 88*
2. Het apparaat na 5 minuten opnieuw inschakelen. → *Pagina 88*
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 88*
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 92*
5. Het apparaat reinigen.
→ *Pagina 93*
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 elektroni-

sche apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

16 Servicedienst

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

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

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

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

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

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

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

→ Fig. 1/3

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

17 Technische gegevens

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

→ Fig. 1/3

Dit product bevat een lichtbron van energieklassen 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 handelsmerklizentie van Siemens AG



9001705326

(020620)

de, fr, it, nl

SIEMENS

Inductiekookplaat

Piano cottura a induzione

EU...FE...

nl Gebruikershandleiding

2 **it** Manuale utente

17



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

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade voorkomen	4
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Geschikt kookgerei	5
5	Uw apparaat leren kennen	7
6	De Bediening in essentie	8
7	Tijdfuncties	9
8	powerBoost	10
9	Kinderslot	10
10	Veegbeveiliging	10
11	Individuele veiligheidsuitschakeling	11
12	Basisinstellingen	11
13	Kookgerei-test	12
14	Reiniging en onderhoud	13
15	Storingen verhelpen	13
16	Afvoeren	14
17	Servicedienst	14
18	Testgerechten	15

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 transport schade 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.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

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 4000 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.

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

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.

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

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

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.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ 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.

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.
- ▶ 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 zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 14

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.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ 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.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
 - ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ 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

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
- ▶ Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

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 product 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.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Geschikt kookgerei

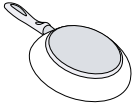

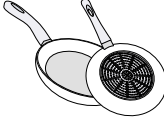
Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookge-

rei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Houd om het kookgerei correct te kunnen herkennen, rekening met de grootte en het materiaal van het kookgerei. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → "Kookgerei-test", Pagina 12.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Edelstalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
Geschikt	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig.
	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder vermogen aan de pan kan worden afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
	Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
○	Kookzone van één enkele kring

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
H	De kookzone is heet.
h	De kookzone is warm.

6 De Bediening in essentie

6.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.
Er klinkt een signaal en de indicatie naast ① brandt.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

reStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.



6.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

6.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand kiezen.

1. Om de kookzone te kiezen op  tippen.
- ✓ Op het display brandt  en daaronder het symbool --

6.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.


2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.
- ✓ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

quickStart


- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.


Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op  instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 5

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand () voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

		⌚ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-

Verwarmen en warm houden


¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

		⊖ min
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
Gekookte worstjes ¹	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4. - 5.	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap ²	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappelen	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
Suddereren		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash ²	3 - 4	50 - 60
Suddereren / braden met weinig vet¹		

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

		⊖ min
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleieren	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

7 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende functies voor het instellen van de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer

7.1 Uitschakeltimer



Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.

2. Druk op ⊖.
- ✓ In de kookzone gaat \rightarrow branden.
3. In het instelgedeelte de tijd instellen.
 - Wanneer u de eerste helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verkort. Wanneer u de tweede helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verlengd.
- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
- ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
4. Druk op ⊖.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.



Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen


1. Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de bereidingstijd wijzigen of  instellen.

7.2 Timer




Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen


1. Druk net zo vaak op  tot  brandt.



2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
 - ✓ De tijd begint af te lopen.
 - ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
3. Druk op .
 - ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Timer wijzigen of uitschakelen



1.  zo vaak indrukken tot  brandt.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.

8 powerBoost




Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met .

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar als er geen andere kookzone in gebruik is. Anders knipperen er op het kookstand-display  en .

8.1 powerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op  tippen. De indicatie  brandt.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

8.2 powerBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op  tippen. De indicatie  verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.



Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

9 Kinderslot


De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

9.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- ▶ Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie naast  brandt gedurende 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

9.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶ Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

9.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 11*

10 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.


De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

10.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▶ symbool  aan. Er klinkt een signaal.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

10.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▶ symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

11 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft **FB** weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.

Druk op een willekeurige button.

12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

12.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
c 1	Kinderslot	0 - Handmatig. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Uitgeschakeld
c 2	Akoestische signalen	0 - Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 - Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 - Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 - Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld ¹ .
c 3	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	0 - Uitgeschakeld ¹ 1 - Ingeschakeld
c 5	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	00 - uitgeschakeld. ¹ 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	1 - 10 seconden ¹ 2 - 30 seconden 3 - 1 minuut
c 7	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het typeplaatje. Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	0 - Uitgeschakeld. Maximaal vermogen van de kookplaat ¹ . 1 - 1000 W. Laagste stand. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. 3. - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 9	Keuzetijd van de kookzone	0 - Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren. ¹ 1 - Begrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na de selectie instellen. Daarna moet u de kookzone vóór het instellen opnieuw selecteren.
c 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
ϵ $\overline{23}$	Automatisch management van de vermogensbegrenzing	$\overline{0}$ - Gedeactiveerd: geeft de vermogensbegrenzing niet weer behalve als ϵ $\overline{7}$ is geactiveerd. ¹ / - Ingeschakeld: geeft van de vermogensbegrenzing altijd aan.
ϵ $\overline{0}$	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	$\overline{0}$ - Individuele instellingen ¹ . / - Fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling

12.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak $\textcircled{1}$ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden \rightleftharpoons 4 seconden lang aan.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	$\overline{0}$ /
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	$\overline{02}$.
Fabricagenummer 2	$\overline{0.5}$

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

3. Raak \rightleftharpoons aan om naar de basisinstellingen te gaan.
- ✓ ϵ / en $\overline{0}$ lichten op als voorinstelling.
4. Raak \rightleftharpoons net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak \rightleftharpoons gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.

12.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Raak $\textcircled{1}$ aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

13 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.

Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.

→ Pagina 11

13.1 Kookgerei-test uitvoeren

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies ϵ / $\overline{2}$.
3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knipt de indicatie —.
- ✓ De test is bezig.
- ✓ Na 20 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

13.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat
$\overline{0}$ Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd.
/ Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.
$\overline{2}$ Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde.

Opmerking: Plaats in gevallen met ongunstige resultaten het kookgerei opnieuw op een kleinere kookzone, indien aanwezig.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

14 Reiniging en onderhoud

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

14.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop siemens-home.bsh-group.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

14.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik zodat er geen kookresten inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat bij suikervlekken, kunststof of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

14.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek. Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

15 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 beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

15.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display **E** verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

15.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
	Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	Storing in de elektronica ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
<i>F1/F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
<i>F8</i>	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. ▶ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Om de kookzone te kunnen instellen een willekeurige toets aanraken om de indicatie uit te schakelen.
<i>E 9000/E9010</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
<i>dE</i>	De demo-modus is geactiveerd. ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.

15.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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 terugname en verwerking van oude apparaten.

17 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.

18 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstellingen om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

18.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
 - Koken: Vermogensstand 1.

18.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
 - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.

18.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C

Na 1 min. opwarmen omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.

17.1 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.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 11* laten weergeven.

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

18.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
 - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase 2
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
 - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2

18.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.

Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.

 - Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
 - Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
 - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

18.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.
 - Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
 - Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.

18.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.

18.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

18.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

18.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frites, 1 cm dik.
 - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
 - Kookpunt: Vermogensstand 9

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1	Sicurezza	17
2	Prevenzione di danni materiali	19
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	20
4	Stoviglie adatte	20
5	Conoscere l'apparecchio	22
6	Comandi di base	23
7	Funzioni durata	24
8	powerBoost	25
9	Sicurezza bambini	25
10	Protezione per la pulizia	25
11	Spegnimento di sicurezza individuale	26
12	Impostazioni di base	26
13	Test stoviglie da cucina	27
14	Pulizia e cura	28
15	Sistemazione guasti	28
16	Smaltimento	29
17	Servizio di assistenza clienti	30
18	Pietanze sperimentate	30

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.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

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 4000 m 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.

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

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.

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.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un 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.

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.

Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura.

- ▶ Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.

⚠ 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.

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.
- ▶ 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, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 30*

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.
- Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.
- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ 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.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ 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

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

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.

Danno	Causa	Provvedimento
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!

Questo piano cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore.

- ▶ Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Questi oggetti potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.
- ▶ Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

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.

Sollevarlo 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 sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie 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.

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

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU)

66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

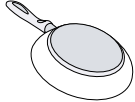
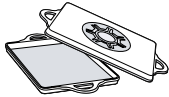
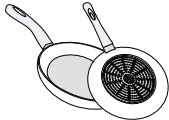
su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina è possibile verificare se la stoviglia è adatta. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Test stoviglie da cucina", Pagina 27.

Stoviglie	Materiali	Caratteristiche
Stoviglie consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta  	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato, ghisa, o speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
Non adatta	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi riducono la superficie ferromagnetica, e di conseguenza viene fornita meno potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene riconosciuta solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.	

Note

- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

5 Conoscere l'apparecchio

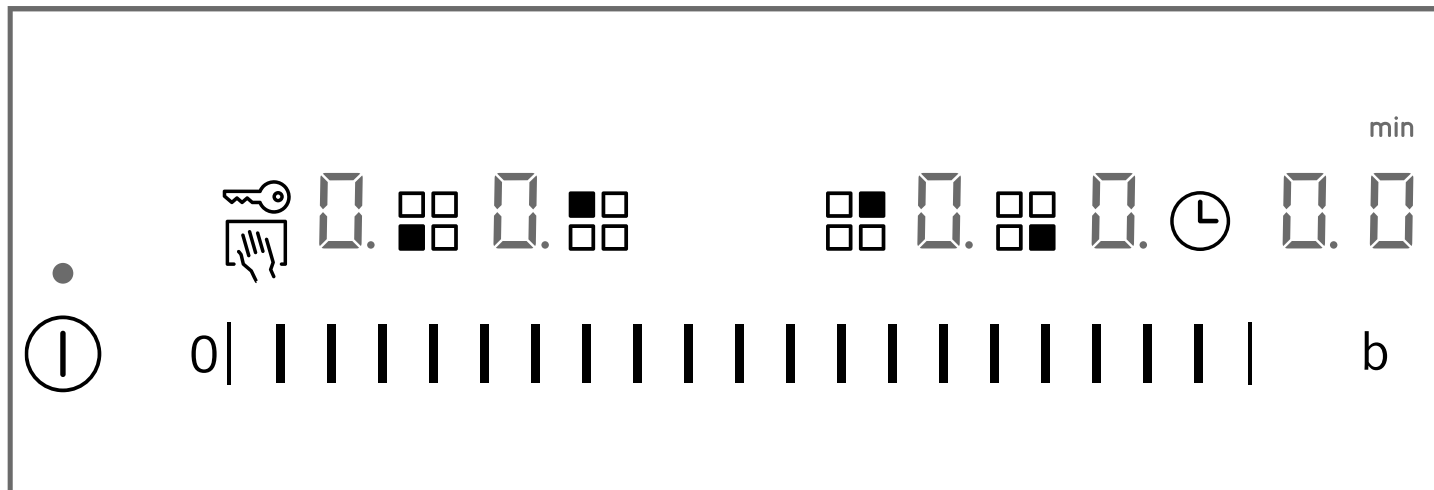
5.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e

la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

5.2 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Sensori di selezione

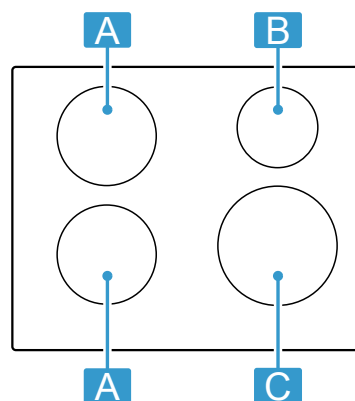
Se si attiva il piano cottura, si accendono i tasti selezionabili disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
ⓘ	Interruttore principale
0	Campo di regolazione
☐☐	Selezionare l'area di cottura
b	powerBoost
🕒	Timer di spegnimento / Contaminuti
🔑	Sicurezza bambini
🧼	Protezione per la pulizia

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

5.3 Ripartizione delle aree di cottura

La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



Zona	Livello di cottura massimo	
A Ø 18 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
○	Area cottura singola



5.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
H	L'area di cottura è calda.
h	La zona di cottura è tiepida.

6 Comandi di base


6.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare . Viene emesso un segnale acustico e l'indicatore accanto  si accende.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

reStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.




6.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  finché gli indicatori non si spengono.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

6.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.

1. Per selezionare l'area di cottura toccare .
- ✓ L'indicatore  si accende e sotto il simbolo .

6.4 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.

2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.


- ✓ Il livello di potenza è impostato.

Nota: Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

quickStart



- ▶ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.



Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione o impostarlo su .
- ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in → "Risparmio energetico", Pagina 20

Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza () adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura ( min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

		 min
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

		⊖ min
Riscaldare e mantenere caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1. - 2	-
Latte ¹	1. - 2.	-
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4. - 5.	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2. - 3.	15 - 30
Riso al latte ²	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4. - 5.	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3. - 4.	120 - 180
Zuppe	3. - 4.	15 - 60
Verdura	2. - 3.	10 - 20
Verdura surgelata	3. - 4.	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4. - 5.	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

		⊖ min
Fettine surgelate	6 - 7	6 - 12
Bracioline al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6. - 7.	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3. - 4.	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

7 Funzioni durata

Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:

- Timer di spegnimento
- Contaminuti

7.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.

2. Premere ⊖.


✓ Nell'area di cottura si accende |→|.

3. Nel campo di regolazione impostare la durata.



- Se si tocca la prima metà del campo di regolazione, si riduce il tempo di cottura di un minuto. Se si tocca la seconda metà del campo di regolazione, si aumenta il tempo di cottura di un minuto.

✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.

✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

4. Premere .
 - ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.



Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo.




7.2 Contaminuti

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

Attivazione di Contaminuti


1. Premere ripetutamente  finché non si accende .

8 powerBoost




Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a . Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che nessun'altra area di cottura sia in funzione. Altrimenti sull'indicatore del livello di cottura lampeggiano  e .



8.1 Attivazione di powerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.




2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.
 - ✓ Il tempo inizia a scorrere.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.
3. Premere .
 - ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Contaminuti Modifica o disattivazione

1. Premere ripetutamente  finché non si accende .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare , per cancellare il tempo.

2. Premere . L'indicatore  si accende.
 - ✓ La funzione è attivata.

8.2 Disattivazione di powerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere . L'indicatore  si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura .
 - ✓ La funzione è disattivata.



Nota: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

9 Sicurezza bambini


Il piano cottura è dotato di una sicurezza bambini. Grazie alla quale si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

9.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

- ▶ Toccare  per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore vicino a  si illumina per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

9.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

- ▶ Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

9.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.


Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 26*.

10 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.


Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

10.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Toccare . Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. 5 secondi prima dello spegnimento viene emesso un segnale acustico.

10.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

- ▶ toccare .
- ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

11 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica **FB** e si spegne.

Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

12 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
<i>c 1</i>	Sicurezza bambini	0 - Manuale. ¹ 1 Automatica. 2 - Disattivato.
<i>c 2</i>	Segnali acustici	0 - Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 - È attivato solo il segnale di errore. 2 - È attivato solo il segnale di conferma. 3 - Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
<i>c 3</i>	Indicatore del consumo d'energia Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	0 - Disattivato. ¹ 1 - Attivato.
<i>c 5</i>	Spegnimento automatico	00 - spento. ¹ 01-99 - Tempo fino allo spegnimento automatico.
<i>c 6</i>	Durata del segnale acustico di fine timer	1 - 10 secondi ¹ 2 - 30 secondi 3 - 1 minuto
<i>c 7</i>	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. I dati precisi sono riportati sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato _ e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	0 - Disattivata. Potenza massima del piano cottura ¹ . 1 - 1000 W potenza minima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. - 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
<i>c 9</i>	Tempo di selezione dell'area di cottura	0 - Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere nuovamente selezionata. ¹ 1 - Limitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata entro 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
<i>c 12</i>	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.

¹ Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
	Gestione automatica in caso di limitazione della potenza	- Disattivata: non mostra la limitazione della potenza, oltre 7 è attivata. ¹ - Attivata: mostra sempre la limitazione di potenza.
	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	- Impostazioni individuali ¹ . - Impostazioni di fabbrica.

¹ Impostazione di fabbrica

12.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare .
2. Durante i 10 secondi successivi toccare per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	1
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	02.
Numero di fabbricazione 2	05

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare .
- ✓ Si accendono 1 e come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente , finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

12.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Toccare .
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

13 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 26

13.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare 2.
3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore .
- ✓ Si avvia il test.
- ✓ Dopo 20 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

13.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato
La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.
La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.
La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

Nota: In caso di risultati sfavorevoli, ricollocare la stoviglia su un'area di cottura più piccola, se disponibile.

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

14 Pulizia e cura

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

14.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

Detergenti non appropriati

- Detersivi per piatti non diluiti
- 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

14.2 Pulizia del piano cottura

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

Requisito: Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
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.

14.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

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

15 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 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.

15.1 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare \mathcal{E} tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

15.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
<i>FS</i> + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
<i>FS</i> e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
<i>F1/FE</i>	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
<i>FB</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnimento di sicurezza individuale si è attivato. Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'indicatore, in modo da poter nuovamente impostare l'area di cottura.
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
<i>dE</i>	La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

15.3 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

16 Smaltimento

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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.

17 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.

17.1 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.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 26*.

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

18 Pietanze sperimentate

I consigli di impostazione sono rivolti agli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I test sono stati effettuati con i nostri set di pentole per piani cottura a induzione. Se necessario, è possibile acquistare questi set di accessori in un secondo momento presso rivenditori specializzati, tramite il nostro servizio clienti o nel nostro negozio online.

18.1 Sciogliere la glassa.

Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente (55% cacao).

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio
 - Cucina: Livello di prestazione 1.

18.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
 - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.

18.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ad esempio: diametro della lente 5-7 mm. Temperatura di partenza 20 C

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.

- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 1 kg
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.

18.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

- Pentola Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5% di grasso e un pizzico di sale

Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
 - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.
 - Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciate-la sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

18.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

2. Impostare il livello di potenza consigliato e aggiungere riso, zucchero e sale al latte.

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

18.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.

2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.

18.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.

18.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

- Padella Ø 24 cm senza coperchio ingredienti: 3 lombate di maiale, peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore e 15 g di olio di girasole
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

18.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 55 ml di pasta per crêpe
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

18.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole. Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm.
 - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 9

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

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG



9001731466 (021212)
nl, it

SIEMENS

Mikrowelle

Micro-ondes

Forno a microonde

Magnetron

CM585AGS0, CM585AGS0B, CM485AGB0, CM485AGB0B

de	Gebrauchs- und Montageanleitung	2	it	Manuale utente e istruzioni d'installazione	76
fr	Manuel d'utilisation et notice d'installation	38	nl	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	114



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	6
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	10
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Mikrowelle	12
9	Programmautomatik	15
10	Zeitfunktionen	16
11	Kindersicherung	17
12	Grundeinstellungen	18
13	Reinigen und Pflegen	19
14	Störungen beheben	21
15	Entsorgen	22
16	So gelingt's	22
17	Kundendienst	35
18	MONTAGEANLEITUNG	35
18.2	Sichere Montage	36



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

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

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!

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.

Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen. Wenn das Gerät hinter einer Dekor- oder Möbeltür eingebaut ist, kommt es im Betrieb bei geschlossener Dekor- oder Möbeltür zu einem Hitzestau.

- ▶ Gerät nur bei geöffneter Dekor- oder Möbeltür betreiben.

⚠️ 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.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ 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 Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

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

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 35

⚠️ 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 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- ▶ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▶ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

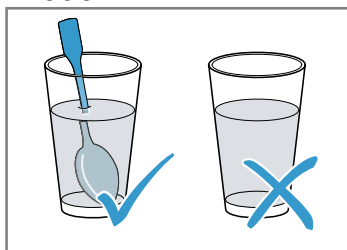
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 19

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
 - ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen.
 - ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
 - ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
 - ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
 - ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

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.

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

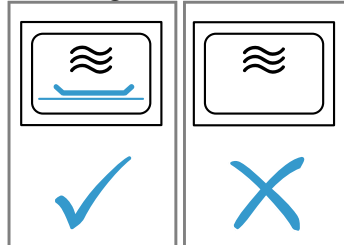
ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.
- Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.
- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.
- ▶ Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.

- ▶ Bei der Verwendung des Grills, dem Mikrowellen-Kombibetrieb oder der Heißluft nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

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.

- 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.

Hinweis:

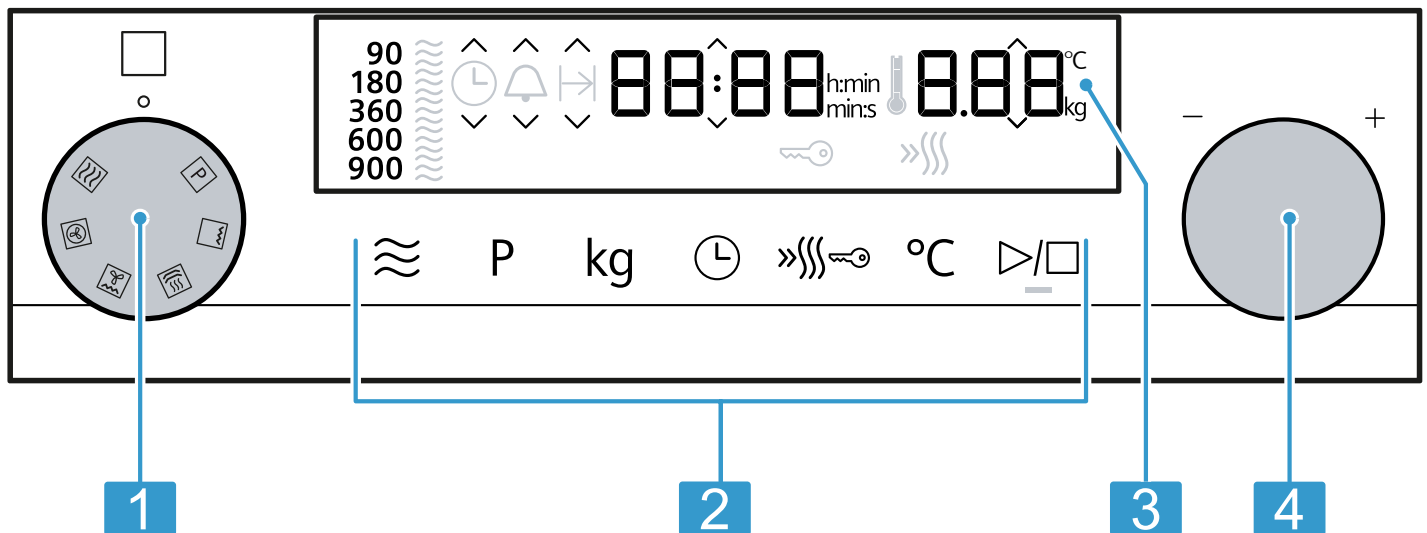
Das Gerät benötigt:

- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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



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

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Funktionswähler |
| 2 | Touch-Felder |
| 3 | Display |
| 4 | Drehwähler |

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie Heizarten und weitere Funktionen ein.

Bei manchen Gerätevarianten ist der Funktionswähler versenkbar.

Wenn Sie den Funktionswähler von der Nullstellung auf eine Funktion drehen, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display fokussiert sind.








Bei manchen Gerätevarianten ist der Drehwähler versenkbar.

Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt.

Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, sobald der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

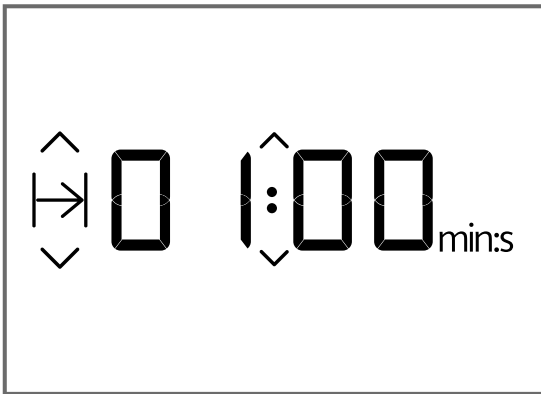
Touch-Felder

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

Symbol	Name	Verwendung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder die Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Programmautomatik	Auswahl der Programmautomatik aufrufen.
	Schnellvorheizen / Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder Uhrzeit einstellen.
	Temperatur	Temperatur einstellen auswählen.
	Gewicht	Gewicht einstellen auswählen.
	Start/Stop	Kurzes Drücken: Betrieb starten oder stoppen. Langes Drücken: Betrieb beenden. Die Einstellungen werden zurückgesetzt.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.




Aktiver Wert Der direkt einstellbare Wert ist durch Pfeile über und unter dem Einstellwert hervorgehoben. Den aktiven Wert können Sie mit dem Drehwähler verändern.

Passiver Wert Nicht eingeklammerte Werte können Sie nicht direkt ändern. Wenn Sie einen Wert ändern wollen, müssen Sie den Wert zunächst aktivieren.

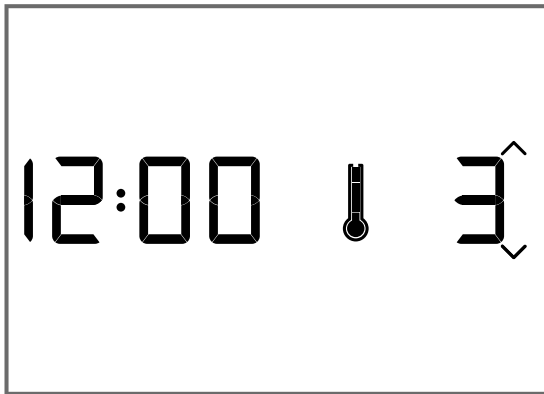
Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente kurz erklärt.

Symbol	Name	Bedeutung
	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.
	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:sec	Minuten/Sekunden	Die Zeit wird Minuten und Sekunden angezeigt.
	Kindersicherung	Wenn das Symbol markiert ist, ist die Kindersicherung aktiviert.
	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol markiert ist, ist Schnellaufheizen aktiviert.
°C	Temperatur	Die Temperatur wird in °C angezeigt.
kg	Gewicht	Das Gewicht wird in Kilogramm angezeigt.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschritt des Aufheizens an.



Nach dem Betriebsstart zeigt das Thermometer rechts neben der Zeitanzeige den Aufheizfortschritt der Garraumtemperatur an. Das Thermometer füllt sich entsprechend dem Aufheizfortschritt. Wenn das Thermometer gefüllt ist, ist das Gerät aufgeheizt. Bei Grill ist das Thermometer sofort gefüllt.







Bei Mikrowelle gibt es keine Temperaturanzeige. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen, reduziert sich die Anzeigehelligkeit von 22 Uhr bis 5.59 Uhr automatisch auf einen niedrigeren Wert.

4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Mikrowelle	Mikrowellenleistungen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.
	Vorwärmen	30-70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Grill	Grillstufen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark 	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
	Programme	-	Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbelichtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Ob die Garraumbelichtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → Seite 18

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht durch Lüftungsschlitze über der Gerätetür.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

4.4 Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit \triangleright/\square fortsetzen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb. ▪ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ▪ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen

5.1 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.

Glasbräter

Verwendung

- Schmorgerichte
- Aufläufe

Pizzablech

Verwendung

- Blechkuchen
- Plätzchen

5.2 Zubehör einhängen

Das Zubehör kann in zwei Positionen eingehängt werden.

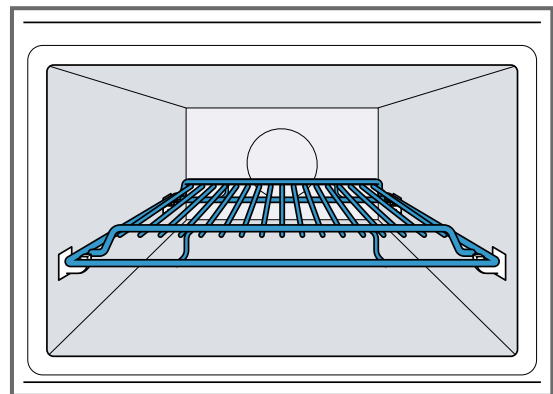
- Das Zubehör einhängen, sodass es die Gerätetür nicht berührt.



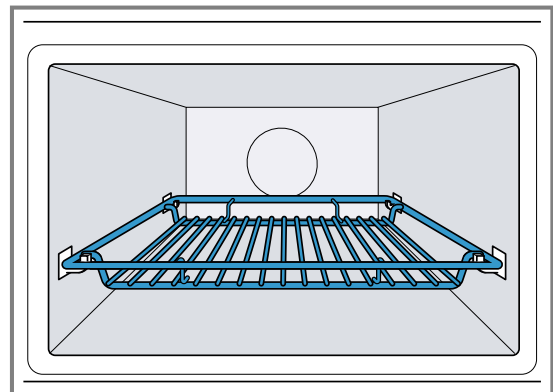
Das Zubehör hoch einhängen.



Das Zubehör niedrig einhängen.



Das Bild zeigt die Einhängeposition .



Das Bild zeigt die Einhängeposition .

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 vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

- ▶ Das Gerät an Strom anschließen.
- ✓ Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und **⊖** leuchtet.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. **⊖** drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

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. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Mit dem Funktionswähler Heißluft **☼** einstellen.
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 180 °C einstellen.
5. **▷/□** drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
6. Nach einer Stunde **▷/□** drücken.
7. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
- ✓ Das Gerät ist gereinigt.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

6.3 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Den Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

7.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie Ihr Gerät aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.
- ✓ Das Display zeigt die Uhrzeit.
- ✓ Im Display bleiben einige Anzeigen auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.
2. Wenn nötig, die Einstellungen ändern. Dazu auf das entsprechende Feld drücken und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. **▷/□** drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✓ **▷/□** leuchtet.
- ✓ Bei einer Heizart mit Temperatur füllt sich die Temperaturanzeige.
4. Bei Bedarf im laufenden Betrieb die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. **▷/□** drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Der Betrieb wird angehalten.
- ✓ **▷/□** blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und **▷/□** drücken.
- ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
- ✓ **▷/□** leuchtet.

7.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

7.6 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie die Aufheizdauer bei bestimmten Heizarten ab einer Temperatur von 100 °C verkürzen.

Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen nutzen:

- **☼** Heißluft, Ausnahme: Heißluft 40 °C
- **☼** Umluftgrillen

Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, das Zubehör und das Gargut erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.

2. »|||» drücken.
- ✓ Im Display leuchtet »|||».
3. ▷/□ drücken.
- ✓ Das Schnellaufheizen startet.
- ✓ ▷/□ leuchtet.
- ✓ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, endet das Schnellaufheizen. Ein Signal ertönt und im Display erlischt »|||». Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.
- ✓ Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

Schnellaufheizen abbrechen

- ▶ »|||» drücken.
- ✓ Im Display erlischt »|||». Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

7.7 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb war, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Heißluft 40 °C und Vorwärmen: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C und Umluftgrillen: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Wenn das Gerät durch die Sicherheitsabschaltung ausgeschaltet wurde, wird im Display **E2** angezeigt. Sie können diese Meldung bestätigen, indem Sie ▷/□ drücken.

8 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

8.1 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer	Verwendung
90 W	1:30 Stunden	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30 Stunden	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30 Stunden	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30 Stunden	Speisen erhitzen und garen.
900 W	30 Minuten	Flüssigkeiten erhitzen. Die maximale Leistung ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Mikrowellenleistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Den Vorschlagswert können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

8.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.

Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch. Geschirr auf Mikrowelleneignung testen → Seite 13

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:	Hitzebeständiges Material wird nicht durch Mikrowellen beschädigt.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse 	

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör: Rost	Der mitgelieferte Rost ist für das Gerät konstruiert und deshalb für die Mikrowelle geeignet.
Metallbesteck	Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. ein Löffel im Glas. Hinweis: Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Golddekore und Silberdekore können durch Mikrowellen beschädigt werden. Nur verwenden wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist.

Mikrowellengeeignet im Mikrokombi-Betrieb

Im Mikrokombi-Betrieb kann eine Mikrowellenleistung bis 600 W Watt einer Heizart zugeschaltet werden. Deshalb können Metallformen im Mikrokombi-Betrieb verwendet werden.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör	Das mitgelieferte Zubehör bildet im Mikrokombi-Betrieb keine Funken, z. B. der Rost.
Backformen aus Metall	Kuchen bräunen auch von unten, da Backformen aus Metall die Wärme besser leiten. Hinweis: Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

8.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Prüfen Sie Geschirr auf Mikrowelleneignung mit einem Geschirrtest. Nur bei einem Geschirrtest dürfen Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb ohne Speisen betreiben.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
 - ▶ Kinder fernhalten.
1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
 2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
 3. Den Betrieb mit ▶/□ starten.
 4. Das Geschirr mehrfach prüfen:
 - Wenn das Geschirr kalt oder handwarm ist, ist es für die Mikrowelle geeignet.
 - Wenn das Geschirr heiß ist oder Funken entstehen, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

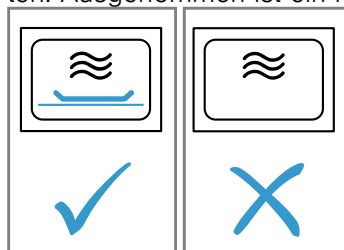
8.4 Mikrowelle einstellen

Für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitungen stehen Ihnen unterschiedliche Leistungen und Einstellungen zur Verfügung.

ACHTUNG!

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.





1. Die Sicherheitshinweise → Seite 4 und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden → Seite 6 beachten.
2. Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten. → Seite 12
3. Funktionswähler auf ☰ stellen.
4. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, auf ≈ drücken.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Den Betrieb mit ▶/□ starten. Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrowellenbetrieb beendet und es ertönt ein Signal.
7. Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

8.5 Intervalle der Zeiteinstellungen

Das Intervall beim Einstellen einer Dauer im Mikrowellenbetrieb verändert sich mit der Länge der Dauer.





Betriebsdauer	Intervall
0-1 Minuten	5 Sekunden
1-3 Minuten	10 Sekunden
3-15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde 30 Minuten	5 Minuten

8.6 Mikrowellenleistung ändern

- ▶  drücken.
Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

8.7 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓  blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und  drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓  leuchtet.

8.8 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.




- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.9 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden. Der Mikrokombi-Betrieb ist mit den folgenden Heizarten möglich:

-  Heißluft
-  Umluftgrill
-  Grill



Ausnahmen:

-  Mikrowellenleistung 900 W
-  Heißluft 40 °C
-  Geschirr vorwärmen



Mikrokombi einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
 - ✓ Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.





3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen,  drücken.
 - ✓ Ein Vorschlagswert für die Dauer erscheint.
4. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
5. Den Betrieb mit  starten.
 - ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrokombi-Betrieb startet.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrokombi-Betrieb beendet und es ertönt ein Signal.

Mikrowellenleistung ändern

- ▶  drücken.
Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓  blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und  drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓  leuchtet.





Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.10 Garraum erwärmen und trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Mit dem Funktionswähler die Heizart  einstellen.
5. °C drücken.
6. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 150 °C einstellen.
7. Zwei Mal  drücken.
 - ✓  ist im Display markiert.
8. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
9. Mit  den Betrieb starten.
 - ✓ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
10. Die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

8.11 Garraum von Hand trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Programmautomatik

Die Programmautomatik unterstützt Sie bei der Zubereitung verschiedener Gerichte und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

9.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, beachten Sie diese Hinweise.

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.

- Nur Fleisch mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Nur Tiefkühlgerichte direkt aus dem Gefriergerät verwenden.
- Nehmen Sie die Lebensmittel aus ihrer Verpackung und wiegen Sie die Lebensmittel ab. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z.B. aus Glas oder Keramik.

9.2 Übersicht der Gerichte

Das Gerät fordert Sie auf, das Gewicht anzugeben. Sie können nur Gewichte innerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs einstellen.

Auftauen






Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>PD1</i>	Hackfleisch	flaches, offenes Geschirr	☞	0,2-1,0	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
<i>PD2</i>	Fleischstücke	flaches, offenes Geschirr	☞	0,2-1,0	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
<i>PD3</i>	Hähnchen, Hähnchenteile	flaches, offenes Geschirr	☞	0,4-1,8	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
<i>PD4</i>	Brot	flaches, offenes Geschirr	☞	0,2-1,0	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.

Garprogramme





Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>PD5</i>	Reis	geschlossenes Geschirr	☞	0,05-0,2	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
<i>PD6</i>	Kartoffeln	geschlossenes Geschirr	☞	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
<i>PD7</i>	Gemüse	geschlossenes Geschirr	☞	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.

Kombigarprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>PD8</i>	Auflauf, gefroren	offenes Geschirr	☞	0,4-1,2	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
<i>PD9</i>	Hähnchen, ganz	offenes Geschirr	☞	0,5-2,0	Brustseite nach unten.
<i>PD10</i>	Roastbeef, medium	offenes Geschirr	☞	0,5-1,5	

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsreich in kg	Hinweise
P11	Schweinenackenbraten	geschlossenes Geschirr		0,5-2,0	
P12	Lamm, medium	geschlossenes Geschirr		0,8-2,0	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P13	Hackbraten	offenes Geschirr		0,5-1,5	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P14	Fisch, ganz	offenes Geschirr		0,3-1,0	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.
P15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	hohes, geschlossenes Geschirr		0,05-0,2	Geben Sie zu einem Teil Reis die dreifache Menge Wasser und die vierfache Menge Gemüse. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Geben Sie nur das Reisgewicht ein.





9.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf  stellen.
 - ✓ Im Display erscheint die erste Gerichtenummer und ein Gewichtsvorschlag.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht einstellen.
3. kg drücken.
4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Vor dem Start kann mit  und kg zwischen dem Gericht und dem Gewicht gewechselt werden.
 - ✓ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.
5.  drücken. Nach dem Start können Gericht und Gewicht nicht mehr geändert werden. Das eingestellte Gewicht kann mit kg angezeigt werden.
 - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
 - ✓  leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Bei manchen Programmen ertönt ein kurzes Signal, wenn Sie das Gericht umrühren oder wenden müssen.

6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.
 - Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

9.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓  blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und  drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓  leuchtet.

9.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.





- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

10 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer des Betriebs sowie den Wecker einstellen können.





10.1 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.

- ▶  drücken, bis sich ,  oder  im Fokus befindet.
- ✓ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

10.2 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Um die Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät ausgeschaltet sein.



1. Zwei Mal  drücken.
 - ✓ Auf dem Display erscheint  und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3.  drücken.
 - ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.
 - ✓ Wenn nicht  gedrückt wird, wird nach wenigen Sekunden der eingestellte Wert übernommen.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

10.3 Dauer

Sie können eine Zeitspanne festlegen, nach der der Betrieb automatisch endet. Die Dauer kann auf maximal 23:59 Stunden eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2.  drücken, bis sich  im Fokus befindet.

3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. ▷/□ drücken.
 - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
 - ✓ ▷/□ leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display wird **00:00** angezeigt.

1. ☹ drücken.
 - ✓ Das Signal ist ausgeschaltet.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
 - ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

- ▶ Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display die geänderte Dauer.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer löschen

1. Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, ☹ drücken.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer auf **00:00** stellen.
 - ✓ Nach wenigen Sekunden wird die Dauer gelöscht. Das Gerät unterbricht den Betrieb nicht.

10.4 Wecker

Sie können eine Weckerzeit festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Sie können eine Weckerzeit von maximal 24 Stunden einstellen.

Die Funktion läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Das Weckersignal unterscheidet sich von anderen Signalen.

Wecker einstellen

1. ☹ drücken bis sich ☺ im Fokus befindet.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Weckerzeit einstellen.
 - ✓ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.
 - ✓ Der Wecker startet.
 - ✓ Auf dem Display leuchtet ☺.
 - ✓ Die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Wecker beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Auf dem Display wird **00:00** angezeigt.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol drücken.
- ✓ Der Wecker ist ausgeschaltet.

Wecker ändern

- ▶ Die Weckerzeit mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.

Wecker löschen

- ▶ Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf **00:00** stellen.
- ✓ Der Wecker ist ausgeschaltet.

11 Kindersicherung

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

11.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ▶ Ca. 4 Sekunden auf »|||» drücken.
- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✓ Im Display erscheint das Symbol ☹.

- ✓ Wenn eine Weckerzeit eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden. Signaltöne, z. B. nach Ablauf der Weckerzeit, können durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.

11.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▶ Ca. 4 Sekunden auf »|||» drücken.
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c01	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden ¹ 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
c02	Tastenton	0 = aus 1 = an ¹	Tastentöne einschalten oder ausschalten.
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel ¹ 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an ¹	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbelichtung	0 = aus 1 = an ¹	Garraumbelichtung einschalten oder ausschalten.
c06	Werkseinstellung	0 = aus ¹ 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c07	Demomodus	0 = aus ¹ 1 = an	Demomodus einschalten oder ausschalten. Hinweis: Der Demomodus ist nur während der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
c08	Signallautstärke	1 = niedrig 2 = mittel ¹ 3 = hoch	Signallautstärke einstellen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

12.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ☹ einige Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. ☹ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.
4. Mit ☹ alle gewünschten Grundeinstellungen auswählen und die Werte ändern.

5. Um die Änderungen zu speichern, ☹ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

12.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler drehen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete 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.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Welche Reinigungsmittel für die einzelnen Oberflächen und Teile geeignet sind, erfahren Sie in den einzelnen Reinigungsanleitungen.

13.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

⚠️ 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 – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.3 Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den
→ "Reinigungsmittel", Seite 19 beachten.
2. Heiße Spüllauge oder Essigwasser zur Reinigung verwenden.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
Kein Backofenspray, andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden.
Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, keine Scheuerkissen, raue Schwämme oder Topfreiniger verwenden.
Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Glasboden reinigen

1. Die Hinweise zu den
→ "Reinigungsmittel", Seite 19 beachten.
2. Glasboden mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. Nicht scheuern.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 19
 2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.6 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 19
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.7 Tipps zur Gerätepflege

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

Maßnahme	Vorteil
Das Gerät immer sauberhalten und Schmutz sofort entfernen. Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.	Verschmutzungen setzen sich nicht fest und brennen nicht ein.
Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen das Pizzablech verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Besonders geeignete Reinigungs- und Pflegemittel kaufen Sie beim Kundendienst. Beachten Sie hierzu die jeweiligen Herstellerangaben.	

13.8 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 19
 2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.9 Türdichtung reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.

- ▶ Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
 - ▶ Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 19
 2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.10 Garraum von Hand trocknen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

1. Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
3. Die Gerätetür geöffnet lassen, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

13.11 humidClean

Die Reinigungsunterstützung 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.

Reinigungsunterstützung einstellen

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.
3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4. Mikrowellenleistung 600 W einstellen.
5. Dauer 5 Minuten einstellen.
6. Mikrowelle starten.
7. Nach Ablauf der Dauer, die Türe weitere 3 Minuten geschlossen lassen.
8. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
9. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

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 – 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

14.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 35
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Der Mikrowellenbetrieb wird abgebrochen.	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 35
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. ▶ Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen. Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. ▶ Eine längere Dauer einstellen. Die doppelte Menge benötigt die doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst. ▶ Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. ▶ Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. ▶ <input type="checkbox"/> wurde nicht gedrückt. ▶ <input type="checkbox"/> drücken.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol  leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 11

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	<p>▷/◻ wurde nicht gedrückt.</p> <p>▶ ▷/◻ drücken.</p>

14.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	<p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 35
Meldung $\mathcal{E}\mathcal{E}$ erscheint im Display.	<p>Die Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.</p> <p>▶ Eine beliebige Taste drücken.</p>
Meldung $\mathcal{E}!!!$ erscheint im Display.	<p>Feuchtigkeit im Bedienfeld.</p> <p>▶ Bedienfeld trocknen lassen.</p>

15 Entsorgen

15.1 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.

16 So gelingt's

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

16.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt für Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal nutzen zu können. Sie erhalten Angaben zu vielen Gerichten mit Informationen und Tipps, wie Sie das Gerät "von Hand" ideal verwenden und einstellen.

Tip: Für eine Auswahl an Gerichten hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie Programmautomatik.

1. Ein passendes Gericht aus den Übersichten wählen.

Tipps

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
 - → "Sicherheit", Seite 2
 - → "Energie sparen", Seite 6
 - → "Kondenswasser", Seite 10

2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen. Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
6. **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
 - ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
 - ▶ Kinder fernhalten.

Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

16.2 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Garzeiten möglichst kurz halten ▪ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ▪ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Gebäck und Plätzchen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen. ▪ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ▪ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.
- Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Alufolie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 800 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,0 kg	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,5 kg	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 200 g ¹	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

² Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

³ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

16.3 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	<p>Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ▪ Halbe Menge = halbe Zeit

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 500 g ¹	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 800 g ¹	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Hackfleisch, gemischt, 200 g ²	Offenes Geschirr	—	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g ²	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hackfleisch, gemischt, 800 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Geflügel oder Geflügelteile, 1,2 kg	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Ente, 2,0 kg	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g ¹	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	—	180	10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g ¹	Offenes Geschirr	—	180	7-10
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g ¹	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Butter, antauen, 125 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Butter, antauen, 250 g	Offenes Geschirr	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Brot im Ganzen, 500 g	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Brot im Ganzen, 1,0 kg	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g ³	Offenes Geschirr	—	90	15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g ³	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g ³	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g ³	Offenes Geschirr	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

² Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

³ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.

- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3°Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2°Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

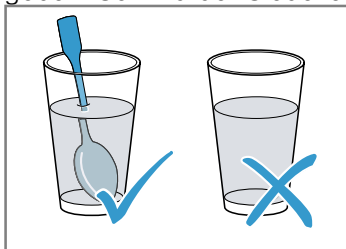
Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Suppe, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-15
Eintopf, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	20-25
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	25-30
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	25-30
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Fisch, z. B. Filetstücke, 800 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	18-20
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 250 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 300 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-8
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 600 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	14-17
Rahmspinat, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	11-16

Erwärmen mit Mikrowelle

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3°Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2°Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

de So gelingt's

- Babykost:
 - Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost stellen.
 - Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren.
 - Unbedingt die Temperatur der Babykost prüfen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, ca. 400 g	Offenes Geschirr	☞	600	5-10
Getränke, 200 ml	Glas Löffel ins Glas geben	☞	900	1-2
Getränke, 500 ml	Glas Löffel ins Glas geben	☞	900	2-4
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml ¹	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen	☞	360	1-2
Suppe, 2 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	☞	900	4-5
Suppe, 4 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	☞	900	5-6
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-10
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Gemüse, 150 g	Offenes Geschirr	☞	600	2-3
Gemüse, 300 g	Offenes Geschirr	☞	600	3-5

¹ Nach dem Erwärmen gut schütteln oder umrühren. Die Temperatur kontrollieren.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2^oMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Das Gemüse und die Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben. Zwischendurch umrühren.
- Zu dem Reis die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	30-35
Fischfilet, frisch, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-10
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Kartoffeln, 250 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-10

¹ Zwischendurch mit dem Schneebeisen 2-3 Mal umrühren.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kartoffeln, 500 g	Geschlossenes Geschirr	—	600	10-15
Reis, 125 g + 250 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant), 500 ml ¹	Geschlossenes Geschirr	—	600	6-8

¹ Zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 Mal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Das Glasgeschirr immer auf den Rost stellen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schüteln. Vorsicht heiß!

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Popcorn für die Mikrowelle, 100 g	Rost Glasschale	—	600	3-5

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipps
Ihre Speise ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ■ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzu geben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zwischendurch umrühren. ■ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ■ Großes Auftaugut mehrmals wenden.

16.4 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck. Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipps
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.

Anliegen	Tipp
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.























Anliegen	Tipp
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ■ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. ■ Mit Mikrowelle verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

Kuchen in Formen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach ¹	Kranz- oder Kastenform			170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen ¹	Kranz- oder Kastenform			150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform			160-180	-	30-40
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform			170-190	90	30-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden ¹	Springform Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Rundes Pizza-blech			220-230	-	15-25
Pikante Kuchen, z. B. Quiche	Springform Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Hefeteig mit saftigem Belag	Rundes Pizza-blech			170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizza-blech			170-190	-	35-45

¹ Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kleingebäck

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Rundes Pizza-blech	—	☉	150-170	20-35
Makronen	Rundes Pizza-blech	—	☉	110-130	35-45
Baiser	Rundes Pizza-blech	—	☉	100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost	—	☉	160-180	35-40
Blätterteiggebäck	Rundes Pizza-blech	—	☉	190-200	35-45

Brot und Brötchen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 1,5 kg	Kastenform	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen	Rundes Pizza-blech	—	☉	210-230	25-35

Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ▪ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ▪ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ▪ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: ▪ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur reduzieren. ▪ Das Backpapier passend zuschneiden. ▪ Die Backform mittig platzieren. ▪ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ▪ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Boden vorbacken. ▪ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ▪ Den Belag auf den Boden legen.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ▪ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ▪ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ▪ Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl austreuen.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ▪ Die Position der Form im Garraum verändern. ▪ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.

16.5 Braten und Grillen

Einstellempfehlungen zum Braten und Grillen
Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Braten in Geschirr

Wenn Sie Gerichte im Geschirr zubereiten, können Sie sie einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.
- Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

Offenes Geschirr

Eine hohe Bratform verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

- 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 – 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.

Hinweise

- Mageres Fleisch oder Schmorbraten
 - Ca. 1/2 cm hoch Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches. Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig von der Fleischart, vom Geschirrmaterial und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. In emaillierten oder dunklen Metallbrättern ist mehr Flüssigkeit notwendig als in Glasgeschirr. Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit zugeben.
 - Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nachgießen.
 - Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Fisch
 - Zum Dünsten von Fisch 1-3 Esslöffel Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Zitronensaft oder Essig.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

- Immer bei geschlossener Gerätetür grillen.
- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden.
So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden.
Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Grillgut erst nach dem Grillen salzen.
Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweis: Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Anliegen	Tipp
Mageres Fleisch soll nicht austrocknen.	▪ Das Fleisch nach Beleben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.

Anliegen	Tipp
Sie wollen ein Bratenstück mit Schwarte zubereiten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ■ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.







Anliegen	Tipp
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. ■ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.

Rindfleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie das Roastbeef und die Rindersteaks nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie die Gerichte zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.







Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			180-200	180	120-145
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			210-230	180	30-40
Rindersteak, medium, 2-3 Stück, 2-3 cm dick, je 200 g	Rost Glasschale			3	-	20-30

Schweinefleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie den Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte ein. Wenden Sie den Braten nicht. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Nackensteaks nach 2/3 der Zeit.





Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Braten ohne Schwarte, z. B. Nacken, ca. 750 g	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte, z. B. Schulter, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			190-210	-	130-150
Nackensteak, 2-3 Stück, 2-3 cm dick	Rost Glasschale			3	-	25-35

Sonstige Fleischgerichte

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach 2/3 der Zeit.









Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hackbraten, ca. 750 g	Rost Offenes Geschirr			180-200	600	15-20
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, je ca. 150 g	Rost Glasschale			3	-	25-35

Geflügel

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie ganze Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
- Legen Sie Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie die Gerichte nicht.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Stechen Sie die Haut ein.





Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	360	35-45
Hähnchenteile, ca. 800 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	360	20-30
Entenbrust, ca. 500 g	Rost Glasschale			3	90	20-30
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700-900 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	90	30-40

Fisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Lachs oder Forelle, mittig auf den Rost.
- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Fischkotelett, 2-3 Stück, je 150 g	Rost Glasschale			3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück, je 300 g	Rost Glasschale			3	20-30

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen

Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Tipps

- Eine niedrigere Temperatur wählen.
- Die Bratdauer verkürzen.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur erhöhen. Oder: ▪ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein kleineres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damit mehr Flüssigkeit verdunstet, ein größeres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.









Anliegen	Tipp
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertigkochen.

16.6 Aufläufe, Gratins und Toasts

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Kartoffelgratins eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Toasten Sie die Toastscheiben vor.







Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	Offenes Geschirr			140-160	360	25-30
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	Offenes Geschirr			150-170	600	20-25
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	Offenes Geschirr			210-220	600	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Rost			3	-	8-10









16.7 Tiefgekühlte Fertigprodukte

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza mit dünnem Boden	Rost			220-230	-	10-15
Pizza-Baguette	Rost			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Pommes Frites	Rundes Pizza-blech			220-230	90	10-15

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kroketten	Rundes Pizza-blech			210-220	-	10-15
Rösti, gefüllte Kartoffelta-schen	Rundes Pizza-blech			200-220	90	15-20
Strudel	Rundes Pizza-blech			220-230	-	20-30
Aufläufe, z. B. Lasagne, ca. 450 g	Geschlossenes Geschirr			220-230	600	10-15

16.8 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Garen von Prüfgerichten mit Mikrowelle.







Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Eiercreme, 1 kg	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskuittorte, 475 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	600	8-10
Hackbraten, 900 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	18-23	18-23

Garen in Kombination mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Verwenden Sie für das Hähnchen ein hohes Geschirr.
- Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Rost Offenes Geschirr			210-220	600	25-30
Kuchen	Rost Offenes Geschirr			190-200	180	20-27
Hähnchen	Rost Offenes Geschirr			190	360	30-45

Backen

Hinweis: Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Rost Springform Ø 26 cm	—	☼	170-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost Springform Ø 20 cm	—	☼	170-190	80-100
Spritzgebäck	Glasschale	—	☼	160-170	30-35
Small Cakes	Glasschale	—	☼	160-170	25-30

Grillen

Hinweis: Wenden Sie die Beefburger nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	—	☼	3	4-5
Beefburger, 9 Stück	Rost Glasschale	—	☼	3	35-45

17 Kundendienst

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 Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

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.

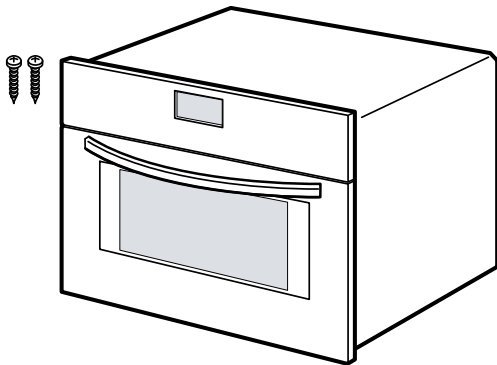
18 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



18.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



⚠ 18.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °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.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.

18.3 Elektrischer Anschluss

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Nur ein Elektrofachmann darf unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften eine Steckdose verlegen oder eine Anschlussleitung austauschen.
- ▶ Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- ▶ Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

18.4 Einbaumöbel

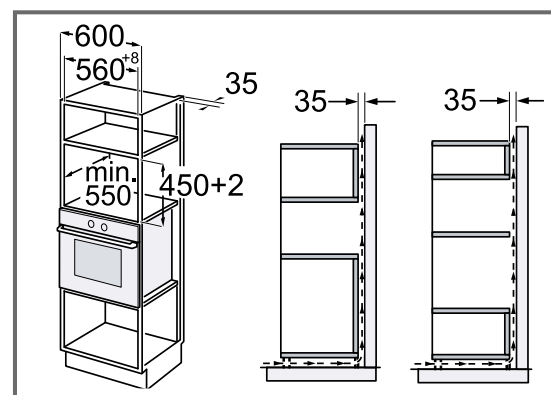
Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes gedacht.

Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden oder Rückwand des darüberliegenden Schrankes einen Abstand von mind. 35 mm einhalten.

Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 50 cm² haben. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen nicht verdecken.

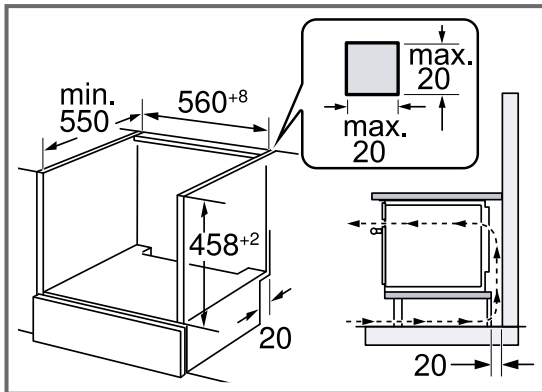
18.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



18.6 Einbau unter einer Arbeitsplatte

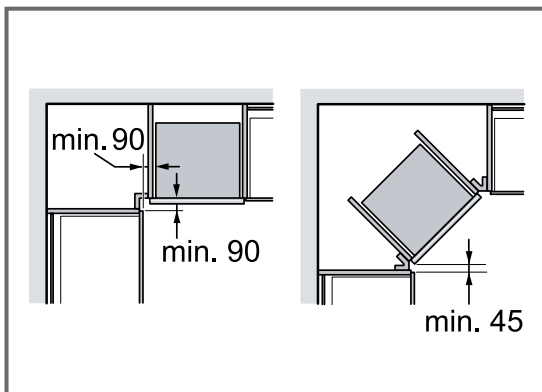
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
Wenn das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut wird, die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

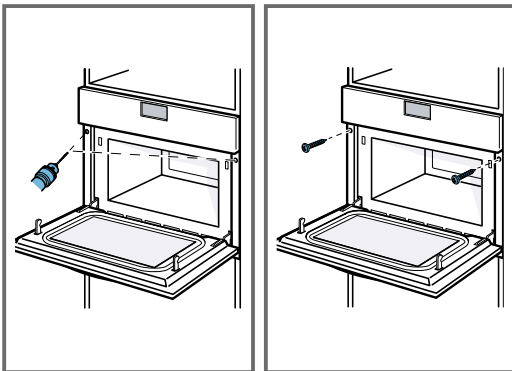
18.7 ECKEINBAU

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim ECKEINBAU.



18.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät mittig ausrichten.
2. Das Gerät am Möbel festschrauben.



18.9 Gerät ausbauen

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

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	38
2	Prévention des dégâts matériels	42
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	43
4	Description de l'appareil.....	44
5	Accessoires.....	47
6	Avant la première utilisation	48
7	Utilisation	48
8	Micro-ondes.....	49
9	Programmes automatiques	52
10	Fonctions de temps	54
11	Sécurité enfants	55
12	Réglages de base.....	55
13	Nettoyage et entretien	56
14	Dépannage	58
15	Mise au rebut.....	59
16	Comment faire.....	60
17	Service après-vente	73
18	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	73
18.2	Installation en toute sécurité.....	74

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

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.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- à une hauteur maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

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 !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie. Si l'appareil est installé derrière une porte décorative ou de meuble, il se produit une accumulation de chaleur en cours de fonctionnement lorsque la porte décorative ou de meuble est fermée.

- ▶ Utilisez uniquement l'appareil lorsque la porte décorative ou de meuble est ouverte.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

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

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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 et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

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

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ 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 73

⚠ 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.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

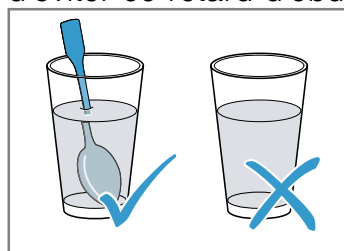
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
→ "Nettoyage et entretien", Page 56

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

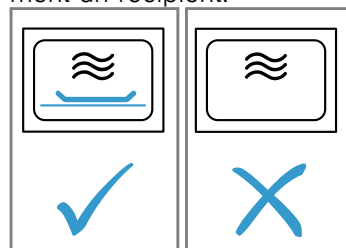
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.
- Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.
- ▶ Lorsque vous utilisez le grill, le mode combiné micro-ondes ou la chaleur tournante, utilisez uniquement des plats capables de résister à des températures élevées.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

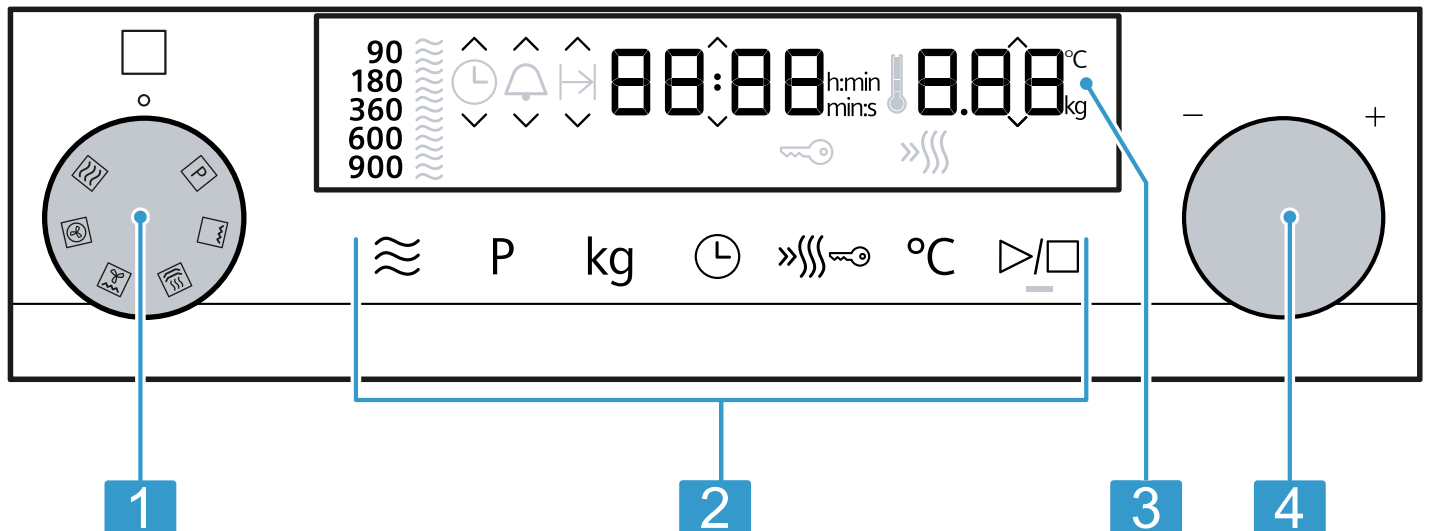
L'appareil consomme :

- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments 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.



Selon le type d'appareil, les détails illustrés peuvent différer, par ex. couleur et forme.

1	Sélecteur de fonctions
2	Champs tactiles
3	Affichage
4	Sélecteur rotatif

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur de fonctions est escamotable.

Lorsque vous tournez le sélecteur de fonctions de la position zéro à une fonction, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée ne soit disponible.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui apparaissent sur l'affichage. Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur rotatif est escamotable. Pour certaines listes de sélection, par ex. programmes, le premier point réapparaît après le dernier. Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière dès que la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Champs tactiles

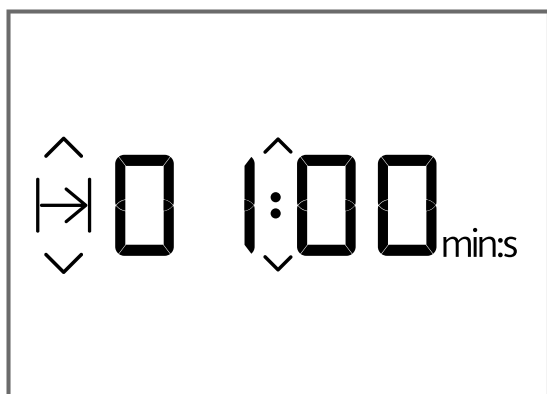
Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Symbole	Nom	Utilisation
☞	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes ou activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
P	Programmes automatiques	Appeler la sélection de programmes automatiques.

Symbole	Nom	Utilisation
» »	Préchauffage rapide/sécurité enfants	Pression brève : activer ou désactiver le préchauffage rapide. Pression longue : activer ou désactiver la sécurité enfants.
⌚	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée ou l'heure.
°C	Température	Sélectionner le réglage de la température.
kg	Poids	Sélectionner le réglage du poids.
▷/◻	Touche start/stop	Pression brève : démarrer ou arrêter le fonctionnement. Pression longue : mettre fin au fonctionnement. Les réglages sont réinitialisés.

Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.



Valeur active La valeur directement réglable est mise en surbrillance par des flèches au-dessus et en dessous de la valeur de réglage. Vous pouvez modifier la valeur active à l'aide du sélecteur rotatif.

Valeur passive Vous ne pouvez pas modifier directement les valeurs représentées sans parenthèses. Lorsque vous désirez modifier une valeur, vous devez d'abord activer la valeur.

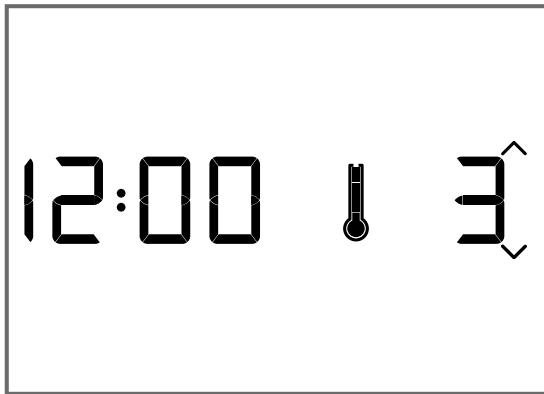
Éléments d'affichage

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différents éléments d'affichage.

Symbole	Nom	Signification
🔔	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps de la minuterie.
↳	Durée	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique la durée.
⌚	Heure	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique l'heure.
h:min	Heures/minutes	Le temps s'affiche en heures et en minutes.
min:sec	Minutes/secondes	Le temps s'affiche en minutes et en secondes.
🔑	Sécurité enfants	Lorsque le symbole est coché, la sécurité enfants est activée.
» »	Chauffage rapide	Lorsque le symbole est coché, le chauffage rapide est activé.
°C	Température	La température s'affiche en °C.
kg	Poids	Le poids s'affiche en kilogramme.

Affichage de la température

L'affichage de la température indique la progression de chauffe.



Après la mise en route, le thermomètre à droite près de l'affichage du temps indique la progression de chauffe de la température du compartiment de cuisson. Le thermomètre se remplit en fonction de la progression de chauffe. L'appareil est chauffé lorsque le thermomètre est rempli. Pour le gril, le thermomètre est immédiatement rempli.

Pour le micro-ondes, il n'y a pas d'affichage de la température.







Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité du bandeau de commande se réduit automatiquement entre 22h et 5h59.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Nom	Température/niveaux	Utilisation
	Micro-ondes	Puissances du micro-ondes : <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Pour décongeler, cuire et réchauffer des mets et des liquides.
	Chaleur tournante	40 °C 100-230 °C	Pour laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
	Gril air pulsé	100-230 °C	Pour cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande.
	Préchauffage	30-70 °C	Pour préchauffer la vaisselle.
	Gril	Positions de gril : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = faible ■ 2 = moyen ■ 3 = fort 	Pour la grillade de mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Pour gratiner des mets.
	Programmes	-	Il existe des réglages pré-programmés pour de nombreux plats.

4.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lors du démarrage du mode de fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Dans les réglages de base, vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement. → Page 55

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe par les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil.

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en

marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

4.4 Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si la porte de l'appareil est fermée, vous pouvez poursuivre le fonctionnement ▷/□.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille combinée pour cuir et rôti en mode four. ▪ Grille combinée pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast ▪ Grille combinée comme surface de support, par ex. pour plats à gratin

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

siemens-home.bsh-group.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Cocotte en verre

Utilisation

- Ragouts
- Soufflés/gratins

Plaque à pizza



Utilisation

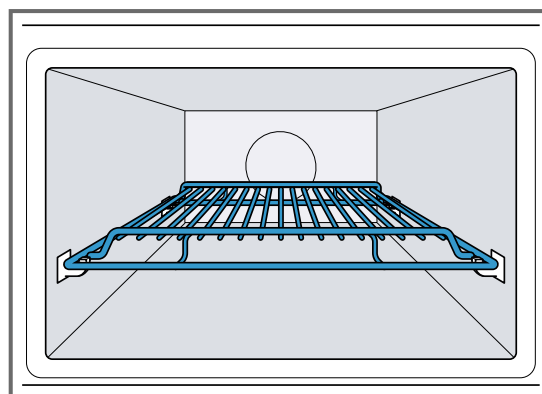
- Gâteau cuit sur une plaque
- Petits gâteaux secs

5.2 Accrochage des accessoires

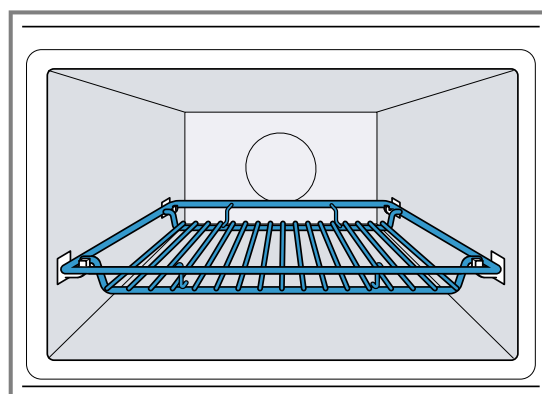
Les accessoires peuvent être accrochés dans deux positions.

- ▶ Accrocher les accessoires de sorte qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

	Accrocher l'accessoire en haut.
	Accrocher l'accessoire en bas.



La photo montre la position d'accrochage .



La photo montre la position d'accrochage .

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

- ▶ Brancher l'appareil sur le secteur.
- ✓ La valeur 12:00 clignote sur l'affichage et ☉ s'allume.

Réglage de l'heure

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur ☉.
- ✓ L'heure est réglée.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

6.2 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur tournante ☉.
4. Régler la température à 180 °C au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur ▷/□ .
 - ✓ L'appareil se met en marche.
6. Au bout d'une heure, appuyer sur ▷/□ .
7. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
 - ✓ L'appareil est nettoyé.
 - ✓ L'appareil est éteint.

6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

7 Utilisation

7.1 Enclenchement de l'appareil

- ▶ Tourner le sélecteur de fonctions pour allumer l'appareil.
- ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
- ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.

7.2 Coupure de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✓ L'écran affiche l'heure.
- ✓ Certains affichages restent aussi visibles à l'écran même si l'appareil est éteint.

7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.
 - ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.
2. Si nécessaire, modifier les réglages. Pour ce faire, appuyer sur le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ▷/□ .
 - ✓ L'appareil se met en marche.
 - ✓ ▷/□ s'allume.
 - ✓ Pour un mode de cuisson avec température, l'affichage de température se remplit.

4. Au besoin, modifier la température en cours de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif. En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur ▷/□ ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓ ▷/□ clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▷/□ .
 - ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓ ▷/□ s'allume.

7.5 Annulation du fonctionnement



Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

7.6 Chauffage rapide






Afin d'économiser du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe pour certains modes de cuisson à partir d'une température de 100 °C.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le chauffage rapide :

-  Chaleur tournante, excepté chaleur tournante 40 °C
-  Gril air pulsé



Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner l'accessoire ou le plat cuisiné uniquement après le chauffage rapide. Réglez une durée seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
2. Appuyer sur .
- ✓  s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur .
- ✓ Le chauffage rapide démarre.
- ✓  s'allume.
- ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide prend fin. Un signal retentit et  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

- ✓ Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Annulation du chauffage rapide


- ▶ Appuyer sur .
- ✓  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

7.7 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé.

La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage :

- Chaleur tournante 40 °C et préchauffer : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C et gril air pulsé : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Si l'appareil a été désactivé par l'interrupteur de sécurité, l'affichage indique **E2**. Vous pouvez valider ce message en appuyant sur .

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

8.1 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale	Utilisation
90 W	1h30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1h30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1h30	Cuire du poisson et de la viande et réchauffer des mets délicats.
600 W	1h30	Chauffer et cuire des mets.
900 W	30 minutes	Chauffer des liquides. La puissance maximale n'est pas prévue pour chauffer des mets.

Valeurs de référence

Pour chaque puissance du micro-ondes, l'appareil propose une durée. Vous pouvez valider ou modifier la valeur de référence dans la plage respective.

8.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient. Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes → Page 50

Convenant pour micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :

- Verre
- Vitrocéramique
- Porcelaine
- Plastique résistant aux températures
- Céramique entièrement émaillée sans fissures

Le matériau résistant à la chaleur n'est pas endommagé par les micro-ondes.

Récipients et accessoires Motif	
Accessoires fournis : grille	La grille fournie est conçue pour l'appareil et donc adaptée pour le micro-ondes.
Couverts en métal	Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convenant pas pour micro-ondes

Récipients et accessoires Motif	
Les récipients en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés.
Récipient à décor en or ou en argent	Les décors en or et en argent peuvent être endommagés par les micro-ondes. Utiliser uniquement si le fabricant garantit que le récipient est approprié pour micro-ondes.

Convenant pour micro-ondes en mode MicroCombi

En mode MicroCombi, une puissance de micro-ondes jusqu'à 600 W watts peut être activée pour un mode de cuisson. Voilà pourquoi vous pouvez utiliser des moules en métal en mode MicroCombi.

Récipients et accessoires Motif	
Accessoires fournis	Les accessoires livrés avec l'appareil ne produisent pas d'étincelles en mode MicroCombi, par ex. grille.
Moules en métal	Les gâteaux brunissent également par le bas car les moules en métal conduisent mieux la chaleur. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.


8.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

1. Placer le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil à la puissance maximale pendant 1/2 - 1 minute.
3. Démarrer le fonctionnement avec .
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

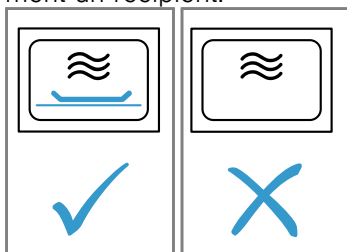
8.4 Réglage du micro-ondes




Pour différents types de mets et de préparations, vous disposez de différentes puissances et de réglages.

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.





1. Respecter les Consignes de sécurité → Page 40 et les Remarques pour éviter des dommages matériels → Page 42.
2. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 49
3. Régler le sélecteur de fonctions sur .
4. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur .
5. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer le fonctionnement avec . Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
 - ✓ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode micro-ondes prend fin et un signal sonore retentit.
7. Lorsque le plat est prêt, tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

8.5 Intervalles des réglages de temps

L'intervalle lors du réglage d'une durée en mode micro-ondes se modifie avec la longueur de la durée.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0-1 minute	5 secondes
1-3 minutes	10 secondes
3-15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes




8.6 Modification de la puissance du micro-ondes

- ▶ Appuyer sur . Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible. Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

8.7 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur  ou ouvrir la porte de l'appareil.

- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- ✓  clignote.
- 2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓  s'allume.

8.8 Annulation du fonctionnement




Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.




8.9 MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.

Le mode MicroCombi est possible avec les modes de cuisson suivants :



-  Chaleur tournante
-  Gril air pulsé
-  Gril

Exceptions :



-  Puissance de micro-ondes 900 W
-  Chaleur tournante 40 °C
-  Préchauffer la vaisselle

Réglage du mode MicroCombi

Branchez le micro-ondes sur un mode de cuisson.




1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
 - ✓ Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur .
 - ✓ Une valeur de référence pour la durée apparaît.
4. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement avec .
 - ✓ La durée s'écoule et le mode MicroCombi démarre.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode MicroCombi prend fin et un signal sonore retentit.

Modification de la puissance du micro-ondes

- ▶ Appuyer sur . Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible. Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur  ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓  clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.

- ✓ ▷/□ s'allume.


Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8.10 Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Régler le mode de cuisson  à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer sur °C.

6. Régler la température sur 150 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Appuyer deux fois sur ⊖.
- ✓ |→ est coché dans l'affichage.
8. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
9. Démarrer le fonctionnement avec ▷/□ .
- ✓ Le séchage est lancé et se termine après 15 minutes.
10. Ouvrir la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9 Programmes automatiques

La fonction de programmes automatiques vous aide à préparer de différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

9.1 Remarques concernant les réglages pour mets

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces consignes.



- Utiliser uniquement des aliments de qualité irréprochable.

- Utiliser uniquement de la viande à la température du réfrigérateur.
- Utiliser uniquement des plats surgelés sortant directement du congélateur.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le plus ou vers le moins.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Utiliser uniquement des récipients appropriés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique.

9.2 Aperçu des mets

L'appareil vous invite à indiquer le poids. Vous pouvez régler des poids uniquement à l'intérieur de la fourchette de poids prévue.

Décongélation

N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
PD1	Viande hachée	récipient ouvert, plat		0,2-1,0	En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
PD2	Morceaux de viande	récipient ouvert, plat		0,2-1,0	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD3</i>	Poulet, morceaux de poulet	récepteur ouvert, plat	☞	0,4-1,8	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
<i>PD4</i>	Pain	récepteur ouvert, plat	☞	0,2-1,0	Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.


Programmes de cuisson


N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD5</i>	Riz	récepteur fermé	☞	0,05-0,2	Ne pas utiliser de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
<i>PD6</i>	Pommes de terre	récepteur fermé	☞	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
<i>PD7</i>	Légumes	récepteur fermé	☞	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.


Programmes de cuisson combinée

N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD8</i>	Gratin, congelé	récepteur ouvert	☞	0,4-1,2	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
<i>PD9</i>	Poulet, entier	récepteur ouvert	☞	0,5-2,0	Côté poitrine vers le bas.
<i>PD10</i>	Rosbif, à point	récepteur ouvert	☞	0,5-1,5	
<i>PD11</i>	Rôti d'échine de porc	récepteur fermé	☞	0,5-2,0	
<i>PD12</i>	Agneau, médium	récepteur fermé	☞	0,8-2,0	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
<i>PD13</i>	Pain de viande hachée	récepteur ouvert	☞	0,5-1,5	Le pain de viande hachée ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.
<i>PD14</i>	Poisson, entier	récepteur ouvert	☞	0,3-1,0	Incisez auparavant la peau du poisson. Placez le poisson dans le récepteur en « position à la nage ».
<i>PD15</i>	Potée à base de riz, ingrédients frais	Récepteur haut, fermé	☞	0,05-0,2	Ajoutez trois fois la quantité d'eau et quatre fois la quantité de légumes pour une portion de riz. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Programmez uniquement le poids du riz.

9.3 Réglage d'un plat

- Régler le sélecteur de fonctions sur .
- ✓ Le premier numéro de plats et un poids de référence apparaissent dans l'affichage.
- Régler le plat souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur kg.
- Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.

Avant de démarrer, les touches  et kg permettent de commuter entre le plat et le poids.

- ✓ L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.
- 5. Appuyer sur .
- Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le plat ni le poids. Le poids réglé peut être affiché à l'aide de kg.
- ✓ L'appareil se met en marche.

- ✓ ▷/□ s'allume.
 - ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
 - ✓ Avec certains programmes, un signal bref retentit si vous devez remuer ou retourner le mets.
6. Lorsque la durée est écoulée :
- Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.
 - Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

9.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur ▷/□ ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.

10 Fonctions de temps

Votre appareil est doté de fonctions de temps qui vous permettent de régler la durée de fonctionnement ainsi que la minuterie.

10.1 Interroger les fonctions de temps

Condition : Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés. La minuterie et la durée sont disponibles en cours de fonctionnement. La minuterie et l'heure sont disponibles en mode veille.

- ▶ Appuyer sur ☹ jusqu'à ce que ☹, ☺ ou |→| soit focalisé.
- ✓ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

10.2 Modification de l'heure

Condition : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyer deux fois sur ☹.
- ✓ ☹ et l'heure apparaissent sur l'affichage.
2. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ☹.
- ✓ L'heure est réglée.
- ✓ Si ☹ n'est pas enfoncé, la valeur réglée est validée au bout de quelques secondes.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

10.3 Durée

Vous pouvez définir un intervalle de temps au bout duquel le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée réglée peut être de maximum 23h59.

Réglage de la durée

1. Réglage du mode de cuisson et de la température.
2. Appuyer sur ☹ jusqu'à ce que |→| soit focalisé.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
4. Appuyer sur ▷/□ .
- ✓ L'appareil se met en marche.
- ✓ ▷/□ s'allume.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

- ✓ ▷/□ clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▷/□ .
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓ ▷/□ s'allume.

9.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

Fin de la durée

Condition : Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Sur l'affichage apparaît 00:00.

1. Appuyer sur ☹.
- ✓ Le signal s'éteint.
2. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✓ L'appareil est éteint.

Modification de la durée

- ▶ Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée modifiée apparaît sur l'affichage au bout de quelques secondes.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Suppression de la durée

1. Si la fonction minuterie est réglée, appuyer sur ☹.
2. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée sur 00:00.
- ✓ La durée s'efface au bout de quelques secondes. L'appareil n'interrompt pas le fonctionnement.

10.4 Minuterie

Vous pouvez définir un temps de minuterie au bout duquel un signal retentit. Vous pouvez régler un temps de minuterie de maximum 24 heures.

La fonction est active indépendamment du fonctionnement et des autres fonctions de temps. Le signal de minuterie se distingue d'autres signaux.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur ☹ jusqu'à ce que ☺ soit focalisé.
2. Régler le temps de minuterie souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.
- ✓ La minuterie se met en marche.
- ✓ ☺ s'allume sur l'affichage.
- ✓ Le temps de la minuterie s'écoule de manière visible.

Fin de minuterie

Condition : Un signal retentit. Sur l'affichage apparaît 00:00.

- ▶ Appuyer sur un symbole quelconque.
- ✓ La minuterie est désactivée.

Modification de la minuterie

- ▶ Modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.

Suppression de la minuterie

- ▶ À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de la minuterie sur 00:00.
- ✓ La minuterie est désactivée.

11 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou modifier des réglages.

11.1 Activation de la sécurité enfants

Condition : L'appareil est éteint.

- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur »|||↻.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé.
- ✓ Le symbole ↻ apparaît sur l'affichage.

- ✓ Si un temps de minuterie est réglé, celui-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier le temps de la minuterie. Les signaux sonores, par ex. après écoulement du temps de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur une touche quelconque

11.2 Désactivation de la sécurité enfants

- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur »|||↻.
- ✓ Le bandeau de commande est déverrouillé.

12 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

12.1 Vue d'ensemble des réglages de base




Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.


Affichage	Réglage base	Sélection	Description
c01	Durée du signal	1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes ¹ 3 = long = 2 minutes	Régler la durée de signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie.
c02	Tonalité touches	0 = arrêt 1 = marche ¹	Activer ou désactiver les tonalités de touches.
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne ¹ 3 = élevée	Réglage de la luminosité de l'affichage.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche ¹	Afficher l'heure.
c05	Éclairage du compartiment de cuisson	0 = arrêt 1 = marche ¹	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson.
c06	Réglage usine	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c07	Mode démo	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Activer ou désactiver le mode Démo. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible pendant les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
c08	Volume signal sonore	1 = faible 2 = moyen ¹ 3 = élevé	Régler le volume du signal sonore.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

12.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

1. Maintenir  enfoncé pendant quelques secondes.
✓ L'affichage indique le premier réglage de base.
2. Modifier le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur .
✓ L'affichage indique le réglage de base suivant.
4. À l'aide de , sélectionner tous les réglages de base souhaités et modifier les valeurs.

5. Pour mémoriser les modifications, maintenir  enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque : Les réglages de base modifiés sont maintenus après une panne de courant.

12.3 Annulation de la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur de fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

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.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

13.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

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

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

13.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

1. Respecter les remarques concernant les → "Produits de nettoyage", Page 56.
2. Utiliser un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée pour le nettoyage.
3. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant.

Pour éviter les rayures sur la surface, ne pas utiliser de tampons à récurer, d'éponges rugueuses ou d'éponges métalliques.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage du fond en du verre

1. Respecter les remarques concernant les → "Produits de nettoyage", Page 56.
2. Nettoyer le fond en verre avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
Ne pas utiliser de racloir à verre ou métallique pour le nettoyage. Ne pas récurer.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.
Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
 2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.6 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.7 Conseils d'entretien

Voici quelques conseils d'entretien qui vous permettront de profiter de votre appareil à long terme.

Mesure	Avantage
Maintenir l'appareil toujours propre et éliminer immédiatement la saleté. Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation.	Les salissures ne s'attachent pas et ne brûlent pas.
Éliminer immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf.	Éviter la corrosion.
Pour des gâteaux très humides, utiliser la plaque à pizza.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Pour le rôtissage, utiliser un récipient approprié, par ex. un faitout.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez à ce propos les indications respectives du fabricant.	

13.8 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
 2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.
Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.9 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de détergent abrasif.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 56
2. Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.10 Séchage du compartiment de cuisson à la main

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
1. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.
 2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

3. Laisser la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit totalement sec.

13.11 humidClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placez une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placez la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W.
5. Réglez une durée de 5 minutes.
6. Démarrez le micro-ondes.
7. Une fois la durée écoulée, laissez la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

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 épargnez 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.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible est défectueux. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 73

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	Le mode Démo est activé dans les réglages de base. <ol style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. Dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.
Le mode micro-ondes est interrompu.	Dysfonctionnement <ol style="list-style-type: none"> Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. <ol style="list-style-type: none"> Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 73
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance de micro-ondes trop faible. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Choisir une puissance de micro-ondes plus élevée. <hr/> Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. <hr/> Les aliments refroidissent plus vite qu'avant. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. ▷/◻ n'a pas été enfoncée. ▶ Appuyer sur ▷/◻.
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ☹ s'allume.	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 48
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	▷/◻ n'a pas été enfoncée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur ▷/◻.

14.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	Dysfonctionnement <ol style="list-style-type: none"> Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. <ol style="list-style-type: none"> Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 73
Le message E2 apparaît sur l'affichage.	La coupure de sécurité automatique a été activée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur une touche quelconque.
Le message E11 apparaît sur l'affichage.	Humidité dans le bandeau de commande. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser sécher le bandeau de commande.

15 Mise au rebut

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.

- 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 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

16.1 Procéder de préférence comme suit

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux plats avec des informations et des conseils sur la manière d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale « manuellement ».

Conseil : Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous désirez vous laisser guider par l'appareil, utilisez le programme automatique.

1. Sélectionner un plat adéquat dans les aperçus.

Conseils

- Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, prenez compte des informations essentielles :
 - → "Sécurité", Seite 38
 - → "Économies d'énergie", Seite 43
 - → "Eau de condensation", Seite 47
- Si vous ne trouvez pas exactement le plat ou l'application que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.

2. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.

3. Sélectionner des accessoires et récipients appropriés.

Utilisez les récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.

4. Préchauffer l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage l'indiquent.

5. Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil.

16.2 Conseils pour la préparation pauvre en acrylamides

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Mets	Conseil
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible ■ Faites uniquement dorer légèrement les plats, sans trop les brunir. ■ Utiliser des aliments volumineux et épais. Ils contiennent moins d'acrylamide.
Pâtisseries et petits gâteaux secs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler la température avec chaleur tournante sur max. 180 °C. ■ Badigeonner les pâtisseries et petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Répartir les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque. ■ Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

16.3 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.

La durée dépend du plat et de la température, de la nature et de la quantité du plat de l'aliment. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale : Double quantité - quasiment double durée, demi-quantité - demi-durée.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Vous voulez préparer une autre quantité que celle indiquée dans le tableau.	Allonger ou réduire les temps de cuisson selon la règle générale suivante : <ul style="list-style-type: none"> ■ Double quantité = presque double durée ■ Demi quantité = demi durée

Décongélation au micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Remuer ou retourner les aliments 2 à 3 fois. Enlever le liquide de congélation lorsque vous tournez le mets.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, tels que les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 800°g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,0°kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,5°kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 200°g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 500 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 800 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Viande hachée, mixte, 200 g ²	Récipient ouvert	—	90	10-15
Viande hachée, mixte, 500 g ²	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Viande hachée, mixte, 800°g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Volaille ou morceaux de volaille, 1,2 kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Canard, 2,0 kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

¹ Séparer les pièces décongelées.

² Enlever la viande déjà décongelée.

³ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poisson entier, 300 g	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Poisson entier, 600 g	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Réceptacle ouvert	—	180	10-15
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruits, par ex. framboises, 300 g ¹	Réceptacle ouvert	—	180	7-10
Fruits, par ex. framboises, 500 g ¹	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Beurre, décongeler, 125 g	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Beurre, décongeler, 250 g	Réceptacle ouvert	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pain entier, 500 g	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pain entier, 1,0 kg	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g ³	Réceptacle ouvert	—	90	15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g ³	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g ³	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g ³	Réceptacle ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Séparer les pièces décongelées.
² Enlever la viande déjà décongelée.
³ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un réceptacle ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le réceptacle. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au réceptacle. Le réceptacle peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, 300-400 g	Réceptacle fermé	—	600	10-15
Potage, 400 g	Réceptacle fermé	—	600	8-15
Ragoût/potée, 500 g	Réceptacle fermé	—	600	10-15
Ragoût/potée, 1 kg	Réceptacle fermé	—	600	20-25
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Réceptacle fermé	—	600	25-30
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 1 kg	Réceptacle fermé	—	600	25-30
Poisson, par ex. morceaux de filet, 400 g	Réceptacle fermé	—	600	10-15

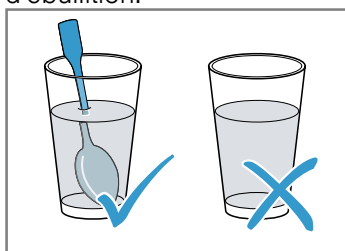
Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poisson, par ex. morceaux de filet, 800 g	Réceptif fermé	—	600	18-20
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 250 g	Réceptif fermé	—	600	2-5
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 500 g	Réceptif fermé	—	600	8-10
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 300 g	Réceptif fermé	—	600	5-8
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 600 g	Réceptif fermé	—	600	14-17
Épinards à la crème, 500 g	Réceptif fermé	—	600	11-16

Réchauffement au micro-ondes

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Aliments pour bébé :
 - Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur la grille.
 - Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
 - Contrôler impérativement la température des aliments pour bébé.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, env. 400 g	Réceptif ouvert	—	600	5-10
Boissons, 200 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	—	900	1-2
Boissons, 500 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	—	900	2-4

¹ Après réchauffement, secouer ou remuer. Contrôler la température.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait, 150 ml ¹	Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur le fond du compartiment de cuisson	—	360	1-2
Potage, 2 tasses, de chacune 175 g	Réceptif ouvert	—	900	4-5
Potage, 4 tasses, de chacune 175 g	Réceptif ouvert	—	900	5-6
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Réceptif fermé	—	600	10-15
Ragoût/potée, 400 g	Réceptif fermé	—	600	5-10
Ragoût/potée, 800 g	Réceptif fermé	—	600	10-15
Légumes, 150 g	Réceptif ouvert	—	600	2-3
Légumes, 300 g	Réceptif ouvert	—	600	3-5

¹ Après réchauffement, secouer ou remuer. Contrôler la température.

Cuisson au micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un réceptif ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le réceptif. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au réceptif. Le réceptif peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Couper les légumes et les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuer pendant la cuisson.
- Pour le riz, ajouter deux fois son volume de liquide.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet entier, frais, sans abats, 1,3 kg	Réceptif fermé	—	600	30-35
Filet de poisson, frais 400 g	Réceptif fermé	—	600	10-15
Légumes, frais, 250 g	Réceptif fermé	—	600	5-10
Légumes, frais, 500 g	Réceptif fermé	—	600	10-15
Pommes de terre, 250 g	Réceptif fermé	—	600	8-10
Pommes de terre, 500 g	Réceptif fermé	—	600	10-15
Riz 125 g + 250 ml d'eau	Réceptif fermé	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Réceptif fermé	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Entremets, par ex. flan (instant.), 500 ml ¹	Réceptif fermé	—	600	6-8

¹ Remuer entretemps 2 à 3 fois avec un fouet.


Pop-corn pour micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un réceptif en verre plat, résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de porcelaine ou d'assiettes très creuses.
- Toujours placer le réceptif en verre sur la grille.
- Adapter la durée selon la quantité.

- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirer le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et le secouer. Attention, c'est chaud !

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Pop-corn pour micro-ondes, 100 g	Grille Bac en verre		600	3-5

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Votre mets est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la durée ou choisir une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Couvrir les aliments et ajouter plus de liquide.
Après écoulement du temps, vos aliments ne sont pas encore décongelés, réchauffés ou cuits.	Prolonger la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps, votre mets n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remuer pendant la cuisson. ■ Réduire la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la puissance du micro-ondes. ■ Retourner plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

16.4 Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.
La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Gâteaux dans des moules

Remarque :

Instructions de préparation























- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.

Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C. ■ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. ■ Avec le micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple ¹	Moule à savarin ou à cake			170-180	90	40-50
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé ¹	Moule à savarin ou à cake			150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte			160-180	-	30-40
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof			170-190	90	30-45
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée ¹	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Plaque ronde à pizza			220-230	-	15-25
Gâteaux salés, par ex. quiche	Moule démontable Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Gâteau aux noix	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza			170-190	-	55-65
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza			170-190	-	35-45











¹ Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Petites pâtisseries

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza			150-170	20-35
Macarons	Plaque ronde à pizza			110-130	35-45
Meringue	Plaque ronde à pizza			100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille			160-180	35-40
Feuilletés	Plaque ronde à pizza			190-200	35-45

Pain et petits pains

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.

- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, 1,5 kg	Moule à cake	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Petits pains, par ex. petits pains blancs	Plaque ronde à pizza	—	☉	210-230	25-35

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson de pâtisseries ne réussit pas, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les ingrédients et les instructions de préparation indiqués dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et rallonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmenter la température de cuisson de 10 °C et raccourcir le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire. ■ Augmenter la température de cuisson de 10 °C. Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en-dessous.	Enfourner le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en-dessous.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enfourner le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson. ■ Découper le papier de cuisson de manière adéquate. ■ Placer le moule au centre. ■ Former des petites pâtisseries de mêmes tailles et épaisseurs.

Questions	Conseil
Le gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson. ■ Ajouter moins de liquide. <p>Pour gâteau avec garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Précuire le fond. ■ Parsemer le fond cuit avec des amandes ou de la chapelure. ■ Placer la garniture sur le fond.
Votre gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 5 - 10 minutes . ■ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renverser à nouveau le gâteau et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ À la cuisson suivante, graisser le moule et parsemer de chapelure.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.

16.5 Rôtissage et grillade

Recommandations de réglage pour le rôtissage et la grillade

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des plats dans le récipient, vous pouvez retirer du compartiment de cuisson et servir directement dans le récipient. Lors de la préparation dans un récipient fermé le compartiment de cuisson reste propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les plats à rôtir en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.
- Placer le récipient sur la grille.
- Vérifier tout d'abord si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.
- Un récipient en verre est le plus approprié. Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.
- Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques pour le sortir du four.
- Respecter les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Utiliser un plat à rôtir à bord haut.

Récipient fermé

- Utiliser un couvercle approprié à fermeture hermétique.
- Pour de la viande, l'espace entre la pièce à rôtir et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillant dans un faitout fermé. Utilisez à cet effet un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▶ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▶ Éloignez les enfants.

Remarques

- Viande maigre ou rôtir à braiser
 - Verser env. 1/2 cm de haut de liquide dans le récipient, par ex. e l'eau, du vin, du vinaigre ou un liquide similaire.
La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation ou non d'un couvercle.
Dans un plat émaillé ou en métal, une plus grande quantité de liquide est nécessaire que dans un récipient en verre.
Pour du rôtir à braiser, ajouter un peu plus de liquide.
 - Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Si nécessaire, rajouter du liquide avec précaution.
 - Retourner les pièces de viande à mi-cuisson.
- Poisson
 - Pour cuire du poisson à l'étuvée, ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide dans le récipient, par ex. de jus de citron ou de vinaigre.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

- Toujours griller avec la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas préchauffer.
- Utiliser des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires.
Elles doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses.
- Déposer les morceaux à griller directement sur la grille.
- Tourner les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- Salez les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller.
Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : La viande rouge, par ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par ex. veau ou porc. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la position de gril réglée.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Astuces pour rôtir et braiser

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôtissage et le braisage.







Questions	Conseil
La viande maigre ne doit pas se dessécher.	■ Badigeonner la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrir de tranches de lard.
Vous voulez préparer des morceaux de rôtir avec la couenne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inciser la couenne en croix. ■ Faire cuire le rôtir d'abord avec la couenne orientée vers le bas.
Le compartiment de cuisson doit rester aussi propre que possible.	■ Préparer le plat cuisiné dans un faitout fermé à une température plus élevée.
La viande doit rester chaude et juteuse, par ex. rosbif.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une fois le rôtir prêt, le laisser reposer 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué. ■ Envelopper le plat cuisiné dans du papier aluminium après la cuisson.

Viande de bœuf

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Tournez le rosbif et les steaks de bœuf à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer les mets encore env. 10 minutes.







Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Grille Récipient fer- mé			180-200	180	120-145
Rosbif, médium, env. 1 kg	Grille Récipient ou- vert			210-230	180	30-40
Bifteck, médium, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille Bac en verre			3	-	20-30

Viande de porc

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retournez le rôti sans couenne à la mi-cuisson. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient avec la couenne orientée vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Retournez les côtes d'échine après 2/3 du temps de cuisson.





Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti sans couenne, par ex. échine, env. 750 g	Grille Récipient fer- mé			220-230	180	40-50
Rôti avec couenne, par ex. épaule, env. 1 kg	Grille Récipient ou- vert			190-210	-	130-150
Côte d'échine, 2-3 pièces, 2-3 cm d'épaisseur	Grille Bac en verre			3	-	25-35

Autres plats de viande

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les 2/3 du temps.









Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti de viande hachée, env. 750 g	Grille Récipient ou- vert			180-200	600	15-20
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces, chacune d'env. 150 g	Grille Bac en verre			3	-	25-35

Volaille

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placer les poulets entiers avec le côté blanc vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.
- Placez les morceaux de poulet et le magret de canard avec le côté peau vers le haut. Ne retournez pas les mets.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.





Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Grille Récipient fermé			220-230	360	35-45
Morceaux de poulet, env. 800 g	Grille Récipient ouvert			210-230	360	20-30
Magret de canard, env. 500 g	Grille Bac en verre			3	90	20-30
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Grille Récipient ouvert			210-230	90	30-40

Poisson

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour faire griller un poisson entier, par ex. saumon ou truite, le placer au centre de la grille.
- Huilez la grille au préalable.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Darne de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille Bac en verre			3	20-25
Poisson entier, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Grille Bac en verre			3	20-30

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une température inférieure. Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une température inférieure. Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> Augmenter la température. Ou : Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> Choisir un récipient plus petit. Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.









Questions	Conseil
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. Réduire la température. Ajouter du liquide pendant le braisage.
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> Découper le rôti. Préparer la sauce dans le plat à rôti. Disposer les tranches de rôti dans la sauce. Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

16.6 Soufflés, gratins et toasts

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour des soufflés et des gratins de pommes de terre, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Laissez continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.
- Grillez les tranches de pain de mie au préalable.















Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ou- vert			140-160	360	25-30
Gratin salé, à base d'ingré- dients cuits, env. 1 kg	Récipient ou- vert			150-170	600	20-25
Gratin dauphinois à base d'ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ou- vert			210-220	600	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille			3	-	8-10

16.7 Plats cuisinés surgelés

Remarque :

Instructions de préparation

- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis et les retourner à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Pizza à fond mince	Grille			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Grille			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Frites	Plaque ronde à pizza			220-230	90	10-15
Croquettes	Plaque ronde à pizza			210-220	-	10-15
Rösti, pommes de terre far- cies	Plaque ronde à pizza			200-220	90	15-20
Strudel	Plaque ronde à pizza			220-230	-	20-30
Soufflés, par ex. lasagnes, env. 450 g	Récipient fer- mé			220-230	600	10-15

16.8 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Décongélation au micro-ondes

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande, 500 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire des plats tests au micro-ondes.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Crème aux œufs, 1 kg	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tarte génoise, 475 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	600	8-10
Rôti de viande hachée, 900 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	18-23	18-23

Cuisson en combinaison avec le micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Pour le poulet, utilisez un réceptacle à bord haut.
- Placez le poulet avec le côté blanc vers le bas. Retournez-le à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Grille Réceptacle ouvert	—	☒	210-220	600	25-30
Gâteau	Grille Réceptacle ouvert	—	☉	190-200	180	20-27
Poulet	Grille Réceptacle ouvert	—	☒	190	360	30-45

Cuisson

Remarque : Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuit à l'eau	Grille Moule démontable Ø 26 cm	—	☉	170-180	30-40

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Tourte aux pommes	Grille Moule démontable Ø 20 cm	—	☉	170-190	80-100
Biscuiterie dressée	Bac en verre	—	☉	160-170	30-35
Petits gâteaux	Bac en verre	—	☉	160-170	25-30

Grillade

Remarque : Retournez le hamburger de bœuf à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	—	☐	3	4-5
Hamburger de bœuf, 9 pièces	Grille Bac en verre	—	☐	3	35-45

17 Service après-vente

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.

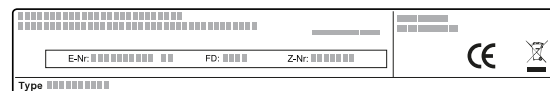
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

17.1 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.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



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

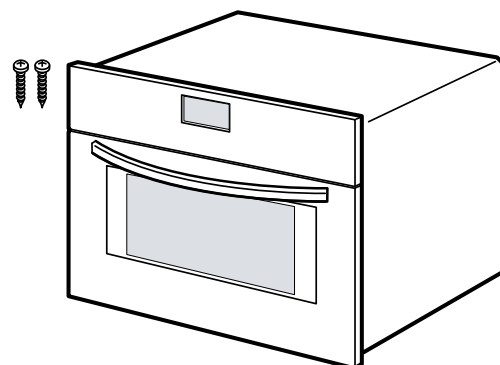
18 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



18.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



⚠ 18.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection

⚠ 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 multi-prise.

18.3 Raccordement électrique

Pour pouvoir effectuer le raccordement électrique de l'appareil en toute sécurité, respectez ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un électricien agréé peut installer une prise ou remplacer un cordon d'alimentation secteur, en tenant compte des prescriptions applicables.
- ▶ Ne brancher l'appareil qu'à une prise de contact à la terre correctement installée.
- ▶ Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

18.4 Meuble d'encastrement

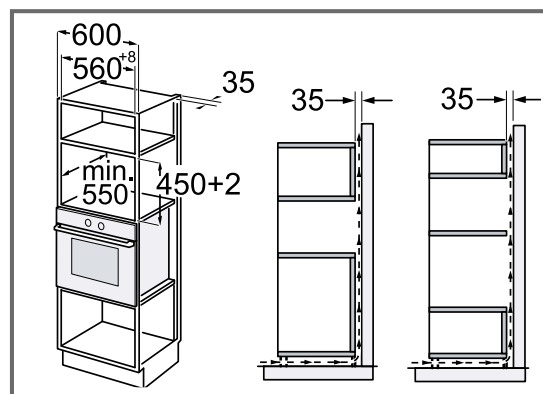
Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ou pour une utilisation à l'intérieur d'une armoire.

Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Maintenir une distance d'au moins 35 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus.

Le meuble d'encastrement doit disposer de l'un ou l'autre d'un orifice d'aération de 50 cm². À cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

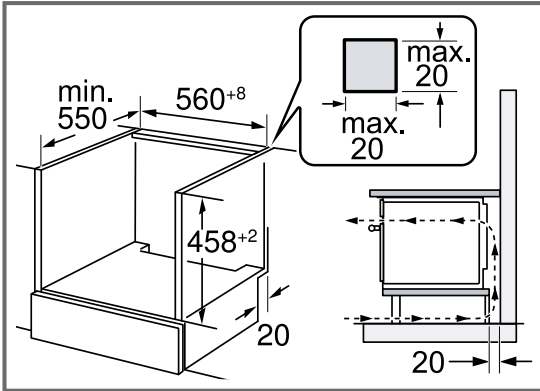
18.5 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



18.6 Installation sous un plan de travail

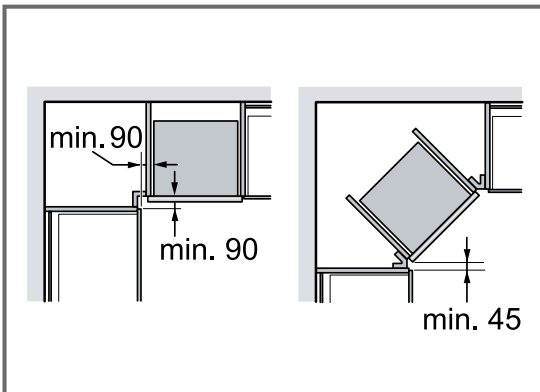
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail.



Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation. Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, respecter la notice de montage de la table de cuisson.

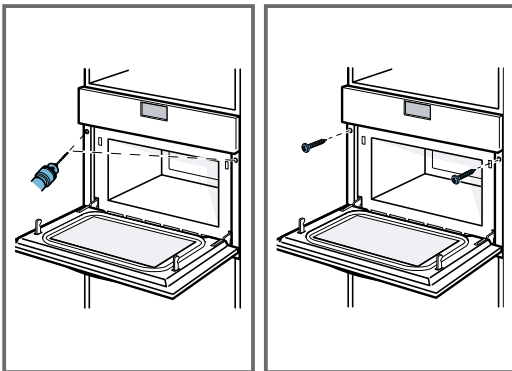
18.7 Installation dans un angle

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors d'une installation dans un angle.



18.8 Installation de l'appareil

1. Centrer l'appareil.
2. Visser l'appareil au meuble.



18.9 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	76
2	Prevenzione di danni materiali	80
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	81
4	Conoscere l'apparecchio	82
5	Accessori	85
6	Prima del primo utilizzo	86
7	Comandi di base	86
8	Microonde	87
9	Programmazione automatica	90
10	Funzioni durate	92
11	Sicurezza bambini	93
12	Impostazioni di base	93
13	Pulizia e cura	94
14	Sistemazione guasti	96
15	Smaltimento	97
16	Funziona così	98
17	Servizio di assistenza clienti	111
18	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	111
18.2	Montaggio sicuro	112

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

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.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.
- fino a un'altitudine di massimo 4000m sul livello del mare.

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

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!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

Il surriscaldamento dell'apparecchio può causare un incendio. Quando l'apparecchio è montato dietro uno sportello decorativo o uno sportello del mobile, si può verificare un accumulo di calore durante il funzionamento a sportello chiuso.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con lo sportello decorativo o del mobile aperto.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠ 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.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ 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 111

⚠ 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 ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▶ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▶ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- ▶ Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- ▶ Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- ▶ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
- ▶ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- ▶ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- ▶ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- ▶ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- ▶ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

- ▶ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

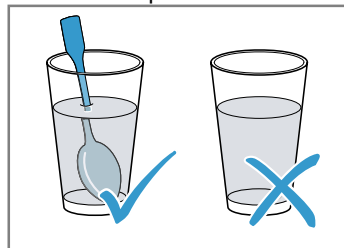
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.

- ▶ In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermaspportello.

→ "Pulizia e cura", Pagina 94

Se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- ▶ In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

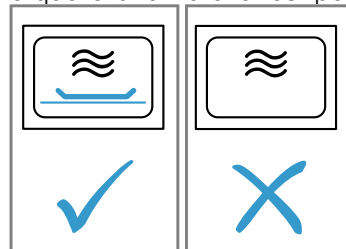
- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- ▶ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Rimuovendo la copertura, l'alimentazione a microonde viene danneggiata.

- ▶ Non rimuovere mai la copertura dell'alimentazione a microonde all'interno del vano cottura.
- Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.
- ▶ Con l'utilizzo del grill, della modalità combinata dei microonde o dell'aria calda, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

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.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

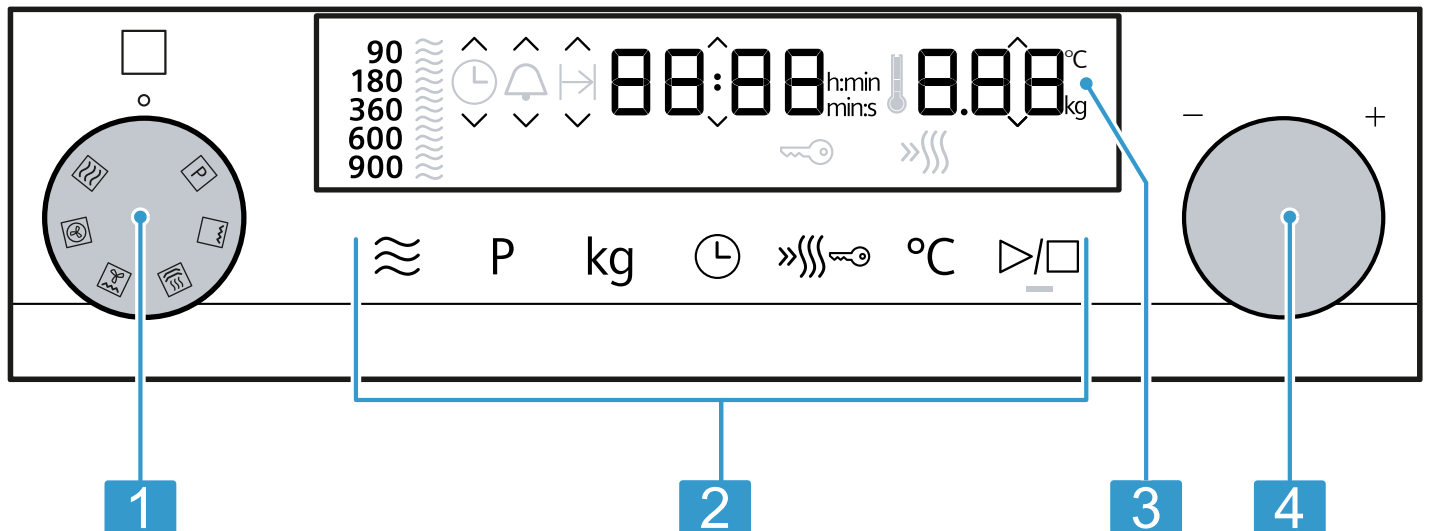
L'apparecchio,

- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Elementi di comando

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



I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.

1	Selettore funzioni
2	Campi tattili
3	Display
4	Selettore girevole

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni. In alcune varianti dell'apparecchio è possibile abbassare il selettore funzioni.

Se si gira il selettore funzioni dalla posizione zero su una funzione, sono necessari alcuni secondi prima che la funzione scelta sia disponibile.

Selettore girevole

Con il selettore modificare i parametri di impostazione messi in evidenza sul display. In alcune varianti dell'apparecchio è possibile abbassare il selettore girevole. Negli elenchi di selezione, ad es. Programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. Nelle indicazioni di valori, ad esempio di peso, riportare indietro nuovamente il selettore girevole non appena è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Campi tattili

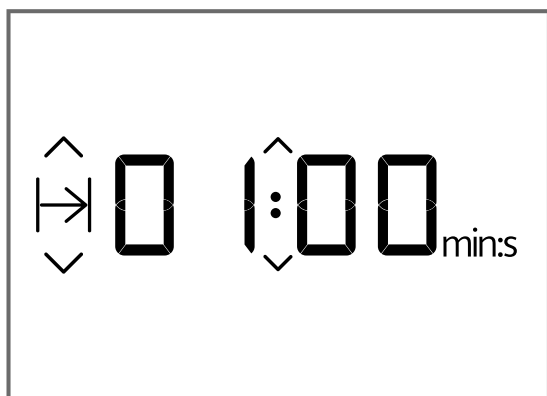
I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Simbolo	Nome	Utilizzo
≈	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta ad un altro tipo di riscaldamento.
Ⓟ	Programmazione automatica	Richiamare la selezione della programmazione automatica.

Simbolo	Nome	Utilizzo
» »	Preriscaldamento rapido/sicurezza bambini	Premendo brevemente: attivazione/disattivazione del preriscaldamento rapido. Premendo a lungo: attivazione/disattivazione della sicurezza bambini.
⌚	Funzioni durata	Impostare il contaminuti, la durata o l'ora.
°C	Temperatura	Selezionare Impostazione della temperatura.
kg	Peso	Selezionare Impostazione del peso.
▶/□	Start/stop	Premendo brevemente: avvio/arresto del funzionamento. Premendo a lungo: fine del funzionamento. Le impostazioni vengono ripristinate.

Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati o le opzioni di selezione.



Valore attivo Il valore direttamente impostabile è evidenziato da frecce sopra e sotto il valore di regolazione. Servendosi del selettore è possibile modificare il valore attivo.

Valore passivo Non è possibile modificare direttamente i valori non indicati tra parentesi. Se si desidera modificare un valore, per prima cosa attivare il valore.

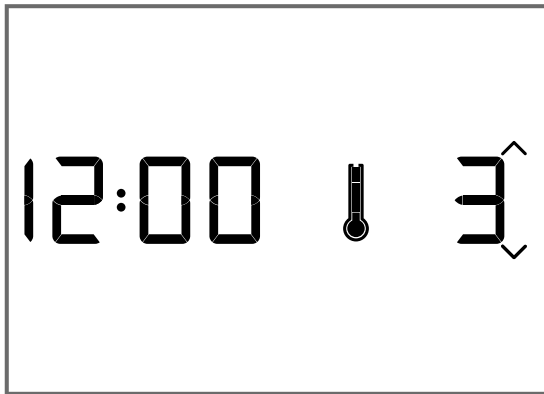
Elementi del display

Di seguito viene spiegato brevemente il significato dei diversi elementi del display.

Simbolo	Nome	Significato
⌚	Contaminuti	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato il tempo del contaminuti.
⌚	Durata	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzata la durata.
⌚	Orario	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato l'orario.
h:min	Ore/minuti	Il tempo viene indicato in ore e minuti.
min:sec	Minuti/secondi	Il tempo viene indicato in minuti e secondi.
🔑	Sicurezza bambini	Se il simbolo è contrassegnato, la sicurezza bambini è attiva.
» »	Riscaldamento rapido	Se il simbolo è contrassegnato, il riscaldamento rapido è attivato.
°C	Temperatura	La temperatura viene indicata in °C.
kg	Peso	Il peso viene indicato in chilogrammi.

Indicatore della temperatura

L'indicatore della temperatura mostra l'avanzamento del riscaldamento.



Dopo l'avvio del funzionamento il termometro a destra accanto all'indicatore di tempo indica l'avanzamento di riscaldamento della temperatura del vano cottura. Il termometro si riempie conformemente all'avanzamento. Quando il termometro è pieno, l'apparecchio è riscaldato. Con il grill il termometro si riempie subito. Nel microonde non vi è alcun indicatore di temperatura.

Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità dell'indicatore si riduce automaticamente ad un valore più basso.

4.2 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simbolo	Nome	Temperatura/livelli	Utilizzo
	Microonde	Potenze microonde: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	per scongelare, cuocere e scaldare pietanze e liquidi.
	Aria calda	40 °C 100-230 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna. Cuocere o arrostitire a un livello.
	Grill ventilato	100-230 °C	Arrostitire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne.
	Preriscaldamento	30-70 °C	Preriscaldare la stoviglia.
	Grill	Livelli grill: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = ridotto ■ 2 = normale ■ 3 = elevato 	Grigliare alimenti sottili, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare pietanze.
	Programmi	-	Per molte ricette sono presenti regolazioni preimpostate.

4.3 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione del vano cottura si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione del vano cottura si spegne. Nelle impostazioni di base si può stabilire se l'illuminazione interna viene accesa durante il funzionamento.

→ Pagina 93

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

► Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Griglia per cuocere e arrostitire nel funzionamento forno. ▪ Griglia per grigliare ad es. bistecche, salsicce o toast. ▪ Griglia come superficie d'appoggio, ad es. per casseruole poco profonde.

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet: siemens-home.bsh-group.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Tegame in vetro

Utilizzo

- Brasati
- Sformati

Teglia per pizza

Utilizzo

- Dolci in teglia
- Biscotti



4.4 Sportello dell'apparecchio

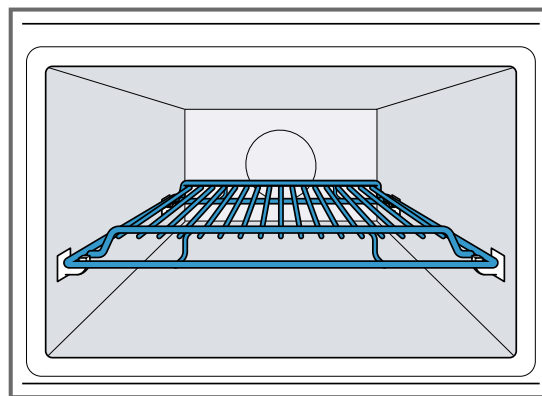
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se lo sportello è chiuso, è possibile proseguire il funzionamento con ►/◻.

5.2 Riaggancio degli accessori

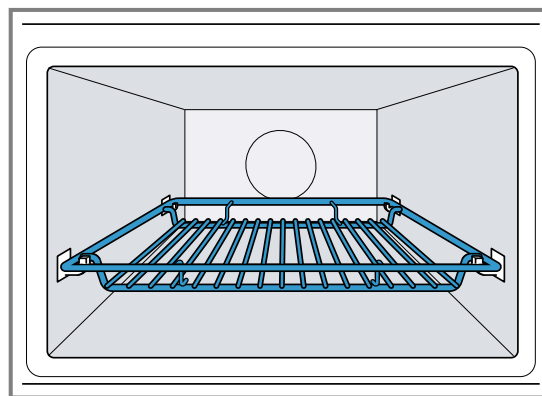
È possibile agganciare gli accessori in due posizioni.

- ▶ Agganciare gli accessori, in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.

	Agganciare gli accessori in alto.
	Agganciare gli accessori in basso.



L'immagine indica la posizione di aggancio .



L'immagine indica la posizione di aggancio .

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

- ▶ Collegare l'apparecchio alla corrente.
- ✓ Il valore 12:00 lampeggia sul display e ☹ si illumina.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
 2. Premere ☹.
- ✓ L'ora è impostata.

Nota: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Impostare aria calda ☼ utilizzando il selettore funzioni.
4. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 180°C.
5. Premere ▷/□.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
6. Dopo un'ora premere ▷/□.
7. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✓ L'apparecchio è pulito.
- ✓ L'apparecchio è spento.

6.3 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni per accendere l'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- ✓ Sul display compare un valore proposto.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora.
- ✓ Alcune indicazioni restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

7.3 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.
- ✓ Sul display compare un valore proposto.
2. Se necessario, modificare le impostazioni. A tale scopo premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.
3. Premere ▷/□.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ ▷/□ si accende.
- ✓ In un tipo di riscaldamento con temperatura, il relativo indicatore si riempie.

4. In caso di necessità, a funzionamento in corso, modificare la temperatura utilizzando il selettore girevole.
Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40°C.

7.4 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere ▷/□ o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ Il funzionamento si arresta.
- ✓ ▷/□ lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ▷/□ per proseguire il funzionamento.
- ✓ Il funzionamento prosegue.
- ✓ ▷/□ si accende.

7.5 Sospensione del funzionamento



È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

7.6 Riscaldamento rapido






Per risparmiare tempo, è possibile ridurre la durata di messa a temperatura in determinati tipi di riscaldamento a partire da 100°C.

Per questi tipi di riscaldamento è possibile utilizzare il riscaldamento rapido:

-  Aria calda, eccezione: aria calda 40 °C
-  Grill ventilato



Impostazione del riscaldamento rapido

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza e gli accessori nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido. Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100°C.
2. Premere .
- ✓ Sul display si accende .
3. Premere .
- ✓ Il riscaldamento rapido si avvia.
- ✓  si accende.
- ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento rapido termina. Viene emesso un segnale acustico e  si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

- ✓ Il riscaldamento rapido si disattiva automaticamente al più tardi dopo 15 minuti.

Interruzione del riscaldamento rapido


- ▶ Premere .
- ✓  sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

7.7 Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne automaticamente, se è rimasto in funzione a lungo.

La durata fino allo spegnimento dipende dall'impostazione:

- Aria calda 40°C e preriscaldamento: 24 ore
- Aria calda 100-230°C e grill ventilato: 5 ore
- Grill: 90 minuti

Se l'apparecchio è stato spento con la disattivazione di sicurezza, sul display viene visualizzato **E2**. Si può confermare questa segnalazione, premendo .

8 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

8.1 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Potenza microonde in watt	Durata massima	Utilizzo
90 W	1:30 ore	Scongellare le pietanze delicate.
180 W	1:30 ore	Scongellare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1:30 ore	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600 W	1:30 ore	Riscaldare e cuocere le pietanze.
900 W	30 minuti	Riscaldare i liquidi. La potenza massima non è prevista per riscaldare le pietanze.

Valori predefiniti

Per ogni potenza microonde, l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

8.2 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia. Testare la compatibilità della stoviglia con il microonde → *Pagina 88*

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:	Il materiale resistente al calore non viene danneggiato dal microonde.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vetro ■ Vetroceramica ■ Porcellana ■ Plastica resistente alle alte temperature ■ Ceramica completamente invetriata senza crepe 	

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Accessori in dotazione: griglia	La griglia fornita in dotazione è ideata per l'apparecchio, pertanto è adatta al microonde.
Posate di metallo	Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaio nel bicchiere. Nota: Il metallo può generare scintille che danneggiano il vano cottura e il vetro interno dello sportello. I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le decorazioni dorate o argentate possono subire danneggiamenti dovuti al microonde. Utilizzarle esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

Adatto al microonde nel funzionamento MicroCombi

Nel funzionamento MicroCombi è possibile attivare una potenza microonde fino a 600 W watt di un tipo di riscaldamento. Perciò l'utilizzo di stampi di metallo nel funzionamento MicoCombi è consentito.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Accessori forniti	Gli accessori forniti in dotazione non genera scintille nel funzionamento MicroCombi, ad es. la griglia.
Stampi da forno di metallo	I dolci si dorano anche dal basso, poiché gli stampi di metallo conducono meglio il calore. Nota: Il metallo può generare scintille che danneggiano il vano cottura e il vetro interno dello sportello. I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

8.3 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
 2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
 3. Avviare il funzionamento con ▷/□ .
 4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
 - Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

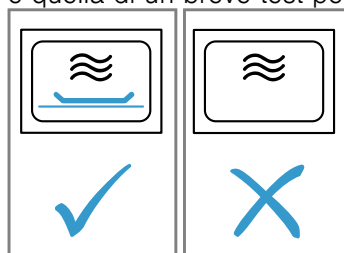
8.4 Impostazione microonde

Per diversi tipi di pietanze e preparazioni sono disponibili potenze e impostazioni differenti.

ATTENZIONE!

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.





1. Rispettare le avvertenze di sicurezza → *Pagina 78* e le indicazioni per evitare danni materiali → *Pagina 80*.
2. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde. → *Pagina 87*
3. Portare il selettore funzioni su ☰.
4. Per impostare la potenza microonde desiderata premere su ≈.
5. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
6. Avviare il funzionamento con ▷/□ .
La durata può essere modificata in qualunque momento durante il funzionamento servendosi del selettore.
 - ✓ Il tempo scorre e il funzionamento a microonde si avvia.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo, il funzionamento a microonde termina e viene emesso un segnale acustico.
7. Quando la pietanza è pronta, ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

8.5 Intervalli delle impostazioni di tempo

L'intervallo nella regolazione della durata di funzionamento a microonde cambia in base a quanto tempo dura il funzionamento.





Durata di funzionamento	Intervallo
0-1 minuti	5 secondi
1-3 minuti	10 secondi
3-15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti

8.6 Modifica della potenza microonde

- ▶ Premere . Premendo più volte la potenza passa dal massimo al minimo. Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con .

8.7 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ Il funzionamento si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere  per proseguire il funzionamento.
 - ✓ Il funzionamento prosegue.
 - ✓  si accende.

8.8 Sospensione del funzionamento




È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.




8.9 MicroCombi

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare alcuni tipi di riscaldamento in combinazione con microonde.

Il funzionamento MicroCombi è possibile con i tipi di riscaldamento seguenti:



-  Aria calda
-  Grill ventilato
-  Grill

Eccezioni:



-  Potenza microonde 900 W
-  Aria calda 40°C
-  Preriscaldamento stoviglie

Impostazione della funzione MicroCombi

In aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il riscaldamento a microonde.





1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
 - ✓ Compare il valore proposto per la temperatura.
2. Servendosi del selettore impostare la temperatura.
3. Premere  per impostare la potenza microonde desiderata.
 - ✓ Compare il valore proposto per la durata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore.
5. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ Il tempo scorre e il funzionamento MicroCombi si avvia.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo, il funzionamento MicroCombi termina e viene emesso un segnale acustico.

Modifica della potenza microonde

- ▶ Premere . Premendo più volte la potenza passa dal massimo al minimo. Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con .

Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ Il funzionamento si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere  per proseguire il funzionamento.
 - ✓ Il funzionamento prosegue.
 - ✓  si accende.





Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

8.10 Riscaldamento e asciugatura del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare immediatamente lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare l'umidità dal fondo del vano cottura.
4. Impostare il tipo di riscaldamento  utilizzando il selettore funzioni.
5. Premere °C.
6. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 150°C.
7. Premere due volte .
- ✓ Sul display è evidenziato .
8. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
9. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.
10. Aprire lo sportello dell'apparecchio, in modo che il vapore possa fuoriuscire.

8.11 Asciugatura manuale del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare il vano cottura con una spugna.
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un'ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

9 Programmazione automatica

La programmazione automatica fornisce supporto durante la preparazione di diversi piatti e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

9.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni.

- Utilizzare soltanto alimenti integri.

- Usare soltanto carne a temperatura di frigorifero.
- Utilizzare soltanto pietanze surgelate tolte direttamente dal congelatore.
- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.
- Impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

9.2 Panoramica dei piatti

L'apparecchio richiede di indicare il peso. È possibile impostare pesi soltanto entro l'intervallo previsto.

Scongellare

N.	Pietanze	Accessori	Altezza di aggancio	Intervallo dei parametri di peso in kg	Note
<i>PD1</i>	Carne tritata	Stoviglia bassa senza coperchio	☞	0,2-1,0	Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
<i>PD2</i>	Pezzi di carne	Stoviglia bassa senza coperchio	☞	0,2-1,0	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
<i>PD3</i>	Pollo, porzioni di pollo	Stoviglia bassa senza coperchio	☞	0,4-1,8	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
<i>PD4</i>	Pane	Stoviglia bassa senza coperchio	☞	0,2-1,0	Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto raffermo. Separare le fette, se possibile.





Programmi di cottura

N.	Pietanze	Accessori	Altezza di aggancio	Intervallo dei parametri di peso in kg	Note
<i>PD5</i>	Riso	Stoviglia con coperchio	☞	0,05-0,2	Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
<i>PD6</i>	Patate	Stoviglia con coperchio	☞	0,15-1,0	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni. Ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaino di acqua.
<i>PD7</i>	Verdura	Stoviglia con coperchio	☞	0,15-1,0	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni. Ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaino di acqua.

Programmi cottura combinata

N.	Pietanze	Accessori	Altezza di aggancio	Intervallo dei parametri di peso in kg	Note
<i>P08</i>	Sformato, congelato	Stoviglia senza coperchio	—	0,4-1,2	L'altezza dello sformato non dovrebbe superare 3 cm.
<i>P09</i>	Pollo, intero	Stoviglia senza coperchio	—	0,5-2,0	Petto rivolto verso il basso.
<i>P10</i>	Roastbeef, medio	Stoviglia senza coperchio	—	0,5-1,5	
<i>P11</i>	Stufato di capocollo	Stoviglia con coperchio	—	0,5-2,0	
<i>P12</i>	Agnello, medio	Stoviglia con coperchio	—	0,8-2,0	Carne d'agnello della spalla o cosciotti disossati
<i>P13</i>	Polpettone	Stoviglia senza coperchio	—	0,5-1,5	L'altezza del polpettone non dovrebbe superare 7 cm.
<i>P14</i>	Pesce, intero	Stoviglia senza coperchio	—	0,3-1,0	Squamare precedentemente la pelle del pesce. Disporre il pesce nella teglia "come se stesse nuotando".
<i>P15</i>	Riso stufato con ingredienti freschi	Stoviglia alta con coperchio	—	0,05-0,2	Per una parte di riso aggiungere il triplo di acqua e il quadruplo di verdure. Impiegare solo ingredienti freschi. Inserire solo il peso del riso.





9.3 Impostazione delle pietanze

- Portare il selettore funzioni su .
- ✓ Sul display compare il primo numero di pietanza e una proposta di peso.
- Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
3. Premere kg.
4. Impostare il peso servendosi del selettore. Prima dell'avvio, è possibile passare dalla pietanza al peso utilizzando  e kg.
- ✓ L'apparecchio imposta automaticamente la durata adatta.
5. Premere .
Dopo l'avvio non è più possibile modificare la pietanza e il peso. Con kg si può visualizzare il peso impostato.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓  si accende.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
- ✓ In alcuni programmi viene emesso un breve segnale quando è necessario mescolare o girare la pietanza.
6. Quando è trascorsa la durata:

- viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.
- Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

9.4 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ Il funzionamento si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere  per proseguire il funzionamento.
 - ✓ Il funzionamento prosegue.
 - ✓  si accende.

9.5 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

10 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di funzioni temporali, con cui è possibile impostare la durata del funzionamento e il contaminuti.

10.1 Richiamare le funzioni durata

Requisito: Se sono state impostate più funzioni durata, si accendono i simboli corrispondenti. Durante il funzionamento sono disponibili contaminuti e durata. Quando l'apparecchio è in standby sono disponibili contaminuti e orario.

- ▶ Premere \ominus , fin quando \ominus , \triangleleft o \rightarrow sono messi in evidenza.
- ✓ Sul display compare il relativo valore.

10.2 Modifica dell'ora

Requisito: Per modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere due volte \ominus .
- ✓ Sul display compaiono \ominus e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
3. Premere \ominus .
- ✓ L'ora è impostata.
- ✓ Se non si preme \ominus , dopo pochi secondi viene acquisito il valore impostato.

Nota: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

10.3 Durata

È possibile fissare un intervallo di tempo dopo il quale il funzionamento termina in automatico. La durata può essere impostata a un massimo di 23:59 ore.

Impostazione della durata

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere \ominus fino a quando \rightarrow è in evidenza.
3. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
4. Premere \triangleright/\square .
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ \triangleright/\square si accende.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Termine della durata

Requisito: Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare 00 .

1. Premere \ominus .
- ✓ Il segnale è spento.

2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✓ L'apparecchio è spento.

Modifica della durata

- ▶ Modificare la durata con il selettore.
- ✓ Dopo alcuni secondi sul display compare la durata modificata.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Cancellazione della durata

1. Se è impostata la funzione contaminuti, premere \ominus .
2. Impostare la durata su $00:00$ servendosi del selettore.
- ✓ Dopo alcuni secondi la durata viene cancellata. L'apparecchio non interrompe il funzionamento.

10.4 Contaminuti

È possibile impostare un contaminuti: una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Sul contaminuti si possono impostare al massimo 24 ore.

La funzione procede indipendentemente dal funzionamento e dalle altre funzioni durata. Il segnale del contaminuti si differenzia dagli altri.

Impostazione del contaminuti

1. Premere \ominus fino a quando \triangleleft è in evidenza.
2. Impostare il tempo desiderato del contaminuti servendosi del selettore.
- ✓ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.
- ✓ Il contaminuti si avvia.
- ✓ Sul display si accende \triangleleft .
- ✓ e viene mostrato lo scorrere del tempo del contaminuti.

Termine del contaminuti

Requisito: Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare $00:00$.

- ▶ Premere un simbolo qualsiasi.
- ✓ Il contaminuti è disattivato.

Modifica del contaminuti

- ▶ Modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
- ✓ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.

Eliminazione del contaminuti



- ▶ Con il selettore impostare il tempo del contaminuti a $00:00$.
- ✓ Il contaminuti è disattivato.

11 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

11.1 Attivazione della sicurezza bambino

Requisito: L'apparecchio è spento.

- ▶ Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Il pannello di comando è bloccato.
- ✓ Sul display compare il simbolo .

- ✓ Se è stato impostato il tempo del contaminuti, questo continua a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva, non è possibile modificare il tempo del contaminuti. I segnali acustici, per es. dopo che il tempo impostato sul contaminuti è scaduto, possono essere eliminati premendo su un tasto qualsiasi.

11.2 Disattivazione della protezione bambini

- ▶ Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

12 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 Panoramica delle impostazioni di base


Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.




Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
c01	Durata segnali acustici	1 = breve = 10 secondi 2 = medio = 30 secondi ¹ 3 = lungo = 2 minuti	Impostare la durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata.
c02	Tono tasti	0 = off 1 = on ¹	Attivare o disattivare i toni dei tasti.
c03	Luminosità display	1 = bassa 2 = media ¹ 3 = alta	Impostare la luminosità display.
c04	Indicazione dell'ora	0 = off 1 = on ¹	Visualizzare l'ora sul display.
c05	Illuminazione del vano cottura	0 = off 1 = on ¹	Attivare o disattivare l'illuminazione del vano cottura.
c06	Impostazione di fabbrica	0 = off ¹ 1 = on	Ripristinare le impostazioni modificate a quelle di fabbrica.
c07	Modalità demo	0 = off ¹ 1 = on	Attivare o disattivare la modalità demo. Nota: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
c08	Volume segnale	1 = basso 2 = medio ¹ 3 = alto	Impostare il volume del segnale.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

12.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto  per alcuni secondi.
- ✓ Il display indica la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.

3. Premere .
- ✓ Il display indica l'impostazione di base successiva.
4. Utilizzando , selezionare tutte le impostazioni di base desiderate e modificare i valori.
5. Per salvare le modifiche, tenere premuto  per alcuni secondi.

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le impostazioni di base modificate vengono mantenute.

12.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Ruotare il selettore funzioni.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

13 Pulizia e cura

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

13.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

13.2 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
 - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Asciugare con un panno morbido.

13.3 Pulizia del vano cottura

1. Osservare le indicazioni del → *"Detergenti", Pagina 94.*
2. Utilizzare una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo. Non utilizzare uno spray per forno e altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi. Per evitare di causare graffi alla superficie, non utilizzare spugnette abrasive, ruvide o in metallo.
Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
4. Asciugare con un panno morbido.

Pulizia del fondo di vetro

1. Osservare le indicazioni del → *"Detergenti", Pagina 94.*
2. Pulire il fondo di vetro con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro. Non sfregare.
3. Asciugare con un panno morbido.

13.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▶ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- ▶ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
4. Asciugare con un panno morbido.

13.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
 2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

13.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
5. Asciugare con un panno morbido.

13.7 Consigli per la cura dell'apparecchio

Per conservare la funzionalità dell'apparecchio a lungo, seguire i consigli per la cura dell'apparecchio.

Provvedimento	Vantaggio
Tenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo.	Lo sporco non si fissa e non brucia.

Provvedimento	Vantaggio
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.	Evitare la corrosione.
Utilizzare la teglia per pizza in caso di dolci molto umidi.	Il vano cottura non si sporca molto.
Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. tegame.	Il vano cottura non si sporca molto.
Acquistare prodotti per la pulizia e la cura particolarmente adatti presso il servizio di assistenza clienti. Osservare a tale scopo le istruzioni del produttore.	

13.8 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- ▶ Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
 2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
 3. Asciugare con un panno morbido.

13.9 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
 - ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 94*
 2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

13.10 Asciugatura manuale del vano cottura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
1. Rimuovere lo sporco dal vano cottura.
 2. Asciugare il vano cottura con un panno morbido.
 3. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio finché il vano cottura non è completamente asciutto.

13.11 humidClean

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

Impostazione del supporto per pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.

2. Mettere un cucchiaino nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.
4. Impostare la potenza del microonde a 600 W.
5. Impostare la durata su 5 minuti.
6. Avviare il microonde.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.
8. Pulire il vano cottura con un panno morbido
9. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

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 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.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

14.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. <p>Il fusibile è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 111
L'apparecchio non riscalda, sul display lampeggiano due punti.	<p>La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della scatola. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
Il funzionamento a microonde viene interrotto.	<p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 111
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	<p>È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Selezionare una potenza microonde superiore.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	<p>È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una durata maggiore. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.
	<p>Le pietanze erano più fredde del solito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il forno microonde non funziona.	<p>Lo sportello non è stato chiuso correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo. <p>▷/◻ non è stato premuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Premere ▷/◻.
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo ☹.	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare nuovamente l'ora. → "Impostazione dell'ora", Pagina 86
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	<p>▷/◻ non è stato premuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Premere ▷/◻.

14.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	<p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 111
Sul display compare il messaggio E2.	<p>È stato attivato lo spegnimento di sicurezza automatico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Premere un tasto qualsiasi.
Sul display compare il messaggio E11.	<p>Umidità nel pannello di comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lasciare asciugare il pannello di comando.

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

16.1 Il miglior modo di procedere

Qui viene riportato come procedere passaggio dopo passaggio per riuscire ad utilizzare al meglio le impostazioni consigliate. Vengono forniti dati per molte pietanze con informazioni e consigli, come impostare e utilizzare al meglio l'apparecchio.

Consiglio: Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera lasciarsi guidare dall'apparecchio, utilizzare la programmazione automatica.

1. Selezionare una pietanza adeguata dalla panoramica.

Consigli

- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, osservare le presenti informazioni essenziali:
 - → "Sicurezza", Seite 76
 - → "Risparmio energetico", Seite 81
 - → "Acqua di condensa", Seite 85
 - se non si trova esattamente la pietanza che si vuole preparare o l'utilizzo che si vuole fare, basarsi su una pietanza simile.
2. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
 3. Selezionare stoviglie e accessori adeguati. Utilizzare stoviglia e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
 4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
 5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
 6. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
 Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
 - ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
 Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

16.2 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

L'acrilamide è dannoso per la salute e si sprigiona quando i prodotti a base di cereali e di patate vengono preparati a una temperatura molto alta.

Pietanza	Consiglio
Generale	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Questi contengono meno acrilamide.
Dolcetti e biscotti	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda. ■ Spennellare dolcetti e biscotti con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distribuire in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. ■ Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

16.3 Scongellare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Impostazioni consigliate per scongelare, riscaldare e cuocere con il microonde.

La durata dipende da stoviglia e temperatura, da caratteristiche e quantità dell'alimento. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Consigli per scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
Desidero preparare un quantità diversa da quella indicata nella tabella.	<p>Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato ■ Quantità dimezzata = tempo dimezzato

Scongelamento con il forno a microonde

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, senza coperchio.
- Nel frattempo girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti. Rimuovere il liquido mentre si mescola.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti del vano cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 800 g	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 1,0 kg	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 200 g ¹	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 500 g ¹	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 800 g ¹	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne tritata, mista, 200 g ²	Stoviglia senza coperchio	☞	90	10-15
Carne tritata, mista, 500 g ²	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne tritata, mista, 800 g	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Pollame o pezzi di pollo, 600 g	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Pollame o pezzi di pollo, 1,2 kg	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Anatra, 2,0 kg	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetto, cotoletta o fette di pesce, 400 g ¹	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pesce intero, 600 g	Stoviglia senza coperchio	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15

¹ Separare le parti scongelate.

² Rimuovere la carne già scongelata.

³ Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Verdure, ad es. piselli, 300 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	180	10-15
Verdure, ad es. piselli, 600 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Frutta, ad es. lamponi, 300 g ¹	Stoviglia senza co-perchio	☞	180	7-10
Frutta, ad es. lamponi, 500 g ¹	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Burro, sciogliere, 125 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Burro, sciogliere, 250 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pane intero, 500 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pane intero, 1,0 kg	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 500 g ³	Stoviglia senza co-perchio	☞	90	15-25
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 750 g ³	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 500 g ³	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 750 g ³	Stoviglia senza co-perchio	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Separare le parti scongelate.

² Rimuovere la carne già scongelata.

³ Scongellare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

Scongellare e riscaldare cibi surgelati

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Menu, piatti pronti, precotti, 300-400 g	Stoviglia con coperchio	☞	600	10-15
Minestra, 400 g	Stoviglia con coperchio	☞	600	8-15
Pasticcio, 500 g	Stoviglia con coperchio	☞	600	10-15
Pasticcio, 1 kg	Stoviglia con coperchio	☞	600	20-25
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 500 g	Stoviglia con coperchio	☞	600	25-30
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 1 kg	Stoviglia con coperchio	☞	600	25-30
Pesce, ad es. filetto, 400 g	Stoviglia con coperchio	☞	600	10-15

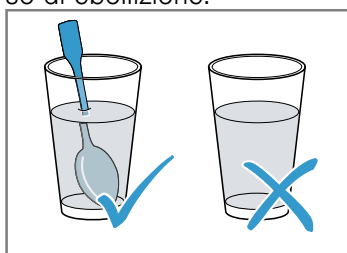
Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Pesce, ad es. filetto, 800 g	Stoviglia con coperchio	—	600	18-20
Contorni, ad es. riso, pasta, 250 g	Stoviglia con coperchio	—	600	2-5
Contorni, ad es. riso, pasta, cotti, 500 g	Stoviglia con coperchio	—	600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, precotti, 300 g	Stoviglia con coperchio	—	600	5-8
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, precotti, 600 g	Stoviglia con coperchio	—	600	14-17
Spinaci con panna, 500 g	Stoviglia con coperchio	—	600	11-16

Riscaldamento al microonde

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Alimenti per bambini:
 - posizionare sulla griglia i biberon senza tettarella o coperchio.
 - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
 - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per bambini.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Menu, piatti pronti, precotti, circa 400 g	Stoviglia senza coperchio	—	600	5-10
Bevande, 200 ml	Vetro Inserire il cucchiaino nel bicchiere	—	900	1-2
Bevande, 500 ml	Vetro Inserire il cucchiaino nel bicchiere	—	900	2-4

¹ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Alimenti per bambini, ad es. biberon, 150 ml ¹	Posizionare i bibe-ron senza tettarella o coperchio sul fon-do del vano cottura.	☞	360	1-2
Minestra, 2 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza co-perchio	☞	900	4-5
Minestra, 4 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza co-perchio	☞	900	5-6
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 500 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	10-15
Pasticcio, 400 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	5-10
Pasticcio, 800 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	10-15
Verdura, 150 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	600	2-3
Verdura, 300 g	Stoviglia senza co-perchio	☞	600	3-5

¹ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura.

Cottura con il forno a microonde

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.
- Tagliare la verdura e le patate in pezzi uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaino di acqua. Mescolare di tanto in tanto.
- Al riso aggiungere l'acqua in quantità doppia.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Potenza mi-croonde in watt	Durata in min.
Pollo intero, fresco senza interiora, 1,3 kg	Stoviglia con coper-chio	☞	600	30-35
Filetto di pesce, fresco, 400 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	10-15
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	5-10
Verdura, fresca, 500 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	10-15
Patate, 250 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	8-10
Patate, 500 g	Stoviglia con coper-chio	☞	600	10-15
Riso, 125 g + 250 ml di acqua	Stoviglia con coper-chio	☞	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riso, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coper-chio	☞	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dolci, ad es. budino (istantaneo), 500 ml ¹	Stoviglia con coper-chio	☞	600	6-8


¹ Di tanto in tanto girare con la frusta 2-3 volte.

Popcorn per il microonde

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie basse in vetro termoresistenti. Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Collocare sempre la stoviglia in vetro sulla griglia.
- A seconda della quantità, adattare la durata.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre la busta e scuoterla. Fare attenzione a non bruciarsi!

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag- gancio	Potenza mi- croonde in watt	Durata in min.
Popcorn per il microonde, 100 g	Griglia Stoviglie in vetro		600	3-5

Consigli per congelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde la volta successiva

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
Il cibo deve essere asciugato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, riscaldato o cotto.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora pronto all'interno, ma è già surriscaldato all'esterno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mescolare di tanto in tanto. ■ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridurre la potenza microonde. ■ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

16.4 Dolci e biscotti

Impostazioni consigliate per dolci e biscotti.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme.

Dolci in stampi

Nota:

Indicazioni per la preparazione























- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- Gli stampi in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

Consigli per la cottura al forno

Per ottenere un buon risultato di cottura, abbiamo raccolto dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce deve lievitare uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera. ■ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
I piccoli biscotti non devono attaccarsi tra loro durante la cottura.	Lasciare una distanza minima di 2 cm intorno a ciascun biscotto, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto.
Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lo stampo deve essere refrattario fino a 250°C. ■ Quando si utilizzano questi stampi, i dolci rimangono più chiari. ■ Con il microonde la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.

- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Torta morbida, semplice ¹	Stampo a ciambella o a cassetta			170-180	90	40-50
Torta morbida, delicata, ad es. torta margherita ¹	Stampo a ciambella o a cassetta			150-170	-	70-90
Base per torta a impasto morbido	Stampo basso per torta			160-180	-	30-40
Dolce alla frutta delicato, impasto morbido	Stampo a cerniera o da budino			170-190	90	30-45
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla ¹	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Teglia per pizza rotonda			220-230	-	15-25
Torte salate, ad es. quiche	Stampo a cerniera Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Torta di noci	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pasta lievitata con ripieno succoso	Teglia per pizza rotonda			170-190	-	55-65
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda			170-190	-	35-45











¹ Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.
- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti	Teglia per pizza rotonda			150-170	20-35
Amaretti	Teglia per pizza rotonda			110-130	35-45
Meringhe	Teglia per pizza rotonda			100	80-100
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia			160-180	35-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia per pizza rotonda			190-200	35-45





Pane e pagnotte

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, 1,5 kg	Stampo a cassetta			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Panini, ad es. panini con farina di frumento	Teglia per pizza rotonda			210-230	25-35

Consigli per la successiva cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce si sgonfia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni di preparazione della ricetta. ■ Utilizzare meno liquido. Oppure: ■ Ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare il livello di inserimento e gli accessori. ■ Aumentare la temperatura di 10 °C. Oppure: ■ Prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	Inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il dolce a un livello più basso. ■ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridurre la temperatura di cottura. ■ Tagliare in modo adeguato la carta da forno. ■ Posizionare al centro lo stampo. ■ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.

Richiesta

Il dolce è pronto, ma all'interno non è ancora cotto bene.

Consiglio

- Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
- Aggiungere meno liquido.

Per dolci con farcitura succosa:

- Precuocere il fondo.
- Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto.
- aggiungere la farcitura sul fondo.

Il dolce non si stacca capovolgendolo.

- Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5-10 minuti.
- Separarlo con cautela dai bordi con un coltello.
- Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo.
- La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.

- Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite.
- Modificare la posizione dello stampo nel vano cottura.
- Proseguire la cottura senza microonde e prolungare la durata.

16.5 Cottura arrosto e al grill

Impostazioni consigliate per la cottura arrosto e al grill. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Cottura arrosto in pentola

La preparazione in pentola consente di estrarre la pietanza più facilmente dal vano cottura e di servirla direttamente nella stoviglia. Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano cottura rimane molto più pulito.

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Accertarsi precedentemente che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro. Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.
- Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Stoviglia senza coperchio

Utilizzare una teglia alta.

Stoviglia con coperchio

- Utilizzare un coperchio appropriato che chiude bene.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm, in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.
- La carne, il pollame e il pesce possono diventare croccanti anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro. Impostare una temperatura più alta.

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Note

- Carne magra o stufato
 - Aggiungere circa 1/2 cm di liquido nella stoviglia, ad es. acqua, vino, aceto o simili. La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio.
 - In un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere maggiore liquido rispetto alla cottura in un contenitore di vetro.
 - Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore.
 - Durante la cottura arrosto il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela del liquido.
 - Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.

- Pesce
 - Per stufare il pesce, aggiungere 1-3 cucchiaini di liquido nella stoviglia, ad es. succo di limone o aceto.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

- Grigliare sempre con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Non preriscaldare.
- Utilizzare pezzi di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia.
- Girare i pezzi con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulta asciutta.
- Salare la carne soltanto dopo che è stata grigliata. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Nota: La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. È normale. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.

Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Consigli per arrosti e stufati







Osservare i consigli per ottenere ottimi risultati di cottura di arrosti e stufati.

Richiesta	Consiglio
La carne magra non deve seccarsi.	■ Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.
Si desidera preparare un pezzo di arrosto con la cotenna.	■ Incidere la cotenna a croce. ■ Inizialmente cuocere l'arrosto con la cotenna rivolta in basso.
Il vano cottura deve rimanere il più possibile pulito.	■ Preparare l'alimento in una pirofila con coperchio a temperatura elevata.
La carne deve rimanere calda e succosa, ad es. roastbeef.	■ Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per 10 minuti nel vano cottura spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. La durata indicata non comprende il tempo di riposo. ■ Al termine della preparazione avvolgere l'alimento nella pellicola di alluminio.

Carne di manzo**Nota:**

Indicazioni per la preparazione







- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Girare il roastbeef e le bistecche di manzo trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Brasato di manzo, ca. 1 kg	Griglia Stoviglia con coperchio			180-200	180	120-145
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	Griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	180	30-40
Bistecca di manzo, media, 2-3 pezzi, 2-3 cm di spessore, 200 g ciascuno	Griglia Stoviglie in vetro			3	-	20-30

Carne di maiale**Nota:**

Indicazioni per la preparazione





- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Girare l'arrosto senza cotenna trascorsa metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Incidere la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.
- Girare le bistecche di coppa trascorsi 2/3 del tempo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Arrosto senza cotenna, ad es. collo, circa 750 g	Griglia Stoviglia con coperchio			220-230	180	40-50
Arrosto con cotenna, ad es. spalla, circa 1 kg	Griglia Stoviglia senza coperchio			190-210	-	130-150
Bistecca di coppa, 2-3 pezzi, 2-3 cm di spessore	Griglia Stoviglie in vetro			3	-	25-35

Altri piatti di carne**Nota:**

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per circa 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi 2/3 del tempo.









Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Polpettone, circa 750 g	Griglia Stoviglia senza coperchio			180-200	600	15-20
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi, circa 150 g ciascuno	Griglia Stoviglie in vetro			3	-	25-35

Pollame

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Disporre il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.
- Disporre le parti del pollo e il petto d'anatra con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare la pietanza.
- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Incidere la pelle.





Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pollo, intero, circa 1,2 kg	Griglia Stoviglia con coperchio			220-230	360	35-45
Porzioni di pollo, circa 800 g	Griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	360	20-30
Petto d'anatra, circa 500g	Griglia Stoviglie in vetro			3	90	20-30
Petto d'oca, cosce d'oca, 700-900 g	Griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	90	30-40

Pesce

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Per grigliare un pesce intero, ad es. salmone o trota, disporlo al centro della griglia.
- Ungere precedentemente la griglia con olio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Cotoletta di pesce, 2-3 pezzi, 150 g ciascuno	Griglia Stoviglie in vetro			3	20-25
Pesce intero, 2-3 pezzi, 300 g ciascuno	Griglia Stoviglie in vetro			3	20-30

Consigli per l'arrosto successivo

Se durante la cottura arrosto qualcosa non funziona al primo tentativo, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura.
L'arrosto risulta troppo asciutto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura.
La crosta è troppo sottile.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentare la temperatura. ■ Oppure: ■ Accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.

Richiesta	Consiglio
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una stoviglia più piccola. ■ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido. ■ Aggiungere meno liquido in cottura.

Richiesta	Consiglio
La carne dello stufato si attacca.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare che il coperchio sia delle stesse dimensioni della stoviglia e chiuda bene. ▪ Ridurre la temperatura. ▪ Aggiungere liquido allo stufato.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto non è ancora pronto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tagliare l'arrosto. ▪ Preparare il sugo nella stoviglia dell'arrosto. ▪ Collocare le fette di arrosto nel sugo. ▪ Finire la cottura delle fette di arrosto con il microonde.

16.6 Sformati, gratin e toast

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Per cuocere sformati e gratin di patate, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm termoresistente e adatto al microonde.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Pretostare le fette.















Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Sformato, dolce, circa 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio			140-160	360	25-30
Sformato, piccante con ingredienti cotti, circa 1 kg	Stoviglia senza coperchio			150-170	600	20-25
Gratin di patate, ingredienti crudi, circa 1,1 kg	Stoviglia senza coperchio			210-220	600	20-25
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia			3	-	8-10

16.7 Cibi pronti surgelati

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate e girare trascorsa la metà del tempo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pizza con fondo sottile	Griglia			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Griglia			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patate fritte	Teglia per pizza rotonda			220-230	90	10-15
Crocchette	Teglia per pizza rotonda			210-220	-	10-15
Rösti di patate, involtini di patate	Teglia per pizza rotonda			200-220	90	15-20
Strudel	Teglia per pizza rotonda			220-230	-	20-30
Sformati, ad es. lasagne, circa 450 g	Stoviglia con coperchio			220-230	600	10-15

16.8 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cottura con il forno a microonde

Impostazioni consigliate per cuocere pietanze sperimentate con il microonde.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Crema all'uovo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Torta quattro quarti, 475 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	600	8-10
Polpettone, 900 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	18-23	18-23

Cottura combinata con microonde

Nota:

Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare una stoviglia con bordo alto per il pollo.
- Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Gratin di patate	Griglia Stoviglia senza coperchio	—	☒	210-220	600	25-30
Dolci	Griglia Stoviglia senza coperchio	—	☉	190-200	180	20-27
Pollo	Griglia Stoviglia senza coperchio	—	☒	190	360	30-45

Cottura al forno

Nota: Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pan di Spagna all'acqua	Griglia Stampo a cerniera Ø 26 cm	—	☉	170-180	30-40
Torta di mele coperta	Griglia Stampo a cerniera Ø 20 cm	—	☉	170-190	80-100

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Tipo di ri-scaldamen-to	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Stoviglie in vetro	~		160-170	30-35
Small cakes	Stoviglie in vetro	~		160-170	25-30

Grill

Nota: Girare l'hamburger trascorsa metà del tempo impostato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di ag-gancio	Tipo di ri-scaldamen-to	Livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	~		3	4-5
Hamburger, 9 pezzi	Griglia Stoviglie in vetro	~		3	35-45

17 Servizio di assistenza clienti

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.

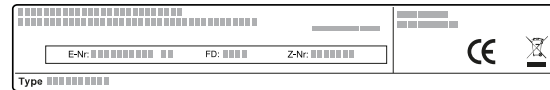
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

17.1 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 con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



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

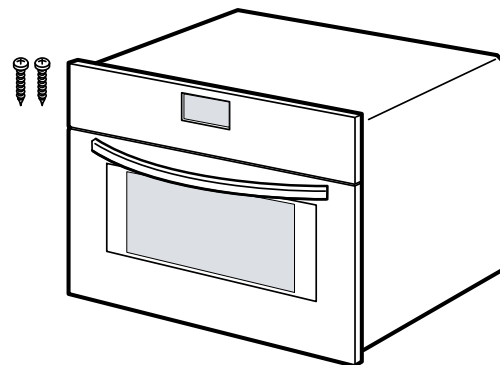
18 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



18.1 Contenuto della confezione

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



⚠ 18.2 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- ▶ Indossare guanti protettivi

⚠ 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.

18.3 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ La posa di una presa o la sostituzione del cavo di allacciamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo tramite una presa con contatto di terra installata a norma.
- ▶ Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm. La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

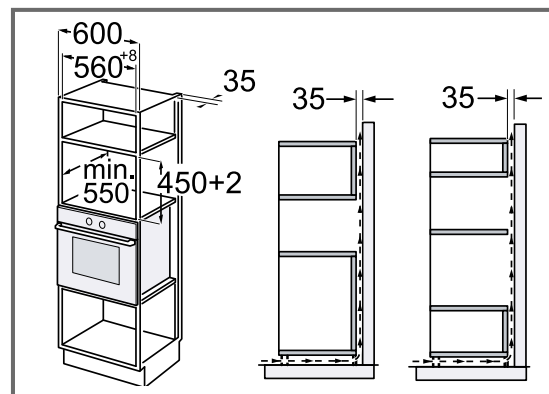
18.4 Mobile da incasso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 35 mm.

Il lato anteriore del mobile da incasso deve essere provvisto di un foro di ventilazione di 50 cm². A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria.

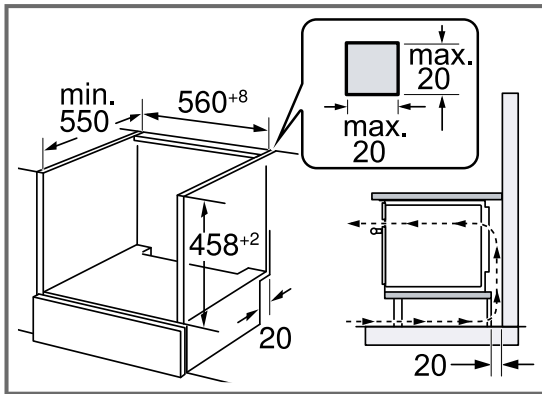
18.5 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.



18.6 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.

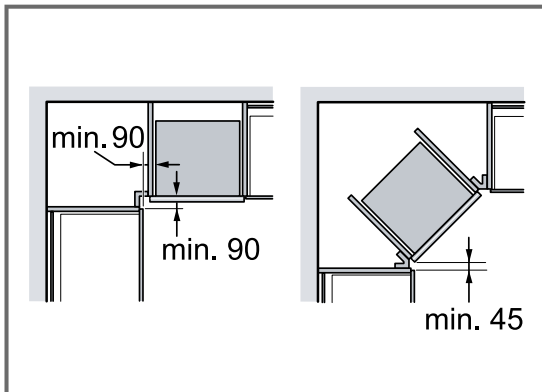


Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Se si monta l'apparecchio sotto un piano cottura, seguire le istruzioni di montaggio di quest'ultimo.

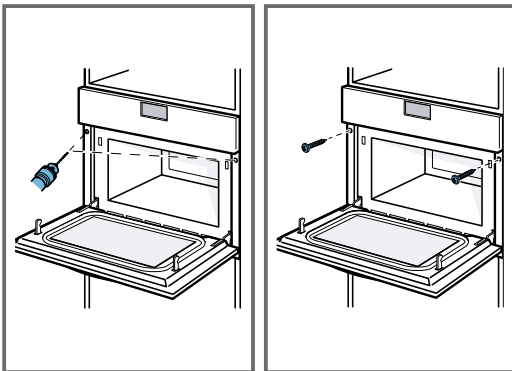
18.7 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



18.8 Montaggio dell'apparecchio

1. Centrare l'apparecchio.
2. Fissare l'apparecchio al mobile.



18.9 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	114
2	Materiële schade vermijden	118
3	Milieubescherming en besparing	119
4	Uw apparaat leren kennen	120
5	Accessoires	123
6	Voor het eerste gebruik	123
7	De Bediening in essentie	124
8	Magnetron	125
9	Automatische programma's	128
10	Tijdfuncties	129
11	Kinderslot	130
12	Basisinstellingen	130
13	Reiniging en onderhoud	131
14	Storingen verhelpen	133
15	Afvoeren	135
16	Zo lukt het	135
17	Servicedienst	147
18	MONTAGEHANDLEIDING	148
18.2	Veilige montage	148



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

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

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

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 Veiliger gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

Oververhitting van het apparaat kan een brand veroorzaken. Wanneer het apparaat achter een decor- of meubeldeur is ingebouwd, dan treedt er bij gebruik met gesloten decor- of meubeldeur hittestuwing op.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend bij geopende decor- of meubeldeur.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ 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, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen. Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak 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 147

⚠ 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.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

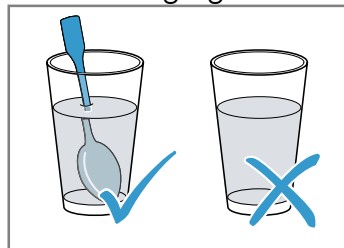
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.
- Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.
- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
 - ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 131

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurafdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte. Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

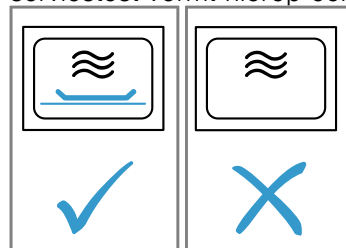
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetronpopcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen.

Door het verwijderen van de afdekking wordt de magnetronvoeding beschadigd.

- ▶ Verwijder nooit de afdekking van de magnetron in de binnenruimte.

Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.

- ▶ Bij het gebruik van de grill, de gecombineerde magnetronwerking of de hete lucht alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

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.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking:

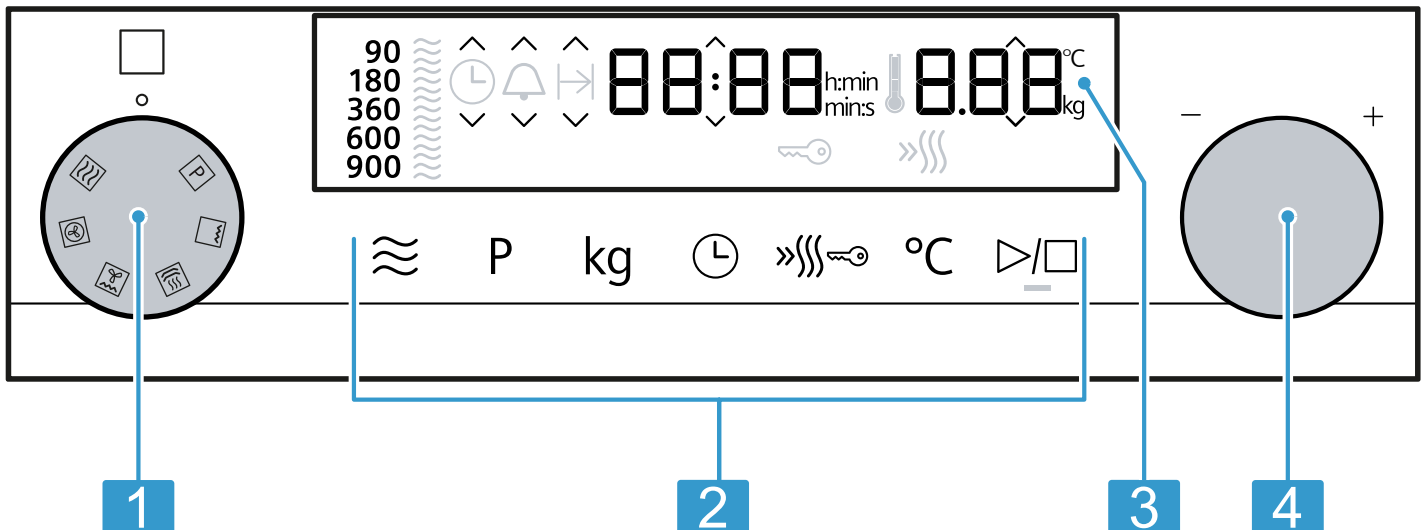
Het apparaat verbruikt:

- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

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



Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Functiekeuzeknop |
| 2 | Touch-velden |
| 3 | Display |
| 4 | Draaiknop |

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en overige functies in. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de functiekeuzeknop worden verzonken.

Wanneer u de functiekeuzeknop van de nulstand naar een functie draait, duurt het enkele seconden tot de betreffende functie beschikbaar is.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn geaccentueerd. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de draaiknop worden verzonken. Bij keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien zodra de minimale of maximale waarde bereikt is.

Touch-velden

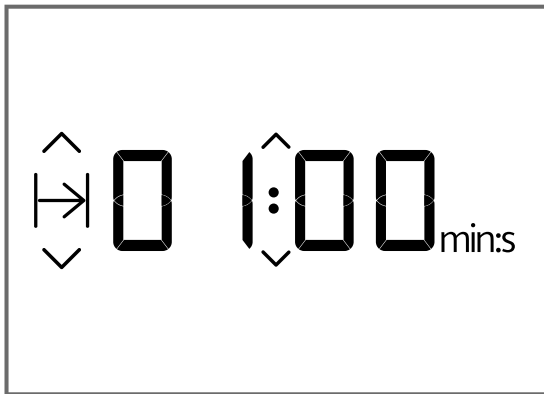
Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbool	Naam	Gebruik
≈	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
P	Automatische programma's	Selectie van de automatische programma's oproepen.
»»»	Snel voorverwarmen / kinderslot	Kort drukken: snel voorverwarmen activeren of deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren of deactiveren.
🕒	Tijdfuncties	Timer, tijdsduur of tijd instellen.

Symbol	Naam	Gebruik
°C	Temperatuur	Temperatuur instellen selecteren.
kg	Gewicht	Gewicht instellen selecteren.
▷/□	Start/Stop	Kort drukken: in werking stellen of stoppen. Lang indrukken: werking beëindigen. De instellingen worden gere-set.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.



Actieve waarde	De direct instelbare waarde is door pijlen boven en onder de instelwaarde gemarkeerd. U kunt de actieve waarde met de draaischakelaar wijzigen.
----------------	---

Passieve waarde	Waarden zonder haakjes kunt u niet direct wijzigen. Wanneer u een waarde wilt wijzigen, dan moet u de waarde eerst activeren.
-----------------	---

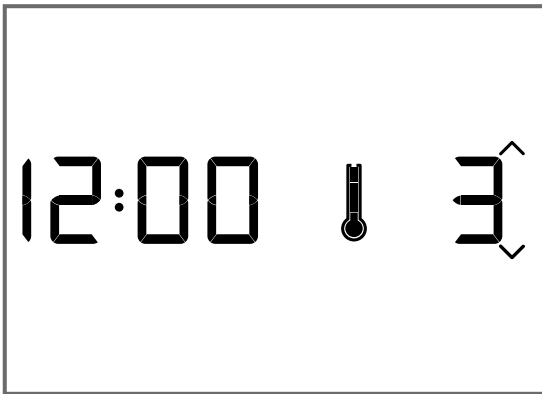
Display-Elementen

Hierna wordt de betekenis van de verschillende display-elementen kort toegelicht.

Symbol	Naam	Betekenis
🕒	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
→	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
🕒	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De tijd wordt in uren en minuten weergegeven.
min:sec	Minuten/seconden	De tijd wordt in minuten en seconden weergegeven.
🔑	Kinderslot	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is het kinderslot geactiveerd.
»»🔑	Snel voorverwarmen	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
°C	Temperatuur	De temperatuur wordt aangegeven in °C.
kg	Gewicht	Het gewicht wordt in kg weergegeven.

Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



Na het begin van de werking geeft de thermometer rechts naast de tijdaanwijzing de voortgang van de opwarming van de binnenruimte aan. De thermometer vult zich overeenkomstig de voortgang van de voorverwarming. Wanneer de thermometer is gevuld, dan is het apparaat opgewarmd. Bij de grillfunctie is de thermometer direct gevuld.

Bij magnetronfunctie is er geen temperatuurindicatie. Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de displayhelderheid van 22.00 tot 5.59 uur automatisch gereduceerd.

4.2 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbol	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Magnetron	Magnetronvermogens: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen.
	Hete lucht	40 °C 100-230 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatielucht-grillen	100-230 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden.
	Voorverwarmen	30-70 °C	Servies voorverwarmen.
	Grill	Grillstanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = laag ■ 2 = gemiddeld ■ 3 = sterk 	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Programma's	-	Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.

→ Pagina 130

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus. ▪ Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast ▪ Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Glazen braadpan

Gebruik

- Stoofgerechten
- Ovenschotels

Pizzaplaat

Gebruik

- Plaatgebak
- Koekjes

4.4 Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met \triangleright/\square hervatten.

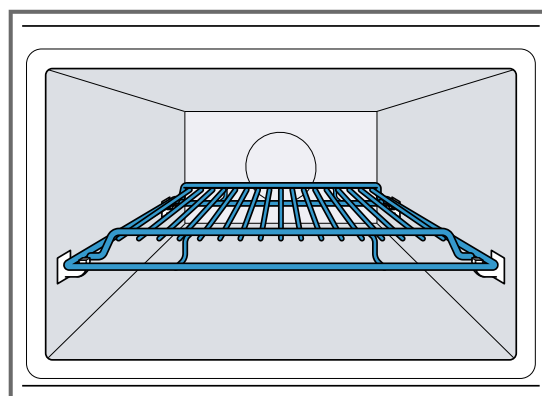
5.2 Toebehoren plaatsen

Het toebehoren kan in twee posities worden geplaatst.

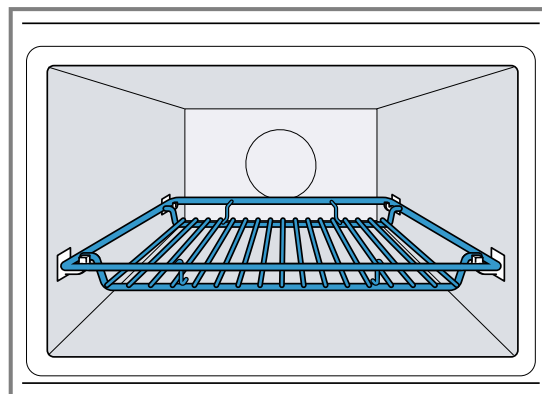
- ▶ Het toebehoren zo plaatsen, dat dit de deur van het apparaat niet raakt.

 Het toebehoren hoog plaatsen.

 Het toebehoren laag plaatsen.



De afbeelding toont de plaatsingspositie .



De afbeelding toont de plaatsingspositie .

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste keer in gebruik nemen

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

- ▶ Het apparaat op de stroom aansluiten.
- ✓ De waarde **12:00** knippert op het display en \ominus brandt.


Tijd instellen



1. Met de draaiknop de tijd instellen.
 2. \ominus indrukken.
- ✓ De tijd is ingesteld.

Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Stel met de functiekeuzeknop hete lucht  in.
4. Met de draaiknop de temperatuur op 180°C instellen.

5. Druk op  .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
6. Druk na een uur op  .
7. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
 - ✓ Het apparaat is gereinigd.
 - ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen



- ▶ Draai aan de functiekeuzeknop om het apparaat in te schakelen.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.

7.2 Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.





- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.
- ✓ Het display geeft de tijd weer.
- ✓ Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.
2. Wijzig indien nodig de instellingen. Hiervoor op het betreffende veld drukken en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Druk op  .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓  brandt.
 - ✓ Bij een verwarmingsmethode met temperatuur vult de temperatuurindicatie zich.
4. Indien gewenst bij lopend bedrijf de temperatuur met de draaiknop wijzigen.
Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.

7.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op  .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.

7.5 Bedrijf afbreken



U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

7.6 Snel voorverwarmen






Om tijd te besparen kunt u de opwarmtijd bij bepaalde verwarmingsmethoden vanaf een temperatuur van 100°C korter maken.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie Snel voorverwarmen gebruiken:



-  Hete lucht, uitzondering: hete lucht 40 °C
-  Circulatiegrillen

Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de accessoires en het product pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen. Stel een tijdsduur pas in, wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Druk op  .
 - ✓ Op het display brandt  .
3. Druk op  .
 - ✓ Het snel voorverwarmen start.
 - ✓  brandt.
 - ✓ Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, eindigt het snel voorverwarmen. Er klinkt een signaal en in het display dooft  . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.
 - ✓ Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Snel voorverwarmen afbreken

- ▶ Druk op  .
- ✓ In het display dooft  . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

7.7 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt automatisch uit als het lang in gebruik is geweest.

De tijdsduur tot de uitschakeling is afhankelijk van de instelling:

- Hete lucht 40 °C en voorverwarmen: 24 uur

- Hete lucht 100-230 °C en circulatiegrillen: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Indien het apparaat door de veiligheidsuitschakeling werd uitgeschakeld, wordt op het display $E2$ weergegeven. U kunt deze melding bevestigen door op \triangleright/\square te drukken.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

8.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1:30 uur	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30 uur	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30 uur	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30 uur	Gerechten verwarmen en bereiden.
900 W	30 minuten	Vloeistoffen verwarmen. Het maximale vermogen is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

8.2 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit. Vormen testen op magnetronbestendigheid → *Pagina 126*

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porselein ■ Temperatuurbestendig kunststof ■ Volledig geglaceerd keramik zonder barsten 	

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires: rooster	Het meegeleverde rooster is bestemd voor het apparaat en daarom geschikt voor de magnetron.
Bestek van metaal	Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas. Opmerking: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd.
Servies met goud- of zilverdecor	Goud- en zilverdecor kan door de microgolven beschadigd raken. Gebruik dit alleen wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat het geschikt is voor de magnetron.

Magnetronbestendig bij gebruik van de functie CombiSpeed

Bij gebruik van de functie CombiSpeed kan er een verwarmingsmethode met een magnetronvermogen van maximaal 600 W watt worden bijgeschakeld. Daarom kunnen metalen vormen worden gebruikt bij de functie CombiSpeed.

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires	De meegeleverde accessoires, zoals bijvoorbeeld het rooster, vormen bij de functie CombiSpeed geen vonken.
Bakvormen van metaal	Gebak wordt ook van onderen bruin, omdat bakvormen van metaal de warmte beter geleiden. Opmerking: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurrit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

8.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen met ▷/□.
4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.

- Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

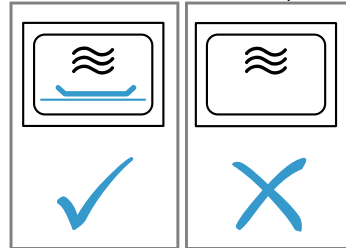
8.4 Magnetron instellen

Voor uiteenlopende soorten gerechten en bereidingen zijn er verschillende vermogens en instellingen beschikbaar.

LET OP!

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 116* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 118* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 125*
3. De functiekeuzeknop op zetten.
4. Druk op om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
6. In werking stellen met ▷/□. U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
 - ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
7. Draai wanneer het gerecht klaar is de functieknop op de nulstand.

8.5 Intervallen van de tijdstellingen

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.





Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	5 seconden
1-3 minuten	10 seconden
3-15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

8.6 Magnetronvermogen wijzigen

- ▶ Druk op . Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen. Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met ▷/□.

8.7 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.

8.8 Bedrijf afbreken




U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.




8.9 CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende verwarmingsmethoden:



-  Hete lucht
-  Circulatiegrill
-  Grill

Uitzonderingen:

-  Magnetronvermogen 900 W
-  Hete lucht 40 °C
-  Servies voorverwarmen

CombiSpeed instellen


Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
 - ✓ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Druk op  om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
 - ✓ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de tijdsduur.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. In werking stellen met .
 - ✓ De tijdsduur loopt af en het CombiSpeed gebruik start.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken dan wordt het CombiSpeed bedrijf beëindigt en klinkt er een signaal.

Magnetronvermogen wijzigen





- ▶ Druk op .

Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen.

Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met .

Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.





Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode  in.
5. Druk op °C.
6. Stel met de draaiknop de temperatuur op 150°C in.
7. Druk twee maal op .
 - ✓  is in het display gemarkeerd.
8. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
9. In werking stellen met .
 - ✓ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
10. Open de apparaatdeur, zodat de waterdamp ontsnapt.

8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

9 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

9.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.





- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.

- Gebruik alleen vlees dat op koelkasttemperatuur is.
- Gebruik alleen diepvriesgerechten die direct uit de diepvries komen.
- Neem de levensmiddelen uit hun verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetrongeschikt krasbestendige vormen, bijv. van glas of keramiek.




9.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsgebied instellen.




Ontdooien






Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD1</i>	Gehakt	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
<i>PD2</i>	Vleesstukken	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD3</i>	Kip, stukken kip	Vlakke open vorm		0,4-1,8	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD4</i>	Brood	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken. Haal indien mogelijk de boterhammen van elkaar.

Bereidingsprogramma's





Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD5</i>	Rijst	gesloten vorm		0,05-0,2	Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
<i>PD6</i>	Aardappelen	gesloten vorm		0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
<i>PD7</i>	Groente	gesloten vorm		0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.

Combigaarprogramma's

Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD8</i>	Ovenschotel, diepvries	open vorm		0,4-1,2	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
<i>PD9</i>	Kip, heel	open vorm		0,5-2,0	Kant van de borst naar beneden.
<i>PD10</i>	Rosbief, medium	open vorm		0,5-1,5	

Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuif- hoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P11	Gebraden varkenshals	gesloten vorm		0,5-2,0	
P12	Lamsvlees, medium	gesloten vorm		0,8-2,0	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P13	Gehaktbrood	open vorm		0,5-1,5	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P14	Vis, heel	open vorm		0,3-1,0	Snijdt het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.
P15	Eenpansgerecht met verse ingrediënten	hoge, gesloten vorm		0,05-0,2	Doe bij elke hoeveelheid rijst de drievoudige hoeveelheid water en de viervoudige hoeveelheid groenten. Gebruik uitsluitend verse ingrediënten. Voer alleen het gewicht van de rijst in.





9.3 Gerecht instellen

- De functiekeuzeknop op  zetten.
✓ Op het display verschijnt het eerste gerechtnummer en een gewichtssuggestie.
- Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
- Druk op kg.
- Stel met de draaiknop het gewicht in.
Vóór de start kan met  en kg tussen het gerecht en het gewicht worden gewisseld.
✓ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
- Druk op .
Na de start kunnen het gerecht en het gewicht niet meer worden gewijzigd. Het ingestelde gewicht kan met kg worden weergegeven.
✓ Het programma wordt gestart.
✓  brandt.
✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✓ Bij vele programma's klinkt een kort signaal, wanneer u het moet omroeren of moet keren.
- Wanneer de tijdsduur is afgelopen:

- Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

9.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

- Druk op  of open de deur van het apparaat.
✓ De werking wordt onderbroken.
✓  knippert.
- Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
✓ De werking wordt voortgezet.
✓  brandt.

9.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.





- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

10 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.



10.1 Tijdfuncties opvragen

Vereiste: Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen verlicht. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

- ▶ Druk op , totdat ,  of  is benadrukt.
- ✓ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

10.2 Tijd wijzigen

Vereiste: Om de tijd te wijzigen, moet het apparaat zijn uitgeschakeld.

- Druk twee maal op .
- ✓ Op het display verschijnt  en de tijd.
- Met de draaiknop de tijd instellen.




-  indrukken.
✓ De tijd is ingesteld.
✓ Wanneer  niet wordt ingedrukt, wordt na enkele seconden de ingestelde waarde overgenomen.


Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

10.3 Tijdsduur

U kunt een tijdsbestek vastleggen waarna de functie automatisch wordt beëindigd. De tijdsduur kan tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

- Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
- Druk op , totdat  is benadrukt.
- Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
- Druk op .
- ✓ Het programma wordt gestart.

- ✓  brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Tijdsduur beëindigen


Vereiste: Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display wordt **00:00** weergegeven.

1. Druk op .
- ✓ Het signaal is uitgeschakeld.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur wijzigen

- ▶ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✓ Naar enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur op het display.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Tijdsduur wissen




1. Druk op  wanneer de timerfunctie is ingesteld.
2. Zet met de draaiknop de tijdsduur op **00:00**.
- ✓ Na enkele seconden wordt de tijdsduur verwijderd. Het apparaat onderbreekt de werking niet.

10.4 Wekker

U kunt een timertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. U kunt een timertijd van maximaal 24 uur instellen.

De functie werkt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties. Het timersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

Timer instellen

1. Druk op , totdat  is benadrukt.
2. Stel met de draaiknop de gewenste timertijd in.
- ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.
- ✓ De timer start.
- ✓ Op het display brandt .
- ✓ De timertijd loopt zichtbaar af.

Timer beëindigen

Vereiste: Er klinkt een signaal. Op het display wordt **00:00** weergegeven.

- ▶ Druk op een willekeurig symbool.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.

Timer wijzigen

- ▶ Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
- ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.

Timer wissen

- ▶ Zet met de draaiknop de timertijd op **00:00**.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.

11 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.


11.1 Kinderslot activeren

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden op .
- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- ✓ Op het display verschijnt het symbool .

- ✓ Wanneer een timertijd is ingesteld, dan loopt deze door. Zolang het kinderslot actief is, kan de timertijd niet worden gewijzigd. Geluidssignalen, bijv. na het verstrijken van de timertijd, kunnen door op een willekeurige knop te drukken worden beëindigd

11.2 Kinderslot deactiveren


- ▶ Druk ca. 4 seconden op .
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

12.1 Overzicht over de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden ¹ 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c02	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan ¹	Toetssignalen in- of uitschakelen.
c03	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan ¹	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan ¹	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Fabrieksinstelling	0 = uit ¹ 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c07	Demonstratiemodus	0 = uit ¹ 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. Opmerking: De demonstratiestand is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.
c08	Signaalsterkte	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Geluidssterkte van het signaal instellen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

12.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Houd ☹ enkele seconden ingedrukt.
✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
2. Wijzig de basisinstelling met de draaiknop.
3. ☹ indrukken.
✓ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
4. Met ☹ alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.

5. Houd om de wijzigingen op te slaan, ☹ enkele seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

12.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

13 Reiniging en onderhoud

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

13.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

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

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

13.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
 - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Droog na met een zachte doek.

13.3 Binnenruimte reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "*Reinigingsmiddelen*", *Pagina 131* aanhouden.
2. Gebruik heet zeepsop of azijnwater voor het reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken. Gebruik geen ovenspray, andere agressieve ovenreinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Om krassen op het oppervlak te voorkomen, geen schuursponsjes, ruwe sponsjes of panreinigingsmiddel gebruiken.

Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.

4. Met een zachte doek nadrogen.

Glazen bodem reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "*Reinigingsmiddelen*", *Pagina 131* aanhouden.
2. Glazen bodem met heet zeepsop en een zacht vaatdoekje schoonmaken.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. Niet schuren.

3. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

13.5 Bedieningspaneel reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.6 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen. Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal-spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

13.7 Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. Maak de binnenruimte na elk gebruik schoon.	Dan zet het vuil zich niet vast en brandt niet in.
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Gebruik bij zeer vochtig gebak de pizza-bakplaat.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Speciaal geschikte schoonmaak- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen bij de klantenservice. Houd u hierbij de betreffende aanwijzingen van de fabrikant aan.	

13.8 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.

Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.

3. Met een zachte doek nadrogen.

13.9 Deurafdichting reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- ▶ Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 131*
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.10 De binnenruimte handmatig drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
3. De apparaatdeur open laten, tot de binnenruimte volledig gedroogd is.

13.11 humidClean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Reinigingsondersteuning instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Magnetronvermogen op 600 W instellen.
5. Tijdsduur op 5 minuten instellen.
6. Magnetron starten.
7. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
8. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
9. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

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 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 beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <hr/> <p>Zekering is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. <hr/> <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <hr/> <p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 147
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	<p>De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
De magnetronfunctie wordt afgebroken.	<p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 147
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	<p>Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies een hoger magnetronvermogen. <hr/> <p>Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor een dubbele hoeveelheid is de dubbele tijd nodig. <hr/> <p>De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De magnetron werkt niet.	<p>De deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten. <hr/> <p>▷/□ werd niet ingedrukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Druk op ▷/□.
Op het display knippert 12:00 en het symbool ☹ brandt.	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de tijd opnieuw in. → "Tijd instellen", Pagina 123
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	<p>▷/□ werd niet ingedrukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Druk op ▷/□.

14.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	<p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 147

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding E2 verschijnt in het display.	De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. ▶ Druk op een willekeurige button.
Melding E11 verschijnt in het display.	Vocht in het bedieningspaneel. ▶ Bedieningspaneel laten drogen.

15 Afvoeren

15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

16.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het instellingsadvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat handmatig ideaal kunt gebruiken en instellen.

Tip: Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.

1. Selecteer een passend gerecht uit de overzichten.
Tips
 - Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
 - → "Veiligheid", Seite 114
 - → "Energie besparen", Seite 119
 - → "Condenswater", Seite 123
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
3. Geschikte vormen en accessoires kiezen.
Gebruik het servies en accessoires welke in de instellingsaanbevelingen zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

6. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

16.2 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk ■ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen. ■ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Gebak en koekjes	<ul style="list-style-type: none"> ■ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen. ■ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ■ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

16.3 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.

De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen zijn aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd ▪ Halve hoeveelheid = halve tijd

Ontdooien met de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.
- Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 800 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,5 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 200 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 500 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 800 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Gehakt, gemengd, 200 g ²	Open vorm	—	90	10-15
Gehakt, gemengd, 500 g ²	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gehakt, gemengd, 800 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gevogelte of stukken gevogelte, 1,2 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Eend, 2,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hele vis, 300 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

² Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

³ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Hele vis, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	—	180	10-15
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruit, bijv. frambozen, 300 g ¹	Open vorm	—	180	7-10
Fruit, bijv. frambozen, 500 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Boter ontdooien, 250 g	Open vorm	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Heel brood, 500 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Heel brood, 1,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g ³	Open vorm	—	90	15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 500 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 750 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

² Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

³ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2-3 keer omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht, 300-400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Soep, 400 g	Gesloten servies	—	600	8-15
Eenpansmaaltijd, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Eenpansmaaltijd, 1 kg	Gesloten servies	—	600	20-25
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	—	600	25-30
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 1 kg	Gesloten servies	—	600	25-30
Vis, bijv. filetstukken, 400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Vis, bijv. filetstukken, 800 g	Gesloten servies	—	600	18-20
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 250 g	Gesloten servies	—	600	2-5

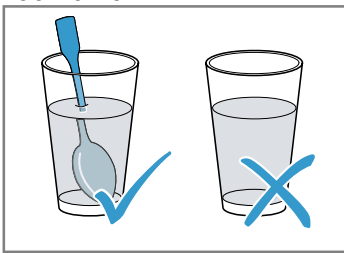
Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 500 g	Gesloten servies	—	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgedaard, 300 g	Gesloten servies	—	600	5-8
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgedaard, 600 g	Gesloten servies	—	600	14-17
Spinazie a la crème, 500 g	Gesloten servies	—	600	11-16

Opwarmen met de magnetron

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht, ca. 400 g	Open vorm	—	600	5-10
Dranken, 200 ml	Glas Doe een lepel in het glas	—	900	1-2
Dranken, 500 ml	Glas Doe een lepel in het glas	—	900	2-4
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml ¹	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen	—	360	1-2
Soep, 2 koppen elk 175 g	Open vorm	—	900	4-5
Soep, 4 koppen, elk 175 g	Open vorm	—	900	5-6

¹ Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2-3 keer omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Babyvoeding:
 - Flesje zonder speen of deksel op het rooster plaatsen.
 - Na het opwarmen goed schudden of omroeren.
 - Absoluut de temperatuur van de flesvoeding controleren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	—	600	5-10
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Groenten, 150 g	Open vorm	—	600	2-3
Groenten, 300 g	Open vorm	—	600	3-5

¹ Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.

Bereiden met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- De groenten en de aardappelen in stukken van gelijke grootte snijden. Voor elke 100 g 1-2 el water toevoegen. Tussentijds doorroeren.
- Voor de rijst de dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Hele kop, vers, zonder ingewanden, 1,3 kg	Gesloten servies	—	600	30-35
Visfilet, vers 400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Groente, vers, 250 g	Gesloten servies	—	600	5-10
Groente, vers, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Aardappels, 250 g	Gesloten servies	—	600	8-10
Aardappels, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Rijst, 125 g + 250 ml water	Gesloten servies	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml ¹	Gesloten servies	—	600	6-8

¹ Tussendoor met de gard 2-3 keer roeren.

Popcorn voor de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfd bord.
- Plaats de glazen vorm altijd op het rooster.
- Al naar gelang de hoeveelheid de tijdsduur aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Popcorn voor de magnetron, 100 g	Rooster Glazen schaal	—	600	3-5

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ▪ Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tussentijds doorroeren. ▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag het magnetronvermogen. ▪ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

16.4 Taart en gebak







Instelaanbevelingen voor taart en gebak. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.

Gebak in vormen

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig ¹	Krans- of rechthoekige vorm			170-180	90	40-50
Cake, fijn bijv. zandgebak ¹	Krans- of rechthoekige vorm			150-170	-	70-90
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm			160-180	-	30-40

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ▪ In deze vormen wordt het gebak minder bruin. ▪ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchtentaart, fijn, van roer- deeg	Springvorm/ tulbandvorm	—	Ⓜ	170-190	90	30-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	—	Ⓜ	170-180	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met kruimeldeegbodem ¹	Springvorm Ø 26 cm	—	Ⓜ	170-180	180	35-45
Pizza	Ronde piz- zaplaet	—	Ⓜ	220-230	-	15-25
Hartig gebak, bijv. quiche	Springvorm Ø 26 cm	—	Ⓜ	200-220	-	50-70
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm	—	Ⓜ	170-180	90	30-35
Gistdeeg met vochtige be- dekking	Ronde piz- zaplaet	—	Ⓜ	170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	Ronde piz- zaplaet	—	Ⓜ	170-190	-	35-45

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Klein gebak

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoog- te	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Ronde pizzaplaet	—	Ⓜ	150-170	20-35
Macarons	Ronde pizzaplaet	—	Ⓜ	110-130	35-45
Schuimgebak	Ronde pizzaplaet	—	Ⓜ	100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster	—	Ⓜ	160-180	35-40
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaet	—	Ⓜ	190-200	35-45

Brood en broodjes

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoog- te	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	—	Ⓜ	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Ronde pizzaplaet	—	Ⓜ	210-230	25-35

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10 °C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires. ▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats het gebak één niveau lager. ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd
Uw gebak is onregelmatig gebuind.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.

Vraag	Tip
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de vorm van buiten schoon is. ▪ Wijzig de positie van de vorm in de binnenruimte. ▪ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.

16.5 Braden en grillen

Instellingsaanbevelingen voor bakken en grillen
Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in.

Braden in vormen

Maakt u gerechten in servies klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in het servies opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt. Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter. Wanneer de ondergrond nat of koud is, dan kan het glas knappen.
- De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Open vorm

Gebruik een hoge braadvorm.

Gesloten servies

- Gebruik een passend, goed sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerkingen

- Mager vlees of stoofvlees
 - Ca. 1/2 cm hoog vloeistof in de vorm doen, bijv. water, wijn, azijn of iets soortgelijks. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, van het materiaal van de vorm en van het feit of u een deksel gebruikt. In geëmailleerde of donkere metalen ovenschotels is meer vloeistof nodig dan in glazen servies. Voor stoofvlees iets meer vloeistof toevoegen.
 - Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Indien nodig nog wat vloeistof erbij schenken.
 - Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Vis
 - Doe voor het stomen van vis 1-3 eetlepels vloeistof in de vorm, bijv. citroensap of azijn.

Grillen

Grill gerechten die knapperig moeten worden.

- Grill altijd met een gesloten apparaatdeur.
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken van gelijk gewicht en gelijke dikte gebruiken. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Rundvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer de rosbief en de rundersteaks na de helft van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.

- Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Opmerking: Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.







Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand.

Bij het grillen kan rook ontstaan.

Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Vraag	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	■ Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
U wilt een braadstuk met zwoerd bereiden.	■ Snij de zwoerd kruislings in. ■ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	■ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur.
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	■ Wanneer het braadstuk klaar is, deze 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte laten rusten. Zo kan het vleesap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ■ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.







Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	Rooster Gesloten servies			180-200	180	120-145
Rosbief, medium, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			210-230	180	30-40
Rundersteak, medium, 2-3 stuks, 2-3 cm dik, elk 200 g	Rooster Glazen schaal			3	-	20-30

Varkensvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer het braadstuk zonder zwoerd na de helft van de bereidingstijd. Laat het braadstuk tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Snij de zwoerd in. Keer het braadstuk niet. Laat het braadstuk tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de halsstukken na 2/3 van de bereidingstijd.





Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees zonder zwoer, bijv. halsstuk, ca. 750 g	Rooster Gesloten ser- vies			220-230	180	40-50
Vlees met zwoer, bijv. schouder, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			190-210	-	130-150
Halsstuk, 2-3 stuks, 2-3 cm dik	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Overige vleesgerechten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na 2/3 van de bereidingstijd.









Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gebraden gehakt, ca. 750 g	Rooster Open vorm			180-200	600	15-20
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, elk ca. 150 g	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Gevogelte

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding





- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg hele kippen met de borstzijde naar beneden. Keer deze halverwege de bereidingstijd.
- Leg kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven. Keer de gerechten niet.
- Keer ganzenbouten halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, heel, ca. 1,2 kg	Rooster Gesloten ser- vies			220-230	360	35-45
Kipdelen, ca. 800 g	Rooster Open vorm			210-230	360	20-30
Eendenborst, ca. 500 g	Rooster Glazen schaal			3	90	20-30
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Rooster Open vorm			210-230	90	30-40

Vis**Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg voor het grillen de hele vis, bijv. zalm of forel, in het midden van het rooster.
- Vet het rooster van te voren in met olie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Viskotelet, 2-3 stuks, elk 150 g	Rooster Glazen schaal			3	20-25
Hele vis, 2-3 stuks, elk 300 g	Rooster Glazen schaal			3	20-30

Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.









Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verhoog de temperatuur. Of: ■ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kies een kleinere vorm. ■ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.

Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ■ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ■ Verlaag de temperatuur. ■ Voeg bij het stoven vloeistof toe.
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Snij het braadvlees in stukken. ■ Maak de saus in de braadvorm klaar. ■ Leg de braadstukken in de saus. ■ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.

16.6 Ovenschotels, gratins en toast**Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Gebruik voor ovenschotels en aardappelgratins een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige ovenschotel.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Toast de sneetjes toast voor.















Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	Open vorm			140-160	360	25-30
Ovenschotel, hartig, van bereide ingrediënten, ca. 1 kg	Open vorm			150-170	600	20-25
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	Open vorm			210-220	600	20-25
Toast grillen, 4 stuks	Rooster			3	-	8-10

16.7 Diepvries kant-en-klaar-producten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Patat, aardappelkroketten en rösti niet over elkaar leggen en na de helft van de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Pizza met dunne bodem	Rooster			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Rooster			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patat	Ronde piz- zaplaat			220-230	90	10-15
Aardappelkroketten	Ronde piz- zaplaat			210-220	-	10-15
Rösti, gevulde aardappel- vormpjes	Ronde piz- zaplaat			200-220	90	15-20
Strudel	Ronde piz- zaplaat			220-230	-	20-30
Ovenschotels, bijv. lasagne, ca. 450 g	Gesloten ser- vies			220-230	600	10-15

16.8 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschui- hoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, 500 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Bereiden met magnetron

Instellingstemperaturen voor het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschui- hoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vla, 1 kg	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biscuittaart, 475 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	600	8-10
Gehakt, 900 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	18-23	18-23

Bereiden in combinatie met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik voor de kip een hoge vorm.

- Leg de kip met de borst naar onderen. Keer deze halverwege de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Rooster Open vorm	—	☒	210-220	600	25-30
Gebak	Rooster Open vorm	—	☒	190-200	180	20-27
Kip	Rooster Open vorm	—	☒	190	360	30-45

Bakken

Opmerking: De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoog- te	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuit	Rooster Springvorm Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster Springvorm Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Spritsgebak	Glazen schaal	—	☒	160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen schaal	—	☒	160-170	25-30

Grillen

Opmerking: Keer de beefburger na de helft van de bereidingstijd.

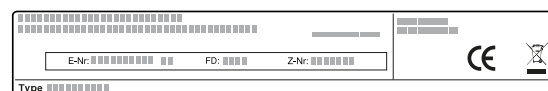
Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoog- te	Verwar- mingsme- thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	—	☒	3	4-5
Beefburgers, 9 stuks	Rooster Glazen schaal	—	☒	3	35-45

17 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden 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. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

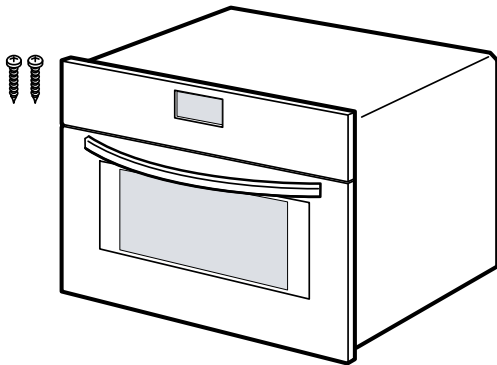
18 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



18.1 Leveringsomvang

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



18.2 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeel. Er bestaat gevaar van oververhitting.

- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

18.3 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen een elektricien mag rekening houdende met de desbetreffende voorschriften een stopcontact plaatsen of een aansluitkabel vervangen.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact aansluiten.
- ▶ Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd. De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

18.4 Inbouwmeubel

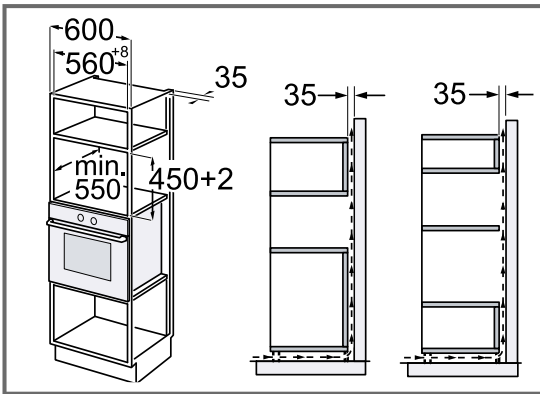
Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. Houd tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven een afstand van minstens 35 mm aan.

De inbouwkast moet aan de voorkant een ventilatieopening van 50 cm² hebben. Hiervoor de sokkelplaat bij-snijden of een ventilatierooster aanbrengen. Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen niet afdekken.

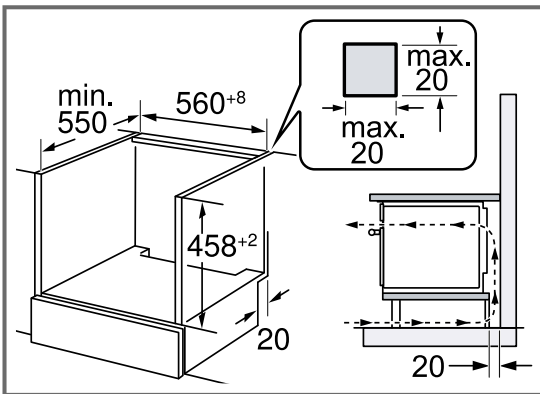
18.5 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.



18.6 Inbouw onder een werkblad

Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.

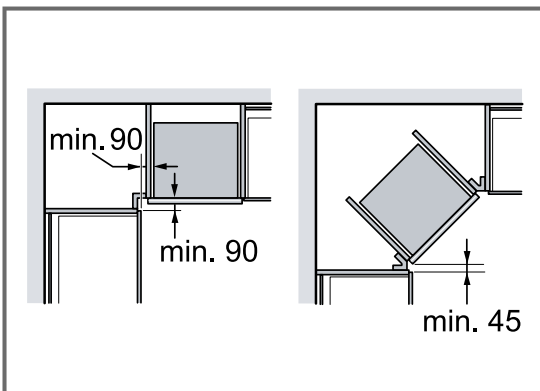


Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, neem dan het installatievoorschrift voor de kookplaat in acht.

18.7 Hoekinbouw

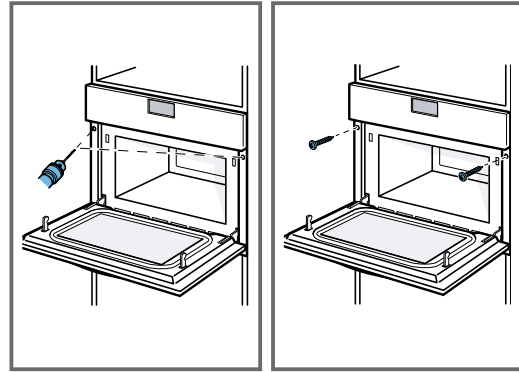
Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden bij hoekinbouw in acht.



18.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat gecentreerd uitlijnen.

2. Schroef het apparaat op het meubel vast.



18.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.



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



9001494778 (020419)
de, fr, it, nl



Gebruiksaanwijzing

In bedrijf stellen

Als de Round in bedrijf wordt gesteld dan geeft het uitleesvenster gedurende enkele seconden achtereenvolgens weer:



Alle segmenten



De code van de micro-processor (hier voorbeeld)



de ingestelde temperatuur (knipperend)



de heersende temperatuur (hier voorbeeld)

Ruimtetemperatuur

De **ruimtetemperatuur** wordt standaard in het venster weergegeven. De thermostaat meet de **ruimtetemperatuur** continu in de ruimte waar hij hangt.



Ingestelde temperatuur

De ingestelde temperatuur is de gewenste temperatuur in de ruimte waar de thermostaat hangt. U stelt de thermostaat hierop in. De thermostaat zal zo nauwkeurig mogelijk de **ingestelde temperatuur** voor die ruimte handhaven.

U kunt de **ingestelde temperatuur** controleren door de draai-/instelring één voelbare klik linksom of rechtsom te draaien. U ziet de **ingestelde temperatuur** dan knipperen. Na vijf seconden verschijnt de **ruimtetemperatuur** weer in het venster.

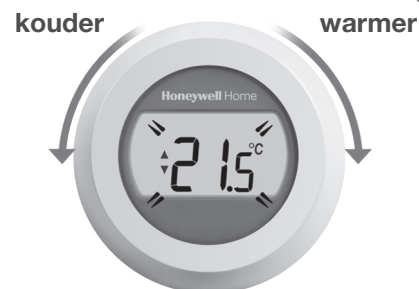
NB: Bij de eerste inbedrijfstelling bedraagt de ingestelde temperatuur standaard 17°C. Na spanninguitval zal altijd de laatst ingestelde temperatuur weer actief zijn.



De temperatuurinstelling wijzigen

Wanneer u het warmer of kouder wilt hebben dan kunt u de temperatuurinstelling wijzigen. U doet dit door de draai-/instelring te verdraaien. Bij iedere klik linksom verlaagt u de ingestelde temperatuur met een halve graad. Iedere klik rechtsom verhoogt de ingestelde temperatuur met een halve graad.

U ziet de ingestelde temperatuur knipperen in het venster. Bij de gewenste temperatuur laat u de ring los. Na vijf seconden verschijnt dan weer de ruimtetemperatuur in het venster. De thermostaat zal de temperatuur in de ruimte zo nauwkeurig mogelijk aanpassen naar de zojuist ingestelde temperatuur.



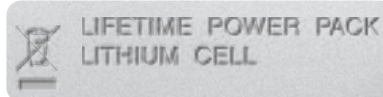
Nachtverlaging

Bij afwezigheid en 's nachts kan de thermostaat het best op een lagere temperatuur worden ingesteld. Zo wordt er energie bespaard. In het algemeen wordt een verlaging van maximaal 5°C aanbevolen. Onder invloed van de opwarmcapaciteit van de installatie en de mate van isolatie van de woning kan een andere temperatuurverlaging gewenst zijn.

Voeding

De Round On/Off wordt gevoed door een speciale Lifetime Power Pack.

Bij normaal gebruik werkt dit power pack gedurende de hele levensduur van de thermostaat zonder vervangen te hoeven worden.



Storingswijzer



Geen voeding naar de thermostaat.

Controleer of de thermostaat op de juiste wijze op de montageplaat is geplaatst.

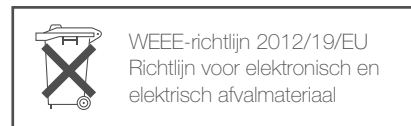


Thermostaat defect.

De thermostaat moet worden vervangen.

Inleveren en recycling

Gooi elektronisch afvalmateriaal niet weg, maar lever ze in bij het afvalbrenghstation (klein chemisch afval). U kunt de speciale Lifetime power pack met montageplaat ook inleveren bij diverse winkels. Nooit verbranden of in open vuur gooien.



Voor hulp:

Resideo

Postbus 12020
1100 AR Amsterdam
Tel.: 020 - 7033500



Pittway Sarl, Z.A. La Pièce 4,
1180 Rolle, Switzerland

www.resideo.com Country of origin : UK

© 2020 Resideo Technologies, Inc. All rights reserved.
The Honeywell Home trademark is used under license from Honeywell International Inc.
This product is manufactured by Resideo Technologies, Inc. and its affiliates.

Testinstructies verdeelinstallatie Systeem 55

Controle

Controleer 2 x per jaar de werking van de aardlekautomaten / aardlekschakelaar(s) voor een veilig gebruik van uw elektrische installatie.

Testen

Druk de testknop (T) in.

Schakelt de desbetreffende schakelaar uit?

Ja: Schakelaar in orde; dan weer inschakelen.

Nee: Schakelaar niet in orde; waarschuw uw installateur.

Let op!

Elektrische apparatuur zoals klokradio's en dergelijke eventueel opnieuw instellen.

Let op!

Aardlekschakelaars, aardlekautomaten, veiligheidslastscheiden en andere fijnmechanische apparaten zijn gevoelig voor bouwstof (cement, beton enz.) Wij adviseren u tijdens de bouw en verbouwing, de installatie stofvrij af te dekken.



KEMA keur is van toepassing op door Eaton compleet geassembleerde groepenkasten conform de typeaanduiding op het typeplaatje op het frame in de groepenkast. Standaard configuraties zijn ten allen tijde voorzien van originele Eaton componenten.

Wat te doen bij storing



Aardlekautomaat (RCBO) 16 A

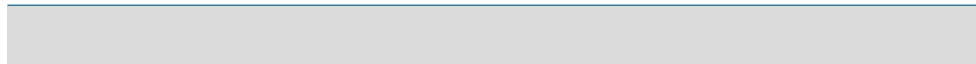
Heeft u geen spanning dan is waarschijnlijk een aardlekautomaat uitgeschakeld. De bedieningsknop staat dan in de **O**-stand.

- Nadat de storing is opgeheven, kan de schakelaar weer ingeschakeld worden (**I** -stand).
- Schakelt de aardlekautomaat na inschakeling weer uit, raadpleeg dan uw installateur.

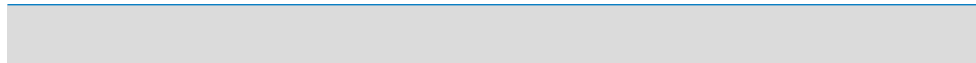
Blijft de installatie ook bij ingeschakelde automaten spanningsloos, dan het energiebedrijf waarschuwen.

Groepsaanduiding vindt u op de voorzijde van deze groepenkaart.

Installateur



Energiebedrijf



Aardlekschakelaar (RCCB) 40 of 63 A

Is deze uitgeschakeld, voer dan de volgende handelingen uit:

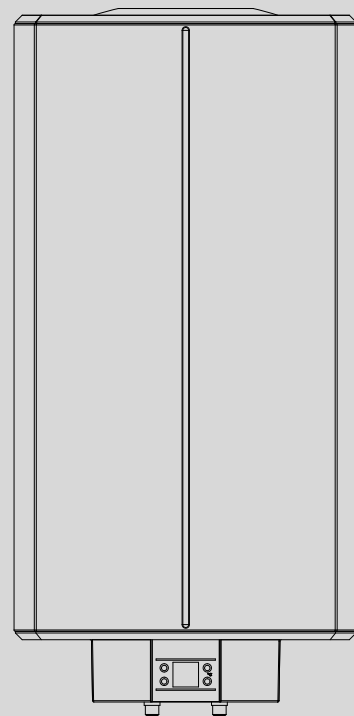
- Schakel alle groepen uit die door de betreffende aardlekschakelaar zijn beveiligd.
- De uitgevallen aardlekschakelaar weer inschakelen.
- Dan de groepsschakelaars één voor één weer inschakelen.
- Als bij het inschakelen van een groep de aardlekschakelaar weer uitvalt, dan dient deze groep uitgeschakeld te blijven, waarna de aardlekschakelaar weer wordt ingeschakeld.
- De defecte groep of een elektrisch apparaat dat is aangesloten op deze groep, dient door uw installateur te worden gerepareerd.

Blijft de installatie ook bij ingeschakelde aardlekschakelaar spanningsloos, dan het energiebedrijf waarschuwen.

BEDIENUNG UND INSTALLATION OPERATION AND INSTALLATION UTILISATION ET INSTALLATION BEDIENING EN INSTALLATIE

Einkreis-/Zweikreis-Warmwasser-Wandspeicher | Single/dual circuit wall mounted water heater | Chauffe-eau mural ECS simple puissance/puissance double | Eénkring-/tweekring-warmwater-wandboiler

- » SHZ 30 LCD
- » SHZ 50 LCD
- » SHZ 80 LCD
- » SHZ 100 LCD
- » SHZ 120 LCD
- » SHZ 150 LCD



STIEBEL ELTRON

BESONDERE HINWEISE

BEDIENUNG

1. Allgemeine Hinweise	3
1.1 Sicherheitshinweise	3
1.2 Andere Markierungen in dieser Dokumentation	4
1.3 Maßeinheiten	4
2. Sicherheit	4
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.2 Sicherheitshinweise	4
2.3 Prüfzeichen	4
3. Gerätebeschreibung	5
4. Einstellungen	6
4.1 Bedienelemente und Standardanzeige	6
4.2 Energiespareinstellungen in der Standardanzeige	6
4.3 Weitere mögliche Symbole in der Standardanzeige	8
4.4 Standardeinstellungen	8
4.5 Menüeinstellungen	9
4.6 Menübegrenzung ein- / ausschalten und einstellen	10
5. Reinigung, Pflege und Wartung	10
6. Problembehebung	10
7. Produktregistrierung	11

INSTALLATION

8. Sicherheit	11
8.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	11
8.2 Vorschriften, Normen und Bestimmungen	11
8.3 Wasserinstallation	11
9. Gerätebeschreibung	11
9.1 Lieferumfang	11
9.2 Zubehör	12
10. Vorbereitungen	12
10.1 Montageort	12
10.2 Aufhängeleiste	12
10.3 Elektroanschlusskabel	12
11. Montage	12
11.1 Wasseranschluss	12
11.2 Montage des Gerätes	12
11.3 Elektrischer Anschluss	13
11.4 Abschluss der Montage	13
12. Inbetriebnahme	14
12.1 Erstinbetriebnahme	14
12.2 Wiederinbetriebnahme	14
13. Einstellungen	14
13.1 Gewerblichen Modus einschalten	14
13.2 Rückwärtssteuerung einschalten	14
14. Außerbetriebnahme	14
15. Störungsbehebung	15
16. Wartung	16
16.1 Sicherheitsgruppe	16
16.2 Gerät entleeren	16
16.3 Entkalken	16
16.4 Korrosionsschutzwiderstand	16

17. Technische Daten	17
17.1 Maße und Anschlüsse	17
17.2 Elektroschaltpläne und Anschlüsse	18
17.3 Aufheizdiagramme	22
17.4 Störfallbedingungen	22
17.5 Angaben zum Energieverbrauch	23
17.6 Datentabelle	23

KUNDENDIENST UND GARANTIE

UMWELT UND RECYCLING

PRODUKT REGISTRIEREN

- › Schnelle Hilfe im Servicefall
- › Einfach den QR-Code scannen oder www.stiebel-eltron.com/registration



BESONDERE HINWEISE

- Das Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen nur die am Gerät angeschlossene Armatur bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Der Anschluss an das Stromnetz ist nur als fester Anschluss erlaubt. Das Gerät muss über eine Trennstrecke von mindestens 3 mm allpolig vom Netzanschluss getrennt werden können.
- Befestigen Sie das Gerät wie in Kapitel „Installation / Vorbereitungen“ beschrieben.
- Beachten Sie den maximal zulässigen Druck (siehe Kapitel „Installation / Technische Daten / Datentabelle“).
- Installieren Sie eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD).

Geschlossene Betriebsweise:

- Das Gerät steht unter Druck. Während der Aufheizung tropft das Ausdehnungswasser aus dem Sicherheitsventil.
- Betätigen Sie regelmäßig das Sicherheitsventil, um einem Festsitzen z. B. durch Kalkablagerungen vorzubeugen.
- Entleeren Sie das Gerät wie in Kapitel „Installation / Wartung / Gerät entleeren“ beschrieben.
- Installieren Sie ein baumustergeprüftes Sicherheitsventil in der Kaltwasser-Zulaufleitung. Beachten Sie dabei, dass Sie in Abhängigkeit von dem Versorgungsdruck evtl. zusätzlich ein Druckminderventil benötigen.
- Dimensionieren Sie die Abflussleitung so, dass bei voll geöffnetem Sicherheitsventil das Wasser ungehindert ablaufen kann.

- Montieren Sie die Abblaseleitung des Sicherheitsventils mit einer stetigen Abwärtsneigung in einem frostfreien Raum.
- Die Abblaseöffnung des Sicherheitsventils muss zur Atmosphäre geöffnet bleiben.

BEDIENUNG

1. Allgemeine Hinweise

Die Kapitel „Besondere Hinweise“ und „Bedienung“ richten sich an den Gerätebenutzer und den Fachhandwerker.

Das Kapitel „Installation“ richtet sich an den Fachhandwerker.



Hinweis

Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Geben Sie die Anleitung gegebenenfalls an einen nachfolgenden Benutzer weiter.

1.1 Sicherheitshinweise

1.1.1 Aufbau von Sicherheitshinweisen



SIGNALWORT Art der Gefahr
Hier stehen mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises.
► Hier stehen Maßnahmen zur Abwehr der Gefahr.

1.1.2 Symbole, Art der Gefahr

Symbol	Art der Gefahr
	Verletzung
	Stromschlag
	Verbrennung (Verbrennung, Verbrühung)

1.1.3 Signalworte

SIGNALWORT	Bedeutung
GEFAHR	Hinweise, deren Nichtbeachtung schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben.
WARNUNG	Hinweise, deren Nichtbeachtung schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.
VORSICHT	Hinweise, deren Nichtbeachtung zu mittelschweren oder leichten Verletzungen führen kann.

1.2 Andere Markierungen in dieser Dokumentation



Hinweis

Allgemeine Hinweise werden mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

- ▶ Lesen Sie die Hinweistexte sorgfältig durch.

Symbol	Bedeutung
	Sachschaden (Geräte-, Folge-, Umweltschaden)
	Geräteentsorgung

- ▶ Dieses Symbol zeigt Ihnen, dass Sie etwas tun müssen. Die erforderlichen Handlungen werden Schritt für Schritt beschrieben.

1.3 Maßeinheiten



Hinweis

Wenn nicht anders angegeben, sind alle Maße in Millimeter.

2. Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät dient zur Erwärmung von Trinkwasser und kann in Abhängigkeit von der Betriebsart ein oder mehrere Entnahmestellen versorgen.

Das Gerät ist für den Einsatz im häuslichen Umfeld vorgesehen. Es kann von nicht eingewiesenen Personen sicher bedient werden. In nicht häuslicher Umgebung, z. B. im Kleingewerbe, kann das Gerät ebenfalls verwendet werden, sofern die Benutzung in gleicher Weise erfolgt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gehört auch das Beachten dieser Anleitung sowie der Anleitungen für eingesetztes Zubehör. Bei Änderungen oder Umbauten am Gerät erlischt jede Gewährleistung.

2.2 Sicherheitshinweise



WARNUNG Verbrennung

Die Armatur oder die Sicherheitsgruppe kann während des Betriebs eine Temperatur von über 60 °C annehmen. Bei Auslauftemperaturen größer 43 °C besteht Verbrühungsgefahr.



WARNUNG Verletzung

Das Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen nur die am Gerät angeschlossene Armatur bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



Sachschaden

Halten Sie das Gerät sowie die Wasserleitungen und Sicherheitsventile frostfrei. Wenn Sie das Gerät von der Spannungsversorgung trennen, ist es nicht gegen Frost und Korrosion geschützt.

- **Unterbrechen Sie nicht die Spannungsversorgung des Gerätes.**



Hinweis

Geschlossene Betriebsweise: Das Gerät steht unter Druck! Während des Aufheizens tropft das Ausdehnungswasser aus dem Sicherheitsventil. Tropft nach Beendigung des Aufheizens Wasser, informieren Sie Ihren Fachhandwerker.



Hinweis

Offene Betriebsweise: Bei jedem Aufheizvorgang tropft Ausdehnungswasser aus dem Auslauf.

2.3 Prüfzeichen

Siehe Typenschild am Gerät.

3. Gerätebeschreibung

Das Gerät erwärmt elektrisch Trinkwasser mit der angeschlossenen Heizleistung oder Schnellheizung. Die elektronische Regelung erleichtert eine energiesparende Einstellung. In Abhängigkeit von der Stromversorgung und Ihrem Entnahmeverhalten erfolgt ein automatisches Aufheizen bis zur eingestellten Temperatur. Die Standardanzeige informiert Sie über die verfügbare Mischwassermenge, den Status des Aufheizens und den ECO-Modus. Zusätzlich werden mögliche Fehler und Verkalkung des Heizflansches angezeigt.

Der Stahl-Innenbehälter ist mit Spezial-Direktemail und mit einer Fremdstromanode ausgerüstet. Die Anode ist bei eingeschalteter Netzspannung ein aktiver Schutz des Innenbehälters vor Korrosion.

Das Gerät ist bei anliegender Netzspannung in allen Betriebsarten vor Frost geschützt. Das Gerät schaltet rechtzeitig ein und wieder aus, wenn das Wasser ausreichend aufgeheizt ist. Die Wasserleitungen und die Sicherheitsgruppe werden durch das Gerät nicht vor Frost geschützt.

Sie können das Gerät im Einkreis-, Zweikreis- oder Boilerbetrieb nutzen.

Einkreisbetrieb

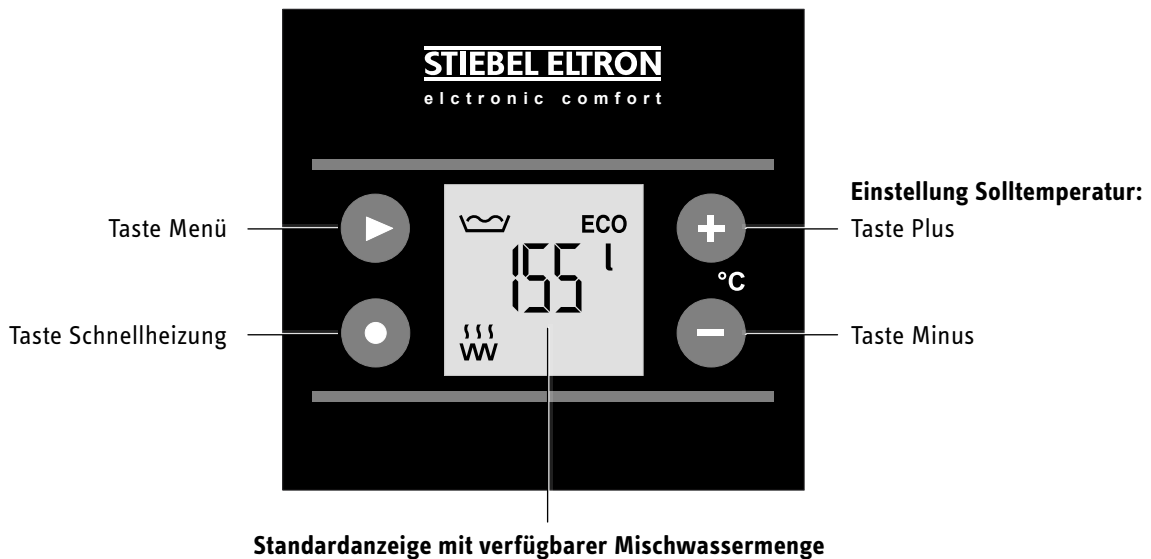
In dieser Betriebsart heizt das Gerät bei jeder Solltemperatureinstellung automatisch mit der angeschlossenen Heizleistung auf.

Zweikreisbetrieb

Das Gerät heizt bei jeder Solltemperatureinstellung während der Niedertarifzeit (Freigabezeiten der Energieversorgungsunternehmen) den Wasserinhalt automatisch mit der angeschlossenen Heizleistung auf. Zusätzlich können Sie die Schnellheizung einschalten.

Boilerbetrieb

Das Gerät heizt, nachdem Sie die Taste Schnellheizung gedrückt haben. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät ab und nicht wieder ein.



4. Einstellungen

4.1 Bedienelemente und Standardanzeige



- 1 Symbol ECO-Modus
- 2 Taste Plus
- 3 Taste Minus
- 4 Anzeige Mischwassermenge in l
- 5 Symbol Heizkörper
- 6 Taste Schnellheizung
(im Zweikreis- oder Boilerbetrieb)
- 7 Symbol Aufheizen
- 8 Taste Menü
- 9 Symbol Mischwassermenge

4.1.1 Anzeige Mischwassermenge



Hinweis

Wenn Sie die Solltemperatur auf weniger als 40 °C eingestellt haben, wird nicht die Mischwassermenge, sondern die eingestellte Solltemperatur angezeigt.



Angezeigt wird die aktuell verfügbare Mischwassermenge von 40 °C bei 15 °C Kaltwassertemperatur.



Wenn aktuell weniger als 10 l Mischwasser verfügbar sind, wird „< 10 l“ angezeigt.

Warmwasserbedarf für	Mischwassermenge von 40 °C
Baden	120-150 l
Duschen	30-50 l
Hände waschen	2-5 l

Die erreichbare Mischwassermenge ist von der Speichergröße und der eingestellten Solltemperatur abhängig.

4.1.2 Symbol Aufheizen

Das Symbol erscheint, wenn das Gerät Wasser aufheizt.

4.2 Energiespareinstellungen in der Standardanzeige

4.2.1 Symbol ECO-Modus

ECO Comfort (Werkseinstellung)

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen immer die maximale Menge Warmwasser und somit höchsten Komfort.



Symbol ECO erscheint.

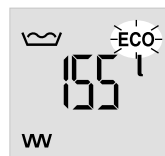
Im Energiesparmodus ECO Comfort wird die Solltemperatur automatisch auf 60 °C verringert, falls eine höhere Solltemperatur eingestellt ist:

- 1 Woche nach Inbetriebnahme (Werkseinstellung: 85 °C)
- 1 Woche nach Einstellung Solltemperatur höher als 65 °C

Sie können diesen Modus sofort nach Inbetriebnahme einschalten, indem Sie die Solltemperatur auf 60 °C oder niedriger einstellen (siehe Kapitel „Standardeinstellungen / Solltemperatur einstellen“).

ECO Plus (bei Einkreisbetrieb)

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen ein Plus an Energieeinsparung, da erst nach größerer Warmwasserentnahme nachgeheizt wird.



Symbol ECO blinkend

Die Solltemperatur wird sofort automatisch auf 60 °C gestellt.

Im Modus ECO Plus heizt das Gerät automatisch bis zur Solltemperatur auf, nachdem Sie ca. 40 % des Speicherinhalts entnommen haben.

Sie können diesen Modus im Menü wählen (siehe Kapitel „Menüeinstellungen / ECO-Modus anzeigen und einstellen“).



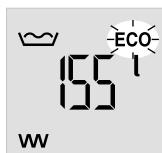
Hinweis

Wenn Sie im Modus ECO Plus die Solltemperatur verändern, schaltet das Gerät automatisch in den Modus ECO Comfort.

ECO Dynamic (bei Einkreisbetrieb)

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen die Möglichkeit, durch automatische dynamische Anpassung an Ihr Entnahmeverhalten maximale Energieeffizienz zu erzielen.

Der Modus ECO Dynamic ist optimal, wenn Sie abhängig vom jeweiligen Wochentag immer zur selben Tageszeit vergleichbare Mengen warmes Wasser benötigen.



Symbol ECO blinkend

Die Solltemperatur wird sofort automatisch auf 60 °C gestellt.

Nachdem Sie den Modus ECO Dynamic gewählt haben, wertet das Gerät eine Woche lang Ihre Entnahmezeiten und -mengen aus. In dieser Zeit arbeitet das Gerät zunächst im Modus ECO Comfort.

Nach der Auswertung wird abhängig von Wochentag und Tageszeit die berechnete Mischwassermenge bereitgestellt. Dabei kann eine Entnahme von maximal 60 % des Speicherinhaltes erfolgen, bevor das Gerät wieder nachheizt. Ist die aktuell verfügbare Mischwassermenge für die erwartete Entnahme nicht ausreichend, wird rechtzeitig der komplette Speicherinhalt auf 60 °C erwärmt.

Falls sich die Entnahmezeiten und -mengen ändern, wertet das Gerät die Veränderungen aus und passt die bereitgestellte Mischwassermenge ggf. an.

Sie können diesen Modus im Menü wählen (siehe Kapitel „Menüeinstellungen / ECO-Modus anzeigen und einstellen“).



Hinweis

Wenn Sie im Modus ECO Dynamic die Solltemperatur verändern, schaltet das Gerät automatisch in den Modus ECO Comfort.

4.2.2 Gewerblicher Modus

Der Fachhandwerker kann das Gerät für gewerbliche Anwendungen z. B. in Praxen oder Metzgereien umschalten (siehe Kapitel „Installation / Einstellungen“). Die Solltemperatur wird dann manuell eingestellt. Die Menüeinstellung ECO-Modus ist im gewerblichen Modus nicht möglich.

4.2.3 Angepasste Nutzung von Niedertarifzeiten (Rückwärtssteuerung bei Zweikreisbetrieb)

Diese Funktion ist bei Werkseinstellung nicht aktiv. Der Fachhandwerker kann die Rückwärtssteuerung des Gerätes einschalten (siehe Kapitel „Installation / Einstellungen“).

D. h., dass das Gerät 7 Tage die Freigabezeiten Ihres Energieversorgungsunternehmens auswertet, um die Niedertarifzeiten optimal auszunutzen.

Während der Auswertung heizt das Gerät den Speicherinhalt bereits zu Beginn der Niedertarifzeit auf, falls die Solltemperatur unterschritten ist.

Ziel ist es, das Aufheizen zeitlich so zu starten, dass Ihnen erst am Ende der Niedertarifzeit der komplett auf Solltemperatur erwärmte Speicherinhalt zur Verfügung steht. Dadurch ist weniger Energie notwendig, um das Wasser auf dieser Temperatur zu halten, d. h. der Bereitschaftsenergieverbrauch sinkt.



Zum berechneten Zeitpunkt beginnt das Gerät aufzuheizen.

Symbol Aufheizen erscheint.



Nach Beenden des Aufheizens erlischt das Symbol Aufheizen.

Ist die Solltemperatur unterschritten, können Sie bei Bedarf mit der Schnellheizung (siehe Kapitel „Standardeinstellungen / Schnellheizung“) in der Niedertarifzeit auch vor der automatischen Startzeit das Aufheizen aktivieren.

BEDIENUNG

Einstellungen

4.3 Weitere mögliche Symbole in der Standardanzeige



- 1 Symbol Solltemperatur
- 2 Symbol Temperaturbegrenzung
- 3 Wertanzeige zum aktiven Symbol
- 4 Symbol Service/Fehler
- 5 Symbol Verkalkung
- 6 Symbol Energieverbrauch
- 7 Symbol Auslauftemperatur

4.3.1 Symbol Verkalkung



Hinweis

Beim Erscheinen des Symbols Verkalkung „Ca“ in der Standardanzeige empfehlen wir eine Heizflansch-Entkalkung. Informieren Sie Ihren Fachhandwerker.

4.3.2 Symbol Service/Fehler



Hinweis

Beim Erscheinen des Symbols Service/Fehler in der Standardanzeige informieren Sie Ihren Fachhandwerker. Falls das Symbol blinkt, wird kein Wasser erhitzt und es ist zwingend erforderlich, den Fachhandwerker zu informieren.

4.4 Standardeinstellungen

4.4.1 Schnelleinstellungen mit den Tasten

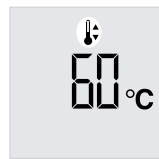
Diese Einstellungen können Sie direkt mit den Tasten bei Standardanzeige vornehmen.



Hinweis

Das Gerät schaltet nach jeder Bedienung automatisch in die Standardanzeige und speichert den eingestellten Wert.

4.4.2 Solltemperatur einstellen

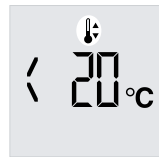


Stellen Sie mit den Tasten Plus und Minus die Solltemperatur von 20 bis 85 °C (Werkseinstellung) ein.

Symbol Solltemperatur erscheint.

Wenn Sie im Modus ECO Plus oder ECO Dynamic die Solltemperatur von 60 °C verändern, wird der Energiesparmodus automatisch auf ECO Comfort umgeschaltet. Nähere Informationen finden Sie im Kapitel „Energiespareinstellungen in der Standardanzeige“.

4.4.3 Ausschalten



Wenn Sie die Solltemperatur mit der Taste Minus auf weniger als 20 °C einstellen, ist nur noch der Frostschutz aktiv.

4.4.4 Schnellheizung



Drücken Sie die Taste Schnellheizung. Symbol Aufheizen erscheint.

Zweikreisbetrieb

Sie können die Schnellheizung mit der Taste einschalten. Dafür kann auch eine Fernbedienung installiert werden. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet die Schnellheizung aus und nicht wieder ein.

Boilerbetrieb

Sie müssen das Gerät mit der Taste Schnellheizung anschalten. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät ab und nicht wieder ein.

4.5 Menüeinstellungen

4.5.1 Allgemeines Prinzip der Menüeinstellungen



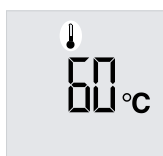
Hinweis

Das Gerät schaltet nach jeder Bedienung automatisch in die Standardanzeige und speichert den eingestellten Wert.



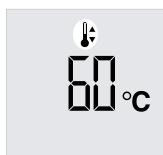
Mit der Taste Menü rufen Sie nacheinander alle Informationen und Einstellmöglichkeiten auf. Das entsprechende Symbol erscheint.

4.5.2 Auslauftemperatur anzeigen



Symbol Auslauftemperatur erscheint.
Die aktuelle Auslauftemperatur wird angezeigt.

4.5.3 Solltemperatur einstellen



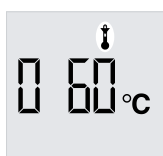
Symbol Solltemperatur erscheint.



Stellen Sie mit den Tasten Plus und Minus die Solltemperatur von 20 bis 85 °C ein.



4.5.4 Temperaturbegrenzung ein- / ausschalten und einstellen



Symbol Temperaturbegrenzung erscheint.

☐ Temperaturbegrenzung Aus (Werkseinstellung)

! Temperaturbegrenzung Ein



Schalten Sie die Temperaturbegrenzung aus- bzw. ein.



Stellen Sie mit den Tasten Plus und Minus die Temperaturbegrenzung von 40 bis 60 °C ein.



Temperaturbegrenzung Ein

In der Standardanzeige erscheint das Symbol Temperaturbegrenzung. Die eingestellte Temperaturbegrenzung ist gleichzeitig der Maximalwert für die Solltemperatur.



Hinweis

ECO Plus und ECO Dynamik sind bei Temperaturbegrenzung Ein nicht mehr wählbar.

4.5.5 ECO-Modus anzeigen und einstellen



Hinweis

Im Gewerblichen Modus (siehe Kapitel „Energiespareinstellungen in der Standardanzeige / Gewerblicher Modus“) werden die ECO-Einstellung übersprungen.



Symbol ECO-Modus erscheint.



Der aktuelle Modus wird angezeigt.

Wählen Sie nacheinander den gewünschten ECO-Modus.

ECO 1 ECO Comfort

ECO 2 ECO Plus

ECO 3 ECO Dynamic

ECO Comfort ECO 1

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen immer die maximale Menge Warmwasser und somit höchsten Komfort.

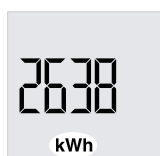
ECO Plus ECO 2

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen ein Plus an Energieeinsparung, da erst nach größerer Warmwasserentnahme nachgeheizt wird.

ECO Dynamic ECO 3

Dieser Energiesparmodus bietet Ihnen die Möglichkeit, durch intelligente dynamische Anpassung an Ihr Entnahmeverhalten maximale Energieeffizienz zu erzielen.

4.5.6 Energieverbrauch anzeigen



Symbol Energieverbrauch erscheint.

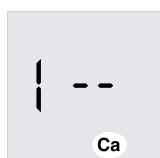
Ein Näherungswert für den bisherigen Energieverbrauch wird angezeigt.



Um den Wert auf Null zurückzusetzen, halten Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt.

lang

4.5.7 Verkalkungsgrad anzeigen, automatisches Erscheinen in der Standardanzeige ein- / ausschalten

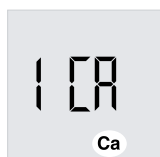


Symbol Verkalkung erscheint.

Der aktuelle Verkalkungsgrad wird angezeigt.

-- keine / geringe Verkalkung

CA Entkalkung Heizflansch empfohlen



! automatisches Erscheinen

in der Standardanzeige Ein

(Werkseinstellung)

☐ automatisches Erscheinen in der

Standardanzeige Aus



Schalten Sie das automatische Erscheinen in der Standardanzeige aus- bzw. ein.

4.5.8 Service Code anzeigen

Der Fachhandwerker bekommt mit dem Service Code Hinweise zur Ursache einer Störung (siehe Kapitel „Störungsbehebung“).

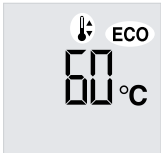


Anzeige Service Code

4.6 Menübegrenzung ein- / ausschalten und einstellen

Um die Menübegrenzung einzustellen, halten Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Solltemperatur aufblinkt.

lang



Symbol Solltemperatur erscheint. Symbol ECO-Modus erscheint (blinkend bei ECO Plus und ECO Dynamic).

Bei Menübegrenzung wird die Solltemperatur angezeigt.

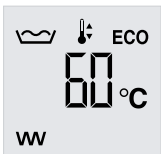
Um die Menübegrenzung auszustellen, halten Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Mischwassermenge aufblinkt.

lang

Menübegrenzung Ein

Bei Menübegrenzung Ein bleiben alle Einstellungen erhalten.

Sie können die Standardeinstellungen Solltemperatur und Schnellheizung mit den Tasten vornehmen (siehe Kapitel „Einstellungen / Standardeinstellungen“). Menüeinstellungen sind nicht möglich.



In der Anzeige bei Menübegrenzung erscheinen die Symbole Aufheizen, Verkalkung und Service/Fehler wie im Kapitel „Einstellungen / Bedienelemente und Standardanzeige“ beschrieben.

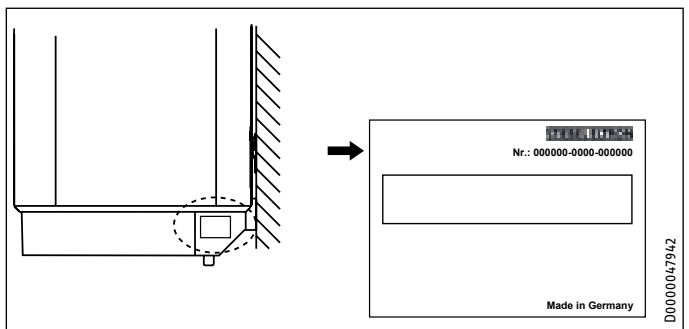
5. Reinigung, Pflege und Wartung

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder anlösenden Reinigungsmittel. Zur Pflege und Reinigung des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.
- ▶ Kontrollieren Sie regelmäßig die Armaturen. Kalk an den Armaturausläufen können Sie mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln entfernen.
- ▶ Lassen Sie die elektrische Sicherheit am Gerät und die Funktion der Sicherheitsgruppe regelmäßig von einem Fachhandwerker prüfen.

6. Problembehebung

Störung	Ursache	Behebung
Das Wasser wird nicht warm.	Es liegt keine Spannung an.	Überprüfen Sie die Sicherungen in der Hausinstallation.
Die Ausflussmenge ist gering.	Der Strahlregler in der Armatur oder der Duschkopf ist verkalkt oder verschmutzt.	Reinigen und / oder entkalken Sie den Strahlregler oder den Duschkopf.
Symbol Verkalkung „Ca“ erscheint.	Der Heizflansch ist verkalkt.	Informieren Sie Ihren Fachhandwerker.
Symbol Service/Fehler erscheint.		Informieren Sie Ihren Fachhandwerker.
Symbol Service/Fehler blinkt und das Wasser wird nicht warm.		Informieren Sie zwingend Ihren Fachhandwerker.

Können Sie die Ursache nicht beheben, rufen Sie den Fachhandwerker. Zur besseren und schnelleren Hilfe teilen Sie ihm die Nummern vom Typenschild mit (000000 und 0000-00000):



7. Produktregistrierung

Registrieren Sie Ihr Produkt und profitieren Sie.

SCHNELLE HILFE

› Ihre vollständigen Daten ermöglichen uns eine schnelle Hilfe im Garantiefall. Unser Kundendienst kümmert sich um Ihre Anlage und sorgt für eine reibungslose Abwicklung.



www.stiebel-eltron.com/registration

INSTALLATION

8. Sicherheit

Die Installation, Inbetriebnahme sowie Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur von einem Fachhandwerker durchgeführt werden.

8.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Wir gewährleisten eine einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit nur, wenn das für das Gerät bestimmte Original-Zubehör und die originalen Ersatzteile verwendet werden.

8.2 Vorschriften, Normen und Bestimmungen



Hinweis

Beachten Sie alle nationalen und regionalen Vorschriften und Bestimmungen.

8.3 Wasserinstallation

Kaltwasserleitung

Als Werkstoffe sind feuerverzinkter Stahl, Edelstahl, Kupfer und Kunststoff zugelassen.

Ein Sicherheitsventil ist erforderlich.

Warmwasserleitung

Als Werkstoffe sind Edelstahl, Kupfer und Kunststoff-Rohrsysteme zugelassen.



Sachschaden

Beim Einsatz von Kunststoff-Rohrsystemen beachten Sie das Kapitel „Technische Daten / Störfallbedingungen“.

Das Gerät muss in geschlossener Betriebsweise mit Druck-Armaturen betrieben werden.

Das Gerät muss in offener Betriebsweise mit drucklosen Armaturen betrieben werden.

9. Gerätebeschreibung

9.1 Lieferumfang

Mit dem Gerät werden geliefert:

- Aufhängeleiste (2 Stück bei Geräten 120 l und 150 l)
- Distanzstücke 5 mm (2 Stück für oben, 2 Stück für unten)
- Abdeckkappen

INSTALLATION

Vorbereitungen

9.2 Zubehör

Der Umbausatz Relais (Bestellnummer 255789) ermöglicht eine zusätzliche Niedertarif-Hochtarif-Trennung am Elektro-Geräteanschluss (siehe Kapitel „Technische Daten / Elektroschaltpläne und Anschlüsse“).

Geschlossene (druckfeste) Betriebsweise

Für geschlossene (druckfeste) Betriebsweise sind in Abhängigkeit vom Ruhedruck unterschiedliche Sicherheitsgruppen erhältlich. Diese bauartgeprüften Sicherheitsgruppen schützen das Gerät vor unzulässigen Drucküberschreitungen.

Druck-Armaturen sind als Zubehör erhältlich.

Offene (drucklose) Betriebsweise

Drucklose Armaturen sind als Zubehör erhältlich.

10. Vorbereitungen

10.1 Montageort

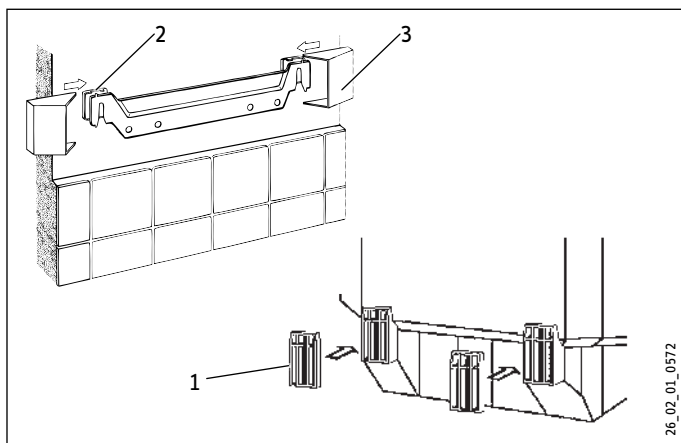
Das Gerät ist ausschließlich zur festen Wandmontage vorgesehen. Achten Sie darauf, dass die Wand ausreichend tragfähig ist.

Montieren Sie das Gerät immer senkrecht, in einem frostfreien Raum und in der Nähe der Entnahmestelle.

10.2 Aufhängeleiste

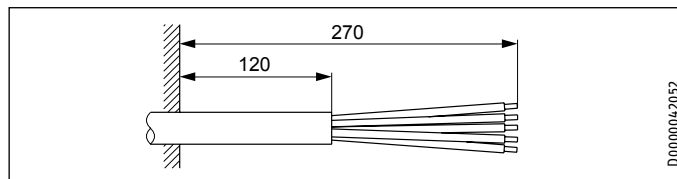
- ▶ Übertragen Sie die Maße für die Aufhängeleiste auf die Wand.
- ▶ Bohren Sie die Löcher und befestigen Sie die Aufhängeleiste mit Schrauben und Dübeln. Wählen Sie das Befestigungsmaterial nach Festigkeit der Wand aus.

Bei den Gerätetypen mit 120 bzw. 150 Liter Nenninhalt sind 2 Aufhängeleisten erforderlich.



- 1 Distanzstück unten
 - 2 Distanzstück oben
 - 3 Abdeckkappe
- ▶ Gleichen Sie Wandunebenheiten mit den beiliegenden Distanzstücken aus.
 - ▶ Schieben Sie die Abdeckkappen auf.

10.3 Elektroanschlusskabel



11. Montage

11.1 Wasseranschluss



Hinweis

Führen Sie alle Wasseranschluss- und Installationsarbeiten nach Vorschrift aus.

- ▶ Schließen Sie die hydraulischen Anschlüsse flachdichtend an.

Geschlossen (druckfest) zur Versorgung mehrerer Entnahmestellen

- ▶ Montieren Sie die Sicherheitsgruppe in der Kaltwasserzuleitung. Beachten Sie dabei, dass Sie in Abhängigkeit vom Ruhedruck die passende Sicherheitsgruppe wählen.
- ▶ Berücksichtigen Sie die Hinweise in der Installationsanweisung der Sicherheitsgruppe.

Offen (drucklos) zur Versorgung einer Entnahmestelle

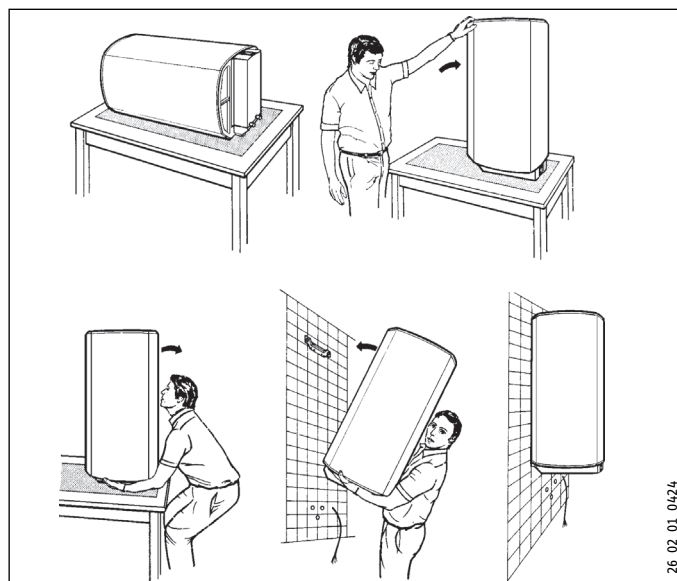


Hinweis

Sperren Sie den Auslauf und den Armaturen-Schwenkarm nicht ab. Verwenden Sie keine Strahlregler oder Luftsprudler.

- ▶ Spülen Sie die gut durch.
- ▶ Verwenden Sie die von uns empfohlenen offenen Armaturen.

11.2 Montage des Gerätes



11.3 Elektrischer Anschluss



WARNUNG Stromschlag
Führen Sie alle elektrischen Anschluss- und Installationsarbeiten nach Vorschrift aus.



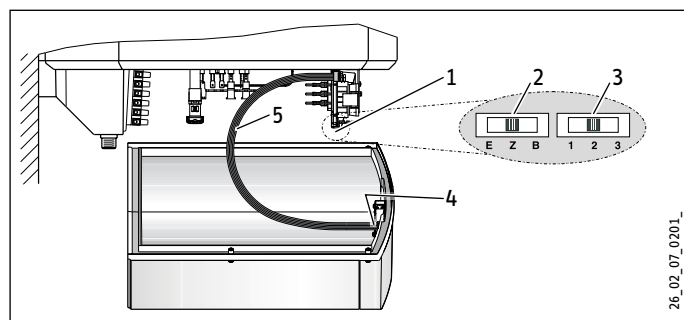
WARNUNG Stromschlag
Der Anschluss an das Stromnetz ist nur an fest verlegte Leitungen in Verbindung mit der herausnehmbaren Kabeldurchführung erlaubt. Das Gerät muss über eine Trennstrecke von mindestens 3 mm allpolig vom Netz getrennt werden können.



Sachschaden
Installieren Sie eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD).



Sachschaden
Achten Sie darauf, dass das Gerät an den Schutzleiter angeschlossen ist!

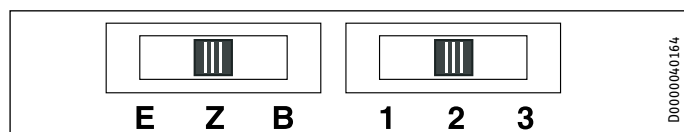


- 1 elektronische Baugruppe Regelung
- 2 Schalter für Betriebsart
- 3 Schalter für Leistung
- 4 elektronische Baugruppe Bedienung
- 5 Verbindungskabel elektronische Baugruppen

- ▶ Drehen Sie die 4 Schrauben heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Unterkappe ab.
- ▶ Ziehen Sie die Kabeldurchführung nach unten heraus, dabei den Rasthaken drücken.
- ▶ Schieben Sie die Kabeldurchführung über das Anschlusskabel und rasten die Kabeldurchführung wieder ein.



Hinweis
Sie können die Leistung und Betriebsart nur bei Netztrennung umschalten.



- E Einkreisbetrieb
- Z Zweikreisbetrieb
- B Boilerbetrieb
- 1 Leistung 1
- 2 Leistung 2
- 3 Leistung 3



Hinweis
Bei Sonderschaltung ohne externe Schaltschütze zur Tarifumstellung (Zweikreisbetrieb, Zwei-Zähler-Messung, 1/N/PE ~ 230 V) beachten Sie das Kapitel „Technische Daten / Elektroschaltpläne und Anschlüsse“.

- ▶ Wählen Sie Leistung und Betriebsart mit den Schaltern an der elektronischen Baugruppe Regelung und wählen Sie den gewünschten Anschluss (siehe Kapitel „Technische Daten / Elektroschaltpläne und Anschlüsse“).
- ▶ Kreuzen Sie auf dem Typenschild die gewählte Anschlussleistung und -spannung mit einem Kugelschreiber an.
- ▶ Schließen Sie ggf. eine Fernbedienung für die Schnellheizung an der Netzanschlussklemme an.

11.4 Abschluss der Montage

- ▶ Stecken Sie die 5-polige Steckverbindung des Verbindungskabels auf die elektronische Baugruppe Bedienung, Position X2.
- ▶ Setzen Sie die Unterkappe auf.
- ▶ Drehen Sie die 4 Schrauben ein.

Geschlossene (druckfeste) Betriebsweise:

- ▶ Verbinden Sie die Sicherheitsgruppe mit dem Gerät, indem Sie die Rohre an das Gerät schrauben.

Offene (drucklose) Betriebsweise

- ▶ Verschrauben Sie das Gerät mit der Armatur.

12. Inbetriebnahme

12.1 Erstinbetriebnahme

- ▶ Öffnen Sie das Warmwasserventil so lange, bis das Gerät gefüllt und das Leitungsnetz luftfrei ist.
- ▶ Beachten Sie die maximal zulässige Durchflussmenge bei voll geöffneter Armatur (siehe Kapitel „Technische Daten / Datentabelle“).
- ▶ Geschlossene (druckfeste) Betriebsweise:
Reduzieren Sie ggf. die Durchflussmenge an der Drossel der Sicherheitsgruppe.
Montieren Sie die Abblaseleitung der Sicherheitsgruppe mit einer stetigen Abwärtsneigung.
Berücksichtigen Sie die Hinweise in der Installationsanleitung der Sicherheitsgruppe.
- ▶ Schalten Sie die Netzspannung ein.
- ▶ Prüfen Sie die Arbeitsweise des Gerätes. Prüfen Sie ggf. die Funktion der Schnellheizung.
- ▶ Geschlossene (druckfeste) Betriebsweise:
Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Sicherheitsgruppe.

Wenn nach Inbetriebnahme eine Auslauftemperatur von 55 °C erreicht ist, wird die Temperatur automatisch abgeglichen und die Verkalkungserkennung eingeschaltet. Dafür ist das Aufheizen für ca. 5 Minuten unterbrochen.

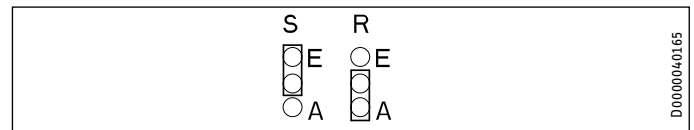
12.1.1 Übergabe des Gerätes

- ▶ Erklären Sie dem Benutzer die Funktion des Gerätes und machen Sie ihn mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut.
- ▶ Weisen Sie den Benutzer auf mögliche Gefahren hin, speziell die Verbrühungsgefahr.
- ▶ Übergeben Sie diese Anweisung.

12.2 Wiederinbetriebnahme

Siehe Kapitel „Erstinbetriebnahme“.

13. Einstellungen



(Siehe auch Kapitel „Technische Daten / Elektroschaltpläne und Anschlüsse“.)

13.1 Gewerblichen Modus einschalten

- ▶ Um den Gewerblichen Modus einzuschalten, stecken Sie den entsprechenden Jumper um.
S Jumper ECO (Energiesparmodus)
E ECO Ein (Werkseinstellung)
A ECO Aus (Gewerblicher Modus)

13.2 Rückwärtssteuerung einschalten

- ▶ Um die Rückwärtssteuerung einzuschalten, stecken Sie den Jumper um.
R Jumper Rückwärtssteuerung
E Rückwärtssteuerung Ein
A Rückwärtssteuerung Aus (Werkseinstellung)

14. Außerbetriebnahme

- ▶ Trennen Sie das Gerät mit der Sicherung in der Hausinstallation von der Netzspannung.
- ▶ Entleeren Sie das Gerät. Siehe Kapitel „Wartung / Gerät entleeren“.

15. Störungsbehebung



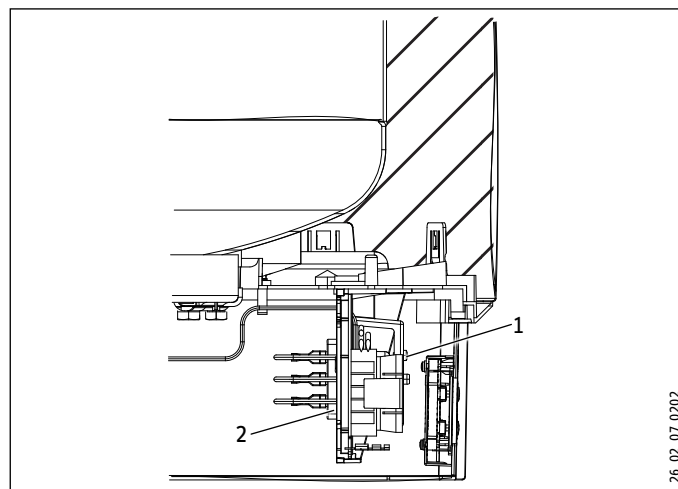
Hinweis

Bei Temperaturen unter $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ kann der Sicherheitstemperaturbegrenzer auslösen. Diesen Temperaturen kann das Gerät schon bei der Lagerung oder beim Transport ausgesetzt sein.



Anzeige Service Code

- Rufen Sie die Anzeige Service Code im Menü auf (siehe Kapitel „Einstellungen / Menüeinstellungen“).
- Die Stecker sind im Kapitel „Technische Daten / Elektroschaltpläne und Anschlüsse“ beschrieben.



- 1 Rückstelltaste Sicherheitstemperaturbegrenzer
- 2 Sicherheitstemperaturbegrenzer

26_02_07_0202_

Störung	Code	Ursache	Behebung
Keine Anzeige 		Es liegt keine Spannung an. Es besteht keine Verbindung zur elektronischen Baugruppe Bedienung. Die elektronische Baugruppe Bedienung ist defekt.	Stellen Sie die Stromversorgung her. Prüfen Sie, ob der Stecker X2 richtig eingesteckt ist. Prüfen Sie die elektronische Baugruppe Bedienung und tauschen Sie sie ggf. aus.
Symbol Verkalkung „Ca“ erscheint. 		Der Heizflansch ist verkalkt.	Entkalken Sie den Heizflansch. Das Symbol wird automatisch zurückgesetzt.
Symbol Service/Fehler erscheint. 	2 Daueranzeige Solltemperatur 4 16	Der Temperaturfühler ist gestört. Die Fremdstromanode ist gestört.	Prüfen Sie, ob der Stecker X10 richtig eingesteckt ist. Kontrollieren Sie den Temperaturfühler. Prüfen Sie, ob der Stecker X7 richtig eingesteckt ist. Kontrollieren Sie die Fremdstromanode und die Verdrahtung.
	128 Die zuletzt eingestellten Sollwerte sind aktiv, ggf. Daueranzeige 128.	Die Kommunikation zwischen den elektronischen Baugruppen Regelung und Bedienung ist gestört.	Prüfen Sie, ob die Stecker X2 in beiden Baugruppen richtig eingesteckt sind. Kontrollieren Sie die Baugruppen und das Verbindungskabel.
Symbol Service/Fehler blinkt und das Wasser wird nicht warm. 	6 Daueranzeige Solltemperatur 8 Das Symbol Aufheizen erscheint nicht. 32 Trockengeh-Schutz 64	Der Temperaturfühler ist defekt. Der Sicherheitstemperaturbegrenzer hat angesprochen, weil der Regler defekt ist. Der Sicherheitstemperaturbegrenzer hat angesprochen, weil die Temperatur $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ unterschritten hat. Die Schnellheizung schaltet nicht ein. Der Heizflansch ist defekt. Es ist kein Wasser im Behälter. Es fließt kein Anodenstrom. Die auswechselbare Feinsicherung hat ausgelöst. Das Relais ist defekt.	Prüfen Sie, ob der Stecker X10 richtig eingesteckt ist. Kontrollieren Sie den Temperaturfühler. Beheben Sie die Fehlerursache. Tauschen Sie den Sicherheitstemperaturbegrenzer aus. Drücken Sie die Rückstelltaste (siehe Abbildung). Prüfen Sie die Taste. Tauschen Sie den Heizflansch aus. Füllen Sie den Behälter. Prüfen Sie, ob der Stecker X7 richtig eingesteckt ist. Kontrollieren Sie die Fremdstromanode und die Verdrahtung. Prüfen Sie die auswechselbare Feinsicherung. Tauschen Sie die elektronische Baugruppe Regelung aus.

16. Wartung



WARNUNG Stromschlag
Trennen Sie bei allen Arbeiten das Gerät allpolig vom Netz.

Bei einigen Wartungsarbeiten müssen Sie die Unterkappe abnehmen.

Wenn Sie zusätzlich das Gerät entleeren müssen, beachten Sie das Kapitel „Gerät entleeren“.

Halten Sie die Eintauchtiefe des Sicherheitstemperaturbegrenzers ein (siehe Kapitel „Maße und Anschlüsse“).

16.1 Sicherheitsgruppe

- Überprüfen Sie die Sicherheitsgruppe regelmäßig.

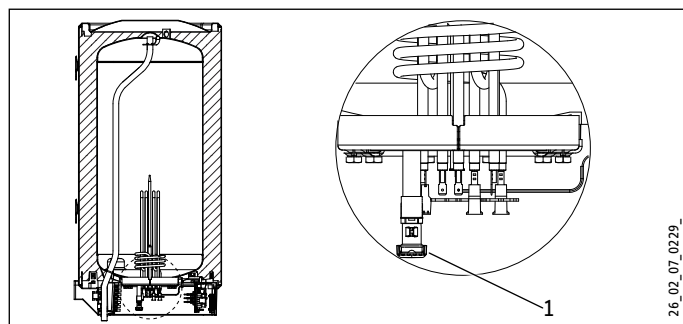
16.2 Gerät entleeren



WARNUNG Verbrennung
Beim Entleeren kann heißes Wasser austreten.

Falls der Speicher für Wartungsarbeiten oder bei Frostgefahr zum Schutz der gesamten Installation entleert werden muss, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Schließen Sie das Absperrventil in der Kaltwasserzuleitung.
- Öffnen Sie die Warmwasserventile aller Entnahmestellen.



1 Kappe Entleerungsventil

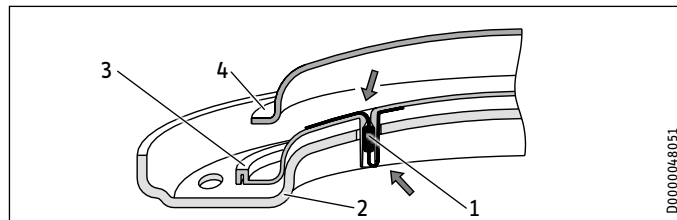
- Schrauben Sie die Kappe vom Entleerungsventil ab.

16.3 Entkalken

- Entkalken Sie den Flansch nur nach Demontage und behandeln Sie die Behälteroberfläche und die Fremdstromanode nicht mit Entkalkungsmitteln.

16.4 Korrosionsschutzwiderstand

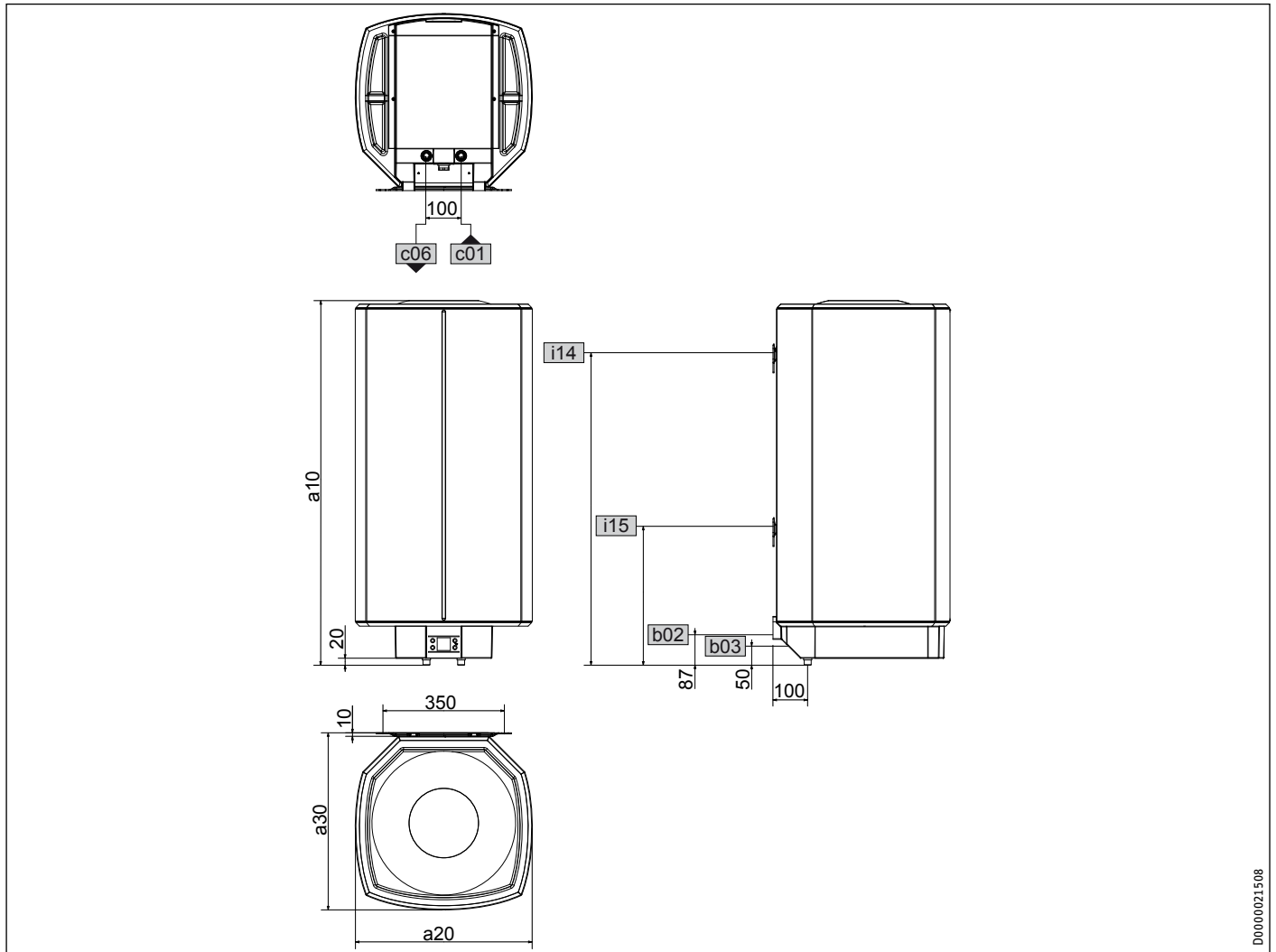
- Stellen Sie sicher, dass bei Servicearbeiten der Korrosionsschutzwiderstand an der Isolierplatte nicht beschädigt oder entfernt wird.
- Bauen Sie den Korrosionsschutzwiderstand nach dem Austausch wieder ordnungsgemäß ein.



- 1 Korrosionsschutzwiderstand
- 2 Druckplatte
- 3 Isolierplatte
- 4 Kupferheizflansch

17. Technische Daten

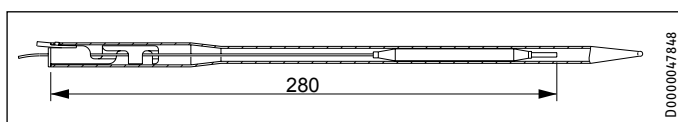
17.1 Maße und Anschlüsse



D0000021508

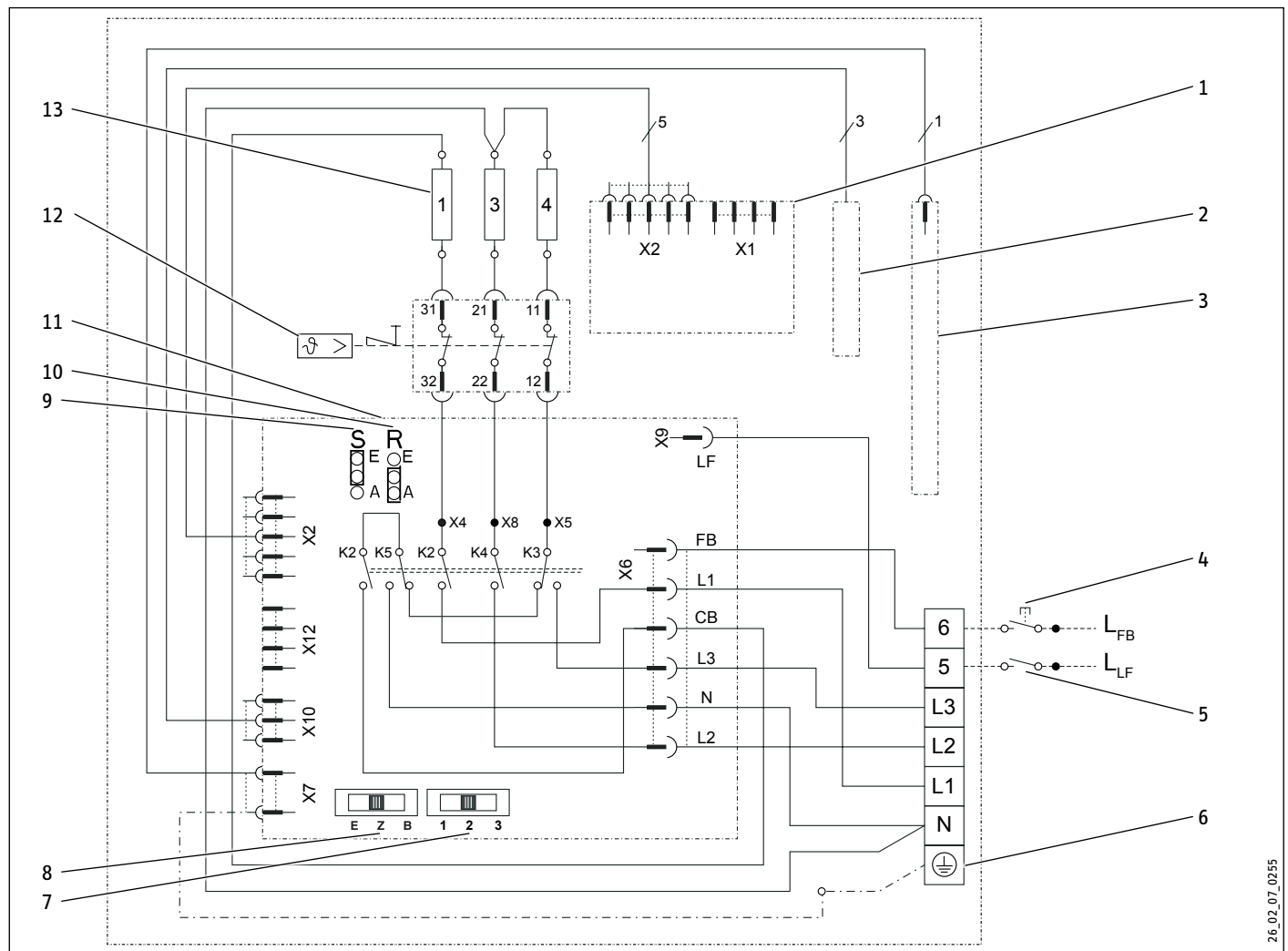
			SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD	
a10	Gerät	Höhe	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
a20	Gerät	Breite	mm	410	510	510	510	510	510
a30	Gerät	Tiefe	mm	420	510	510	510	510	510
b02	Durchführung elektr. Leitungen I								
b03	Durchführung elektr. Leitungen II								
c01	Kaltwasser Zulauf	Außengewinde		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
c06	Warmwasser Auslauf	Außengewinde		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
i14	Wandaufhängung I	Höhe	mm	700	600	900	900	900	1100
		max. Ø Befestigungsschraube	mm	12	12	12	12	12	12
i15	Wandaufhängung II	Höhe	mm					300	300
		max. Ø Befestigungsschraube	mm					12	12

17.1.1 Sicherheitstemperaturbegrenzer Eintauchtiefe



D0000047848

17.2 Elektroschaltpläne und Anschlüsse

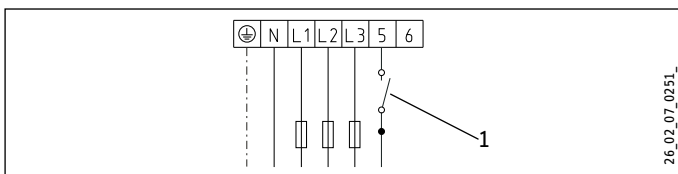
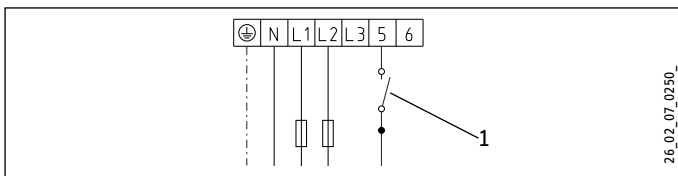
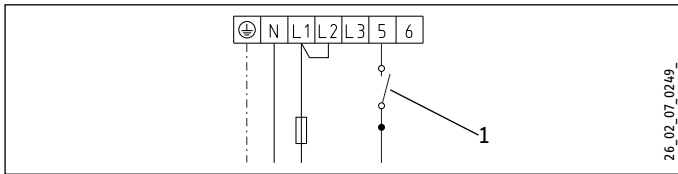
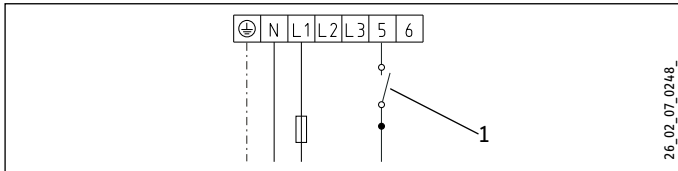
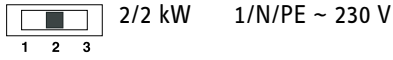


- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 elektronische Baugruppe Bedienung | 7 Schalter für Leistung |
| 2 Temperaturfühler | 8 Schalter für Betriebsart |
| 3 Fremdstromanode | 9 Jumper ECO (Energiesparmodus) |
| 4 Fernbedienung für Schnellheizung (beliebige Phase anschließbar, ohne Leistungsübertragung) | 10 Jumper Rückwärtssteuerung |
| 5 EVU-Kontakt (beliebige Phase anschließbar, ohne Leistungsübertragung) | 11 elektronische Baugruppe Regelung |
| 6 Netzanschlussklemme | 12 Sicherheitstemperaturbegrenzer |
| | 13 Heizkörper je 2 kW ~ 230 V |

INSTALLATION

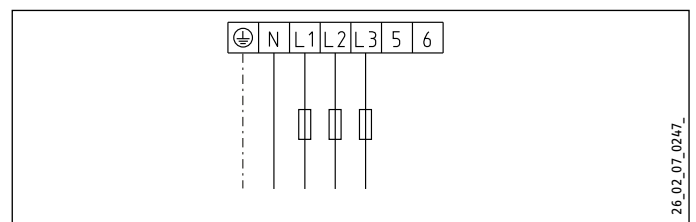
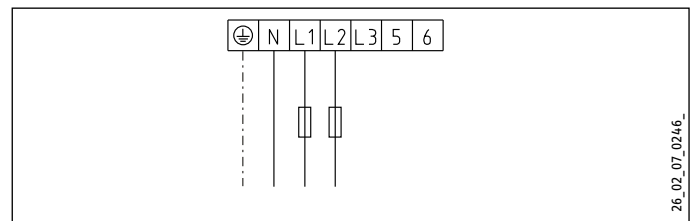
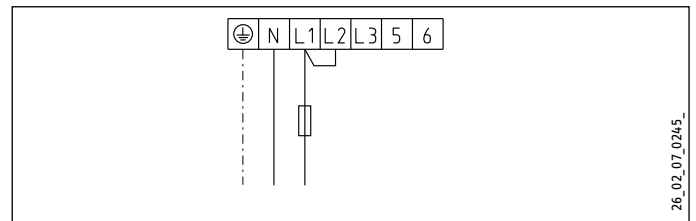
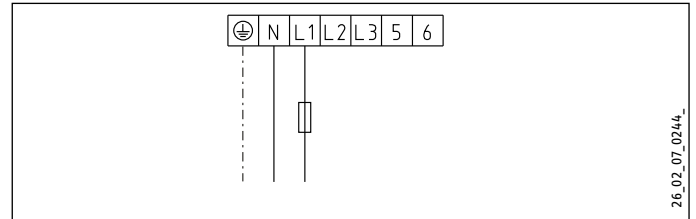
Technische Daten

17.2.1 Zweikreisbetrieb Ein-Zähler-Messung mit EVU-Kontakt



1 EVU-Kontakt

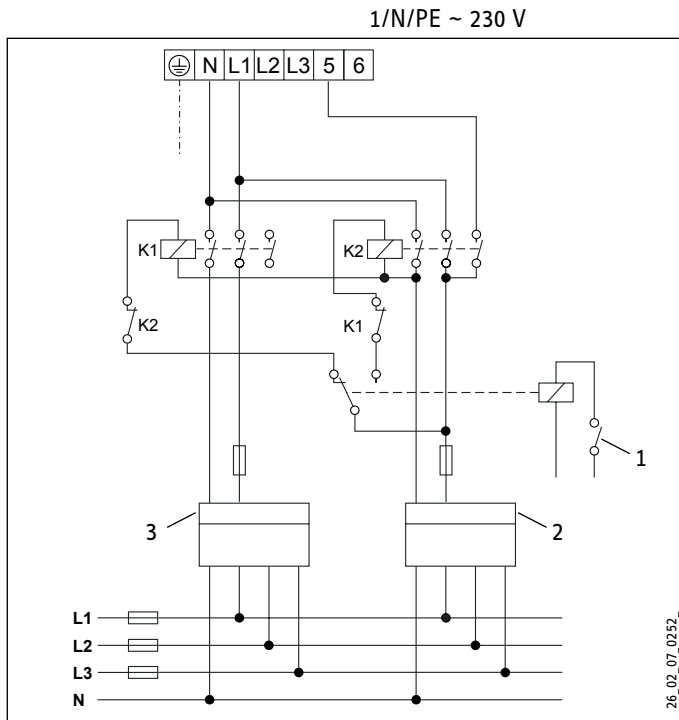
17.2.2 Einkreis- und Boilerbetrieb



INSTALLATION

Technische Daten

17.2.3 Zweikreisbetrieb Zwei-Zähler-Messung mit EVU-Kontakt, einphasig



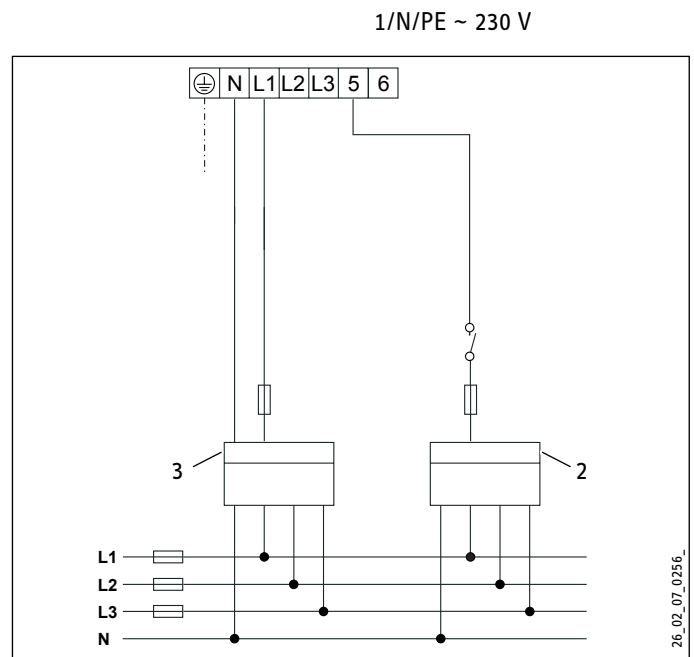
- 1 EVU-Kontakt
- 2 Niedertarif
- 3 Hochtarif

Sonderschaltung ohne externe Schaltschütze zur Tarifumstellung



Hinweis

Wenn externe Schaltschütze zur Tarifumstellung fehlen, erfolgt auch während der Niedertarifzeit die Leistungsabrechnung über den Hochtarif-Zähler.



- 2 Niedertarif
- 3 Hochtarif

► Sollte ein nachträgliches Erweitern der Elektroinstallation mit entsprechenden Schaltschützen nicht möglich sein, ist eine zusätzliche Niedertarif-Hochtarif-Trennung am Elektro-Geräteanschluss zwingend erforderlich („Umbausatz Relais“ siehe Kapitel „Gerätebeschreibung / Zubehör“).

INSTALLATION

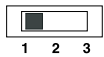
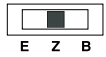
Technische Daten

Umbaumaßnahme Anschlussvariante 1:

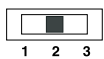


Hinweis

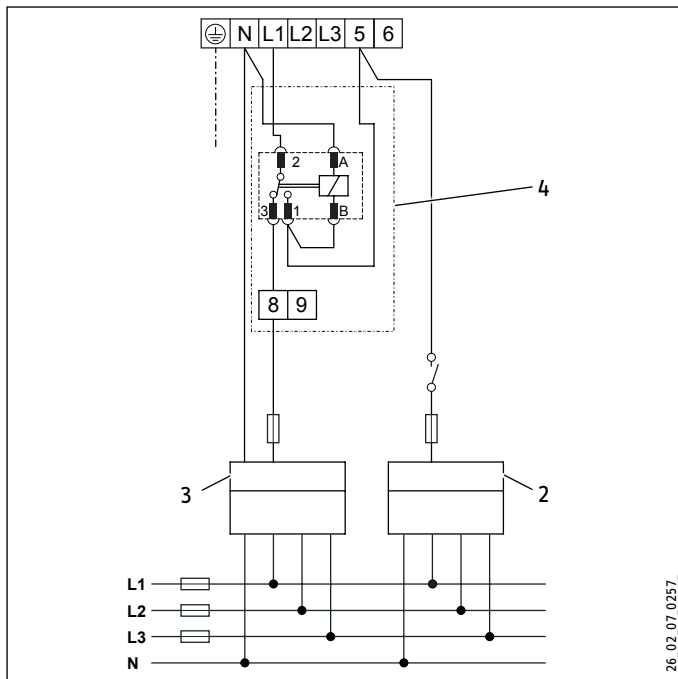
Am Schalter für Leistung ist die Einstellung 3 nicht zulässig.



1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



2/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



- 2 Niedertarif
- 3 Hochtarif
- 4 Zubehör „Umbausatz Relais“ (siehe Kapitel „Gerätebeschreibung / Zubehör“)

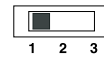
26_02_07_0257_

Umbaumaßnahme Anschlussvariante 2:



Hinweis

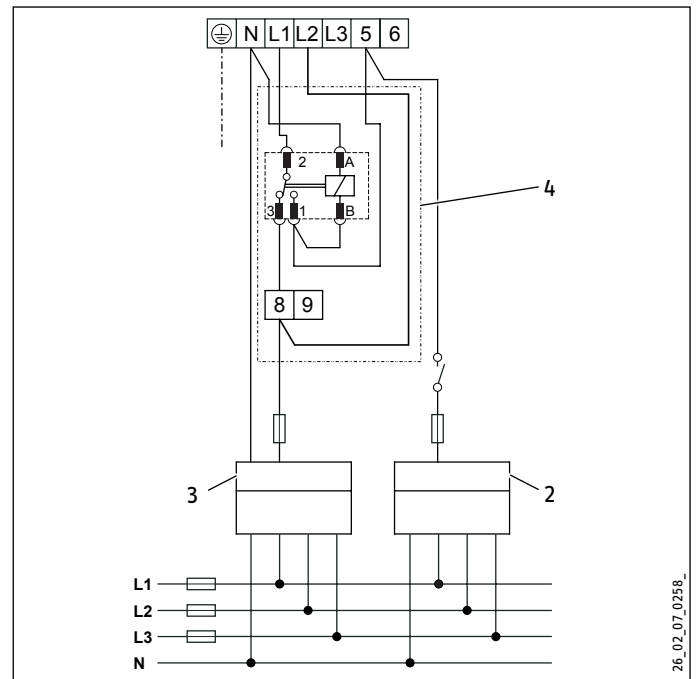
Am Schalter für Leistung ist die Einstellung 3 nicht zulässig.



1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



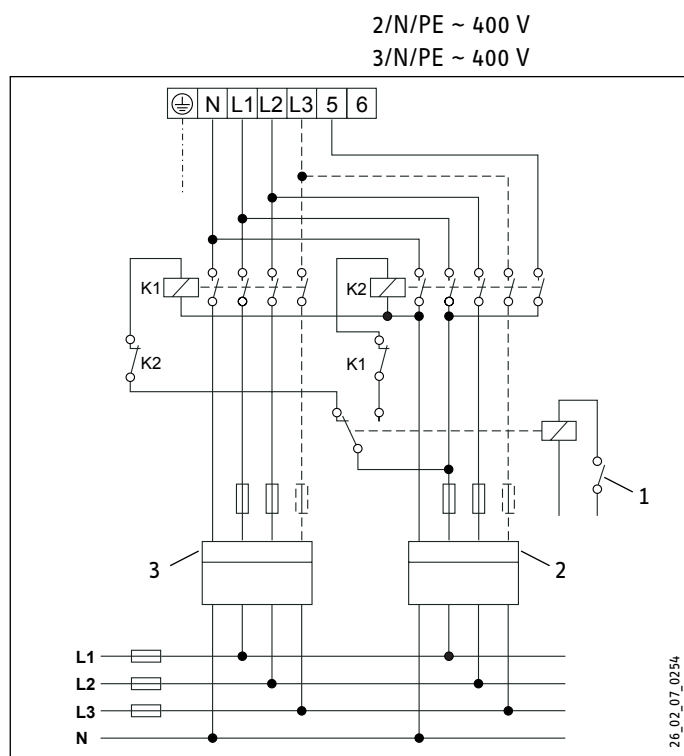
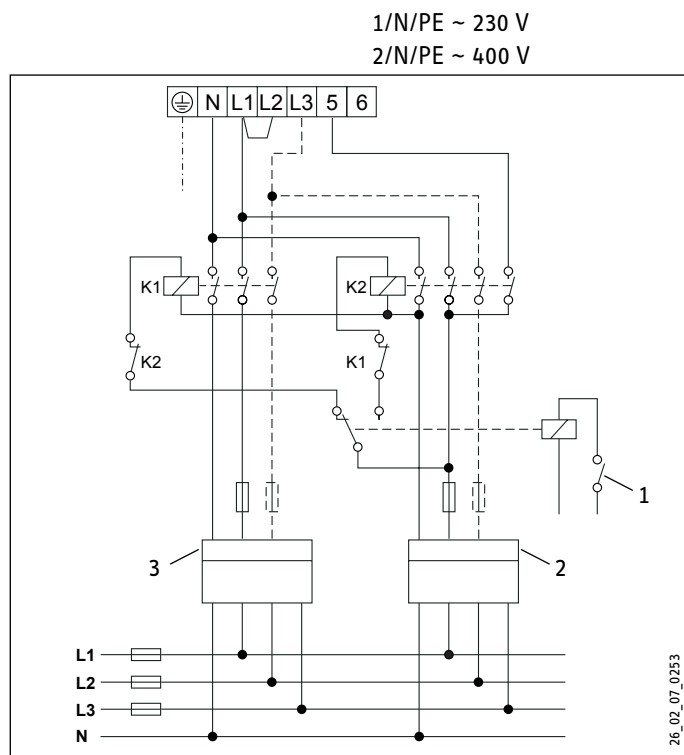
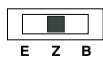
- 2 Niedertarif
- 3 Hochtarif
- 4 Zubehör „Umbausatz Relais“ (siehe Kapitel „Gerätebeschreibung / Zubehör“)

► Setzen Sie die Brücke 8-L2 ein. Die Schnellheizung während der Niedertarif-Freigabe wird gemischt über Hochtarif und Niedertarif abgerechnet.

INSTALLATION

Technische Daten

17.2.4 Zweikreisbetrieb Zwei-Zähler-Messung mit EVU-Kontakt, mehrphasig



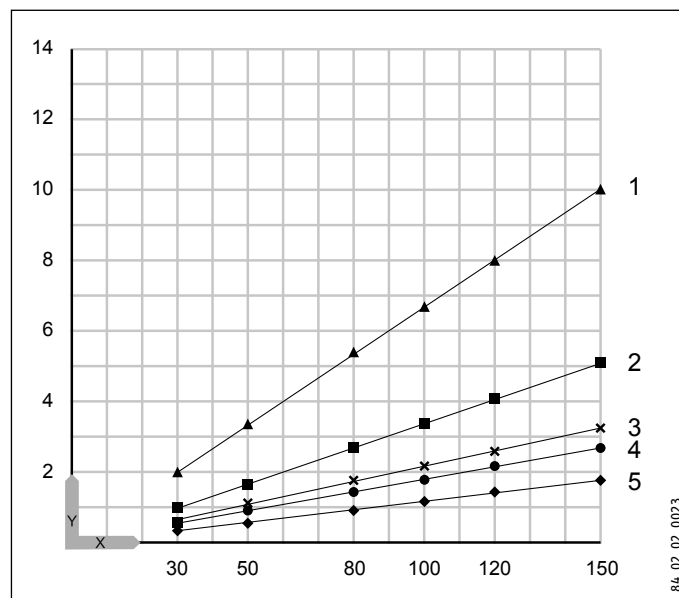
- 1 EVU-Kontakt
- 2 Niedertarif
- 3 Hochtarif

17.3 Aufheizdiagramme

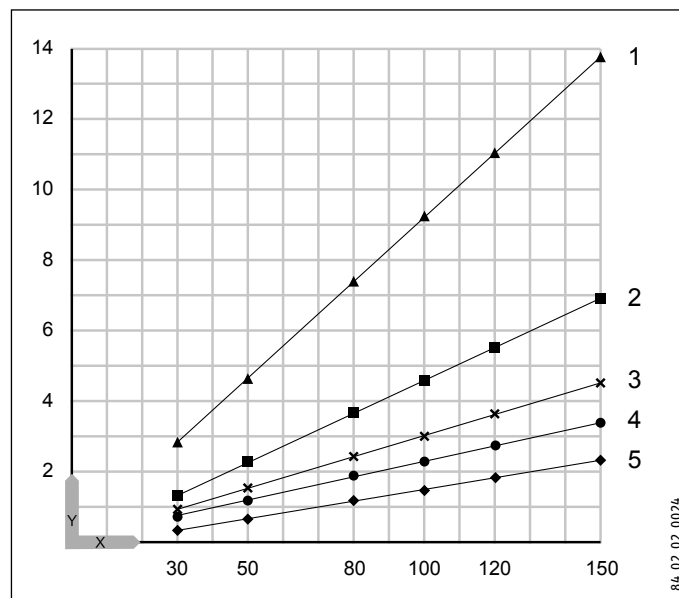
Die Aufheizdauer ist abhängig vom Speicherinhalt, von der Kaltwassertemperatur und der Heizleistung.

Diagramme mit 15 °C Kaltwassertemperatur:

Solltemperatureinstellung 65 °C



Solltemperatureinstellung 85 °C



- X Nenninhalt in l
- Y Dauer in h
- 1 1 kW
- 2 2 kW
- 3 3 kW
- 4 4 kW
- 5 6 kW

17.4 Störfallbedingungen

Im Störfall können Temperaturen bis 95 °C bei 0,6 MPa auftreten.

INSTALLATION

Technische Daten

17.5 Angaben zum Energieverbrauch

Die Produktdaten entsprechen den EU-Verordnungen zur Richtlinie für umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte (ErP).

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Hersteller		STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON
Lastprofil		S	M	M	L	XL	XL
Energieeffizienzklasse		A	B	B	C	C	C
Energetischer Wirkungsgrad	%	38	40	40	39	38	40
Jährlicher Stromverbrauch	kWh	489	1286	1223	2611	4382	4086
Temperateureinstellung ab Werk	°C	85	85	85	85	85	85
Schallleistungspegel	dB(A)	15	15	15	15	15	15
Möglichkeit des ausschließlichen Betriebs zu Schwachlastzeiten		-	-	-	-	-	-
Smart-Funktion		X	X	X	X	-	X
Wöchentlicher Stromverbrauch mit Smart	kWh	12,217	23,177	22,723	49,746		82,096
Wöchentlicher Stromverbrauch ohne Smart	kWh	14,960	25,904	27,414	54,239		89,632
Täglicher Stromverbrauch	kWh	2.773	6.548	6.618	13,042	20.219	20.161
Speichervolumen	l	30	50	80	100	120	150
Mischwassermenge 40 °C	l	59	97	159	198	235	292

Die Informationen zum energetischen Wirkungsgrad und zum jährlichen Stromverbrauch gelten nur bei eingeschalteter intelligenter Regelung (Smart-Funktion).

17.6 Datentabelle

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Hydraulische Daten							
Nenninhalt	l	30	50	80	100	120	150
Mischwassermenge 40 °C (15 °C/65 °C)	l	59	97	159	198	235	292
Elektrische Daten							
Anschlussleistung ~ 230 V	kW	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
Anschlussleistung ~ 400 V	kW	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Phasen		1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE
Nennspannung	V	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Frequenz	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Betriebsart Einkreis		X	X	X	X	X	X
Betriebsart Zweikreis		X	X	X	X	X	X
Betriebsart Boiler		X	X	X	X	X	X
Einsatzgrenzen							
Temperatureinstellbereich	°C	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85
Max. zulässiger Druck	MPa	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Prüfdruck	MPa	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78
Max. zulässige Temperatur	°C	95	95	95	95	95	95
Max. Durchflussmenge	l/min	18	18	18	18	18	18
Leitfähigkeit Trinkwasser min./max.	µS/cm	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500
Energetische Daten							
Bereitschaftsenergieverbrauch/ 24 h bei 65 °C	kWh	0,46	0,54	0,67	0,86	0,99	1,16
Energieeffizienzklasse		A	B	B	C	C	C
Ausführungen							
Schutzart (IP)		IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Bauart geschlossen		X	X	X	X	X	X
Bauart offen		X	X	X	X	X	X
Farbe		weiß	weiß	weiß	weiß	weiß	weiß
Dimensionen							
Höhe	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
Breite	mm	410	510	510	510	510	510
Tiefe	mm	420	510	510	510	510	510
Gewichte							
Gewicht gefüllt	kg	53	78	118	140	165	203
Gewicht leer	kg	22,9	27,6	37,6	39,5	42,4	52

Erreichbarkeit

Sollte einmal eine Störung an einem unserer Produkte auftreten, stehen wir Ihnen natürlich mit Rat und Tat zur Seite.

Rufen Sie uns an:
05531 702-111

oder schreiben Sie uns:

Stiebel Eltron GmbH & Co. KG
– Kundendienst –
Dr.-Stiebel-Str. 33, 37603 Holzminden
E-Mail: kundendienst@stiebel-eltron.de
Fax: 05531 702-95890

Weitere Anschriften sind auf der letzten Seite aufgeführt.

Unseren Kundendienst erreichen Sie telefonisch rund um die Uhr, auch an Samstagen und Sonntagen sowie an Feiertagen. Kundendienst-einsätze erfolgen während unserer Geschäftszeiten (von 7.15 bis 18.00 Uhr, freitags bis 17.00 Uhr). Als Sonderservice bieten wir Kundendienst-einsätze bis 21.30 Uhr. Für diesen Sonderservice sowie Kundendienst-einsätze an Wochenenden und Feiertagen werden höhere Preise berechnet.

Garantieerklärung und Garantiebedingungen

Diese Garantiebedingungen regeln zusätzliche Garantieleistungen von uns gegenüber dem Endkunden. Sie treten neben die gesetzlichen Gewährleistungsansprüche des Endkunden. Die gesetzlichen Gewährleistungsansprüche gegenüber den sonstigen Vertragspartnern des Endkunden sind durch unsere Garantie nicht berührt. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Diese Rechte werden durch unsere Garantie nicht eingeschränkt.

Diese Garantiebedingungen gelten nur für solche Geräte, die vom Endkunden in der Bundesrepublik Deutschland als Neugeräte erworben werden. Ein Garantievertrag kommt nicht zustande, soweit der Endkunde ein gebrauchtes Gerät oder ein neues Gerät seinerseits von einem anderen Endkunden erwirbt.

Auf Ersatzteile wird über die gesetzliche Gewährleistung hinaus keine Garantie gegeben.

Inhalt und Umfang der Garantie

Die Garantieleistung wird erbracht, wenn an unseren Geräten ein Herstellungs- und/oder Materialfehler innerhalb der Garantiedauer auftritt. Die Garantie umfasst jedoch keine Leistungen für solche Geräte, an denen Fehler, Schäden oder Mängel aufgrund von Verkalkung, chemischer oder elektrochemischer Einwirkung, fehlerhafter Aufstellung bzw. Installation sowie unsachgemäßer Einstellung, Einregulierung, Bedienung, Verwendung oder unsachgemäßem Betrieb auftreten. Ebenso ausgeschlossen sind Leistungen aufgrund mangelhafter oder unterlassener Wartung, Witterungseinflüssen oder sonstigen Naturerscheinungen.

Die Garantie erlischt, wenn am Gerät Reparaturen, Eingriffe oder Abänderungen durch nicht von uns autorisierte Personen vorgenommen wurden.

Der freie Zugang zu dem Gerät muss durch den Endkunden sichergestellt werden. Solange eine ausreichende Zugänglichkeit (Einhaltung der Mindestabstände gemäß Bedienungs- und Installationsanleitung) zu dem Gerät nicht gegeben ist, sind wir zur Erbringung der Garantieleistung nicht verpflichtet. Etwaige Mehrkosten, die durch den Gerätestandort oder eine schlechte Zugänglichkeit des Gerätes bedingt sind bzw. verursacht werden, sind von der Garantie nicht umfasst.

Unfrei eingesendete Geräte werden von uns nicht angenommen, es sei denn, wir haben der unfreien Einsendung ausdrücklich zugestimmt.

Die Garantieleistung umfasst die Prüfung, ob ein Garantieanspruch besteht. Im Garantiefall entscheiden allein wir, auf welche Art der Fehler behoben wird. Es steht uns frei, eine Reparatur des Gerätes ausführen zu lassen oder selbst auszuführen. Etwaige ausgewechselte Teile werden unser Eigentum.

Für die Dauer und Reichweite der Garantie übernehmen wir sämtliche Material- und Montagekosten; bei steckerfertigen Geräten behalten wir

uns jedoch vor, stattdessen auf unsere Kosten ein Ersatzgerät zu versenden.

Soweit der Kunde wegen des Garantiefalles aufgrund gesetzlicher Gewährleistungsansprüche gegen andere Vertragspartner Leistungen erhalten hat, entfällt eine Leistungspflicht von uns.

Soweit eine Garantieleistung erbracht wird, übernehmen wir keine Haftung für die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, höhere Gewalt oder ähnliche Ursachen.

Über die vorstehend zugesagten Garantieleistungen hinausgehend kann der Endkunde nach dieser Garantie keine Ansprüche wegen mittelbarer Schäden oder Folgeschäden, die durch das Gerät verursacht werden, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, geltend machen. Gesetzliche Ansprüche des Kunden uns gegenüber oder gegenüber Dritten bleiben unberührt. Diese Rechte werden durch unsere Garantie nicht eingeschränkt. Die Inanspruchnahme solcher gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Garantiedauer

Für im privaten Haushalt eingesetzte Geräte beträgt die Garantiedauer 24 Monate; im Übrigen (zum Beispiel bei einem Einsatz der Geräte in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben) beträgt die Garantiedauer 12 Monate.

Die Garantiedauer beginnt für jedes Gerät mit der Übergabe des Gerätes an den Kunden, der das Gerät zum ersten Mal einsetzt.

Garantieleistungen führen nicht zu einer Verlängerung der Garantiedauer. Durch die erbrachte Garantieleistung wird keine neue Garantiedauer in Gang gesetzt. Dies gilt für alle erbrachten Garantieleistungen, insbesondere für etwaig eingebaute Ersatzteile oder für die Ersatzlieferung eines neuen Gerätes.

Inanspruchnahme der Garantie

Garantieansprüche sind vor Ablauf der Garantiedauer, innerhalb von zwei Wochen, nachdem der Mangel erkannt wurde, bei uns anzumelden. Dabei müssen Angaben zum Fehler, zum Gerät und zum Zeitpunkt der Feststellung gemacht werden. Als Garantienachweis ist die Rechnung oder ein sonstiger datierter Kaufnachweis beizufügen. Fehlen die vorgenannten Angaben oder Unterlagen, besteht kein Garantieanspruch.

Garantie für in Deutschland erworbene, jedoch außerhalb Deutschlands eingesetzte Geräte

Wir sind nicht verpflichtet, Garantieleistungen außerhalb der Bundesrepublik Deutschland zu erbringen. Bei Störungen eines im Ausland eingesetzten Gerätes ist dieses gegebenenfalls auf Gefahr und Kosten des Kunden an den Kundendienst in Deutschland zu senden. Die Rücksendung erfolgt ebenfalls auf Gefahr und Kosten des Kunden. Etwaige gesetzliche Ansprüche des Kunden uns gegenüber oder gegenüber Dritten bleiben auch in diesem Fall unberührt. Solche gesetzlichen Rechte werden durch unsere Garantie nicht eingeschränkt. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Außerhalb Deutschlands erworbene Geräte

Für außerhalb Deutschlands erworbene Geräte gilt diese Garantie nicht. Es gelten die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften und gegebenenfalls die Lieferbedingungen der Ländergesellschaft bzw. des Importeurs.

Garantiegeber

Stiebel Eltron GmbH & Co. KG
Dr.-Stiebel-Str. 33, 37603 Holzminden

Entsorgung von Transport- und Verkaufsverpackungsmaterial

Damit Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen ankommt, haben wir es sorgfältig verpackt. Bitte helfen Sie, die Umwelt zu schützen, und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial des Gerätes sachgerecht. Wir beteiligen uns gemeinsam mit dem Großhandel und dem Fachhandwerk / Fachhandel in Deutschland an einem wirksamen Rücknahme- und Entsorgungskonzept für die umweltschonende Aufarbeitung der Verpackungen.

Überlassen Sie die Transportverpackung dem Fachhandwerker beziehungsweise dem Fachhandel.

Entsorgen Sie Verkaufsverpackungen über eines der Dualen Systeme in Deutschland.

Entsorgung von Altgeräten in Deutschland



Geräteentsorgung

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Als Hersteller sorgen wir im Rahmen der Produktverantwortung für eine umweltgerechte Behandlung und Verwertung der Altgeräte. Weitere Informationen zur Sammlung und Entsorgung erhalten Sie über Ihre Kommune oder Ihren Fachhandwerker / Fachhändler.

Bereits bei der Entwicklung neuer Geräte achten wir auf eine hohe Recyclingfähigkeit der Materialien.

Über das Rücknahmesystem werden hohe Recyclingquoten der Materialien erreicht, um Deponien und die Umwelt zu entlasten. Damit leisten wir gemeinsam einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Entsorgung außerhalb Deutschlands

Entsorgen Sie dieses Gerät fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen.

CONTENTS

SPECIAL INFORMATION

OPERATION

1. General information	27
1.1 Safety instructions	27
1.2 Other symbols in this documentation	28
1.3 Units of measurement	28
2. Safety	28
2.1 Intended use	28
2.2 Safety instructions	28
2.3 Test symbols	28
3. Appliance description	29
4. Settings	30
4.1 Controls and standard display	30
4.2 Energy saving settings in the standard display	30
4.3 Other possible symbols in the standard display	32
4.4 Standard settings	32
4.5 Menu settings	33
4.6 Starting, stopping and setting the menu limit	34
5. Cleaning, care and maintenance	34
6. Troubleshooting	34

INSTALLATION

7. Safety	35
7.1 General safety instructions	35
7.2 Regulations, standards and instructions	35
7.3 Water installation	35
8. Appliance description	35
8.1 Standard delivery	35
8.2 Accessories	35
9. Preparations	35
9.1 Installation site	35
9.2 Mounting bracket	35
9.3 Power cable	36
10. Preparing for installation	36
10.1 Water connection	36
10.2 Appliance installation	36
10.3 Power supply	36
10.4 Completing installation	37
11. Commissioning	37
11.1 Commissioning	37
11.2 Recommissioning	37
12. Settings	37
12.1 Switching on commercial mode	37
12.2 Switching on reverse control	37
13. Shutting down	37
14. Troubleshooting	38
15. Maintenance	39
15.1 Safety assembly	39
15.2 Draining the appliance	39
15.3 Descaling	39
15.4 Anti-corrosion protection	39

16. Specification	40
16.1 Dimensions and connections	40
16.2 Wiring diagrams and connections	41
16.3 Heat up diagrams	45
16.4 Fault conditions	45
16.5 Details on energy consumption	46
16.6 Data table	46

GUARANTEE

ENVIRONMENT AND RECYCLING

SPECIAL INFORMATION OPERATION

- The appliance may be used by children aged 3 and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and know-how, provided that they are supervised or they have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks. Children aged 3 to 8 years may only operate the tap connected to the appliance. Children must never play with the appliance. Children must never clean the appliance or perform user maintenance unless they are supervised.
- The connection to the power supply is only permissible as a permanent connection in conjunction with the removable cable grommet. Ensure the appliance can be separated from the power supply by an isolator that disconnects all poles with at least 3 mm contact separation.
- Fix the appliance in position as described in chapter "Installation / Preparations".
- Observe the maximum permissible pressure (see chapter Installation / Specification / Data table).
- Install a residual current device (RCD).

Sealed unvented operating mode:

- The appliance is pressurised. During the heat-up process, expansion water will drip from the safety valve.
- Regularly activate the safety valve to prevent it from becoming blocked, e.g. by limescale deposits.
- Drain the appliance as described in chapter "Installation / Maintenance / Draining the appliance".
- Install a type-tested safety valve in the cold water supply line. Please note that, depending on the static pressure, you may also need a pressure reducing valve.
- Size the drain so that water can drain off unimpeded when the safety valve is fully opened.
- Fit the discharge pipe of the safety valve with a constant downward slope and in a room free from the risk of frost.
- The safety valve discharge aperture must remain open to atmosphere.

1. General information

The chapters "Special Information" and "Operation" are intended for both the user and qualified contractors.

The chapter "Installation" is intended for heating contractors.



Note

Read these instructions carefully before using the appliance and retain them for future reference. Pass on the instructions to a new user if required.

1.1 Safety instructions

1.1.1 Structure of safety instructions



KEYWORD Type of risk

Here, possible consequences are listed that may result from failure to observe the safety instructions.

► Steps to prevent the risk are listed.

1.1.2 Symbols, type of risk

Symbol	Type of risk
	Injury
	Electrocution
	Burns (burns, scalding)

1.1.3 Keywords

KEYWORD	Meaning
DANGER	Failure to observe this information will result in serious injury or death.
WARNING	Failure to observe this information may result in serious injury or death.
CAUTION	Failure to observe this information may result in non-serious or minor injury.

1.2 Other symbols in this documentation



Note

General information is identified by the symbol shown on the left.

- Read these texts carefully.

Symbol	Meaning
	Material damage (appliance, consequential and environmental damage)
	Appliance disposal

- This symbol indicates that you have to do something. The action you need to take is described step by step.

1.3 Units of measurement



Note

All measurements are given in mm unless stated otherwise.

2. Safety

2.1 Intended use

The appliance is intended for heating domestic hot water and can supply one or more draw-off points, depending on the operating mode.

This appliance is designed for domestic use. It can be used safely by untrained persons. The appliance can also be used in a non-domestic environment, e.g. in a small business, as long as it is used in the same way.

Any other use beyond that described shall be deemed inappropriate. Observation of these instructions and of instructions for any accessories used is also part of the correct use of this appliance. Any modifications or conversions to the appliance void all warranty rights.

2.2 Safety instructions



WARNING Burns

During operation, the tap or safety assembly can reach temperatures in excess of 60 °C.

There is a risk of scalding at outlet temperatures in excess of 43 °C.



WARNING Injury

The appliance may be used by children aged 3 and up and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience provided that they are supervised or they have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks. Children aged 3 to 8 years may only operate the tap connected to the appliance. Children must never play with the appliance. Children must never clean the appliance or perform user maintenance unless they are supervised.



Material damage

Ensure that the appliance, water pipes and safety valves are free from the risk of frost. If you disconnect the appliance from the power supply, it is no longer protected against frost or corrosion.

- **Never interrupt the power supply to the appliance.**



Note

Sealed unvented operating mode: The appliance is under pressure. During the heat-up process, expansion water will drip from the safety valve. If water continues to drip when the heat-up process is completed, please inform your qualified contractor.



Note

Open vented operating mode: Whenever water is heated up, expansion water will drip from the spout.

2.3 Test symbols

See type plate on the appliance.

3. Appliance description

The appliance electrically heats domestic hot water with the connected heating output or with rapid heating. The electronic control unit makes energy saving adjustments easier. Subject to the power supply and your usage pattern, the water is heated up automatically to the set temperature. The standard display tells you about the available mixed water volume, the heat-up status and ECO mode. In addition, any faults and scale build-up on the flanged immersion heater are shown.

The internal steel cylinder is coated with special directly applied enamel and is equipped with an impressed current anode. When the power supply is on, the anode actively protects the internal cylinder from corrosion.

The appliance is protected from frost in all operating modes when the power supply is present. The appliance starts and stops at the right times when the water has been sufficiently heated. The water supply lines and the safety assembly are not protected against frost by the appliance.

You can use the appliance in single circuit, dual circuit or manual rapid heat-up operation.

Single circuit operation

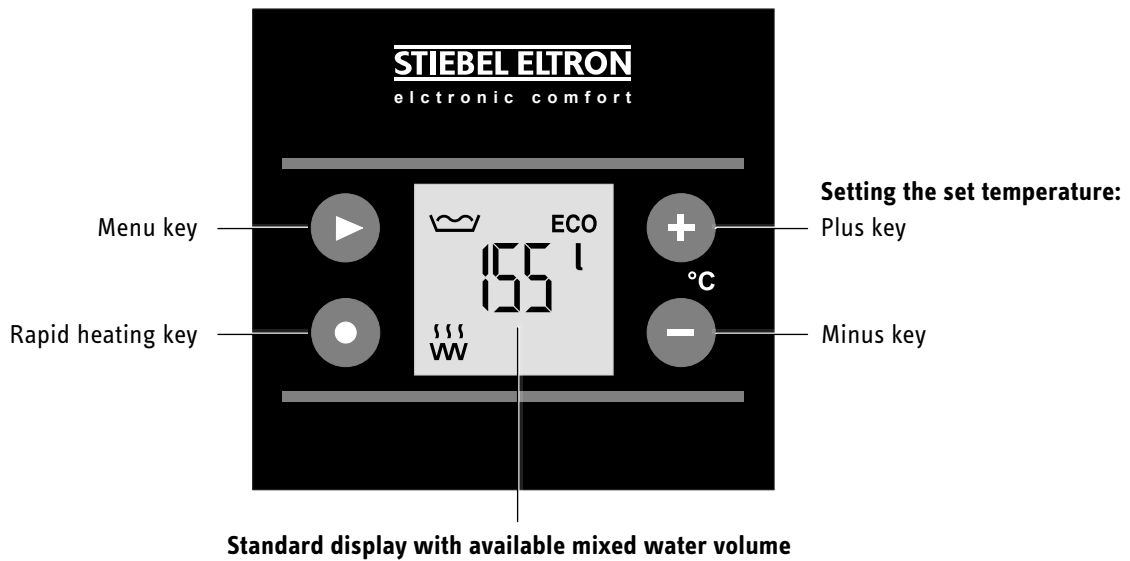
In this operating mode, the appliance heats up the water automatically with the connected heating output at any set temperature setting.

Dual circuit operation

During off-peak tariff periods (power supply utilities' enable times), the appliance automatically heats up the water content with the connected heating output at any set temperature setting. You can also start rapid heating.

Manual rapid heat-up operation

The appliance heats the water if the rapid heating key has been pressed. Once the selected temperature has been reached, the appliance switches off and does not restart.



4. Settings

4.1 Controls and standard display



- 1 ECO mode symbol
- 2 Plus key
- 3 Minus key
- 4 Mixed water volume in l display
- 5 Radiator symbol
- 6 Rapid heating key
(in dual circuit or manual rapid heat-up operation)
- 7 Heat-up symbol
- 8 Menu key
- 9 Mixed water volume symbol

4.1.1 Mixed water volume display



Note

If you have adjusted the set temperature to less than 40 °C, the selected set temperature is displayed rather than the mixed water volume.



The currently available mixed water volume at 40 °C and at 15 °C cold water temperature is shown.



If there is currently less than 10 l mixed water available, "< 10 l" is shown.

DHW demand for	Mixed water volume at 40 °C
Bath	120-150 l
Shower	30-50 l
Hand washing	2-5 l

The mixed water volume that can be achieved is dependent on the cylinder size and the selected set temperature.

4.1.2 Heat-up symbol

The symbol appears when the appliance is heating up water.

4.2 Energy saving settings in the standard display

4.2.1 ECO mode symbol

ECO Comfort (factory setting)

This energy saving mode always offers you the maximum amount of hot water and therefore maximum comfort.



ECO symbol appears.

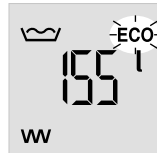
In ECO Comfort energy saving mode, the set temperature is automatically reduced to 60 °C if a higher set temperature is selected:

- 1 week after commissioning (factory setting: 85 °C)
- 1 week after selecting a set temperature above 65 °C

You can switch on this mode straight after commissioning by setting the set temperature to 60 °C or lower (see chapter "Standard settings / Setting the set temperature").

ECO Plus (with single circuit operation)

This energy saving mode offers you the advantage of energy savings, as reheating is only carried out after a significant volume of DHW is drawn off.



ECO symbol flashes

The set temperature is automatically set immediately to 60 °C.

In ECO Plus mode, the appliance heats up automatically to the set temperature once you have drawn off approx. 40 % of the cylinder content.

You can select this mode in the menu (see chapter "Menu settings / Displaying and adjusting ECO mode").



Note

If you change the set temperature in ECO Plus mode, the appliance switches automatically to ECO Comfort mode.

OPERATION

Settings

ECO Dynamic (with single circuit operation)

This energy saving mode allows you to achieve maximum energy efficiency through automatic dynamic matching to your draw-off patterns.

ECO Dynamic mode works best if you always require comparable volumes of hot water at the same time of day, regardless of the day of the week.



ECO symbol flashes

The set temperature is automatically set immediately to 60 °C.

When you select ECO Dynamic mode, the appliance evaluates your draw-off times and quantities for a week. At this time, the appliance initially operates in ECO Comfort mode.

After analysing, the calculated mixed water volume is made available, subject to the day and time. Up to 60 % of the cylinder content can be drawn off before the appliance reheats. If the currently available mixed water volume is not sufficient for the expected draw-off, the entire cylinder content is heated in good time to 60 °C.

If the draw-off times and volumes change, the appliance analyses the changes and adjusts the available mixed water volume as required.

You can select this mode in the menu (see chapter "Menu settings / Displaying and adjusting ECO mode").



Note

If you change the set temperature in ECO Dynamic mode, the appliance switches automatically to ECO Comfort mode.

4.2.2 Commercial mode

The heating contractor can adjust the appliance for commercial applications, e.g. in doctors' practices or butchers' shops (see chapter "Installation / Settings"). The set temperature is then adjusted manually. The ECO mode menu setting is not possible in commercial mode.

4.2.3 Adjusted use of off-peak tariff periods (reverse control with dual circuit operation)

This function is not enabled in the factory settings. The contractor can switch on the appliance reverse control function (see chapter "Installation / Settings").

This means that the appliance evaluates the cheap rate periods of your power supply utility for 7 days to make the most of off-peak times.

During the analysis, the appliance heats the cylinder content ready for the start of the off-peak tariff period in case the set temperature is not reached.

The aim is to start heat-up at the right time so that the full cylinder content heated to the set temperature is only available to you at the end of the off-peak tariff period. This means less energy is required to maintain the water at this temperature, i.e. the standby energy consumption falls.



The appliance starts heating at the calculated time.

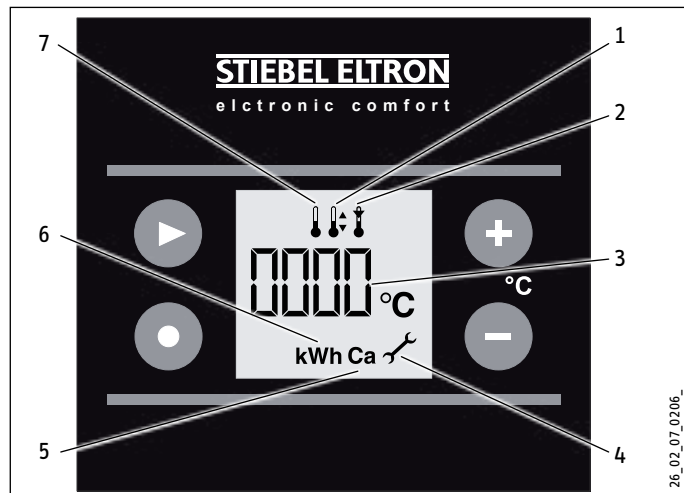
Heat-up symbol appears.



Once heat-up has finished, the heat-up symbol disappears.

If the set temperature is not reached, you can activate heat-up with rapid heating if required (see chapter "Standard settings / Rapid heating") in the off-peak tariff period, even before the automatic start time.

4.3 Other possible symbols in the standard display



- 1 Set temperature symbol
- 2 Temperature limit symbol
- 3 Value indication relative to the active symbol
- 4 Service/fault symbol
- 5 Scale build-up symbol
- 6 Energy consumption symbol
- 7 Outlet temperature symbol

4.3.1 Scale build-up symbol



Note

If the scale build-up symbol "Ca" appears in the standard display, we recommend descaling the flanged immersion heater. Notify your local contractor.

4.3.2 Service/fault symbol



Note

If the service/fault symbol appears in the standard display, inform your contractor. If the symbol flashes, no water is being heated and it is essential you inform your contractor.

4.4 Standard settings

4.4.1 Quick settings using the keys

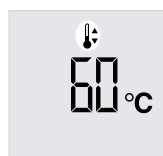
You can make these settings directly in the standard display using the keys.



Note

After every adjustment, the appliance switches automatically to the standard display and saves the selected value.

4.4.2 Setting the set temperature



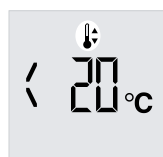
Adjust the set temperature from 20 to 85 °C using the plus and minus keys (factory setting).



Set temperature symbol appears.

If you change the set temperature of 60 °C in ECO Plus or ECO Dynamic mode, the energy saving mode is automatically switched to ECO Comfort. Further information can be found in chapter "Energy saving settings in the standard display".

4.4.3 Switching off



If you set the set temperature with the minus key to less than 20 °C, only frost protection remains active.

4.4.4 Rapid heating



Press the rapid heating key.

Heat-up symbol appears.

Dual circuit operation

You can switch on rapid heating with the key. A remote control can also be installed for this purpose. The rapid heat-up function stops and will not restart when the selected temperature has been reached.

Manual rapid heat-up operation

You have to start the appliance with the rapid heating key. Once the selected temperature has been reached, the appliance switches off and does not restart.

OPERATION

Settings

4.5 Menu settings

4.5.1 General menu settings principle



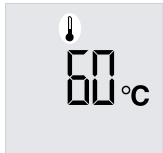
Note

After every adjustment, the appliance switches automatically to the standard display and saves the selected value.



With the menu key, you call up all information and setting options one after the other. The relevant symbol appears.

4.5.2 Displaying the outlet temperature



Outlet temperature symbol appears.
The current outlet temperature is displayed.

4.5.3 Setting the set temperature



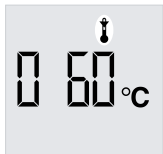
Set temperature symbol appears.



Adjust the set temperature from 20 to 85 °C using the plus and minus keys.



4.5.4 Starting, stopping and adjusting the temperature limit



Temperature limit symbol appears.

☐ Temperature limit off (factory setting)

! Temperature limit on



Switch the temperature limit on or off.



Adjust the temperature limit from 40 to 60 °C using the plus and minus keys.



Temperature limit on

The temperature limit symbol appears in the standard display. The selected temperature limit is also the maximum value for the set temperature.



Note

ECO Plus and ECO Dynamic can no longer be selected if the temperature limit is on.

4.5.5 Displaying and adjusting ECO mode



Note

In commercial mode (see chapter "Energy saving settings in the standard display / Commercial mode"), the ECO settings are skipped.



ECO mode symbol appears.



The current mode is displayed.

Scroll to the required ECO mode.

ECO1 ECO Comfort

ECO2 ECO Plus

ECO3 ECO Dynamic

ECO Comfort ECO1

This energy saving mode always offers you the maximum amount of hot water and therefore maximum comfort.

ECO Plus ECO2

This energy saving mode offers you the advantage of energy savings, as reheating is only carried out after a significant volume of DHW is drawn off.

ECO Dynamic ECO3

This energy saving mode allows you to achieve maximum energy efficiency through intelligent dynamic matching to your draw-off patterns.

4.5.6 Displaying the energy consumption



Energy consumption symbol appears.

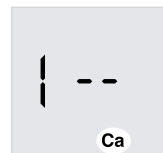
An approximate value for the current energy consumption is displayed.



To reset the value to zero, hold the key for longer than 3 seconds.

hold

4.5.7 Displaying the level of scale build-up, switching automatic indications in the standard display on/off



Scale build-up symbol appears.

The current level of scale build-up is displayed.

-- No / low scale build-up

CA Descaling of the flanged immersion heater recommended

! Automatic indication in the standard display on (factory setting)

☐ Automatic indication in the standard display off



Switch automatic indications in the standard display off or on.

4.5.8 Displaying the service code

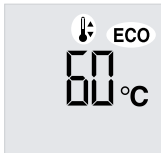
The service code gives the contractor information about the cause of a fault (see chapter "Troubleshooting").



▶ Service code display

4.6 Starting, stopping and setting the menu limit

▶ hold To set the menu limit, hold down the key for longer than 3 seconds until the set temperature display flashes up.



Set temperature symbol appears. ECO mode symbol appears (flashes with the ECO Plus and ECO Dynamic).

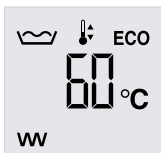
The set temperature is displayed with the menu limit.

▶ hold To switch off the menu limit, hold down the key for longer than 3 seconds until the mixed water volume display flashes up.

Menu limit on

All settings remain unchanged with the menu limit on.

You can make the standard settings for set temperature and rapid heating with the keys (see chapter "Settings / Standard settings"). Menu settings are not possible.



In the menu limit display, the symbols for heat-up, scale build-up and service/fault appear as described in chapter "Settings / Controls and standard display".

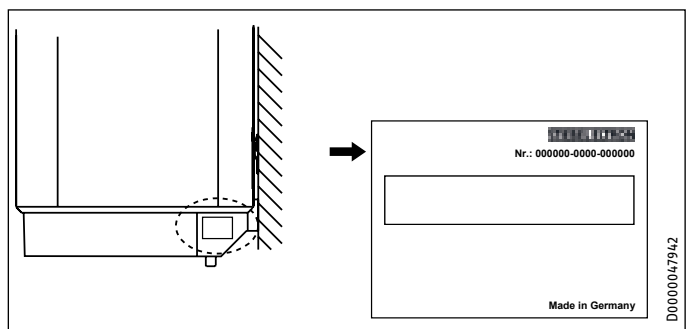
5. Cleaning, care and maintenance

- ▶ Never use abrasive or corrosive cleaning agents. A damp cloth is sufficient for cleaning the appliance.
- ▶ Check the taps/valves regularly. You can remove limescale deposits at the tap outlets using commercially available descaling agents.
- ▶ Have the electrical safety of the appliance and the function of the safety assembly regularly checked by a heating contractor.

6. Troubleshooting

Fault	Cause	Remedy
The water does not heat up.	There is no power.	Check the fuse/ MCB in your fuse box/distribution panel.
The outlet flow rate is low.	The jet controller in the tap or shower head is scaled up or contaminated.	Clean and/or descale the jet controller or shower head.
Scale build-up symbol "Ca" appears.	The flanged immersion heater is scaled up.	Notify your local contractor.
Service/fault symbol appears.		Notify your local contractor.
Service/fault symbol flashes and the water does not heat up.		It is essential to inform your contractor.

If you cannot remedy the fault, notify your heating contractor. To facilitate and speed up your enquiry, please provide the numbers from the type plate (000000 and 0000-00000):



INSTALLATION

7. Safety

Only a qualified contractor should carry out installation, commissioning, maintenance and repair of the appliance.

7.1 General safety instructions

We guarantee trouble-free operation and operational reliability only if the original accessories and spare parts intended for the appliance are used.

7.2 Regulations, standards and instructions



Note
Observe all applicable national and regional regulations and instructions.

7.3 Water installation

Cold water line

Galvanised steel, stainless steel, copper and plastic are approved materials.

A safety valve is required.

DHW line

Stainless steel, copper and plastic pipework are approved materials.



Material damage
When using plastic pipework, observe chapter "Specification / Fault conditions".

For sealed unvented operation, operate the appliance only with pressure-tested taps.

For open vented operation, the appliance must be operated with unpressurised taps.

8. Appliance description

8.1 Standard delivery

Delivered with the appliance:

- Mounting bracket (2 pce for 120 l and 150 l appliances)
- 5 mm spacers (2 pce for above, 2 pce for below)
- Caps

8.2 Accessories

The relay conversion set (part number 255789) enables an additional off-peak tariff/peak tariff isolator at the appliance electrical connection (see chapter "Specification / Wiring diagrams and connections").

Sealed unvented (pressure-tested) operation

Various safety assemblies are available for sealed unvented (pressure-tested) operation, depending on the static pressure. These type-tested safety assemblies protect the appliance against unacceptable excess pressure.

Pressure-tested taps are available as accessories.

Open vented (non-pressurised) operation

Non-pressurised fittings are available as accessories.

9. Preparations

9.1 Installation site

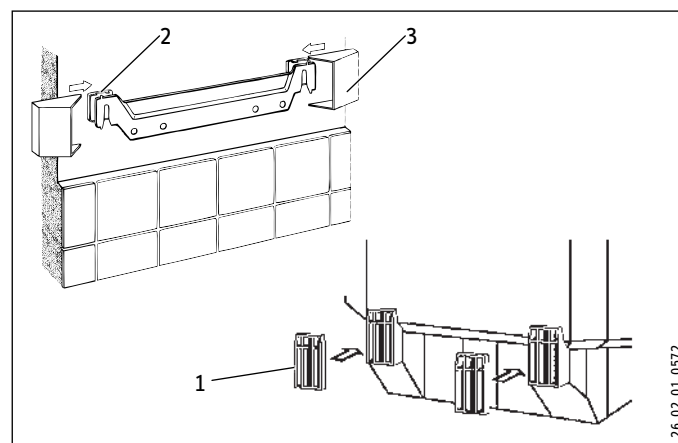
The appliance is exclusively designed for installation on a solid wall. Ensure the wall offers adequate load bearing capacity.

Always install the appliance vertically in a room free from the risk of frost and near the draw-off point.

9.2 Mounting bracket

- ▶ Transfer the dimensions for the mounting bracket onto the wall.
- ▶ Drill the holes and secure the mounting bracket with screws and rawl plugs. Select fixing materials in accordance with the wall construction/condition.

2 mounting brackets are required for appliance types with 120 or 150 litres nominal capacity.



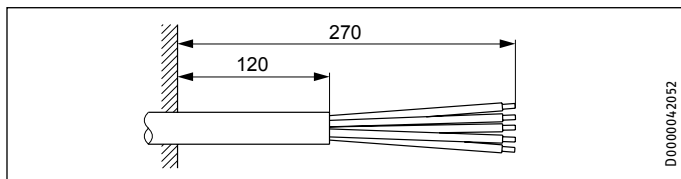
- 1 Lower spacer
- 2 Upper spacer
- 3 Cap

- ▶ Use the spacers supplied to compensate for any unevenness in the wall.
- ▶ Position the caps.

INSTALLATION

Preparing for installation

9.3 Power cable



10. Preparing for installation

10.1 Water connection



Note

Carry out all water connection and installation work in accordance with regulations.

- ▶ Connect the hydraulic connections with flat gaskets.

Sealed unvented (pressure-tested) for supplying several draw-off points

- ▶ Fit the safety assembly in the cold water supply line. Be sure to choose the appropriate safety assembly, according to the static pressure.
- ▶ Observe the information in the safety assembly installation instructions.

Open (unpressurised) for the supply of one draw-off point

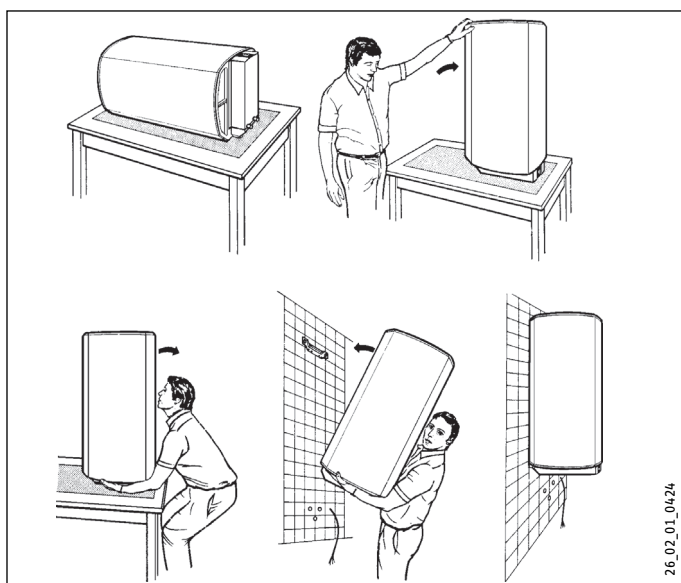


Note

Never shut off the outlet and pivoting spout. Do not use an aerator.

- ▶ Flush thoroughly.
- ▶ Use the open vented taps that we recommend.

10.2 Appliance installation



10.3 Power supply



WARNING Electrocutation

Carry out all electrical connection and installation work in accordance with relevant regulations.



WARNING Electrocutation

The connection to the power supply is only permissible as a permanent connection in conjunction with the removable cable grommet. The appliance must be able to be separated from the power supply by an isolator that disconnects all poles with at least 3 mm contact separation.



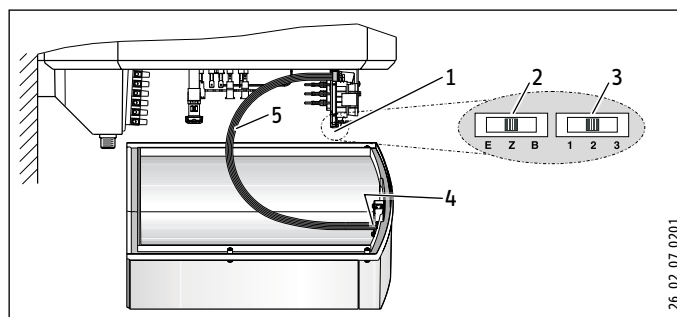
Material losses

Install a residual current device (RCD).



Material damage

Ensure that the appliance is earthed.



- 1 Electronic assembly, control unit
- 2 Operating mode switch
- 3 Output switch
- 4 Electronic assembly, operation
- 5 Connecting cable, electronic assemblies

- ▶ Undo the 4 screws.
- ▶ Remove the bottom cap.
- ▶ Pull out the cable grommet at the base while pressing the snap-in tabs.
- ▶ Push the cable grommet over the connecting cable and snap the cable grommet back in place.

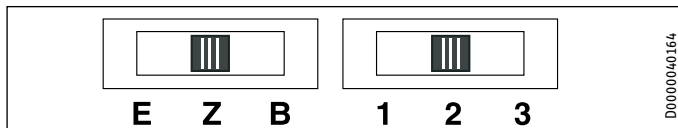
INSTALLATION

Commissioning



Note

You can only change the output and operating mode when the power supply is isolated.



- E Single circuit operation
- Z Dual circuit operation
- B Manual rapid heat-up operation
- 1 Output 1
- 2 Output 2
- 3 Output 3



Note

For special circuits without external contactors for tariff changeover (dual circuit operation, dual meter measuring, 1/N/PE ~ 230 V), please see chapter "Specification / Wiring diagrams and connections".

- ▶ Select the output and operating mode with the switches on the control unit electronic assembly and select the required connection (see chapter "Specification / Wiring diagrams and connections").
- ▶ Tick the selected connected load and voltage on the type plate with a ballpoint pen.
- ▶ If required, connect a remote control for rapid heating to the mains terminal.

10.4 Completing installation

- ▶ Plug the 5-pole plug-in connection of the connecting cable onto the electronic assembly for operation, position X2.
- ▶ Position the bottom cap.
- ▶ Insert the 4 screws.

Sealed unvented (pressure-tested) operation:

- ▶ Connect the safety assembly with the appliance by securing the pipes to the appliance with screws.

Open vented (non-pressurised) operation

- ▶ Connect the appliance to the tap.

11. Commissioning

11.1 Commissioning

- ▶ Open the DHW valve until the appliance has filled up and the pipes are free of air.
- ▶ Observe the maximum permissible flow rate with a fully opened tap (see chapter "Specification / Data table").
- ▶ Sealed unvented (pressure-tested) operation:
If necessary reduce the flow rate at the butterfly valve of the safety assembly.
Fit the discharge pipe of the safety assembly with a constant slope.
Observe the information in the installation instructions of the safety assembly.

- ▶ Switch the mains power ON.
- ▶ Check the function of the appliance. If necessary, check the function of the rapid heater.
- ▶ Sealed unvented (pressure-tested) operation:
Check the function of the safety assembly.

If an outlet temperature of 55 °C is achieved after commissioning, the temperature is automatically balanced and scale build-up detection is switched on. This interrupts heat-up for approx. 5 minutes.

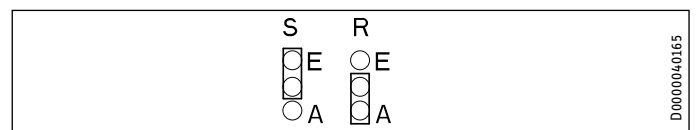
11.1.1 Appliance handover

- ▶ Explain the appliance function to users and familiarise them with its operation.
- ▶ Make users aware of potential dangers, especially the risk of scalding.
- ▶ Hand over these instructions.

11.2 Recommissioning

See chapter "Commissioning".

12. Settings



(See also chapter "Specification / Wiring diagrams and connections").

12.1 Switching on commercial mode

- ▶ To switch on commercial mode, replug the relevant jumper.
- S Jumper ECO (energy saving mode)
- E ECO on (factory setting)
- A ECO off (commercial mode)

12.2 Switching on reverse control

- ▶ To switch on reverse control, replug the jumper.
- R Reverse control jumper
- E Reverse control on
- A Reverse control off (factory setting)

13. Shutting down

- ▶ Disconnect the appliance from the mains at the MCB/fuse in the fuse box.
- ▶ Drain the appliance. See chapter "Maintenance / Draining the appliance".

INSTALLATION

Troubleshooting

14. Troubleshooting



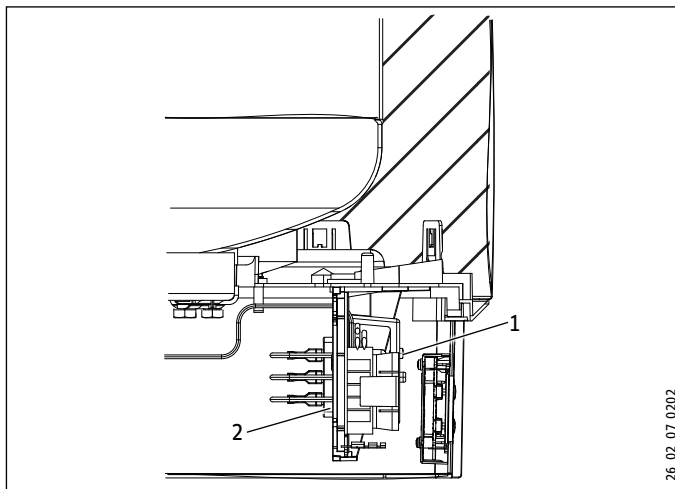
Note

The high limit safety cut-out can respond at temperatures below $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$. The appliance may be subjected to these temperatures during storage or transport.



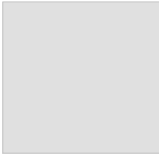



Service code display

- Call up the service code display in the menu (see chapter "Settings / Menu settings").
- The plugs are described in chapter "Specification / Wiring diagrams and connections".



- 1 Reset key, high limit safety cut-out
- 2 High limit safety cut-out

26_02_07_0202_

Fault	Code	Cause	Remedy
No display. 		There is no power. There is no connection to the electronic assembly for operation. The electronic assembly for operation is faulty.	Connect the power supply. Check whether plug X2 is properly inserted. Check the electronic assembly for operation and replace if required.
Scale build-up symbol "Ca" appears. 		The flanged immersion heater is scaled up.	Descale the flanged immersion heater. The symbol is automatically reset.
Service/fault symbol appears. 	<p>2 Permanent set temperature display.</p> <p>4</p> <p>16</p> <p>12B The set values selected last are active; possibly permanent display 12B.</p>	<p>The temperature sensor is faulty.</p> <p>The impressed current anode is faulty.</p> <p>Communication between the electronic assemblies for control unit and operation is faulty.</p>	<p>Check whether plug X10 is properly inserted.</p> <p>Check the temperature sensor.</p> <p>Check whether plug X7 is properly inserted. Check the impressed current anode and wiring.</p> <p>Check whether plugs X2 are inserted properly in both assemblies. Check the assemblies and the connecting cable.</p>
Service/fault symbol flashes and the water does not heat up. 	<p>8 Permanent set temperature display.</p> <p>8 The heat-up symbol does not appear.</p> <p>32 Boil-dry protection.</p> <p>64</p>	<p>The temperature sensor is faulty.</p> <p>The high limit safety cut-out has responded because the controller is faulty.</p> <p>The high limit safety cut-out has responded because the temperature has dropped below $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.</p> <p>The rapid heating does not switch on.</p> <p>The flanged immersion heater is faulty.</p> <p>There is no water in the water heater.</p> <p>There is no anode current.</p> <p>The replaceable fine-wire fuse has tripped.</p> <p>The relay is faulty.</p>	<p>Check whether plug X10 is properly inserted. Check the temperature sensor.</p> <p>Remedy the cause of the fault. Replace the high limit safety cut-out.</p> <p>Press the reset button (see diagram).</p> <p>Check the key.</p> <p>Replace the flanged immersion heater.</p> <p>Fill the water heater.</p> <p>Check whether plug X7 is properly inserted. Check the impressed current anode and wiring.</p> <p>Check the replaceable fine-wire fuse.</p> <p>Replace the electronic assembly for the control unit.</p>

15. Maintenance



WARNING Electrocutation
Before any work on the appliance, disconnect all poles of the appliance from the power supply.

For some maintenance work you must remove the bottom cap.

If you additionally need to drain the appliance, observe chapter "Draining the appliance".

Observe the immersion depth of the high limit safety cut-out (see chapter "Dimensions and connections").

15.1 Safety assembly

- ▶ Regularly check the safety assembly.

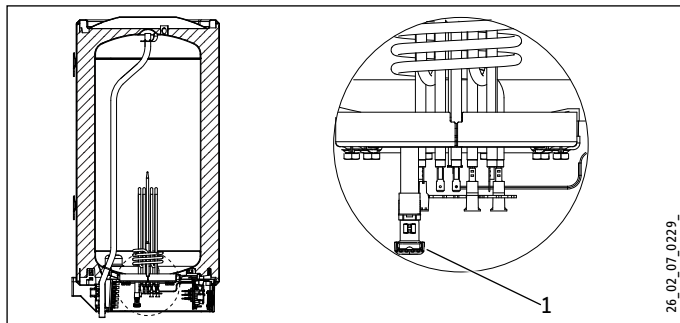
15.2 Draining the appliance



WARNING Burns
Hot water may escape during the draining process.

If the cylinder needs to be drained for maintenance or to protect the whole installation when there is a risk of frost, proceed as follows:

- ▶ Close the shut-off valve in the cold water line.
- ▶ Open the hot water taps on all draw-off points.



1 Drain valve cap

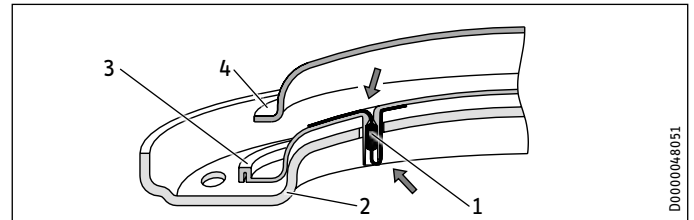
- ▶ Undo the cap of the drain valve.

15.3 Descaling

- ▶ Only descale the flange after disassembly and never treat the cylinder surface and impressed current anode with descaling agents.

15.4 Anti-corrosion protection

- ▶ Ensure when carrying out service work that the anti-corrosion protection on the insulating plate is not damaged or removed.
- ▶ Reinsert the anti-corrosion protection correctly after replacement.



1 Anti-corrosion protection

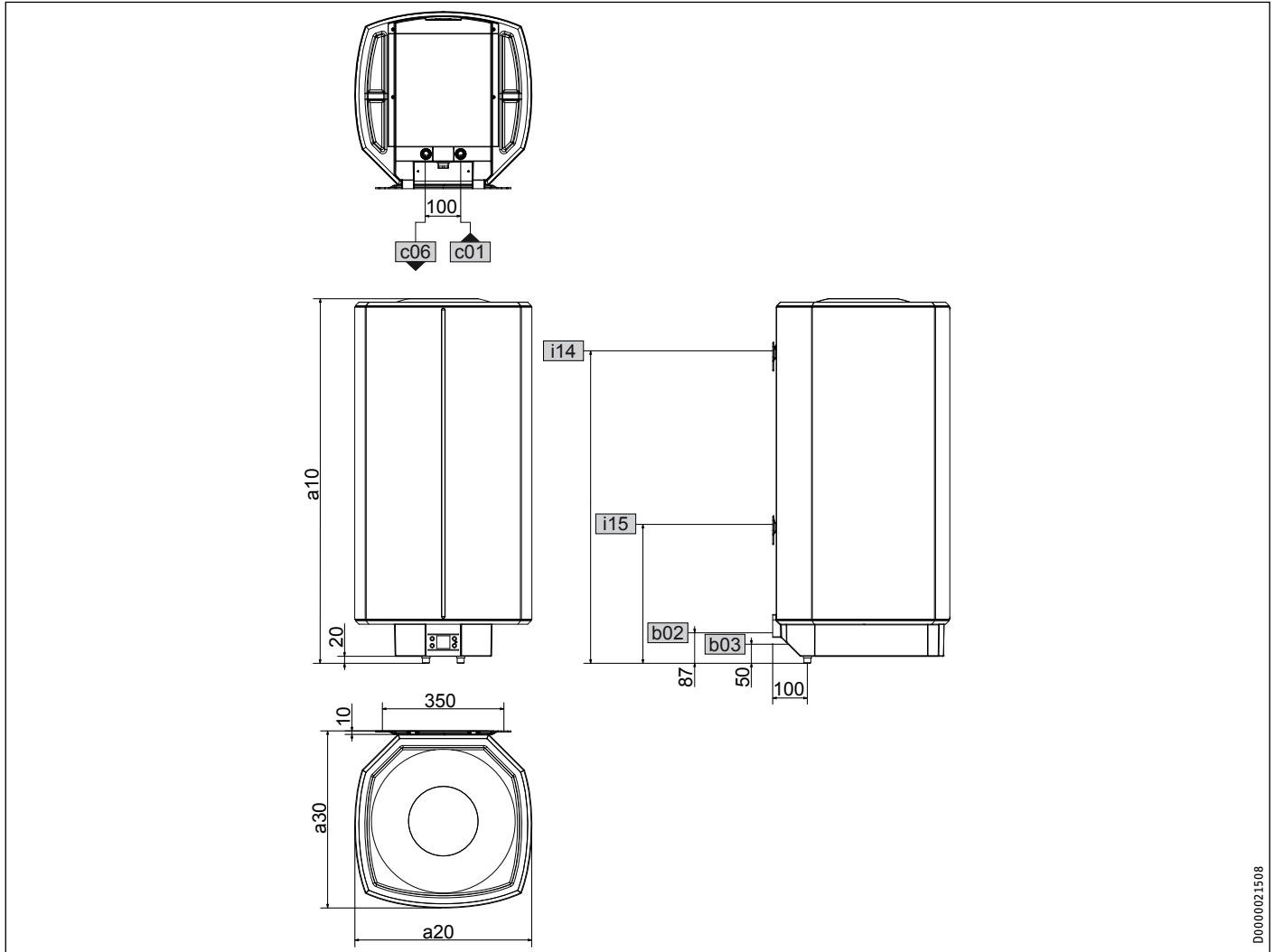
2 Pressure plate

3 Insulating plate

4 Copper flanged immersion heater

16. Specification

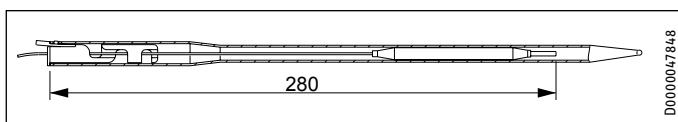
16.1 Dimensions and connections



D0000021508

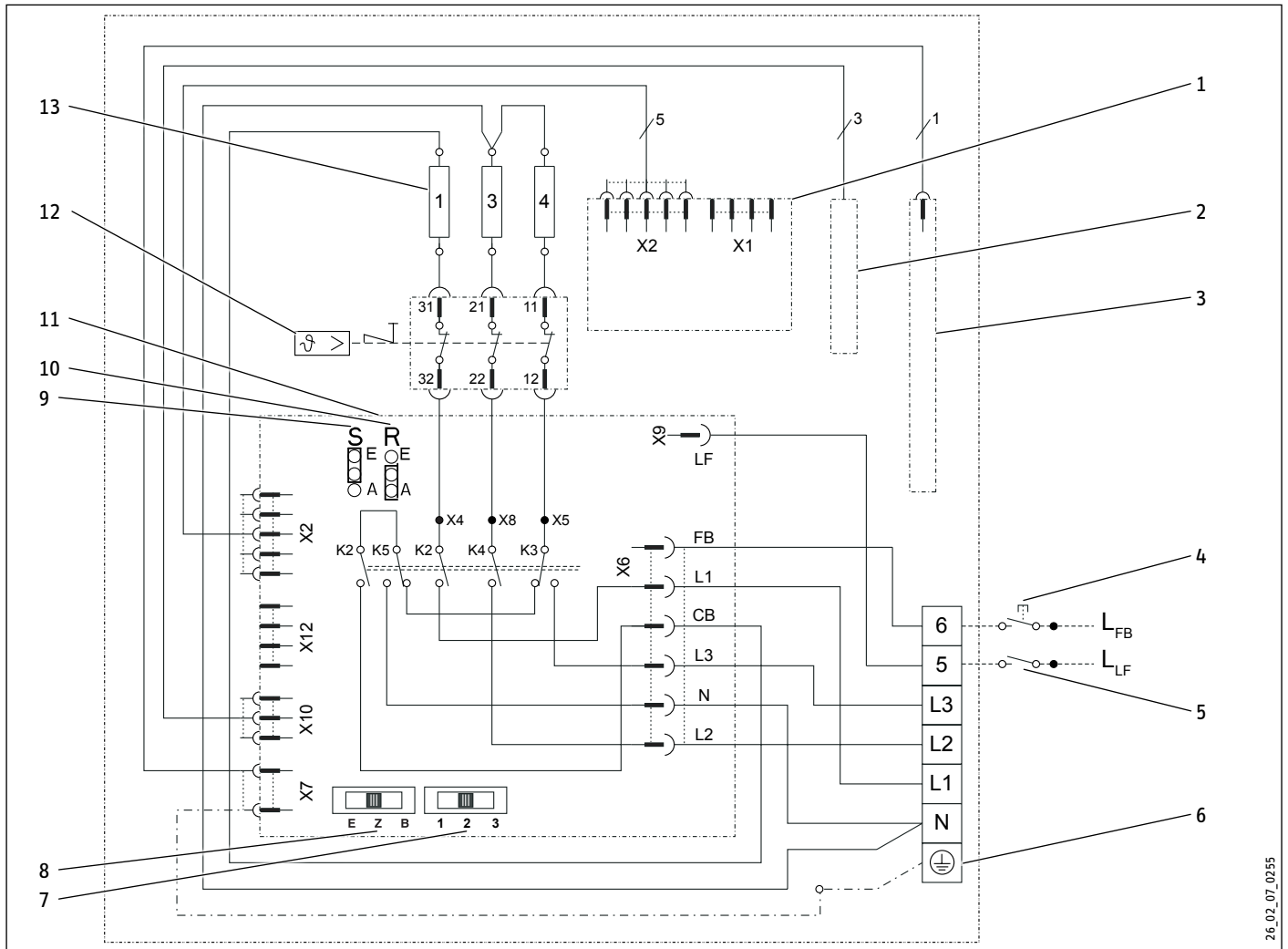
			SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD	
a10	Appliance	Height	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
a20	Appliance	Width	mm	410	510	510	510	510	510
a30	Appliance	Depth	mm	420	510	510	510	510	510
b02	Entry cables I								
b03	Entry cables II								
c01	Cold water inlet	Male thread		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
c06	DHW outlet	Male thread		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
i14	Wall mounting bracket I	Height	mm	700	600	900	900	900	1100
		Max. Ø fixing screw	mm	12	12	12	12	12	12
i15	Wall mounting bracket II	Height	mm				300	300	
		Max. Ø fixing screw	mm				12	12	

16.1.1 High limit safety cut-out immersion depth



D00000047848

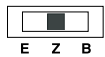
16.2 Wiring diagrams and connections



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Electronic assembly, operation 2 Temperature sensors 3 Impressed current anode 4 Remote control for rapid heating (any phase can be connected, no output transfer) 5 Power supply utility contact (any phase can be connected, no output transfer) 6 Mains terminal | <ul style="list-style-type: none"> 7 Output switch 8 Operating mode switch 9 Jumper ECO (energy saving mode) 10 Reverse control jumper 11 Electronic assembly, control unit 12 High limit safety cut-out 13 Heating element, 2 kW ~ 230 V each |
|--|---|

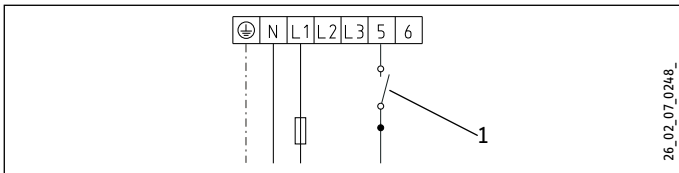
INSTALLATION Specification

16.2.1 Dual circuit operation Single meter measurement with power supply utility contact



 1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V

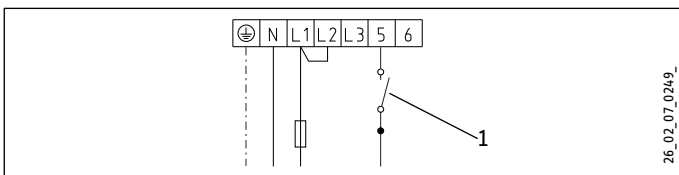
 2/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



 1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

 2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

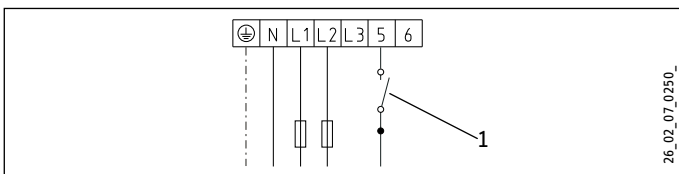
 3/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



 1/4 kW 2/N/PE ~ 400 V

 2/4 kW 2/N/PE ~ 400 V

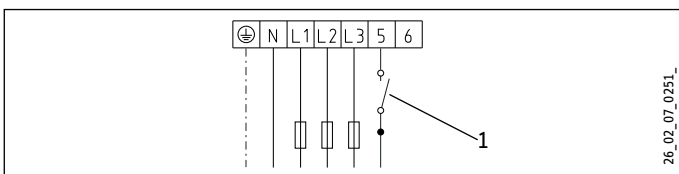
 3/4 kW 2/N/PE ~ 400 V



 1/6 kW 3/N/PE ~ 400 V

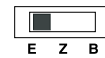
 2/6 kW 3/N/PE ~ 400 V

 3/6 kW 3/N/PE ~ 400 V



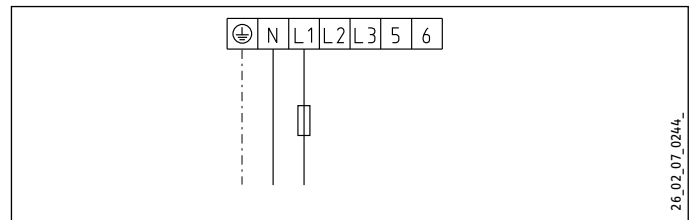
1 Power supply utility contact

16.2.2 Single circuit and manual rapid heat-up operation



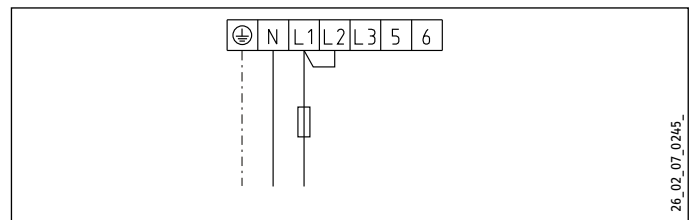
 1 kW 1/N/PE ~ 230 V

 2 kW 1/N/PE ~ 230 V



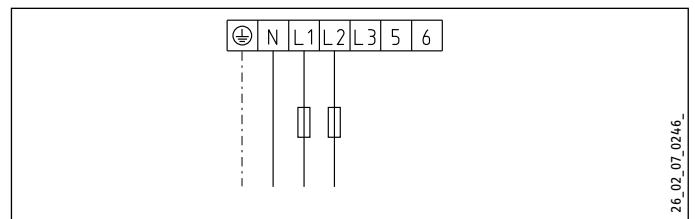
 3 kW 1/N/PE ~ 230 V

 4 kW 1/N/PE ~ 230 V

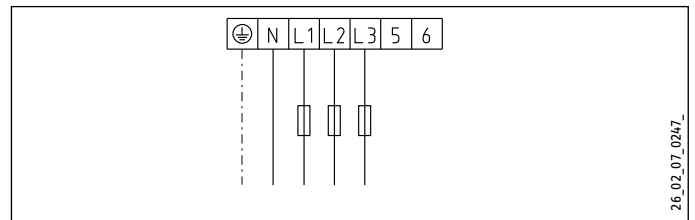


 3 kW 2/N/PE ~ 400 V

 4 kW 2/N/PE ~ 400 V



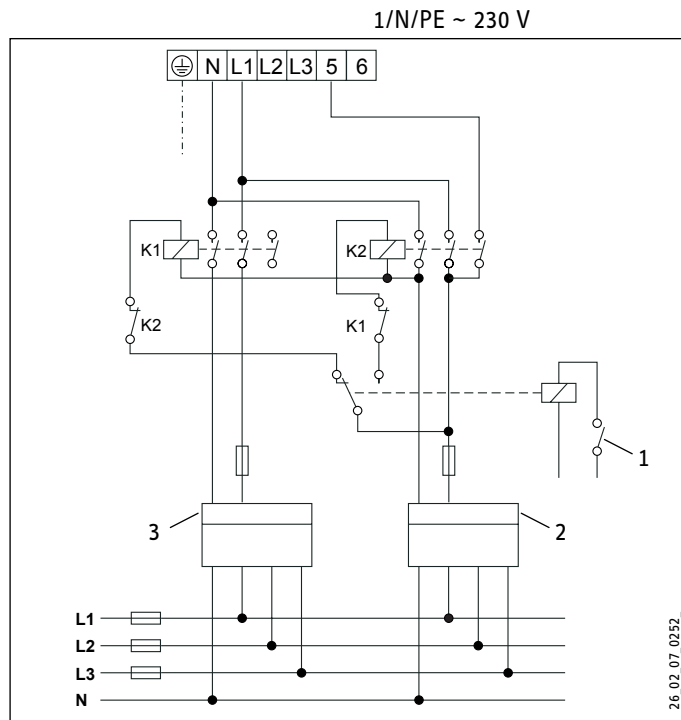
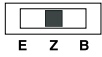
 6 kW 3/N/PE ~ 400 V



INSTALLATION

Specification

16.2.3 Dual circuit operation Dual meter measurement with power supply utility contact, single phase

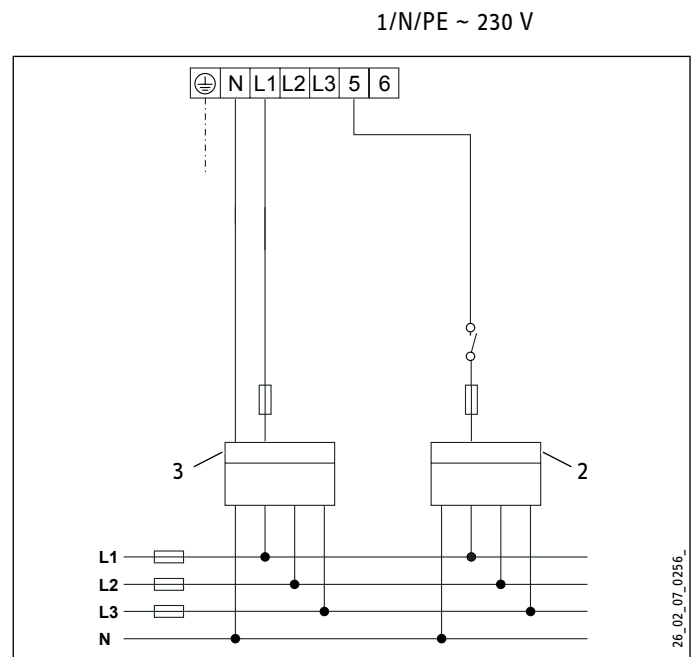
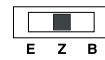


- 1 Power supply utility contact
- 2 Off-peak tariff
- 3 Peak tariff

Special circuit without external contactors for tariff changeover



Note
If there are no external contactors for tariff changeover, the output is billed using the peak tariff meter even during the off-peak tariff period.



- 2 Off-peak tariff
- 3 Peak tariff

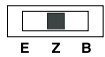
► If it is not possible to extend the electrical installation with the relevant contactors, it is essential to install an additional off-peak/peak isolator at the appliance electrical connection (“Relay conversion set” see chapter “Appliance description / Accessories”).

INSTALLATION

Specification

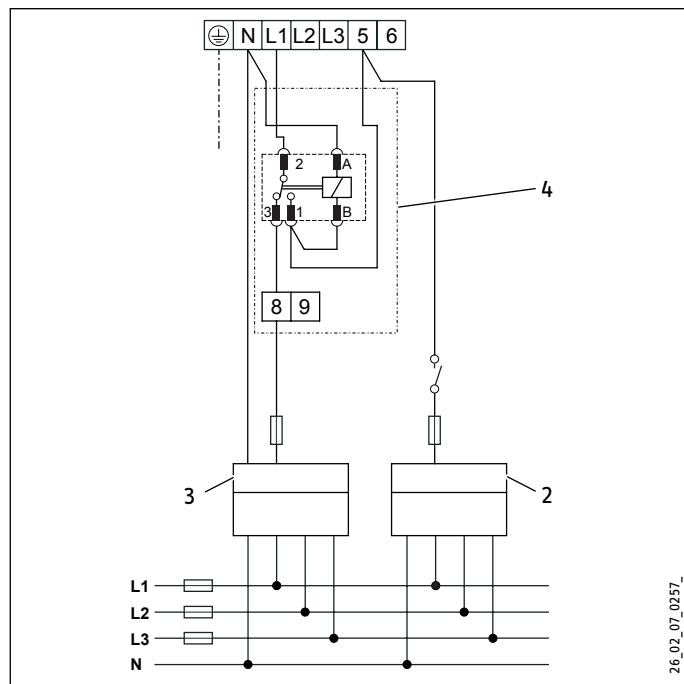
Conversion measure, connection version 1:

Note
Setting 3 is not permissible at the output switch.



1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V

2/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



- 2 Off-peak tariff
- 3 Peak tariff
- 4 "Relay conversion set" accessory (see chapter "Appliance description / Accessories")

26_02_07_0257_

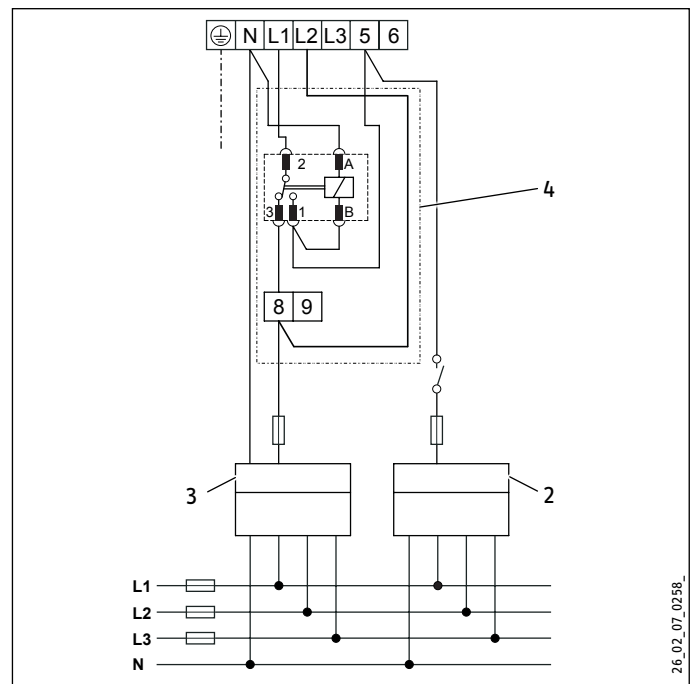
Conversion measure, connection version 2:

Note
Setting 3 is not permissible at the output switch.



1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



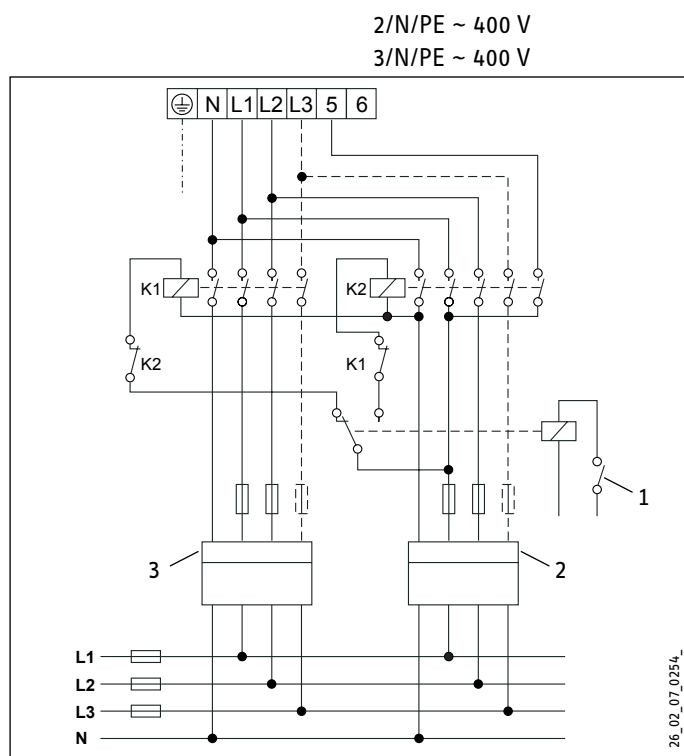
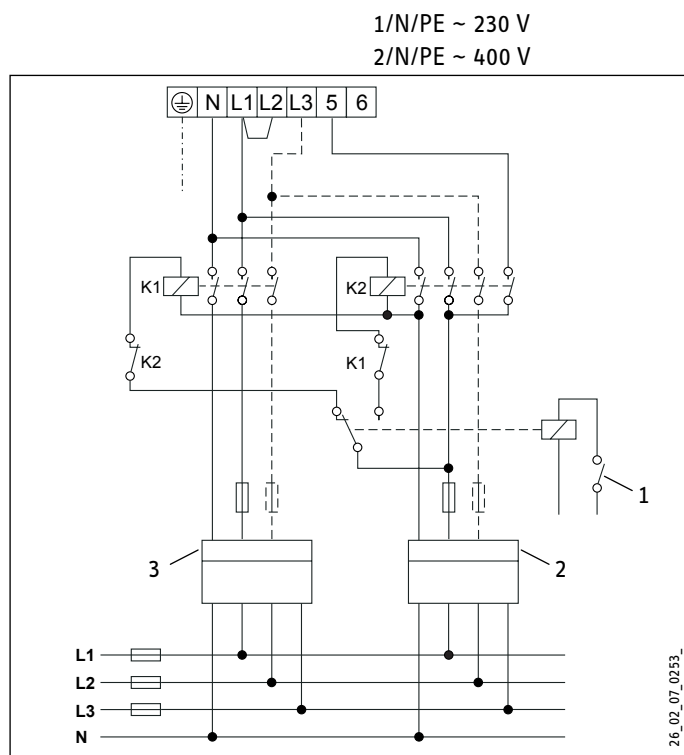
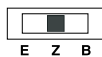
- 2 Off-peak tariff
- 3 Peak tariff
- 4 "Relay conversion set" accessory (see chapter "Appliance description / Accessories")

► Insert jumper 8-L2. During the off-peak tariff enable time, rapid heating is billed using a mixture of the peak and off-peak tariffs.

26_02_07_0258_

INSTALLATION Specification

16.2.4 Dual circuit operation Dual meter measurement with power supply utility contact, multiple phases



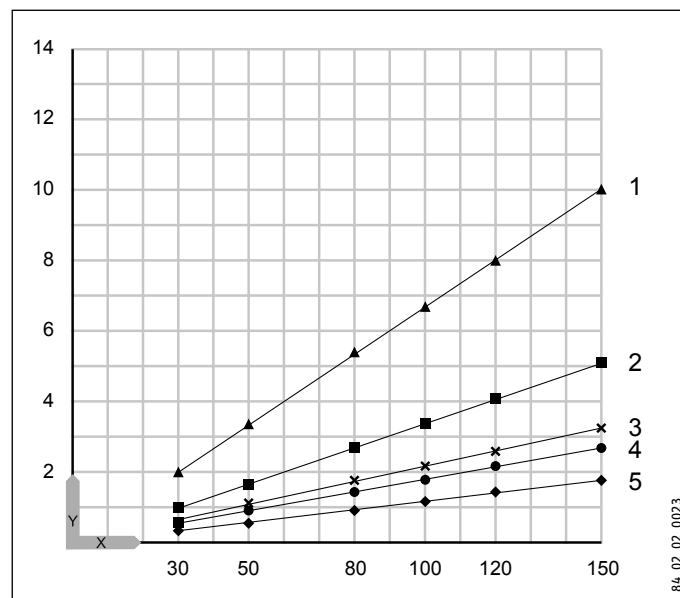
- 1 Power supply utility contact
- 2 Off-peak tariff
- 3 Peak tariff

16.3 Heat up diagrams

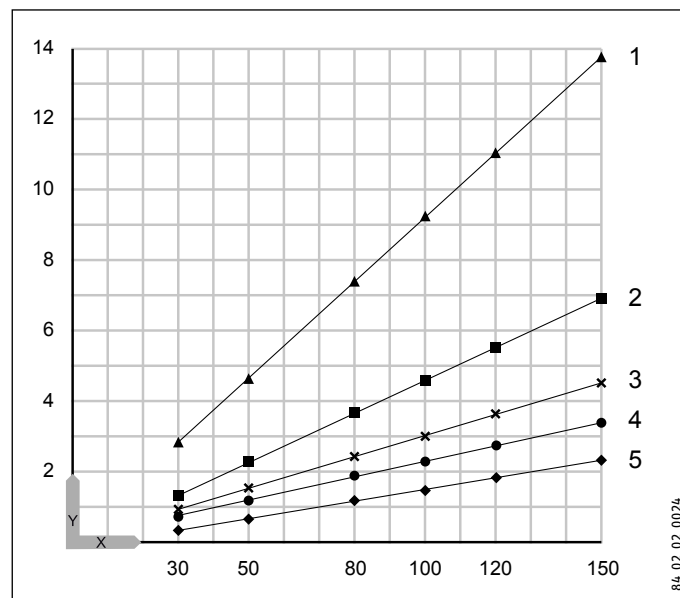
The heat-up time depends on the cylinder capacity, cold water inlet temperature and heating output.

Diagrams refer to 15 °C cold water inlet temperature:

Set temperature setting 65 °C



Set temperature setting 85 °C



- X Nominal capacity in l
- Y Duration in h
- 1 1 kW
- 2 2 kW
- 3 3 kW
- 4 4 kW
- 5 6 kW

16.4 Fault conditions

In the event of a fault, temperatures of up to 95 °C at 0.6 MPa can occur.

ENGLISH

INSTALLATION Specification

16.5 Details on energy consumption

Product data complies with EU regulations relating to the Directive on the ecodesign of energy related products (ErP).

	SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
	231251	231252	231253	231254	231255	231256
Manufacturer	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON	STIEBEL EL-TRON
Load profile	S	M	M	L	XL	XL
Energy efficiency class	A	B	B	C	C	C
Energy conversion efficiency	%	38	40	40	39	38
Annual power consumption	kWh	489	1286	1223	2611	4382
Default temperature setting	°C	85	85	85	85	85
Sound power level	dB(A)	15	15	15	15	15
Option for exclusive operation during off-peak periods	-	-	-	-	-	-
Smart function	X	X	X	X	-	X
Weekly power consumption with Smart	kWh	12,217	23,177	22,723	49,746	82,096
Weekly power consumption without Smart	kWh	14,960	25,904	27,414	54,239	89,632
Daily power consumption	kWh	2.773	6.548	6.618	13,042	20.219
Cylinder capacity	l	30	50	80	100	120
Mixed water volume at 40 °C	l	59	97	159	198	235

The information on energy conversion efficiency and annual power consumption applies only when intelligent control is switched on (Smart function).

16.6 Data table

	SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
	231251	231252	231253	231254	231255	231256
Hydraulic data						
Nominal capacity	l	30	50	80	100	120
Mixed water volume 40 °C (15 °C/65 °C)	l	59	97	159	198	235
Electrical data						
Connected load ~ 230 V	kW	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
Connected load ~ 400 V	kW	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Phases		1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE
Rated voltage	V	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Frequency	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Single circuit operating mode		X	X	X	X	X
Dual circuit operating mode		X	X	X	X	X
Manual rapid heat-up mode		X	X	X	X	X
Application limits						
Temperature setting range	°C	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85
Max. permissible pressure	MPa	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
Test pressure	MPa	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78
Max. permissible temperature	°C	95	95	95	95	95
Max. flow rate	l/min	18	18	18	18	18
Min./max. conductivity, drinking water	µS/cm	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500
Energy data						
Standby energy consumption/24 h at 65 °C	kWh	0.46	0.54	0.67	0.86	1.16
Energy efficiency class		A	B	B	C	C
Versions						
IP rating		IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Sealed unvented type		X	X	X	X	X
Open vented type		X	X	X	X	X
Colour		White	White	White	White	White
Dimensions						
Height	mm	770	740	1050	1050	1210
Width	mm	410	510	510	510	510
Depth	mm	420	510	510	510	510
Weights						
Weight, full	kg	53	78	118	140	165
Weight, dry	kg	22.9	27.6	37.6	39.5	42.4

Guarantee

The guarantee conditions of our German companies do not apply to appliances acquired outside of Germany. In countries where our subsidiaries sell our products a guarantee can only be issued by those subsidiaries. Such guarantee is only granted if the subsidiary has issued its own terms of guarantee. No other guarantee will be granted.

We shall not provide any guarantee for appliances acquired in countries where we have no subsidiary to sell our products. This will not affect warranties issued by any importers.

Environment and recycling

We would ask you to help protect the environment. After use, dispose of the various materials in accordance with national regulations.

REMARQUES PARTICULIÈRES

UTILISATION

1. Remarques générales	49
1.1 Consignes de sécurité	49
1.2 Autres repérages utilisés dans cette documentation	50
1.3 Unités de mesure	50
2. Sécurité	50
2.1 Utilisation conforme	50
2.2 Consignes de sécurité	50
2.3 Label de conformité	50
3. Description de l'appareil	51
4. Réglages	52
4.1 Organes de commande et affichage standard	52
4.2 Réglages pour économies d'énergie sur l'affichage standard	52
4.3 Autres symboles possibles sur l'affichage standard	54
4.4 Réglage standard	54
4.5 Configuration des menus	55
4.6 Activation et désactivation de la limitation du menu et réglage	56
5. Nettoyage, entretien et maintenance	56
6. Aide au dépannage	56

MONTAGE

7. Sécurité	57
7.1 Consignes de sécurité générales	57
7.2 Prescriptions, normes et directives	57
7.3 Installation hydraulique	57
8. Description de l'appareil	57
8.1 Fourniture	57
8.2 Accessoires	57
9. Travaux préparatoires	57
9.1 'Emplacement de montage	57
9.2 Support d'accrochage	57
9.3 Câble de raccordement électrique	58
10. Montage	58
10.1 Raccordement hydraulique	58
10.2 Montage de l'appareil	58
10.3 Raccordement électrique	58
10.4 Achèvement du montage	59
11. Mise en service	59
11.1 Première mise en service	59
11.2 Remise en marche	59
12. Réglages	59
12.1 Activation du mode professionnel	59
12.2 Activation de la commande retardée	59

13. Mise hors service	59
14. Aide au dépannage	60
15. Maintenance	61
15.1 Groupe de sécurité	61
15.2 Vidange de l'appareil	61
15.3 Détartrage	61
15.4 Résistance anticorrosion	61
16. Données techniques	62
16.1 Cotes et raccordements	62
16.2 Schéma des connexions électriques et raccordements	63
16.3 Courbes de chauffe	67
16.4 Conditions de pannes	67
16.5 Indications relatives à la consommation énergétique	68
16.6 Tableau de données	69

GARANTIE

ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

REMARQUES PARTICULIÈRES

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de 3 ans et plus ainsi que par les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans expérience lorsqu'ils sont sous surveillance ou qu'ils ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils ont compris les dangers encourus. Les enfants de 3 à 8 ans doivent manipuler uniquement la robinetterie raccordée à l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ni le nettoyage ni la maintenance relevant de l'utilisateur ne doivent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le raccordement au secteur n'est autorisé que sous forme d'une connexion fixe réalisée en liaison avec le passe-câble amovible. L'appareil doit pouvoir être déconnecté du secteur par un dispositif de coupure multipolaire ayant une ouverture minimale des contacts de 3 mm.
- Fixez l'appareil comme indiqué au chapitre Préparations / Installation électrique.
- Tenez compte de la pression admissible maximale (voir chapitre « Installation / Données techniques / Tableau de données »).
- Installez un disjoncteur différentiel (RCD).

Mode de fonctionnement sous pression :

- L'appareil est sous pression. Pendant la montée en température, de l'eau d'expansion s'écoule de la soupape de sécurité.
- Actionnez régulièrement la soupape de sécurité afin d'éviter tout grippage dû aux dépôts de calcaire.
- Vidangez l'appareil comme indiqué au chapitre « Installation / Maintenance / Vidange de l'appareil ».
- Installez une soupape de sécurité homologuée sur l'arrivée d'eau froide. Notez qu'en fonction de la pression au repos, il sera éventuellement nécessaire d'installer un réducteur de pression supplémentaire.
- La conduite d'évacuation doit être conçue de sorte que l'eau puisse s'écouler librement lorsque la soupape de sécurité est entièrement ouverte.
- Installez la conduite de purge de la soupape de sécurité avec une pente constante vers le bas dans un local à l'abri du gel.
- L'ouverture de purge de la soupape de sécurité doit être ouverte à l'air libre.

UTILISATION

1. Remarques générales

Les chapitres « Remarques particulières » et « Utilisation » s'adressent aux utilisateurs de l'appareil et aux installateurs.

Le chapitre Installation s'adresse aux installateurs.



Remarque

Veillez lire attentivement cette notice avant utilisation et conservez-la.
Remettez cette notice au nouvel utilisateur le cas échéant.

1.1 Consignes de sécurité

1.1.1 Structure des consignes de sécurité



MENTION D'AVERTISSEMENT Nature du danger
Sont indiqués ici les risques éventuellement encourus en cas de non-respect de la consigne de sécurité.
► Sont indiquées ici les mesures permettant de pallier au danger.

1.1.2 Symboles, nature du danger

Symbole	Nature du danger
	Blessure
	Électrocution
	Brûlure (brûlure, ébouillement)

UTILISATION

Sécurité

1.1.3 Mentions d'avertissement

MENTIONS D'AVERTISSEMENT	Signification
DANGER	Caractérise des remarques dont le non-respect entraîne de graves lésions, voire la mort.
AVERTISSEMENT	Caractérise des remarques dont le non-respect peut entraîner de graves lésions, voire la mort.
ATTENTION	Caractérise des remarques dont le non-respect peut entraîner des lésions légères ou moyennement graves.

1.2 Autres repérages utilisés dans cette documentation



Remarque

Le symbole ci-contre caractérise des remarques générales.

► Lisez attentivement les textes de remarque.

Symbole	Signification
	Dommages consécutifs (dégâts consécutifs, sur les appareils et sur l'environnement)
	Recyclage de l'appareil

► Ce symbole vous indique que vous devez agir. Les actions nécessaires sont décrites étape par étape.

1.3 Unités de mesure



Remarque

Sauf indication contraire, toutes les cotes sont indiquées en millimètres.

2. Sécurité

2.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour le chauffage de l'eau sanitaire et peut alimenter un ou plusieurs points de soutirage en fonction du mode de fonctionnement.

L'appareil est destiné à une utilisation domestique. Il peut être utilisé par des personnes qui ne disposent pas de connaissances techniques particulières. L'appareil peut également être utilisé dans un environnement non domestique, p. ex. dans des petites entreprises, à condition que son utilisation soit du même ordre.

Tout emploi sortant de ce cadre est considéré comme non-conforme. Une utilisation conforme de l'appareil implique le respect de cette notice et de celles se rapportant aux accessoires utilisés. Toute garantie est annulée en cas de modifications ou de transformations apportées à cet appareil.

2.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT Brûlure

La température de la robinetterie ou du groupe de sécurité peut dépasser 60 °C en service.

Risque de brûlure à des températures de sortie supérieures à 43 °C.



AVERTISSEMENT Blessure

L'appareil peut être utilisé par les enfants de 3 ans et plus ainsi que par les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions d'usage de l'appareil et des risques pouvant résulter de son utilisation. Les enfants de 3 à 8 ans doivent manipuler uniquement la robinetterie raccordée à l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de maintenance, de nettoyage à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.



Dommages consécutifs

Veillez à ce que l'appareil, les conduites d'eau et les soupapes de sécurité soient hors gel. L'appareil n'est protégé ni contre le gel ni contre la corrosion quand l'alimentation électrique est coupée.

- **Ne mettez pas l'appareil hors tension.**



Remarque

Mode de fonctionnement sous pression : L'appareil est sous pression. Pendant la montée en température, de l'eau s'écoule du groupe de sécurité. Si de l'eau coule lorsque la montée en température est terminée, contacter un installateur.



Remarque

Mode de fonctionnement à écoulement libre : à chaque montée en température, de l'eau d'expansion goutte par l'écoulement.

2.3 Label de conformité

Voir la plaque signalétique sur l'appareil.

3. Description de l'appareil

Cet appareil produit de l'eau chaude sanitaire à vitesse normale ou rapide à l'aide de la résistance électrique raccordée. La régulation électronique facilite une configuration pour économies d'énergie. La montée en température s'effectue automatiquement jusqu'à la température réglée en fonction de l'alimentation électrique et de votre mode de consommation. L'affichage standard vous informe sur la quantité d'eau mélangée disponible, sur l'état de la montée en température et sur le mode ECO. Par ailleurs, les erreurs qui se produisent et l'entartrage du corps de chauffe sont affichés.

Le réservoir intérieur en acier possède un émaillage spécial direct et est équipé d'une anode à courant imposé. Lorsque la tension est activée, l'anode protège le ballon intérieur de la corrosion.

L'appareil est protégé du gel dans tous les modes de fonctionnement lorsqu'il est sous tension. L'appareil se met en marche et en arrêt au moment voulu lorsque l'eau est suffisamment chauffée. Les conduites d'eau et le groupe de sécurité ne sont pas protégés du gel par l'appareil.

Vous pouvez utiliser l'appareil en mode simple puissance, double puissance ou intermittent.

Fonctionnement simple puissance

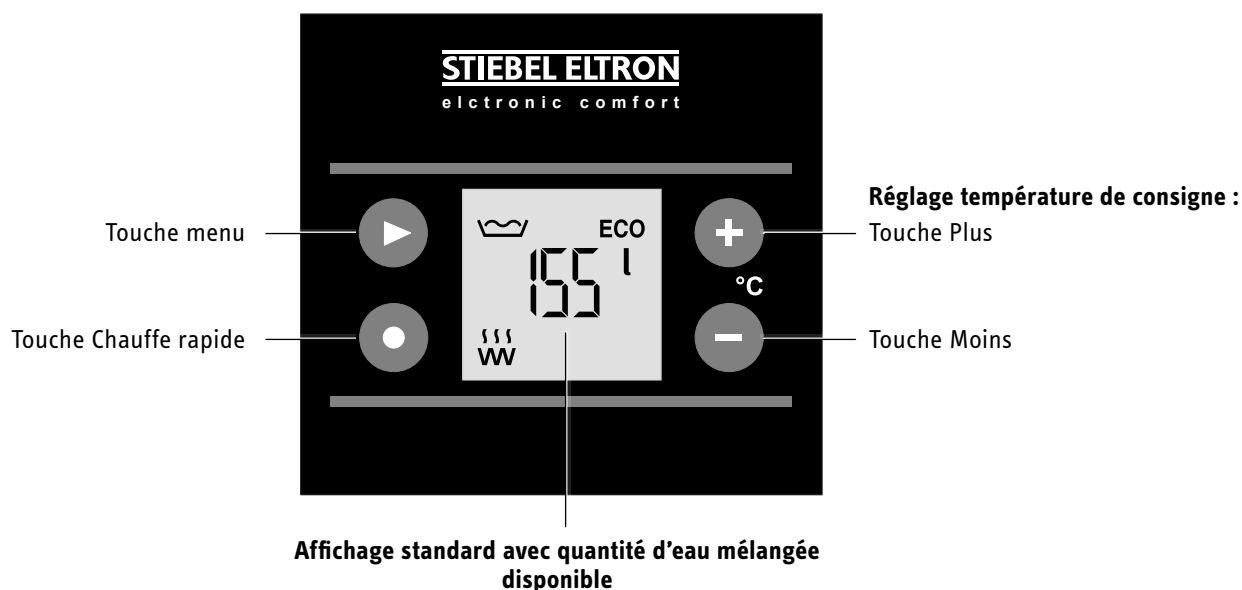
Dans ce mode de fonctionnement, l'appareil chauffe automatiquement selon la puissance chauffage raccordée, quelle que soit la température de consigne définie.

Fonctionnement double puissance

Quelle que soit la température de consigne réglée, l'appareil chauffe automatiquement l'eau qu'il contient à une puissance chauffage normale pendant la période Heures creuses (périodes déterminées par la société distributrice d'électricité). Vous pouvez en outre enclencher la chauffe rapide.

Fonctionnement intermittent

L'appareil chauffe après appui sur la touche Chauffe rapide. Une fois la température réglée atteinte, l'appareil s'éteint et ne se remet plus en marche.



4. Réglages

4.1 Organes de commande et affichage standard



- 1 Symbole Mode ECO
- 2 Touche Plus
- 3 Touche Moins
- 4 Affichage Quantité d'eau mélangée en l
- 5 Symbole Corps de chauffe
- 6 Touche Chauffe rapide (en mode double puissance ou intermittent)
- 7 Symbole Montée en température
- 8 Touche menu
- 9 Symbole Quantité d'eau mélangée

4.1.1 Affichage Quantité d'eau mélangée



Remarque

Si la température de consigne est réglée sur moins de 40 °C, la température de consigne réglée sera affichée au lieu de la quantité d'eau mélangée.



La quantité d'eau mélangée à 40 °C pour une température de 15 °C de l'eau froide actuellement disponible est affichée.



« < 10 l » s'affiche si moins de 10 l d'eau mélangée sont disponibles.

Besoins en eau chaude sanitaire pour	Quantité d'eau mélangée à 40 °C
Bain	120-150 l
Douche	30-50 l
Lavage des mains	2-5 l

La quantité d'eau mélangée pouvant être obtenue dépend de la taille du ballon et de la température de consigne réglée.

4.1.2 Symbole Montée en température

Le symbole s'affiche lorsque l'appareil chauffe l'eau.

4.2 Réglages pour économies d'énergie sur l'affichage standard

4.2.1 Symbole Mode ECO

ECO Comfort (configuration usine)

Ce mode économies d'énergie vous permet de toujours produire la quantité maximale d'ECS et d'accéder ainsi au niveau maximal de confort d'utilisation.



Le symbole ECO s'affiche.

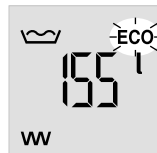
En mode économies d'énergie ECO Comfort, la température de consigne est automatiquement abaissée à 60 °C si une température de consigne plus élevée est réglée :

- 1 semaine après la mise en service (configuration usine : 85 °C)
- 1 semaine après le réglage de la température de consigne sur une valeur supérieure à 65 °C

Vous pouvez activer ce mode dès la mise en service en réglant la température de consigne sur 60 °C ou une valeur inférieure (voir le chapitre Réglages standard / Réglage de la température de consigne).

ECO Plus (en simple puissance)

Ce mode vous propose un plus d'économies d'énergie en n'activant la chauffe qu'en cas de consommation élevée d'ECS.



Le symbole ECO clignote

La température de consigne est immédiatement et automatiquement réglée sur 60 °C .

En mode ECO Plus, l'appareil chauffe automatiquement l'eau jusqu'à la température de consigne dès que vous avez consommé env. 40 % de la contenance du ballon.

Vous pouvez sélectionner ce mode dans le menu (voir le chapitre Configuration des menus / Affichage et réglage du mode ECO).



Remarque

Lorsque vous modifiez la température de consigne en mode ECO Plus, l'appareil commute automatiquement en mode ECO Comfort.

ECO Dynamic (en simple puissance)

Ce mode économies d'énergie vous permet d'obtenir un maximum d'efficacité énergétique par l'adaptation dynamique et automatique à votre mode de consommation.

Le mode ECO Dynamic est optimal si vous consommez des quantités d'eau chaude similaires toujours au même moment de la journée selon le jour de la semaine.



Le symbole ECO clignote

La température de consigne est immédiatement et automatiquement réglée sur 60 °C.

En mode ECO Dynamic, l'appareil analyse vos horaires de prélèvement et les quantités d'ECS consommées pendant toute une semaine. Pendant ce temps, l'appareil fonctionne d'abord en mode ECO Comfort.

Après analyse, la quantité d'eau mélangée calculée est mise à disposition en fonction du jour de la semaine et de l'heure. Il est alors possible de soutirer jusqu'à 60 % de la contenance du ballon avant que l'appareil ne se remette à chauffer. Si la quantité d'eau mélangée actuellement disponible ne suffit pas pour la consommation prévue, tout le contenu du ballon est chauffé en temps voulu à 60 °C.

Si les heures et les quantités de soutirage changent, l'appareil analyse les modifications et adapte la quantité d'eau mélangée mise à disposition.

Vous pouvez sélectionner ce mode dans le menu (voir le chapitre Configuration des menus / Affichage et réglage du mode ECO).



Remarque

Lorsque vous modifiez la température de consigne en mode ECO Dynamic, l'appareil commute automatiquement en mode ECO Comfort.

4.2.2 Mode professionnel

L'installateur peut configurer l'appareil pour des applications professionnelles spécifiques, dans les cabinets médicaux ou les boucheries-charcuteries par ex. (voir le chapitre Installation / Configuration). Dans ce cas, la température de consigne est définie manuellement. La configuration du menu du mode ECO est impossible en mode professionnel.

4.2.3 Utilisation adaptée aux périodes heures creuses (commande retardée en fonctionnement double puissance)

Cette fonction n'est pas activée en configuration usine. L'installateur peut activer la commande retardée de l'appareil (voir le chapitre Installation / Configuration).

Cela signifie que l'appareil analyse les horaires d'heures creuses de votre distributeur d'électricité pendant 7 jours de sorte à utiliser au mieux les tarifs réduits.

Pendant l'analyse, l'appareil chauffe le contenu du ballon dès le début de la période heures creuses si la limite inférieure de la température de consigne n'est plus atteinte.

L'objectif de cette opération est de démarrer la montée en température de manière à ce que le contenu du ballon n'ait complètement atteint la température de consigne qu'à la fin de la période heures creuses (consommation énergétique en état de disponibilité optimale). L'appareil nécessite ainsi moins d'énergie pour maintenir l'eau à cette température, par conséquent, la consommation énergétique en état de disponibilité baisse.



L'appareil commence à chauffer l'eau au moment calculé.

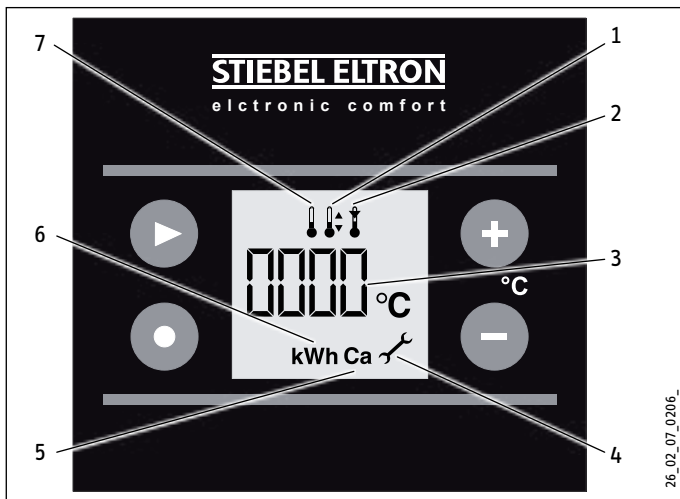
Le symbole Montée en température s'affiche.



Le symbole Montée en température s'éteint une fois la montée en température terminée.

Si la limite inférieure de la température de consigne est franchie, vous pouvez au besoin activer la montée en température avec la touche Chauffe rapide (voir le chapitre Réglages standard / Chauffe rapide) pendant la période heures creuses avant le démarrage automatique.

4.3 Autres symboles possibles sur l'affichage standard



- 1 Symbole Température de consigne
- 2 Symbole Limitation de la température
- 3 Affichage de la valeur correspondant au symbole actif
- 4 Symbole Service / Défaut
- 5 Symbole Entartrage
- 6 Symbole Consommation énergétique
- 7 Symbole Température de sortie

4.3.1 Symbole Entartrage



Remarque

Nous conseillons de détartrer le corps de chauffe lorsque le symbole Entartrage « Ca » apparaît sur l'affichage standard. Veuillez en informer votre installateur.

4.3.2 Symbole Service / Défaut



Remarque

Veuillez informer votre installateur lorsque le symbole Service / Défaut apparaît sur l'affichage standard. Si le symbole clignote, l'eau n'est pas chauffée et il faut absolument contacter l'installateur.

4.4 Réglage standard

4.4.1 Configuration rapide à l'aide des touches

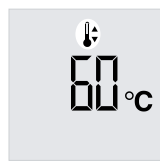
Vous pouvez entreprendre ces configurations directement avec les touches sur l'affichage standard.



Remarque

L'appareil commute automatiquement sur l'affichage standard après chaque opération et mémorise la valeur réglée.

4.4.2 Réglage de la température de consigne



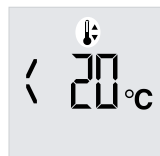
Réglez la température de consigne de 20 à 85 °C (configuration usine) à l'aide des touches Plus et Moins.



Le symbole Température de consigne s'affiche.

Si vous modifiez la température de consigne de 60 °C en mode ECO Plus ou ECO Dynamic, le mode économies d'énergie commute automatiquement sur ECO Comfort. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre Réglages pour économies d'énergie sur l'affichage standard.

4.4.3 Désactivation



Si vous réglez la température de consigne sur moins de 20 °C avec la touche Moins, seule la protection hors gel est encore active.

4.4.4 Chauffe rapide



Appuyez sur la touche Chauffe rapide.

Le symbole Montée en température s'affiche.

Fonctionnement double puissance

Vous pouvez mettre en marche la chauffe rapide avec la touche. Une commande à distance peut être installée pour y parvenir. Dès que la température souhaitée est atteinte, la chauffe rapide se coupe sans se réenclencher.

Fonctionnement intermittent

Vous devez mettre l'appareil en marche avec la touche Chauffe rapide. Une fois la température réglée atteinte, l'appareil s'éteint et ne se remet plus en marche.

4.5 Configuration des menus

4.5.1 Généralités sur la configuration des menus



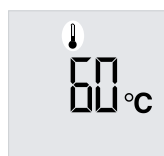
Remarque

L'appareil commute automatiquement sur l'affichage standard après chaque opération et mémorise la valeur réglée.



La touche Menu permet d'appeler successivement toutes les informations et les possibilités de configuration. Le symbole respectif s'affiche.

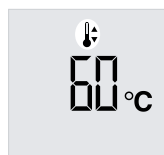
4.5.2 Affichage de la température de sortie



Le symbole Température de sortie s'affiche.

La température de sortie actuelle s'affiche.

4.5.3 Réglage de la température de consigne



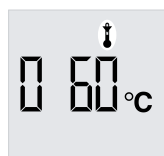
Le symbole Température de consigne s'affiche.



Réglez la température de consigne de 20 à 85 °C à l'aide des touches Plus et Moins.



4.5.4 Activation/désactivation et réglage de la limitation de la température



Le symbole Limitation de la température s'affiche.

□ Limitation de la température désactivée (configuration usine)

! Limitation de la température activée



Activez ou désactivez la limitation de la température.



Réglez la limitation de la température de 40 à 60 °C à l'aide des touches Plus et Moins.



Limitation de la température activée

Le symbole Limitation de la température apparaît sur l'affichage standard. La limitation de la température réglée est en même temps la valeur maximale de la température de consigne.



Remarque

ECO Plus et ECO Dynamic ne peuvent plus être sélectionnés si la limitation de la température est activée.

4.5.5 Affichage et réglage du mode ECO



Remarque

En mode professionnel (voir le chapitre Réglages pour économies d'énergie sur l'affichage standard), le système ignore les réglages ECO.



Le symbole Mode ECO s'affiche.



Le mode actuel s'affiche.

Sélectionnez successivement le mode ECO souhaité.

ECO1 ECO Comfort

ECO2 ECO Plus

ECO3 ECO Dynamic

ECO Comfort ECO1

Ce mode économies d'énergie vous permet de toujours produire la quantité maximale d'ECS et d'accéder ainsi au niveau maximal de confort d'utilisation.

ECO Plus ECO2

Ce mode vous propose un plus d'économies d'énergie en n'activant la chauffe qu'en cas de consommation élevée d'ECS.

ECO Dynamic ECO3

Ce mode économies d'énergie vous permet d'obtenir un maximum d'efficacité énergétique par l'adaptation dynamique et intelligente à votre mode de consommation.

4.5.6 Affichage de la consommation énergétique



Le symbole Consommation énergétique s'affiche.

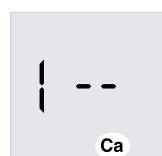


Une valeur approximative de la consommation énergétique cumulée est affichée.



Pour remettre la valeur à zéro, maintenez la touche appuyée pendant plus de 3 secondes.

4.5.7 Affichage du degré d'entartrage, activation / désactivation de l'apparition automatique sur l'affichage standard

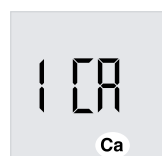


Le symbole Entartrage s'affiche.

Le degré actuel d'entartrage s'affiche.

-- Pas / peu d'entartrage

CA Détartrage du corps de chauffe conseillé



! Apparition automatique sur l'affichage standard activée (configuration usine)

□ Apparition automatique sur l'affichage standard désactivée



Activez ou désactivez l'apparition automatique sur l'affichage standard.

4.5.8 Affichage du code de service

Le code de service fournit à l'installateur des informations sur les causes d'une perturbation (voir le chapitre Aide au dépannage).

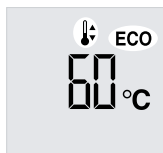


Affichage du code de service

4.6 Activation et désactivation de la limitation du menu et réglage

Pour régler la limitation du menu, maintenez la touche appuyée pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage de la température de consigne clignote.

long



Le symbole Température de consigne s'affiche.

Le symbole Mode ECO s'affiche (clignote pour ECO Plus et ECO Dynamic).

La température de consigne est affichée en cas de limitation du menu.

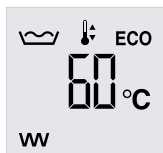
Pour désactiver la limitation du menu, maintenez la touche appuyée pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage de la quantité d'eau mélangée clignote.

long

Limitation du menu activée

En cas de limitation du menu, tous les réglages sont conservés.

Vous pouvez procéder aux Réglages standard / Température de consigne et Chauffe rapide avec les touches (voir le chapitre Configuration / Réglages standard). Il n'est pas possible de configurer les menus.



En cas de limitation de menu, les symboles Montée en température, Entartrage et Service / Défaut s'affichent comme décrit au chapitre Configuration / Organes de commande et affichage standard.

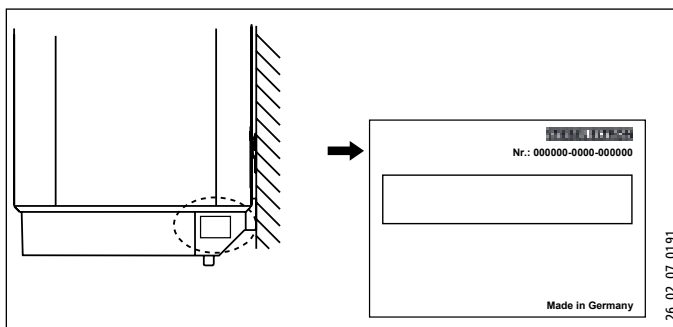
5. Nettoyage, entretien et maintenance

- ▶ N'utilisez ni produit de nettoyage abrasif ni solvant. Un chiffon humide suffit pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- ▶ Contrôlez régulièrement les robinetteries. Vous pouvez éliminer le tartre à la sortie des robinetteries avec les produits de détartrage du commerce.
- ▶ Faîtes contrôler régulièrement la sécurité électrique de l'appareil et le fonctionnement du groupe de sécurité par un installateur.

6. Aide au dépannage

Panne	Cause	Comment y remédier
L'eau ne chauffe pas.	Pas de tension.	Contrôlez les fusibles de l'installation domestique.
Le débit est faible.	Le régulateur de jet placé dans la robinetterie ou la pomme de douche est entartré(e) ou sale.	Procédez au nettoyage et/ou au détartrage du régulateur de jet ou de la pomme de douche.
Le symbole Entartrage « Ca » s'affiche.	Le corps de chauffe est entartré.	Veillez en informer votre installateur.
Le symbole Service / Défaut s'affiche.		Veillez en informer votre installateur.
Le symbole Service / Défaut clignote et l'eau ne chauffe pas.		Contactez impérativement votre installateur.

Appelez un installateur si vous ne réussissez pas à éliminer la cause. Donnez-lui les numéros indiqués sur la plaque signalétique pour qu'il puisse vous aider plus rapidement et plus efficacement (000000 et 0000-00000).



MONTAGE

7. Sécurité

L'installation, la mise en service, la maintenance et les réparations de cet équipement ne doivent être effectuées que par un installateur.

7.1 Consignes de sécurité générales

Nous ne garantissons un bon fonctionnement et en toute sécurité de l'appareil que si les accessoires et pièces de rechange d'origine sont employés.

7.2 Prescriptions, normes et directives



Remarque

Prenez en compte la législation et les prescriptions nationales et locales.

7.3 Installation hydraulique

Conduite d'eau froide

Les matériaux autorisés sont l'acier galvanisé, l'acier inoxydable, le cuivre et les matières synthétiques.

Une soupape de sécurité est requise.

Conduite d'eau chaude

Les matériaux autorisés sont l'acier inoxydable, le cuivre et les tuyauteries en matières synthétiques.



Domage matériel

Si une tuyauterie en matière synthétique est utilisée, reportez-vous au chapitre Données techniques / Conditions de pannes.

Sous pression, l'appareil doit fonctionner avec une robinetterie à pression.

Avec écoulement libre, l'appareil doit fonctionner avec une robinetterie à écoulement libre.

8. Description de l'appareil

8.1 Fourniture

Sont fournis avec l'appareil :

- Support d'accrochage (2 supports pour les appareils 120 l et 150 l)
- Pièces d'écartement 5 mm (2 pièces pour le haut, 2 pièces pour le bas)
- Caches

8.2 Accessoires

Le kit de transformation Relais (code article 255789) permet une séparation supplémentaire heures creuses/heures pleines sur le raccordement d'appareil électrique (voir le chapitre Données techniques / Schémas électriques et raccordements).

Mode de fonctionnement sous pression

Des groupes de sécurité différents selon la pression au repos sont disponibles pour le mode de fonctionnement sous pression. Ces groupes de sécurité homologués protègent l'appareil des excès de pression non autorisés.

Des robinetteries sous pression sont disponibles en accessoire.

Mode de fonctionnement à écoulement libre

Des robinetteries à écoulement libre sont disponibles en accessoire.

9. Travaux préparatoires

9.1 'Emplacement de montage

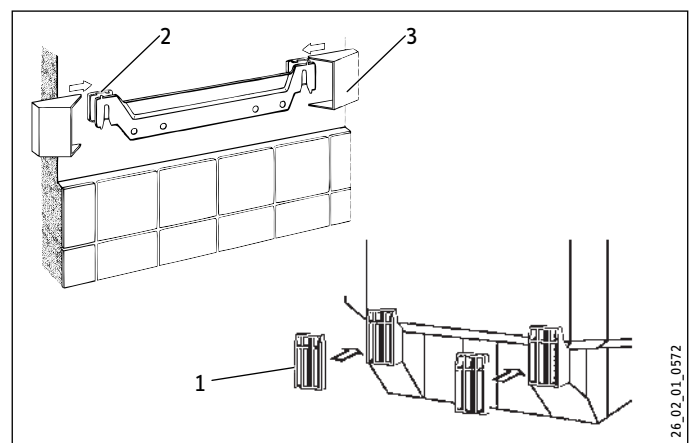
L'appareil est conçu pour un montage fixe au mur uniquement. Vérifiez que le mur est suffisamment porteur.

Montez toujours l'appareil verticalement, dans un local à l'abri du gel et à proximité du point de soutirage.

9.2 Support d'accrochage

- Reportez les cotes du support d'accrochage sur le mur.
- Percez les trous et fixez le support d'accrochage à l'aide de vis et de chevilles. Choisissez le matériel de fixation en fonction des caractéristiques de solidité du mur.

2 supports d'accrochage sont requis pour les types d'appareil de 120 ou 150 litres.



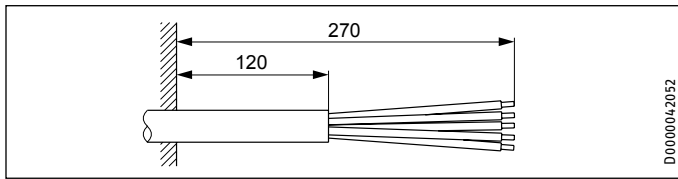
- 1 Pièce d'écartement en bas
- 2 Pièce d'écartement en haut
- 3 Cache

- Égalisez les irrégularités du mur avec les pièces d'écartement fournies.
- Mettez les caches en place.

MONTAGE

Montage

9.3 Câble de raccordement électrique



10. Montage

10.1 Raccordement hydraulique



Remarque

Exécutez tous les travaux de raccordement et d'installation hydrauliques suivant les prescriptions.

- ▶ Étanchéifiez les raccordements hydrauliques avec des joints plats.

Fermé (sous pression) pour l'alimentation de plusieurs points de soutirage.

- ▶ Montez le groupe de sécurité dans la conduite d'eau froide. Veillez à choisir le groupe de sécurité adapté en fonction de la pression au repos.
- ▶ Prenez en compte les remarques mentionnées dans les instructions d'installation du groupe de sécurité.

À écoulement libre (hors pression) pour l'alimentation d'un point de soutirage.

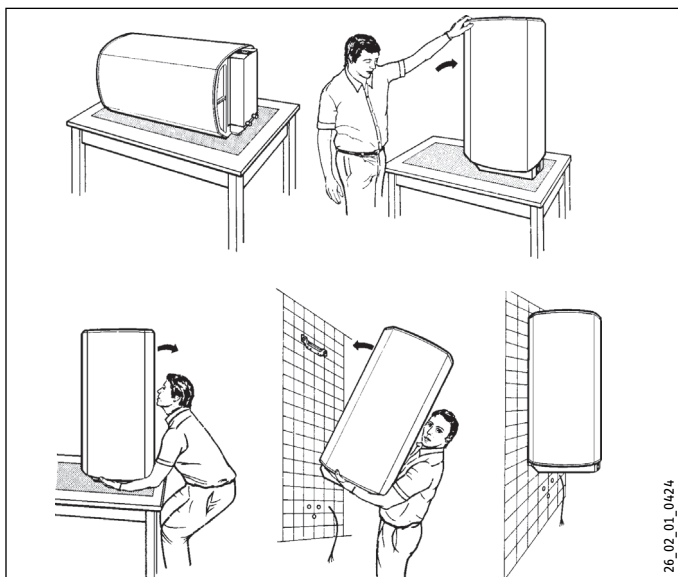


Remarque

Ne fermez ni la sortie ni le bec orientable de la robinetterie.
N'utilisez ni régulateur de jet ni aérateur.

- ▶ Rincez-les soigneusement.
- ▶ Utilisez les robinetteries à écoulement libre que nous vous conseillons.

10.2 Montage de l'appareil



10.3 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT Électrocution

Exécutez tous les travaux de raccordement et d'installation électriques suivant les prescriptions.



AVERTISSEMENT Électrocution

Le raccordement au secteur n'est autorisé qu'avec des câbles fixes en liaison avec le passe-câble amovible. L'appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau par un dispositif de coupure omnipolaire ayant une ouverture minimale des contacts de 3 mm.



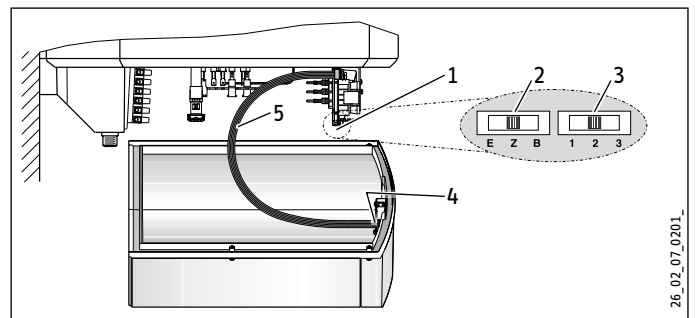
Dommages matériels

Installez un disjoncteur différentiel (RCD).



Dommage matériel

Veillez à ce que l'appareil soit raccordé au conducteur de mise à la terre.

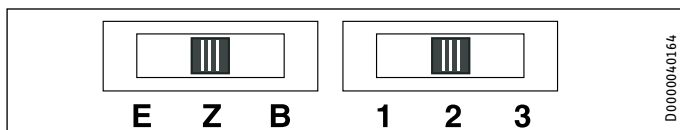


- 1 Module électronique de régulation
- 2 Commutateur coulissant du mode de fonctionnement
- 3 Commutateur de puissance
- 4 Module électronique de commande
- 5 Câble de raccordement entre les modules électroniques

- ▶ Dévissez les 4 vis.
- ▶ Retirez le capot inférieur.
- ▶ Enlevez le passe-câble vers le bas en appuyant sur les crochets d'arrêt.
- ▶ Faites glisser le passe-câble sur le câble de raccordement et poussez-le en place jusqu'à enclenchement.

**Remarque**

Vous pouvez commuter la puissance et le mode de fonctionnement uniquement lorsque l'appareil est hors tension.



E Fonctionnement simple puissance

Z Fonctionnement double puissance

B Fonctionnement intermittent

1 Puissance 1

2 Puissance 2

3 Puissance 3

**Remarque**

En cas de montage spécial sans contacteurs externes pour la commutation de tarif (mode double puissance, mesure à deux compteurs, 1/N/PE ~ 230 V), tenez compte des informations au chapitre Données techniques / Schémas électriques et raccordements.

- ▶ Sélectionnez la puissance et le mode de fonctionnement à l'aide des commutateurs sur la platine électronique et choisissez le type de raccordement (voir chapitre Données techniques / Schémas électriques et raccordements).
- ▶ Sur la plaque signalétique, cochez la puissance raccordée et la tension sélectionnées avec un stylo bille.
- ▶ Raccordez au besoin une commande à distance pour la chauffe rapide sur le bornier de raccordement au secteur.

10.4 Achèvement du montage

- ▶ Enfichez le raccord à emboîter à 5 broches du câble de raccordement sur la platine électronique Commande, position X2.
- ▶ Mettez le capot en place.
- ▶ Vissez les 4 vis.

Mode de fonctionnement sous pression :

- ▶ Raccordez le groupe de sécurité à l'appareil en vissant les conduites sur l'appareil.

Mode de fonctionnement à écoulement libre

- ▶ Vissez l'appareil à la robinetterie.

11. Mise en service**11.1 Première mise en service**

- ▶ Ouvrez le robinet d'eau chaude jusqu'à ce que l'appareil soit rempli et qu'il n'y ait plus d'air dans les conduites.
- ▶ Respectez le débit maximal admissible lorsque la robinetterie est ouverte au maximum (voir le chapitre Données techniques / Tableau de données).

- ▶ Mode de fonctionnement sous pression : Réduisez, si nécessaire, le débit au niveau du restricteur sur le groupe de sécurité. Installez la conduite de purge du groupe de sécurité avec une inclinaison constante vers le bas. Prenez en compte les remarques mentionnées dans les instructions d'installation du groupe de sécurité.
- ▶ Mettez sous tension secteur.
- ▶ Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Contrôlez le bon fonctionnement de la chauffe rapide.
- ▶ Mode de fonctionnement sous pression : Vérifiez le bon fonctionnement du groupe de sécurité.

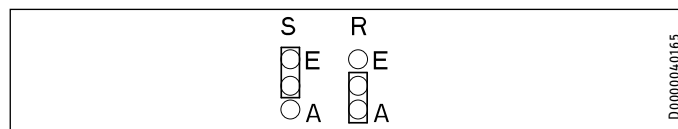
Si une température de sortie de 55 °C est atteinte après la mise en service, la température est automatiquement compensée et la détection de l'entartrage activée. La montée en température est dans ce cas interrompue pendant environ 5 minutes.

11.1.1 Remise de l'appareil

- ▶ Expliquez les différentes fonctions à l'utilisateur puis familiarisez-le avec l'emploi de l'appareil.
- ▶ Indiquez à l'utilisateur les risques encourus, notamment les risques de brûlure.
- ▶ Remettez-lui cette notice.

11.2 Remise en marche

Voir le chapitre Première mise en service.

12. Réglages

(Voir également le chapitre Données techniques / Schémas électriques et raccordements.)

12.1 Activation du mode professionnel

- ▶ Pour activer le mode professionnel, permutez le cavalier correspondant.
- S Cavalier ECO (mode économies d'énergie)
- E ECO activé (configuration usine)
- A ECO désactivé (mode professionnel)

12.2 Activation de la commande retardée

- ▶ Pour activer la commande retardée, permutez le cavalier.
- R Cavalier Commande retardée
- E Commande retardée activée
- A Commande retardée désactivée (configuration usine)

13. Mise hors service

- ▶ Coupez l'appareil de la tension secteur à l'aide du fusible de l'installation domestique.
- ▶ Videz l'appareil. Voir le chapitre Maintenance / Vidange de l'appareil.

14. Aide au dépannage



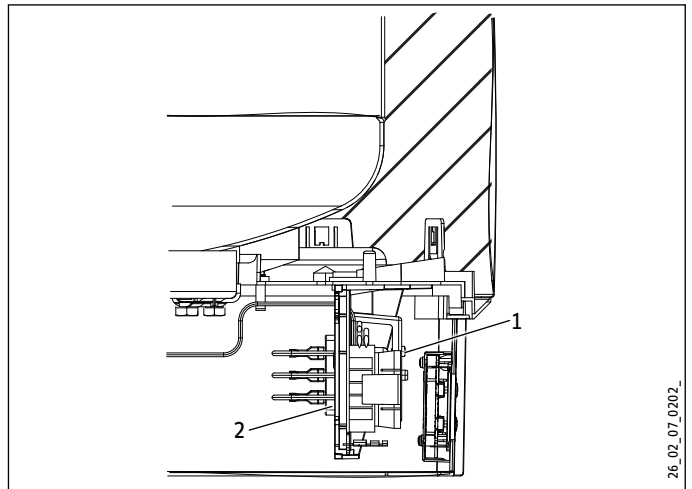
Remarque

Le thermostat limiteur de sécurité peut se déclencher à des températures inférieures à -15 °C. L'appareil peut déjà avoir été soumis à de telles températures lors de son stockage ou de son transport.



Affichage du code de service

- ▶ Appelez l'affichage Code de service dans le menu (voir le chapitre Configuration / Configuration des menus).
- ▶ Les connecteurs sont décrits au chapitre Données techniques / Schémas électriques et raccordements.



- 1 Bouton de réarmement du limiteur de sécurité
- 2 Limiteur de sécurité

Panne	Code	Cause	Comment y remédier
Pas d'affichage		Pas de tension. Il n'y a pas de liaison avec la platine électronique Commande. La platine électronique Commande est défectueuse.	Établissez l'alimentation électrique. Vérifiez que le connecteur X2 est correctement branché. Vérifiez la platine électronique Commande et remplacez-la au besoin.
Le symbole Entartrage « Ca » s'affiche.		Le corps de chauffe est entartré.	Déterminez le corps de chauffe. Le symbole est automatiquement réinitialisé.
Le symbole Service / Défaut s'affiche.	2 4 16 128	La sonde de température est défectueuse. L'anode à courant imposé est défectueuse. La communication entre les modules électroniques Régulation et Commande est perturbée.	Vérifiez que le connecteur X10 est correctement branché. Vérifiez la sonde de température. Vérifiez que le connecteur X7 est correctement branché. Contrôlez l'anode à courant imposé et le câblage. Vérifiez que les fiches X2 sont correctement branchées sur les deux modules. Contrôlez les modules et le câble de raccordement.
Le symbole Service / Défaut clignote et l'eau ne chauffe pas.	6 8 32 64	La sonde de température est défectueuse. Le limiteur de sécurité s'est déclenché en raison d'une défaillance du régulateur. Le limiteur de sécurité s'est déclenché en raison d'une température inférieure à -15 °C. La chauffe rapide ne fonctionne pas. Le corps de chauffe est défectueux. Il n'y a pas d'eau dans le ballon. Le courant de l'anode ne circule pas. Le fusible a sauté. Le relais est défectueux.	Vérifiez que le connecteur X10 est correctement branché. Vérifiez la sonde de température. Supprimer l'origine de l'erreur. Remplacez le limiteur de sécurité. Appuyez sur le bouton de réarmement (voir sur la figure). Vérifiez la touche. Remplacez le corps de chauffe. Remplissez le ballon. Vérifiez que le connecteur X7 est correctement branché. Contrôlez l'anode à courant imposé et le câblage. Contrôlez le fusible. Remplacez le module électronique Régulation.

15. Maintenance



AVERTISSEMENT Électrocution
Coupez l'appareil sur tous les pôles du réseau d'alimentation avant toute intervention.

Pour certains travaux de maintenance, il faut enlever le capot inférieur.

Si vous devez en plus vidanger l'appareil, observez les consignes du chapitre Vidange de l'appareil.

Respectez la profondeur d'immersion du limiteur de sécurité (voir le chapitre Cotes et raccordements).

15.1 Groupe de sécurité

- ▶ Contrôlez régulièrement le groupe de sécurité.

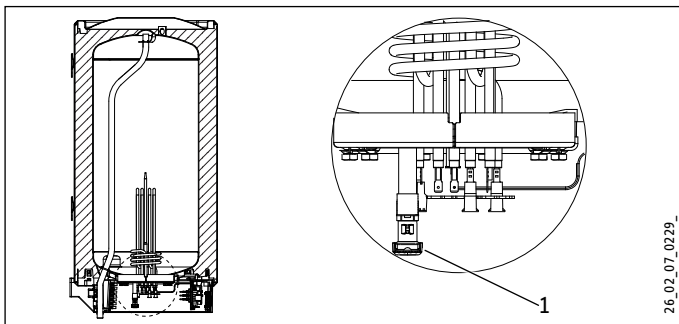
15.2 Vidange de l'appareil



AVERTISSEMENT Brûlure
L'eau sortant lors de la vidange peut être très chaude.

Il faut procéder comme suit si le ballon doit être vidangé pour les travaux de maintenance ou en cas de risque de gel pour protéger l'ensemble de l'installation.

- ▶ Fermez la vanne d'arrêt de l'arrivée d'eau froide.
- ▶ Ouvrez les robinets d'eau chaude sanitaire de tous les points de soutirage.



1 Capuchon de la vanne de vidange

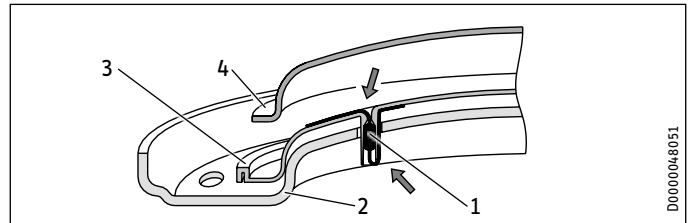
- ▶ Dévissez le capuchon de la vanne de vidange.

15.3 Détartrage

- ▶ Ne détartez la bride électrique qu'après démontage et ne traitez ni la surface du ballon ni l'anode à courant imposé avec des produits détartants.

15.4 Résistance anticorrosion

- ▶ Assurez-vous que rien n'a été détérioré ni retiré lors des travaux de service de la résistance anticorrosion sur la plaque d'isolation électrique.
- ▶ Remontez la résistance anticorrosion dans les règles après le remplacement.



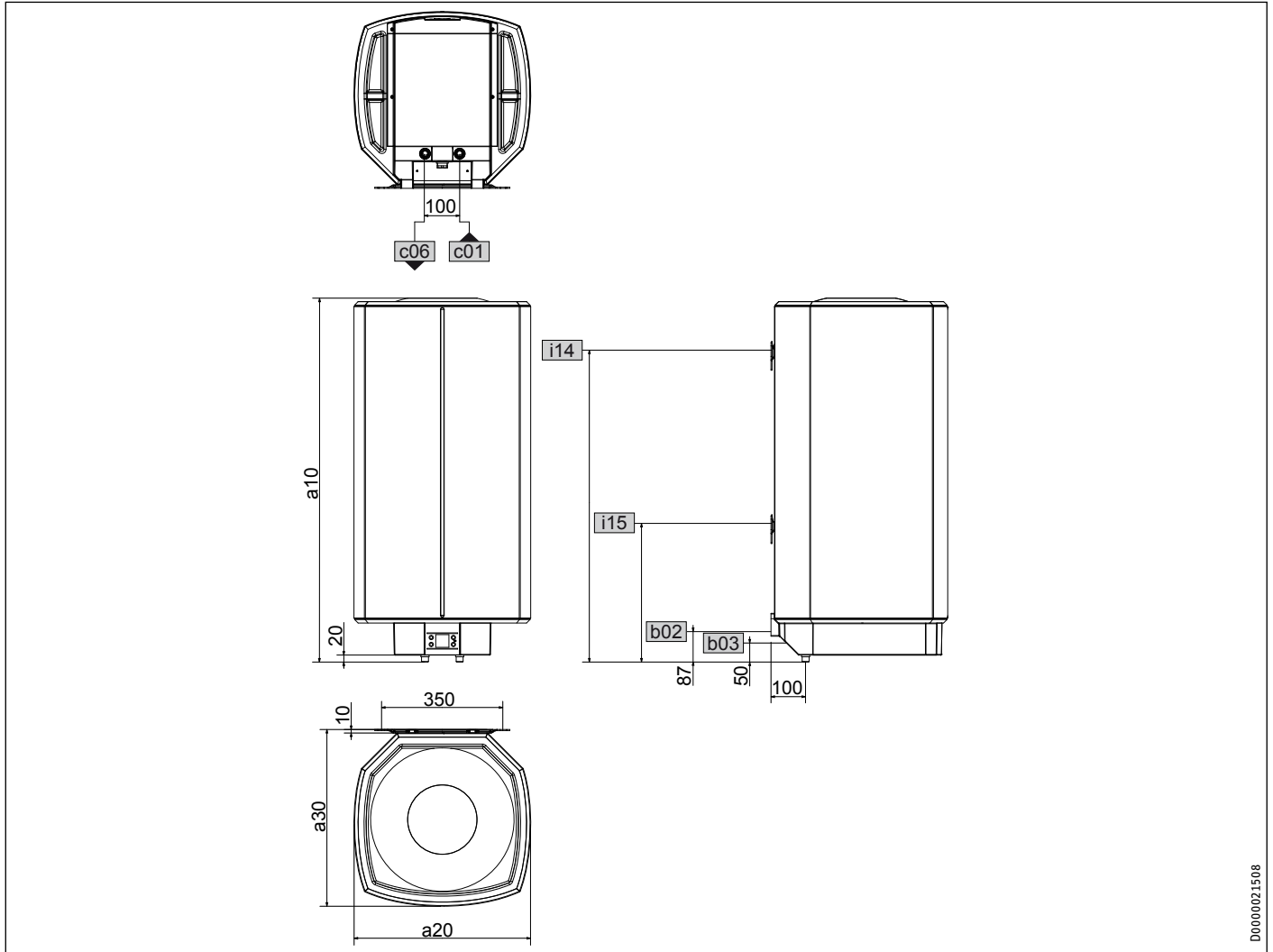
- 1 Résistance anticorrosion
- 2 Plaque d'appui
- 3 Plaque d'isolation électrique
- 4 Corps de chauffe en cuivre

D0000048051

FRANÇAIS

16. Données techniques

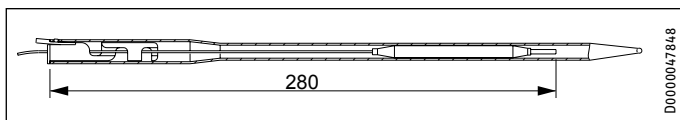
16.1 Cotes et raccords



D0000021508

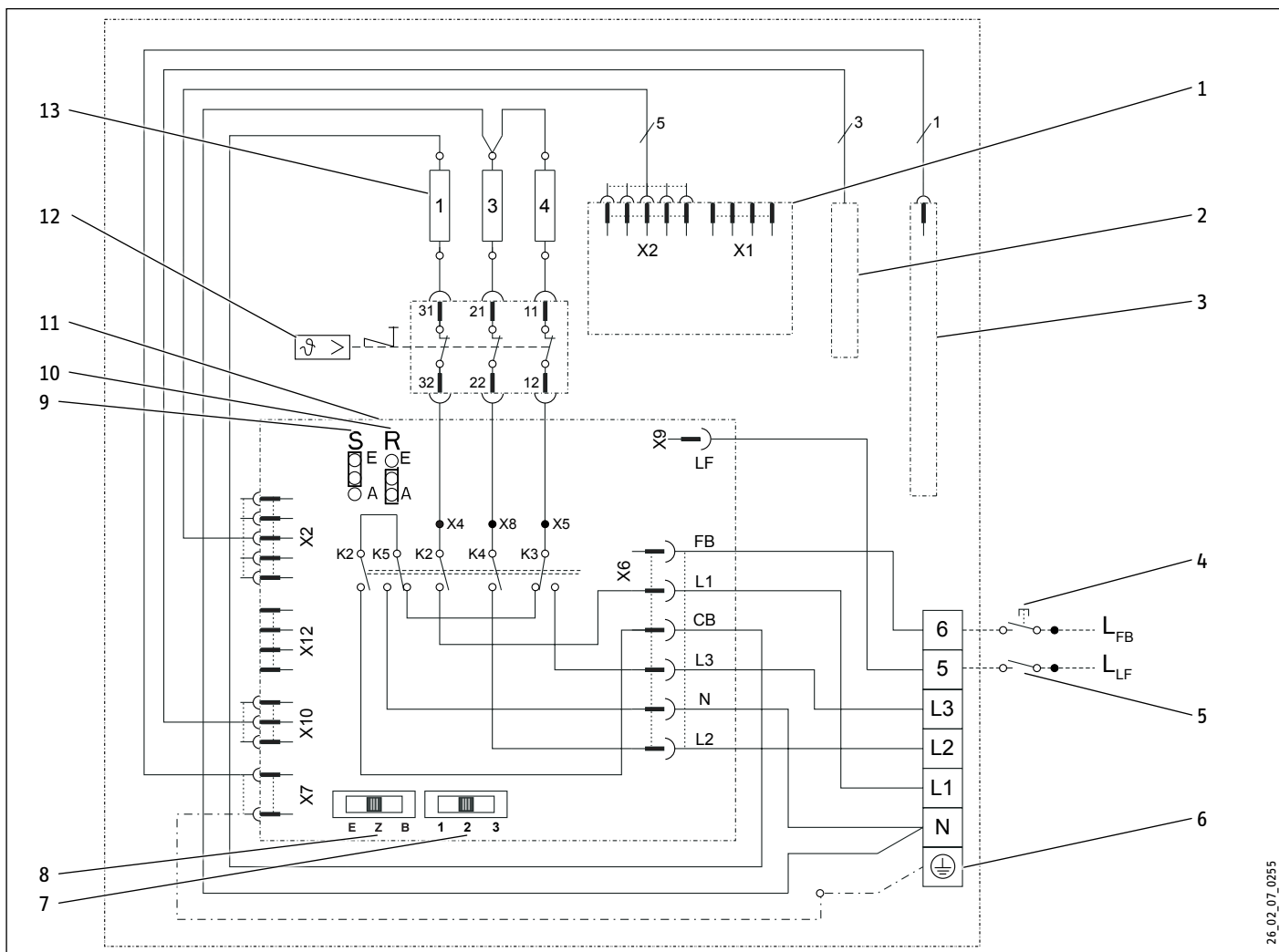
			SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD	
a10	Appareil	Hauteur	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
a20	Appareil	Largeur	mm	410	510	510	510	510	510
a30	Appareil	Profondeur	mm	420	510	510	510	510	510
b02	Passage des câbles électriques I								
b03	Passage des câbles électriques II								
c01	Arrivée eau froide	Filetage mâle		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
c06	Sortie eau chaude	Filetage mâle		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
i14	Support mural I	Hauteur	mm	700	600	900	900	900	1100
		Ø max. de la vis de fixation	mm	12	12	12	12	12	12
i15	Support mural II	Hauteur	mm					300	300
		Ø max. de la vis de fixation	mm					12	12

16.1.1 Profondeur d’immersion du limiteur de sécurité



D00000047848

16.2 Schéma des connexions électriques et raccords



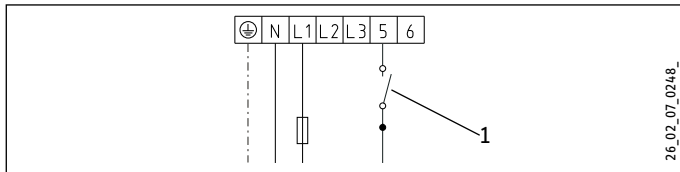
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Module électronique de commande 2 Sonde de température 3 Anode à courant imposé 4 Commande à distance pour la chauffe rapide (raccordement sur n'importe quelle phase, pas de transmission de puissance) 5 Contact SDE (raccordement sur n'importe quelle phase, pas de transmission de puissance) | <ul style="list-style-type: none"> 6 Bornier de raccordement au secteur 7 Commutateur de puissance 8 Commutateur coulissant du mode de fonctionnement 9 Cavalier ECO (mode économies d'énergie) 10 Cavalier Commande retardée 11 Module électronique de régulation 12 Limiteur de sécurité 13 Corps de chauffe 2 kW ~ 230 V chacun |
|--|--|

16.2.1 Fonctionnement double puissance Mesure à compteur simple avec contact SDE



1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V

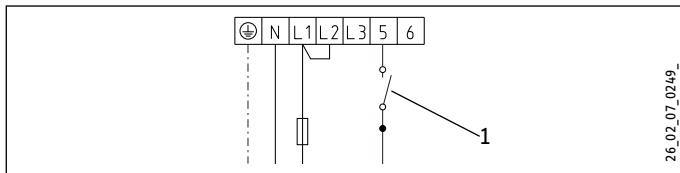
2/2 W 1/N/PE ~ 230 V



1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

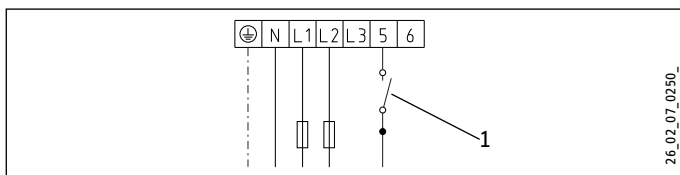
3/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



1/4 kW 2/N/PE ~ 400 V

2/4 kW 2/N/PE ~ 400 V

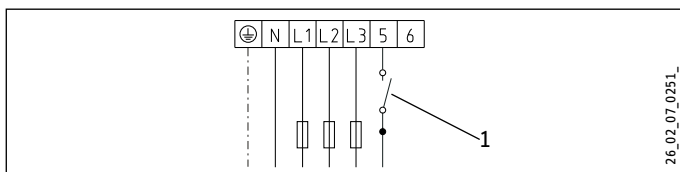
3/4 kW 2/N/PE ~ 400 V



1/6 kW 3/N/PE ~ 400 V

2/6 kW 3/N/PE ~ 400 V

3/6 kW 3/N/PE ~ 400 V



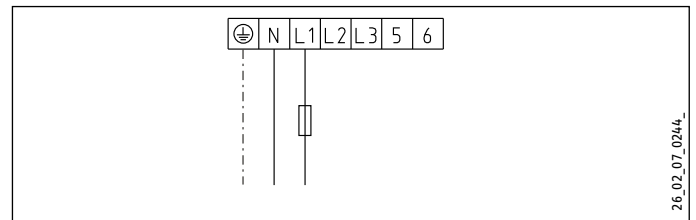
1 Contact SDE

16.2.2 Fonctionnement simple puissance et intermittent



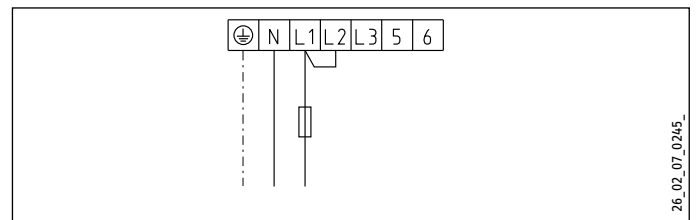
1 kW 1/N/PE ~ 230 V

2 kW 1/N/PE ~ 230 V



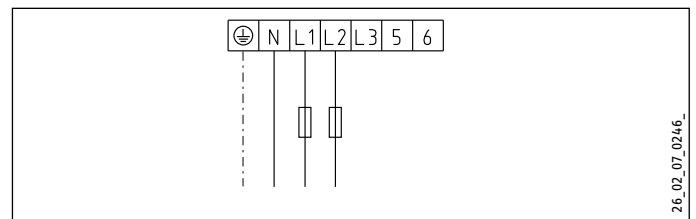
3 kW 1/N/PE ~ 230 V

4 kW 1/N/PE ~ 230 V

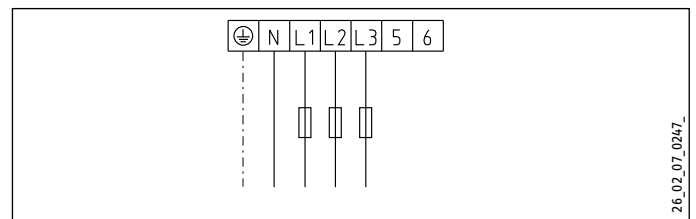


3 kW 2/N/PE ~ 400 V

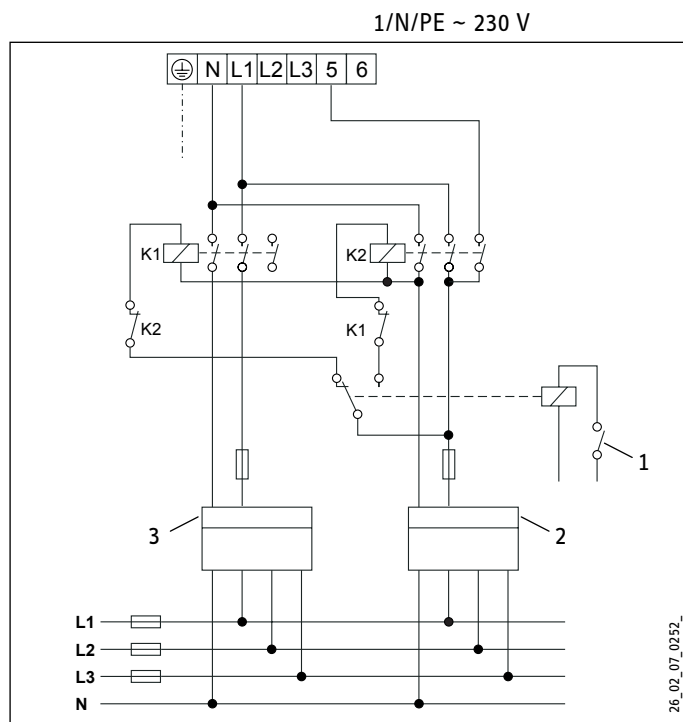
4 kW 2/N/PE ~ 400 V



6 kW 3/N/PE ~ 400 V



16.2.3 Fonctionnement double puissance Mesure à deux compteurs avec contact SDE, monophasé



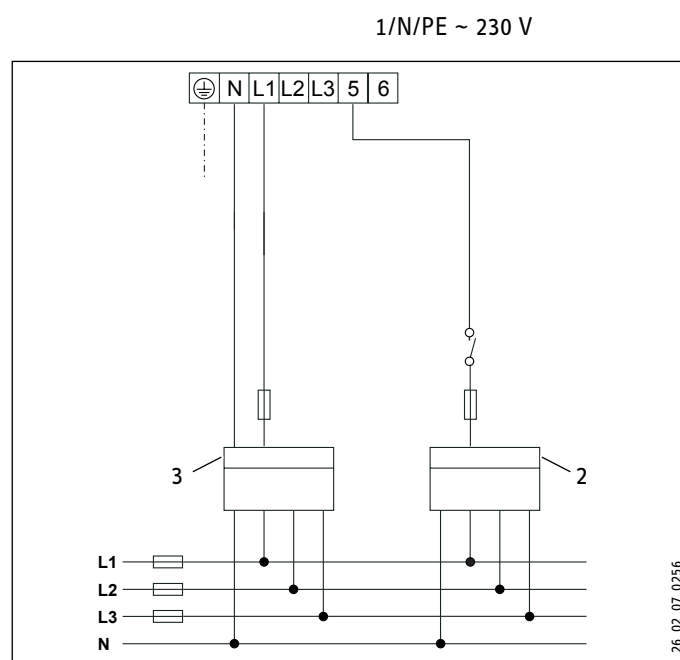
- 1 Contact SDE
- 2 Heures creuses
- 3 Heures pleines

Montage spécial sans contacteur externe pour commutation de tarif



Remarque

Si des contacteurs externes pour la commutation de tarif manquent, la puissance est facturée selon le tarif heures pleines même pendant la période heures creuses.



- 2 Heures creuses
- 3 Heures pleines

► S'il est impossible d'équiper ultérieurement l'installation électrique de contacteurs correspondants, une séparation supplémentaire heures-creuses/heures pleines s'impose au niveau du raccordement électrique (accessoire kit de transformation relais, voir le chapitre Description de l'appareil / Accessoires).

MONTAGE

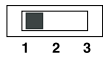
Données techniques

Transformation variante de raccordement 1 :

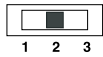


Remarque

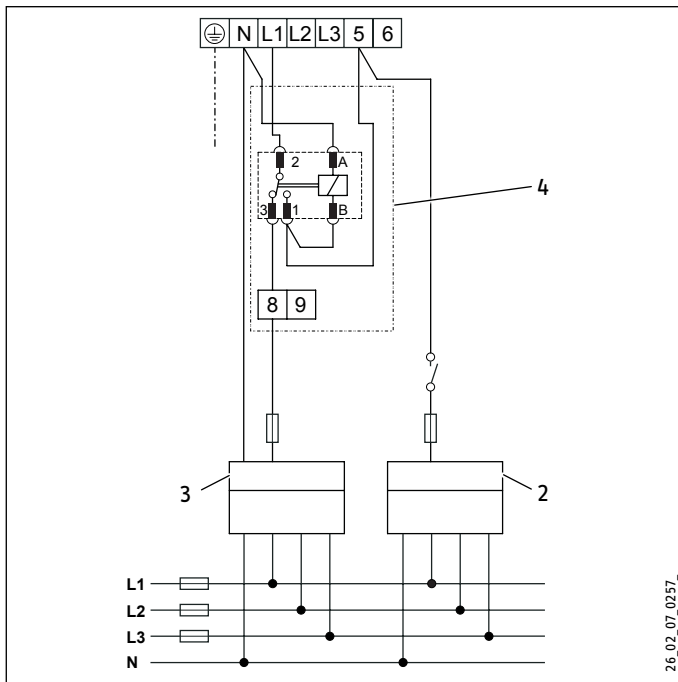
Le réglage 3 est interdit sur le commutateur de puissance.



1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



2/2 W 1/N/PE ~ 230 V



- 2 Heures creuses
- 3 Heures pleines
- 4 Accessoire kit de transformation relais (voir le chapitre Description de l'appareil / Accessoires)

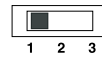
26_02_07_0257_

Transformation variante de raccordement 2 :

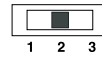


Remarque

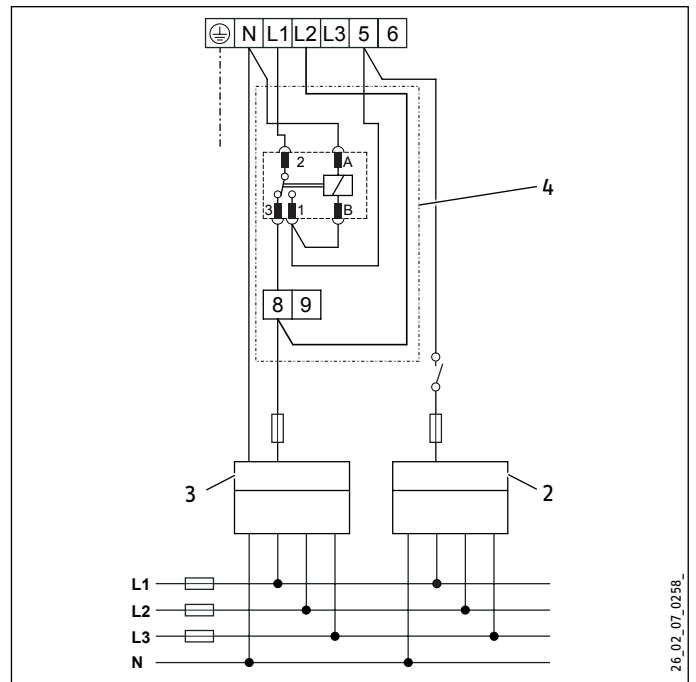
Le réglage 3 est interdit sur le commutateur de puissance.



1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

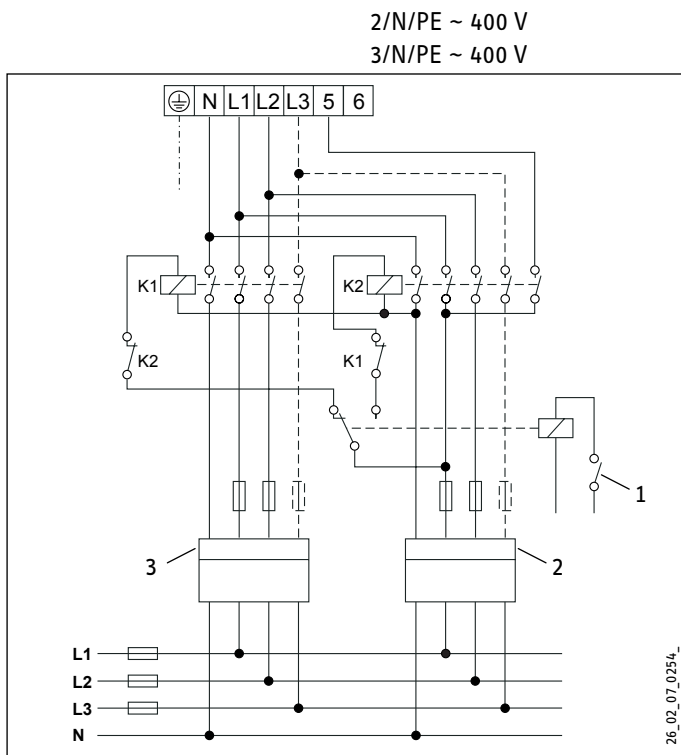
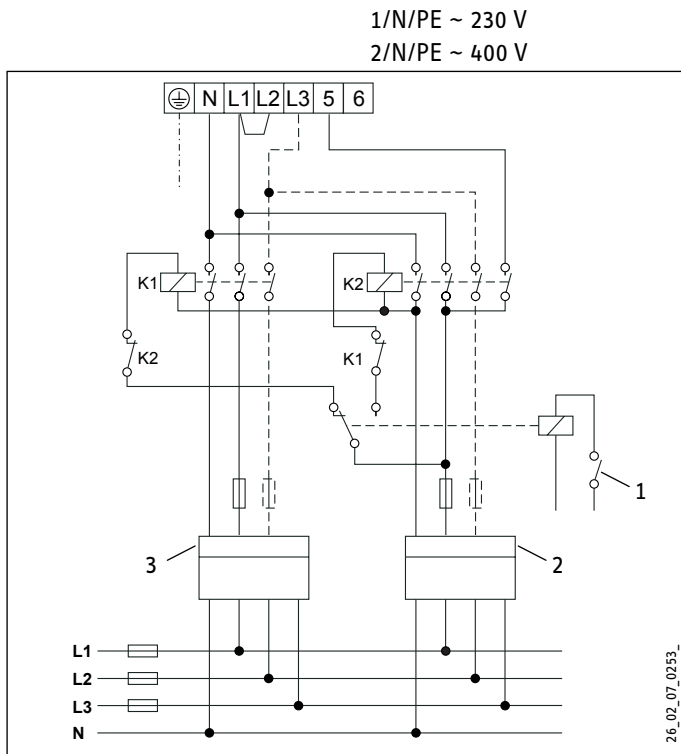
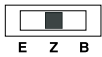


- 2 Heures creuses
- 3 Heures pleines
- 4 Accessoire kit de transformation relais (voir le chapitre Description de l'appareil / Accessoires)

► Insérez le pont 8-L2. La chaufferapide est facturée de manière mixte selon les tarifs heures creuses/heures pleines pendant la période heures creuses.

26_02_07_0258_

16.2.4 Fonctionnement double puissance
Mesure à deux compteurs avec contact SDE, plusieurs phases



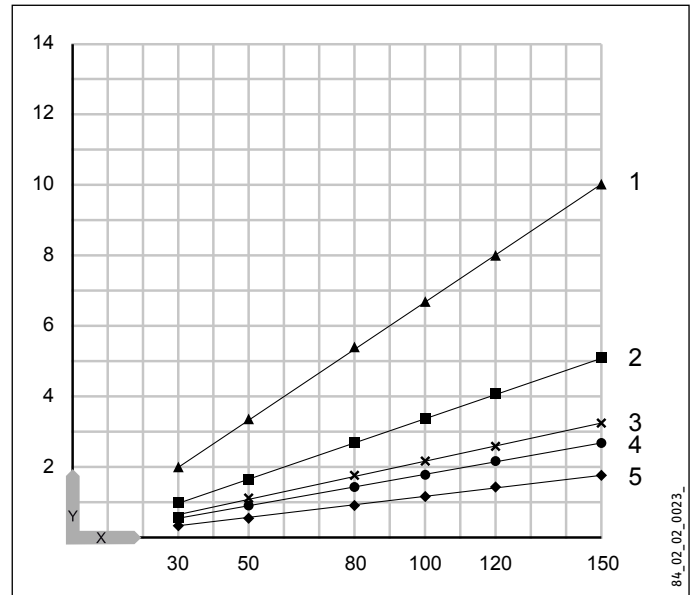
- 1 Contact SDE
- 2 Heures creuses
- 3 Heures pleines

16.3 Courbes de chauffe

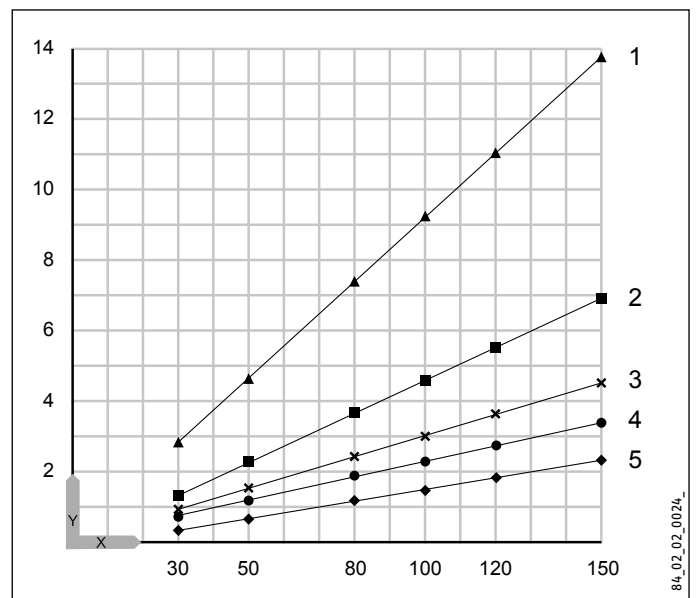
La durée de chauffe dépend de la capacité du ballon, de la température de l'eau froide et de la puissance chauffage.

Courbe avec une température de l'eau froide de 15 °C :

Réglage de la température de consigne 65 °C



Réglage de la température de consigne 85 °C



- X Contenance nominale en l
- Y Durée en h
- 1 1 kW
- 2 2 kW
- 3 3 kW
- 4 4 kW
- 5 6 kW

16.4 Conditions de pannes

En cas de panne, la température peut atteindre 95 °C à 0,6 MPa.

16.5 Indications relatives à la consommation énergétique

Les caractéristiques produit correspondent aux prescriptions de la directive UE sur l'éco-conception applicable aux produits liés à l'énergie (EuP).

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Nom du fournisseur		STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON
Profil de soutirage		S	M	M	L	XL	XL
Classe d'efficacité énergétique		A	B	B	C	C	C
Efficacité énergétique pour le chauffage de l'eau par conditions climatiques moyennes	%	38	40	40	39	38	40
Consommation annuelle d'électricité	kWh	489	1286	1223	2611	4382	4086
Réglage d'usine du thermostat	°C	85	85	85	85	85	85
Niveau de puissance acoustique	dB(A)	15	15	15	15	15	15
Possibilité d'opération exclusive pour les heures creuses		-	-	-	-	-	-
Commande intelligente Smart		X	X	X	X	-	X
Consommation hebdomadaire d'électricité avec commandes intelligentes Smart	kWh	12,217	23,177	22,723	49,746		82,096
Consommation hebdomadaire d'électricité sans commandes intelligentes Smart	kWh	14,960	25,904	27,414	54,239		89,632
Consommation journalière d'électricité	kWh	2.773	6.548	6.618	13,042	20.219	20.161
Capacité de stockage	l	30	50	80	100	120	150
Volume d'eau mitigée à 40 °C	l	59	97	159	198	235	292

Les informations sur le rendement énergétique et sur la consommation électrique annuelle ne sont valables que si la régulation intelligente (fonction Smart) est activée.

16.6 Tableau de données

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Données hydrauliques							
Capacité nominale	l	30	50	80	100	120	150
Quantité d'eau mélangée à 40 °C (15 °C/65 °C)	l	59	97	159	198	235	292
Données électriques							
Puissance de raccordement ~ 230 V	kW	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
Puissance de raccordement ~ 400 V	kW	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Phases		1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE
Tension nominale	V	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Fréquence	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Mode de fonctionnement Simple puissance		X	X	X	X	X	X
Mode de fonctionnement Double puissance		X	X	X	X	X	X
Mode de fonctionnement Intermittent		X	X	X	X	X	X
Limites d'utilisation							
Plage de réglage de température	°C	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85
Pression maximale admissible	MPa	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Pression d'essai	MPa	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78
Température maxi admissible	°C	95	95	95	95	95	95
Débit maximum	l/min	18	18	18	18	18	18
Conductivité de l'eau potable min./max.	µS/cm	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500
Données énergétiques							
Consommation énergétique en état de disponibilité/24 h à 65 °C	kWh	0,46	0,54	0,67	0,86	0,99	1,16
Classe d'efficacité énergétique		A	B	B	C	C	C
Versions							
Indice de protection (IP)		IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Type de construction sous pression		X	X	X	X	X	X
Type de construction à écoulement libre		X	X	X	X	X	X
Couleur		blanc	blanc	blanc	blanc	blanc	blanc
Dimensions							
Hauteur	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
Largeur	mm	410	510	510	510	510	510
Profondeur	mm	420	510	510	510	510	510
Poids							
Poids, ballon rempli	kg	53	78	118	140	165	203
Poids à vide	kg	22,9	27,6	37,6	39,5	42,4	52

Garantie

Les conditions de garantie de nos sociétés allemandes ne s'appliquent pas aux appareils achetés hors d'Allemagne. Au contraire, c'est la filiale chargée de la distribution de nos produits dans le pays qui est seule habilitée à accorder une garantie. Une telle garantie ne pourra cependant être accordée que si la filiale a publié ses propres conditions de garantie. Il ne sera accordé aucune garantie par ailleurs.

Nous n'accordons aucune garantie pour les appareils achetés dans des pays où aucune filiale de notre société ne distribue nos produits. D'éventuelles garanties accordées par l'importateur restent inchangées.

Environnement et recyclage

Merci de contribuer à la préservation de notre environnement. Après usage, procédez à l'élimination des matériaux conformément à la réglementation nationale.

BIJZONDERE INFO

BEDIENING

1. Algemene aanwijzingen	71
1.1 Veiligheidsaanwijzingen	71
1.2 Andere aandachtspunten in deze documentatie	72
1.3 Meeteenheden	72
2. Veiligheid	72
2.1 Voorgescreven gebruik	72
2.2 Veiligheidsaanwijzingen	72
2.3 Keurmerk	72
3. Toestelbeschrijving	73
4. Instellingen	74
4.1 Bedieningselementen en standaardweergave	74
4.2 Energiezuinigheidsinstellingen in de standaardweergave	74
4.3 Andere mogelijke symbolen in de standaardweergave	76
4.4 Standaardinstellingen	76
4.5 Menu-instellingen	77
4.6 Menubegrenzing in-/uitschakelen en instellen	78
5. Reiniging, verzorging en onderhoud	78
6. Problemen oplossen	78

INSTALLATIE

7. Veiligheid	79
7.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen	79
7.2 Voorschriften, normen en bepalingen	79
7.3 Waterinstallatie	79
8. Toestelbeschrijving	79
8.1 Leveringsomvang	79
8.2 Toebehoren	79
9. Voorbereidingen	79
9.1 Montageplaats	79
9.2 Ophangbeugel	79
9.3 Elektrische kabel	80
10. Montage	80
10.1 Wateraansluiting	80
10.2 Montage van het toestel	80
10.3 Elektrische aansluiting	80
10.4 Montage voltooiën	81
11. Ingebruikname	81
11.1 Eerste ingebruikname	81
11.2 Opnieuw in gebruik nemen	81
12. Instellingen	81
12.1 Commerciële modus inschakelen	81
12.2 Regeling Achteruit inschakelen	81

13. Buitendienststelling	81
14. Storingen verhelpen	82
15. Onderhoud	83
15.1 Veiligheidsgroep	83
15.2 Het toestel aftappen	83
15.3 Ontkalken	83
15.4 Veiligheidsweerstand tegen corrosie	83
16. Technische gegevens	84
16.1 Afmetingen en aansluitingen	84
16.2 Elektriciteitschakelschema en aansluitingen	85
16.3 Verwarmingsgrafiek	89
16.4 Storingssituaties	89
16.5 Gegevens over het energieverbruik	90
16.6 Gegevenstabel	91

GARANTIE

MILIEU EN RECYCLING

BIJZONDERE INFO

- Het toestel kan door kinderen vanaf 3 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden, wanneer er toezicht op hen gehouden wordt, of wanneer ze met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel geïnstrueerd zijn en de gevaren die daaruit ontstaan, begrepen hebben. Kinderen in de leeftijd van 3 tot 8 jaar mogen alleen de kraan bedienen die op het toestel aangesloten is. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging of gebruikersonderhoud uitvoeren.
- De aansluiting op het stroomnet is enkel als vaste aansluiting toegestaan in combinatie met de uitneembare kabeldoorvoer. Het toestel moet op alle polen met een afstand van minstens 3 mm van de aansluiting van het net kunnen worden losgekoppeld.
- Bevestig het toestel zoals beschreven in het hoofdstuk "Installatie/voorbereidingen".
- Neem de maximaal toegelaten druk in acht (zie hoofdstuk "Installatie/technische gegevens/gegevenstabel").
- Installeer een reststroom-veiligheidsapparaat (RCD).

Gesloten werkwijze:

- Het toestel staat onder druk. Tijdens verwarming druppelt expansiewater uit de veiligheidsklep.
- Stel periodiek de veiligheidsklep in werking, zodat vastzitten, bijv. door kalkafzettingen, voorkomen wordt.
- Tap het toestel af zoals beschreven in het hoofdstuk "Installatie/onderhoud/het toestel aftappen".
- Monteer een type-gekeurd veiligheidsventiel in de koudwateraanvoerleiding. Let erop dat daarvoor, afhankelijk van de statische druk, eventueel ook een reduceerventiel nodig is.
- Dimensioneer de afvoerleiding op een wijze dat het water bij volledig geopende veiligheidsventiel ongehinderd kan worden afgevoerd.

- Monteer de afblaasleiding van de veiligheidsklep met een constante afwaartse helling in een vorst-vrije ruimte.
- De afblaasopening van de veiligheidsventiel moet geopend blijven naar de atmosfeer.

BEDIENING

1. Algemene aanwijzingen

De hoofdstukken „Bijzondere info” en „Bediening” zijn bedoeld voor de gebruiker van het toestel en voor de installateur.

Het hoofdstuk "Installatie" is bestemd voor de installateur.



Info

Lees deze handleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plaats. Overhandig de handleiding in voorkomende gevallen aan een volgende gebruiker.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

1.1.1 Structuur veiligheidsaanwijzingen



TREFWOORD Soort gevaar

Hier staan mogelijke gevolgen, wanneer de veiligheidsaanwijzing wordt genegeerd.

► Hier staan maatregelen om het gevaar af te wenden.

1.1.2 Symbolen, soort gevaar

Symbool	Soort gevaar
	Letsel
	Elektrische schok
	Verbranden (verbranden, verschroeien)

BEDIENING

Veiligheid

1.1.3 Trefwoorden

TREFWOORD	Betekenis
GEVAAR	Aanwijzingen die leiden tot zwaar letsel of overlijden, wanneer deze niet in acht worden genomen.
WAARSCHUWING	Aanwijzingen die kunnen leiden tot zwaar letsel of overlijden, wanneer deze niet in acht worden genomen.
VOORZICHTIG	Aanwijzingen die kunnen leiden tot middelmatig zwaar of licht letsel, wanneer deze niet in acht worden genomen.

1.2 Andere aandachtspunten in deze documentatie



Info

Algemene aanwijzingen worden aangeduid met het symbool dat hiernaast staat.

- Lees de aanwijzings teksten grondig door.

Symbool	Betekenis
	Materiële schade (toestel-, gevolg-, milieuschade)
	Het toestel afdanken

- Dit symbool geeft aan dat u iets moet doen. De vereiste handelingen worden stapsgewijs beschreven.

1.3 Meeteenheden



Info

Tenzij anders wordt vermeld, worden alle maten in millimeter aangegeven.

2. Veiligheid

2.1 Voorgescreven gebruik

Het toestel is bestemd voor het opwarmen van drinkwater en kan afhankelijk van de werkwijze één of meerdere tappunten voeden.

Het toestel is bestemd voor gebruik in een huishoudelijke omgeving. Het kan veilig worden bediend door personen die daarover niet geïnstrueerd zijn. Het toestel kan eventueel ook buiten een huishouden gebruikt worden, bijv. in het kleinbedrijf, voor zover het op dezelfde wijze gebruikt wordt.

Elk ander gebruik geldt niet als gebruik conform de voorschriften. Als gebruik conform de voorschriften hoort ook het in acht nemen van deze handleiding evenals de handleidingen voor het gebruikte toebehoren. In geval van wijzigingen of aanpassingen aan het toestel vervalt alle garantie.

2.2 Veiligheidsaanwijzingen



WAARSCHUWING Verbranding

De kraan of de veiligheidsgroep kan tijdens de werking een temperatuur van meer dan 60 °C aannemen. Bij uitlooptemperaturen van meer dan 43 °C bestaat er gevaar voor brandwonden.



WAARSCHUWING letsel

Het toestel kan door kinderen vanaf 3 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, wanneer er toezicht op hen wordt gehouden, of wanneer ze met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en de gevaren die daaruit ontstaan, hebben begrepen. Kinderen in de leeftijd van 3 tot 8 jaar mogen alleen de kraan bedienen die op het toestel aangesloten is. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging of gebruikersonderhoud uitvoeren.



Materiële schade

Houd het toestel alsmede de waterleidingen en veiligheidsventielen vorstvrij. Wanneer het toestel wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening, is het niet tegen vorst en corrosie beschermd.

- Onderbreek nooit de stroomvoorziening van het toestel.



Info

Gesloten werkwijze: het toestel staat onder druk! Het expansiewater druppelt uit de veiligheidsklep tijdens het verwarmen. Waarschuw uw installateur, als er na het verwarmen nog water nadruppelt.



Info

Open werkwijze: tijdens elke opwarmprocedure druppelt er expansiewater uit de uitloop.

2.3 Keurmerk

Zie het typeplaatje op het toestel.

Toestelbeschrijving

3. Toestelbeschrijving

Het toestel verwarmt op elektrische wijze drinkwater met het aangesloten verwarmingsvermogen of met snelopwarming. Met de elektronische regeling is een energiebesparende instelling gemakkelijker te regelen. Afhankelijk van de stroomvoorziening en het gebruiksgedrag wordt het verwarmen automatisch uitgevoerd tot aan de ingestelde temperatuur. De standaardweergave geeft informatie over het beschikbare mengwatervolume, de status van de opwarming en de ECO-modus. Bovendien worden mogelijke fouten en de verkalking van de verwarmingsflens aangegeven.

Het stalen binnenreservoir is voorzien van speciaal direct email en van een gelijkspanningsanode. Bij ingeschakelde netspanning beschermt de anode het binnenreservoir op actieve wijze tegen corrosie.

Wanneer de netspanning is ingeschakeld, is het toestel in alle bedrijfsstanden beschermd tegen vorst. Het toestel schakelt op het juiste tijdstip in en weer uit, wanneer het water voldoende is opgewarmd. Het toestel biedt de waterleidingen en de veiligheidsgroep echter geen bescherming tegen vorst.

U kunt het toestel in eenkring-, tweekring- of boilerwerking gebruiken.

Eenkringwerking

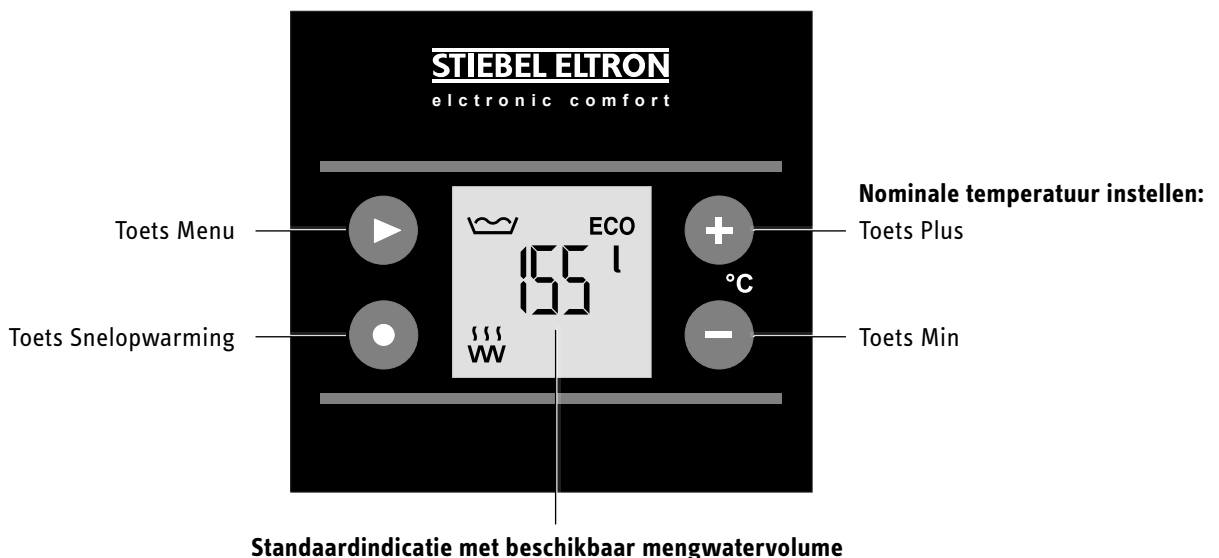
In deze werkwijze verwarmt het toestel bij iedere nominale temperatuurinstelling automatisch met het aangesloten verwarmingsvermogen.

Tweekringwerking

Het toestel verwarmt bij elke nominale temperatuurinstelling tijdens de nachtstroom (periodes met laag tarief van de energie-maatschappij) de waterinhoud automatisch op met het aangesloten verwarmingsvermogen. Bovendien kunt u de snelopwarming inschakelen.

Boilerwerking

Het toestel verwarmt nadat u de knop Snelopwarming hebt ingedrukt. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het toestel uit en niet opnieuw in.



4. Instellingen

4.1 Bedieningselementen en standaardweergave



- 1 Symbool ECO-modus
- 2 Toets Plus
- 3 Toets Min
- 4 Weergave mengwatervolume in l
- 5 Symbool Verwarmingselement
- 6 Toets voor snelopwarming (in tweekring- of boilerwerking)
- 7 Symbool Verwarmen
- 8 Toets Menu
- 9 Symbool Mengwatervolume

4.1.1 Weergave mengwatervolume



Info

Als u de nominale temperatuur heeft ingesteld op minder dan 40 °C, wordt niet het mengwatervolume, maar de ingestelde nominale temperatuur aangegeven.



Het momenteel beschikbare mengwatervolume van 40 °C wordt aangegeven bij 15 °C koudwaterinlooptemperatuur.



Wanneer er momenteel minder dan 10 l mengwater beschikbaar is, wordt "< 10 l" aangegeven.

Warmwaterbehoefte voor	Mengwatervolume van 40 °C
Baden	120 - 150 l
Douchen	30 - 50 l
Handen wassen	2 - 5 l

Het verkrijgbare mengwatervolume is afhankelijk van de grootte van de boiler en van de ingestelde nominale temperatuur.

4.1.2 Symbool Verwarmen

Het symbool verschijnt, wanneer het toestel water verwarmt.

4.2 Energiezuinigheidsinstellingen in de standaardweergave

4.2.1 Symbool ECO-modus

ECO Comfort (fabrieksinstelling)

Deze energiebesparingsmodus biedt u altijd de maximale hoeveelheid warm water en daardoor het hoogste comfort.



Het symbool ECO verschijnt.

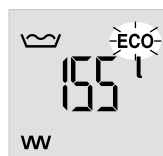
In de energiebesparende modus ECO Comfort wordt de nominale temperatuur automatisch verlaagd naar 60 °C wanneer een hogere nominale temperatuur is ingesteld:

- 1 week na ingebruikname (fabrieksinstelling: 85 °C)
- 1 week na instelling van de nominale temperatuur hoger dan 65 °C

U kunt deze modus onmiddellijk na de ingebruikname inschakelen door de nominale temperatuur in te stellen op 60 °C of lager (zie hoofdstuk "Standaardinstellingen/Nominale temperatuur instellen").

ECO Plus (bij eenkringwerking)

Deze energiebesparingsmodus biedt grote voordelen bij energiebesparing, omdat pas na een grotere warmwaterafname wordt verwarmd.



Het symbool ECO knippert

De nominale temperatuur wordt onmiddellijk automatisch op 60 °C ingesteld.

In de modus ECO Plus verwarmt het toestel automatisch tot de nominale temperatuur, nadat circa 40 % van de boilerinhoud werd afgetapt.

U kunt deze modus in het menu selecteren (zie hoofdstuk "Menu-instellingen/ECO-modus weergeven en instellen").



Info

Wanneer u in de modus ECO Plus de nominale temperatuur verandert, schakelt het toestel automatisch naar de modus ECO Comfort.

BEDIENING

Instellingen

ECO Dynamic (bij eenkringwerking)

Deze energiebesparingsmodus biedt de mogelijkheid maximale energie-efficiency te verkrijgen door automatische, dynamische aanpassing aan uw gebruiksgedrag.

De modus ECO Dynamic is ideaal wanneer u, afhankelijk van de dag van de week, altijd op hetzelfde tijdstip vergelijkbare hoeveelheden warm water nodig heeft.



Het symbool ECO knippert

De nominale temperatuur wordt onmiddellijk automatisch op 60 °C ingesteld.

Nadat u de modus ECO Dynamic hebt gekozen, evalueert het toestel gedurende een week uw aftaptijden en -hoeveelheden. Gedurende die tijd werkt het toestel eerst in de modus ECO Comfort.

Na de evaluatie wordt, afhankelijk van de dag van de week en het tijdstip, het berekende mengwatervolume voorzien. Daarbij kan maximaal 60 % van de boilerinhoud worden afgenomen voordat het toestel weer opwarmt. Als het momenteel beschikbare mengwatervolume niet volstaat voor de verwachte afname, wordt de volledige boilerinhoud tijdig naar 60 °C verwarmd.

Als de afnametijdstippen en -volumes wijzigen, evalueert het toestel de veranderingen en past het voorziene mengwatervolume eventueel aan.

U kunt deze modus in het menu selecteren (zie hoofdstuk "Menu-instellingen/ECO-modus weergeven en instellen").



Info

Wanneer u in de modus ECO Dynamic de nominale temperatuur verandert, schakelt het toestel automatisch naar de modus ECO Comfort.

4.2.2 Commerciële modus

De installateur heeft de mogelijkheid het toestel voor commerciële toepassingen om te schakelen, bijv. in praktijken of slagerijen (zie hoofdstuk "Installatie/instellingen"). De nominale temperatuur wordt dan handmatig ingesteld. De menu-instelling ECO-modus is niet mogelijk in de commerciële modus.

4.2.3 Aangepast gebruik van tijden met nachttarief (regeling Achteruit bij tweekringwerking)

Deze functie is niet actief bij de fabrieksinstelling. De installateur kan de regeling Achteruit van het toestel inschakelen (zie hoofdstuk "Installatie/instellingen").

D.w.z. dat het toestel gedurende 7 dagen de tijden met laag tarief van uw energiemaatschappij evalueert om de tijden met nachttarief optimaal te gebruiken.

Tijdens de evaluatie verwarmt het toestel de boilerinhoud reeds aan het begin van de nachttarieperiode op, wanneer de nominale temperatuur niet wordt gehaald.

Het doel is het verwarmen op een tijdstip te starten, zodat u pas aan het einde van de nachttarieperiode kunt beschikken over de volledig op nominale temperatuur verwarmde boilerinhoud. Daardoor is er minder energie vereist om het water op deze temperatuur te houden, m.a.w. het energieverbruik in stand-by daalt.



Op het berekende tijdstip begint het toestel met opwarmen.

Het symbool Opwarmen verschijnt.



Na het beëindigen van de opwarming verdwijnt het symbool Opwarmen.

Als de nominale temperatuur niet wordt gehaald, kunt u, indien nodig, met de snelopwarming (zie hoofdstuk "Standaardinstellingen/snelopwarming") in de nachttarieperiode de opwarming ook vóór de automatische starttijd activeren.

4.3 Andere mogelijke symbolen in de standaardweergave



- 1 Symbool Nominale temperatuur
- 2 Symbool Temperatuurbegrenzing
- 3 Waarde-indicatie bij het actieve symbool
- 4 Symbool Service/storing
- 5 Symbool Verkalking
- 6 Symbool Energieverbruik
- 7 Symbool Uitlooptemperatuur

4.3.1 Symbool Verkalking



Info

Wanneer het symbool voor de verkalking "Ca" in de standaardweergave verschijnt, is het aan te bevelen de verwarmingsflens te ontkalken. Waarschuw de installateur.

4.3.2 Symbool Service/storing



Info

Wanneer het symbool Service/storing in de standaardweergave verschijnt, informeert u uw installateur. Als het symbool knippert, wordt geen water verwarmd en moet de installateur absoluut worden geïnformeerd.

4.4 Standaardinstellingen

4.4.1 Snelinstellingen met de toetsen

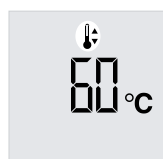
Deze instellingen kunt u direct met de toetsen in de standaardweergave uitvoeren.



Info

Na elke bediening gaat het toestel automatisch naar de standaardweergave en wordt de ingestelde waarde opgeslagen.

4.4.2 Nominale temperatuur instellen



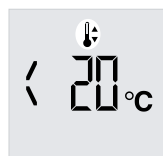
Stel met de toetsen Plus en Min de nominale temperatuur van 20 tot 85 °C (fabrieksinstelling) in.



Het symbool Nominale temperatuur verschijnt.

Wanneer u in de modus ECO Plus of ECO Dynamic de nominale temperatuur van 60 °C wijzigt, wordt de energiebesparingsmodus automatisch omgeschakeld naar ECO Comfort. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Energiezuinigheidsinstellingen in de standaardweergave".

4.4.3 Uitschakelen



Wanneer u de nominale temperatuur met de toets Min instelt op minder dan 20 °C, is alleen nog de vorstbescherming actief.

4.4.4 Snelopwarming



Druk op de toets Snelopwarming.

Het symbool Opwarmen verschijnt.

Tweekringwerking

U kunt de snelopwarming inschakelen met de toets. Daarvoor kan ook een afstandsbediening worden geïnstalleerd. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de snelopwarming uit en niet opnieuw in.

Boilerwerking

U dient het toestel in te schakelen met de toets voor snelopwarming. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het toestel uit en niet opnieuw in.

BEDIENING

Instellingen

4.5 Menu-instellingen

4.5.1 Algemeen principe van de menu-instellingen



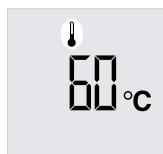
Info

Na elke bediening gaat het toestel automatisch naar de standaardweergave en wordt de ingestelde waarde opgeslagen.



Met de toets Menu roept u één voor één alle informatie en de instelmogelijkheden op. Het overeenkomstige symbool verschijnt.

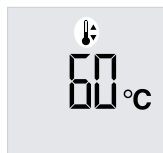
4.5.2 Uitlooptemperatuur weergeven



Het symbool Uitlooptemperatuur verschijnt.

De actuele uitlooptemperatuur wordt weergegeven.

4.5.3 Nominale temperatuur instellen



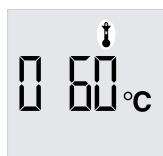
Het symbool Nominale temperatuur verschijnt.



Stel met de toetsen Plus en Min de nominale temperatuur van 20 tot 85 °C in.



4.5.4 Temperatuurbegrenzing in-/uitschakelen en instellen



Het symbool Temperatuurbegrenzing verschijnt.

□ Temperatuurbegrenzing uit (fabrieksinstelling)

! Temperatuurbegrenzing aan



Schakel de temperatuurbegrenzing uit of in.



Stel met de toetsen Plus en Min de temperatuurbegrenzing van 40 tot 60 °C in.



Temperatuurbegrenzing aan

In de standaardweergave verschijnt het symbool Temperatuurbegrenzing. De ingestelde temperatuurbegrenzing is tevens de maximumwaarde voor de nominale temperatuur.



Info

Bij Temperatuurbegrenzing aan kunnen ECO Plus en ECO Dynamic niet meer worden geselecteerd.

4.5.5 ECO-modus weergeven en instellen



Info

In de commerciële modus (zie hoofdstuk "Energiezuinigheidsinstellingen in de standaardweergave/commerciële modus") worden de ECO-instellingen overgeslagen.



Het symbool ECO-modus verschijnt.

De actuele modus wordt weergegeven.



Kies achtereenvolgens de gewenste ECO-modus.

ECO1 ECO Comfort

ECO2 ECO Plus

ECO3 ECO Dynamic

ECO Comfort ECO1

Deze energiebesparingsmodus biedt u altijd de maximale hoeveelheid warm water en daardoor het hoogste comfort.

ECO Plus ECO2

Deze energiebesparingsmodus biedt grote voordelen bij energiebesparing, omdat pas na een grotere warmwaterafname wordt verwarmd.

ECO Dynamic ECO3

Deze energiebesparingsmodus biedt de mogelijkheid maximale energie-efficiency te verkrijgen door intelligente, dynamische aanpassing aan uw gebruiksgedrag.

4.5.6 Energieverbruik weergeven



Het symbool Energieverbruik verschijnt.

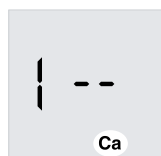
Er wordt een waarde bij benadering weergegeven voor het energieverbruik tot dusver.



Om de waarde weer op nul te zetten houdt u de toets langer dan 3 seconden ingedrukt.

Lang

4.5.7 Verkalkingsgraad weergeven, automatisch verschijnen in de standaardweergave in-/uitschakelen



Het symbool Verkalking verschijnt.

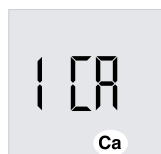
De actuele verkalkingsgraad wordt weergegeven.

-- geen / geringe verkalking

CA ontkalking van verwarmingsflens aanbevolen

! automatisch verschijnen in de standaardweergave aan (fabrieksinstelling)

□ automatisch verschijnen in de standaardweergave uit



Schakel het automatisch verschijnen in de standaardweergave in of uit.

4.5.8 Servicecode weergeven

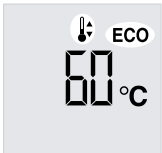
De installateur krijgt door de servicecode informatie over de oorzaak van een storing (zie hoofdstuk "Storingen verhelpen").



▶ Weergave servicecode

4.6 Menubegrenzing in-/uitschakelen en instellen

▶ Lang
Om de menubegrenzing in te stellen houdt u de toets langer dan 3 seconden ingedrukt tot de weergave van de nominale temperatuur knippert.



Het symbool Nominale temperatuur verschijnt.

Het symbool ECO-modus verschijnt (knipperend bij ECO Plus en ECO Dynamic).

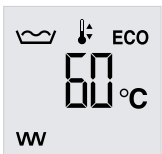
Bij menubegrenzing wordt de nominale temperatuur weergegeven.

▶ Lang
Om de menubegrenzing uit te schakelen houdt u de toets langer dan 3 seconden ingedrukt tot de weergave van het mengwatervolume knippert.

Menubegrenzing aan

Bij Menubegrenzing aan blijven alle instellingen behouden.

U kunt de standaardinstellingen Nominale temperatuur en Snelopwarming uitvoeren met de toetsen (zie hoofdstuk "Instellingen/standaardinstellingen"). Menu-instellingen zijn niet mogelijk.



In de weergave bij menubegrenzing verschijnen de symbolen Opwarmen, Verkalking en Service/storing, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen/bedieningselementen en standaardweergave".

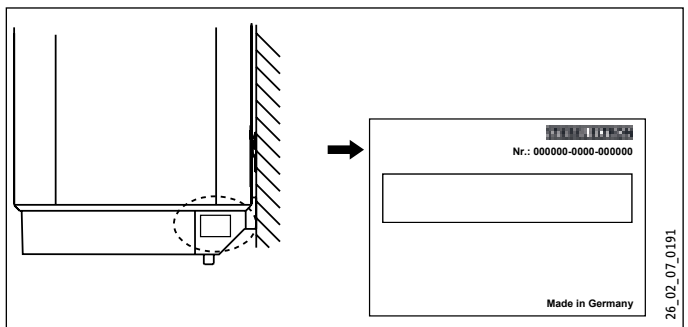
5. Reiniging, verzorging en onderhoud

- ▶ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met oplosmiddelen. Een vochtige doek volstaat om het toestel te onderhouden en te reinigen.
- ▶ Controleer periodiek de kranen. Verwijder kalk op de kraanuitlopen met in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen.
- ▶ Laat de elektrische veiligheid van het toestel en de werking van de veiligheidsgroep periodiek controleren door een installateur.

6. Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het water wordt niet warm. De uitstroomhoeveelheid is laag.	Er is geen spanning. De straalregelaar in de kraan of de douchekop is verkalkt of vuil.	Controleer de zekeringen van de huisinstallatie. Reinig en/of ontkalk de straalregelaar of de douchekop.
Het symbool Verkalking "CA" verschijnt.	De verwarmingsflens is verkalkt.	Waarschuw de installateur.
Het symbool Service/storing verschijnt.		Waarschuw de installateur.
Het symbool Service/storing knippert en het water wordt niet warm.		Waarschuw in elk geval de installateur.

Als u de oorzaak zelf niet kunt verhelpen, waarschuwt u de installateur. Om u nog sneller en beter te kunnen helpen, deelt u hem de nummers op het typeplaatje mee (000000 en 0000-00000):



INSTALLATIE

7. Veiligheid

Installatie, ingebruikname, evenals onderhoud en reparatie van het toestel mogen alleen door een gekwalificeerde installateur worden uitgevoerd.

7.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Wij waarborgen de goede werking en de bedrijfsveiligheid uitsluitend bij gebruik van originele accessoires en vervangingsonderdelen voor het toestel.

7.2 Voorschriften, normen en bepalingen



Info

Neem alle nationale en regionale voorschriften en bepalingen in acht.

7.3 Waterinstallatie

Koudwaterleiding

Als materiaal is thermisch verzinkt staal, roestvrij staal, koper of kunststof toegestaan.

Een veiligheidsklep is verplicht.

Warmwaterleiding

Als materiaal zijn roestvrijstalen, koperen of kunststof buizen toegestaan.



Materiële schade

Neem het hoofdstuk "Technische gegevens/storingssituaties" in acht bij het gebruik van kunststof buizen.

Het toestel moet in gesloten werkwijze met drukkransen worden gebruikt.

Het toestel moet in open werkwijze met drukloze kranen worden gebruikt.

8. Toestelbeschrijving

8.1 Leveringsomvang

Bij het toestel wordt het volgende geleverd:

- ophangbeugel (2 stuks bij toestellen 120 l en 150 l)
- Overbruggingshulpstukken 5 mm (2 stuks voor boven, 2 stuks voor onder)
- Afdekkappen

8.2 Toebehoren

Met de ombouwkit Relais (artikelnummer 255789) is een bijkomende scheiding tussen laag en hoog tarief mogelijk op de elektrische toestelaansluiting (zie "Technische gegevens/elektriciteitsschema's en aansluitingen").

Gesloten (drukvraste) werkwijze

Voor een gesloten (drukvraste) werkwijze zijn, afhankelijk van de statische druk, verschillende veiligheidsgroepen leverbaar. Deze typegekeurde veiligheidsgroepen beschermen het toestel tegen een verboden drukoverschrijding.

Drukkransen zijn verkrijgbaar als accessoire.

Open (drukloze) werkwijze

Drukloze kranen zijn verkrijgbaar als accessoire.

9. Voorbereidingen

9.1 Montageplaats

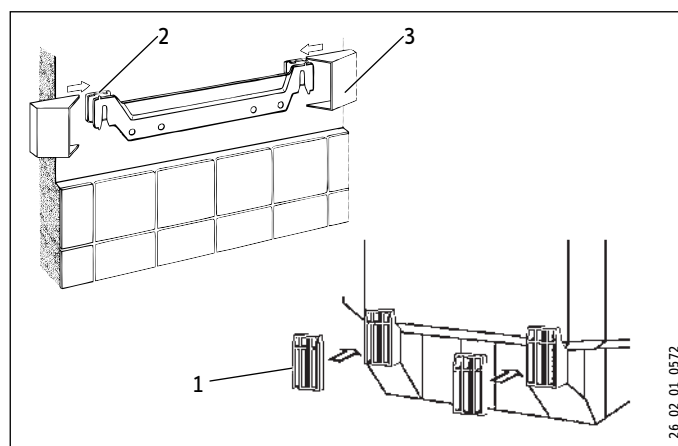
Het toestel is uitsluitend voorzien voor vaste wandmontage. Zorg ervoor dat de wand voldoende draagvermogen heeft.

Monteer het toestel altijd verticaal, in een vorstvrije ruimte en in de buurt van het tappunt.

9.2 Ophangbeugel

- ▶ Teken de maten voor de ophangbeugel af op de wand.
- ▶ Boor de gaten en bevestig de ophangbeugel met schroeven en pluggen. Kies bevestigingsmateriaal dat past bij de sterkte van de wand.

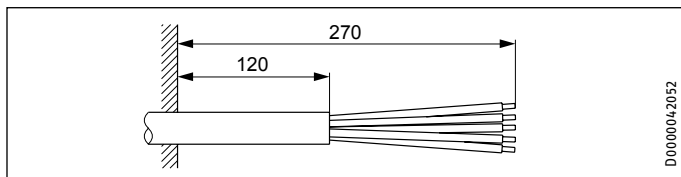
Bij de toesteltypes met 120 of 150 liter nominale inhoud zijn 2 ophangbeugels vereist.



- 1 Overbruggingshulpstuk onder
- 2 Overbruggingshulpstuk boven
- 3 Afdekkap

- ▶ Compenseer oneffenheden van de wand met de meegeleverde afstandsstukken.
- ▶ Schuif de afdekkappen erop.

9.3 Elektrische kabel



10. Montage

10.1 Wateraansluiting



Info

Voer alle werkzaamheden voor wateraansluiting en installatie uit conform de voorschriften.

- ▶ Sluit de hydraulische aansluitingen met een vlakke afdichting aan.

Gesloten (drukvast) voor de voeding van verschillende tappunten

- ▶ Monteer de veiligheidsgroep in de koudwatertoevoerleiding. Let er daarbij op dat, afhankelijk van de statische druk, de juiste veiligheidsgroep wordt gekozen.
- ▶ Houd rekening met de instructies in de montagevoorschriften van de veiligheidsgroep.

Open (drukloos) voor de voeding van één tappunt

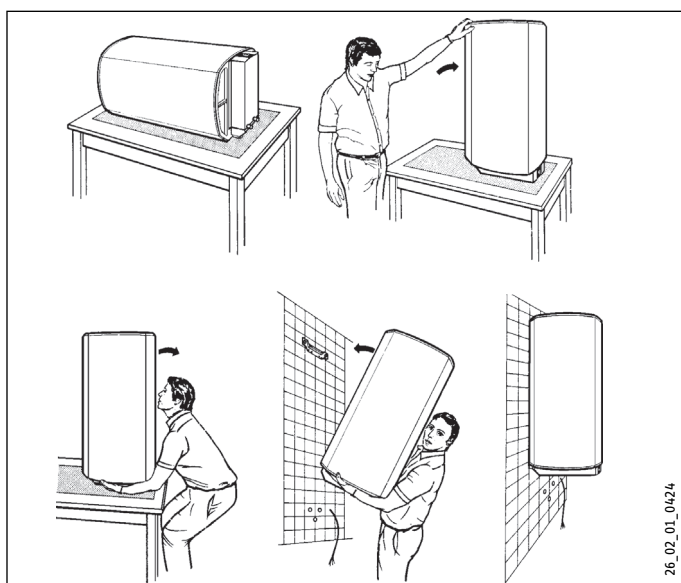


Info

Blokkeer de uitloop en de kraanzwenkarm niet. Gebruik geen straalregelaars of luchtsputters.

- ▶ Spoel deze grondig door.
- ▶ Gebruik de door ons aanbevolen open kranen.

10.2 Montage van het toestel



10.3 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING Elektrische schok

Voer alle werkzaamheden voor elektriciteitsaansluitingen en montage uit conform de voorschriften.



WAARSCHUWING Elektrische schok

De aansluiting op het stroomnet is alleen op vast geplaatste kabels toegestaan in combinatie met de uitneembare kabeldoorvoer. Het toestel moet op alle polen met een afstand van minstens 3 mm van het stroomnetwerk kunnen worden losgekoppeld.



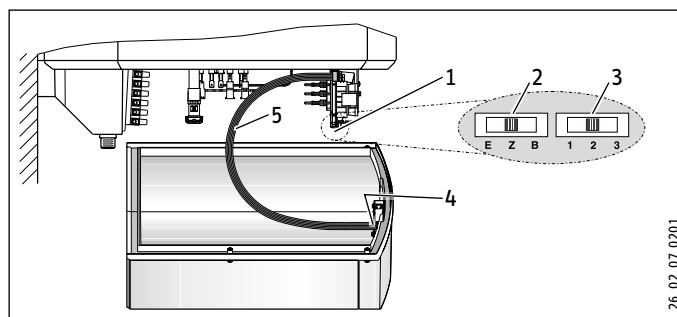
Materiële schade

Installeer een reststroom-veiligheidsapparaat (RCD).



Materiële schade

Zorg ervoor dat het toestel aangesloten is op de aardleiding!



- 1 Elektronische module Regeling
- 2 Schakelaar voor werkwijze
- 3 Schakelaar voor vermogen
- 4 Elektronische module Bediening
- 5 Aansluitkabel elektronische modules

- ▶ Draai de 4 schroeven eruit.
- ▶ Verwijder de onderste kap.
- ▶ Trek de kabeldoorvoer er aan de onderkant uit. Druk daarvoor op de vergrendelhaakjes.
- ▶ Schuif de kabeldoorvoer over de verbindingkabel heen en vergrendel de kabeldoorvoer opnieuw.

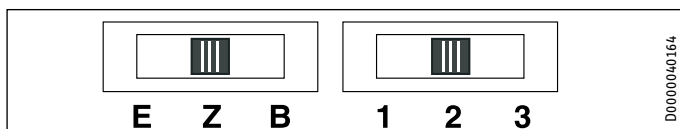
INSTALLATIE

Ingebruikname



Info

U kunt het vermogen en de werkwijze alleen omschakelen, wanneer het toestel van het stroomnet is ontkoppeld.



- E Eenkringwerking
- Z Tweekringwerking
- B Boilerwerking
- 1 Vermogen 1
- 2 Vermogen 2
- 3 Vermogen 3



Info

Bij speciale schakeling zonder externe schakelcontactgevers voor de tariefomschakeling (tweekringschakeling, meting met twee meters, 1/N/PE ~ 230 V) houdt u rekening met het hoofdstuk "Technische gegevens/elektriciteitsschema's en aansluitingen".

- ▶ Selecteer het vermogen en de werkwijze met de schakelaars op de elektronische module Regeling en kies de gewenste aansluiting (zie hoofdstuk "Technische gegevens/elektriciteitsschema's en aansluitingen").
- ▶ Kruis met een pen het geselecteerde aansluitvermogen en de -spanning aan op het typeplaatje.
- ▶ Sluit eventueel een afstandsbediening voor de snelopwarming aan op de netaansluitklem.

10.4 Montage voltooien

- ▶ Steek de 5-polige steekverbinding van de verbindingskabel op de elektronische module Bediening, positie X2.
- ▶ Plaats de onderste kap.
- ▶ Draai de 4 schroeven erin.

Gesloten (drukvraste) werkwijze:

- ▶ sluit de veiligheidsgroep aan op het toestel door de buizen op het toestel te schroeven.

Open (drukloze) werkwijze

- ▶ Schroef het toestel en de kraan op elkaar.

11. Ingebruikname

11.1 Eerste ingebruikname

- ▶ Open de warmwaterkraan totdat het toestel is gevuld en het leidingnet lucht vrij is.
- ▶ Let op het maximaal toegelaten doorstroomvolume bij een volledig geopende kraan (zie hoofdstuk "Technische gegevens/gegevenstabel").

- ▶ Gesloten (drukvraste) werkwijze:
Reduceer, indien gewenst, het doorstroomvolume op de smoring van de veiligheidsgroep.
Monteer de afblaasleiding van de veiligheidsgroep met een constante afwaartse helling.
Houd rekening met de instructies in de installatiehandleiding van de veiligheidsgroep.
- ▶ Schakel de netspanning in.
- ▶ Controleer de werkmodus van het toestel. Controleer eventueel de werking van de snelopwarming.
- ▶ Gesloten (drukvraste) werkwijze:
controleer de goede werking van de veiligheidsgroep.

Wanneer na de ingebruikname een uitlooptemperatuur van 55 °C is bereikt, wordt de temperatuur automatisch afgestemd en schakelt de verkalkingsidentificatie in. Daarvoor wordt de opwarming gedurende ca. 5 minuten onderbroken.

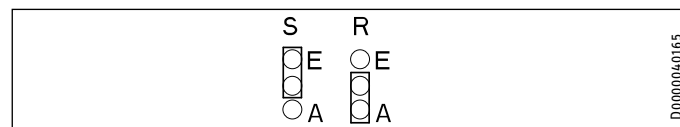
11.1.1 Overdracht van het toestel

- ▶ Leg aan de gebruiker de werking van het toestel uit en maak hem vertrouwd met het gebruik ervan.
- ▶ Wijs de gebruiker op mogelijk gevaar, met name verbrandingsgevaar.
- ▶ Geef deze instructies mee.

11.2 Opnieuw in gebruik nemen

Zie hoofdstuk "Eerste ingebruikname".

12. Instellingen



(Zie ook hoofdstuk "Technische gegevens/elektriciteitsschema's en aansluitingen".)

12.1 Commerciële modus inschakelen

- ▶ Steek de overeenkomstige jumper om teneinde de commerciële modus in te schakelen.
- S Jumper ECO (energiebesparingsmodus)
- E ECO Aan (fabrieksinstelling)
- A ECO Uit (commerciële modus)

12.2 Regeling Achteruit inschakelen

- ▶ Steek de jumper om om de regeling Achteruit in te schakelen.
- R Jumper regeling Achteruit
- E Regeling Achteruit Aan
- A Regeling Achteruit Uit (fabrieksinstelling)

13. Buitendienststelling

- ▶ Verbreek de verbinding tussen het toestel met de zekering in de huisinstallatie en de netspanning.
- ▶ Tap het toestel af. Zie hoofdstuk "Onderhoud/toestel aftappen".

14. Storingen verhelpen



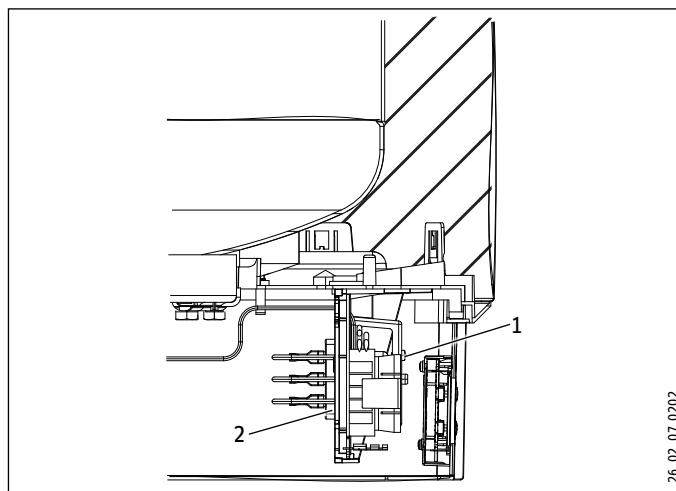
Info

Bij temperaturen lager dan $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ kan de veiligheidstemperatuurbegrenzer worden geactiveerd. Het toestel kan al bij opslag of bij het transport aan deze temperaturen zijn blootgesteld.



Weergave servicecode

- ▶ Roep de weergave van de servicecode in het menu op (zie hoofdstuk "Instellingen/menu-instellingen").
- ▶ De stekkers worden beschreven in hoofdstuk "Technische gegevens/elektriciteitsschema's en aansluitingen".



- 1 Resetknop veiligheidstemperatuurbegrenzer
- 2 Veiligheidstemperatuurbegrenzer

Storing	Code	Oorzaak	Oplossing
Geen weergave		Er is geen spanning. Er is geen verbinding met de elektronische module Bediening. De elektronische module Bediening is defect.	Breng de stroomvoorziening tot stand. Controleer of stekker X2 er op de juiste wijze is ingestoken. Controleer de elektronische module Bediening en vervang deze eventueel.
Het symbool Verkalking "CA" verschijnt.		De verwarmingsflens is verkalkt.	Ontkalk de verwarmingsflens. Het symbool wordt automatisch gereset.
Het symbool Service/storing verschijnt.	2 4 16	De temperatuursensor heeft een storing. De gelijkspanningsanode heeft een storing.	Controleer of stekker X10 er op de juiste wijze is ingestoken. Controleer de temperatuursensor. Controleer of stekker X7 er op de juiste wijze is ingestoken. Controleer de gelijkspanningsanode en de bedrading.
	128	De laatst ingestelde nominale waarden zijn actief, eventueel constante weergave 128.	Controleer de communicatie tussen de elektronische modules Regeling en Bediening heeft een storing.
Het symbool Service/storing knippert en het water wordt niet warm.	8 8	De temperatuursensor is defect. De veiligheidstemperatuurbegrenzer is geactiveerd, omdat de regelaar defect is. De veiligheidstemperatuurbegrenzer is geactiveerd, omdat de temperatuur lager is dan $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$. De snelopwarming schakelt niet in. De verwarmingsflens is defect.	Controleer of stekker X10 er op de juiste wijze is ingestoken. Controleer de temperatuursensor. Los de oorzaak van de storing op. Vervang de veiligheidstemperatuurbegrenzer. Druk op de resettoets (zie afbeelding). Controleer de toets. Vervang de verwarmingsflens.
	32	Bescherming tegen drooglopen	Vul de boiler. Controleer of stekker X7 er op de juiste wijze is ingestoken. Controleer de gelijkspanningsanode en de bedrading.
	64	De verwisselbare smeltzekering is geactiveerd. Het relais is defect.	Controleer de verwisselbare smeltzekering. Vervang de elektronische module Regeling.

15. Onderhoud



WAARSCHUWING Elektrische schok
Scheid alle polen van het toestel van het elektriciteitsnet voor aanvang van alle werkzaamheden.

Voor enkele onderhoudswerkzaamheden is het noodzakelijk de onderste kap te verwijderen.

Wanneer het toestel bovendien moet worden afgetapt, raadpleeg dan het hoofdstuk "Toestel aftappen".

Neem de dompeldiepte van de veiligheidstemperatuurbegrenzer in acht (zie hoofdstuk "Afmetingen en aansluitingen").

15.1 Veiligheidsgroep

- ▶ Het is verplicht de veiligheidsgroep periodiek te testen.

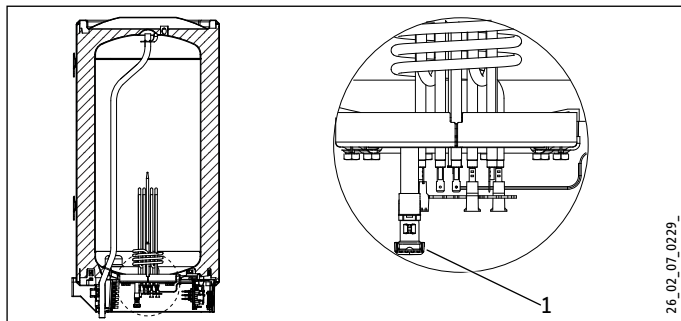
15.2 Het toestel aftappen



WAARSCHUWING Verbranding
Tijdens het aftappen kan er heet water uitlopen.

Indien de boiler voor onderhoudswerkzaamheden of bij vorstgevaar moet worden afgetapt voor de bescherming van de volledige installatie, gaat u als volgt te werk:

- ▶ sluit de afsluitklep in de koudwateraanvoerleiding.
- ▶ Open de warmwaterklep van alle aftappunten.



1 Kap aftapkraan

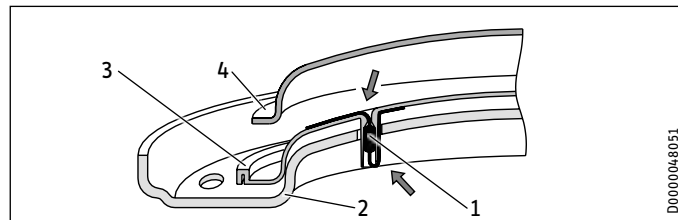
- ▶ Schroef het kapje van de aftapkraan eraf.

15.3 Ontkalken

- ▶ Ontkalk de flens pas wanneer deze is gedemonteerd en behandel het oppervlak van de boiler en de gelijkspanningsnode niet met ontkalkingsmiddelen.

15.4 Veiligheidsweerstand tegen corrosie

- ▶ Zorg ervoor dat bij servicewerkzaamheden de veiligheidsweerstand tegen corrosie op de isolatieplaat niet wordt beschadigd of wordt verwijderd.
- ▶ Monteer de veiligheidsweerstand tegen corrosie na vervanging weer conform de voorschriften.

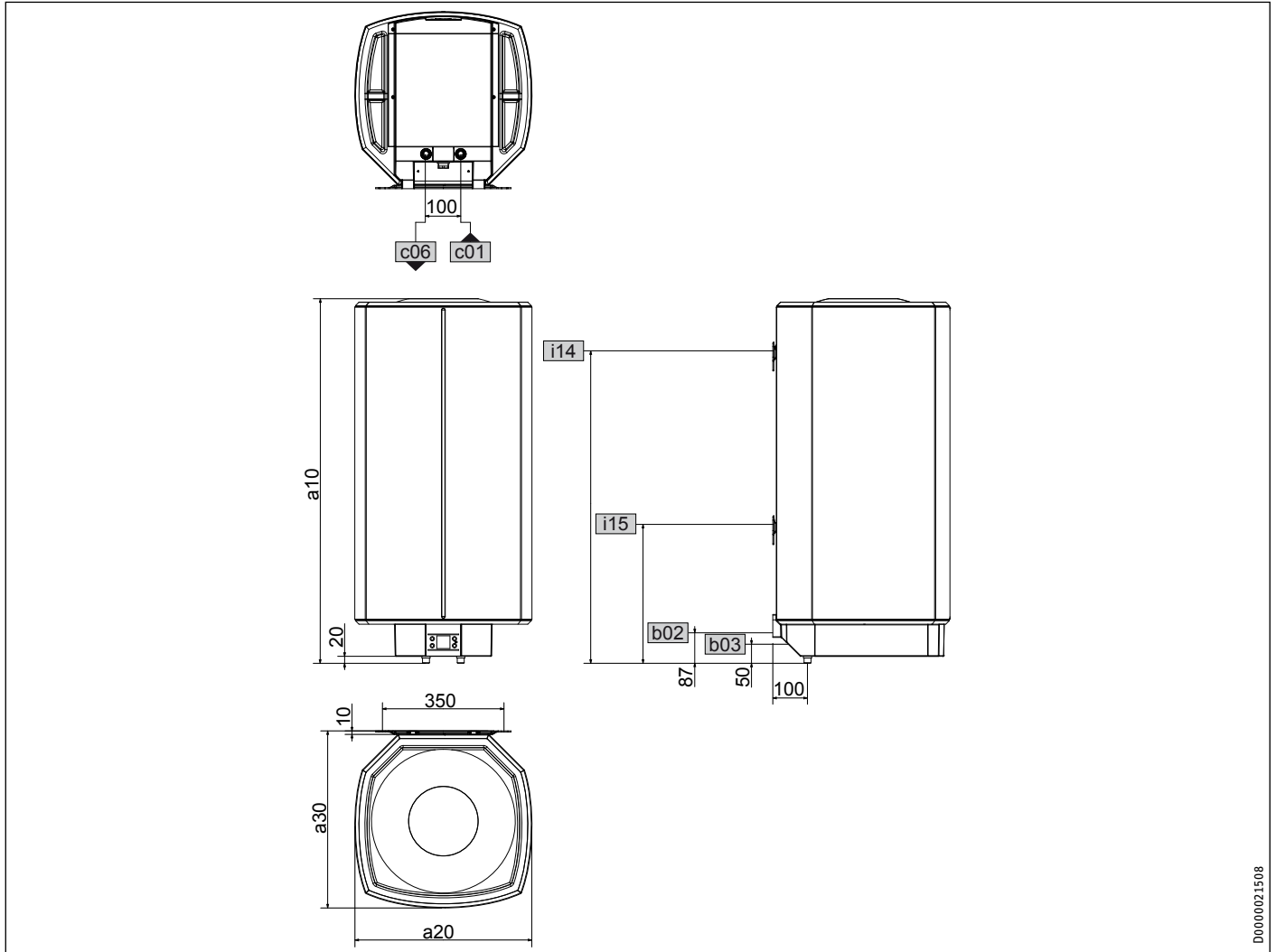


- 1 Veiligheidsweerstand tegen corrosie
- 2 Drukplaat
- 3 Isolatieplaat
- 4 Koperen verwarmingsflens

D0000048051

16. Technische gegevens

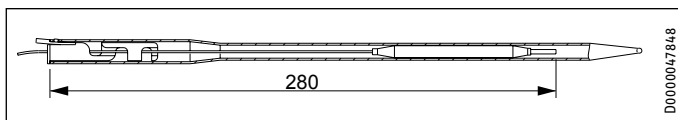
16.1 Afmetingen en aansluitingen



D0000021508

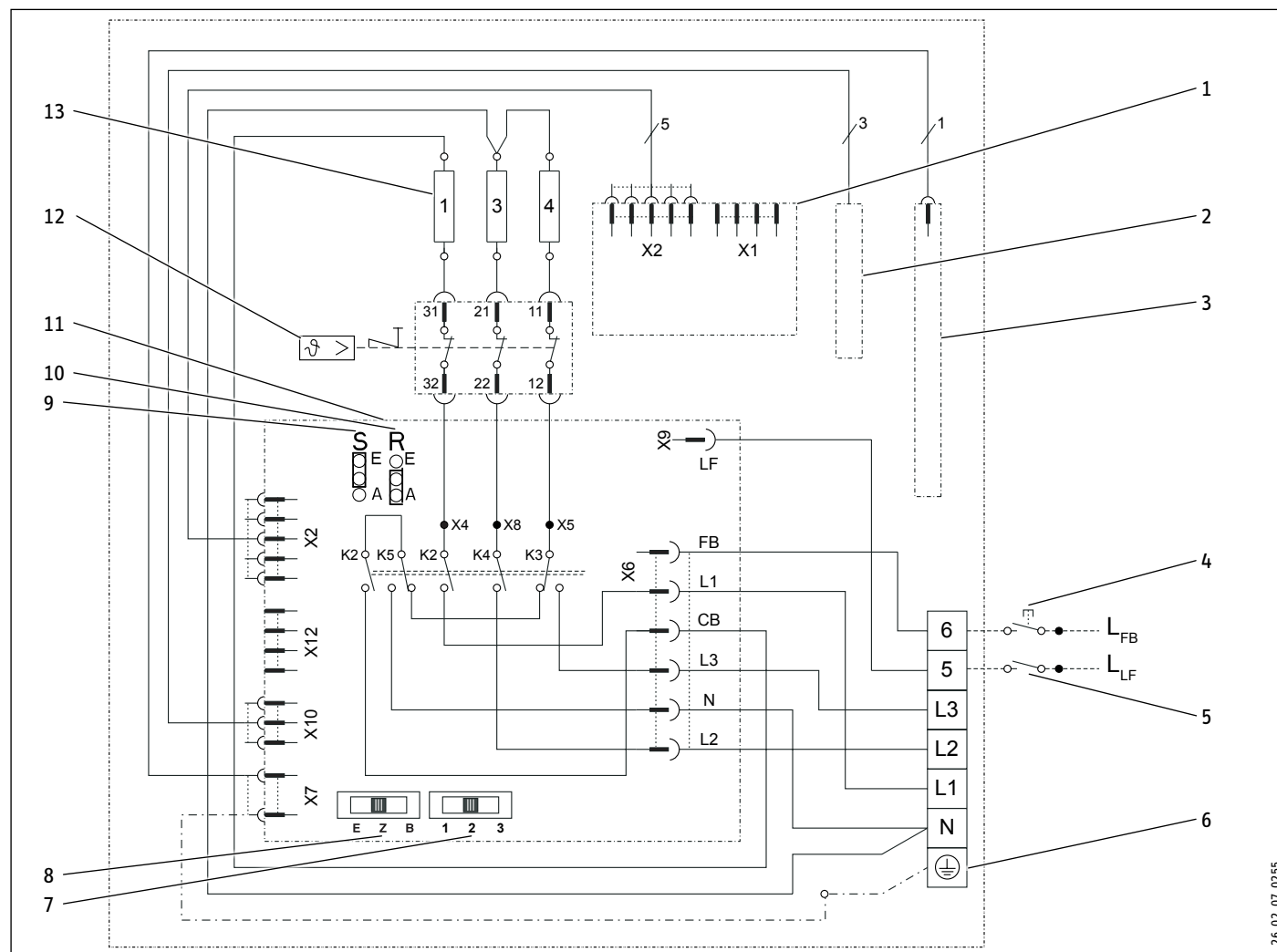
			SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD	
a10	Toestel	Hoogte	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
a20	Toestel	Breedte	mm	410	510	510	510	510	510
a30	Toestel	Diepte	mm	420	510	510	510	510	510
b02	Doorvoer elektr.kabels I								
b03	Doorvoer elektr.kabels II								
c01	Koudwatertoevoer	Buitendraad		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
c06	Warmwateruitloop	Buitendraad		G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A	G 1/2 A
i14	Wandbevestiging I	Hoogte	mm	700	600	900	900	900	1100
		Max. Ø bevestigingsschroef	mm	12	12	12	12	12	12
i15	Wandbevestiging II	Hoogte	mm				300	300	
		Max. Ø bevestigingsschroef	mm				12	12	

16.1.1 Veiligheidstemperatuurbegrenzer dompeldiepte



D00000047848

16.2 Elektricitesschakelschema en aansluitingen

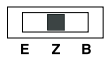


- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Elektronische module Bediening 2 Temperatuursensor 3 Gelijkspanningsanode 4 Afstandsbediening voor snelopwarming (willekeurige fase kan worden aangesloten, zonder vermogensoverdracht) 5 EVU-contact (willekeurige fase kan worden aangesloten, zonder vermogensoverdracht) 6 Netaansluitklem | <ul style="list-style-type: none"> 7 Schakelaar voor vermogen 8 Schakelaar voor werkwijze 9 Jumper ECO (energiebesparingsmodus) 10 Jumper regeling Achteruit 11 Elektronische module Regeling 12 Veiligheidstemperatuurbegrenzer 13 Verwarmingselementen elk 2 kW ~ 230 V |
|---|--|

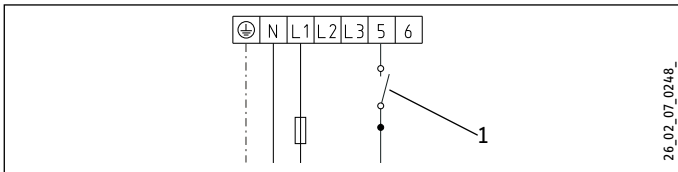
INSTALLATIE

Technische gegevens

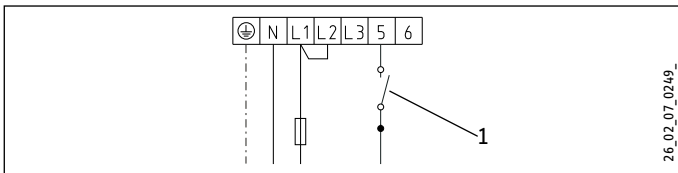
16.2.1 Tweekringwerking meting met één meter met EVU-contact



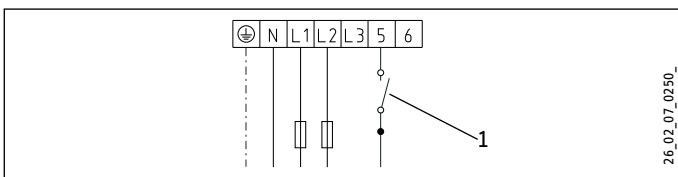
- 1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V
- 2/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



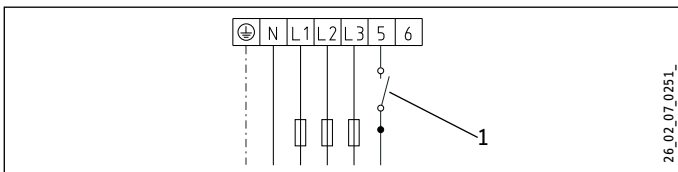
- 1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V
- 2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V
- 3/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



- 1/4 kW 2/N/PE ~ 400 V
- 2/4 kW 2/N/PE ~ 400 V
- 3/4 kW 2/N/PE ~ 400 V



- 1/6 kW 3/N/PE ~ 400 V
- 2/6 kW 3/N/PE ~ 400 V
- 3/6 kW 3/N/PE ~ 400 V

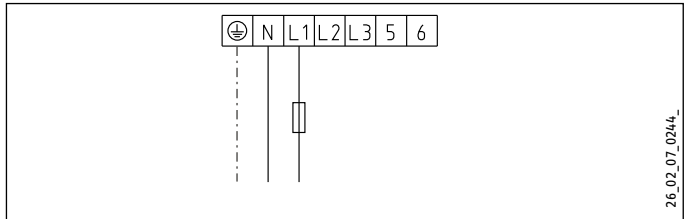


1 Contact van de stroomregeling

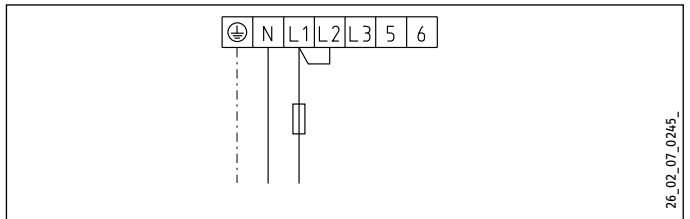
16.2.2 Eénkring- en boilerwerking



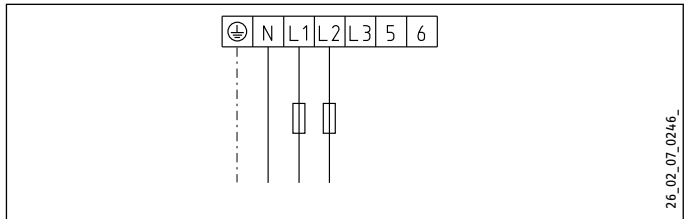
- 1 kW 1/N/PE ~ 230 V
- 2 kW 1/N/PE ~ 230 V



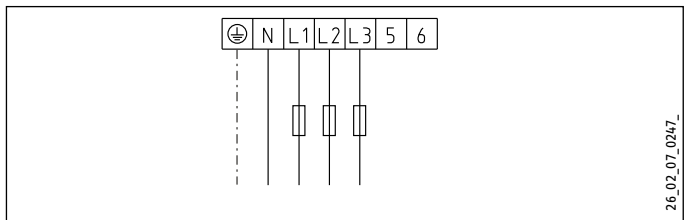
- 3 kW 1/N/PE ~ 230 V
- 4 kW 1/N/PE ~ 230 V



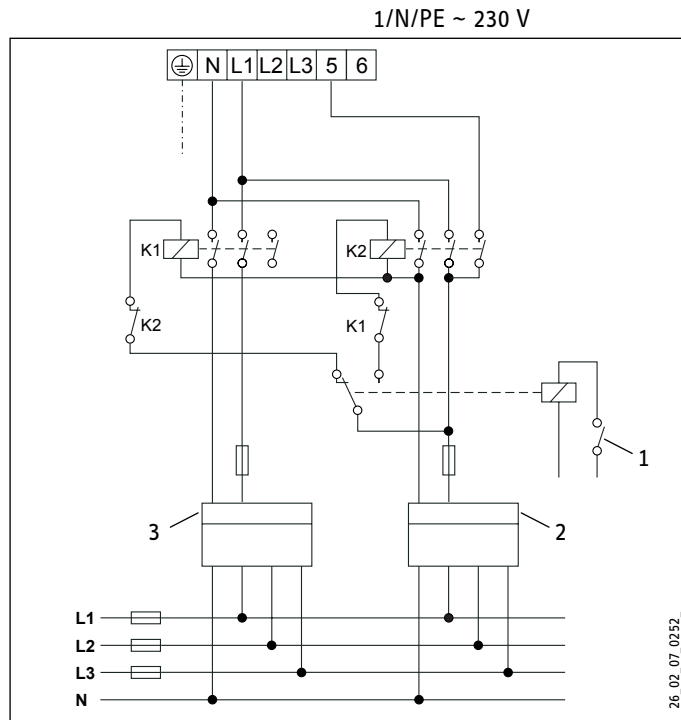
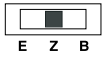
- 3 kW 2/N/PE ~ 400 V
- 4 kW 2/N/PE ~ 400 V



- 6 kW 3/N/PE ~ 400 V



16.2.3 Tweekringwerking meting met twee meters met EVU-contact, éénfasig



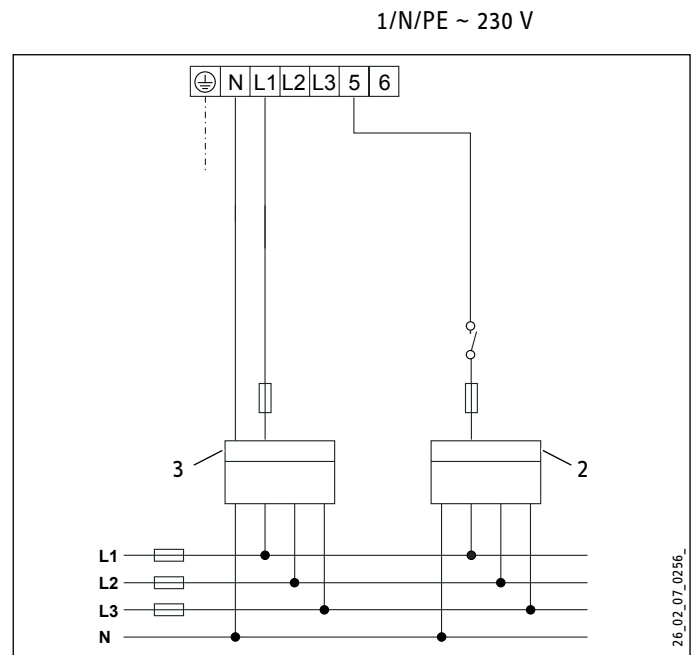
- 1 Contact van de stroomregeling
- 2 Nachtstroom
- 3 Dagtarief

Speciale schakeling zonder externe schakelcontactgevers voor de tariefomschakeling



Info

Wanneer externe schakelcontactgevers voor de tariefomschakeling ontbreken, loopt de vermogensafrekening ook tijdens de nachttariefperiode via de meter voor het hoge tarief.



- 2 Nachtstroom
- 3 Dagtarief

► Als de elektrische installatie achteraf niet kan worden uitgebreid met de overeenkomstige schakelcontactgevers, is een bijkomende scheiding laag tarief-hoog tarief op de elektrische toestelaansluiting absoluut vereist (ombouwkit Relais, zie hoofdstuk "Toestelbeschrijving/Toebehoren").

INSTALLATIE

Technische gegevens

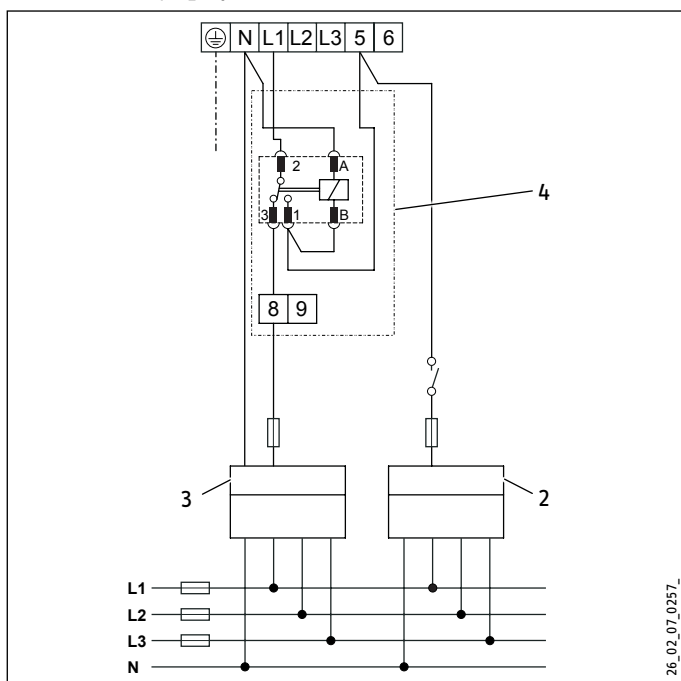
Aanpassingswerk aansluitvariant 1:

Info Op de schakelaar voor het vermogen is instelling 3 niet toegelaten.



1/2 kW 1/N/PE ~ 230 V

2/2 kW 1/N/PE ~ 230 V



- 2 Nachstroom
- 3 Dagtarief
- 4 Toebehoren "Ombouwkit Relais" (zie hoofdstuk "Toestelbeschrijving/Toebehoren")

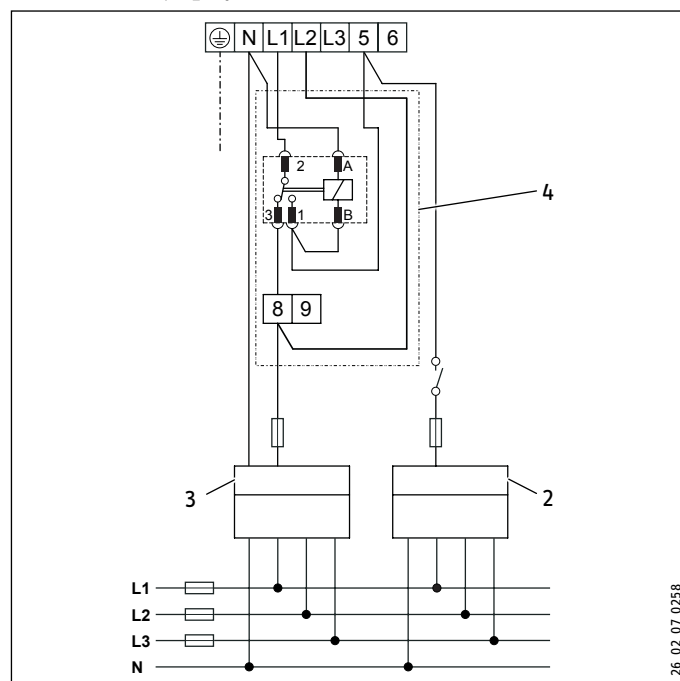
Aanpassingswerk aansluitvariant 2:

Info Op de schakelaar voor het vermogen is instelling 3 niet toegelaten.



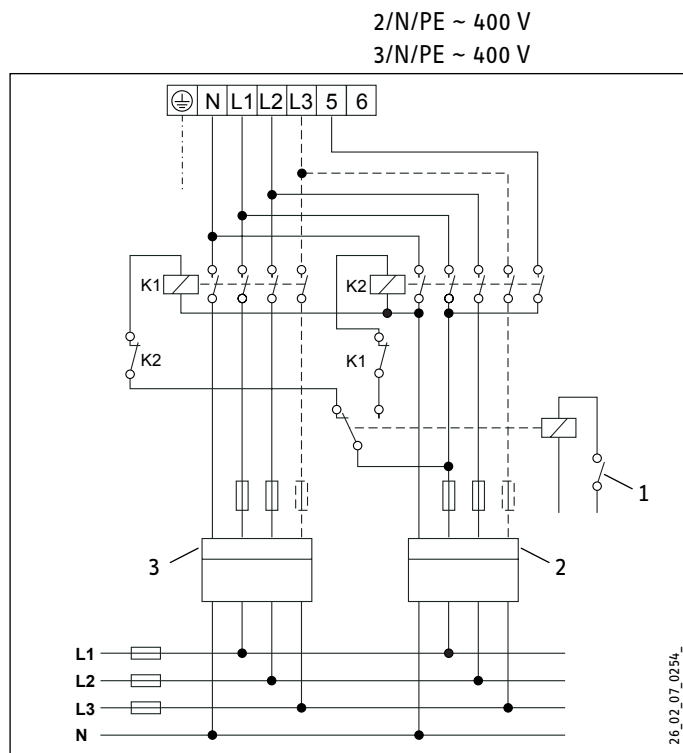
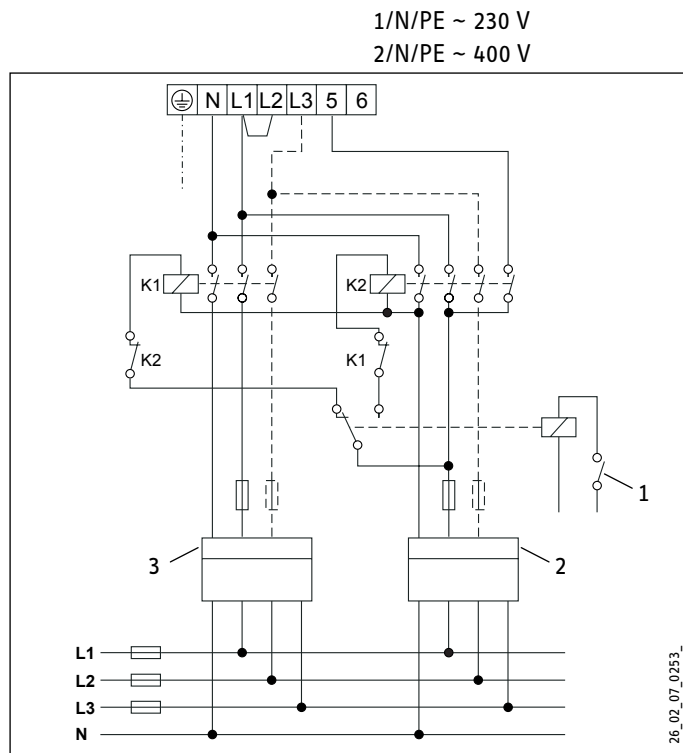
1/4 kW 1/N/PE ~ 230 V

2/4 kW 1/N/PE ~ 230 V



- 2 Nachstroom
 - 3 Dagtarief
 - 4 Toebehoren "Ombouwkit Relais" (zie hoofdstuk "Toestelbeschrijving/Toebehoren")
- Plaats de brug 8-L2. De snelopwarming tijdens de vrijgave van het nachttarief wordt gemengd afgerekend via hoog tarief en laag tarief.

16.2.4 Tweekringwerking meting met twee meters met EVU-contact, meerfasig



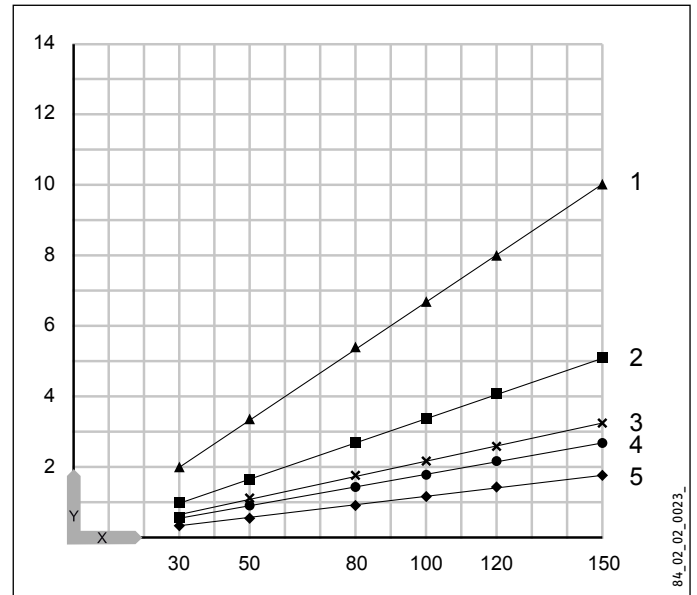
- 1 Contact van de stroomregeling
- 2 Nachstroom
- 3 Dagtarief

16.3 Verwarmingsgrafiek

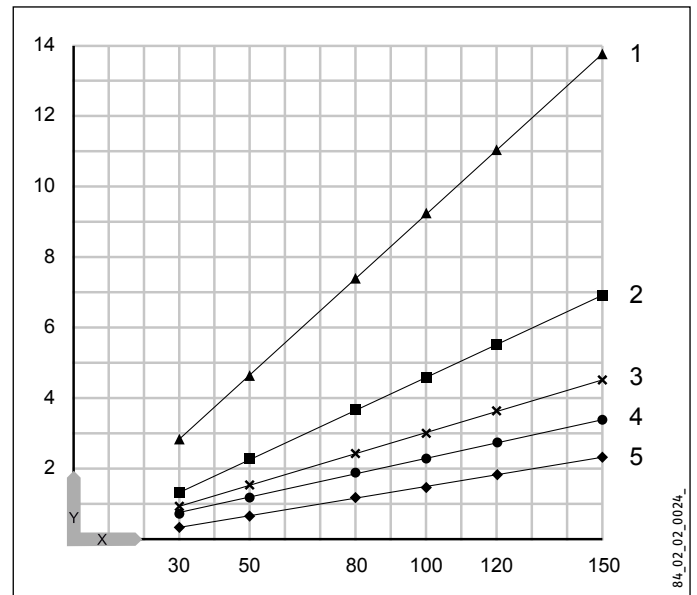
De opwarmtijd is afhankelijk van de boilerinhoud, van de koudwatertemperatuur en van het verwarmingsvermogen.

Grafiek met koudwatertemperatuur van 15 °C:

Nominale temperatuur instellen op 65 °C



Nominale temperatuur instellen op 85 °C



- X Nominale inhoud in l
- Y Duur in uur
- 1 1 kW
- 2 2 kW
- 3 3 kW
- 4 4 kW
- 5 6 kW

16.4 Storingssituaties

Bij een storing kunnen er temperaturen tot 95 °C bij 0,6 MPa voorkomen.

16.5 Gegevens over het energieverbruik

De productgegevens voldoen aan de EU-verordeningen betreffende de richtlijn voor milieuvriendelijke vormgeving van energiegerelateerde producten (ErP).

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Fabrikant		STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON	STIEBEL ELTRON
Lastprofiel		S	M	M	L	XL	XL
Energieklasse		A	B	B	C	C	C
Energetisch rendement	%	38	40	40	39	38	40
Jaarlijks stroomverbruik	kWh	489	1286	1223	2611	4382	4086
Temperatuurinstelling af fabriek	°C	85	85	85	85	85	85
Geluidsniveau	dB(A)	15	15	15	15	15	15
Mogelijkheid voor exclusieve werking tijdens daluren		-	-	-	-	-	-
Smart-functie		X	X	X	X	-	X
Wekelijks stroomverbruik met Smart	kWh	12,217	23,177	22,723	49,746		82,096
Wekelijks stroomverbruik zonder Smart	kWh	14,960	25,904	27,414	54,239		89,632
Dagelijks stroomverbruik	kWh	2.773	6.548	6.618	13,042	20.219	20.161
Boilervolume	l	30	50	80	100	120	150
Mengwatervolume 40 °C	l	59	97	159	198	235	292

De informatie betreffende het energierendement en het jaarlijkse stroomverbruik geldt uitsluitend bij geactiveerde intelligente regeling (Smart-functie).

16.6 Gegevenstabel

		SHZ 30 LCD	SHZ 50 LCD	SHZ 80 LCD	SHZ 100 LCD	SHZ 120 LCD	SHZ 150 LCD
		231251	231252	231253	231254	231255	231256
Hydraulische gegevens							
Nominale inhoud	l	30	50	80	100	120	150
Mengwatervolume van 40 °C (15 °C/65 °C)	l	59	97	159	198	235	292
Elektrische gegevens							
Aansluitvermogen ~ 230 V	kW	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
Aansluitvermogen ~ 400 V	kW	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Fasen		1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE	1/N/PE, 2/N/PE, 3/N/PE
Nominale spanning	V	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Frequentie	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Werkwijze éénkring		X	X	X	X	X	X
Werkwijze tweekring		X	X	X	X	X	X
Werkwijze boiler		X	X	X	X	X	X
Werkingsgebied							
Temperatuurinstelbereik	°C	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85	20-85
Max. toegelaten druk	MPa	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Testdruk	MPa	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78
Max. toegelaten temperatuur	°C	95	95	95	95	95	95
Max. doorstroomvolume	l/min	18	18	18	18	18	18
Geleidbaarheid drinkwater min./max.	µS/cm	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500
Energiegegevens							
Energieverbruik in stand-by/24 uur bij 65 °C	kWh	0,46	0,54	0,67	0,86	0,99	1,16
Energierendementsklasse		A	B	B	C	C	C
Uitvoeringen							
Beschermingsgraad (IP)		IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Uitvoering gesloten		X	X	X	X	X	X
Uitvoering open		X	X	X	X	X	X
Kleur		wit	wit	wit	wit	wit	wit
Afmetingen							
Hoogte	mm	770	740	1050	1050	1210	1445
Breedte	mm	410	510	510	510	510	510
Diepte	mm	420	510	510	510	510	510
Gewichten							
Gevuld gewicht	kg	53	78	118	140	165	203
Leeg gewicht	kg	22,9	27,6	37,6	39,5	42,4	52

Garantie

Voor toestellen die buiten Duitsland zijn gekocht, gelden de garantievoorwaarden van onze Duitse ondernemingen niet. Bovendien kan in landen waar één van onze dochtermaatschappijen verantwoordelijk is voor de verkoop van onze producten, alleen garantie worden verleend door deze dochtermaatschappij. Een dergelijk garantie wordt alleen verstrekt, wanneer de dochtermaatschappij eigen garantievoorwaarden heeft gepubliceerd. In andere situaties wordt er geen garantie verleend.

Voor toestellen die in landen worden gekocht waar wij geen dochtermaatschappijen hebben die onze producten verkopen, verlenen wij geen garantie. Een eventueel door de importeur verzekerde garantie blijft onverminderd van kracht.

Milieu en recycling

Wij verzoeken u ons te helpen ons milieu te beschermen. Doe de materialen na het gebruik weg overeenkomstig de nationale voorschriften.

Deutschland

STIEBEL ELTRON GmbH & Co. KG
Dr.-Stiebel-Straße 33 | 37603 Holzminden
Tel. 05531 702-0 | Fax 05531 702-480
info@stiebel-eltron.de
www.stiebel-eltron.de

Verkauf

Kundendienst Ersatzteilverkauf

Tel. 05531 702-110 | Fax 05531 702-95108 | info-center@stiebel-eltron.de
Tel. 05531 702-111 | Fax 05531 702-95890 | kundendienst@stiebel-eltron.de
www.stiebel-eltron.de/ersatzteile | ersatzteile@stiebel-eltron.de

Australia

STIEBEL ELTRON Australia Pty. Ltd.
294 Salmon Street | Port Melbourne VIC 3207
Tel. 03 9645-1833 | Fax 03 9644-5091
info@stiebel-eltron.com.au
www.stiebel-eltron.com.au

Austria

STIEBEL ELTRON Ges.m.b.H.
Gewerbegebiet Neubau-Nord
Margaritenstraße 4 A | 4063 Hörsching
Tel. 07221 74600-0 | Fax 07221 74600-42
info@stiebel-eltron.at
www.stiebel-eltron.at

Belgium

STIEBEL ELTRON bvba/sprl
't Hofveld 6 - D1 | 1702 Groot-Bijgaarden
Tel. 02 42322-22 | Fax 02 42322-12
info@stiebel-eltron.be
www.stiebel-eltron.be

China

STIEBEL ELTRON (Tianjin) Electric Appliance
Co., Ltd.
Plant C3, XEDA International Industry City
Xiqing Economic Development Area
300385 Tianjin
Tel. 022 8396 2077 | Fax 022 8396 2075
info@stiebeleltron.cn
www.stiebeleltron.cn

Czech Republic

STIEBEL ELTRON spol. s r.o.
Dopraváků 749/3 | 184 00 Praha 8
Tel. 251116-111 | Fax 235512-122
info@stiebel-eltron.cz
www.stiebel-eltron.cz

Finland

STIEBEL ELTRON OY
Kapinakuja 1 | 04600 Mäntsälä
Tel. 020 720-9988
info@stiebel-eltron.fi
www.stiebel-eltron.fi

France

STIEBEL ELTRON SAS
7-9, rue des Selliers
B.P 85107 | 57073 Metz-Cédex 3
Tel. 0387 7438-88 | Fax 0387 7468-26
info@stiebel-eltron.fr
www.stiebel-eltron.fr

Hungary

STIEBEL ELTRON Kft.
Gyár u. 2 | 2040 Budaörs
Tel. 01 250-6055 | Fax 01 368-8097
info@stiebel-eltron.hu
www.stiebel-eltron.hu

Japan

NIHON STIEBEL Co. Ltd.
Kowa Kawasaki Nishiguchi Building 8F
66-2 Horikawa-Cho
Saiwai-Ku | 212-0013 Kawasaki
Tel. 044 540-3200 | Fax 044 540-3210
info@nihonstiebel.co.jp
www.nihonstiebel.co.jp

Netherlands

STIEBEL ELTRON Nederland B.V.
Daviottenweg 36 | 5222 BH 's-Hertogenbosch
Tel. 073 623-0000 | Fax 073 623-1141
info@stiebel-eltron.nl
www.stiebel-eltron.nl

New Zealand

Stiebel Eltron NZ Limited
61 Barrys Point Road | Auckland 0622
Tel. +64 9486 2221
info@stiebel-eltron.co.nz
www.stiebel-eltron.co.nz

Poland

STIEBEL ELTRON Polska Sp. z O.O.
ul. Działkowa 2 | 02-234 Warszawa
Tel. 022 60920-30 | Fax 022 60920-29
biuro@stiebel-eltron.pl
www.stiebel-eltron.pl

Russia

STIEBEL ELTRON LLC RUSSIA
Urzhumskaya street 4,
building 2 | 129343 Moscow
Tel. +7 495 125 0 125
info@stiebel-eltron.ru
www.stiebel-eltron.ru

Slovakia

STIEBEL ELTRON Slovakia, s.r.o.
Hlavná 1 | 058 01 Poprad
Tel. 052 7127-125 | Fax 052 7127-148
info@stiebel-eltron.sk
www.stiebel-eltron.sk

South Africa

STIEBEL ELTRON Southern Africa (PTY) Ltd
30 Archimedes Road
Wendywood
Johannesburg, 2090
Tel. +27 10 001 85 47
info@stiebel-eltron.co.za
www.stiebel-eltron.co.za

Switzerland

STIEBEL ELTRON AG
Industrie West
Gass 8 | 5242 Lupfig
Tel. 056 4640-500 | Fax 056 4640-501
info@stiebel-eltron.ch
www.stiebel-eltron.ch

Thailand

STIEBEL ELTRON Asia Ltd.
469 Moo 2 Tambol Klong-Jik
Amphur Bangpa-In | 13160 Ayutthaya
Tel. 035 220088 | Fax 035 221188
info@stiebeleltronasia.com
www.stiebeleltronasia.com

United Kingdom and Ireland

STIEBEL ELTRON UK Ltd.
Unit 12 Stadium Court
Stadium Road | CH62 3RP Bromborough
Tel. 0151 346-2300 | Fax 0151 334-2913
info@stiebel-eltron.co.uk
www.stiebel-eltron.co.uk

United States of America

STIEBEL ELTRON, Inc.
17 West Street | 01088 West Hatfield MA
Tel. 0413 247-3380 | Fax 0413 247-3369
info@stiebel-eltron-usa.com
www.stiebel-eltron-usa.com

STIEBEL ELTRON



Irrtum und technische Änderungen vorbehalten! | Subject to errors and technical changes! | Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques! | Onder voorbehoud van vergissingen en technische wijzigingen! | Salvo error o modificación técnica! | Excepto erro ou alteração técnica | Zastrzeżone zmiany techniczne i ewentualne błędy | Omyly a technické změny jsou vyhrazeny! | A muszaki változtatások és tévedések jogát fenntartjuk! | Отсутствие ошибок не гарантируется. Возможны технические изменения. | Chyby a technické zmeny sú vyhradené! | Stand 9734

Gebruikerskaart voor 230V gevoede Ei Electronics melders uit de 3000 serie*

* types Ei3014, Ei3016(RF), Ei3018, Ei3024 en Ei3028

Over de geïnstalleerde melders

Elke Ei Electronics melder met een 230V aansluiting wordt op een Easi-fit sokkelvoet (montageplaat) geschoven. Op deze sokkelvoet wordt eenmalig de bedrading voor de 230V aansluiting en eventuele doorkoppeling afgewerkt.



Melder van de sokkelvoet afschuiven

Bij vervanging van een melder of om de melder tijdelijk te verwijderen (bijvoorbeeld bij een verbouwing) kun je de melder eenvoudig zelf van de sokkelvoet schuiven. Hoe werkt dit:

- Op de zijkant van de melder is een uitsparing aanwezig. Je steekt een schroevendraaier in deze uitsparing en beweegt vervolgens de schroevendraaier van het plafond af. De melder komt nu los van de sokkelvoet.
- Je monteert de melder eenvoudig opnieuw door de melder op de sokkelvoet te schuiven totdat je een klik hoort.

Onderhoud van je rookmelders

Het is van groot belang voor je veiligheid om rookmelders goed te onderhouden. Zonder onderhoud kan een rookmelder, vanwege teveel stof, vals alarm gaan geven. De interne rookkamer waar de detectie plaatsvindt, is dan teveel vervuild geraakt.

De melders zijn uitgerust met de slimme functie 'stofcompensatie'. Dit betekent dat de melders zelf regelmatig de hoeveelheid vervuiling in de rookkamer meten en hierop de gevoeligheid aanpassen. Je hoeft je melders daarom niet meer ieder jaar uit te zuigen maar nog maar 1 keer per 3 jaar!

Hoe onderhoud je je rookmelder:

- Minimaal 1x per 3 jaar de melders rondom, langs het gatenpatroon, uitzuigen met een stofzuiger.
- Regelmatig de buitenkant van de melders afstoffen of met een vochtige doek schoonmaken.

Vervuiling van de rookkamer in de melder is niet altijd te voorkomen. Wanneer er teveel vervuiling optreedt, geeft de melder om de 48 seconden een pieptoon met gelijktijdig een knippering van de oranje LED. Je kunt hierbij de melder opnieuw uitzuigen; de knippering en pieptoon stoppen dan. Bij teveel vervuiling kan de melder ook direct in alarm gaan. Wanneer een melder uitzuigen niet helpt, is het noodzakelijk de melder te vervangen. Vervuilde melders vallen niet onder de garantie.



Batterijen vervangen

De Ei Electronics melders uit de 3000-serie zijn voorzien van niet-verwisselbare oplaadbare lithium back-up batterijen die 10 jaar meegaan. Bij uitval van de 230V voeding neemt de back-up batterij automatisch de voeding over en blijft de melder in functie.

Wanneer de melder een aantal maanden op de back-up batterij functioneert, kan deze batterij te leeg raken en moet deze weer opgeladen worden. Dit opladen gebeurt automatisch wanneer je de 230V voedingsspanning weer aansluit.

- De melder geeft zelf aan wanneer de batterij te leeg raakt. Je hoort dan alleen van de betreffende melder om de 48 seconden een korte pieptoon. **Gelijktijdig** met deze pieptoon knippert ook de rode LED 1 keer.

Testen melders

Voor je eigen veiligheid is het van belang dat je regelmatig je melders test! Hoe werkt dit:

- Op elke melder is een Test/Hush knop aanwezig. Wanneer de melders in rust zijn, heeft deze knop de functie van 'Test'. Door het indrukken van deze testknop gaat de melder in alarm.
- Wanneer melders onderling bedraad of draadloos gekoppeld zijn, gaan alle gekoppelde melders in alarm.
- Op elke melder moet continu de groene LED branden, hiermee wordt aangegeven dat er 230V spanning aanwezig is. Controleer de zekering/automaat van de betreffende spanningsgroep in de meterkast wanneer de groene LED op de melder(s) niet brandt.



Melders in alarm

Wanneer je melders in alarm gaan, wil je snel weten wat er aan de hand is en waar het alarm is begonnen. De volgende zaken zijn van belang:

- Alleen op de melder die het alarm begon, is een snel knipperende rode LED te zien.
- Met de Test/Hush knop op alleen deze melder kun je alle alarm voor 10 minuten uitzetten.
- Na 10 minuten gaan de melders weer in de stand-by stand of zal het alarm opnieuw afgaan (wanneer nodig).

Deze informatie vind je ook op onze website www.eielectronics.nl.

Weergave storingcodes rook-, hitte- en CO-melders

De Ei Electronics melders zijn voorzien van een groene, oranje en rode LED. Deze LED's geven via een knipperritme, eventueel in combinatie met een pieptoon om de 48 seconden, een mogelijke storing van een functie van de melder weer.

Groene LED

De LED moet continue ononderbroken branden.

De LED is uit en knippert 1x per 48 seconden.

Betekenis

De melder is aangesloten op een werkende 230V voedingspanning.

De melder functioneert op een werkende back-up batterij.

* Bij testen van de melder knippert de groene LED continue (alleen wanneer er geen fout of alarm opgeslagen is in het geheugen)

* Tijd tussen aantal keren knippen: 0,5 sec.

Oranje LED

Elke 48 seconden knippert de LED 1x met gelijktijdig een pieptoon.

Elke 48 seconden knippert de LED 2x met gelijktijdig **2 pieptonen**.

Elke 48 seconden knippert de LED 3x met gelijktijdig **3 pieptonen**.

Elke 48 seconden knippert de LED 4x met gelijktijdig **4 pieptonen**.

Fout

Batterijspanning te laag.

Fout in rookkamer (alleen voor rookmelders).

Einde 10 jaar levensduur melder.

Maximale stofcompensatie bereikt.

Actie

Zorg voor 230V voeding.

Zuig de melder uit met een stofzuiger.

Vervang de melder.

Vervang de melder.

* De pieptoon met bijbehorend aantal keren knippen, is te pauzeren voor 12 uur. Daarna zal de pieptoon met een aantal keren knippen opnieuw starten.

* De testknop op de melder fungeert als pauzeknop. Het pauzeren van de 'fout rookkamer' (piep met 2x knippen) is maar 1x mogelijk

* Continue knippen: het knippen met pieptoon is gepauzeerd.



Rode LED:

Rook, hitte of CO	LED / pieptoon	Betekenis
Bij rook / hitte	Luid alarm en LED knippert iedere 0,5 seconden	
Bij koolmonoxide (CO)	Luid alarm en LED knippert elke 4 seconden 2x	CO gemeten: waarden 43-80 PPM
	Luid alarm en LED knippert elke 4 seconden 3x	CO gemeten: waarden 81-150 PPM
	Luid alarm en LED knippert elke 4 seconden 4x	CO gemeten: waarden meer dan 150 PPM!

Geheugenfunctie bij afgegaan alarm (Memory)

De rook-, hitte- of CO-melder onthoudt een afgegaan alarm. Tot 24 uur na het alarm is dit ongevraagd zichtbaar:

Memory	LED / pieptoon	Gemeten waarde
Memory bij een rook- of hitemelder	Rode LED knippert elke 48 seconden 2x	
Memory bij een CO-melder	Rode LED knippert elke 48 seconden 4x	Tussen de 43 en 80 PPM
	Rode LED knippert elke 48 seconden 6x	Tussen de 81 en 150 PPM
	Rode LED knippert elke 48 seconden 8x	Groter dan 150 PPM

* Na 24 uur is het alarm (knipper-ritme) nog op te vragen vanuit het geheugen. Druk op de testknop totdat de rode LED 2x knippert. Wanneer er een alarm aanwezig was in het geheugen, dan wordt deze getoond (aantal keer knipperen).

* Tijd tussen aantal keren knipperen: 0,5 sec.



Reset alarmgeheugen

Houd de testknop 20 seconden continue ingedrukt, de rode LED brandt daarna 1 seconde ter bevestiging en gaat dan uit.

Vervang je rookmelder(s) na maximaal 10 jaar

Voor je eigen veiligheid is het noodzakelijk elke melder na maximaal 10 jaar gebruik te vervangen. Op de zijkant van elke Ei Electronics melder is een sticker aanwezig met daarop het jaar van vervanging. Via een webshop kun je zelf een nieuwe melder bestellen. De aanwezige sokkelvoet hoeft niet vervangen te worden. Deze kan, mits in goede staat, zonder problemen hergebruikt worden waardoor je de nieuwe melder eenvoudig zelf kunt plaatsen. Noteer hier het jaartal wanneer je melder(s) vervangen moeten worden:

Melder(s) vervangen in:

Ei Electronics accessoires

Ei450 Controle Unit

Met de afneembare en draadloze Ei450 controle-unit kun je o.a. eenvoudig draadloos je melders testen of lokaliseren welke melder in alarm gaat. Ook kun je, naast rookmelders, een draadloze Ei Electronics koolmonoxidemelder hierop inleren. Bij alarm is duidelijk te zien of het om een CO- of rookalarm gaat. De Ei450 is voorzien van 10-jaars lithium batterijen als voeding.



RF sokkelvoet Ei168RC

Deze sokkelvoet is nodig om een (bestaande) rookmelder draadloos te koppelen met een andere melder of een Ei450 controle-unit.



Koolmonoxidemelder Ei208W

De eenvoudig te plaatsen koolmonoxidemelder type Ei208W heeft 10-jaars lithium batterijen. Hierbij plaatst je een RF module (type Ei200MRF) voor koppeling met de Ei450 controle-unit.

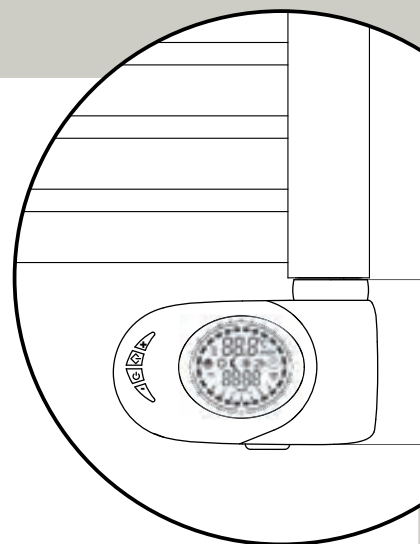
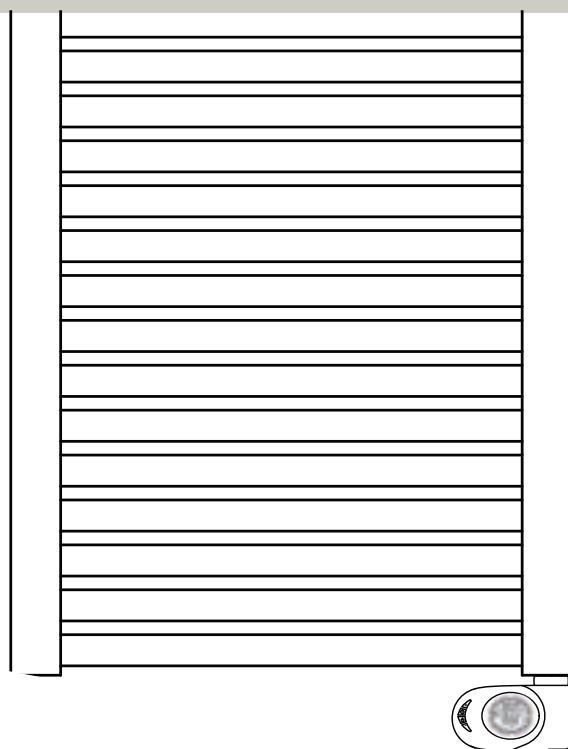


Deze informatie vind je ook op www.eielectronics.nl.

* Voor de 230V rookmelders van het type Ei146, Ei166(e) of Ei2110(e) is een andere gebruikerskaart beschikbaar.

CLAUDIA LISA GLORIA

ELEKTRISCHE BADKAMERRADIATOREN



Met EcoDesign thermostaat












HANDLEIDING

ELEKTRISCH VERWARMEN








BEKNOPTE HANDLEIDING

E-Comfort CLAUDIA | GLORIA | LISA | Badkamerradiatoren met EcoDesign thermostaat










STAP 1: Instellen van de dag, uur en tijd:

1. Zet de thermostaat in de stand-by stand met de Aan-Uit toets: 
Druk (eventueel meerdere malen) tot u "SEt b" in het display ziet staan.
Druk hierna 4 seconden op de:  toets, u ziet nu "SEt tEd".
2. Druk nu op: , u ziet nu "SEt 00.00", u kunt nu met de  en  toets de dag instellen.
U ziet een driehoekje knipperen bij de getallen 1 t/m 7.
1 = maandag is, 2 = dinsdag, 3 = woensdag enz.
3. Druk op: , om de juiste dag op te slaan.
4. Druk op de:  toets om het juiste uur in te stellen en sla op met: .
5. Druk nu op de:  en  toets om de minuten in te stellen en sla op met: .









STAP 2: Instellen dag- en nachtprogramma:

1. Druk 4 seconden op de:  toets, u ziet nu "SEt tEd" bovenin het display.
2. Druk hierna op de:  toets u ziet nu "SEt Prog". Druk op:  om te bevestigen.
3. Druk op de:  toets voor de gewenste tijd/nachttemperatuur.
(Een leeg blokje bij dat uur, is de nachttemperatuur.)
4. Druk op de:  toets voor de gewenste tijd/dag temperatuur.
(Een zwart blokje bij dat uur, is de dagtemperatuur)
5. Druk op:  om op te slaan en ga naar de volgende dag.
Als u meerdere keren op:  drukt, wordt de volgende dag hetzelfde ingesteld.



STAP 3: Instellen van de temperaturen:

1. Zet de thermostaat aan, met de Aan-Uit toets: , u ziet nu de temperatuur bovenin het display.
2. Druk nu net zo vaak op: , totdat alleen het zonnetje  verschijnt.
U kunt nu met de:  en de  toetsen de temperatuur instellen en sla op met: .
3. Druk net zo vaak op: , totdat alleen het maantje  verschijnt.
U kunt nu met de:  en  toetsen de nachttemperatuur in stellen en sla op met: .

Extra optionele stap: Instellen van de zomertijd:

1. Zet de thermostaat in de stand-by stand met de Aan-Uit toets: 
Druk hierna 4 seconden op de:  toets. U ziet nu "SEt tEd".
2. Druk nu 2x op: , nu begint het uur te knipperen.
U kunt nu met de:  en de  toetsen het uur veranderen. Sla deze op door op:  te drukken.
3. Druk nog een keer op: .
4. Druk nog een keer op de Aan-Uit toets: , om het programmeer programma te verlaten.

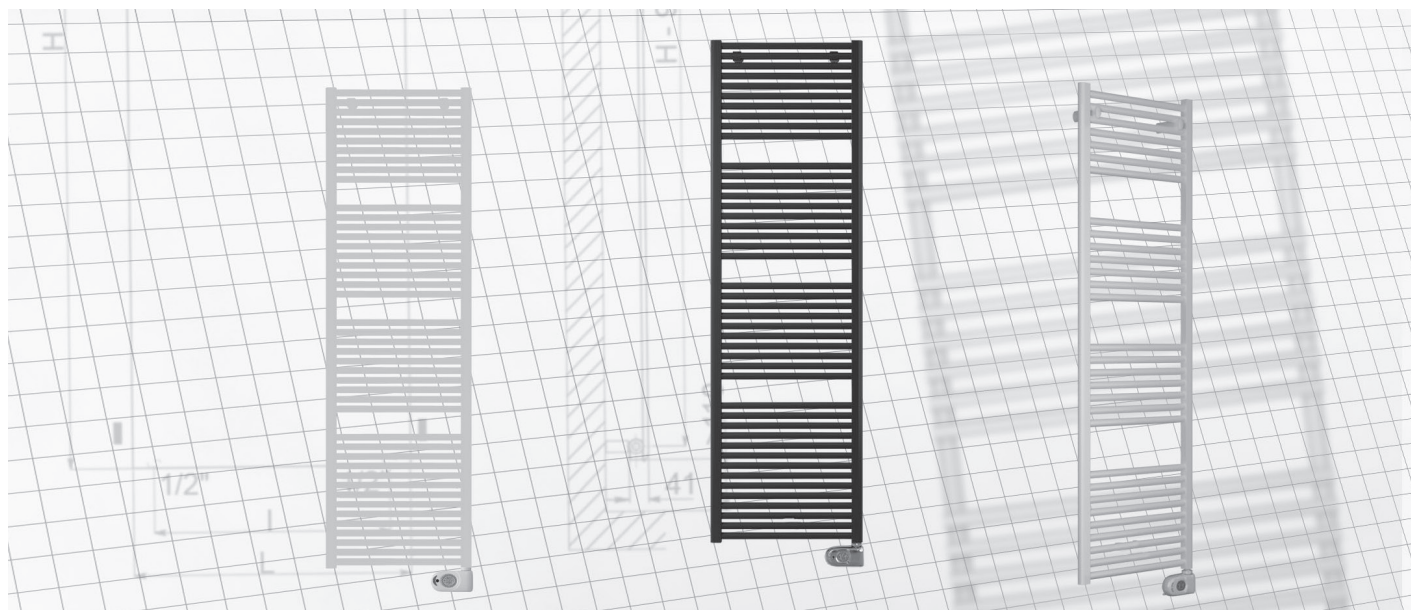
Extra optionele stap: Instellen snelle opwarming (2 uur lang:)

1. Druk net zo vaak op: , tot dat "2h" verschijnt, bevestig met: .
- De radiator verwarmt nu 2 uur lang op vol vermogen en keert hierna terug in de laatste stand.

Terug naar fabrieksinstelling: verwijder de stekker gedurende 1 uur.



- Nederlands -



1. Algemene waarschuwingen	pag.	5
1.1 Verantwoordelijkheid van de fabrikant.	page	5
2. Algemene informatie	pag.	5
3. Technische gegevens	pag.	5
4. Opmerking voor de eindgebruiker	pag.	5
5. Opmerking voor de installateur	pag.	5
6. Instructievoorschriften voor in de badkamer	pag.	6
7. Wandmontage	pag.	6
8. Aansluiting	pag.	6
9. Waarschuwing	pag.	6
10. Vervanging van het elektrisch element	pag.	6
11. Gebruikershandleiding	pag.	6
12. Milieu en recycling	pag.	9

Gebruikershandleiding

1. Algemene waarschuwingen

Geachte klant,

Bedankt dat U gekozen heeft voor ons product. Lees aandachtig de instructies voordat u het apparaat installeert en / of in gebruik neemt.

- Het wordt aanbevolen om alle installatie- en instelwerkzaamheden te laten uitvoeren door deskundig en gekwalificeerd personeel.
- Zodra het product uit de verpakking is verwijderd, controleer het product op onvolkomenheden. Wanneer het product beschadigd is, neem contact op met uw leverancier.
- Controleer voordat u een aansluiting maakt of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die staat vermeld op het product label op het apparaat.
- Voor apparaten van klasse I dient u zorg te dragen dat het elektrische systeem voor huishoudelijk gebruik een correcte aardverbinding heeft.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, neem contact op met uw leverancier.
- **WAARSCHUWING** - Om gevaarlijke situaties voor kleine kinderen te voorkomen, wordt aanbevolen het product zo te installeren dat de laagste verwarmingsbuis zich op een hoogte van minimaal 600 mm van de grond bevindt.
- **WAARSCHUWING** - Sommige onderdelen van dit product kunnen erg heet worden en brandwonden veroorzaken. Wees extra voorzichtig als er kinderen of kwetsbare mensen aanwezig zijn.
- Kinderen zonder toezicht onder de 3 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens, of door personen zonder ervaring en vereiste kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van de apparaat en de inherente gevaren hebben begrepen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van gordijnen, andere brandbare materialen, brandstoffen of houders onder druk.

1.1 Verantwoordelijkheid van de fabrikant

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor schade aan personen en eigendommen veroorzaakt door:

- Gebruik van het apparaat anders dan bedoeld;
- Niet-naleving van de instructies in de gebruikershandleiding;
- Ondeskundig gebruik van de radiator.
- Het uitvoeren van werkzaamheden aan het apparaat zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant;
- Gebruik of toepassen van niet-originele onderdelen

2. Algemene informatie

Voor deze gebruikersinstructie verwijzen wij u naar onderstaande modellen van de elektrische radiatoren:

Breedte [mm]	Hoogte [mm]	Vermogen [W]	Breedte [mm]	Hoogte [mm]	Vermogen [W]
E-comfort CLAUDIA met EcoDesign thermostaat			E-comfort LISA		
400	763	400	400	700	300
500	763	500	500	700	400
600	763	600	400	1160	400
400	1195	600	450	1160	500
500	1195	700	500	1160	600
600	1195	900	400	1385	500
400	1411	700	500	1385	700
500	1411	900	500	1732	900
600	1411	900	E-Comfort Gloria 22		
400	1807	900	430	790	400
500	1807	900	580	1150	700
600	1807	1200	580	1500	900
			580	1750	1200

3. Technische gegevens

- Isolatieklasse I
- IP 44
- Interne thermostaat 90 - 100 °C
- Interne maximaalbeveiliging 152°C

Deze radiatoren zijn af fabriek zorgvuldig gevuld met een special water glycol mengsel voor een zekere warmteoverdracht en vorst-bescherming. Bij een lekkage van deze vloeistof mag de radiator uitsluitend gevuld worden door de fabrikant of door een persoon met geschikte kwalificaties om eventuele risico's te vermijden.

4. Opmerking voor de eindgebruiker

Gebruik om de radiator schoon te maken, geen wasmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen. Vermijd eventuele zure of basische oplossingen, industriële chemicaliën of andere stoffen, bijtende of schurende materialen (bleekmiddel, ammoniak, frisdrank ...) Gebruik geen schuursponsjes of doekjes.

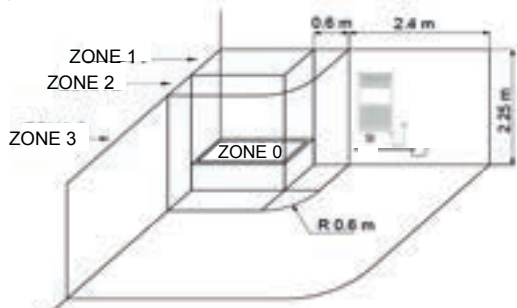
5. Opmerking voor de installateur

Het aangekochte product is onderworpen aan de algemene garantievoorwaarden, zoals in de officiële catalogus van toepassing zijn. De garantie begint vanaf de datum van levering en is nietig indien de indicatie van het product is gewijzigd en / of verwijderd. De garantie zal effectief zijn na het onderzoek van de gebreken en hun relevante oorzaken. Het materiaal dat moet worden vervangen of hersteld moet bij de fabrikant worden geretourneerd. De verplichting tot garantie is onderworpen aan onderstaande voorwaarden en vereisten.

De radiator is niet beschadigd tijdens het verzenden. Hanteren of installeren en eventuele reparaties en/ of wijzigingen zijn uitgevoerd door een derde, indien niet uitdrukkelijk door de fabrikant goedgekeurd. Het materiaal is in goede staat opgeslagen en beschermd tegen weersomstandigheden, alvorens te worden geïnstalleerd. De installatie van dit product dient te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en volgens deze instructies alsmede conform wet en regelgeving die nationaal en lokaal gelden. Plaats de radiatoren niet in ruimten met de aanwezigheid van chloorgassen of bijtende dampen, zoals zwembaden sauna's, spa's.

6. Instructievoorschriften voor in de badkamer

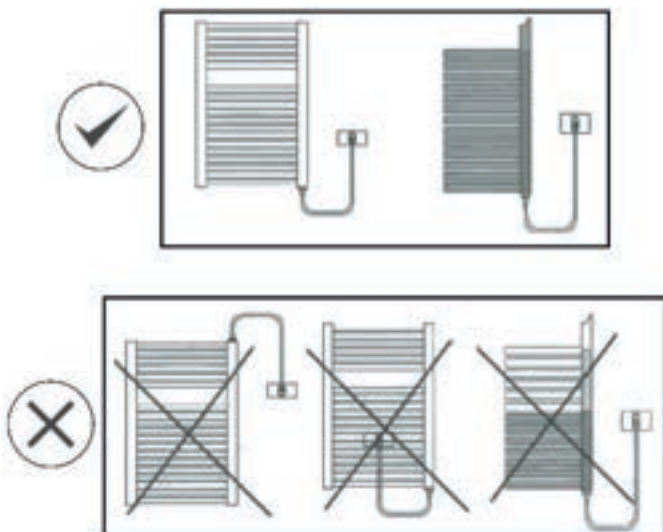
Aangezien de elektrische elementen zijn gemonteerd met isolatieklasse I en een minimum beschermingsniveau hebben van IP44, kunnen elektrische radiatoren geplaatst worden in zone 2 (zie afbeelding) mits de voedingsbron d.m.v. een dubbelpoligeschakelaar wordt beschermd volgens de landelijk geldende regelgeving. Een elektrische radiator moet worden geplaatst conform de eisen die worden beschreven in de NEN 1010. **De radiator mag niet in aanraking komen met (spat)water, zeepresten of overmatige dampontwikkeling.**



In ieder geval moet het stopcontact zich bevinden in zone 3. Geen van de elektrische bedieningen moet door een persoon kunnen worden bereikt tijdens bad en/of douchegebruik. Installeer de radiator zodanig dat de minimumafstand tussen de vloer en de thermostaat 250mm is en zorg ervoor dat er geen obstakels zijn op een afstand van minimaal 100mm van het apparaat.

7. Wandmontage

De elektrische radiatoren moeten op de muur worden gemonteerd volgens de instructies in de verpakking d.m.v. de meegeleverde ophangbeugels.



Als de radiator in de juiste positie staat, bevindt zich het verwarmingselement rechtsonder. De radiator mag absoluut nooit worden geïnstalleerd als het verwarmingselement naar boven of in een andere richting dan naar beneden wordt gericht, aangezien dan het verwarmingselement zou beschadigen tijdens de werking. Plaats de radiator nooit voor het stopcontact. Zorg ervoor dat het verwarmingselement niet werkt, tenzij het volledig ondergedompeld is.

8. Aansluiting

Alle modellen van de elektrische radiator zijn uitgerust met een stroomkabel compleet met een voorgemonteerde Shuko plug. Zorg ervoor dat de nominale spanning van het apparaat (230V) overeenkomt met de netspanning alvorens u aansluit. Controleer ook of het WCD op de juiste wijze is geaard overeenkomstig met de geldende

voorschriften en dat deze de nominale stroom kan leveren om het gekozen model op vol vermogen te laten verwarmen.

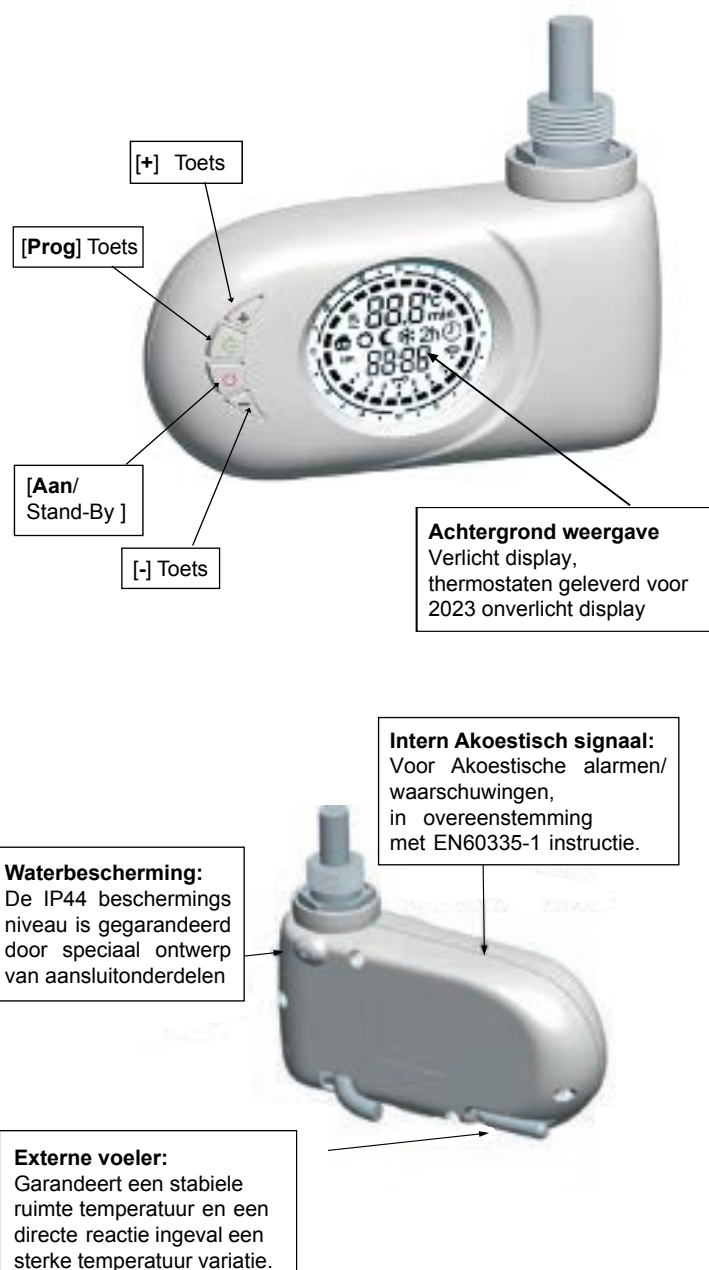
9. Waarschuwing

Bij normaal gebruik heeft de radiator een heet oppervlak. Het is normaal dat de onderste buizen minder opwarmen. De elektrische elementen in elektrische radiatoren mogen nooit werken zonder dat ze ondergedompeld zijn in vloeistof en daarom mogen de aansluitingen op de radiator nooit geopend worden. In geval van toevallige oververhitting en/ of onjuist gebruik, kan het weerstandcircuit uitvallen. In dit geval kan de weerstand niet meer gebruikt worden, en moet worden vervangen.

10. Vervanging van het elektrische element

Indien het nodig is om het elektrische element te vervangen, moet dit uitsluitend door de fabrikant worden uitgevoerd of door een persoon met geschikte kwalificaties om eventuele risico's te vermijden.

11. Gebruikers Handleiding



Indicatie voor een actief verwarmingselement

Comfort/Nacht blok (Klok functie)

Bedieningsfunctie afbeeldingen:

- Fil-Pilote,
- Comfort
- Nacht
- Anti Vorst
- 2h Timer

- Klok

Functie:
Open raam
Waarneming



Ingestelde temperatuur

24h uren weergave

Klok

Kinderslot

Dag van de week

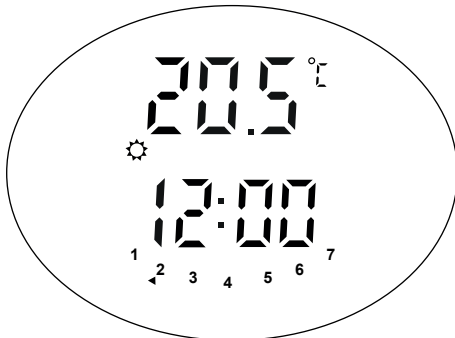
a. Inschakelen/Stand-By

Druk op de Aan/Stand-By toets voor het inschakelen van het apparaat of in de Stand-By functie. Net onder de bedieningsfuncties schermweergave wordt de huidige tijd weergegeven, terwijl de ingestelde bedieningsfunctie en de temperatuur wordt getoond in het bovenste deel. In de "Stand-By" functie wordt de huidige tijd, dag van de week en de melding: "Stb" in het scherm weergegeven.

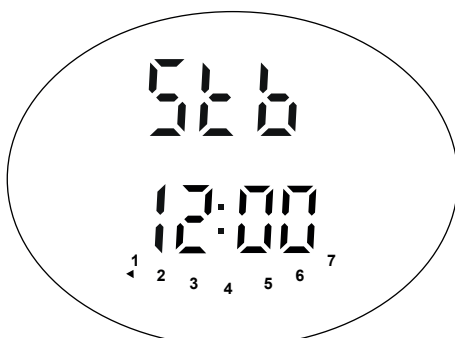
OPMERKING: Wanneer het apparaat in de "Stand-By" functie wordt gezet klinkt er twee keer een akoestisch signaal gedurende 0.5 sec.

Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld klinkt er gedurende 1 sec een akoestisch signaal.

Voorbeeld in "Comfort" functie



Voorbeeld in "Stand-by" functie



b. "COMFORT" en "Nacht" functie

Er kunnen twee verschillende temperatuur niveaus worden ingesteld:

- "COMFORT" temperatuur: Dit is de temperatuur welke voor de "Klok" (Chrono) wordt gebruikt, "Fil-Pilot" en de "Comfort" functies.
- "NACHT" temperatuur: Dit is de temperatuur welke voor de "Nacht" en "Klok" (Chrono) functies. De gewenste temperatuur kan worden ingesteld door het indrukken van de toetsen [+] en [-].

Het bereik van de instelbare temperatuur ligt tussen de 7°C en 32°C.

BELANGRIJK!

De temperatuur in de "Nacht" functie moet lager zijn dan de "Comfort" functie temperatuur.

Om deze reden kan de "Nacht" functie temperatuur worden ingesteld tussen de 7°C en de ingestelde "Comfort" functie temperatuur.

c. Bediening van het apparaat

Druk op de [Prog] toets om de gewenste functie te kiezen. Op het scherm verschijnt een icoontje welke bij de functie behoort, zie onderstaande tabel:

					
Fil Pilote	Comfort	Nacht	Anti Vorst	2H Timer	Klok

Comfort functie

De "Comfort" functie houdt de ruimte temperatuur op een ingestelde waarde. Om deze bedieningsfunctie te selecteren:

- Druk op de [Prog] toets totdat het "Comfort" icoontje op het scherm wordt weergegeven
- Stel de gewenste temperatuur in door op de [+] of [-] toets te drukken en wacht totdat de gewenste temperatuur stopt met knipperen.

Nacht functie

Met de "Nacht" functie wordt de temperatuur ingesteld die onder de "Comfort" temperatuur ligt. Wij raden aan deze functie te gebruiken wanneer gedurende 2 uur of langer de ruimte niet wordt gebruikt.

Druk op de [Prog] toets totdat het "Nacht" icoontje op het scherm wordt weergegeven

- Stel de gewenste temperatuur in door op de [+] of [-] toets te drukken en wacht totdat de gewenste temperatuur stopt met knipperen.

Anti Vorst functie

In de "Anti Vorst" functie is de temperatuur begrensd op 7°C. Het toestel schakelt automatisch in wanneer de ruimte temperatuur lager wordt dan de ingestelde 7°C. Wij raden aan deze functie te gebruiken wanneer een ruimte gedurende enkele dagen niet wordt gebruikt. Druk op de [Prog] toets tot het icoontje "Anti Vorst" op het scherm wordt weergegeven.

2h - TIJD FUNCTIE

De functie "2h-Timer" kan worden gebruikt om de ruimte versneld op te warmen of voor het verwarmen van droge handdoeken.

- Druk op de [Prog] toets tot het icoontje "2h-Timer" op het scherm wordt weergegeven.

Het toestel wordt ingeschakeld op het maximale vermogen gedurende een periode van 2 uur, tot een ruimte temperatuur van maximaal 32°C. De "2h-Timer" functie wordt automatisch uitgeschakeld en het toestel keert terug naar eerder ingestelde functie. De gebruiker kan altijd overschakelen naar een andere functie door het indrukken van de [Prog] toets.

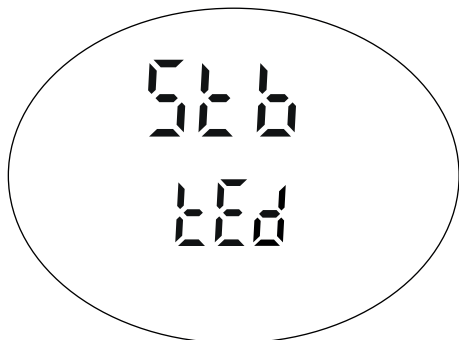
Chrono functie (Klok)

Deze bedieningsfunctie stelt de gebruiker in staat om verschillende temperaturen voor elk uur van de dag en week in te stellen. De "Comfort" / "Nacht" temperatuur en betrekking hebbend op de tussentijden kunnen worden ingesteld.

- Om deze functie te activeren, druk op de [Prog] toets totdat het icoontje "Chrono" (klok) wordt weergegeven.

Het instellen van de "Chrono" functie

- Instellen van de huidige dag van de week en de tijd
 - Druk op de "Stand-By" toets en druk, gedurende 3 sec, op de [-] toets
 - In het bovenste gedeelte van het scherm verschijnt de melding "SET"
 - Voor het instellen van de dag en tijd druk op de [+] toets tot onderaan het scherm de melding verschijnt: "SET tEd" (zie afbeelding).
 - Druk op de [Prog] als bevestiging van de gekozen functie
 - De knipperende pijl geeft de huidige geselecteerde dag:
 - Druk op de [+] / [-] toetsen voor het instellen van de juiste dag
 - Druk op de [Prog] toets als bevestiging van de geselecteerde dag. Hierna kunnen we de correcte tijd instellen. Instellen van de "Uren": Gebruik de [+] en de [-] toetsen voor het instellen van het juiste uur.
 - Wanneer het juiste uur is ingesteld bevestig dit door op de [Prog] toets te drukken. Vervolgens kunnen we op dezelfde wijze de minuten instellen. Ook hier geldt het indrukken van de toets [Prog] als bevestiging voor de ingestelde minuten.
 - Aan het einde van de procedure, de thermostaat keert terug in de "Stand-By" functie.

**b) Programma instelling voor de "Chrono" functie**

- Schakel in de "Stand-By" functie en druk op de [-] toets gedurende 3 seconden.

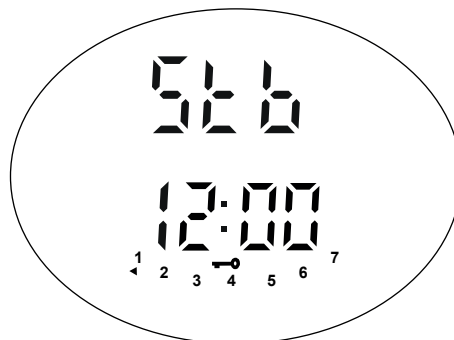
- In het bovenste gedeelte verschijnt de melding "SET tEd"
- Voor het instellen van de dag en tijd druk op de toets [+] tot op het scherm "SET prog" wordt weergegeven (zie afbeelding).
- Druk op de toets [Prog] voor bevestiging van de gewenste functie
- Nu kan een tijdvolgorde worden bepaald voor elke dag van de week.
- De procedure start met dag 1 (maandag), en de tijdvolgorde kan worden bepaald met de [+] en [-] toetsen:
- Voor elk uur van de dag, is het mogelijk een toewijzing van "Comfort" temperatuur (alle blokken van de uren worden weergegeven) en door het indrukken van de [+] toets voor de "Nacht" temperatuur (een leeg blok) door het indrukken van de [-] toets. (Een leeg blokje op een uur is de Nacht temperatuur en een vol blokje op een uur is de Comfort temperatuur)

Druk op de [Prog] toets als bevestiging van de ingegeven waarde van dag 1, en herhaal dezelfde procedure voor de overige 6 dagen van de week.

**d. Toets vergrendeling**

Het is mogelijk de toetsen te blokkeren om ongewenste wijzigingen van instellingen te voorkomen. Druk de [Prog] toets gedurende 3 seconden voor blokkeren van alle toetsen uitgezonderd de [Aan/Stand-By] toets. De toetsen blokkering wordt op het scherm door een sleutel icoon weergegeven.

Voor het vrijgeven van de toetsen druk op de [Prog] toets gedurende 3 seconden. Het symbool van de sleutel verdwijnt van het scherm:

**e. "Open raam sensor" functie**

De functie "Open raam Sensor" maakt het mogelijk voor het detecteren van een open venster, dit door plotselinge daling van de

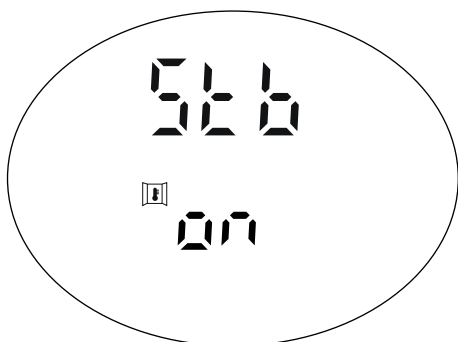
ruimte temperatuur. In dit geval wordt het verwarmingselement van het apparaat uitgeschakeld gedurende, maximaal 30 minuten of totdat de ruimte temperatuur weer oploopt als het raam gesloten is.

Voor het activeren van deze functie:

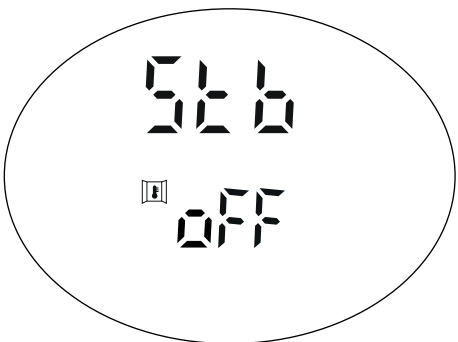
- Druk op de toets "Stand-By" functie
- Druk op de [+] toets gedurende 3 seconden.
- Druk op de [+] toets voor het activeren/deactiveren van deze functie
- Druk op de [Prog] toets voor toestaan en terug te keren naar de "Stand-By" functie.

Wanneer deze functie beschikbaar is wordt dit weergegeven op het scherm door het symbool. Wanneer het apparaat waarneemt dat het venster waarschijnlijk open staat, zal het symbool van "Open Window" knipperen. Wanneer de functie niet van toepassing is zal het symbool niet worden getoond.

Actieve functie



Functie gedeactiveerd



Opmerking: Wanneer de functie "Open Window" wordt geactiveerd kan het zijn dat het apparaat niet goed functioneert als bijv. de thermostaat zich in een geïsoleerd gebied bevindt waar geen luchtstroming aanwezig is of de thermostaat zich in de buurt bevindt van een warmte bron, of als de temperatuur wisseling in de ruimte te langzaam is.

Opmerking 1: Wanneer het symbool  aan is, is het verwarmingselement actief

12. Milieu en recycling

Wij verzoeken u ons bij de bescherming van het milieu behulpzaam te zijn. Verwijder de verpakking daarom overeenkomstig de voor de afvalverwerking geldende nationale voorschriften.



Recycling van oude toestellen.

Toestellen met dit kenmerk horen niet thuis in de vuilnisbak en moeten apart worden ingezameld en gerecycled volgens de ter plaatse geldende voorschriften en wetgeving.

CONFORMITEITSVERKLARING

Het bedrijf Cordivari S.r.l. gevestigd in Morro D'Oro (TE), Zona Industriale Pagliare, verklaart hierbij onder eigen verantwoordelijkheid dat de huishoudelijke elektrische radiatoren genoemd in par. 1 aan de volgende regels voldoen:

EN 60335-1 :2012	EN 61000-4-2:2009
EN 60335-2-43:2005+A1 :2006+A2:2009	EN 61000-4-4:2005
EN 55014-1 :2008	EN 61000-4-5:2006
EN 55014-2:1998	EN 61000-4-6:2009
EN 61000-3-2:2004	EN 61000-4-11 :2004
EN 61000-3-3:2004	EN 62233: 2008

en daarom voldoen aan de essentiële eisen van de Europese richtlijnen

- Directive 2014/35/UE
- Directive 2014/30/UE
- Directive 2012/19/UE
- Directive 2009/125/EC
- Directive 2011/65/UE
- Règlement (EU) 2015/1188.

Morro D'Oro li 06/08/2020


CORDIVARI S.r.l.
 (L'Armenizzazione Unico)
 Eros Cordivari

**INFORMATIEVEREISTEN VOLGENS (EU) VERORDENING 2015/1188
VAN DE COMMISSIE van 28 April 2015**

Typeaanduidingen:	E-Comfort Claudia met EcoDesign Thermostaat 400X760 400W; 500X760 500W; 600X760 600W; 400X1190 600W; 450X1190 600W; 500X1190 700W; 600X1190 900W; 400X1400 700W; 500X1400 900W; 600X1400 900W; 400X1800 900W; 500X1800 900W; 600X1800 1200W;				
Item	Symbol	Waarde	Eenheid	Item	Eenheid
Warmteafgifte			Type warmteafgifte/sturing kamertemperatuur		
Nominale warmteafgifte	P _{nom}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9/1,2	KW	Eentrapswarmteafgifte, geen sturing van de kamertemperatuur	Nee
Minimale warmteafgifte (indicatief)	P _{min}	n.d	KW	Twee of meer handmatig in te stellen trappen, geen sturing van de kamertemperatuur	Nee
Maximale continue warmteafgifte	P _{max,c}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9/1,2	KW	Met mechanische sturing van de kamertemperatuur door thermostaat	Nee
Aanvullend elektriciteitsverbruik			Met elektronische sturing van de kamertemperatuur		
Bij nominale warmteafgifte	el _{max}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9/1,2	KW	Elektronische sturing van de kamertemperatuur plus dag-tijdschakelaar	Nee
Bij minimale warmteafgifte	el _{min}	n.d	KW	Elektronische sturing van de kamertemperatuur plus week-tijdschakelaar	Ja
In stand-bymodus	el _{SB}	0,369	W	Andere sturingsopties	
				Sturing van de kamertemperatuur, met aanwezigheidsdetectie	Nee
				Sturing van de kamertemperatuur, met openraamdetectie	Ja
				Met de optie van afstandsbediening	Nee
				Met adaptieve sturing van de start	Nee
				Met beperking van de werkingstijd	Nee
				Met black-bulbsensor	Nee

Typeaanduidingen:	E-Comfort LISA met EcoDesign thermostaat 400x700 300W ; 500x700 400W ; 400x1160 400W ; 450x1160 500W ; 500x1160 600W ; 400x1385 500W ; 500x1385 700W ; 500x1732 900W ;				
Item	Symbol	Waarde	Eenheid	Item	Eenheid
Warmteafgifte			Type warmteafgifte/sturing kamertemperatuur		
Nominale warmteafgifte	P _{nom}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9	KW	Eentrapswarmteafgifte, geen sturing van de kamertemperatuur	Nee
Minimale warmteafgifte (indicatief)	P _{min}	n.d	KW	Twee of meer handmatig in te stellen trappen, geen sturing van de kamertemperatuur	Nee
Maximale continue warmteafgifte	P _{max,c}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9	KW	Met mechanische sturing van de kamertemperatuur door thermostaat	Nee
Aanvullend elektriciteitsverbruik			Met elektronische sturing van de kamertemperatuur		
Bij nominale warmteafgifte	el _{max}	0,3/0,4/0,5/0,6 0,7/0,9	KW	Elektronische sturing van de kamertemperatuur plus dag-tijdschakelaar	Nee
Bij minimale warmteafgifte	el _{min}	n.d	KW	Elektronische sturing van de kamertemperatuur plus week-tijdschakelaar	Ja
In stand-bymodus	el _{SB}	0,369	W	Andere sturingsopties	
				Sturing van de kamertemperatuur, met aanwezigheidsdetectie	Nee
				Sturing van de kamertemperatuur, met openraamdetectie	Ja
				Met de optie van afstandsbediening	Nee
				Met adaptieve sturing van de start	Nee
				Met beperking van de werkingstijd	Nee
				Met black-bulbsensor	Nee

**Zehnder
PBEZ/PBECZ
Gebruikshandleiding**



zehnder

**NL**

1 Presentatie

1.1 Inleiding	4
1.2 Waarschuwingen	4
1.3 Overzicht van uw handdoekradiator	6

2 Installatie van uw handdoekradiator

2.1 Waarschuwingen	7
2.2 De positie van uw handdoekradiator kiezen	9
2.3 Het apparaat aansluiten	9

3 Gebruik van de bediening

4.1 Presentatie	11
4.2 Introductie	12
4.3 Technische Specificaties	13
4.4 Gebruik van verschillende functies	14

4 Onderhoud en probleemoplossing

4.1 Normale onderhoudswerkzaamheden	21
4.2 Probleemoplossing	21

5 Service en garantie 22

1. Overzicht

1.1 Introductie

Beste klant

Hartelijk dank voor het kiezen van deze handdoekradiator. Dit product is in overeenstemming met onze strenge kwaliteitseisen vervaardigd om u totale voldoening te geven. Wij raden wij u aan deze instructies aandachtig te lezen en bij de hand te houden om het meeste uit uw radiator te halen.

1.2 Waarschuwingen



LET OP. Om elk gevaar voor zeer jonge kinderen te voorkomen wordt u geadviseerd om dit apparaat zo te installeren dat de laagste verwarmingsbalk zich minimaal 600 mm vanaf de vloer bevindt.



LET OP (RADIATOR) : Overdek het verwarmingsapparaat niet om oververhitting te voorkomen.



Gelieve niet op het verwarmingsapparaat te zitten.



LET OP, heet oppervlak.

LET OP - Sommige delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken. Hieraan moet voornamelijk aandacht worden besteed bij de aanwezigheid van kinderen en kwetsbare mensen.

Houd kinderen jonger dan 3 jaar op afstand, tenzij ze continu onder toezicht staan.

Kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen het apparaat alleen aan- en uitzetten mits deze in de normale bedrijfsstand is geplaatst of geïnstalleerd en dat zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet bedienen, schoonmaken, onderhouden of de stekker in het stopcontact steken.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en mensen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht zijn of als ze de instructies voor veilig gebruik van het apparaat en de risico's die ermee samenhangen hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Een handdoekradiator moet worden gebruikt voor het doel waarvoor deze bestemd is en niet als een tafel, stoel, speelgoed, ladder, enz.

Dit apparaat moet volgens de geldende regels en normen worden verbonden of aangesloten en alleen door een bevoegd persoon.

Het apparaat moet worden beschermd tegen opspattend water en kan worden geïnstalleerd in gebieden 2 en 3 (zie hoofdstuk 2.1), op voorwaarde dat de elektrische bediening niet kan worden aangeraakt door een persoon die het bad of de douche gebruikt.

De stroomvoorziening moet worden beschermd door een aardlekschakelaar met een nominale waarde van ten hoogste 30 mA vooral wanneer deze in een ruimte met een badkuip of douche wordt geïnstalleerd.

BELANGRIJK Als het netsnoer is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de serviceafdeling van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.

BELANGRIJK Het verwarmingsapparaat mag niet direct onder een stopcontact worden geplaatst.

BELANGRIJK Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogten boven 2000 m.

Sluit het apparaat af voor u met onderhoudswerkzaamheden begint.

1.3 Presentatie van uw apparaat

ALS ELEKTRISCH TOESTEL (RADIATOR EN HAND-DOEKDROGER) :

De radiator is gevuld met een exacte hoeveelheid specifieke glycol.

Alle reparaties die openen van het glycolreservoir vereisen, mogen alleen worden uitgevoerd door de fabrikant of zijn servicedienst, die normaal gesproken moet worden gecontacteerd in het geval van een olielek.

Wanneer het apparaat wordt afgedankt, volg dan de voorschriften met betrekking tot het verwijderen van glycol.

Dit apparaat met hydrodynamische vloeistof wordt gebruiksklaar aangeleverd. Het is af-fabriek afgesloten en gevuld met hoogwaardige glycol. Deze vloeistof, die speciaal ontwikkeld is voor dit doel, vereist geen specifiek onderhoud.

Zodra u het apparaat aanzet zult u bepaalde verschillen opmerken ten opzicht van een standaard elektrisch verwarmingssysteem:

- Het elektrische verwarmingselement verwarmt de vloeistof die geleidelijk en natuurlijk in uw apparaat begint te circuleren.

- de eigenschappen van het vloeistof zorgen ervoor dat de oppervlaktetemperatuur van de radiator pas na ongeveer 10 minuten een optimaal niveau bereikt. Deze tijd varieert naargelang het model en de tijdens het opwarmen van het apparaat.

- dit werkingsprincipe garandeert de constantheid van de warmte die wordt uitgestoten en werkt nog tijdelijk door na uitschakelen van het apparaat.

2. Installatie van uw apparaat

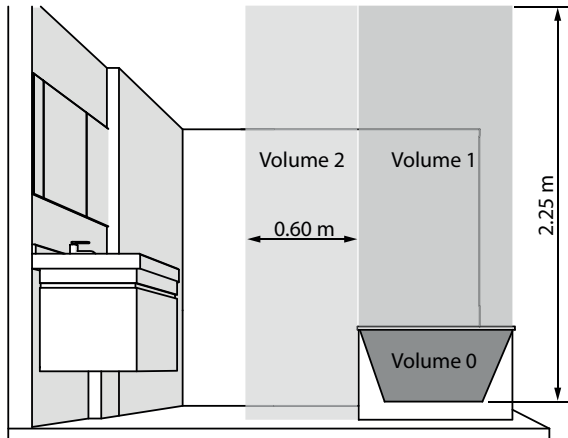
2.1 Waarschuwingen

De stekker is bedoeld om op het stopcontact te worden aangesloten via een contactdoos die achter het apparaat moet worden geplaatst.

In een keuken of badkamer wordt de aansluitingsdoos minstens 60 cm boven de vloer geplaatst.

Naast de regels die in deze handleiding worden vermeld, moet de installatie voldoen aan de geldende Europese en Franse normen, waaronder IEC 60364.7.701 en NF C15-100, en met de regels van goede beroepspraktijken.

Voor andere landen dan Frankrijk moet de installatie voldoen aan de geldende normen en aan de standaarden van het land waar ze wordt geïmplementeerd en evenals aan de praktijk-code.



BELANGRIJK Het hier getoonde voorbeeld is alleen van toepassing op een badkuip. Raadpleeg uw installateur voor andere sanitaire voorzieningen.

BELANGRIJK De installatie moet uitgerust zijn met een meerpolige beveiligingsschakelaar met een minimale contactopening van 3 mm.

Om de veiligheid van uw installatie te garanderen:

- plaats de installatie dicht bij plaatsen met significant warmteverlies (ramen enz.);

Om luchtcirculatie te verzekeren moeten objecten (meubels, stoelen) ten minste 50 cm van de voorkant van het apparaat geplaatst worden.

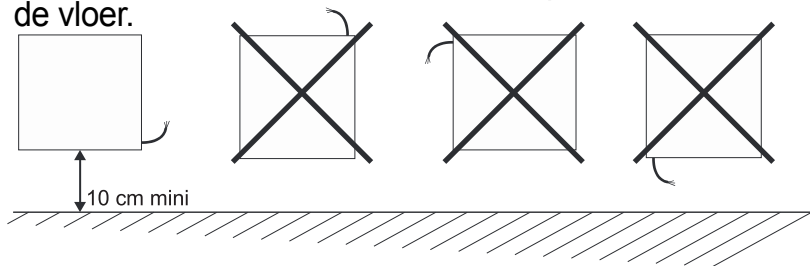
- moeten schappen op minstens 10 cm van de bovenzijde van uw radiator geplaatst worden,

- moeten muurpluggen gebruikt worden die geschikt zijn voor de ondergrond.

ALS RADIATOR :

BELANGRIJK Dit apparaat mag nooit geïnstalleerd worden met de bediening aan de bovenzijde.

Plaats de onderkant van de radiator op minstens 10 cm van de vloer.

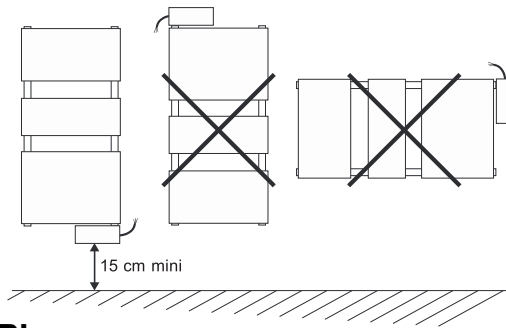


IN GEVAL VAN HANDDOEKRADIATOREN:

BELANGRIJK Dit apparaat mag nooit geïnstalleerd worden met de voedingskast omhoog.

Plaats de onderzijde van de radiator op minimaal 15 cm van de vloer.

OPMERKING: Elektrische handdoekradiatoren zijn ontworpen om veilig te worden afgedekt. Om een efficiënte werking van uw apparaat te garanderen, is het echter aan te raden deze niet volledig af te dekken. Vanwege de temperatuurstijging kan de interne schakelaar de werking onderbreken.



LET OP!

Schakel altijd de stroomtoevoer (stroomonderbreker + geleidedraad) uit voordat u een verbinding maakt.



AANDACHT:

Het is verboden om een stekker toe te voegen.

2.2 Plaatskeuze

We raden u aan de installatie uit te voeren zo veel mogelijk in de buurt van locaties met veel warmteverlies (ramen enz.) om optimaal te profiteren van uw apparaat en comfort.

U vindt in de verpakking van uw apparaat een complete montagehandleiding.



AANBEVELINGEN IN VERBAND MET OPEN RAAM DETECTIE (zie open raam

detectie functie) De locatie van uw apparaat bepaalt hoe goed de open raam detectiefunctie werkt. Het is daarom noodzakelijk om zo dicht mogelijk bij de opening te blijven en te voorkomen dat deze bij een deur wordt geïnstalleerd.

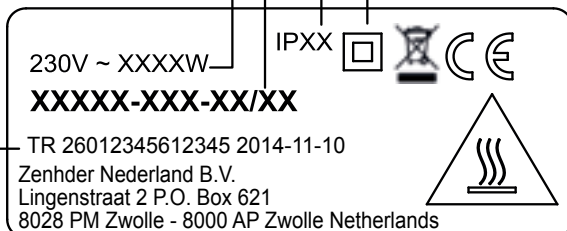
Naast de plaats in de kamer, hebben ook de ingestelde temperatuur en de buiten-temperatuur invloed op deze functie.

2.3 Verbinding van het apparaat

De technische specificaties van uw radiator staan op het specificatieplaatje.

Zorg dat u deze gegevens beschikbaar hebt bij de installatie en eventuele onderhoudsvragen.

Klasse II : dubbele isolatie
 IP: beschermingsklasse van uw apparaat tegen het binnendringen van grote deeltjes in opspattend water
 Referentienummer van uw apparaat
 Spanning in vernogen die moeten worden gerespecteerd tijdens de installatie
 OF: Serienummer fabrikant



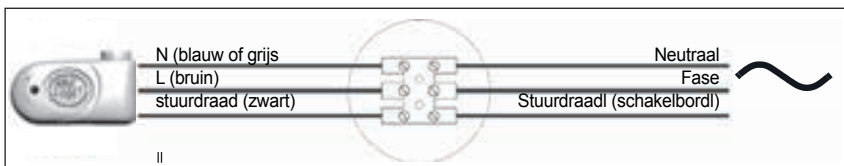
De aansluiting op het elektrische net moet worden uitgevoerd met inachtneming van de spanning aangegeven op het specificatieplaatje.

- Standaard kleuren:
 - blauw of grijs: neutraal
 - bruin: Fase
 - zwart: stuurdraad

AANSLUITING MET STUURDRAAD:

(Alleen voor productversies die uitgerust zijn met stuurdraad – Belgische en Franse markt)

Uw apparaat is voorzien van een stuurdraad voor het aansluiten op een programmeerstation voor een stuurdraad (niet met het apparaat meegeleverd)

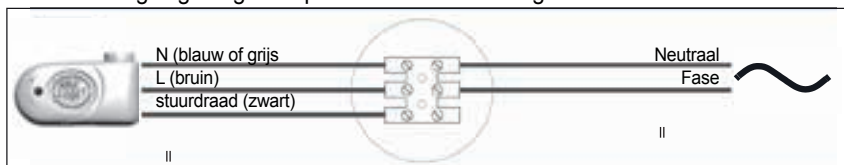


AANDACHT:

Omdat uw apparaat uitgerust is met een geïntegreerde elektronische besturingseenheid, kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor gebruik met stuurstroombedieningseenheden die met onderbrekingen van de voedingsspanning werken (raadpleeg de installatiehandleiding van uw apparaat).

AANSLUITING ZONDER STUURDRAAD :

Als de stuurdraad niet is aangesloten, is dan een isolatie vereist voor de veiligheid. Deze mag in geen geval op de aarde worden aangesloten.



3. Gebruik van de bediening

3.1 Presentatie

Uw bediening is een programmeerbare elektronische thermostaat die speciaal is bedoeld voor de automatische bediening van een elektrische handdoekradiator.

Deze kan de omgevingstemperatuur op een gewenste waarde houden door middel van een voeler achterop op de thermostaat. Het ontwerp is eenvoudig en modern en past zich aan aan elk type interieur.



De regeling voldoet aan de volgende normen :

-Eco-design

Richtlijn voor energieverbruikende producten, 2005/32/EC (<0,5W).

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014

EN 60335-2-43:2003+A1:2006+A2:2008

EN 50564:2011 Product i.v.m energie (ErP)

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + IS1:2007 + A2:2008 ==> Cat. 2

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

3.2 Introductie

- Zeven operationele modi: Comfort, Nacht, Vorstbescherming, Stuurdraad, Boost-2u, Chrono, Stand-by
- "Comfort"modus: handhaaft de omgevingstemperatuur op de waarde die door de gebruiker is ingesteld.
- "Nacht"modus: houdt de kamertemperatuur lager dan de temperatuur ingesteld in "Comfort"modus.
- "Vorstbescherming"modus : handhaaft een omgevingstemperatuur hoger dan 7°C.
- "Stuurdraad"modus: uw apparaat kan worden geregeld door een externe bediening.

"Boost-2u"modus: Deze functie zorgt voor een snelle, optimale verwarming los van de op de thermostaat ingestelde temperatuur. Na 2 uur keert het apparaat terug naar de vorige bedieningsmodus. Om veiligheidsredenen wordt gedurende deze 2 uren de omgevingstemperatuur automatisch geregeld om 32 ° C niet te overschrijden.

"Chrono"modus: De elektronische besturing volgt een dagelijks / Wekelijks schema zoals ingesteld door de gebruiker.

"Stand-by" modus: Het verwarmingselement is niet gevoed en de displayverlichting is uitgeschakeld. De bedienunit is nog actief.

Overige functies :

- Het scherm geeft de huidige temperatuur, tijd, programma en bedieningsmodus weer.
- Afhankelijk van zijn behoeften kan de gebruiker het dagelijkse / wekelijkse programma instellen.
- De functie "Open raam detectie" kan een open raam opmerken door een plotselinge temperatuurdaling in de kamer te detecteren. In dit geval schakelt het systeem het verwarmingselement gedurende maximaal 30 minuten uit of totdat een verhoging van de omgevingstemperatuur aantoont dat het raam weer is gesloten

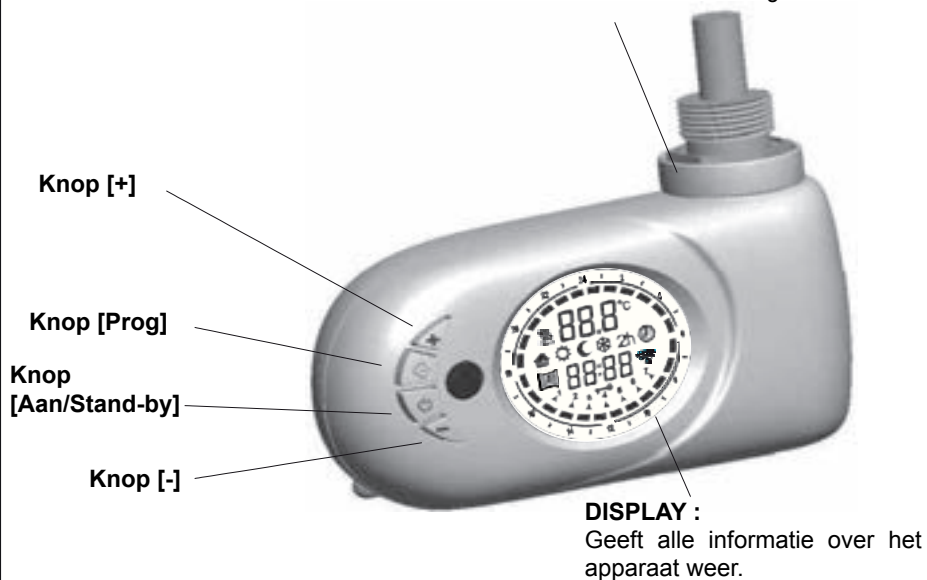
3.3 Technische Specificaties

Product	Elektronische regeling voor handdoekradiator en handdoekwarmer.
Beschermingsklasse	Klasse II
IP klasse	IP44
Stuurdraad	ja
Aanpassing van de omgevingstemperatuur	Via de cijfertoetsen
Scherf/Weergave	Temperatuur, datum/tijd, modus/functies, status van verwarmingselement (aan/uit), toetsvergrendeling
Functies	Stuurdraad, Comfort, Nacht, Vorstbescherming, Boost-2u, Chrono, Stand-by, Open raam detectie
Selecteerbaar temperatuurbereik	7°C tot 32°C
Gebruikstemperatuur	-10°C tot +40°C
Maximaal vermogen	2000W
Voedingsspanning	230VAC 50Hz - 60Hz
Afmeting	113 x 73 x 42mm (L x H x B)
Verbinding met het verwarmingselement	Faston 6.3x0.8mm. Fase, Nul
Temperatuursensor	10KOhm bij 25°C, NTC type
Normen	EN 62233:2008
Typegoedkeuring	CE
Milieurichtlijnen	WEEE, RoHS

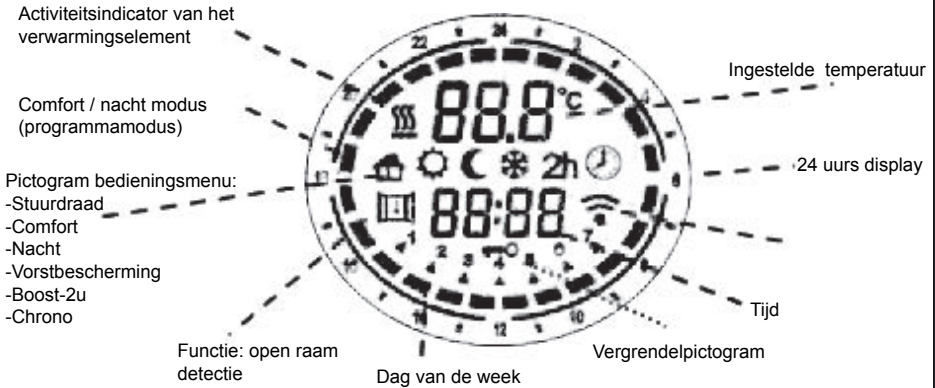
3.4 Technische Specificaties

Behuizing:

Dit is aangesloten op het verwarmingselement en onder aan de handdoekradiator gemonteerd



BESCHRIJVING VAN HET DISPLAY



Druk op de toets **[Aan / Stand-by]** om uw radiator in of uit te schakelen. Wanneer het apparaat ingeschakeld is toont het onderste gedeelte de tijd en in het bovenste gedeelte worden de huidige modus en de temperatuur aangegeven. In de stand-by-modus worden de tijd, de dag van de week en het bericht: "Stb" weergegeven. Opmerking: wanneer het apparaat in de stand-by stand gaat, piept het tweemaal gedurende 0,5 sec. Wanneer het apparaat actief is, piept het eenmaal gedurende 1 seconde.

Voorbeeld "Comfort"modus.



Voorbeeld "Standby"modus



“COMFORT”en“NACHT”-MODI

Er kunnen twee verschillende temperaturniveaus worden ingesteld :


- "COMFORT"temperatuur: Dit is de temperatuur die gebruikt wordt voor de modi "Chrono", "Stuurdraad" en "Comfort".
- "NACHT"Temperatuur: Dit is de temperatuur die gebruikt wordt voor de modi "Nacht" en "Chrono". De gewenste temperatuur kan worden ingesteld door op de knoppen [+] en [-] te drukken. Het configureerbare temperatuurbereik is 7°C tot 32°C.

BELANGRIJK!

De temperatuur van "Nacht" modus moet lager zijn dan de temperatuurmodus "Comfort". Om deze reden, kan de temperatuur van de "Nacht"modus worden ingesteld op een waarde tussen 7 °C en de ingestelde temperatuur ("Comfort modus -0,5°C). De temperatuur van "Comfort"modus kan worden ingesteld in de set : (Nachttemperatuur +0.5°C) - 32° C.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Druk op de [PROG]-knop om de gewenste bedieningsmodus te kiezen. Een pictogram op het scherm geeft de geselecteerde bedieningsmodus aan volgens het volgende tabel:

					
Stuurdraad	Comfort	Nacht	Vorstbescherming	Boost 2U	Chrono

COMFORT-MODUS

De "Comfort"-modus houdt de kamertemperatuur stabiel op een geselecteerde waarde. Om deze gebruiksmodus te definiëren:

- Druk op de knop [**Prog**] tot dat het pictogram 'Comfort' wordt weergegeven.
- Pas de gewenste temperatuur aan met de knoppen [**+**] en [**-**] en wacht totdat deze stopt met knipperen.

NACHT-MODUS

De "Nacht"-modus stelt een lagere temperatuurwaarde in dan de temperatuurwaarde van de "Comfort" modus. Het wordt aanbevolen om deze modus in te stellen tijdens de nacht of wanneer de ruimte langer dan 2 uur niet gebruikt wordt.

- Druk op de knop [**Prog**] tot dat op het scherm het pictogram 'Nacht' wordt weergegeven.
- Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen [**+**] en [**-**] en wacht totdat deze stopt met knipperen.

VORSTBESCHERMING-MODUS

In de "Vorstbescherming" -modus wordt de temperatuur ingesteld op 7 ° C. Het apparaat activeert het verwarmingselement wanneer de omgevingstemperatuur onder 7 ° C daalt.

Het wordt aanbevolen om deze bedieningsmodus in te stellen als de ruimte meerdere dagen niet wordt gebruikt. Druk op de knop [**Prog**] totdat het pictogram 'Vorstbescherming' wordt weergegeven.

BOOST-2U-MODUS

De modus "Boost 2u" kan worden gebruikt om de kamer snel te verwarmen of het drogen van handdoeken te versnellen.

-Druk op de knop **[Prog]** totdat het display het pictogram '2u' toont. Het apparaat wordt gedurende 2 uren op maximaal vermogen geactiveerd.

De modus "Boost-2u" wordt automatisch gedeactiveerd na 2 uur en het apparaat keert terug naar de eerder ingestelde modus. De gebruiker kan op elk moment overschakelen naar een andere bedieningsmodus door eenvoudig op de knop **[Prog]** te drukken.

STUURDRAAD-MODUS (Alleen werkzaam bij aangesloten stuurdraad)

In de "Stuurdraad"-modus wordt het apparaat beheerd door een centraal controlesysteem dat de werkingsmodus van alle aangesloten apparaten definieert. Het apparaat werkt met een "Stuurdraadssysteem" 6 bevelen, die de volgende bevelen mogelijk maakt:

1. Slaap: het verwarmingselement is uitgeschakeld, het apparaat blijft actief.
2. Comfort: handhaaft de comforttemperatuur die door de gebruiker is ingesteld.
3. Eco: houdt de omgevingstemperatuur 3,5 ° C onder de "comfort" -temperatuur.
4. Vorstbescherming: houdt de kamertemperatuur op TC.
5. Eco-1: houdt de omgevingstemperatuur 1 ° C onder de "Comfort" -temperatuur.
6. Eco-2: houdt de kamertemperatuur op 2 ° C onder de "Comfort" -temperatuur.

De gebruiker kan de gewenste temperatuur op het apparaat instellen:

-Druk op de knop **[Prog]** totdat het pictogram "Stuurdraad"-programma wordt weergegeven.

-Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen **[+]** en **[-]** en wacht totdat deze stopt met knipperen.

CHRONO-MODUS

Met deze werkingsmodus kan de gebruiker verschillende temperatuurwaarden configureren voor elk uur en dag van de week om zo een automatisch week-programma in te stellen.

De "Comfort" / "Nacht" -temperaturen en de bijbehorende tijdsintervallen kunnen dus worden geprogrammeerd.

- Om deze functie te activeren, drukt u op de knop **[PROG]** totdat het pictogram "Chrono" wordt weergegeven.

Programmeren van de "Chrono" -modus

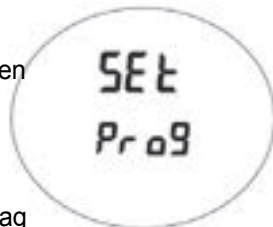
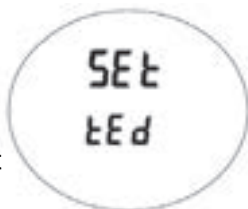
a) De huidige dag van de week en tijd instellen

Ga naar de "Standby/Slaap"-modus en houd de knop [-] ten minste 3 seconden ingedrukt.

Op het bovenste gedeelte van het scherm wordt het bericht "SEt" weergegeven.

Om de dag en de tijd in te stellen, drukt u op de knop [+] totdat het onderste gedeelte van het scherm het bericht 'tEd' weergeeft (zie afbeelding rechts).

Druk op de knop **[Prog]** om de bewerkingsmodus te openen. De knipperende pijl geeft de geselecteerde dag aan: door op de toetsen **[+]** / **[-]** te drukken, kan de gewenste dag worden ingesteld.



Druk nogmaals op de knop **[Prog]** om de geselecteerde dag te bevestigen.

Vervolgens begint de tijdinvoerprocedure en toont het scherm de geselecteerde tijd. "Uren": Gebruik de **[+]** en **[-]** knoppen om de juiste tijd in te stellen en bevestig de geselecteerde waarde door op de **[Prog]** knop te drukken. Voor "Minuten": gebruik de zelfde procedure als voor uren. Bevestig de geselecteerde waarde door op de knop **[Prog]** te drukken.

b) Het programma instellen voor de "Chrono"modus

- Ga naar de modus "Standby/Slaap" en houd de knop **[-]** ten minste 3 seconden ingedrukt.

- Boven op het scherm wordt het bericht "SEt" weergegeven.

- Om de dag en tijd in te stellen, drukt u op de knop **[+]** totdat het onderste gedeelte van het scherm het bericht 'Pro9' weergeeft (zie afbeelding rechts).

- Druk op de knop **[Prog]** om de bewerkingsmodus te openen.

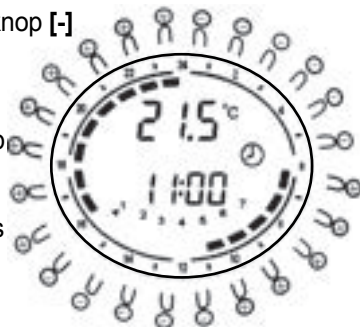
- Nu kan voor elke dag van de week een tijdreeks worden gedefinieerd.

De procedure begint met dag 1 en de gewenste volgorde kan worden geconfigureerd met de **[+]** / **[-]** toetsen: voor elke uur van de dag mogelijk om een van beide toe te wijzen:

De "Comfort" -temperatuur (weergave van de volledige weergegeven balk) door op de toets **[+]** te drukken

Of de "Nacht" -temperatuur (lege balk) door op de **[-]** toets te drukken (zie afbeelding hieronder).

-Druk op **[PROG]** om de instelling die voor dag 1 is ingevoerd te bevestigen en herhaal dezelfde procedure voor de resterende 6 dagen van de week.



Vergrendeling

De knoppen op het apparaat kunnen worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen aan de instellingen te voorkomen.

Houd de knop **[PROG]** drie seconden ingedrukt om alles behalve de knop **[On / Standby]** te vergrendelen. Het pictogram van de toetsvergrendeling is ingeschakeld op het scherm. Om de knoppen te ontgrendelen, drukt u nogmaals gedurende 3 seconden op de knop **[PROG]**. Het pictogram van de toetsvergrendeling verdwijnt op het scherm.



Open raam detectie »-functie

-De functie "Open raam detectie" kan een open raam waarnemen door een plotselinge daling van de temperatuur in de kamer te detecteren. Dit voorkomt dat bij het openen van een raam de radiator blijft verwarmen en zo onnodig energie verloren gaat bij het ventileren van de ruimte.

-Ga naar de "**Slaap/Stand by**" -modus.

-Druk gedurende 3 seconden op de knop **[+]**.

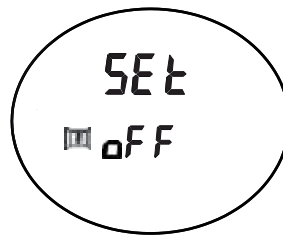
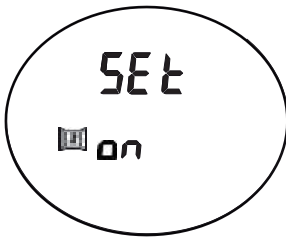
-Druk op de knop **[+]** om de functie te activeren / deactiveren

-Druk op de knop **[Prog]** om te bevestigen en terug te keren naar de slaapmodus

Wanneer deze functie is geactiveerd (door temperatuurdaling), brandt het pictogram "**Open raam**" op het scherm.

Wanneer het apparaat detecteert dat een raam open is, begint het pictogram te knipperen

Wanneer de functie is uitgeschakeld, wordt het pictogram "**Open raam**" niet weergegeven op het scherm.



Opmerking: Het apparaat detecteert mogelijk niet een open raam in de volgende gevallen: als het apparaat zich in een geïsoleerd deel van de ruimte bevindt en niet in de buurt van tocht geïnstalleerd is, als het apparaat in de buurt van een externe verwarmingsbron geïnstalleerd is of als de temperatuur in de ruimte te langzaam varieert.

Notitie 1: Wanneer het symbool  is geactiveerd, is het verwarmingselement actief.

Notitie 2: In geval van een stroomstoring blijven de instellingen van de "Chrono" - modus (huidige dag van de week, huidige tijd, dagelijks programma van de week) enkele minuten in het geheugen opgeslagen.

4. Onderhoudstips en probleemoplossing

4.1 Lopende onderhoudswerkzaamheden

De keuze van de beste materialen en de kwaliteit van de oppervlaktebehandeling beschermen uw apparaat tegen corrosie en stoten.

Voor een optimale levensduur van uw radiator raden wij u het volgende aan:

Gebruik geen schurende of bijtende producten, maar gewoon lauwwarm water en zeep voor het onderhoud van buitenmuren (met uitzondering van de bediening).

- Gebruik een droge doek (zonder oplosmiddel) voor de behuizing van de bediening.

4.2 Probleemoplossing

Als uw apparaat niet werkt, kunt u het volgende zelf doen/aanpassen:

Probleem	Diagnostisch/Kentekenen	Uit te voeren handelingen
Het apparaat werkt niet.	Uw apparaat heeft geen voeding.	Controleer of uw apparaat correct is aangesloten en van stroom wordt voorzien (zie hoofdstuk 2.3).
	Uw apparaat is niet ingeschakeld.	Controleer of uw apparaat in de aan-positie staat.
	Sensorfout	Neem contact op met uw installateur. De fout verdwijnt zobra de sensoren opnieuw zijn aangesloten.
Het apparaat werkt niet op vorstbescherming-modus. (ingestelde temperatuur op 7C°).	De functie "open raam detectie" is geactiveerd en een raamopening wordt gedetecteerd.	Schakel de functie "open raam detectie" uit als u niet wilt dat uw apparaat automatisch in de vorstmodus gaat.
De radiator blijft normaal verwarmen terwijl een raam meer dan 15 minuten open is geweest.	De functie "Open raam detectie" is niet geactiveerd.	Activeer de functie "Open raam detectie"
Het apparaat warmt niet op.	De thermostaat is verkeerd ingesteld.	Controleer of de positie van de thermostaat de verwarming van het apparaat regelt.
	Het apparaat wordt bestuurd door een programmeereenheid (via stuurdraad).	Raadpleeg de handleiding van de fabrikant.

5. Services et garantie

After-sales service

Neem contact op met uw installateur of handelaar als het apparaat niet werkt of als er reserveonderdelen nodig zijn.

Om te verzekeren dat u goed en snel geholpen wordt vragen wij u hetvolgende te noteren:

- de gegevens op het identificatielabel van het apparaat.
- de commerciële gegevens en en datum op uw factuur.

Garantie

(Zie algemene verkoopvoorwaarden in het betreffende land)

Het verwarmingslichaam van uw elektrische radiator heeft een garantie van vijf (5) jaar tegen fabrieksfouten vanaf de datum van aankoop, terwijl de (elektrische) componenten een garantie hebben van twee (2) jaar.

Het apparaat voldoet aan de EMC-richtlijn: 2014/30 / EU betreffende de elektromagnetische compatibiliteit van apparatuur, de laagspanningsrichtlijn: 2014/35 / EU voor elektrische apparatuur bedoeld om te worden gebruikt binnen bepaalde spanningsgrenzen, en Europese normen EN 60.335.1, EN 60.335.2.43 en EN 60.335.2.30, opeenvolgende wijzigingen inclusief.

De garantie zal in aanmerking worden genomen bij voorlegging van een aankoopnota voorzien van datum. De kosten van transport, verwijderen en installeren van de radiator zijn uitgesloten van de garantie.

De garantie geldt in geval van onjuist gebruik, installatie of onderhoud (niet in overeenstemming met de geldende handleiding, gangbare landelijke installatie eisen en landelijke regelgeving).

Specifieke garantie voor mixed system handdoekradiatoren

De garantie op uw handdoekradiator is alleen van toepassing met de volgende voorbehouden

- het water dat wordt gebruikt om het verwarmingscircuit te voeden, mag niet agressief of bijtend zijn.
- de installatie mag geen sporen van opgeloste gassen bevatten (O₂-CO₂), met name bij gebruik van gasdoorlatende materialen (vloerverwarming).

Hiervoor is het noodzakelijk om een effectieve ontgassing vóór de circulatiepomp en de zuivering van de hoge punten van de installatie te verzekeren.

Milieuvorordeningen

RoHS : in overeenstemming met de richtlijn 2011/65/UE

DEEE : in overeenstemming met de richtlijn 2012/19/UE



Behandeling van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur. Dit symbool geeft aan dat dit product niet met huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Het moet worden afgevoerd via een geschikt inzamelpunt voor recycling. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Zehnder Group France

3, Rue du Bois Briard Courcouronnes
91021 Evry Cedex France
+33 169 361 500
+33 169 361 550

Zehnder Group UK Limited

Unit 4 Watchmoor Point
Camberley, Surrey GU15 3AD Great Britain
+44 1252 515 151
+44 1252 522 528

Zehnder Nederland B.V.

Lingenstraat 2 P.O. Box 621
8028 PM Zwolle
8000 AP Zwolle Netherlands
+31 38 429 69 11
+31 38 422 56 94

Zehnder Group Deutschland GmbH

Almweg 34
77933 Lahr
Germany
+49 7821 586-0
+49 7821 586-302

Zehnder Group Italia S.r.l

Via XXV Luglio, 6
41011 Campogalliano (MO) Italy
+39 059 978 62 00
+39 059 978 62 01

Zehnder Group Ibérica Indoor Climate, S.A.

C/ Argenters, 7 Parque Tecnológico del Vallés
08290 Cerdanyola (Barcelona) Spain
+34 902 111 309
+34 902 090 163

Zehnder Polska Sp. z o.o.

ul. Kurpiów 14 A
52-214 Wrocław Poland
+48 71 367 64 24
+48 71 367 64 25

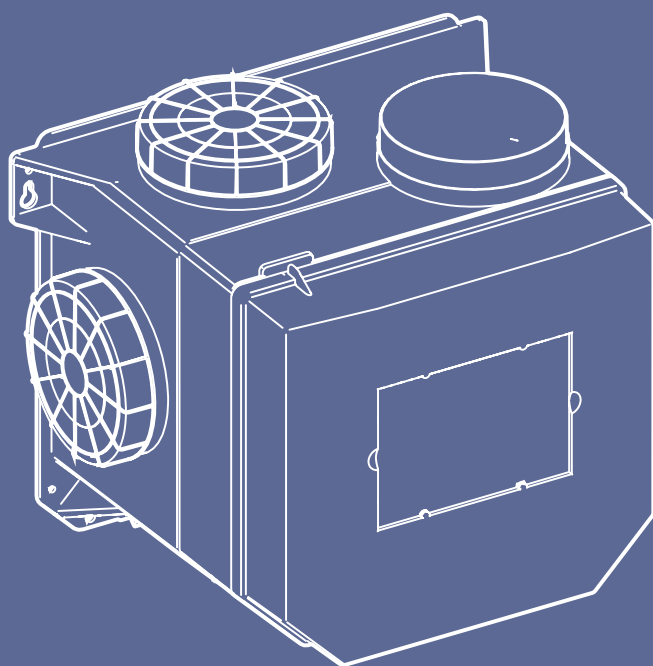
**Zehnder Group Deutschland
GmbH-International Sales**

Almweg 34
Postfach 26
77933 Lahr
77922 Lahr Germany
+49 7821 586 392
+49 7821 586 406

Zehnder Group Belgium NV/SA

Wayenborgstraat 21
2800 Mechelen
+32 15 280 510
+32 15 280 511

Installatie & gebruik



Voorwoord

Deze handleiding is bedoeld voor de gebruiker en erkend installateur van het product en bevat belangrijke informatie over installatie, gebruik, onderhoud en storingen.

De installateur is aansprakelijk voor de installatie en de ingebruikname van het toestel/het systeem.

De volgende definities worden in deze handleiding gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren, instructies of aanwijzingen die betrekking hebben op personen, product, installatie en/of omgeving.

Waarschuwing!

Wijst op gevaar dat lichamelijk letsel bij personen en/of zware materiële schade aan product, installatie of omgeving kan veroorzaken.

Let op!

Instructie die van belang is voor de installatie, functioneren, bediening of onderhoud van het product. Het negeren van deze instructie kan licht lichamelijk letsel bij personen en/of zware materiële schade aan product, installatie of omgeving veroorzaken.

Opmerking

Instructie die van belang is voor de installatie, functioneren, bediening of onderhoud van het product. Het negeren van deze instructie kan lichte materiële schade aan product, installatie of omgeving veroorzaken.

Tip

Aanwijzing die van belang kan zijn voor de installatie, functioneren, bediening of onderhoud van het product, niet gerelateerd aan lichamelijk letsel bij personen of materiële schade.

Tip

Vergeet niet het product via de website van Itho Daalderop te registreren voor aanvullende garantie!

Hoewel deze handleiding met uiterste zorg is samengesteld, kunnen er geen rechten aan worden ontleend.

Itho Daalderop behoudt zich het recht producten en handleidingen te wijzigen zonder voorafgaande mededelingen.

Door ons continue proces van verbeteren van onze producten kan dit document afwijken van het aan u geleverde product. U kunt de nieuwste versie van deze handleiding downloaden via onze website.

Inhoud

1. Veiligheid en voorschriften	5
1.1. Veiligheid	5
1.2. Normen en richtlijnen	6
2. Productinformatie	7
2.1. Uitvoeringen	8
2.2. Accessoires	8
2.3. Technische specificaties	9
2.4. Productkaart informatie	10
2.5. Capaciteitsgrafieken	11
2.6. Capaciteit	11
2.7. Recyclen	12
3. Installatie	13
3.1. Maatschets	13
3.2. De ventilatie-unit plaatsen	13
3.3. Elektrisch aansluiten	14
4. Bediening	15
4.1. Configuratie-instellingen	16
4.2. Aan- en afmelden draadloze bedieningen	17
4.3. Aan- en afmelden Spider WP	17
5. Ingebruikname	18
5.1. Capaciteit instellen	19
6. Inspectie & Onderhoud	20
6.1. Inspectie	20
6.2. Onderhoud	21
7. Service-onderdelen	23
8. Storingen	24
9. Garantie	29
10. Verklaringen	30

1. Veiligheid en voorschriften

1.1. Veiligheid

- Werkzaamheden aan het ventilatiesysteem mogen uitsluitend door erkende installateurs * worden uitgevoerd volgens de in de handleiding vermelde voorschriften. Hierbij mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van accessoires en onderdelen zoals die door de fabrikant zijn voorgeschreven.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan waar het voor bedoeld is, zoals beschreven in deze handleiding.
- Ga voorzichtig om met elektrische apparaten:
 - Raak het apparaat nooit aan met natte handen.
 - Raak het apparaat nooit aan wanneer u blootvoets bent.
- Dit product en/of systeem mag worden bediend door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik op een veilige manier en zich bewust zijn van de gevaren van het product en/of systeem.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis zonder toezicht.
- Voorkom dat kinderen met het product en/of systeem gaan spelen.
- Gebruik het product niet in aanwezigheid van brandbare of vluchtige substanties zoals alcohol, insecticiden, benzine etc.
- Veiligheidsinstructies moeten worden opgevolgd om lichamelijke verwondingen en/of schade aan het product te voorkomen.
- Onderhoud en reiniging mag alleen uitgevoerd worden nadat het toestel spanningsloos is gemaakt.
- Het product bevat draaiende onderdelen. Wacht daarom na het spanningsloos maken minimaal 10 seconden met het openen of aanraken van het product, omdat deze onderdelen nog enige tijd blijven nadraaien.
- Beveilig het systeem tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- Onderhoudsinstructies moeten worden opgevolgd om schade en overmatige slijtage te voorkomen.
- Het product mag niet gewijzigd worden.
- Het product is enkel geschikt voor een 230 V 50 Hz wisselstroomsysteem.
- Verzeker u ervan dat het elektrisch systeem waar het product op wordt aangesloten voldoet aan de gestelde voorwaarden.
- Zorg dat de stekker van het netsnoer altijd bereikbaar blijft.
- Sluit het toestel nooit aan met een verlengsnoer.
- Stel het product niet bloot aan weersomstandigheden.
- Plaats geen objecten op het toestel.
- Inspecteer het product regelmatig op defecten. Schakel bij defecten het product uit en neem direct contact op met uw installateur of de servicedienst van Itho Daalderop.

- Schakel het product nooit uit behalve wanneer^{**}:
 - Het product niet goed functioneert.
 - U het product wilt reinigen.
 - Onderhoud aan het toestel wilt verrichten.
 - De overheid adviseert ramen en deuren te sluiten in geval van calamiteit.

*** U kunt het toestel uitschakelen door de stekker van het toestel uit de wandcontactdoos te nemen, of wanneer het toestel vast is aangesloten de betreffende elektriciteitsgroep uit te schakelen via de zekeringautomaat in de meterkast.*

- Zorg ervoor het elektrisch circuit niet te beschadigen.
- Gebruik het toestel niet om waterkokers, verwarmingsinstallaties etc. af te zuigen.
- Zorg ervoor dat het toestel afvoert in een afvoerkanaal dat hiervoor geschikt en aangelegd is en dat naar buiten afvoert.
- Houd ventielen en roosters vrij en schoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn agentschap of een gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te voorkomen.
- De gebruiker/consument mag het product niet openmaken.

1) Een erkend installateur is een installateur werkzaam bij een cv- of werktuigbouwkundig installatiebedrijf dat is ingeschreven bij de Kamer van Koophandel en is opgenomen in het SEI-erkenningsregister (Stichting Erkennen Installatiebedrijven) of dat een Sterkin-erkenning heeft.

1.2. Normen en richtlijnen

Waarschuwing!

De specificaties en instellingen van het apparaat voldoen uitsluitend aan de normen en wetten van het land waarin het apparaat wordt verkocht.

Toepassingen buiten dit land kunnen tot zeer gevaarlijke situaties leiden!

De installateur dient ervoor te zorgen dat de gehele installatie voldoet aan de wettelijke eisen, de voorschriften zoals die zijn opgenomen in dit document en overige van toepassing zijnde documentatie van de fabrikant.

Voor alle nationale en lokale wetten en voorschriften geldt dat aanvullingen, wijzigingen of later van kracht geworden wetten en voorschriften op het moment van installeren van toepassing zijn.

Na de installatie mogen er geen veiligheids-, gezondheids-, en milieurisico's meer aanwezig zijn conform de CE-richtlijnen die hierop van toepassing zijn. Dit geldt ook voor andere in de installatie opgenomen producten.

2. Productinformatie

Wooncomfort en energiebesparing worden steeds belangrijker in de woningbouw. Woningen worden tegenwoordig steeds beter geïsoleerd. Helaas gaat goede isolatie vaak ten koste van het binnenklimaat. Zonder goede ventilatie krijgen vocht, schimmels en huismijt ruim baan, en kan de lucht in de woning al snel 'bedompt' aanvoelen door een oplopende CO₂-concentratie (koolstofdioxide). Itho Daalderop ontwikkelt apparatuur die het binnenklimaat regelt en die rekening houdt met de eisen die worden gesteld aan het comfort en energieverbruik in woningen.

Eén van deze apparaten is de **Itho Daalderop ventilatie-unit CVE-S ECO**.

De ventilatie-unit CVE-S ECO wordt toegepast bij individueel regelbare ventilatiesystemen gebaseerd op decentrale, natuurlijke luchttoevoer in de gevel en centrale, mechanische luchtafvoer in de natte ruimten.

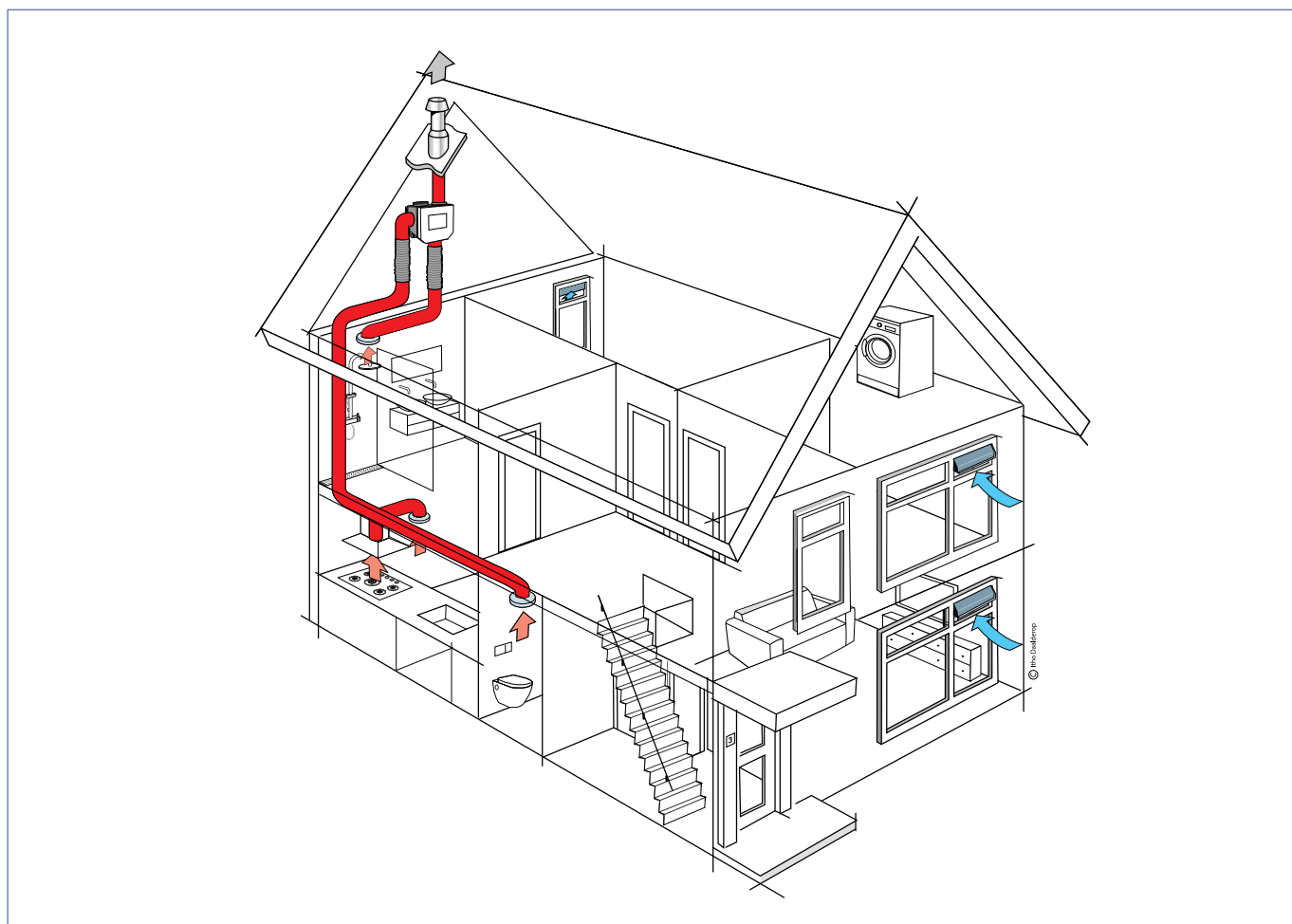
De CVE-S ECO ventileert meerdere vertrekken in de woning. Door middel van kanalen zijn de keuken, de badkamer, het toilet en eventueel de inpanning berging/wasruimte op de unit aangesloten

voor de afvoer van lucht. Een motorloze wasemkap kan onderdeel zijn van het systeem.

Voor een goede luchtverdeling worden afzuigventielen aangebracht op de openingen van de ventilatiekanalen in de te ventileren vertrekken. Via deze afzuigpunten wordt lucht afgezogen, terwijl via luchttoevoeropeningen (bijvoorbeeld roosters) in de gevels van woon- en slaapkamers verse lucht van buiten naar binnen stroomt.

Standaard is de CVE-S ECO uitgerust met een ingebouwde vochtsensor (RV-sensor). Deze vochtsensor meet door zijn slimme regeling nauwkeurig de luchtvochtigheid en past de ventilatie daar automatisch op aan. Wanneer de sensor een (abrupte) stijging van de luchtvochtigheid detecteert zal de automatische regeling de ventilatie-unit optoeren naar de maximale stand. De RV-sensor is (zonder speciaal gereedschap) niet in te stellen.

De unit helpt zo de luchtvochtigheid in uw badkamer te verminderen, het toilet te verfrissen en kookgeurtjes uit de keuken te verdrijven.



2.1. Uitvoeringen

Artikel	Type	Omschrijving
03-00398	CVE-S ECO SE	MV-unit 375, RV-sensor inside, eurostekker
03-00399	CVE-S ECO SE P0	MV-unit 375, RV inside, eurostekker, pal. onverpakt 36st
03-00400	CVE-S ECO SP	MV-unit 375, RV-sensor inside, Perilex-stekker
03-00401	CVE-S ECO SE P0	MV-unit 375, RV inside, Perilexstekker, pal. onverpakt 36st
03-00402	CVE-S ECO HE	MV-unit 468, RV-sensor inside, eurostekker
03-00403	CVE-S ECO HP	MV-unit 468, RV-sensor inside, Perilex-stekker
03-00404	CVE-S PAK	MV-unit 375, RV-sensor inside, Perilex*- en eurostekker 4 ventielen RFT Auto bediening: 536-0150; RFT-N Auto: 04-00161
03-00419	CVE-S OPTIMA	Optima pakket, MV-unit 468, RV-sensor inside, CO ₂ -sensor, Perilex- en eurostekker*
03-00421	CVE-S OPTIMA in	Optima Inside pakket, MV-unit 468, RV- en CO ₂ -sensor inside, eurostekker
03-00448	CVE-S OPTIMA HE PV	MV-unit 468, RV inside, eurostekker, CO ₂ , proj.verpak. 35st
03-00449	CVE-S OPTIMA HP PV	MV-unit 468, RV inside, Perilexstekker, CO ₂ , proj.verpak. 35st
03-00477	CVE-S OPTIMA2	Optima2 pakket, MV-unit 468, RV-sensor inside, 2 CO ₂ -sensoren
03-00478	CVE-S OPTIMA2 HE PV	MV-unit 468, RV inside, eurostekker, 2xCO ₂ , proj.verpak. 35st
03-00487	CVE-S OPTIMA2 HP PV	MV-unit 468, RV inside, Perilexstekker, 2xCO ₂ , proj.verpak. 35st

* Standaard gemonteerd, de andere wordt los meegeleverd.

2.2. Accessoires

Artikel	Type	Omschrijving
536-0150	RFT Auto	Draadloze bedieningsschakelaar met twee standen, een automatische stand en een timerfunctie
04-00161	RFT-N Auto	Draadloze bedieningsschakelaar voor inbouw en opbouw met twee standen, een automatische stand, een timerfunctie en een functieled. (*)
04-00045	RFT-CO ₂ 230V	RFT-CO ₂ -sensor met bediening - 230 V gevoed
04-00046	RFT-RV BAT	RFT-RV-sensor met bediening - batterijgevoed (**)
03-00476	Spider WP	Spider WP Klimaatthermostaat
04-00089	OPTIMA 2 SET	Optima 2 set, 2x RFT CO ₂ en RFT Auto
04-00048	CO ₂ INBOUW	CO ₂ inbouwsensor incl. optieprint voor CVE-S
580-0230	HRS-3I C	Bedrade 3-standenschakelaar voor inbouw (***)
580-0245	HRS O C	Opbouwdoos voor bedrade 3-standenschakelaar HRS-3 (***)
04-00087	RF-Repeater	RF-Repeater
540-7960	CVH 125	Mechanische terugslagklep diameter Ø 125 mm
591-1030	FGD 128-50	Geluiddempende flexibele slang, Ø 128 mm, lengte 50 cm
591-1230	FGD 128-100	Geluiddempende flexibele slang, Ø 128 mm, lengte 100 cm

(*) Bij gebruik van de RFT-N Auto bedieningsschakelaar is de Auto-Nachtstand niet mogelijk.

(**) Bij gebruik van de externe RV-sensor wordt de interne RV-sensor automatisch overruled.

(***) Alleen voor de versies met Perilex-stekker.

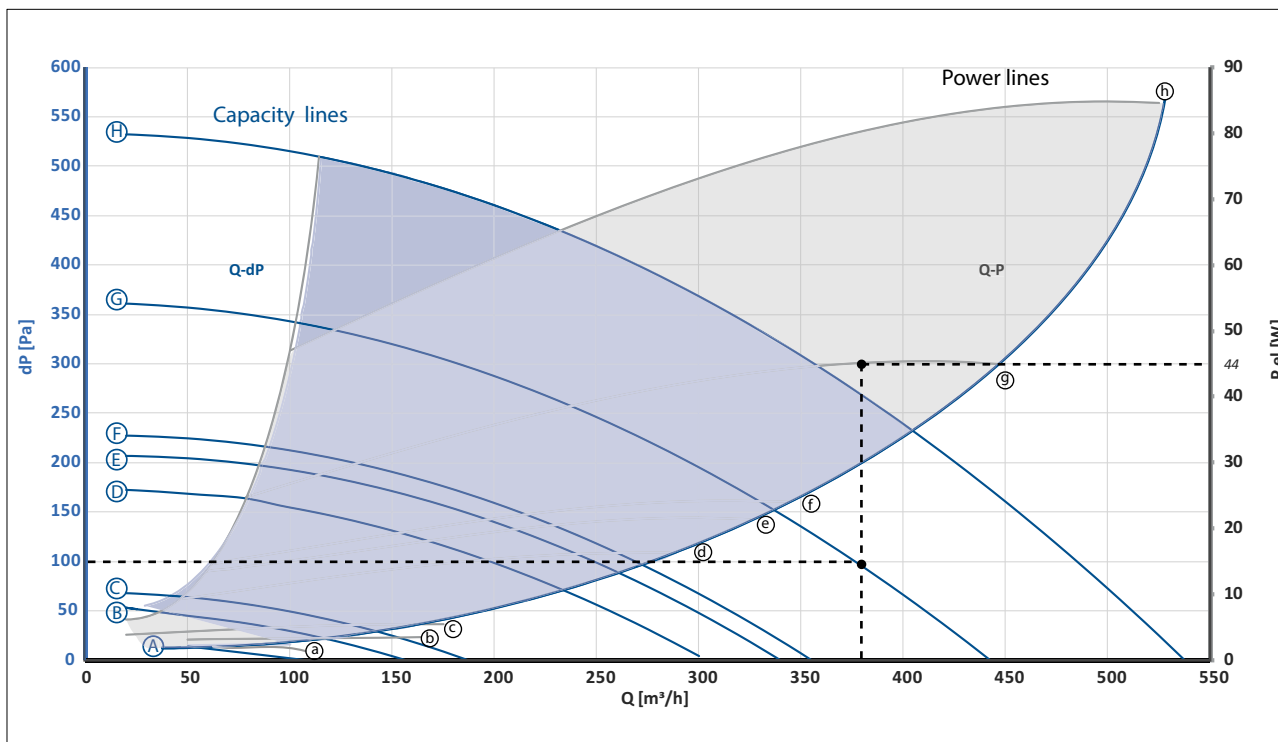
2.3. Technische specificaties

Omschrijving	Symbool	Eenheid	CVE-S ECO			
			SE	HE	SP	HP
AFMETINGEN EN GEWICHT						
Afmetingen (HxBxD)	—	mm	350 x 355 x 294			
Gewicht	—	kg	3,4			
AANSLUITINGEN						
Aansluitingen uit woning	—	mm	4x Ø 124			
Aansluiting naar buiten	—	mm	1x Ø 124			
ALGEMEEN						
Veiligheidsklasse	—	—	dubbel geïsoleerd			
Installatieklasse	—	—	2			
RF (geïntegreerd)	—	MHz	868,3			
Maximaal radiofrequent vermogen	—	dBm	10,32			
Zend-/Ontvangsbereik	—	m	30 (vrije veld)			
Operating Chanel Width (OCW)	—	kHz	220			
Voedingsspanning	—	—	~ 230V - 50Hz			
Voedingsaansluiting	—	—	2-aderige voedingskabel met eurostekker	5-aderige voedingskabel met Perilex- stekker		
TECHNISCHE PARAMETERS						
Maximaal opgenomen vermogen	P	W	44	75	44	75
TOEPASSING						
Temperatuurbereik	—	°C	0-40			
Bereik relatieve luchtvochtigheid	—	%	5-90 (niet condenserend)			
Toestel toepassen tot een hoogte van 2000 m						

2.4. Productkaart informatie

Itho Daalderop			CVE-S ECO	
Omschrijving	Symbol	Eenheid	S	H
Specifieke energieverbruiksklasse	—	—	D	
Specifieke energieverbruik, onder gematigde klimaatomstandigheden	SEC	kWh/(m ² .a)	-20	-20
Specifieke energieverbruik, onder warme klimaatomstandigheden	SEC	kWh/(m ² .a)	-8	-8
Specifieke energieverbruik, onder koude klimaatomstandigheden	SEC	kWh/(m ² .a)	-41	-41
Type ventilatie-eenheid	VE	—	Residentiële ventilatie-eenheid (RVE) Éénrichtingsventilatie-eenheid (EVE)	
Soort aandrijving	—	—	Variabele snelheid	
Soort warmteterugwinningssysteem	HRS	—	Geen	
Thermisch rendement van de warmteterugwinning	η_t	%	Niet van toepassing	
Maximumdebiet	q_{max}	m ³ /h	375	468
Elektrische ingangsvermogen van de ventilator aandrijving, bij maximaal debiet	P_{max}	W	44	75
Geluidsvermogensniveau	L _{WA}	dB	69	72
Referentiedebiet	q_{ref}	m ³ /s	0,070	0,080
Referentiedrukverschil	ΔP_{ref}	Pa	50	
Specifiek ingangsvermogen	SPI	W/(m ³ /h)	0,073	0,099
Ventilatieregeling	—	—	Manuele regeling (geen DCV)	
Regelingsfactor	CTRL	—	0,85	
Percentage voor externe lekkage voor éénrichtingsventilatie-eenheden met luchtkanalen	—	%	nvt	
Instructies voor het installeren van gereguleerde aanzuig-/afzuigroosters in de gevel voor natuurlijke luchtaan-/afvoer	—	—	Niet van toepassing	
Instructies voor montage/demontage	—	—	www.ithodaalderop.nl	
Gevoeligheid luchtstroom voor drukschommelingen bij + 20 Pa en - 20 Pa	—	—	Niet van toepassing	
Luchtdichtheid tussen binnen en buiten	—	—	Niet van toepassing	
Jaarlijkse elektriciteitsverbruik	AEC	kWh	0,70	0,79
Jaarlijks bespaarde verwarming, onder gematigde klimaatomstandigheden	AHS	kWh	22	22
Jaarlijks bespaarde verwarming, onder warme klimaatomstandigheden	AHS	kWh	10	10
Jaarlijks bespaarde verwarming, onder koude klimaatomstandigheden	AHS	kWh	43	43

2.5. Capaciteitsgrafieken



2.6. Capaciteit

		Lijn grafiek	Capaciteit Q [m³/h]	Druk dP [Pa]	Vermogen P [W]	Geluidsvermogen Uitstralend (LwA) [dBA]	Geluidsvermogen Afvoer (LwA) [dBA]
Stand 1	Minimaal	A-a	25	18	2	21	36
Stand 1	Standaard		25	20	2	22	36
Stand 1	Maximum	C-c	125	35	5	34	46
Stand 2	Standaard S		95	30	3	30	43
Stand 2	Standaard H **	B-b	100	32	4	31	44
Stand 3	Minimaal	D-d	185	110	15	44	57
Stand 3	Standaard S	E-e	225	115	20	47	61
Stand 3	Standaard H **	F-f	240	125	23	48	62
Stand 3	Maximaal S*	G-g	375	100	44	55	69
Stand 3	Maximaal H **	H-h	465	100	75	58	72

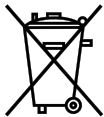
* Aangegeven in grafiek met stippellijn

** Alleen beschikbaar bij de H-versie

2.7. Recyclen

Bij de vervaardiging van dit product is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit product moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het product is recyclebaar. Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

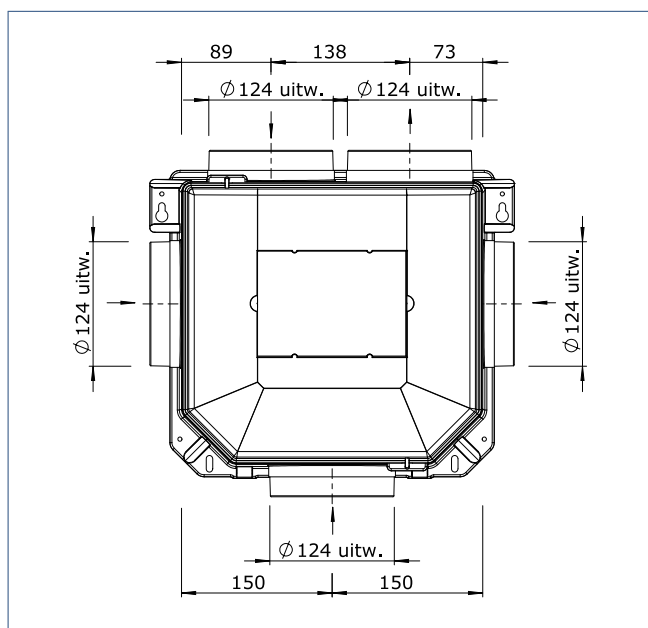


Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van batterijen en elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het product aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het product moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

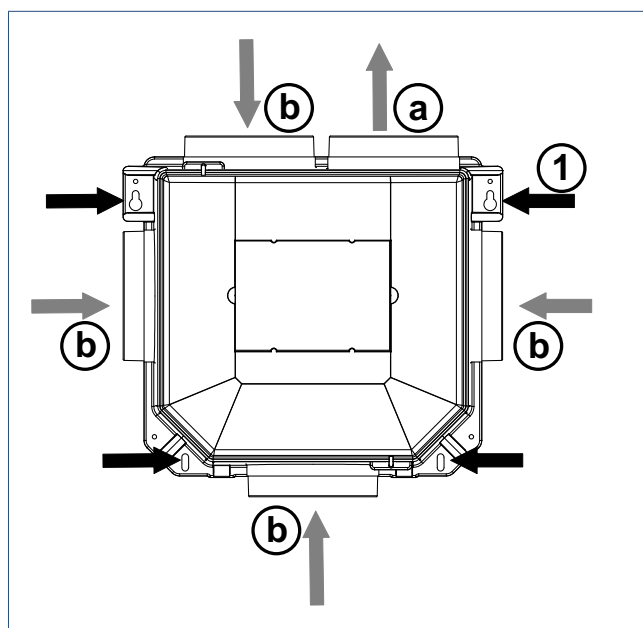
Het apart verwerken van batterijen en huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

3. Installatie

3.1. Maatschets



3.2. De ventilatie-unit plaatsen



Bevestig de ventilatie-unit, bij voorkeur in een gesloten ruimte, met de juiste schroeven en de montagegaten (1) aan een wand of plafond/vloer met voldoende draagvermogen (> 200 kg/m²).

De ventilatie-unit is voorzien van vijf luchtaansluitingen: één uitblaastuit (a) voor de afvoer van lucht naar buiten en vier tuiten (b) om de afvoerlucht uit de woning aan te zuigen.

- a) Sluit de uitblaastuit (a) (1, diameter 124 mm) aan op het afvoerkanaal / dakdoorvoer naar buiten.
- b) Sluit de aanzuigtuiten (b) (1-4, diameter 124 mm) aan op de kanalen die naar de af te zuigen ruimten leiden.

Sluit ongebruikte tuiten op de unit af met de meegeleverde doppen.

! Let op!

Sluit de uitblaastuit altijd aan.

! Waarschuwing!

Bij gebruik van de unit in gestapelde bouw dient een mechanische terugslagklep in het uitblaaskanaal te worden gemonteerd om terugstroom vanuit het centrale kanaal te voorkomen.

3.3. Elektrisch aansluiten

De ventilatie-unit kan op verschillende manieren elektrisch worden aangesloten:

- Met een eurostekker.
- Met een Perilex-stekker.

! Waarschuwing!
Sluit het toestel nooit aan met een verlengsnoer!

! Waarschuwing!
Zorg dat de stekker van het netsnoer altijd bereikbaar blijft.

3.3.1. Aansluiten met eurostekker

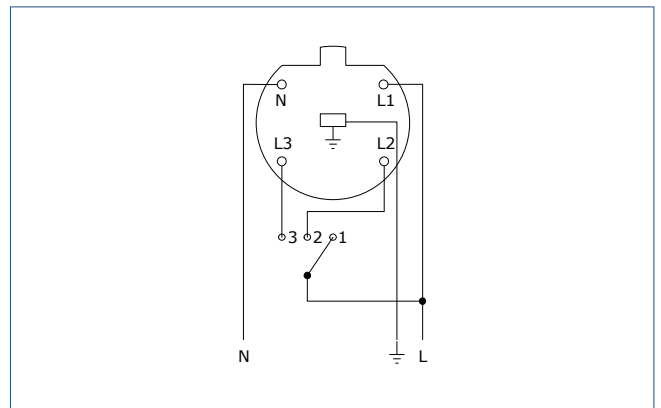
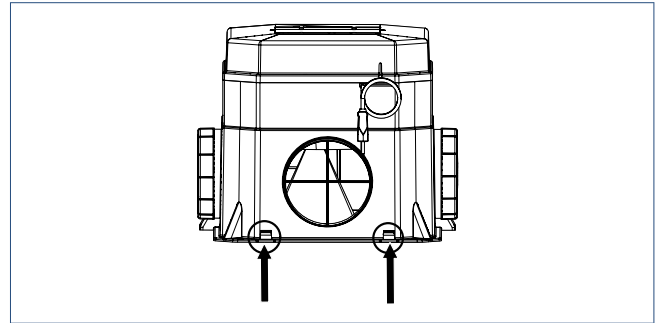
De SE en HE uitvoeringen van het toestel zijn voorzien van een eurostekker. Deze uitvoeringen kunnen niet op de bedrade driestandenschakelaar worden aangesloten. Bediening vindt plaats met een draadloze afstandbediening.

- Sluit de unit met de eurostekker aan op een wandcontactdoos.
- Klem het netsnoer eventueel vast in de klemmen aan de onderzijde van de unit.

3.3.2. Aansluiten met Perilex-stekker

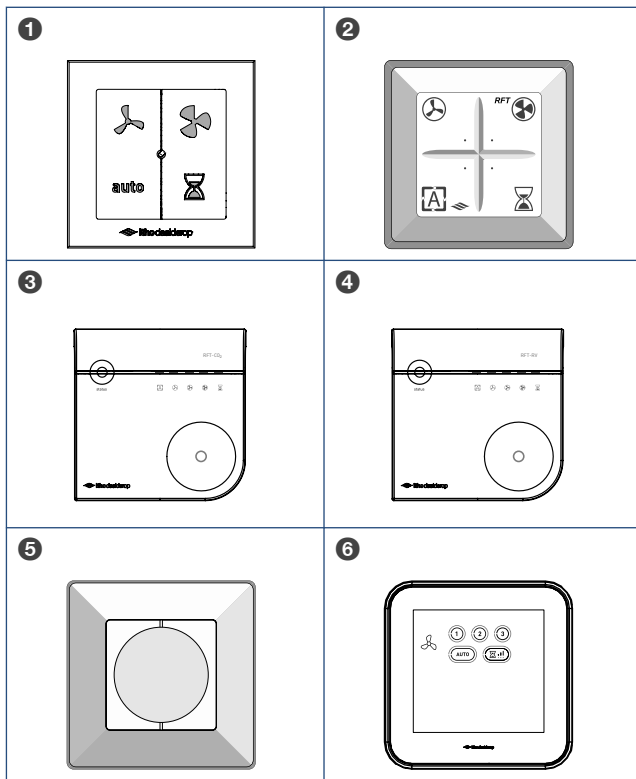
Indien de unit uitgevoerd is met een Perilex-stekker:

- Sluit de unit aan op een Perilex-wandcontactdoos (eventueel in combinatie met een bedrade 3-standenschakelaar) volgens de hiernavolgende schema's en tabel.
- Klem het netsnoer eventueel vast in de klemmen aan de onderzijde van de unit.



	Kleur	Stand	Functie	Aansluiting
⏚	groen / geel		aarde	netvoeding
N	blauw		nul	netvoeding
L1	bruin	laag	vaste fase	netvoeding / schakelaar
L2	grijs	midden / auto	schakel	schakelaar / unit
L3	zwart	hoog	schakel	schakelaar / unit

4. Bediening



In de ventilatie-unit zijn diverse standen voorgeprogrammeerd. Voor het actief afstemmen op de juiste stand/ventilatiecapaciteit zijn een aantal bedieningsschakelaars beschikbaar:

1. Draadloze bedieningsschakelaar voor inbouw en opbouw met twee standen, een automatische stand, een timerfunctie en een functieled.[*]
2. Draadloze bedieningsschakelaar met twee standen, een automatische stand en een timerfunctie.
3. Draadloze CO₂-sensor met geïntegreerde bediening.
4. Draadloze RV-sensor met geïntegreerde bediening.
5. Bedrade 3-standenschakelaar voor inbouw. [**]
6. Spider WP, klimaatthermostaat met drie standen, een automatische stand en een timerfunctie.

[*] Bij Gebruik van de RFT-N Auto is de Auto-Nachtstand NIET mogelijk.

[**] Op de bedrade schakelaar wordt stand 2 (de middenstand) de automatische stand.

Een combinatie van bovenstaande mogelijkheden.

U kunt maximaal 20 draadloze producten (bedieningen en/of sensoren) aanmelden.

De ventilatie-unit kan naar behoefte worden ingesteld in één van de volgende standen:

- Stand 1, **laagstand**: bij aanwezigheid van één persoon of wanneer niemand aanwezig is.

- Stand **Auto, automatische stand**: regeling op basis van aanwezige sensoren (CO₂, of RV). De capaciteit wordt automatisch geregeld.
- Stand **Auto-Nacht**: regeling voor 's nachts waarbij de minimumstand extra verhoogd wordt.
- Stand 3, **hoogstand**: voor tijdens het koken, douchen of baden of wanneer veel mensen aanwezig zijn.
- Timer

De tijdsduur van de timer wordt als volgt bepaald:

- Timerknop 1x indrukken: 10 minuten hoogstand.
- Timerknop 2x indrukken: 20 minuten hoogstand.
- Timerknop 3x indrukken: 30 minuten hoogstand.

Na het aflopen van de timer schakelt de unit terug naar de automatische stand.

Opmerking

De timerfunctie kan op elk moment onderbroken worden door op de knop voor laagstand, hoogstand, of automatische stand te drukken.

Opmerking

Bij toepassing van 1 of meerdere CO₂ sensoren is de minimum capaciteit in automatische stand lager dan bij toepassing van alleen een (geïntegreerde) vochtsensor.

Opmerking

Op de CO₂-sensor kunt u de maximale tijdsduur van een andere stand dan de automatische stand uitschakelen.

4.1. Configuratie-instellingen

Gebruik hiervoor de Configuratie-instelling 2: Instellen tijdsduur maximaalstand van de ventilatie-unit:

Opmerking

De instellingsmodus, voor zowel de configuratie-instellingen als de gebruikersinstellingen, wordt pas toegankelijk als de sensor op de ventilatie-unit is aangemeld.

Om in de instellingsmodus voor de configuratie-instellingen te komen dient u de sensor spanningsloos te maken en weer onder spanning te brengen. Daarna dient u, *binnen 2 minuten*, de touch-knop ingedrukt te houden totdat de status-led blauw oplicht.

Druk daarna de touch-knop minimaal 5 seconden in, vervolgens kunt u deze loslaten na:






- **5 tot 7 seconden:** aanmelden (indien van toepassing).
- **7 tot 9 seconden: Configuratie-instelling 1:** Instellen aantal woonlagen. Druk op de touch-knop totdat de status-led blauw brandt en de Auto /Auto nachtstand knippert. Door de touch-knop kort aan te raken:
 - keuze 1: Eén woonlaag.
 - keuze 2: Meerdere woonlagen (standaard).

Bevestig uw keuze door de touch-knop 5 sec. in te drukken tot de status-led blauw knippert.






- **9 tot 11 seconden: Configuratie-instelling 2:** Instellen tijdsduur maximaalstand van de ventilatie-unit. Druk op de touch-knop totdat de status-led blauw brandt, de Auto / Auto nachtstand groen brandt en Laagstand knippert. Door de touch-knop kort aan te raken:
 - keuze 1: geen limiet.
 - keuze 2: 3 uur.
 - keuze 3: 6 uur.
 - keuze 4: 12 uur. (standaard)

Bevestig uw keuze door de touch-knop 5 sec. in te drukken tot de status-led blauw knippert.

- **11 tot 13 seconden: Configuratie-instelling 3:** Instellen tijdsduur overige ventilatiestanden. Druk op de touch-knop totdat de status-led blauw brandt, de Auto / Auto nachtstand en de Laagstand groen branden en de Middenstand knippert. Door de touch-knop kort aan te raken:
 - keuze 1: 1 uur.
 - keuze 2: 6 uur.
 - keuze 3: 12 uur.
 - keuze 4: 24 uur.(standaard)

Maximale tijdsduur niet automatisch	status-led					
maximaal 1 uur	(blauw)		Aan			
maximaal 6 uur	(blauw)			Aan		
maximaal 12 uur	(blauw)				Aan	
maximaal 24 uur *	(blauw)					Aan

**Standaard instelling*

Maximale tijdsduur hoogstand	status led					
geen limiet	(blauw)		Aan			
maximaal 3 uur	(blauw)			Aan		
maximaal 6 uur	(blauw)				Aan	
maximaal 12 uur *	(blauw)					Aan

**Standaard instelling*

Opmerking

Voor de Optima pakketten geldt: de maximale tijdsduur van een andere stand dan de automatische stand is begrensd tot 24 uur. Na deze periode schakelt de unit terug naar de automatische stand***.

**** Bij vervanging van de printplaat of servicemodule (incl. printplaat) dient de 'maximale tijdsduur niet-automatisch' opnieuw ingesteld te worden op 24 uur.*

De **Auto-Nacht** stand zorgt ervoor dat de minimum ventilatiestand verhoogd wordt zodat u 's nacht ook verzekerd bent van een optimaal klimaat. U kunt de **Auto-Nacht** stand gebruiken wanneer er een slaapkamer zonder CO₂-sensor gebruikt wordt. Zorgt u er wel voor dat de raamroosters open staan bij het gebruik van deze stand.

U schakelt de **Auto-Nacht** stand in door *tweemaal* op de **Auto**-knop te drukken op de draadloze bedieningsschakelaar of op bedienbare sensor de **Auto-Nacht** stand te selecteren.

Let op!

De **Auto-Nacht** stand schakelt niet automatisch af na een bepaalde tijd. U dient 's morgens zelf de **Auto** stand (of een andere stand) in te schakelen.

Let op!

De **Auto-Nacht** stand wordt beschikbaar bij het gebruik van CO₂-sensoren.

Opmerking

Bij gebruik van meerdere bedieningen kan het voorkomen dat de ventilatiestand op de bedrade bedieningsschakelaar niet overeenkomt met de actuele ventilatiestand (omdat de ventilatie-unit met een andere bediening of sensor in een andere stand is gezet).

Opmerking

De actuele ventilatiestand is altijd af te lezen op de (optionele) externe CO₂-sensor of RV-sensor.

Opmerking

Wanneer een externe RV-sensor (opbouw) wordt gekoppeld aan een ventilatie-unit met een interne RV-sensor overruledt de externe sensor van de ventilatie-unit de interne sensor van de ventilatie-unit.

4.2. Aan- en afmelden draadloze bedieningen

4.2.1. Aanmelden draadloze bedieningen

Meld een draadloze bedieningsschakelaar aan in de nabijheid van de ventilatie-unit.

- a) Onderbreek de voedingsspanning, wacht 15 seconden en breng de ventilatie-unit weer onder spanning.
- b) Druk binnen 2 minuten twee diagonaal geplaatste knoppen van de bedieningsschakelaar gelijktijdig in.

De bedieningsschakelaar is nu aangemeld op de ventilatie-unit. Voor informatie over het aan- en afmelden van optionele bedieningen zie de documentatie meegeleverd bij die bedieningen.

4.2.2. Afmelden draadloze bedieningen

Meld een draadloze bedieningsschakelaar af in de nabijheid van de ventilatie-unit.

- a) Onderbreek de voedingsspanning, wacht 15 seconden en breng de ventilatie-unit weer onder spanning.
- b) Druk binnen twee minuten de vier knoppen van de bedieningsschakelaar tegelijkertijd in.

De ventilatie-unit reageert nu niet meer op de bedieningsschakelaar(s). Het afmelden van één bedieningsschakelaar meldt automatisch *alle* bedieningen, regelaars en sensoren af.

4.2.3. Aan- en afmelden draadloze sensoren

Voor informatie over optionele sensoren zie de informatie meegeleverd met die sensoren.

4.3. Aan- en afmelden Spider WP

Voor informatie over het aan- en afmelden van de Spider WP klimaatthermostaat verwijzen wij u naar de meegeleverde documentatie bij dit product.

5. Ingebruikname

Let op!

Het verhogen van het maximumtoerental veroorzaakt meer geluid en een hoger energieverbruik.

Let op!

Als tijdens de inbedrijfstellingsfase de stroom uitvalt, moet u minimaal 2 minuten wachten nadat de stroom hersteld is! Alle ventilatie-units in de onmiddellijke omgeving staan namelijk gedurende de eerste 2 minuten ook in de aanmeldingsmodus!

Iedere afstandsbediening moet apart worden aangemeld. U kunt tot 20 RF-apparaten aanmelden en in gebruik nemen.

Voorafgaand aan het in bedrijf stellen:

- Moet de ventilatie-unit gemonteerd zijn.
- Moet het kanalenwerk gemonteerd zijn.
- Moeten de raam- en/of gevelroosters geheel geopend zijn.
- Moeten de buiten- en binnendeuren gesloten zijn.
- Moet er voldoende doorstroombuimte onder de binnendeuren aanwezig zijn.
- Moeten de instelbare ventielen in *alle* ruimtes maximaal geopend zijn.

Doorloop de volgende stappen om de ventilatie-unit correct in bedrijf te nemen:

- a) Zorg ervoor dat de ventilatie-unit 15 seconden spanningsloos is geweest.
- b) Steek de stekker van de ventilatie-unit in de wandcontactdoos.
- c) Meld de RF-afstandsbediening(en) voor de ventilatie-unit aan door 2 knoppen diagonaal tegenover elkaar in te drukken. De ventilatie-unit zal ter bevestiging van aanmelding even in toerental variëren.

Indien alleen een bedrade 3-standenschakelaar is geïnstalleerd kunt u stap a t/m c overslaan.

- d) Schakel nu de ventilatie-unit in de hoogstand en regel de ventilatiecapaciteit van elk ventiel in volgens de wettelijke eisen.

*Indien het instellen van de ventielen niet de gewenste luchtdebieten oplevert, kunt u het maximumtoerental van de ventilatie-unit verhogen door de potmeter van het maximumtoerental verder open te draaien (zie paragraaf **Capaciteit instellen**).*

Opmerking

Na het onder spanning brengen staat de ventilatie-unit gedurende 2 minuten in de aanmeldingsmodus. De ventilatie-unit reageert in dit tijdsbestek echter op alle aanmeldingsverzoeken binnen zijn bereik, waardoor het mogelijk is dat een andere draadloze bedieningsschakelaar ongewenst op uw ventilatie-unit wordt aangemeld. Hierdoor reageert uw ventilatie-unit niet alleen op uw eigen draadloze bedieningsschakelaar, maar ook op die van een aangrenzende woning.

Let op!

Als een draadloze bedieningsschakelaar van een aangrenzende woning ongewenst bij uw ventilatiesysteem is aangemeld, kunt u dit oplossen door een reeds aangemelde bedieningsschakelaar af te melden en weer aan te melden. Door het afmelden van één bedieningsschakelaar worden alle bedieningsschakelaars afgemeld, dus ook die van de aangrenzende woning.

5.1. Capaciteit instellen

! Let op!

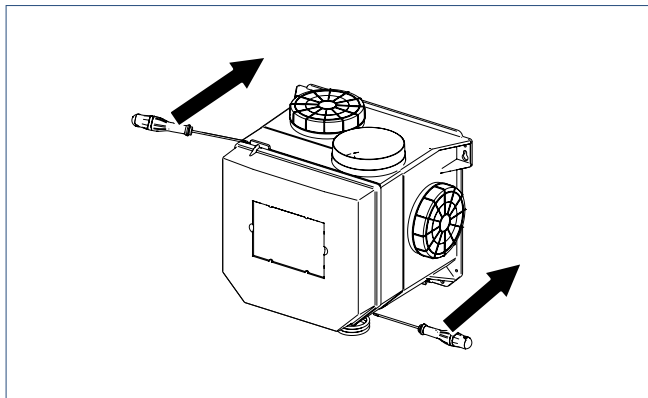
De capaciteiten (hoog- en laagstand) van de ventilatie-unit moeten worden ingesteld tijdens de inbedrijfstelling!

Tip

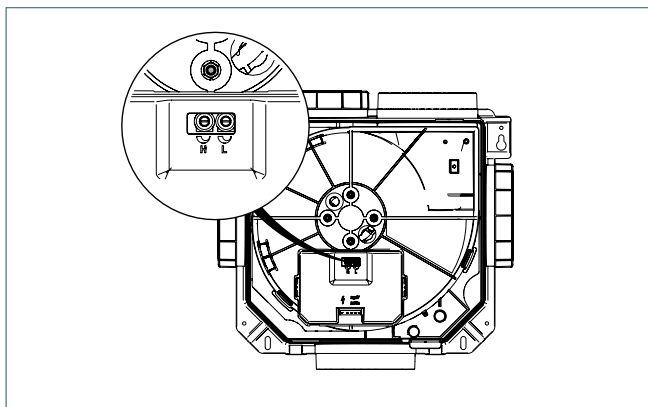
Probeer als de capaciteit verhoogd moet worden eerst de luchtventielen verder open te zetten om aan de benodigde capaciteit te komen. Een verhoging van het motortoerental heeft een hoger energieverbruik en geluidsniveau tot gevolg.

Op de basisprint zitten twee potmeters voor het inregelen van de minimum- en maximumcapaciteit cq. laagstand en hoogstand. Of deze capaciteiten aangepast moeten worden blijkt uit de ontwerpberoeeningen van het systeem of debietmetingen.

- Verwijder de deksel door met een platte schroevendraaier de klemnokken aan de boven- en onderzijde te ontgrendelen. Hierna kunt u de deksel afnemen.



- Met behulp van beide potmeters kan de capaciteit in de hoogstand (H) en laagstand (L) worden aangepast.



5.1.1. Instellen hoogstand-CVE-S ECO

Regel indien nodig de hoogstand in met de linker potmeter (H).

Hoogstand	Standaard-instelling	Instelbereik	
		Min.	Max.
CVE-S ECO S	225 m ³ /h	175 m ³ /h	375 m ³ /h
CVE-S ECO H	250 m ³ /h	175 m ³ /h	480 m ³ /h

5.1.2. Instellen laagstand-CVE-S ECO

Regel indien nodig de laagstand in met de rechter potmeter (L).

Laagstand	Standaard-instelling	Instelbereik	
		Min.	Max.
CVE-S ECO S	25 m ³ /h	25 m ³ /h	125 m ³ /h
CVE-S ECO H	25 m ³ /h	25 m ³ /h	125 m ³ /h

6. Inspectie & Onderhoud

6.1. Inspectie

De correcte werking van het ventilatiesysteem, het vermogen en de levensduur kunnen alleen worden gegarandeerd als het systeem volgens de onderstaande voorschriften wordt geïnspecteerd en onderhouden. Deze voorschriften zijn gebaseerd op normale bedrijfsomstandigheden.



Wanneer het ventilatiesysteem functioneert onder zware bedrijfsomstandigheden of in een extra vervuilde omgeving kan extra onderhoud noodzakelijk zijn.

6.1.1. Inspectie ventilatie-unit

De ventilatie-unit moet te allen tijde bereikbaar blijven voor onderhoud. De ventilatie-unit heeft weinig onderhoud. Reinig de kunststof buitenzijde van de unit periodiek met een licht vochtige doek.

- Inspecteer de unit regelmatig op afwijkende geluiden.
- Controleer regelmatig of de unit reageert op de handbedieningen.
- Controleer regelmatig of de unit reageert op de RV-sensor.
- Controleer regelmatig of de unit reageert op de aangesloten sensoren.
- Inspecteer de ventilator jaarlijks.
- Neem contact op met een installateur indien het toestel afwijkende geluiden produceert, niet meer reageert of wanneer bij inspectie reinigen noodzakelijk blijkt. Het reinigen van de waaier mag alleen uitgevoerd worden door een installateur.

6.1.2. Inspectie ventilator



Het vervangen van onderdelen of het schoonmaken van de waaier mag alleen door een erkend installateur worden gedaan! De gebruiker/consument mag het toestel niet openmaken.

Doorloop de volgende stappen bij inspectie van de ventilator:

- Maak de ventilatie-unit spanningsloos.
- Verwijder één van de tuitafdichtdoppen zodat de waaier zichtbaar wordt.
- Controleer de waaier visueel op vervuiling. De waaier vervuult in de loop van de tijd en moet bij normaal gebruik 1 maal per 4 tot 5 jaar worden gereinigd. Een lichte mate van vervuiling heeft geen invloed op de werking.

- Afhankelijk van de uitkomst van de inspectie moet de ventilator worden gereinigd.
- Monteer de doppen om de tuiten af te dichten.
- Breng de ventilatie-unit weer onder spanning.

Als het toestel afwijkende geluiden produceert, de ventilator slingert of ernstig vervuild is dient deze vervangen cq schoongemaakt te worden.

6.1.3. Inspectie RF-bediening

Controleer regelmatig of de RF-bediening nog werkt door de ventilatie-unit in een andere stand te schakelen. Neem contact op met een erkend installateur indien de unit niet meer reageert.

6.1.4. Inspectie van ventielen en roosters

Controleer de ventielen en roosters regelmatig (ongeveer 1 maal per 2 maanden) op vervuiling. Bij vervuiling dient u de ventielen en/of roosters te reinigen. De ventielen en roosters kunnen door de gebruiker worden gereinigd volgens de instructies bij **Onderhoud**.

6.2. Onderhoud

Let op!

De gebruiker/consument mag het toestel niet openmaken!

Om de correctie werking, het vermogen en de levensduur te garanderen dient het toestel volgens de onderstaande paragrafen te worden onderhouden.

Let op!

Wanneer het ventilatiesysteem functioneert onder zware bedrijfsomstandigheden of in een extra vervuilde omgeving kan extra onderhoud noodzakelijk zijn.

6.2.1. Onderhoud ventilatie-unit

De ventilatie-unit heeft weinig onderhoud. Reinig de kunststof buitenzijde van de unit periodiek met een licht vochtige doek.

De installateur dient iedere 4 jaar een inspectie te houden. Op basis van die inspectie kan het nodig zijn de waaier te reinigen volgens Reinigen van de waaier. De interne waaier mag alleen door een erkend installateur worden gereinigd.

6.2.2. Onderhoud draadloze bediening

De draadloze bedieningsschakelaar wordt gevoed door middel van een batterij. Bij normaal gebruik heeft de batterij een verwachte levensduur van ongeveer 7 jaar. Wanneer de batterij leeg is, functioneert de bedieningsschakelaar niet meer en reageert de ventilatie-unit niet meer op handbedieningen. De batterij (type CR2032 3V) moet dan worden vervangen. Verkeerd plaatsen van de batterij kan schade veroorzaken aan het product. De batterijen mogen niet worden blootgesteld aan buitensporige hitte, zoals direct zonlicht, vuur, enz.

Opnieuw aanmelden van de bedieningsschakelaar is niet nodig.

6.2.3. Inspecteren/reinigen ventielen

Controleer de ventielen regelmatig (ongeveer 1x per 3 maanden) op vervuiling. Bij vervuiling moet u de ventielen reinigen.

Let op!

Let bij het wegnemen of terugplaatsen van ventielen en roosters op uitstekende kanaaldelen. Deze kunnen zeer scherp zijn!

Let op!

Pas bij het reinigen de instelling van de ventielen niet aan en plaats de ventielen terug in het kanaal van herkomst.

Reinig de ventielen als volgt.

Neem de ventielen bij lichte vervuiling af met een licht vochtige doek. Gebruik eventueel een oplossing van een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel of allesreiniger. Neem bij sterke aanhechting van vuil de ventielen volledig uit het kanaal.

- Verwijder de schuimrubberen afdichtingsband.
- Dompel de ventielen volledig onder in een oplossing van een mild reinigingsmiddel (bijvoorbeeld afwasmiddel of allesreiniger). Eventueel kunnen de ventielen in de vaatwasser worden gereinigd.
- Neem de ventielen af met een doek of zachte borstel.
- Droog de ventielen. Plaats de schuimrubberen afdichtingsband terug op het ventiel.
- Plaats elk ventiel terug in het kanaal van herkomst.

6.2.4. Inspecteren/reinigen kanalen

Het is raadzaam de kanalen in het huis eens in de 4 jaar te controleren. De kanalen moeten eens in de 8 jaar worden gereinigd.

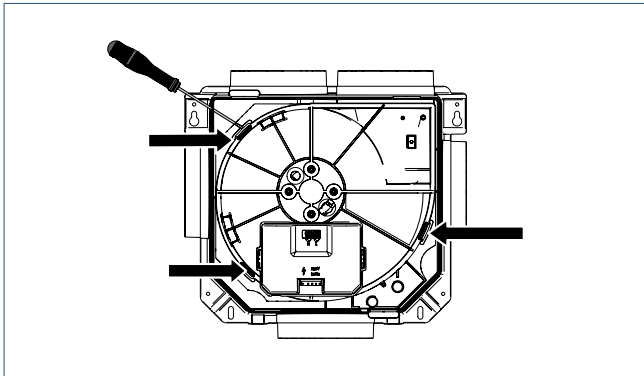
Waarschuwing!

Koppel het toestel af, of verwijder de motorplaat, wanneer de kanalen gereinigd worden zodat het toestel binnenin (RV-sensor) niet vervuild raakt!

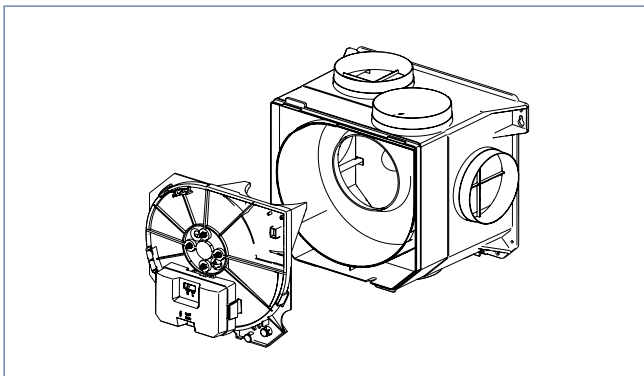
6.2.5. Reinigen van de waaier

Indien uit inspectie blijkt dat de schoepen ernstig vervuild zijn, dient de waaier door de installateur gereinigd te worden:

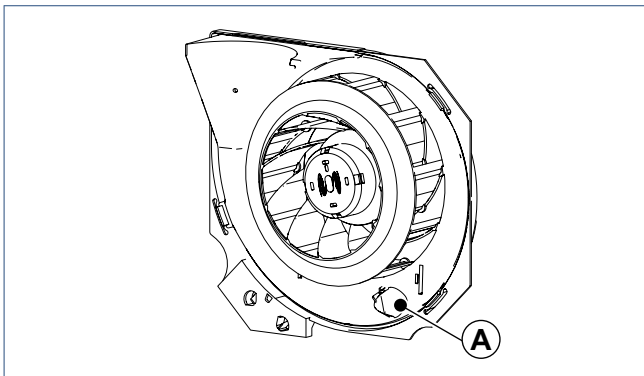
- a) Maak de ventilatie-unit spanningsloos.
- b) Demonteer de deksel zoals vermeld in Instellen hoog- en laagstand.
- c) Maak de motorplaat los door de klemnokken in de drie sleuven op de plaat te ontgrendelen met behulp van een platte schroevendraaier.



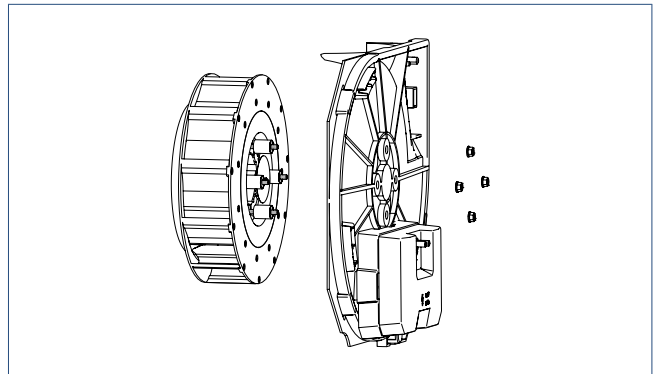
- d) Neem de motorplaat uit, compleet met motor en waaier en printplaatbehuizing.



- e) Reinig de waaier met een zachte borstel. Let op dat eventuele balanceerclips op de waaier blijven zitten.



- f) Bij ernstige vervuiling is het raadzaam de RV-sensor en de behuizing er omheen (A) ook te reinigen met een zacht kwastje. Hiervoor dient u de printplaat uit de behuizing te nemen.
- g) Indien nodig kan de waaier van de motorplaat worden losgemaakt door de vier moeren los te draaien.



7. Service-onderdelen

Voor service-onderdelen zie de website van Itho Daalderop.

8. Storingen



Let op!

Storingen mogen alleen door een erkende installateur worden verholpen!



Let op!

De gebruiker/consument mag het toestel niet openmaken!

CVE-S

De ventilator draait niet meer.

Oorzaak	Oplossing
a) De stekker van de ventilatie-unit zit niet in een wandcontactdoos.	<ul style="list-style-type: none">• Steek de stekker in een wandcontactdoos.
b) Er staat geen spanning op de wandcontactdoos.	<ul style="list-style-type: none">• Herstel de spanning op de wandcontactdoos.• Gebruik een andere wandcontactdoos.
c) De waaier wordt geblokkeerd door vervuiling.	<ul style="list-style-type: none">• Reinig de waaier.
d) De print van de ventilatie-unit is defect.	<ul style="list-style-type: none">• Vervang de print en voer de inbedrijfstellingsprocedure opnieuw uit. De bedieningsschakelaars en sensoren moeten opnieuw worden aangemeld.
e) De ventilator is defect.	<ul style="list-style-type: none">• Vervang de ventilator.

CVE-S

De ventilator draait altijd hetzelfde toerental en reageert niet op de bedieningsschakelaar.

Oorzaak	Oplossing
a) De batterij van een gekoppelde draadloze bedieningsschakelaar is leeg.	<ul style="list-style-type: none">• Vervang de batterij.
b) De afstand tussen de ventilatie-unit en de draadloze bedieningsschakelaar is te groot of het signaal ondervindt te veel obstakels.	<ul style="list-style-type: none">• Verplaats de draadloze bedieningsschakelaar indien het draadloze signaal beïnvloed wordt door de aanwezigheid van veel staal/obstakels. Plaats eventueel een RF-repeater.
c) De print van de ventilatie-unit is defect.	<ul style="list-style-type: none">• Vervang de print en voer de inbedrijfstellingsprocedure opnieuw uit. De bedieningsschakelaars en sensoren moeten opnieuw worden aangemeld.
d) De schakeldraden van de 3-standenschakelaar zijn verkeerd gemonteerd.	<ul style="list-style-type: none">• Verbind de schakeldraden op de correcte manier (zie aansluitschema).

CVE-S	
De ventilatie-unit maakt geluid.	
Oorzaak	Oplossing
a) De ventilator loopt aan/vast door extreme vervuiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de waaier van de ventilator schoon. Let op de balanceerklemmen.
b) De ventilator is defect.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de gehele motormodule.
c) De ventilator is niet (meer) in balans.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de gehele motormodule.
d) De kanalen zijn niet goed aangesloten op de unit.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de aansluitingen en zorg dat vaste kanalen aan de wand/plafond/vloer zijn gebeugeld.

CVE-S	
Ventilatie-unit reageert niet (meer) op de draadloze bedieningsschakelaar.	
Oorzaak	Oplossing
a) De batterij van een gekoppelde draadloze bedieningsschakelaar is leeg.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de batterij.
b) De bedieningsschakelaar is niet (meer) aangemeld op de ventilatie-unit.	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer de aanmelding opnieuw uit te voeren. Als dit niet lukt, verplaats de bedieningsschakelaar naar een plek waar hij minder obstakels ondervindt. Controleer de signaalsterkte tijdens de aanmelding.
c) De afstand tussen de ventilatie-unit en de bedieningsschakelaar is te groot of het signaal ondervindt te veel obstakels.	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer de aanmelding opnieuw uit te voeren. Als dit niet lukt, verplaats de bedieningsschakelaar naar een plek waar hij minder obstakels ondervindt. Plaats eventueel een RF-repeater.
d) De merknamen van de bedieningsschakelaar en de ventilatie-unit komen niet overeen.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de bedieningsschakelaar door een bedieningsschakelaar van hetzelfde merk als de ventilatie-unit.
e) De bedieningsschakelaar is defect.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de bedieningsschakelaar en meld hem opnieuw aan.
f) De print van de ventilatie-unit is defect.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de print en voer de inbedrijfstellingsprocedure opnieuw uit. De bedieningsschakelaars en sensoren moeten opnieuw worden aangemeld.

CVE-S	
De ventilatie-unit reageert niet op de 3-standenschakelaar.	
Oorzaak	Oplossing
a) De stekker van de ventilatie-unit zit niet in een wandcontactdoos.	<ul style="list-style-type: none"> Steek de stekker in een wandcontactdoos.
c) Er staat geen spanning op de wandcontactdoos.	<ul style="list-style-type: none"> Herstel de spanning op de wandcontactdoos. Gebruik een andere wandcontactdoos.
d) De schakeldraden van de 3-standenschakelaar zijn verkeerd gemonteerd.	<ul style="list-style-type: none"> Verbind de schakeldraden op de correcte manier (zie aansluitschema).
e) De print van de ventilatie-unit is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de print en voer de inbedrijfstellingsprocedure opnieuw uit. De bedieningsschakelaars en sensoren moeten opnieuw worden aangemeld.

CVE-S	
De ventilator gaat plotseling veel harder of zachter draaien.	
Oorzaak	Oplossing
a) Na gebruik van de timerfunctie schakelt de ventilatie-unit terug naar de automatische stand.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing. Zet het systeem desgewenst in een andere stand.
b) In de automatische stand reageert de ventilatie-unit op een verhoging van de luchtvochtigheid of CO ₂ -waardes en schakelt naar een hoger niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
c) Na max. 24 uur in stand 1 of 3 te hebben gedraaid gaat de ventilatie unit automatisch naar de automatische stand.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
d) Wanneer de luchtvochtigheid of de CO ₂ -concentratie weer op of onder de ingestelde waarde komt schakelt het toestel terug naar de automatische stand.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
e) Een draadloze bedieningsschakelaar van een aangrenzende woning is aangemeld op de ventilatie-unit.	<ul style="list-style-type: none"> Meld alle bedieningsschakelaars af. Daarna moeten alle aanwezige bedieningsschakelaars en sensoren opnieuw worden aangemeld.

CVE-S	
De ventilator gaat plotseling veel harder draaien.	
Oorzaak	Oplossing
a) Er is door de RV-sensor een verhoging van de luchtvochtigheid gedetecteerd waardoor de ventilatie-unit automatisch naar een hoger niveau schakelt.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
b) Er is door de CO ₂ -sensor een verhoging van de CO ₂ -concentratie gedetecteerd waardoor de ventilatie-unit automatisch naar een hoger niveau schakelt.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
c) Een draadloze bedieningsschakelaar van een aangrenzende woning is aangemeld op de ventilatie-unit.	<ul style="list-style-type: none"> Maak de ventilatie-unit 15 seconden spanningsloos. Meld een reeds aangemelde draadloze bedieningsschakelaar (en sensoren) af en meld hem (en sensoren) opnieuw aan.

CVE-S	
De ventilatie-unit reageert niet (meer) op de sensor.	
Oorzaak	Oplossing
a) Het systeem staat niet in de stand Auto.	<ul style="list-style-type: none"> Zet het systeem desgewenst in de stand 2 / Auto.
b) De sensor heeft geen voedingsspanning.	<ul style="list-style-type: none"> Steek de stekker in de wandcontactdoos of sluit de kabel aan op de wandcontactdoos. Meet zo nodig of er spanning op staat. Vervang de batterijen in de sensor.
c) De sensor is niet (meer) aangemeld op de ventilatie-unit.	<ul style="list-style-type: none"> Meld de sensor aan.
d) De afstand tussen de ventilatie-unit en de sensor is te groot of het signaal ondervindt te veel obstakels.	<ul style="list-style-type: none"> Probeer de aanmelding opnieuw uit te voeren. Als dit niet lukt, verplaats de sensor naar een plek waar deze minder obstakels ondervindt. Plaats eventueel een RF-repeater.
e) De merknamen van de sensor en de ventilatie-unit komen niet overeen.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de sensor door een sensor van hetzelfde merk als de ventilatie-unit.
f) De sensor is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de sensor en meld hem opnieuw aan.
g) De RV-sensor op de printplaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de sensor.
h) De print van de ventilatie-unit is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de print en voer de inbedrijfstellingsprocedure opnieuw uit. De bedieningsschakelaars en sensoren moeten opnieuw worden aangemeld.

CVE-S	
Wanneer de laagstand wordt geactiveerd, gaat de ventilator in de hoogstand draaien/wanneer de hoogstand/timerstand wordt geactiveerd, gaat de ventilator gaat in de laagstand draaien.	
Oorzaak	Oplossing
a) De interne RV-sensor is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de sensor.

CVE-S	
Het draaien van de ventilator komt niet overeen met de stand van de bedieningsschakelaar.	
Oorzaak	Oplossing
a) Er is door de RV-sensor een verhoging van de luchtvochtigheid gedetecteerd waardoor de ventilatie-unit automatisch naar een hoger niveau schakelt.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
b) Er is door de CO ₂ -sensor een verhoging van de CO ₂ -concentratie gedetecteerd waardoor de ventilatie-unit automatisch naar een hoger niveau schakelt.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
c) De ventilatie-unit is met een draadloze bedieningsschakelaar in een andere stand gezet.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
d) Na max. 24 uur in stand 1 of 3 te hebben gedraaid gaat de ventilatie unit automatisch naar de automatische stand.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen storing.
e) Een draadloze bedieningsschakelaar van een aangrenzende woning is aangemeld op de ventilatie-unit.	<ul style="list-style-type: none"> Maak de ventilatie-unit 15 seconden spanningsloos. Meld de draadloze bedieningsschakelaar(s) en sensor(en) opnieuw aan.

9. Garantie

Voor alle Itho Daalderop producten geldt een standaard fabrieksgarantie van 2 jaar.

De volledige garantievoorwaarden en/of aanvullende garantietermijnen staan op de pagina van het product op onze website.

Alleen producten geleverd met een garantieregistratiekaart en serienummer, of een QR-registratiecode kunnen geregistreerd worden voor onderdelengarantie.

Wanneer er problemen zijn met de werking van ons product, adviseren wij de consument eerst de handleiding te raadplegen.

Wanneer problemen blijven bestaan, neem dan contact op met de installateur die het product geïnstalleerd heeft of met de servicedienst van Itho Daalderop.

10. Verklaringen

EU-conformiteitsverklaring

Deze conformiteitsverklaring wordt verstrekt onder volledige verantwoordelijkheid van :

Itho Daalderop BV

Postbus 7
4000 AA Tiel
Nederland

en betreft de typevarianten van het product **Centrale Ventilatie-Eenheid (CVE)**, merk **Itho Daalderop** :

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| - 03-00398 CVE-S ECO SE | - 03-00403 CVE-S ECO HP | - 03-00448 CVE-S OPTIMA HE PV |
| - 03-00399 CVE-S ECO SE PO | - 03-00404 CVE-S PAK | - 03-00449 CVE-S OPTIMA HP PV |
| - 03-00400 CVE-S ECO SP | - 03-00419 CVE-S OPTIMA | - 03-00477 CVE-S OPTIMA2 |
| - 03-00401 CVE-S ECO SP PO | - 03-00421 CVE-S OPTIMA in | - 03-00478 CVE-S OPTIMA2 HE PV |
| - 03-00402 CVE-S ECO HE | - 03-00424 ECOVE RF S Hygro | - 03-00487 CVE-S OPTIMA2 HP PV |

Het product is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie.

Richtlijn 2009/125/EG (Ecodesign)	
Verordening (EU) 1253/2014	
Gedelegeerde verordening (EU) 1254/2014	
Verordening (EU) 2017/1369	

Richtlijn 2011/65/EU (RoHS)	
-----------------------------	--

Richtlijn 2014/53/EU (RED)	<ul style="list-style-type: none">- EN 300 220-1 V3.1.1:2017- EN 300 220-2 V3.2.1:2018- EN 301 489-1 V2.2.3:2019- EN 301 489-3 V2.1.1:2019- EN 55014-1:2017 +A11:2020- EN 55014-2:2015- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021- EN 60335-2-80:2003 + A1:2004 + A2:2009- EN 61000-3-2:2019 +A1:2021- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019- EN 62233:2008 +AC:2008- EN 62479:2010
----------------------------	--

De aangemelde instantie **Kiwa Nederland B.V. (NB 0063)** heeft een conformiteitsbeoordelingsprocedure volgens **Bijlage III** van de richtlijn uitgevoerd en het certificaat van EU-type onderzoek **192140503/AA/02** afgegeven.

Ondertekend voor en namens :

Tiel, 02 oktober 2023.



Coen Schut
Innovation Manager Ventilation

Nederland

E info@ithodaalderop.nl

I www.ithodaalderop.nl

Consument

Raadpleeg uw installateur of serviceorganisatie.

I www.ithodaalderop.nl/dealerlocator

Professional | Technische helpdesk

T 088 427 57 70

E idsupport@ithodaalderop.nl

België

E info@ithodaalderop.be

I www.ithodaalderop.be

Consument / Professional

T 02 207 96 30

Alleen serviceaanvragen

E service@ithodaalderop.be

IT

EN

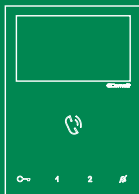
FR

NL

DE

ES

PT



Art. 6721W - 6721W/BM

Manuale utente Mini vivavoce

User manual Mini Handsfree

Manuel d'utilisation Mini mains libres

Gebruikshandleiding Mini handsfree

Benutzerhandbuch Mini Freisprechfunktion

Manual de uso Mini manos libres

Manual de utilização Mini alta voz

www.comelitgroup.com

 Comelit®

IT Avvertenze

- **Comelit Group S.p.A.** declina ogni responsabilità per un utilizzo improprio degli apparecchi, per modifiche effettuate da altri a qualunque titolo e scopo, per l'uso di accessori e materiali non originali.
- **Attenzione!** Al fine di ridurre il rischio di guasti e scosse elettriche: Non aprire l'apparecchio o effettuare personalmente riparazioni. In caso di necessità richiedere l'intervento di personale qualificato. Non inserire oggetti né versare liquidi all'interno del dispositivo.
- Pulire con un panno inumidito con acqua. Evitare Alcool e altri prodotti aggressivi.

EN Warning

- **Comelit Group S.p.A.** declines any responsibility for improper use of the apparatus, for any alterations made by others for any reason, and for the use of non-original accessories or materials.
- **Attention!** In order to reduce the risk of faults and electric shocks: Do not open the apparatus or carry out any repairs yourself. If necessary, request the services of qualified personnel. Do not insert objects or pour liquids into the device.
- Clean using a damp cloth. Do not use alcohol or other aggressive products.

FR Avertissements

- La société **Comelit Group S.p.A.** décline toute responsabilité en cas de mauvais usage des appareils, pour des modifications effectuées par d'autres personnes pour n'importe quelle raison et pour l'utilisation d'accessoires et de matériaux non d'origine.
- **Attention !** Afin de réduire les risques de pannes et de chocs électriques : Ne pas ouvrir l'appareil ni effectuer personnellement des réparations. Au besoin, faire appel à des techniciens qualifiés. Ne jamais introduire d'objets, ni verser de liquides, à l'intérieur du dispositif.
- Nettoyer avec un chiffon légèrement humide. Éviter d'utiliser de l'alcool ou d'autres produits agressifs.

NL Waarschuwingen

- **Comelit Group S.p.A.** is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor wijzigingen die om welke reden dan ook door derden zijn aangebracht, en voor het gebruik van accessoires en materialen die niet door de fabrikant zijn geproduceerd.
- **Let op!** Neem de volgende aanwijzingen in acht om het risico op storingen en elektrische schokken tot een minimum te beperken: Maak het toestel niet open en voer niet zelf reparaties uit. Schakel indien nodig gekwalificeerd personeel in. Voorkom het binnendringen van vreemde voorwerpen of vloeistoffen in de toestellen.
- Maak schoon met een met water bevochtigde doek. Vermijd het gebruik van alcohol en andere agressieve producten.

DE Hinweise

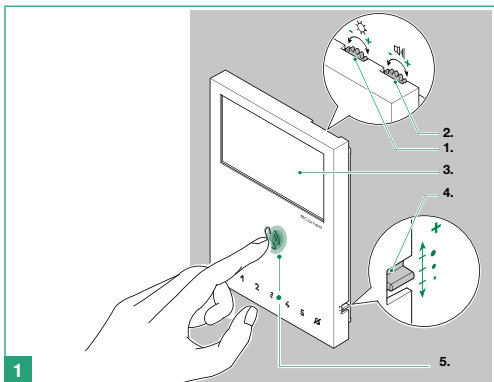
- **Comelit Group S.p.A.** lehnt die Haftung für die unsachgemäße Verwendung der Geräte, für gleich aus welchen Gründen vorgenommene Veränderungen sowie für die Verwendung von Nichtoriginalteilen und -materialien ab.
- **Achtung!** So vermeiden Sie mögliche Schäden am Gerät und einen elektrischen Schlag: Öffnen Sie das Gerät nicht und nehmen Sie keine Reparaturen daran vor. Wenden Sie sich bei Bedarf an einen Fachmann. Stecken Sie keine spitzen Gegenstände in das Gerät und sorgen Sie dafür, dass keine Flüssigkeiten hineingelangen können.
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen. Dazu keinen Alkohol oder ähnliche aggressive Substanzen verwenden.

ES Advertencias








- **Comelit Group S.p.A.** declina toda responsabilidad por el uso impropio de los aparatos, por cambios efectuados por terceros por cualquier motivo o finalidad y por el uso de accesorios y materiales no originales.
- **¡Atención!** Para reducir el riesgo de averías y descargas eléctricas, se aconseja: No abrir el aparato ni efectuar personalmente ninguna reparación. En caso de necesidad, pedir la intervención de personal cualificado. No introducir objetos ni echar líquidos en el interior del dispositivo.
- Limpiar con un paño humedecido en agua. Evitar alcohol y otros productos agresivos.

PT Avisos

- **Comelit Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade pelo uso impróprio do equipamento, quaisquer modificações efectuadas por qualquer motivo sem autorização prévia, como também pelo uso de acessórios e materiais que não tenham sido originariamente fornecidos pela Comelit Group S.p.A.
- **Atenção!** Para reduzir o risco de avarias e de choques eléctricos: Não abrir o aparelho ou realizar pessoalmente reparações. Em caso de necessidade, pedir a intervenção de pessoal qualificado. Não introduzir objectos, nem derramar líquidos no interior do dispositivo.
- Limpar com um pano humedecido em água. Não utilizar álcool e outros produtos agressivos.



1


- (IT)** ▶ Premere il tasto di attivazione della fonica  per rispondere alla chiamata in entrata.
- (EN)** ▶ Press the soft-touch audio activation key to answer  incoming call.
- (FR)** ▶ Appuyer sur la touche à effleurement d'activation de la phonie  pour répondre à l'appel en réception.
- (NL)** ▶ Druk op de aanraaktoets voor activering van de audio  om de binnenkomende oproep te beantwoorden.
- (DE)** ▶ Die berührungsempfindliche Sprechaste  berühren, um den eingehenden Anruf anzunehmen.
- (ES)** ▶ Pulsar la tecla táctil de activación del audio  para responder a la llamada entrante.
- (PT)** ▶ Premir a tecla táctil de ativação do som  para responder à chamada recebida.

Descrizione monitor (Fig. 1)

1. Regolazione luminosità
2. Regolazione volume altoparlante
3. Schermo LCD 4,3" a colori
4. Regolazione volume suoneria (alto - medio - basso)
5. Tasti funzione

Descrizione tasti

► Premere il tasto desiderato per attivare la funzione ad esso associata.

 Attendere circa 1 sec. prima di premere nuovamente lo stesso tasto.



Tasto attivazione **fonica** / attivazione funzione **Mani Libere***

► La pressione prolungata abilita/disabilita la funzione Mani Libere.



Tasto **Apriporta**

1 Tasto 1 funzione **Attuatore*** (Default)

2 Tasto 2 funzione **Autoaccensione*** (Default)

► La pressione prolungata abilita/disabilita la funzione.

345

Tasti supplementari

Art. 6734W Kit pulsanti aggiuntivi acquistabile separatamente.



Tasto **Privacy***

Descrizione LED di segnalazione



LED lampeggiante: chiamata in entrata
LED fisso (in chiamata): fonica attiva
LED fisso (in idle): funzione Mani Libere attiva



LED lampeggiante: chiamata in corso
1 lampeggio dopo pressione: conferma apertura porta
Lampeggio lento del LED: porta aperta



4 lampeggi del LED: impianto occupato
LED fisso: funzione Privacy attiva
3 lampeggi (ogni 5 sec): funzione Dottore attiva
► Per attivare/disattivare la funzione Dottore premere a lungo il tasto programmato per questa funzione*.


* Per maggiori informazioni contattare il proprio installatore di fiducia.

Monitor description (Pic. 1)

1. Brightness control
2. Loudspeaker volume control
3. 4.3" LED colour screen
4. Call volume adjustment (high - medium - low)
5. Keys

Key description

- ▶ Press the desired key to activate the function associated with it.

 Wait for approximately 1 sec. before pressing the same key again.



Audio activation key / Hands-free mode* enabling

- ▶ Press and hold to enable/disable the Hands-free mode.



Lock-release key

1 Key 1 **Actuator** function* (Default)

2 Key 2 **Self-ignition** function* (Default)

- ▶ Press and hold to enable/disable the function.

345

Additional keys

Art. 6734W Kit with additional keys sold separately



Privacy* key

Indicator LED description



Steady LED (with call):

audio activated

Steady LED (idle):

Hands-free mode activated

Flashing LED:

incoming call



Flashing LED:

call in progress

1 flash after pressing:

door opening confirmation



4 flashes:

system engaged

Steady LED:

Privacy function enabled

3 flashes (every 5 sec.):

Doctor * function enabled

- ▶ To enable/disable the Doctor function press and hold the key programmed for this function*.

* For further information please contact your installer.

Description moniteur (Image 1)

1. Réglage de la luminosité
2. Réglage volume haut-parleur
3. Écran LCD 4,3" couleurs
4. Réglage volume sonnerie (haut - moyen - bas)
5. Touches

Description touches

- ▶ Appuyer sur une touche pour exécuter la fonction à laquelle elle est associée.



Attendre environ 1 seconde avant d'appuyer à nouveau sur la même touche.



Touche activation **phonie** / activation de la fonction **Mains Libres***

- ▶ *Appui prolongé pour activer/désactiver la fonction Mains Libres.*



Touche **ouvre-porte**

1

Touche 1 fonction **Actionneur *** (par défaut)

2

Touche 2 fonction **Auto-allumage *** (par défaut)

- ▶ *Appui prolongé pour activer/désactiver la fonction.*

345 Touches supplémentaires

Kit avec boutons supplémentaires Art. 6734W disponible séparément.



Touche **Privacy ***

Description des leds de signalisation



Led allumée (avec appel) : phonie active
 Led allumée (au ralenti) : fonction Mains Libres active
 Led clignotante : appel en réception



Led clignotante : appel en cours
 clignotement lent : porte ouverte
 1 clignotement après appui : ouverture porte confirmée



4 clignotements : ligne occupée
 Led allumée : fonction Privacy ON
 3 clignotements (toutes les 5 secondes) : fonction Docteur * ON

- ▶ *Pour activer/désactiver la fonction Docteur appuyez longuement sur le bouton programmé pour cette fonction.*

* Pour de plus amples informations, contactez votre installateur.

Beschrijving van de monitor (afb. 1)

1. Instelling van de helderheid
2. Volumeregeling luidspreker
3. LCD-kleurenscherm van 4,3"
4. Regeling volume beltoon (hoog - gemiddeld - laag)
5. Aanraaktoetsen

Beschrijving aanraaktoetsen

► Druk eenmaal op de gewenste toets om de bijbehorende functie te activeren.



Wacht circa 1 sec. en druk vervolgens nogmaals op dezelfde toets.



Toets activering audio / activering **Handsfree**-functie *

► *Lang indrukken om de Handsfree-functie te activeren/deactiveren.*



Deuropenttoets

1

Toets 1 - functie **Relaissturing** * (standaard)

2

Toets 2 - functie **Beeldoproep** * (standaard)

► *Lang indrukken om de functie te activeren/deactiveren.*

345

Extra toetsen

Kit met extra drukknoppen art. 6734W apart verkrijgbaar



Toets **Privacy** *

Beschrijving signaleringsleds



LED brandt (met oproep): audio actief

LED brandt (in idle): Handsfree-functie actief

LED knippert: binnenkomende oproep



LED knippert: oproep actief

1 maal knipperen na indrukken: bevestiging deur openen

langzaam knipperend: deur open



LED brandt: Privacy-functie actief

3 maal knipperen (elke 5 sec.): Arts-functie aan*

► *Om de Arts-functie te activeren/deactiveren, op de voor deze functie geprogrammeerde knop lang indrukken.*

* *Neem voor meer informatie contact op met uw installateur.*

Beschreibung des Monitors (Abb. 1)

1. Helligkeitsregelung
2. Lautstärkeregelung Lautsprecher
3. LCD-Farbmonitor 4,3"
4. Lautstärkeregelung des Ruftons (hoch - mittel -niedrig)
5. Berührungsempfindliche Tasten

Beschrijving toetsen

- Drücken Sie 1 Mal die gewünschte Taste, um die zugeordnete Funktion aufzurufen.



Ca. 1 Sekunde warten, bevor Sie erneut dieselbe Taste drücken.



Taste **Sprechverbindung** / Funktion **Freisprechen** *

- Langer Tastendruck, um die Funktion Freisprechen zu aktivieren/deaktivieren



Türöffnertaste

1 Taste 1 **Relaisfunktion** * (Standard)

2 Taste 2 Funktion **Selbsteinschaltung** * (Standard)

- Langer Tastendruck, um die Funktion zu aktivieren/deaktivieren

345

Zusätzliche Tasten

KIT mit zusätzlichen Tasten Art. 6734W, separat erwerbbar



Taste Ruftonabschaltung

Beschreibung der Anzeige-LED



LED Dauerlicht (bei Ruf):

Audio aktiv

LED Dauerlicht (in Idle):

Funktion Freisprechen aktiv

LED blinkt:

Eingehender Anruf



LED blinkt:

Anruf im Gang

1 Blitz nach Tastendruck:

Bestätigung der Türöffnung

langames Blinken:

Tür geöffnet



4 Blitze:

Anlage besetzt

LED Dauerlicht:

Ruftonabschaltung aktiv

3 Blitze (nach jeweils 5 Sek.): Arztruf-Funktion* aktiv

- Zur Aktivierung der Arzt-funktion die mit dieser Funktion belegte Taste lange drücken.


* Weitere Auskünfte erhalten Sie von Ihrem Elektroinstallateur.

Descripción del monitor (Fig. 1)

1. Regulación del brillo
2. Regulación del volumen del altavoz
3. Pantalla LCD de 4,3" en color
4. Regulación del volumen de llamada (alto - medio - bajo)
5. Teclas de función

Descripción de las teclas

▶ Presionar la tecla deseada para activar la acción asociada a ella.

 Esperar a que transcurra 1 seg. antes de presionar de nuevo la misma tecla.



Tecla de activación del **audio** / de activación de la función **Manos Libres***

▶ Presión prolongada para habilitar/deshabilitar la función Manos Libres.



Tecla **Abrepuertas**

1

Tecla 1 Función **Actuador*** (Por defecto)

2

Tecla 2 Función **Autoencendido*** (Por defecto)

▶ Presión prolongada para habilitar/deshabilitar la función.

3 4 5

Teclas adicionales

Kit Pulsadores adicionales art. 6734W, que se puede comprar por separado.



Tecla **Privacidad***

Descripción de los ledes de señalización



LED parpadeante:

llamada en entrada

LED fijo (con llamada):

audio activado

LED fijo (en idle):

función Manos Libres activada



LED parpadeante:

llamada en curso

1 parpadeo tras la presión:

confirmación de la apertura de la puerta

Parpadeo lento:

puerta abierta



4 parpadeos:

instalación ocupada

LED fijo:

función Privacidad activada

3 parpadeos (cada 5 s):

función Doctor activada

▶ Para activar/desactivar la función Doctor mantener presionada la tecla programada para dicha función*.

* Para mayor información, ponerse en contacto con su instalador habitual.

Descrição do monitor (Fig. 1)

1. Regulação da luminosidade
2. Regulação do volume do altifalante
3. Ecrã LCD 4,3" a cores
4. Regulação do volume da campainha (alto - médio - baixo)
5. Teclas de função

Descrição das teclas

- ▶ *Premir a tecla desejada para activar a função a essa associada.*



Aguardar cerca de 1 seg. antes de premir novamente a mesma tecla.



Tecla activação **do som** / habilitando a função **Mãos-livres**

- ▶ *Premir longamente para habilitar/desabilitar a função Mãos-livres.*



Tecla **abertura da porta**

1

Tecla 1 activação **Actuador*** (Predefinição)

2

Tecla 2 activação **Acendimento Automático*** (Predefinição)

- ▶ *Premir longamente para desabilitar/habilitar a função.*

3 4 5

Teclas adicionais

Kit com botões adicionais art. 6734W, adquiríveis separadamente.



Tecla **Privacidade***

Descrição das luzes indicadoras



fixa (com chamada): som activado

fixa (em espera): função Mãos-livres activada

pisca continuamente: chamada recebida



pisca lentamente: porta aberta

pisca 1 vez após premir: confirma a abertura da porta

pisca continuamente: chamada a decorrer



fixa: função Privacidade activa

pisca 3 vezes (a cada 5 seg.): função Médico activada

- ▶ *Para activar a função Médico premir longamente o botão programado para esta função*.*

** Para informações adicionais, contactar um instalador qualificado.*

2ª edizione 11/2018
cod. 2G40002155



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEMS



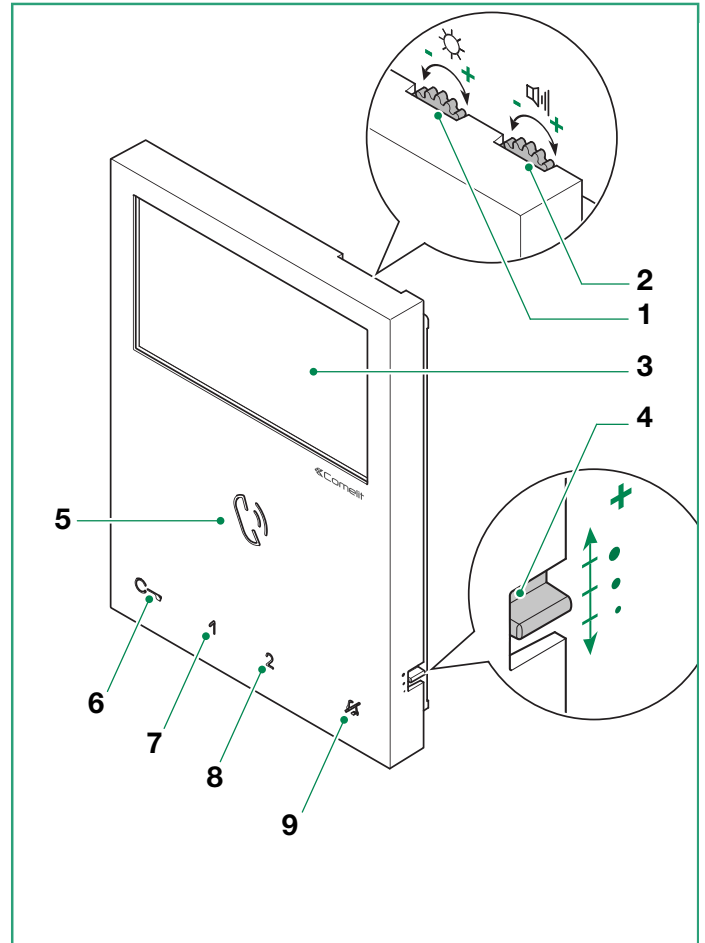
www.comelitgroup.com
Via Don Arrigoni, 5 - 24020 Rovetta (BG) - Italy



Mini Handsfree



1. Instelling van helderheid
2. Volumeregeling luidspreker
3. Kleurenscherm
4. Schakelaar met 3 standen:
Onder: minimale beltoon volume
Midden: normale beltoon volume
Hoog: maximale beltoon volume
5. Gesprekstoets
6. Deuropener
7. Toets 1, programmeerbare toets
8. Toets 2, beeldoproep
9. Privacy-toets (led)



Gebruik

Als er wordt aangebeld vanaf het deurstation zal het beeld automatisch oplichten. Nu kan de keuze worden gemaakt het gesprek aan te nemen (toets 5) of de deur direct te openen (toets 6).

Volumeregeling beltoon

Het volume van de beltoon is te regelen door de volumeschakelaar (toets 4) naar boven of naar beneden te verplaatsen.

Beeldoproep

Druk op de toets met het oog symbool (toets 8) om de functie beeldoproep in te schakelen. De beeldoproep wordt automatisch, na ongeveer 60 seconden, weer uitgeschakeld. De functie beeldoproep is slechts door 1 gebruiker tegelijkertijd te gebruiken. Als het systeem bezet is en u probeert deze functie te activeren, zal de toets met het oog symbool (toets 8) knipperen.

Wijziging beltoon

De beltoon wijzigen is alleen mogelijk wanneer de installatie in ruststand verkeert (er knippert geen led lampje). Houd de deuropener toets (toets 6 in de tekening) ingedrukt tot er een bevestigingstoon klinkt. Druk 1 maal op deuropener toets (toets 6 op de tekening) er klinkt 1 enkele bevestigingstoon. Druk meerdere malen op toets 1 (toets 7 in de tekening) om

de verschillende beltonen te beluisteren. Druk op toets 2 (toets 8 in de tekening) om de gewenste beltoon te bevestigen en om het wijzigingsmenu te verlaten, er klinkt een bevestigingstoon.

Privacy-functie

Met de functie privacy kan de bel worden uitgezet. Hierdoor zal de bel vanaf het deurstation niet meer hoorbaar zijn. Druk op de privacy toets (toets 9 in de tekening).

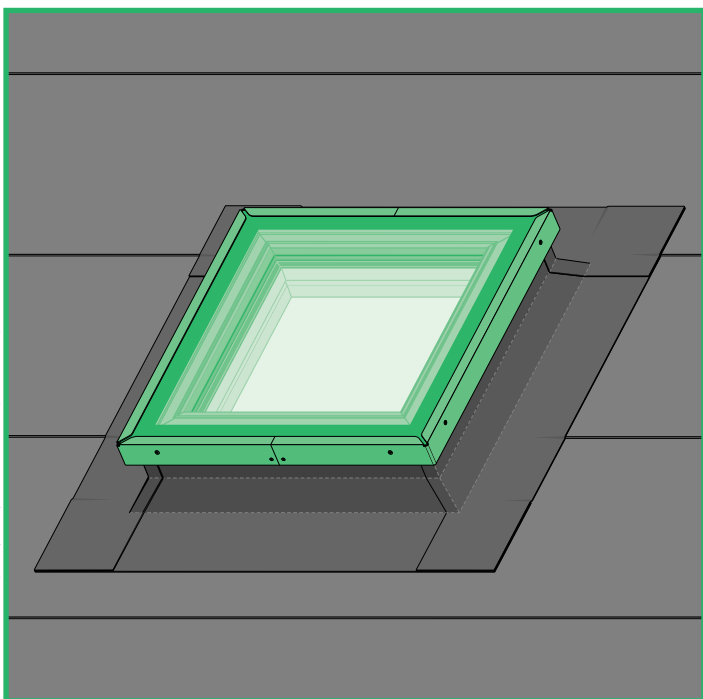
Attentie!

Om het risico van storingen en contact met elektriciteit te voorkomen of tot een minimum te beperken:

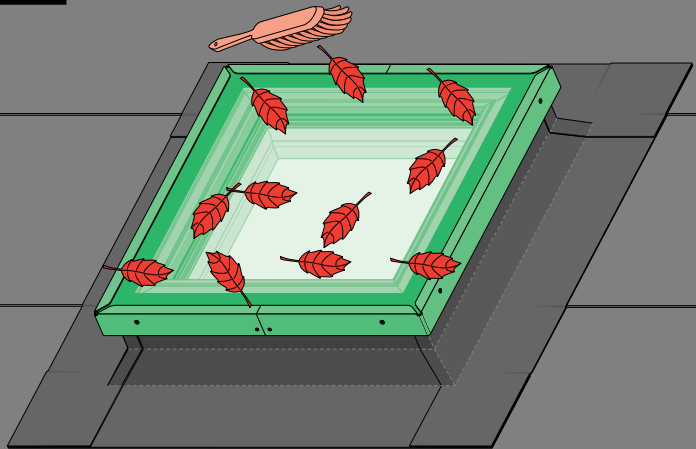
- het apparaat niet openmaken en niets eigenhandig repareren.
- schakel daarvoor in voorkomende gevallen gekwalificeerd personeel in.
- geen voorwerpen in het toestel steken en geen vloeistof ingieten.
- reinigen met een water bevochtigde doek. Vermijd het gebruik van alcohol en andere agressieve producten.

DXG, DMG, DEG

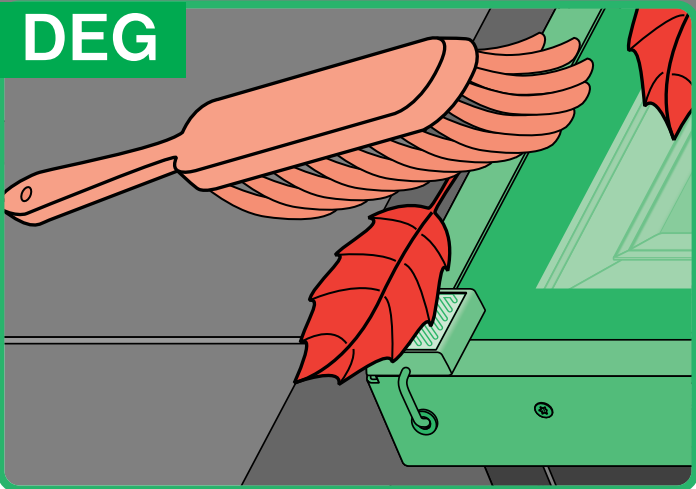
- Ⓢ CZ NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ
- Ⓢ DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- Ⓢ DK MONTERINGSVEJLEDNING
- Ⓢ ES MANUAL DEL USUARIO
- Ⓢ FR MANUEL D'UTILISATION
- Ⓢ FI KÄYTTÄJÄN OHJEET
- Ⓢ GB USER MANUAL
- Ⓢ GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
- Ⓢ HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- Ⓢ IT ISTRUZIONI D'USO
- Ⓢ LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
- Ⓢ LT STOGO LANGO EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA
- Ⓢ NO BRUKSANVISNING FOR FAKRO TAKVINDU
- Ⓢ NL GEBRUIKSAANWIJZING
- Ⓢ PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- Ⓢ RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
- Ⓢ RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- Ⓢ SE BRUKSANVISNING FAKRO
- Ⓢ SK NÁVOD K OBSLUHE
- Ⓢ SI NAVODILA ZA UPORABO
- Ⓢ UA ІНСТРУКЦІЯ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ



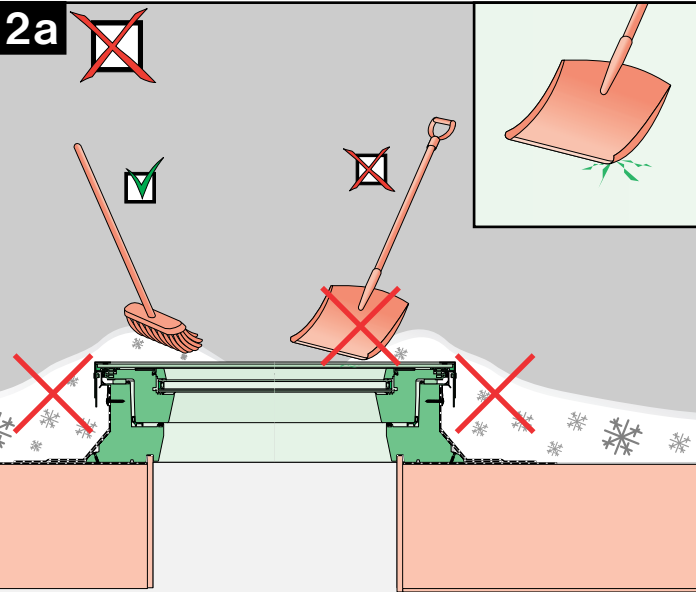
1



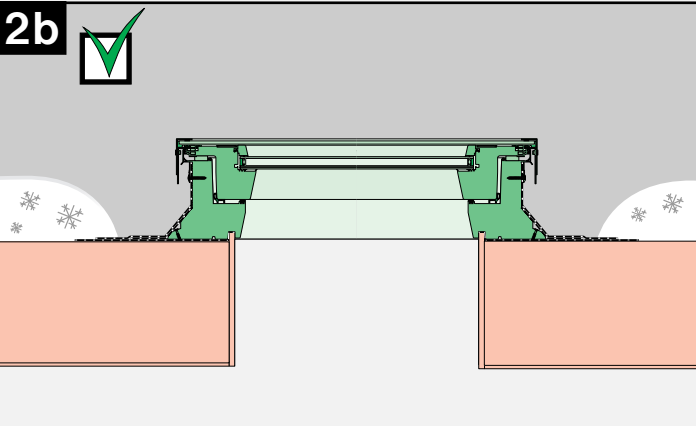
DEG

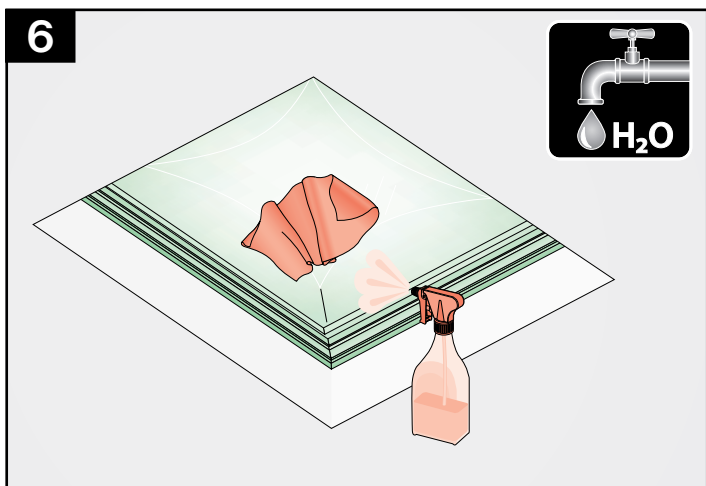
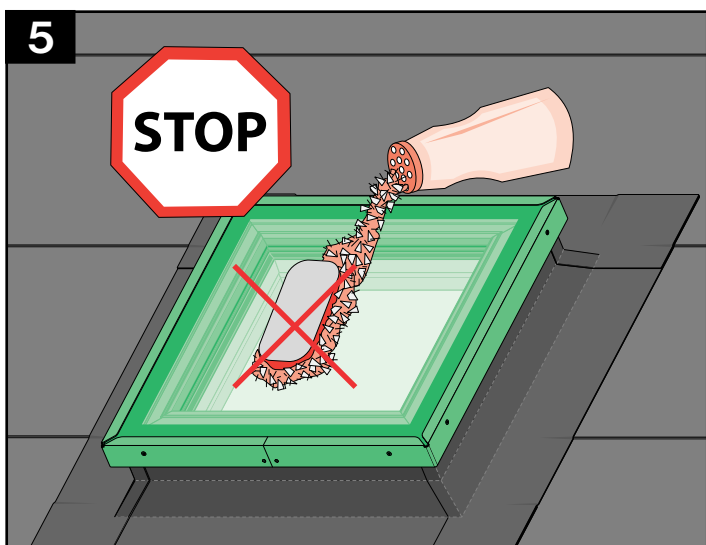
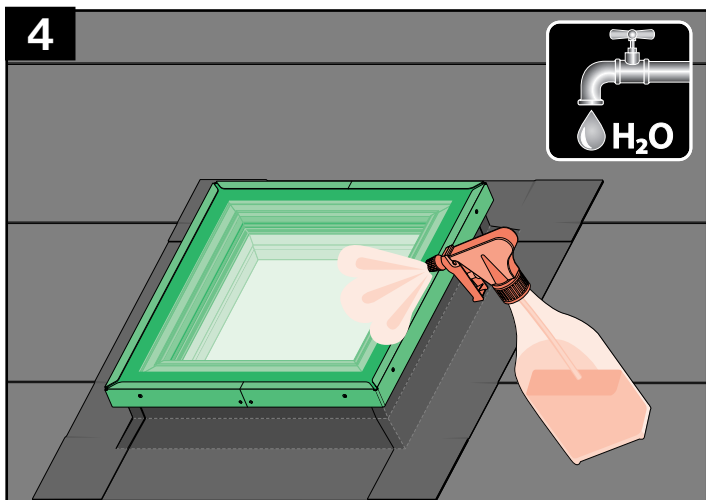
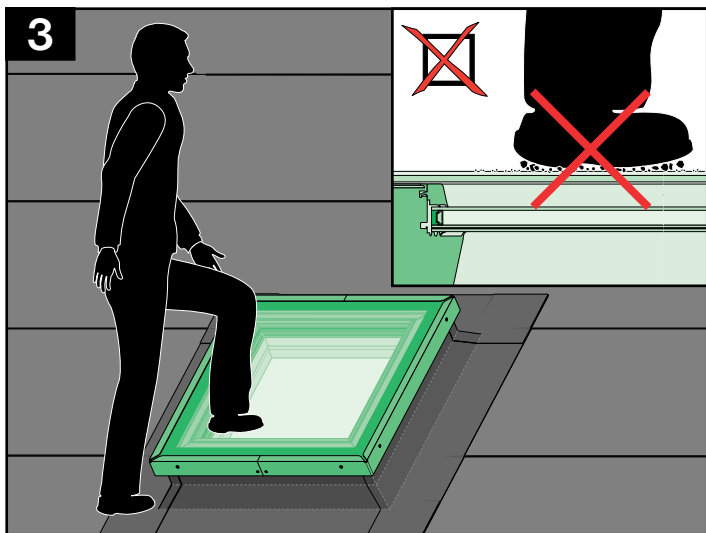


2a

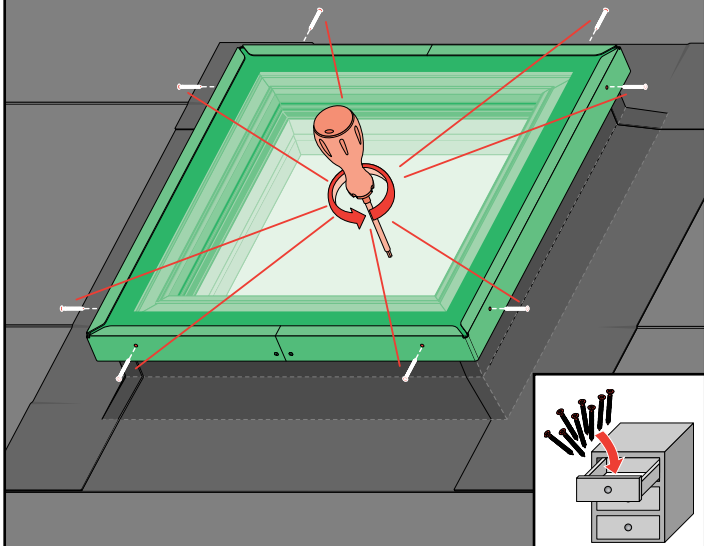
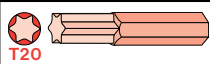


2b

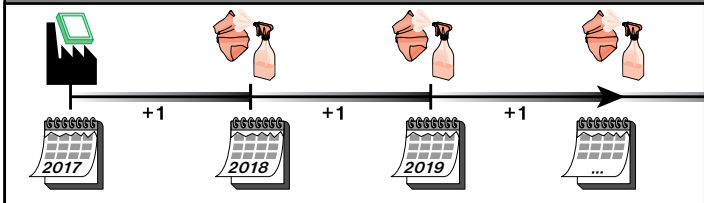
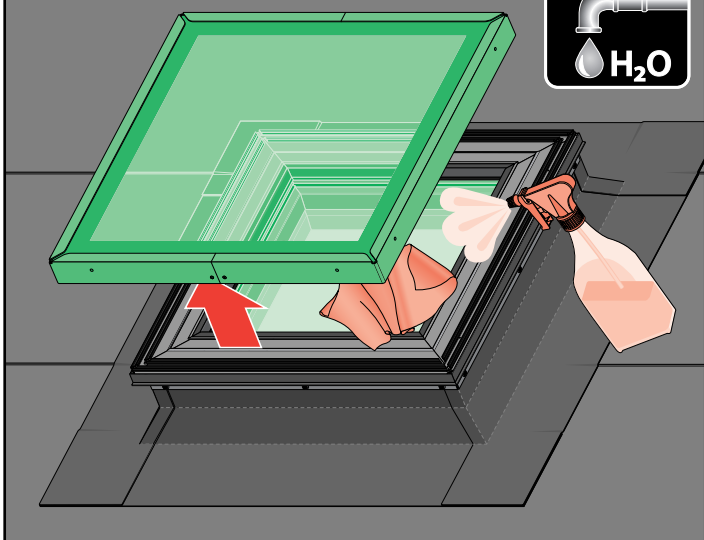




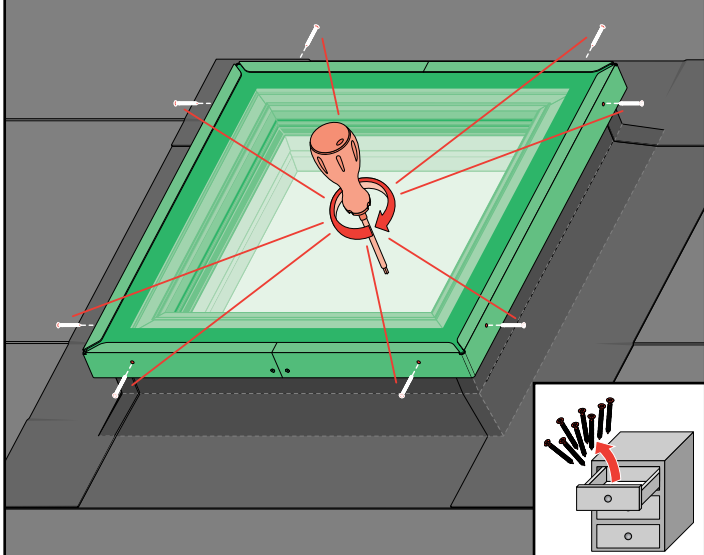
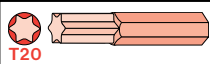
7a



7b

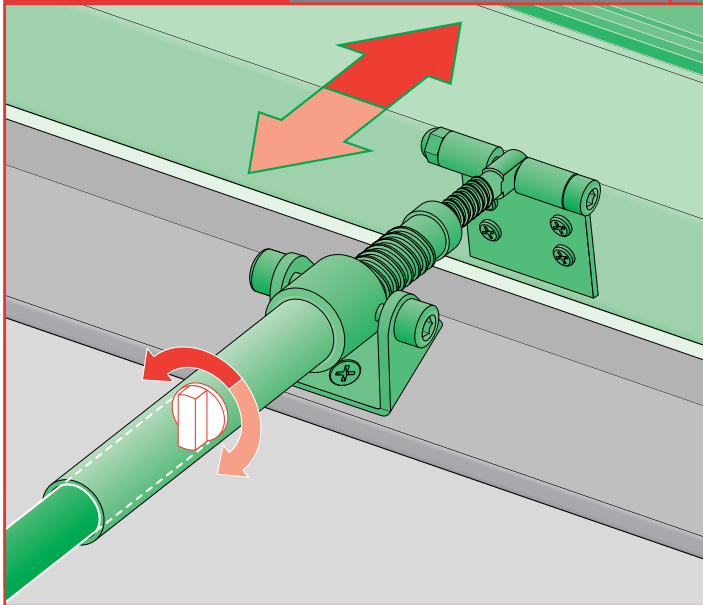
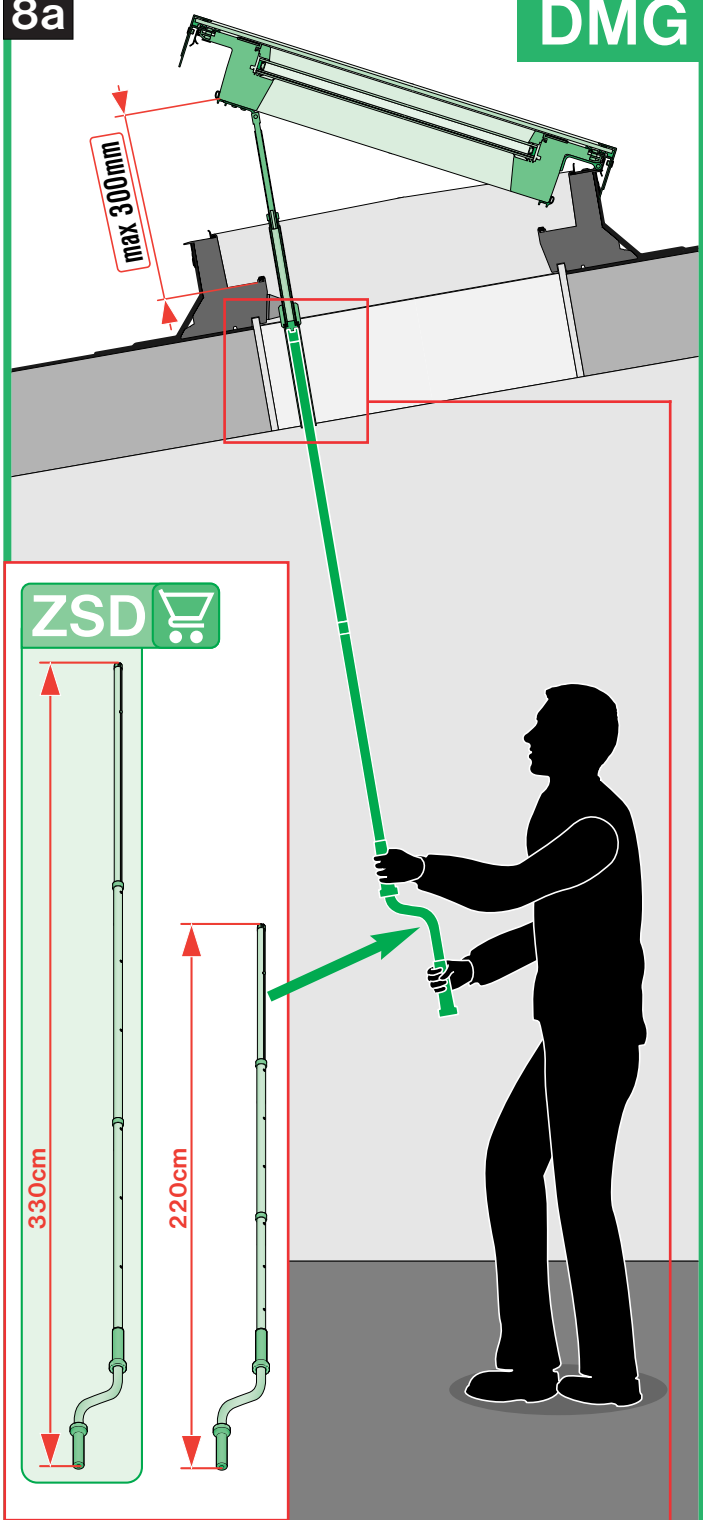


7c



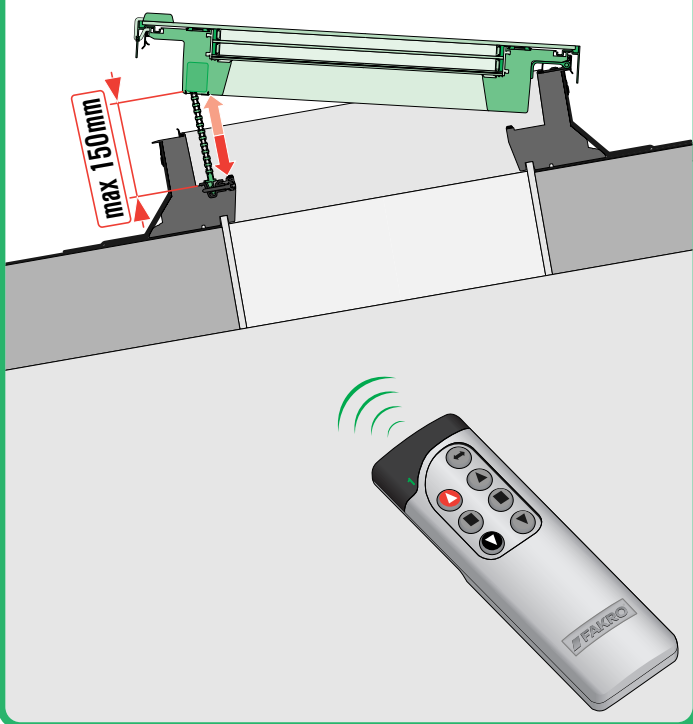
8a

DMG



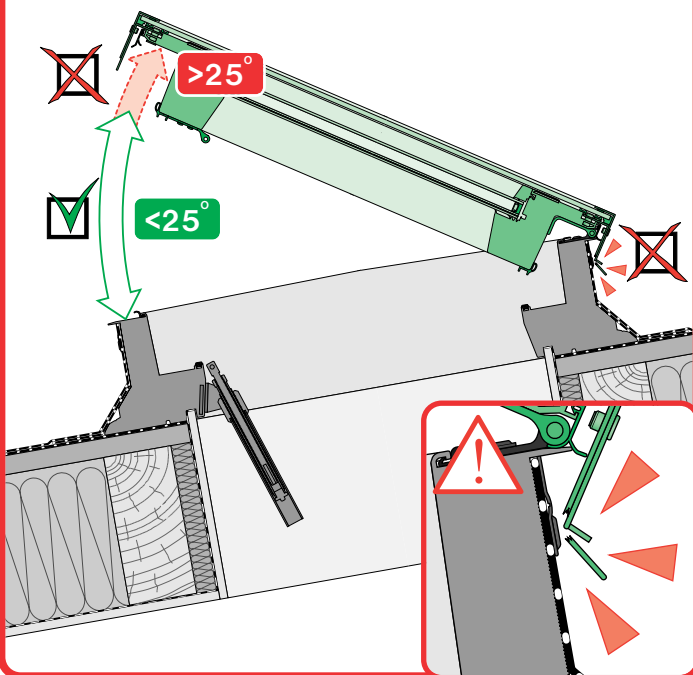
8b

DEG



8c

DMG | DEG



CE

EN 14351-1:2006+A2:2016

DEKLARACIJA ZA EKSPLOATACIONNI POказATELI - PRONÁŠENÍ O VLASTNOSTECH - LEISTUNGSERKLÄRUNG - YDEEVNEDEKLARATION - TOIMIVUUSDEKLARATSIOON - DECLARACIÓN DE PRESTACIONES - DÉCLARATION DES PERFORMANCES - DECLARATION OF PERFORMANCE - IZJAVA O SVOJSTVIMA - TELJESÍTMÉNYNYILATKOZAT - DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE - EKSPLOATACIJŲ SAVYBIŲ DEKLARACIJA - EKSPLOATACIJAS ĪPAŠĪBU DEKLARĀCIJA - PRESTATIEVERKLARING - YTELSESERKLÆRING - DEKLARACJA WŁAŚCIWOŚCI UŻYTKOWYCH - DECLARAÇÃO DE DESEMPENHO - DECLARAȚIE DE PERFORMANȚĂ - PRESTANDADECLARATION - IZJAVA O LASTNOSTIH - VYHLÁŠENÍ O PARAMETROCH



<http://www.fakro.com/ce-declarations/search>

CZ Vyrobcé ani prodejce nenesou žádnou odpovědnost za nedodržení příslušných platných zákonů, stavebních předpisů a bezpečnostních požadavků uživatelem výrobku, architektem, montážníkem nebo vlastníkem budovy.

DE Hersteller und Verkäufer übernehmen keine Haftung für Nichtbeachtung entsprechender Rechts- und Bauvorschriften sowie Sicherheitsanforderungen seitens Produktbenutzers, Architekten, Monteure oder Gebäudebesitzers.

ES El fabricante y el vendedor no tienen ninguna responsabilidad por el incumplimiento de la ley vigente, normas de construcción y exigencias de seguridad por parte del usuario del producto, arquitecto, instalador o el propietario del edificio.

FR Le fabricant et le revendeur ne prend aucune responsabilité de ne pas respecter les lois applicables, les règlements sur les bâtiments et les exigences de sécurité par l'utilisateur du produit, l'architecte, l'installateur ou le propriétaire du bâtiment.

GB Manufacturer and Seller shall bear no liability for failure to comply with the applicable laws, building codes and safety requirements by the user of the product, architect, fitter or owner of the building.

HU A Gyártó és a forgalmazó nem vállal semmiféle felelősséget a vonatkozó törvényi, építőipari és biztonsági előírások termékelhasználó, építész, beépítőmester vagy épülettulajdonos általi be nem tartásáért.

IT Il Produttore e il Rivenditore non potranno essere ritenuti responsabili per il mancato rispetto, da parte dell'utente del prodotto, del progettista, dell'installatore o del proprietario dell'edificio, delle leggi vigenti, nonché dei regolamenti edilizi e di quelli relativi alla sicurezza.

NL De fabrikant en verkoper zijn niet aansprakelijk voor gevolgen bij het niet opvolgen van toepasselijke wetten, bouwbesluiten en veiligheidsvoorschriften door de gebruiker van het product, de architect, de installateur of de eigenaar van het gebouw.

PL Producent i sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie stosownych przepisów prawa, przepisów budowlanych i wymogów bezpieczeństwa przez użytkownika produktu, architekta, montażystę lub właściciela budynku.

PT O fabricante e o vendedor não tem nenhuma responsabilidade pelo o não cumprimento da lei, códigos de construção e as exigências de segurança por parte do usuário do produto, arquiteto, instalador ou proprietário do edifício.

RO Nici producătorul, nici distribuitorul nu își vor asuma niciun fel de răspundere pentru nerespectarea legilor în vigoare, a legilor din domeniul construcțiilor sau a măsurilor de siguranță impuse utilizatorilor produsului, arhitecților, montajistilor sau proprietarilor clădirii.

RU В случае несоблюдения архитектором, монтажником или владельцем здания строительных правил и норм безопасности ответственность с производителя и продавца снимается.

SK Vyrobcia a predajca nenesú žiadnu zodpovednosť za nedodržanie príslušných ustanovení zákona, stavebných predpisov a bezpečnostných požiadaviek užívateľom výrobku, architektom, montážnym alebo majiteľom objektu.

Onderhoudsadvies

Holonite producten zijn onderhoudsarm maar een periodieke reiniging komt de kwaliteit van het product ten goede.

Reinigen van Holonite producten in Basiskleuren

Normaal periodiek onderhoud

Holonite producten kunnen eenvoudig worden schoongemaakt met water en een spons of borstel. Vuil wordt op deze manier snel verwijderd. Bij lichte vervuiling kan gebruik worden gemaakt van een natuurlijke zeep of een citroenvrij afwasmiddel. Spoel na het schoonmaken de Holonite producten altijd met voldoende water af. Met vinylreiniger kan een beschermende laag op het Holonite product worden aangebracht. Holonite producten kunnen daarnaast beschermd worden door ze in kleurloze was te zetten (bijvoorbeeld boenwas). Producten die buiten toegepast worden mogen eventueel in de was gezet worden met neutrale kleurloze autowas verrijkt met teflon.

Reinigen van hardnekkig vuil

Kalkvlekken kunnen verwijderd worden met een kalkverwijderaar zoals Antikal o.g. Vetvlekken kunnen verwijderd worden met een vetoplosser zoals Muscle o.g. Hardnekkig vuil op lichtkleurige Holonite producten kan worden behandeld met een heel fijn polijstmiddel zoals Cif of Lakcleaner. Let op: te veel polijstmiddel kan krassen veroorzaken en het product aantasten. Indien de hierboven beschreven middelen onvoldoende resultaat geven, kan een organisch oplosmiddel (zoals terpentijn of wasbenzine) gebruikt worden. Indien het vuil hiermee niet wordt verwijderd kan aceton gebruikt worden. Let op: weinig aceton gebruiken, want het kan de toplaag van het product aantasten. Voor alle bovengenoemde producten geldt dat er met schoon water nagespoeld dient te worden.

Reinigen van Holonite producten in Natura & Textuur

Normaal periodiek onderhoud

Holonite producten kunnen eenvoudig worden schoongemaakt met water en een borstel. Vuil wordt op deze manier snel verwijderd. Bij lichte vervuiling kan gebruik worden gemaakt van een natuurlijke zeep of een citroenvrij afwasmiddel. Spoel na het schoonmaken de Holonite producten altijd met voldoende water af. Let op: gebruik geen producten die een beschermende laag achterlaten of een wasachtige substantie in zich hebben, deze kunnen de textuur maskeren.

Reinigen van hardnekkig vuil

Kalkvlekken kunnen verwijderd worden met een kalkverwijderaar zoals Antikal o.g. Vetvlekken kunnen verwijderd worden met een vetoplosser zoals Muscle o.g. Hardnekkige vlekken op de textuur kunnen ook verwijderd worden met een bleekwateroplossing (lees eerst de aanwijzingen op de verpakking). Ingedroogde vetvlekken kunnen verwijderd worden met een schuurmiddel; Cif, Actiff, Vim of gelijkwaardig. Breng het reinigingsmiddel aan op de vlek en borstel het vervolgens met een vochtige borstel uit. Indien nodig deze handeling enkele malen herhalen. Tevens kan er gebruik worden gemaakt van een glasreiniger op alcoholbasis. Aanbrengen op de vetvlek en afnemen met een schone doek. Let op dat er geen cirkelvormige poetsbewegingen gemaakt worden. Daarmee wordt het opgeloste vuil verspreid over een groter oppervlak. Voor alle bovengenoemde producten geldt dat er met schoon water nagespoeld dient te worden.

Versie: 2023-01, hiermee vervallen alle eerdere versies.

Aluminium ramen en deuren vragen weinig onderhoud



Hoe onderhoud je toebehoren en beweegbare onderdelen?

Het is aangewezen om ook de toebehoren en onderdelen jaarlijks te inspecteren en te onderhouden.

- Controleer de drainagegaten en maak de openingen vrij voor een goede waterafvoer.
- Smeer scharnier- en sluitpunten van ramen en deuren, borsteldichtingen en rails van schuiframen met REYNAERS LUBRICANT.

Zeker niet doen bij het reinigen van je aluminium ramen en deuren.

Gebruik nooit oplosmiddelen zoals benzine of aceton voor het schoonmaken van je aluminium ramen en deuren. Ook zuren (bijvoorbeeld azijn) of alkalische producten (zoals ammoniak of soda) zijn uit den boze. Zorg ervoor dat je je ramen nooit behandelt in de felle zon of bij extreem warme temperaturen.

Waar je reinigingsproducten kopen?

Ga langs bij de Reynaers vakman in je buurt en koop de Reynaers Maintenance box of de afzonderlijke producten voor het optimale onderhoud van je aluminium ramen en deuren.

Overzicht Reynaers onderhoudsproducten

REYNAERS CLEAN & CARE WAX - SHAMPOO VOOR RAMEN, DEUREN EN GLAS



DOEL

Met de Reynaers Clean & Care wax blijft de kleur en kwaliteit van de lak behouden.

FREQUENTIE

2 keer per jaar: in een landelijke omgeving en op gevels die vaak met regen in contact komen. 4 keer per jaar: ramen die niet met regen in contact komen of geplaatst worden in een eerder agressieve omgeving: stedelijk gebied, kustgebied of in de buurt van een spoorweg.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Het oppervlak overvloedig natspuiten voor het verwijderen van zand en los vuil.
- 60 tot 80 ml in een emmer lauw water gieten en poetsen van beneden naar boven.
- Spoelen met zuiver water en drogen met zeemvel. Voor een extra hoogglans nawrijven met een droge doek (bv. Reynaers Wipe).

REYNAERS LUBRICANT - FIJNE SILICONENSPRAY



DOEL

Droogsmen van sloten, scharnieren, draai/kiel- en schuifsystemen, alsook rails en borsteldichtingen: waterafstotende bescherming en vlekkeloze voeding van poreuze materialen.

FREQUENTIE

1 keer per jaar

GEBRUIKSAANWIJZING

Aanbrengen vanop 30 cm op zuivere onderdelen.

REYNAERS RENEWER - REINIGT EN VERNIEUWT LAKWERK



DOEL

Reynaers Renewer herwaardeert oppervlakken en brengt de intensiteit van de originele kleur terug. Het product beschermt tegen UV vertering en geeft een langdurige voeding aan lakken.

FREQUENTIE

1 keer per jaar

GEBRUIKSAANWIJZING

- Aanbrengen met een zachte, zuivere en droge spons (bv. Reynaers Sponge).
- Het overtollige verwijderen met een zuivere, zachte doek (bv. Reynaers Wipe).

REYNAERS SPONGE & WIPE



DOEL

De Reynaers Sponge verwijdert hardnekkige vlekken op geanodiseerde en gelakte oppervlakken en kan meermaals hergebruikt worden.

De Reynaers Wipe microvezeldoek heeft een uitstekende reinigings- en opnamekwaliteit.



Hoe je aluminium ramen en deuren reinigen?

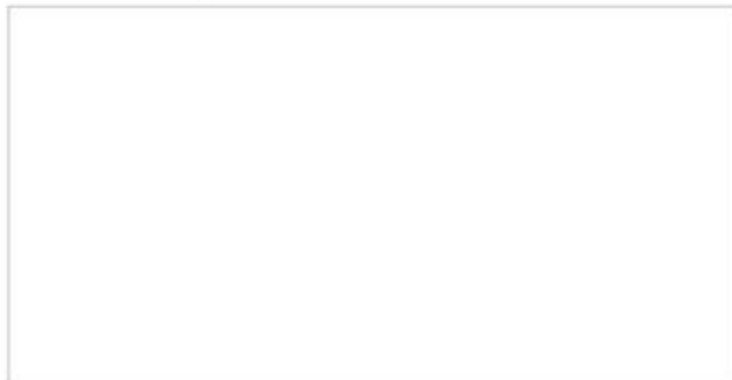
Aluminium raamprofielen kunnen schoongemaakt worden met een niet agressief, PH-neutraal product. In een landelijke omgeving en op gevels die vaak met regen in contact komen, volstaat het om de aluminium raamprofielen twee keer per jaar te reinigen. Ramen die niet met regen in contact komen of geplaatst worden in een eerder agressieve omgeving: stedelijk gebied, kustgebied of in de buurt van een spoorweg, maak je best minstens 4 keer per jaar schoon. Gebruik voor het reinigen van je aluminium ramen lauw water met REYNAERS CLEAN & CARE WAX.



Een extra jaarlijkse behandeling is aangewezen om ververing door UV-straling tegen te gaan. Het risico op verkleuring is het grootst op zuidgerichte ramen en deuren. Aluminium schrijnwerk geef je met de REYNAERS RENEWER een opknapbeurt. Ook slecht onderhouden aluminium ramen geef je met dit product een tweede leven.



JOUW REYNAERS PARTNER / INSTALLER



INSPIRATIE NODIG?

Bekijk je persoonlijke inspiratiemovie op imagine.reynaers.be

Oude Liersebaan 266 - B2570 Duffel
T +32 (0)15 30 85 00
info@reynaers.be - www.reynaers.be

REYNAERS ONDERHOUD

Ramen, deuren en veranda's in aluminium

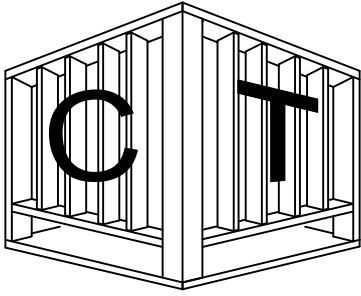


V.V.P. - Oude Liersebaan 266 - B2570 Duffel - 015 30 85 00



ONDERHOUDSBROCHURE VOOR PARTICULIEREN





CT Hekwerk B.V.

Onderhoudsvoorschriften hekwerk en privacy schermen;

2 tot 3 keer per jaar met een vochtige zachte doek afnemen.