

Mieterordner Arealüberbauung Gangloff Bern

Dossier Typ 4



PORR SUISSE AG
Europaplatz 1B
3008 Bern



Inhalt

- 01. Pfllegetipps Parkett
- 02. Reinigungsanweisung Fenster
- 03. Reinigungsanweisung Feinsteinzeugplatten
- 04. Reinigungsanweisung Zementfugen und elastische Bewegungsfugen
- 05. Reinigungsanweisung Duschrinne inkl. Reinigungsset
- 06. Reinigungsanweisung Glastrennwand
- 07. Reinigungsanweisung Spiegelschrank
- 08. Reinigungsanweisung Küche
- 09. Bedienungsanleitung Waschmaschine und Wäschetrockner
- 10. Bedienungsanleitung Geschirrspüler
- 11. Bedienungsanleitung Kühl- und Gefrierschrank
- 12. Bedienungsanleitung Backofen
- 13. Bedienungsanleitung Flachschildhaube
- 14. Bedienungsanleitung Glaskeramik
- 15. Bedienungsanleitung Gegensprechanlage
- 16. Merkblatt Haustechnik



1. PflegeTipps Parkett

PFLEGETIPPS

VERSIEGELTES PARKETT

Bitte beachten Sie unsere Hinweise

Jeder Bodenbelag erfüllt eine andere Funktion und bedarf daher auch unterschiedlicher Pflege. Infolge unterschiedlicher Gegebenheiten, Verhältnisse und Beanspruchungen in der Praxis, können diese Anleitungen und Tipps nur beraten. Deshalb können auch keine Gewährleistungs- oder Haftansprüche daraus abgeleitet werden.

So bleibt es schön

- > Unbedingt Schmutzfangmatte vor die Eingangstüre platzieren
- > Regelmässige Reinigung mit Haarbesen oder Staubsauger, ab und zu nebelfeuchtes Aufwischen mit weichem Lappen/Wischmop
- > Periodische Pflege mit geeigneten Produkten
- > Filzgleiter unter Tischen, Stühlen usw., Schutzunterlagen bei Stuhlrollen
- > Raumklima von ca. 20 °C, Luftfeuchtigkeit von ca. 50%

Die kleine Reinigung

- > Mit Staubsauger, Haarbesen oder Wischmop
- > Je nach Bedarf (ca. alle 2–3 Monate) eine einfache Feuchtreinigung, mit einem von uns empfohlenen Parketreinigungsmittel (z.B. Everclear für matt versiegeltes Parkett), durchführen
- > Kein Wasser auf das Parkett!

Langzeitpflege für versiegeltes Parkett

- > Je nach Beanspruchung mit dem passenden Pflegemittel behandeln.
- > stark – all Monat
- > normal – 3–4 Monate

Tun Sie ihm das niemals an!

- > Sand und Steinchen
- > Wasser und andere Flüssigkeiten
(wenn verschüttet, sofort aufnehmen)
- > Nie nass aufwischen (nur nebelfeucht)
- > Scheuermittel, Ammoniak
- > Stahlspäne und -wolle
- > Reinigungsmaschinen
- > Dampfreiniger

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal. Wir beraten Sie gerne.

SPILLER

Spiller AG

Parkett | Bodenbeläge | Innenausbau | Keller-/Zivilschutzeinrichtungen
info@spiller.ch | www.spiller.ch | MWST. Nr. CHE-105.804.058

Horwerstrasse 133 | 6010 Kriens
Bürenstrasse 14a | 3053 Lätti
Buchenhagstrasse 1 | 8156 Oberhasli
Bungertweg 62 | 7206 Igis

Telefon 041 349 10 00 | Fax 041 340 10 09
Telefon 031 911 55 01 | Fax 031 911 55 13
Telefon 043 411 04 55 | Fax 043 411 04 56
Telefon 081 250 00 31 | Fax 041 349 10 09



2. Reinigungsanweisung Fenster

Unterhalt und Wartung

Unterhalt und Reinigungsanweisung sämtlicher Fenstersysteme der Baumgartner Fenster, Hagendorn

Aluminiumteile eloxiert oder pulverbeschichtet

Die Reinigung der Metalloberfläche erfolgt durch lauwarmes Wasser unter Zusatz eines milden nicht scheuernden Haushaltreinigers. Für die Reinigung werden farbechte und weiche Tücher verwendet. Es empfiehlt sich, die gereinigten Oberflächen mit klarem Wasser nach zu reinigen.

Schwer entfernbarer Schmutzreste können mittels eines nicht scheuernden sandfreien Metallpolier- und Putzmittels entfernt werden.

Auf keinen Fall dürfen lösungsmittelhaltige und scheuernde Produkte wie Stahlwolle, Schmirgelpapier sowie scharfe Gegenstände verwendet werden.

Holzprofile:

Holz ist ein Naturprodukt und benötigt Schutz durch einen Farbanstrich oder Lasur. Die verwendeten Reinigungsmittel müssen mit den Materialien verträglich sein.

Alle 2 Jahre sind die bewitterten Oberflächen zu kontrollieren. Falls die Oberfläche Haarrisse, Kratzer aufweisen oder der Schutz stark abgebaut hat, empfiehlt sich eine Nachbehandlung mit derselben Farbe.

Die Beschläge dürfen nicht überstrichen werden.

Die Reinigung der Holzprofile erfolgt durch lauwarmes Wasser unter Zusatz eines milden nicht scheuernden Haushaltreinigers.

Dichtungen:

Überprüfen sie mindestens einmal jährlich sämtliche Dichtungen.

Verletzte Dichtungen sind in ihrer Funktion beeinträchtigt und sollten ersetzt werden. Ist eine Dichtung aus Ihrer Haltenut gezogen, so kann sie mit dem Daumen, beginnend am korrekt sitzendem Teil, wieder in die Nut gedrückt werden.

Die Reinigung der Dichtungen erfolgt mit einem feuchten Tuch. Silikon, Paraffin oder Glycerin auf ein sauberes Tuch geben und dünn auftragen.

Glas:

Starke Verunreinigungen auf der Glasoberfläche können mit einem weichen Schwamm und viel Seifenlauge abgelöst werden. Für normale Verschmutzungen können handelsübliche Glasreiniger oder lauwarmes Wasser verwendet werden. Bei der Reinigung ist es wichtig, viel Wasser zu verwenden.

Am Glas niemals Reinigungsmittel mit Scheuer- und Schürfbestandteilen oder Klingen und Stahlspachtel oder andere metallische Gegenstände verwenden.

Es dürfen keine Gegenstände wie Sofa, dunkle Töpfe, Grill etc. näher als 30 cm vor das Isolierglas gestellt oder Folien aufgeklebt werden. Dies kann zu einer thermischen Überbelastung = Glasbruch führen.

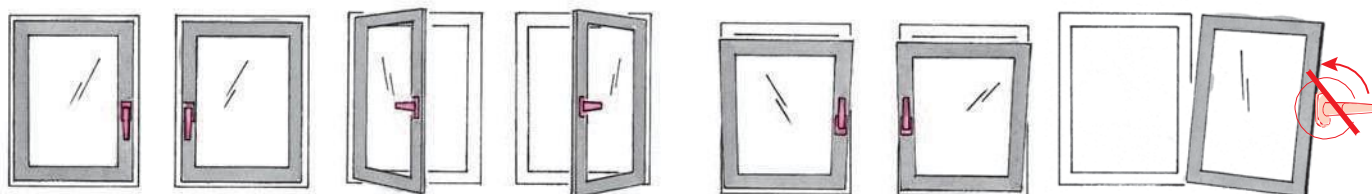
Beschläge:

Damit die hochwertigen Beschläge ihrer Fenster zuverlässig funktionieren, sind diese mindestens alle 2 Jahre auf deren festen Sitz und Leichtigkeit zu prüfen. Regelmässiges Fetten und Ölen (mindestens einmal jährlich) aller beweglichen Beschlagteile am Flügel und Rahmen, um Verschleiss zu vermeiden.

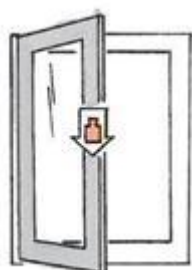
Die Beschläge durch ein säure- und harzfreien Fettes bzw. Öles (Nähmaschinenöl) behandeln. Vor dem Fetten muss der Beschlag mit einem Tuch gereinigt werden.

Bedienung

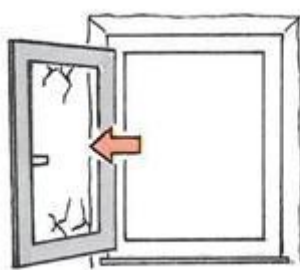
Fehlschaltung
vermeiden



Um die lange **Funktionsfähigkeit** Ihres Fensters zu erhalten und die **Sicherheit** zu gewährleisten, sind die unten angeführten Anweisungen unbedingt einzuhalten.



Der Fensterflügel darf nicht mit zusätzlichem Gewicht belastet werden.



Flügel nicht an Mauerleibung schlagen oder drücken.



Keine Gegenstände zwischen Flügel und Blendrahmen legen.



Wo Kleinkinder oder Personen mit geistiger Behinderung Zugang zum Fenster haben, ist der Flügel gegen Aufdrehen zu sichern, z.B. mit Dreh Sperre oder abschliessbarem Bedienungsgriff.



Bei starker Luftbewegung Flügel nicht in Drehstellung offen lassen.



Vorsicht, ein zuschlagender Flügel kann zu Verletzungen führen. Beim Zudrücken nicht zwischen Flügel und Blendrahmen greifen.

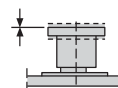
Schließzapfen V

Verstellwerkzeug
mm

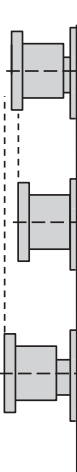
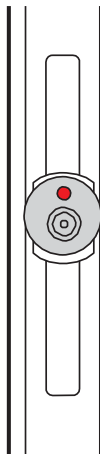
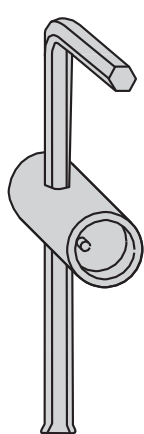
Verstellweg in °

Anpressdruckverstellung in mm

Höhenverstellung in



0 = Grundstellung



– 0,8 max.
Verstellung

+ 0,8 max.
Verstellung



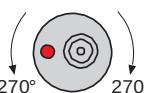
Grundstellung 0°



90° 90°



180° 180°



270° 270°



360° 360°

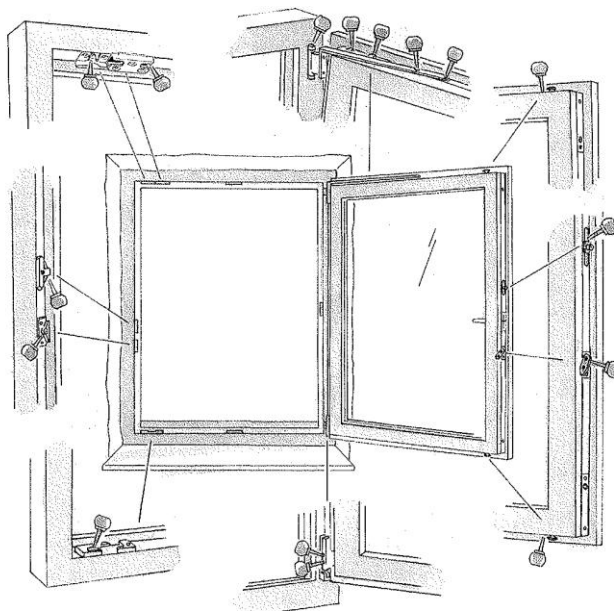
± 0,8

± 0,2

± 0,8

± 0,6

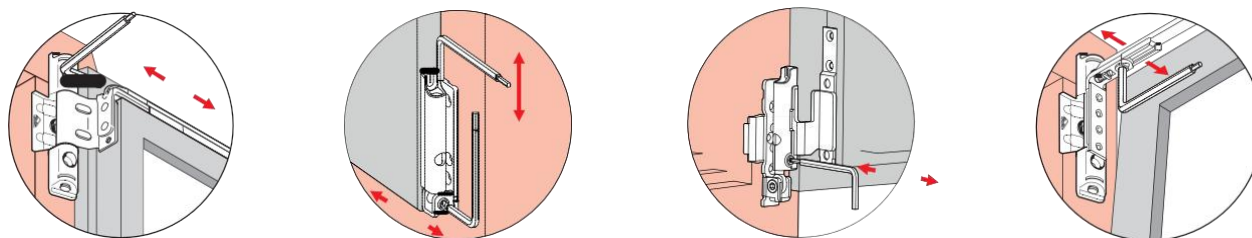
± 0,8



zu ölen oder fettende Beschlagteile

Das Verstellen der Roto Beschlagteile darf nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Beschlag Roto E5



Verstellwerkzeuge

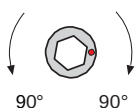
Bild	Bezeichnung	Material-Nr.
	Sechskant-Schraubendreher 4 mm	208 609
	Sechskant-Schraubendreher 2,5/4 mm	230 764

Schließzapfen E

Verstellwerkzeug Verstellweg in ° Anpressdruckverstellung in mm



Grundstellung 0°



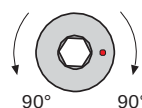
$\pm 0,8$

Schließzapfen P

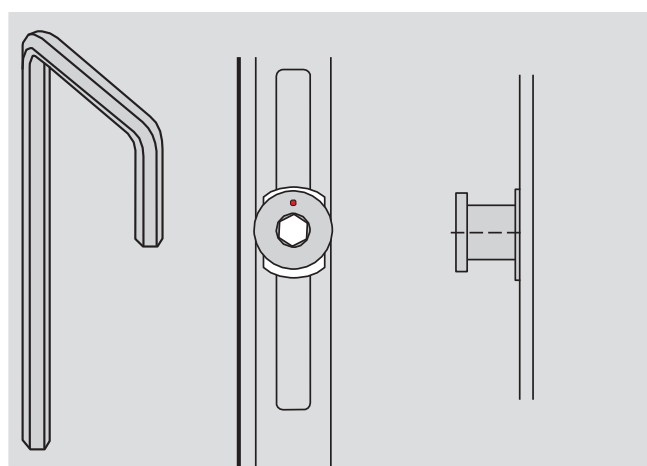
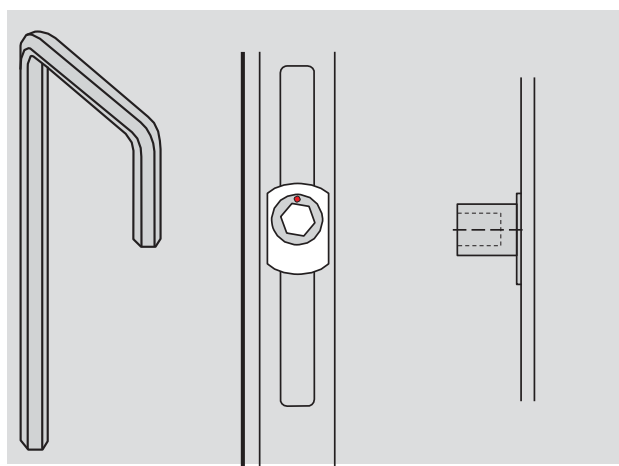
Verstellwerkzeug Verstellweg in ° Anpressdruckverstellung in mm



Grundstellung 0°



$\pm 0,8$





3. Reinigungsanweisung Feinsteinzeugplatten

Informationen zur reinigung und pflege.

Vor der Reinigung einer gefliesten Fläche wird folgendes empfohlen:

1. Im Hauptkatalog die **Chemikalienbeständigkeit** der verlegten Fliesen prüfen;
2. Einen Vortest direkt auf den verlegten Fliesen vornehmen, indem das zu verwendende Reinigungsmittel über den gleichen Zeitraum wie in der Baustelle mit den Fliesen in Kontakt gebracht wird;
3. Sicherstellen, dass die zu verwendenden Reinigungsmittel **keine** Fluorwasserstoffsäure und/oder ihre Derivate enthalten, da diese Substanzen durch ihre Besonderheit **alle** keramischen Produkte angreifen. Es folgen einige Angaben zur täglichen, außergewöhnlichen Reinigung am Ende der Bauarbeiten („nach dem Verlegen“), um Wachs und glänzende Schichten zu entfernen und um eventuelle besondere Wartung auszuführen.

REINIGUNG „NACH DEM VERLEGEN“

1. Die Reinigung „nach dem Verlegen“ dient zur Entfernung der Spachtelrückstände, Zementrückstände und Kalkrückstände. Sie ist am Ende der Bauarbeiten für die glasierten und unglasierten Fliesen obligatorisch.
2. Eine schlecht ausgeführte oder eventuell gar nicht ausgeführte Reinigung „nach dem Verlegen“ ist oft die Ursache von Schatten, die trotz einer täglichen Reinigung die Ursache eines nicht sauberen Bodens sind.
3. Wenn möglich – vor allem bei mittel-großen Oberflächen – empfehlen wir die Anwendung eines Einbürstengeräts mit passenden Scheiben weich (weiß oder beige).
4. reinigung von mit wasser gemischten mörtel
Diese wird mit speziellen Reinigungsmitteln mit gepufferten und verdünnten Säuren ausgeführt. Einige dieser, die im Handel leicht erhältlich sind, sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

ZU ENTFERNENDER REST	REINIGUNGSMITTEL	NAME REINIGUNGSMITTEL	HERSTELLER
Mörtel	Mit gepufferten Säuren	keranet	mapei
Zementschlamm		cement remover	faber chimica
Zement		deterdek pro	fila
Kalk		trek	kiter
		zementschleierentferner	lithofin
		hmk r63	hmk
		solvacid	geal
		bonaclean / bclean	bonasystems italia
		bonadecon / bdecon (*)	bonasystems italia

Außer bei anders lautenden Angaben von LEA CERAMICHE, werden die Gebrauchsanweisungen der Produkthersteller befolgt. (*) Für nicht säurebeständige Produkte geeignet

ANLEITUNGEN FÜR DIE REINIGUNG „NACH DEM VERLEGEN“:

1. Die Reinigung 4-5 Tage nach der Verlegung (die Fugenmasse muss aushärten) und nicht nach 10 Tagen ausführen. Über diesen Zeitraum hinaus kann die Reinigung sehr schwierig werden.
2. Den Boden vor der Reinigung mit Wasser benetzen. Auf diese Weise werden die Verfugungen mit Wasser benetzt und der Kontakt mit den Reinigungsmitteln reduziert.
3. Die Reinigungsmittel über eine begrenzte Zeit einwirken lassen und sobald wie möglich mit Wasser spülen.
4. Die Reinigung darf nicht ausgeführt werden, wenn die gefliesten Flächen sehr heiß sind (z.B. im Sommer der Sonne ausgesetzt), da die Wirkung der chemischen Substanzen aggressiver ist. Im Sommer wird sie in den kühlen Stunden des Tags ausgeführt.
5. Vor der Anwendung immer Tests vornehmen (auf einer nicht verlegten Fliese), insbesondere bei geläpten oder polierten Produkten.
6. Reinigung von epoxi-, bi-komponent und aktiven spachtelmassen
In diesen Fällen müssen die Stuckrückstände sofort und sehr sorgfältig unter Beachtung der Angaben des Herstellers erfolgen, weil diese Stücke u.U. sehr schnell in wenigen Minuten härten. Die angegebene Reinigungshinweis vom Hersteller der verwendete Fugenmasse sorgfältig befolgen. Vor dem Verfugen des gesamten Belag (Boden u/o Wand), die Wirkung der Reinigungsempfehlung (auch im Gegenlicht!) mit einem Vor-Test Reinigung überprüfen.
7. Rutschfeste fliesen
Aufgrund ihrer Beschaff enheit sind die rutschfesten, rauen oder strukturierten Oberfl ächen etwas schwieriger zu reinigen. Aus diesem Grunde ist die Reinigung sehr wichtig. Für eine schnellere Reinigung wird der Einsatz einer Einscheibenmaschine mit einer weissen oder beige Scheibe empfohlen.

SONDERREINIGUNG

Sie wird ausgeführt, um besonders alte oder hartnäckige Flecken oder Reste zu entfernen. Vor der Anwendung immer Tests vornehmen (auf einer nicht verlegten Fliese), insbesondere bei **geläpten** und **polierten** Fliesen.In der unten aufgeführten Tabelle sind wirksame Reinigungsmittel je nach Fleckenart angegeben.

ZU ENTFERNENDER REST	ART DES REINIGUNGSMITTELS	NAME REINIGUNGSMITTEL	HERSTELLER
Fette Trittsaub Grundreinigung	Polyfunktionell, mit Alkalibasis (1)	ps87 pro	fila
		intensivreiniger	lithofin
		hmk r55	hmk
		taski r20-strip	johnsondiversey
		deep degreaser	faber chimica
		bonadecon / bdecon	bonasystems italia
		deterflash	geal
		coloured stain remover	faber chimica
		ps87 pro	fila
		super deterjet	geal
Kaffee Coca Cola Obstsäfte	Polyfunktionell, mit Alkalibasis (1)	candeggina	vari produttori
		oxidant	faber chimica
		candeggina	vari produttori
Wein	Oxydierend		
Kalkrückstände	Mit Säurebasis (1)	viakal	procter & gamble
Rost	Mit Säurebasis (1)	acido muriatico diluito	vari produttori
Tinten	Mit Lösungsmittel	diluente nitro, acqua ragia	vari produttori
Filzstift		coloured stain remover	faber chimica
Reifen	scheuermittel (1)	vim clorex (2)	guaber
Gummiflecken		polishing cream (2)	faber chimica
Metall		strong remover (3)	faber chimica
Bleistift		detergum (3)	zep italia
Fugenschmutz	Spezifisch	fuganet	fila
		fugenreiniger	lithofin

(1) Vortesten auf geläpten und polierten Materialien. (2) Für geläppte und polierte Materialien. (3) Nicht auf geläpten Produkten verwenden, sehr vorsichtig auf polierten Materialien verwenden.

Außer bei anders lautenden Angaben von LEA CERAMICHE, die von den Herstellern angegebenen Gebrauchsanweisungen befolgen.

TÄGLICHE / REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Warmes Wasser und ein hochwertiges Mikrofasertuch wie MAGIC CLEAN von **Bonasystems Italia** verwenden. Bei Bedarf Warmwasser und ein stark verdünntes, neutrales Reinigungsmittel verwenden (ein Flaschenverschluss auf 5 l Wasser) oder warmes Wasser und einen Universal-Entfetter (4–5 Sprühstöße auf 5 l Wasser). Nach dem Reinigen stets mit einem zweiten hochwertigen Mikrofasertuch und klarem Wasser nachwischen.

VORGANGSART	ART DES REINIGUNGSMITTELS	NAME REINIGUNGSMITTEL	HERSTELLER
Tägliche Reinigung	Neutral universeller Entfetter	floor cleaner	faber chimica
		cleaner pro	fila
		pflegereiniger	lithofin
		hmk p15	hmk
		bonamain + / bmain +	bonasystems italia
		bonatitania clean / btitania clean	bonasystems italia
		belgres	geal
		chanteclair sgrassatore universale	real chimica
		smac expresse sgrassatore	bolton group

Außer bei anders lautender Angabe durch LEA CERAMICHE, die Gebrauchsanleitungen der Hersteller befolgen.

REINIGUNG DES FLIESENDEKORS

– Verwenden Sie aysschließlich NEUTRALE und verdünnte Reinigungsmittel. **VERWENDEN SIE AUF KEINEN FALL:** Wachs- und/oder Imprägniermittel – Ätzende oder alkalische Reinigungsmittel – Scheuerpasten–und Pulver – Grobe Bürsten oder abrasive Schwämme.

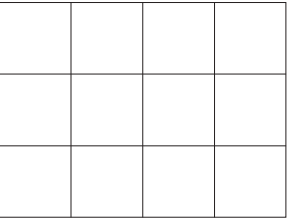
ENTFERNEN VON GLÄNZENDEN SCHICHTEN

- In den normalen handelsüblichen Reinigungsmitteln sind manchmal Wachse oder glänzende Zusätze enthalten, die nach jeder Reinigung **glänzende** Schichten auf dem Boden hinterlassen, die hartnäckige Streifen verursachen. Schichten dieser Art können auch von einiger Fugenmassen hinterlassen werden. Einfache Lebensmittel wie Coca Cola, Wein, Wasser usw. entfernen durch Fallen auf den Boden diese glänzende Schicht und bringen den matten **Originalzustand** der Fliesen wieder zum Erscheinen. Auf dem glänzenden Teil des Bodens erscheinen die Bereiche ohne Wachs als matte Schatten, eigentlich handelt es sich um die einzigen sauberen Bereiche des Bodens. In diesen Fällen muss man:
1. Zuerst die glänzende Schicht vom ganzen Boden entfernen (siehe folgende Tabelle);
 2. Dann zur täglichen Reinigung neutrale Reinigungsmittel verwenden, die keine Wachse oder glänzende Zusätze enthalten (siehe vorheriger Abschnitt „tägliche/regelmäßige Reinigung“).

ZU ENTFERNENDER REST	ART DES REINIGUNGSMITTELS	NAME REINIGUNGSMITTEL	HERSTELLER
Glänzende Schichten	Leicht sauer	tile cleaner pur (*)	faber chimica

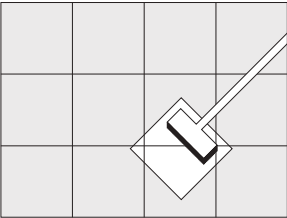
(*) Die Angaben auf der Verpackung nicht befolgen, sondern das Reinigungsmittel pur anwenden, 5–10 Minuten einwirken lassen, mit weichen Kissen abreiben (weiß, gelb) und gut mit Wasser abspülen. **Keine Wachse** auf Feinsteinzeug von LEA CERAMICHE verwenden.

1



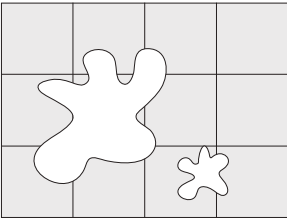
Originalfußboden.

2



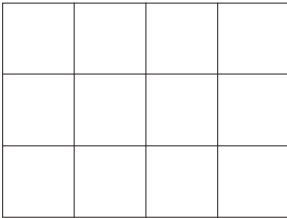
Nach der Reinigung mit wachshaltigen Reinigungsmitteln.

3



Normale Lebensmittel (Coca-Cola, Wein, Wasser usw...) können die glänzende Patina entfernen. Die Originaloberfläche ist matter.

4



Die Patina sollte mit Reinigungsmittel entfernt werden (Tile cleaner pur von Faber) und für die tägliche Reinigung sollte ein wachsfreies Reinigungsmittel verwendet werden.

BESONDERE WARTUNG

fugenschutzmittel

PRODUKTNAME	HERSTELLER
fugaproof	fila
kf fugenschutz	lithofin

Außer bei anders lautender Angabe der LEA CERAMICHE die Gebrauchsanleitungen der Hersteller befolgen.

rutschfeste behandlung

Die Rutschfestigkeit der verlegten Böden (glasierte sowie unglasierte Fliesen) kann durch Anwendung spezifischer Produkte erhöht werden (siehe Tabelle). Bevor das Produkt auf dem Boden aufgetragen wird, werden Vortests auf nicht verlegten Fliesen vorgenommen, um die geeignete Kontaktzeit zu finden. Wenn längere Zeiten auf der einen Seite die Rutschfestigkeit erhöhen, neigen sie auf der anderen Seite dazu, die Farben der Fliesen zu bleichen und sie etwas schmutzempfindlicher zu machen.

VORGANG	PRODUKTNAME	HERSTELLER
rutschfestigkeits-Behandlung	bonagrip	bonasystems italia
	safe floor	faber chimica

Achtung:

1. Diese Behandlungen nicht auf geläpten oder polierten Oberflächen verwenden; 2. Vor der Behandlung den Kundenservice Lea fragen; 3. Wir empfehlen, die Behandlung durch spezialisierte Firmen auszuführen

Die **POLIERTEN** Produkte können den Grad **R9** (Test DIN51130) mit geeigneten Laserbehandlungen erreichen, die nur bei nicht verlegtem Material ausgeführt werden können: Somit muss die Anforderung des Grads R9 für polierte Produkte im Auftrag an die Verkaufsabteilung angegeben werden. Diese Laserbehandlungen können auch auf **GELÄPPTEN** Oberflächen ausgeführt werden (nach der Prüfung des Kundenservice von LEA CERAMICHE).

Nützliche adressen pag. 378
Das technische Handbuch “Reinigung und Verbrauch” finden Sie jetzt auf unsere Web Site leaceramiche.com



4. Reinigungsanweisung Zementfugen und elastische Bewegungsfugen

An:
Kunden, Bauherren und Investoren
der BID GmbH

Bern, Januar 2020

Pflegeempfehlung zu Zementfugen und elastischen Bewegungsfugen

Die Pflegeempfehlungen sollen dazu führen, dass die Fugen und das Gesamtbild des keramischen Belages möglichst lange erhalten bleiben.

Zementfugen

Die Fugen eines keramischen Plattenbelages sind meistens mit zementgebundenen Mörteln verfüllt. Diese Fugen sind auch kalkhaltig und deshalb nicht säurebeständig. Saure Reiniger die zum Beispiel auf der Basis von Zitronen- oder Essigsäure hergestellt sind, greifen die Fugen an und können diese zerstören.

Darum ist es wichtig auf den richtigen Reiniger zu achten. Wir empfehlen eine Reinigung mit PH-neutralen oder leicht alkalischen Reinigungsmitteln.

Muss wegen stark kalkhaltigen Trinkwassers mit sauren Reinigern der Kalk entfernt werden soll dies so selten wie möglich geschehen. Wenn, dann sollen die Fugen vorgängig gut angespült und nach dem Reinigen mit viel Wasser nachgespült und so die Säure neutralisiert werden.

Elastische Bewegungsfugen / Silikonfugen

Die elastischen Bewegungsfugen bei keramischen Belägen wurden mit Silikonkitten hergestellt. Diese Kitten sind mit einem pilzhemmenden Mittel behandelt. Diese Bewegungsfugen sollten wöchentlich einmal mit einem PH-neutralen oder leicht alkalischen Reinigungsmittel und einem weichen Lappen gereinigt werden, anschliessend gut mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

Reinigung von Nasszellen

Nach dem Duschen oder Baden empfehlen wir den keramischen Belag mit Wasser abzuspielen, um Seifenrückstände zu entfernen und anschliessend mit einem Mikrofasertuch oder Saugschwamm trockenzureiben. Nasszellen sollten zweimal täglich fünf Minuten stossgelüftet werden.

Unsachgemässe Reinigung führt zum Erlöschen der Gewährleistung!

Freundliche Grüsse

Salman Künshe
Geschäftsleitung

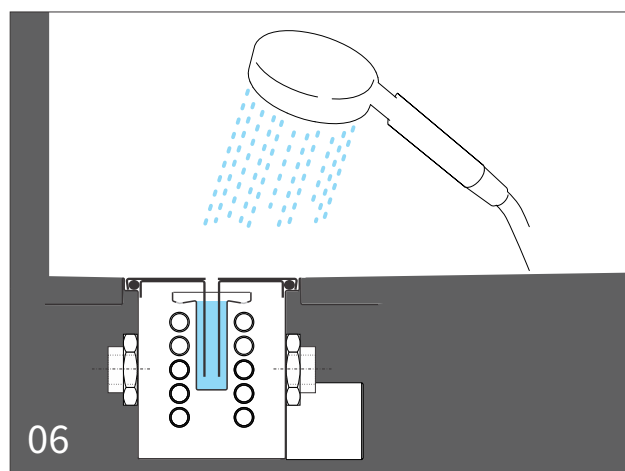
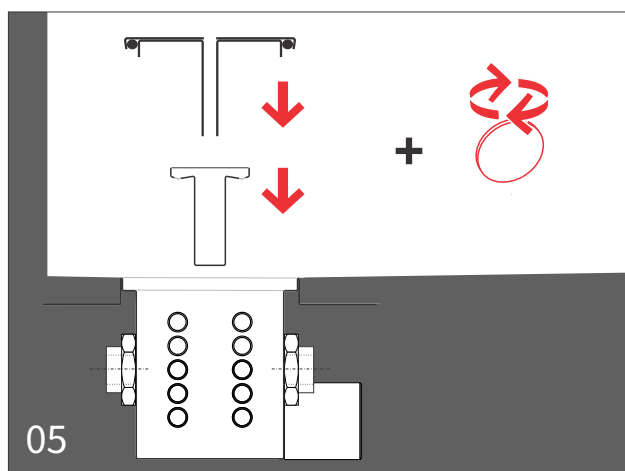
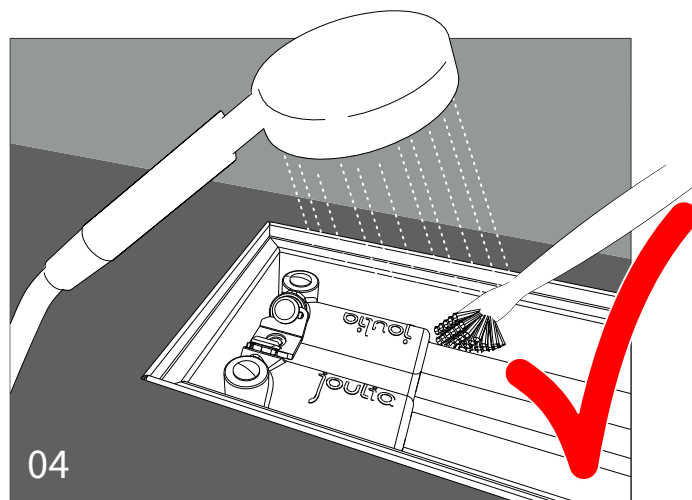
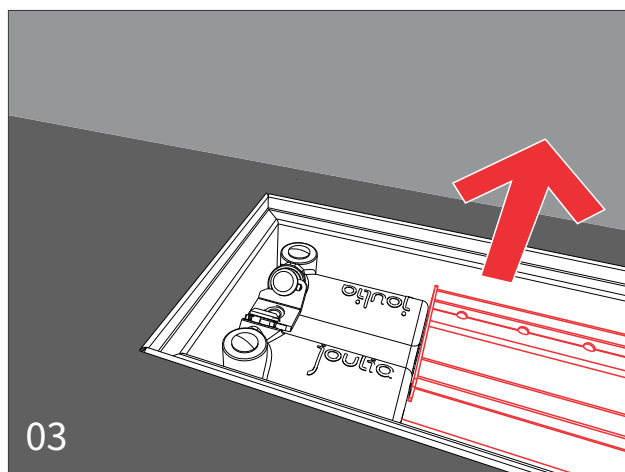
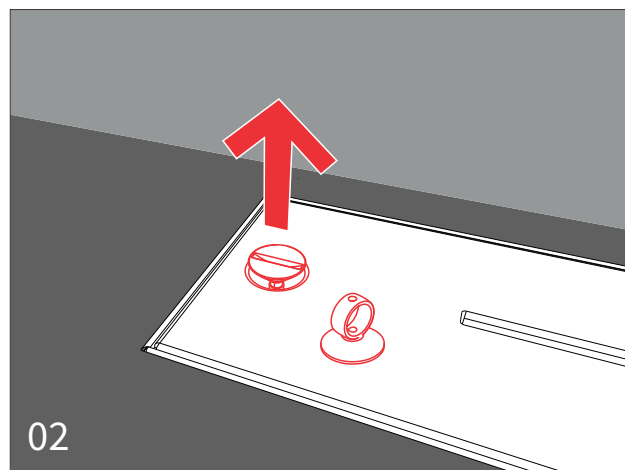
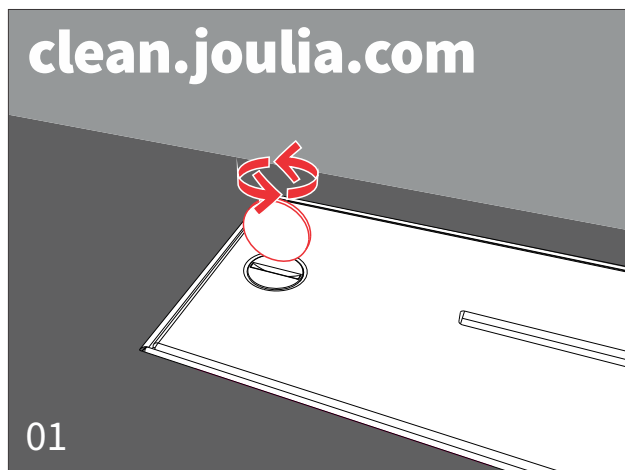


5. Reinigungsanweisung Duschrinne inkl. Reinigungsset



Reinigung
Entretien
Cleaning
Schoonmaak

	Bitte reinige mich! Aber nicht mit:	Please clean me! But not with:	Nettoie-moi! Mais pas avec:	Reinig mij a.u.b.! Maar niet met:
	Essigsäure Citronensäure Ameisensäure Javel Wasser	Acetic acid Citric acid Formic acid Javel water	Acide acétique Acide citrique Acide formique Eau de Javel	Azijnzuur Citroenzuur Mierenzuur Bleekwater





6. Reinigungsanweisung Glastrennwand

REINIGUNG & PFLEGE

Nettoyage & entretien

Pulizia & cura

Cleaning and care

TIPPS

zur Reinigung und Pflege

Regelmässige Pflege und Reinigung sind unerlässlich. Sie verhindern bleibende Ablagerungen von Kalk und damit eine unschöne Oberflächentrübung.

- 1** Ziehen Sie Ihre Duschwand nach jedem Duschen mit dem Schaber ab und reiben Sie die Profile mit einem Tuch trocken. Dadurch entsteht praktisch kein zusätzlicher Reinigungsaufwand.
- 2** Sollten sich Kalkablagerungen auf Ihrer Duschwand bilden, können Sie diese mit dem Koralle Multireiniger oder handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Dazu verwenden Sie z.B. Schwämme, Lappen oder Mikrofasertücher.
- 3** Lassen sich die Flecken auch mit den Reinigungsmitteln nicht entfernen, verwenden Sie den Koralle-Vorreiniger. Dieser hat die stärkste Reinigungskraft und reinigt das Glas porentief.
- 4** Bringt auch dies keinen Erfolg, ist der Kalk im Glas eingefressen und lässt sich nicht mehr entfernen. Wir empfehlen den Austausch der Glaswand.
- 5** Ein Einfressen von Kalkablagerungen kann verhindert werden mit der Beschichtung GlasComfort (siehe Seite 5).
- 6** Vermeiden Sie alkalische Laugen, Säuren und fluoridhaltige Mittel. Verzichten Sie zudem auf spitze metallische Gegenstände wie Klingen oder Messer, da diese die Glasoberfläche beschädigen können.

Reinigung mit Mikrofasertüchern

Für die Reinigung Ihrer Koralle Duschtrennwand können Sie bedenkenlos handelsübliche Mikrofasertücher mit Kunststofffasern einsetzen, wie z.B. Miobrill.

Verwenden Sie keine Mikrofasertücher mit abrasiven Partikeln wie Aluminium. Diese können Kratzer verursachen.

Der Hersteller weist in der Regel darauf hin, auf welchen Materialien das Mikrofasertuch eingesetzt werden kann.

REINIGUNGSMITTEL

Jederzeit gepflegt

Koralle Multireiniger 750 ml

Geeignet für alle Gläser sowie beschichtete und unbeschichtete Oberflächen.

Reinigt Flächen in Bad und Küche. Ideal für alle Gläser, Porzellan, Keramik, Inox, Chromstahl, Kunststoff, Kunstharz und Granit. Schützt Oberflächen mit einer wasser-, schmutz- und flecken-abweisenden Schicht und verringert so den Aufwand für Reinigung und Pflege. (Kann bei kalkhaltigem Naturstein zu Verfärbungen führen.)

CHF **12.90**/Flasche

Plus CHF 9.50

Versandspesen (pro Bestellung)



Koralle Vorreiniger 300 ml

Hochleistungsreiniger als Vorbehandlung für einen Glas-Comfort-Oberflächenschutz.

Nicht geeignet für Duschguard-Gläser und Gläser mit GlasPlus. Enthält keine aggressiven Inhaltsstoffe wie Säuren, Phosphate oder Lösungsmittel. Nicht wirksam bei eingefressenen Kalkablagerungen.

CHF **21.55**/Flasche

Plus CHF 9.50

Versandspesen (pro Bestellung)



Koralle Glas-Comfort 300 ml

Geeignet für alle Gläser sowie beschichtete und unbeschichtete Oberflächen.

Die chemische Beschichtung lässt Wasser abperlen und weist Schmutz und Flecken ab. Wie oft Sie den Schutz erneuern müssen, hängt davon ab, wie häufig Sie Ihre Dusche benutzen und reinigen.

CHF **32.30**/Flasche

Plus CHF 9.50

Versandspesen (pro Bestellung)



So bestellen Sie Koralle-Reinigungsmittel

Online auf www.koralle.ch/zubehoershop,
per Telefon oder E-Mail an info@koralle.ch

Reinigungs-Tipp

So reinigen und pflegen Sie Ihre Dusche:



PRODUKT- INFORMATIONEN

Bereits bei der Entwicklung legen wir grossen Wert auf die Lebensdauer und Pflegefreundlichkeit unserer Produkte. Mit jedem Duschvorgang wirken jedoch unterschiedliche Stoffe wie Kalk und Duschmittel auf Ihr Koralle-Produkt ein. Deshalb ist eine regelmässige Pflege und Reinigung unerlässlich. Bitte beachten Sie die vorliegenden Hinweise, damit Ihre Dusche über Jahre hinaus schön bleibt.

Ersatzteile & Reparatur

Unser Kundendienst ist täglich in der ganzen Schweiz für Sie im Einsatz, ob fürs Ausmessen, Montieren oder für Servicearbeiten. Brauchen Sie ein Ersatzteil oder möchten Sie eine Reparatur von uns ausführen lassen? Dann geben Sie uns bitte den PIN-Code an, den Sie auf Ihrer Garantiekarte finden. Dieselbe Nummer finden Sie auch auf der Innenseite Ihrer Dusche. So helfen Sie uns, sofort das richtige Modell und Baujahr zu finden.

Einscheibensicherheitsglas ESG

Unsere Duschwände sind auf Sicherheit und Zuverlässigkeit ausgelegt. Darum haben unsere Entwickler und Designer sämtliche Bauteile mit äusserster Sorgfalt konzipiert. Ausserdem setzen wir ausschliesslich hochwertiges Floatglas als ESG ein. Sollte es zum Bruch kommen zerfällt ESG in kleine Glasbruchstücke.

Aufgrund der hohen Fertigungsqualität des Floatglases sind die Eigenspannungen des Glases von grosser Gleichmässigkeit. Glasbruch und Spannungsrisse sind vorwiegend auf äussere mechanische und/oder thermische Einwirkungen zurückzuführen und fallen nicht unter die Garantie. Allfällige Schäden sind über die Glasbruchversicherung abgedeckt. Durch das physikalische Phänomen der unterschiedlichen Benetzbarkeit von Glas können beispielsweise bei Dampf Oberflächenverschmutzungen wie Abdrücke sichtbar werden. Diese verschwinden aber sofort wieder, sobald die Befeuchtung entlüftet wird. Die Scheiben sind bei normaler Luftfeuchtigkeit absolut sauber. Spuren auf von Wasserdampf benetzten Glasflächen sind daher weder ein Garantienoch ein Reklamationsgrund. Im Laufe der Zeit wird sich durch die periodische Reinigung der Scheiben diese Erscheinung weitgehend verflüchtigen.

CONSEILS

pour le nettoyage et l'entretien

Un entretien et un nettoyage réguliers sont indispensables. Ils empêchent que ne restent des dépôts calcaires et un ternissement peu esthétique de la surface.

- 1** Passez la raclette sur votre paroi de douche après chaque utilisation et séchez les profils avec un chiffon. Ainsi, les opérations de nettoyage supplémentaire sont réduites au maximum.
- 2** Si des dépôts calcaires se forment sur votre paroi de douche, vous pouvez les éliminer à l'aide du nettoyant universel Koralle ou de produits nettoyants en vente dans le commerce. Pour cela, utilisez par ex. des éponges, chiffons ou chiffons microfibres.
- 3** Si les taches ne disparaissent pas même avec les produits nettoyants, utilisez le pré-nettoyant Koralle. Celui-ci possède le plus fort pouvoir nettoyant et nettoie le verre en profondeur.
- 4** Si cette tentative échoue, c'est que le calcaire est incrusté dans le verre et qu'il ne peut plus être retiré. Nous conseillons de remplacer alors la paroi vitrée.
- 5** Le revêtement GlasComfort permet d'empêcher une incrustation des dépôts calcaires (cf. page 9).
- 6** Évitez d'utiliser des solutions alcalines, des acides ou des produits fluorés. N'utilisez pas non plus d'objets métalliques pointus tels que lames ou couteaux qui risquent d'endommager la surface vitrée.

Nettoyage avec des chiffons microfibres

Pour nettoyer votre paroi de douche Koralle, vous pouvez utiliser sans crainte les chiffons en microfibres synthétiques en vente dans le commerce, tels que les chiffons Miobrill.

N'utilisez pas de chiffons microfibres contenant des particules abrasives en aluminium, susceptibles de provoquer des rayures.

En règle générale, le fabricant indique sur quelles matières le chiffon microfibre peut être utilisé.

PRODUIT NETTOYANT

Entretien durable

Nettoyant universel Koralle 750 ml

Convient à tous les verres ainsi qu'aux surfaces revêtues et non revêtues.

Nettoie les surfaces dans la salle de bain et la cuisine. Idéal pour tous les verres, la porcelaine, la céramique, l'inox, le plastique, la résine synthétique et le granit. Protège les surfaces en y déposant une couche hydrofuge, antialissure et antitache et réduit ainsi la fréquence de nettoyage et d'entretien. (Peut causer une décoloration de la pierre naturelle calcaire.)

CHF **12.90**/bouteille

Plus CHF 9.50
de frais d'envoi (par commande)



Pré-nettoyant Koralle 300 ml

Nettoyant haute performance servant au prétraitement pour la protection d'une surface Glas-Comfort.

Ne convient pas aux verres Dushguard et aux verres avec GlasPlus. Ne contient aucune substance telles qu'acides, phosphates ou solvants. Inefficaces pour les dépôts calcaires incrustés.

CHF **21.55**/bouteille

Plus CHF 9.50
de frais d'envoi (par commande)



Koralle Glas-Comfort 300 ml

Convient à tous les verres ainsi qu'aux surfaces revêtues et non revêtues.

Le revêtement chimique fait perler l'eau et repousse la saleté et les taches. La fréquence à laquelle vous devrez renouveler l'application dépend de votre utilisation de la douche et de la fréquence de nettoyage.

CHF **32.30**/bouteille

Plus CHF 9.50
de frais d'envoi (par commande)



Voici comment commander les produits nettoyeurs Koralle

En ligne sur www.koralle.ch/fr/zubehoershop, par téléphone ou par e-mail à info@koralle.ch

Conseil de nettoyage

Comment nettoyer et entretenir votre douche:



INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

Dès la conception, nous attachons une grande importance à la longévité et à la facilité d'entretien de nos produits. Cependant à chaque douche, différentes substances comme le calcaire et les gels douche agissent sur votre produit Koralle. Un entretien et un nettoyage réguliers sont donc indispensables. Veuillez respecter les présentes consignes pour que votre douche reste belle pendant des années.

Pièces de rechange & réparation

Notre service client intervient pour vous chaque jour dans toute la Suisse, pour mesurer, monter ou dépanner. Avez-vous besoin d'une pièce de rechange ou voulez-vous que nous exécutions une réparation? Alors veuillez nous indiquer le code PIN qui se trouve sur votre bon de garantie. Le même numéro figure également sur la face intérieure de votre douche. Vous nous aiderez ainsi à trouver immédiatement le bon modèle et l'année de construction.

Verre de sécurité en feuille simple ESG

Nous primons la sécurité et la fiabilité lors de la conception de nos parois de douche. Nos concepteurs et designers ont donc développé toutes les pièces avec le plus grand soin. Par ailleurs, nous employons uniquement du verre flotté de qualité comme verre ESG. Quand il se brise, le verre ESG éclate en petits bris de verre.

En raison de la grande qualité de fabrication du verre flotté, les tensions propres du verre présentent une grande uniformité. Le bris de verre et les fissures dues à la contrainte proviennent essentiellement d'influences mécaniques et/ou thermiques extérieures et ne sont pas pris en charge par notre garantie. Les dommages éventuels sont couverts par l'assurance bris de glace. Étant donné le phénomène physique de la mouillabilité, qui varie d'un verre à l'autre, il se peut, en présence de vapeur, que des traces apparaissent sur la surface de verre, par exemple des empreintes. Ces traces disparaissent dès que la vapeur se dissipe. Dans des conditions normales d'humidité, le verre reste donc totalement propre. Dès lors, les traces dues à la vapeur d'eau ne constituent pas un motif de réclamation ou d'invocation de la garantie. Au fil du temps, de par le nettoyage périodique de verre, ce phénomène s'atténuera progressivement.

CONSIGLI

per la pulizia e la cura

La cura e la pulizia regolari sono indispensabili, perché prevengono la formazione di depositi di calcare e la sgradevole opacizzazione superficiale.

- 1** Dopo la doccia, passare sempre il vetro della doccia con una spatola tergovetro e asciugare i profili con un panno. Così eviterete interventi aggiuntivi di pulizia.
- 2** Quando si formano depositi di calcare sulla parete della doccia, è possibile eliminarli con il detergente universale Koralle o con un comune detergente. Procedere utilizzando ad es. spugne, stracci o panni in microfibra.
- 3** Se le macchie non scompaiono neanche con il detergente, utilizzare il pre-pulitore Koralle che offre la massima forza pulente e deterge il vetro in profondità.
- 4** Se anche questo non dovesse dare i risultati sperati, significa che il calcare è penetrato nel vetro e non è più eliminabile. In questo caso si consiglia di sostituire la parete della doccia di vetro.
- 5** Il rivestimento GlasComfort (vedi pagina 13) ostacola la penetrazione dei depositi di calcare.
- 6** Evitare soluzioni alcaline, acidi e sostanze fluoridriche. Evitare anche tutti gli oggetti metallici appuntiti quali lame o coltelli, poiché possono danneggiare le superfici di vetro.

Pulizia con panni in microfibra

Il vetro della doccia Koralle può essere pulito utilizzando comuni panni in microfibra sintetica, come ad esempio Miobriill.

Non utilizzare panni in microfibra con particelle abrasive, quali alluminio. Questi possono lasciare graffi.

Di regola, il produttore indica per quali materiali è indicato il panno in microfibra.

PRODOTTI PER LA PULIZIA

La cura prima di tutto

Detergente universale Koralle 750 ml

Per tutti i vetri e le superfici trattate e non trattate.

Pulisce le superfici di bagno e cucina. Ideale per tutti i vetri, porcellana, ceramica, inox, acciaio cromato, plastica, resina sintetica e granito. Protegge le superfici con uno strato repellente all'acqua, allo sporco e alle macchie, riducendo gli interventi di pulizia e cura. (Può causare lo scolorimento della pietra naturale calcarea.)

CHF **12.90**/bottiglia

più CHF 9.50

per spese di trasporto (all'ordine)



Pre-pulitore Koralle 300 ml

Potente detergente preliminare che prepara la superficie del vetro al trattamento con Glas Comfort.

Non indicato per vetri Duschguard e vetri con GlasPlus. Non contiene sostanze aggressive quali acidi, fosfati o solventi. Inefficace quando il calcare è ormai penetrato.

CHF **21.55**/bottiglia

più CHF 9.50

per spese di trasporto (all'ordine)



Glas-Comfort Koralle 300 ml

Per tutti i vetri e le superfici trattate e non trattate.

Il trattamento chimico fa scivolare l'acqua, evitando la formazione di sporco e macchie. La frequenza di applicazione della protezione dipende dalla frequenza di utilizzo e pulizia della vostra doccia.

CHF **32.30**/bottiglia

più CHF 9.50

per spese di trasporto (all'ordine)



Come ordinare i detergenti Koralle

Online su www.koralle.ch/zubehoershop,
per telefono o e-mail a info@koralle.ch

Suggerimento de pulizia

Come pulire e mantenere la tua doccia:



INFORMAZIONI SUI PRODOTTI

Sin dalla fase di sviluppo, il nostro obiettivo sono prodotti di lunga durata con una ridotta manutenzione. Tuttavia, durante la doccia intervengono sul prodotto Koralle diverse sostanze quali calcare e saponi. È per questo che la cura e la pulizia regolari sono indispensabili. Si prega di osservare le presenti avvertenze per mantenere bella la doccia nel tempo.

Ricambi & riparazioni

Il nostro servizio clienti è attivo ogni giorno in tutta la Svizzera per interventi di misurazione, montaggio o servizio. Cercate un pezzo di ricambio o volete affidarci una riparazione? In questo caso, indicate il codice PIN che si trova sulla sua carta della garanzia. Lo stesso numero si trova anche sul lato interno della vostra doccia. In questo modo troveremo subito il modello e l'anno di costruzione corretti.

Vetro di sicurezza monolastra

Le nostre pareti doccia sono sicure e affidabili. I nostri progettisti e designer hanno concepito ogni elemento con grande accuratezza. Inoltre utilizziamo come vetro di sicurezza solo vetro float di qualità. In caso di rottura, il vetro di sicurezza si frantuma in piccoli pezzi.

L'alta qualità della produzione del vetro float rende le tensioni superficiali del vetro estremamente omogenea. Eventuali rotture del vetro e cricche di tensione sono imputabili soprattutto a influssi meccanici e/o termici esterni non coperti dalla garanzia. Per gli eventuali danni risponde un'assicurazione vetri. Attraverso il fenomeno fisico della diversa bagnabilità del vetro, è possibile ad esempio che con il vapore diventi visibile lo sporco superficiale, come le impronte. Tuttavia esso scompare non appena l'ambiente viene arieggiato. In normali condizioni di umidità dell'aria le lastre sono perfettamente pulite. Pertanto le tracce rilevabili sulle superfici bagnate dal vapore acqueo non danno diritto a interventi in garanzia o reclami. Con il passare del tempo e attraverso una pulizia periodica delle lastre questo fenomeno svanirà quasi del tutto.

TIPS

for cleaning and care

Regular cleaning and care are vital. They prevent persistent limescale and thus an unsightly dull surface.

- 1** Clean your shower screen with a squeegee after every shower and dry the profiles with a cloth. Then there is barely any additional cleaning effort.
- 2** If limescale is forming on your shower screen, you can remove it using the Koralle multi-purpose cleaner or other standard cleaning products. Use e.g. sponges, cloths or microfibre cloths for this.
- 3** If the stains can't even be removed with the cleaning products, use the Koralle pre-cleaner. It has the most cleaning power and cleans the glass thoroughly.
- 4** If even this doesn't work, the limescale has etched into the glass and can no longer be removed. We recommend replacing the glass shower screen.
- 5** Limescale can be prevented from etching into the glass with the Glas-Comfort coating (see page 17).
- 6** Avoid alkaline solutions, acids and fluoride products. Refrain from using sharp metal objects like blades or knives, since they can damage the glass surface.

Cleaning with microfibre cloths

You can simply use standard microfibre cloths with synthetic fibres, like Spontex, to clean your Koralle shower screen.

Don't use microfibre cloths with abrasive particles like aluminium. They can cause scratches.

The manufacturer usually indicates which materials the microfibre cloth can be used for.

CLEANING PRODUCTS

Squeaky clean at all times

Koralle multi-purpose cleaner, 750 ml

Suitable for all types of glass, as well as coated and uncoated surfaces.

Cleans surfaces in the bathroom and the kitchen. Ideal for all types of glass, porcelain, ceramic, stainless steel, chrome-plated steel, plastic, synthetic resin and granite. Protects surfaces with a water, dirt and stain-repellent layer and thus reduces the cleaning and care effort. (Can cause discolouration of calcareous natural stone.)

CHF **12.90**/bottle

Plus CHF 9.50
shipping costs (per order)



Koralle pre-cleaner, 300 ml

High-performance cleaner used to pre-treat Glas-Comfort surface protection.

Not suitable for Duschguard glass or glass treated with GlasPlus. Does not contain any aggressive substances like acids, phosphates or solvents. Not effective against etched-in limescale.

CHF **21.55**/bottle

Plus CHF 9.50
shipping costs (per order)



Koralle Glas-Comfort, 300 ml

Suitable for all types of glass, as well as coated and uncoated surfaces.

The chemical coating lets water drip off and repels dirt and stains. How often you use and clean your shower determines how often you have to renew the protection.

CHF **32.30**/bottle

Plus CHF 9.50
shipping costs (per order)



How to order Koralle cleaning products

Online at www.koralle.ch/zubehoershop,
over the phone or by e-mail to
info@koralle.ch

Cleaning tip

This is how to clean and look after
your shower:



PRODUCT INFORMATION

Even during development, we attach a great deal of importance to the life-time and easy-care nature of our products. But each time you shower, different substances like limescale and personal hygiene products affect your Koralle product. This is why regular care and cleaning are vital. Please observe the information provided, so that your shower remains in mint condition for years to come.

Spare parts and repairs

Every day, our Customer Service team are working hard for you all over Switzerland, whether they're measuring, installing or servicing. Do you need a spare part, or would you like us to carry out a repair? Then please indicate the PIN code on your warranty card. You can find the same number on the inside of your shower. That way, you can help us to instantly find the right model and year of manufacture.

Single-pane safety glass (tempered glass)

Our shower screens are designed to be safe and reliable. That's why our Development and Design teams have designed every single component with the utmost care. Furthermore, we only use high-quality float glass as tempered glass. If the glass breaks, tempered glass disintegrates into small fragments.

Due to the high float glass manufacturing quality, the residual glass stress is very evenly distributed. Breakage and stress cracks are mainly caused by external mechanical and/or thermal influences and are not covered by the warranty. Any and all damage is covered by the glass breakage insurance. Due to the physical phenomena associated with the various wettabilities of glass, surface dirt such as from fingerprints can become visible in the presence of, for example, steam. Such marks, however, disappear immediately after the humidity has been removed from the air. The panes of glass are absolutely clean when in normal levels of humidity. Traces which appear on glass surfaces which cloud up due to steam are therefore no grounds for guarantee claims or complaints. Over the course of time, with the periodic cleaning of the glass pane, these effects will for the most part go away.

Bekon-Koralle AG

Baselstrasse 61, CH-6252 Dagmersellen

Tel: 062 748 60 60, Fax: 062 748 60 90

info@koralle.ch, www.koralle.ch



7. Reinigungsanweisung Spiegelschrank

ACHTUNG!

Wichtiger Pflegehinweis

Die Spiegelflächen nur mit feuchtem Fensterleder reinigen. Keine handelsüblichen Glasreinigungsmittel verwenden.

Die Spiegelkanten nur trocken abwischen, da sonst Belagfehler entstehen können.

Keine offenen WC- und Rohrreiniger, Nagellackentferner u. ä. in Spiegelnähe aufbewahren.

ATTENTION!

Conseils importants d'entretien

Nettoyer le miroir avec une peau de chamois humide. Ne pas employer les détergers d'usage courant.

Les bords du miroir doivent être nettoyés à sec pour éviter une détérioration des couches réfléchissantes.

Ne pas déposer, à proximité du miroir, des produits agressifs tels que: dissolvant pour vernis à ongles, détergers pour WC, etc.



8. Reinigungsanweisung Küche



Pflege-Hinweise Küche



Kappel, Juli 2022

1. Möbelfronten

Die Möbel sind aus hochwertigem Material gefertigt. Die Schränke, Tablare und Schubladen/Auszüge reinigen Sie am Besten mit einem leicht feuchten Tuch in Verbindung mit einem flüssigen Haushaltreiniger/Glasreiniger. Danach gleich mit einem trockenen Tuch nachwischen. Es gibt Reinigungsmittel, welche Sie in **KEINEM** Fall benutzen dürfen. Dazu gehören scharfe Flüssigreiniger, sowie scheuernde Putzmittel.

Verwenden Sie zur Reingung der Oberflächen weiche Tücher und keine Schwämme oder Microfasertücher.

Vermeiden Sie Feuchtigkeit und Dampf entlang aller Kanten und Fugen der Möbel und Fronten. Öffnen Sie in regelmässigen Abständen alle Schränke um richtig durchzulüften.

Grundsätzlich brauchen die Beschläge keine oder nur sehr wenig Wartung. Regelmässiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und somit vom frühzeitigen Verschleiss. Ölen und schmieren der Scharniere ist üblicherweise nicht erforderlich. Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Geräusche bei der Bedienung entstehen, können Sie mit Siliconfett leicht nachfetten.

3. Arbeitsflächen

Granit ist ein Tiefengestein und zeichnet sich durch eine hohe Härte aus. Die Oberfläche hat von Natur aus feinste Fugen und kann Flüssigkeiten aufnehmen. Nach einer Imprägnierung mit Silikon oder ähnlichen wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Verwenden Sie keine aggressiven oder kalklösenden Reinigungsmittel, da diese die Imprägnierung angreifen und den Stein auslaugen. Am besten verwenden Sie milde Reinigungsmittel oder ein Microfasertuch. Bei Natursteinabdeckungen ist die Imprägnierung gelegentlich zu erneuern, (je nach Steintyp und Beanspruchung).

4. Glaskeramik

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden

5. Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter sofern er aus Metall ist, regelmäßig im Geschirrspüler gereinigt werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

Allenfalls Aktiv – Kohle – Filter austauschen (alle 8-12Monate).

6. Edelstahl-Spülen

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl können mittels 10%-iger Zitronensäure oder einem handelsüblichen Metallpolish – Reiniger beseitigt werden.

7. Armaturen

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt.

8. Backofen

Der Backofeninnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben, die meisten Backöfen sind selbstreinigend!

9. Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 12 Monate Ihren Kühlschrank «generalreinigen». Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Und zum Schluss

Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier nicht behandelt wurden. Bitte beachten Sie deshalb immer die «Produkt- und Pflegeinformation» des jeweiligen Herstellers.

Vermeiden Sie immer:

- **Reinigungsmittel, die Bestandteile mit Scheuerwirkung beinhalten.**
- **Dampf-Reinigungsgeräte**
- **Verwenden Sie unter keinen Umständen Reinigungsmittel die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff und Nitroverdünnungen.**

Während dem Kochen sollten Sie für eine ausreichende Belüftung sorgen. Schalten Sie den Dunstabzug immer ein, da es sonst trotz hochwertiger Materialien langfristig zu Schäden bei angrenzenden Fronten verursachen kann.

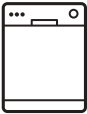
Viel Spass mit Ihrer Küche! Ihr Küchenfuchs-Team



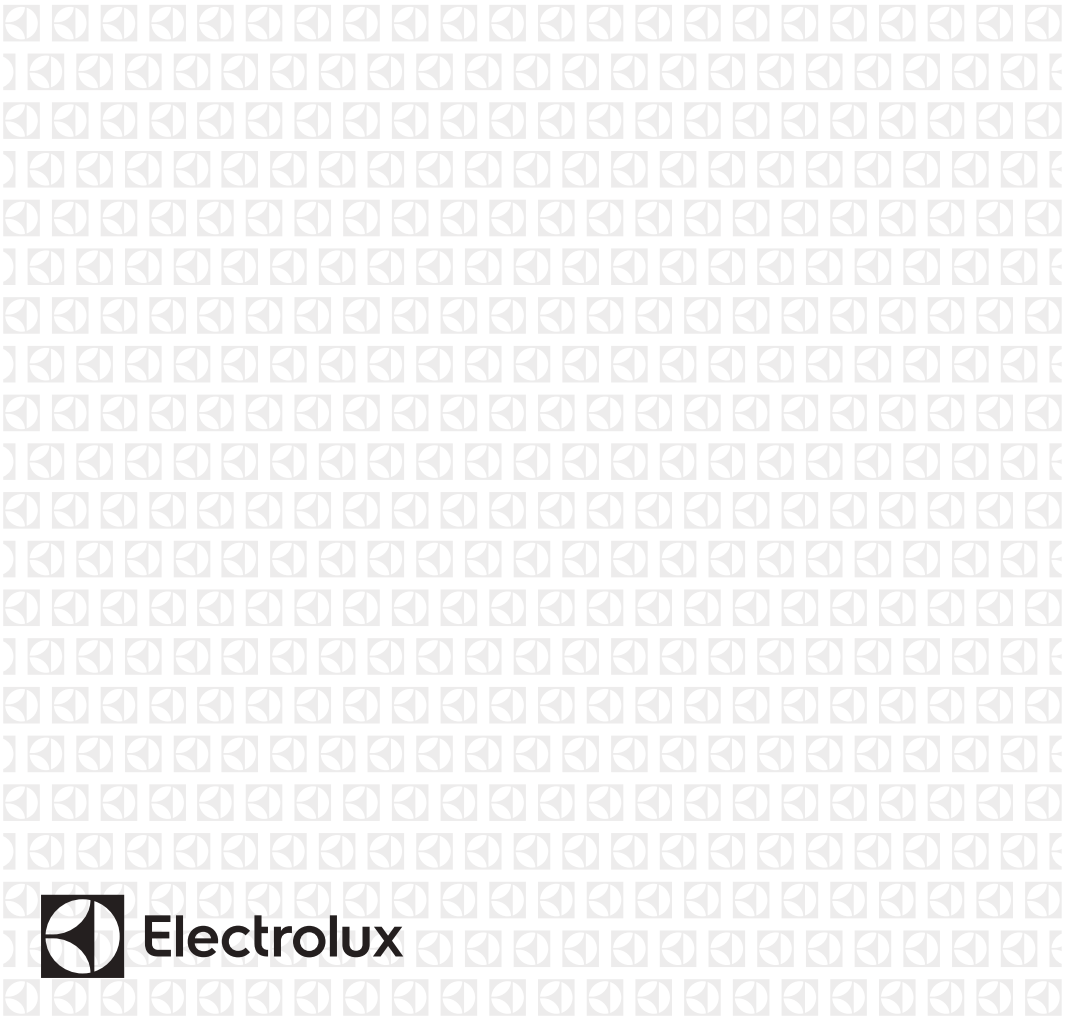
9. Bedienungsanleitung Waschmaschine und Wäschetrockner



10. Bedienungsanleitung Geschirrspüler



DE	Geschirrspüler	Benutzerinformation	2
IT	Lavastoviglie	Istruzioni per l'uso	33



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENTELD.....	8
5. PROGRAMMWahl.....	9
6. GRUNDEINSTELLUNGEN	11
7. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	16
8. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	17
9. TIPPS UND HINWEISE.....	20
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
11. PROBLEMBEHEBUNG.....	25
12. TECHNISCHE DATEN.....	31
13. GARANTIE.....	31
14. UMWELTTIPPS.....	32

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.
Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren und komplexen Behinderungen müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie alle Wasch- und Reinigungsmittel von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:

- Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern,
 - für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Der Betriebswasserdruck (Mindest- und Höchstdruck) muss zwischen 0.5 (0.05) / 8 (0.8) bar (MPa) liegen
- Beachten Sie, dass die Höchstzahl an Maßgedecken 9 beträgt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Messer und andere Utensilien mit scharfen Spitzen müssen mit den Spitzen nach unten in den Korb geladen oder in horizontaler Position platziert werden.
- Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt, damit Sie nicht versehentlich auf diese treten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck-Wasserstrahl und/oder Dampf.
- Besitzt das Gerät Lüftungsschlitze im Boden, dürfen diese zum Beispiel nicht von einem Bodenbelag blockiert werden.
- Das Gerät muss mit den neuen mitgelieferten Schlauchsätzen an die Wasserversorgung angeschlossen werden. Alte Schlauchsätze dürfen nicht wiederverwendet werden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem die Temperatur unter 0 °C absinken kann, und benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Temperatur unter 0 °C absinkt.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

2.2 Elektrischer Anschluss

**WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

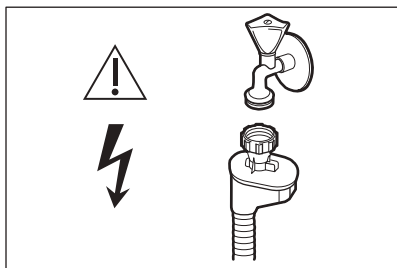
- Achtung: Dieses Gerät ist für die Installation/den Anschluss an einen Erdungsanschluss im Gebäude vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt

werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Dieses Gerät ist mit einem 13 A-Netzstecker ausgestattet. Muss die Sicherung im Netzstecker ausgetauscht werden, setzen Sie immer eine 13 A-Sicherung des Typs ASTA (BS 1362) ein (nur GB und Irland).

2.3 Wasseranschluss

- Achten Sie darauf, die Wasserschläuche nicht zu beschädigen.
- Bevor Sie neue oder lange Zeit nicht benutzte Schläuche, an denen Reparaturarbeiten ausgeführt wurden oder neue Geräte (Wasserzähler usw.) an das Gerät anschließen, lassen Sie Wasser durch die Schläuche fließen, bis es sauber austritt.
- Stellen Sie sicher, dass es keine sichtbaren Wasserlecks während und nach dem ersten Gebrauch des Gerätes gibt.
- Das Wasserschutzsystem funktioniert nicht ohne Netzspannung. In diesem Fall besteht Überschwemmungsgefahr.
- Der Wasserzulaufschlauch verfügt über ein Sicherheitsventil und eine Ummantelung mit einem innenliegenden Netzkabel.

**WARNUNG!**

Gefährliche Spannung.

- Drehen Sie sofort den Wasserhahn zu und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Wasserzulaufschlauch beschädigt ist. Wenden Sie sich für den Austausch des Wasserzulaufschlauchs an den autorisierten Kundendienst.

2.4 Gebrauch

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geschirrspülmittel sind gefährlich. Beachten Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Geschirrspülmittelverpackung.
- Das Wasser im Gerät darf nicht getrunken werden, und es darf nicht mit dem Wasser gespielt werden.
- Nehmen Sie kein Geschirr aus dem Gerät, bevor das Programm beendet ist. Auf dem Geschirr können Reste des Geschirrspülmittels zurückbleiben.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die offene Gerätetür und üben Sie keinen Druck auf die offene Gerätetür aus.
- Wenn Sie die Tür während des Betriebs des Programms öffnen, dann kann heißer Dampf vom Gerät austreten.

2.5 Innenbeleuchtung

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr.

- Das Gerät verfügt über eine Innenbeleuchtung. Diese leuchtet, wenn Sie die Tür öffnen und erlischt,

wenn die Tür wieder geschlossen wird.

- Für den Austausch der Innenbeleuchtung wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bitte beachten Sie, dass eigene Reparaturen oder Reparaturen, die nicht von Fachkräften durchgeführt werden, die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Folgende Ersatzteile sind innerhalb von 7 Jahren nach Produkteinstellung des Modells erhältlich: Motor, Umwälz- und Ablaufpumpe, Heizungen und Heizelemente, einschließlich Wärmepumpen, Rohrleitungen und zugehörige Ausrüstung einschließlich Schläuche, Ventile, Siebe und Aquastops, Struktur- und Innenteile im Zusammenhang mit Türbaugruppen, Platinen, elektronische Displays, Druckschalter, Thermostate und Sensoren, Software und Firmware einschließlich Reset-Software. Bitte beachten Sie, dass einige dieser Ersatzteile nur an Reparaturbetriebe geliefert werden können und nicht alle Ersatzteile für alle Modelle relevant sind.
- Folgende Ersatzteile sind innerhalb von 10 Jahren nach Produkteinstellung des Modells erhältlich: Türscharniere und -dichtungen, weitere Dichtungen, Sprüharme, Abflussfilter, Innenablagen und Kunststoffteile wie Körbe und Deckel.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes

anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.7 Entsorgung

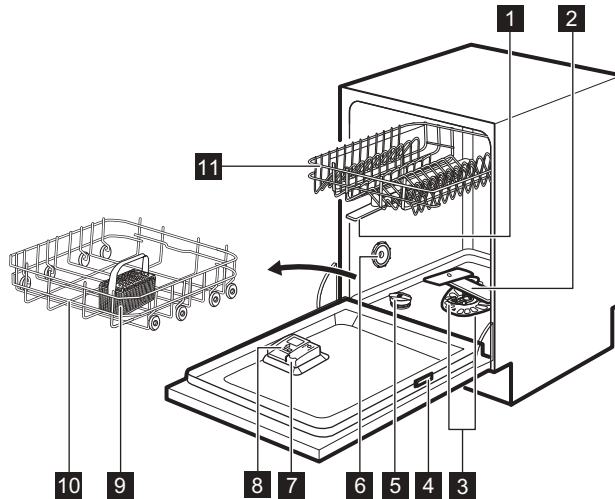


WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG



1 Obere Sprüharme

2 Unterer Sprüharm

3 Siebe

4 Typenschild

5 Salzbehälter

6 Entlüftung

7 Klarspülmittel-Dosierer

8 Reinigungsmittel-Spender

9 Besteckkorb

10 Unterer Korb

11 Oberer Korb



Die Grafik stellt eine allgemeine Geräteübersicht dar. Weitere Einzelheiten finden Sie in anderen Kapiteln oder in den mit dem Gerät gelieferten Dokumenten.

3.1 Beam-on-Floor

Beam-on-Floor ist ein Lichtstrahl, der unterhalb der Gerätetür auf den Boden projiziert wird.

- Nach dem Start des Programms leuchtet der rote Lichtstrahl auf und

bleibt während der gesamten Programmdauer eingeschaltet.

- Am Programmende leuchtet ein grünes Licht.
- Das rote Licht blinkt im Fall einer Gerätestörung.



Nach dem Abschalten des Gerätes erlischt der Beam-on-Floor.



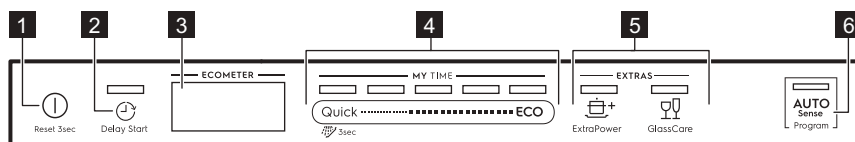
Wird AirDry während der Trockenphase eingeschaltet, ist die Projektion auf dem Boden möglicherweise nicht vollständig sichtbar. Sie können auf dem Bedienfeld sehen, ob das Programm beendet wurde.

3.2 Innenbeleuchtung

Das Gerät verfügt über eine Innenbeleuchtung. Sie leuchtet auf, wenn Sie die Tür öffnen oder das Gerät einschalten, wenn die Tür geöffnet ist.

Die Lampe erlischt, wenn Sie die Tür schließen oder das Gerät ausschalten. Andernfalls erlischt sie nach einiger Zeit automatisch, um Energie zu sparen.

4. BEDIENFELD



1 Ein-/Aus-Taste / Reset-Taste

2 Taste Delay Start

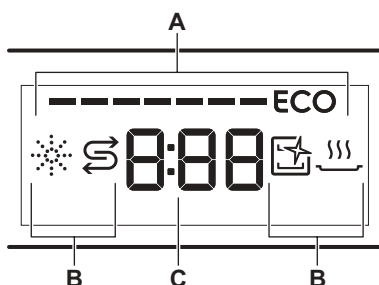
3 Display

4 Auswahlleiste MY TIME

5 Tasten EXTRAS

6 Programmtaste AUTO Sense

4.1 Display



A. ECOMETER

B. Kontrolllampen

C. Zeitanzeige

ECOMETER zeigt an, wie sich die Programmwahl auf den Energie- und Wasserverbrauch auswirkt. Je mehr Balken leuchten, desto geringer ist der Verbrauch.

ECO zeigt das umweltfreundlichste Programm für ein mit normal verschmutztem Geschirr beladenes Gerät an.

4.2 ECOMETER



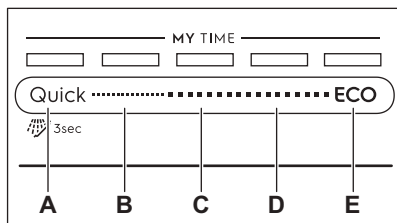
4.3 Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Klarspülmittelanzeige. Leuchtet, wenn der Klarspülmittel-Dosierer nachgefüllt werden muss. Siehe „ Vor der ersten Inbetriebnahme “.
	Salzanzeige. Leuchtet, wenn der Salzbehälter nachgefüllt werden muss. Siehe „ Vor der ersten Inbetriebnahme “.
	Machine Care-Anzeige. Leuchtet, wenn der Geräteinnenraum mit dem Programm Machine Care gereinigt werden muss. Siehe „ Reinigung und Pflege “.
	Trocknungsphasenanzeige. Leuchtet, wenn ein Programm mit Trocknungsphase gewählt wurde. Blinkt während der Trocknungsphase. Siehe „ Programmauswahl “.

5. PROGRAMMWAHL

5.1 MY TIME

MY TIME Auswahlleiste ermöglicht die Auswahl eines geeigneten Spülprogramms je nach Programmdauer.



- A. • **Quick** ist das kürzeste Programm (**30min**) zum Spülen von vor kurzem benutzten Geschirr oder leicht verschmutztem Geschirr.
-  **Vorspülen (15min)** ist ein Programm zum Spülen von Speiseresten vom Geschirr. Verhindert die Bildung von Gerüchen im Gerät. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel mit diesem Programm.
- B. **1h** ist ein Programm zum Spülen von kürzlich benutztem Geschirr mit leicht angetrockneten Speiseresten.
- C. **1h 30min** ist ein Programm zum Spülen und Trocknen von normal verschmutztem Geschirr.

- D. **2h 40min** ist ein Programm zum Spülen und Trocknen von stark verschmutztem Geschirr.
- E. **ECO** ist das längste Programm und gewährleistet den wirtschaftlichsten Wasser- und Energieverbrauch für normal verschmutztes Geschirr und Besteck. Dies ist das Standardprogramm für Prüfinstitute. ¹⁾

5.2 AUTO Sense

Das Programm AUTO Sense passt das Spülprogramm automatisch an die Beladung an.

Das Gerät erkennt den Verschmutzungsgrad und die Anzahl der Geschirteile in den Körben. Es stellt dann die Wassertemperatur und -menge sowie die Programmdauer ein.

5.3 EXTRAS

Sie können die Programmwahl an Ihre Anforderungen anpassen durch das Einschalten von EXTRAS.

ExtraPower

 ExtraPower verbessert die Spülergebnisse des ausgewählten

¹⁾ Dieses Programm dient der Überprüfung der Einhaltung der Verordnung der Ecodesign-Kommission (EU) 2019/2022.

Programms. Die Option erhöht die Spültemperatur und die Programmdauer.

Glaswaren, beschädigt wird. Die Option verhindert schnelle Änderungen der Waschtemperatur des ausgewählten Programms und reduziert sie auf 45 °C.

GlassCare

 GlassCare verhindert, dass empfindliches Ladegut, insbesondere

5.4 Programmübersicht

Programm	Beladung der Spülmaschine	Verschmutzungsgrad	Programmphasen	EXTRAS
Quick	Geschirr, Besteck	Frisch	• Spülen bei 50 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 45 °C • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
 Vorspülen	Alle	Alle	• Vorwäsche	nicht zutreffend
1h	Geschirr, Besteck	Frisch, leicht angetrocknet	• Spülen bei 60 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 50 °C • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
1h 30min	Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen	Normal, leicht angetrocknet	• Spülen bei 60 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 55 °C • Trocknen • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
2h 40min	Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen	Normal bis stark, angetrocknet	• Vorspülgang • Spülen bei 60 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 60 °C • Trocknen • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
ECO	Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen	Normal, leicht angetrocknet	• Vorspülgang • Spülen bei 50 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 55 °C • Trocknen • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
AUTO Sense	Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen	Alle	• Vorspülgang • Spülen bei 50 - 60 °C • Zwischenspülen • Klarspülgang 60 °C • Trocknen • AirDry	nicht zutreffend

Programm	Beladung der Spülmaschine	Verschmutzungsgrad	Programmphasen	EXTRAS
Machine Care	Zum Reinigen des Innenraums des Geräts. Siehe „Reinigung und Pflege“.		- Reinigung 70 °C - Zwischenspülen - Klarspülgang - AirDry	nicht zutreffend

Verbrauchswerte

Programm 1) 2)	Wasser (l)	Energie (kWh)	Dauer (Min.)
Quick	7.9 - 9.7	0.543 - 0.664	30
Vorspülen	2.8 - 3.4	0.011 - 0.014	15
1h	8.2 - 10	0.628 - 0.767	60
1h 30min	8.5 - 10.4	0.743 - 0.909	90
2h 40min	8.8 - 10.8	0.854 - 1.043	160
ECO	9.9	0.628	240
AUTO Sense	8.0 - 10.5	0.683 - 1.047	120 - 170
Machine Care	7.4 - 8.9	0.396 - 0.484	60

1) Der Druck und die Temperatur des Wassers, die Schwankungen in der Stromversorgung, die ausgewählten Optionen, die Geschirrmenge und der Verschmutzungsgrad können die Werte verändern.

2) Die Werte der Programme mit Ausnahme von ECO sind Richtwerte.

6. GRUNDEINSTELLUNGEN

Sie können das Gerät durch die Änderung der Grundeinstellungen

konfigurieren und an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Nummer	Einstellung	Werte	Beschreibung ¹⁾
1	Wasserhärte	Von Stufe 1L bis Stufe 10L (Standardeinstellung: 5L)	Zum Einstellen der Wasserenthärterstufe auf die Wasserhärte in Ihrer Region.
2	Klarspülerstufe	Von Stufe 0A bis Stufe 8A (Standardeinstellung: 5A)	Zum Einstellen der Klarspülmittelmenge auf die benötigte Dosis.
3	Endsignal	On Off (Standardeinstellung)	Ein- oder Ausschalten des akustischen Signals für das Programmende.

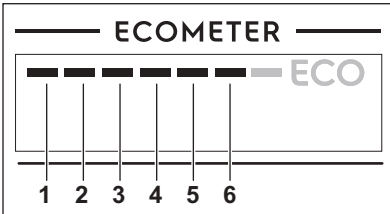
Num- mer	Einstellung	Werte	Beschreibung ¹⁾
4	Automatische Türöffnung	On (Standard-einstellung) Off	Ein- oder Ausschalten von AirDry.
5	Tastentöne	On (Standard-einstellung) Off	Ein- und Ausschalten der Tastentöne bei Betätigung.
6	Auswahl des zuletzt verwen- deten Pro- gramms	On Off (Standard-einstellung)	Ein- oder Ausschalten der automati- schen Wahl des zuletzt verwendeten Programms mit seinen Optionen.

¹⁾ Weitere Einzelheiten finden Sie in diesem Kapitel.

Die Grundeinstellungen können im Einstellmodus geändert werden.

Wenn sich das Gerät im Einstellmodus befindet, repräsentiert jeder Balken des ECOMETER eine verfügbare Einstellung. Für jede Einstellung blinkt der zugehörige Balken des ECOMETER.

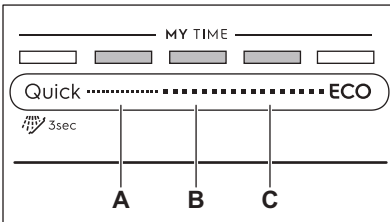
Die in der Tabelle angegebene Reihenfolge der Grundeinstellungen entspricht der Reihenfolge der Einstellungen des ECOMETER:



6.1 Einstellmodus

Navigieren im Einstellmodus

Sie können im Einstellmodus mit der MY TIME Auswahlleiste navigieren.



A. Taste Zurück

B. Taste OK

C. Taste Weiter

Verwenden Sie **Zurück** und **Weiter**, um zwischen den Grundeinstellungen umzuschalten und ihre Werte zu ändern.

Rufen Sie die gewünschte Einstellung mit **OK** auf und bestätigen Sie die Änderung der Wertes.

Aufrufen des Einstellmodus

Sie können den Einstellmodus vor einem Programmstart aufrufen. Der Einstellmodus kann nicht während eines laufenden Programms aufgerufen werden.

Halten Sie zum Aufrufen des

Einstellmodus **Quick** und **ECO** gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt. Die Kontrolllampen der Tasten **Zurück**, **OK** und **Weiter** leuchten.

Ändern einer Einstellung

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Einstellmodus befindet.

1. Drücken Sie die Taste **Zurück** oder **Weiter** um den Balken des ECOMETER zu wählen, der der gewünschten Einstellung entspricht.

- Der Balken des ECOMETER, der der gewünschten Einstellung entspricht, blinkt.
- Das Display zeigt die aktuelle Einstellung an.

2. Drücken Sie die Taste **OK**, um die Einstellung zu öffnen.
 - Der Balken des ECOMETER, der der gewünschten Einstellung entspricht, leuchtet. Die anderen Balken leuchten nicht.
 - Die aktuelle Einstellung blinkt.
3. Drücken Sie **Zurück** oder **Weiter**, um den Wert zu ändern.
4. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung der Einstellung.
 - Die neue Einstellung wird gespeichert.
 - Das Gerät kehrt zur Liste der Grundeinstellungen zurück.
5. Halten Sie **Quick** und **ECO** etwa 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt, um den Einstellmodus zu beenden.

Das Gerät kehrt zur Programmauswahl zurück.

Die gespeicherten Einstellungen bleiben so lange gültig, bis Sie sie wieder ändern.

6.2 Wasserenthärter

Der Wasserenthärter entfernt Mineralien aus dem Spülwasser, die sich nachteilig auf die Spülergebnisse und das Gerät auswirken könnten.

Je höher der Mineralgehalt ist, um so härter ist Ihr Wasser. Die Wasserhärte wird in gleichwertigen Einheiten gemessen.

Der Enthärter muss entsprechend der Wasserhärte Ihres Gebietes eingestellt werden. Ihr lokales Wasserwerk kann Sie über die Wasserhärte in Ihrem Gebiet informieren. Der Wasserenthärter muss unbedingt auf die richtige Stufe eingestellt werden, um gute Spülergebnisse zu garantieren.

Wasserhärte

Deutsche Wasserhärte- grade (°dH)	Französische Wasserhärte- grade (°fH)	mmol/l	Clarke Wasserhärte- tegrade	Einstellung des Wasserenthärters
47 - 50	84 - 90	8.4 - 9.0	58 - 63	10
43 - 46	76 - 83	7.6 - 8.3	53 - 57	9
37 - 42	65 - 75	6.5 - 7.5	46 - 52	8
29 - 36	51 - 64	5.1 - 6.4	36 - 45	7
23 - 28	40 - 50	4.0 - 5.0	28 - 35	6
19 - 22	33 - 39	3.3 - 3.9	23 - 27	5 ¹⁾
15 - 18	26 - 32	2.6 - 3.2	18 - 22	4
11 - 14	19 - 25	1.9 - 2.5	13 - 17	3
4 - 10	7 - 18	0.7 - 1.8	5 - 12	2
<4	<7	<0.7	< 5	1 ²⁾

¹⁾ Werkseitige Einstellung.

²⁾ Verwenden Sie kein Salz bei diesen Werten.

Stellen Sie unabhängig vom verwendeten Reinigungsmittel den richtigen Wasserhärtegrad ein, damit die Salznachfüllanzeige eingeschaltet bleibt.



Multi-Reinigungstabletten eignen sich nicht zum Enthärten von hartem Wasser.

Regenerierungsprozess

Für einen einwandfreien Betrieb des Wasserenthärters muss das Salz des Enthärters regelmäßig regeneriert werden. Dieser Vorgang wird automatisch ausgeführt und ist Teil des normalen Geschirrspülerbetriebs.

Wenn die vorgeschriebene Wassermenge (siehe Werte in der Tabelle) seit dem letzten Regenerierungsvorgang aufgebraucht wurde, wird zwischen dem letzten Spülgang und dem Programmende ein neuer Regenerierungsprozess eingeleitet.

Einstellung des Wasserenthärters	Wassermenge (l)
1	250
2	100
3	62
4	47
5	25
6	17
7	10
8	5
9	3
10	3

Ist der Wasserenthärter auf eine hohe Stufe eingestellt, kann dies auch in der Mitte des Programms vor dem Spülgang (zweimal während eines Programms) passieren. Die Regenerierung wirkt sich nicht auf die Programmdauer aus, es sei denn, sie wird in der Mitte eines Programms oder am Programmende mit einer kurzen Trocknungsphase ausgeführt. In diesem Fall verlängert die Regenerierung die Programmdauer um 5 Minuten.

Anschließend kann das 5-minütige Spülen des Wasserenthärters im gleichen Programm oder am Anfang des nächsten Programms beginnen. Durch diesen Vorgang erhöht sich der Wasserverbrauch eines Programms um 4 zusätzliche Liter und der Energieverbrauch um 2 Wh. Der

Spülvorgang des Wasserenthärters endet mit einer vollständigen Entleerung.

Jeder Spülvorgang des Enthärters (möglicherweise mehr als einer im selben Programm) kann die Programmdauer um weitere 5 Minuten verlängern, wenn er am Programmfang oder in der Mitte eines Programms stattfindet.



Alle die in diesem Abschnitt aufgeführten Verbrauchswerte werden nach der derzeit gültigen Norm unter Laborbedingungen mit der Wasserhärte 2,5mmol/l gemäß der Verordnung 2019/2022 bestimmt (Wasserenthärter: Stufe 3). Druck und Temperatur des Wassers und die Schwankungen in der Stromversorgung können die Werte verändern.

6.3 Klarspülmittelmenge

Das Klarspülmittel ermöglicht das Trocknen des Geschirrs ohne Streifen und Flecken. Es wird automatisch während der heißen Spülphase abgegeben. Die Zugabemenge des Klarspülmittels kann eingestellt werden.

Ist das Klarspülmittelfach leer, wird die Nachfüllanzeige für Klarspülmittel eingeschaltet und weist darauf hin, dass Klarspülmittel nachgefüllt werden sollte. Wenn Sie nur Multi-Reinigungstabletten verwenden, und die Trocknungsergebnisse zufriedenstellend sind, können Sie den Dosierer und die Nachfüllanzeige für Klarspülmittel ausschalten. Verwenden Sie für beste Trocknungsergebnisse stets Klarspülmittel und schalten Sie die Nachfüllanzeige für Klarspülmittel nicht aus.

Stellen Sie die Klarspülmittelmenge auf 0A, um den Dosierer und die Anzeige auszuschalten.

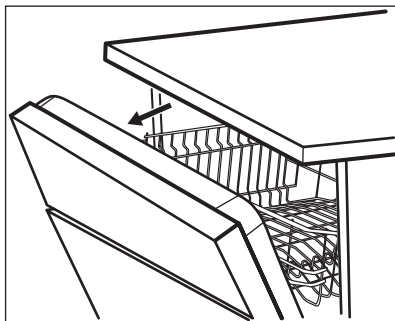
6.4 Endsignal

Sie können ein akustisches Signal einschalten, das nach Ablauf des Programms ertönt.

- i** Bei einer Störung des Geräts ertönen ebenfalls akustische Signale. Es ist nicht möglich, diese Signale auszuschalten.

6.5 AirDry

AirDry verbessert die Trocknungsergebnisse. Die Gerätetür öffnet sich automatisch während der Trocknungsphase und bleibt einen Spaltbreit geöffnet.



AirDry wird automatisch bei allen Programmen eingeschaltet außer bei Vorspülen.

Die Dauer der Trockenphase und die Türöffnungszeit variieren je nach ausgewähltem Programm und den Optionen.

Wenn AirDry sich die Tür öffnet, zeigt das Display die verbleibende Zeit des laufenden Programms an.

- !** **VORSICHT!** Versuchen Sie nicht, die Gerätetür innerhalb der ersten 2 Minuten nach der automatischen Öffnung zu schließen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.



VORSICHT!

Falls Kinder Zugang zum Gerät haben, empfehlen wir, diese Funktion auszuschalten. AirDryDie automatische Türöffnung kann eine Gefahr darstellen.



Wenn AirDry sich die Tür öffnet, Beam-on-Floor ist dies möglicherweise nicht vollständig sichtbar. Überprüfen Sie auf dem Bedienfeld, ob das Programm beendet ist.

6.6 Tastentöne

Die Tasten des Bedienfelds machen ein Klickgeräusch, wenn sie betätigt werden. Sie können diesen Ton ausschalten.

6.7 Auswahl des zuletzt verwendeten Programms

Sie können festlegen, ob das zuletzt verwendete Programm mit seinen Optionen automatisch ausgewählt werden soll.

Das Programm, das vor dem Ausschalten des Geräts beendet wurde, wird gespeichert. Es wird dann nach dem Einschalten des Geräts automatisch ausgewählt.

Ist die Auswahl des zuletzt verwendeten Programms ausgeschaltet, ist das Standardprogramm ECO.

7. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Prüfen Sie, ob die Einstellung des Wasserenthärters der Wasserhärte in Ihrem Gebiet entspricht. Wenn nicht, stellen Sie die Wasserenthärterstufe ein.
2. Füllen Sie den Salzbehälter.
3. Füllen Sie den Klarspülmittel-Dosierer.
4. Öffnen Sie den Wasserzulaufhahn.
5. Starten Sie ein Programm Quick, um Rückstände aus dem Fertigungsprozess zu entfernen. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel und beladen Sie die Körbe nicht.

Nach dem Programmstart regeneriert das Gerät bis zu 5 Minuten lang das Harz im Wasserenthärter. Die Spülphase startet erst nach Abschluss dieses Vorgangs. Dieser Vorgang wird regelmäßig wiederholt.

7.1 Salzbehälter



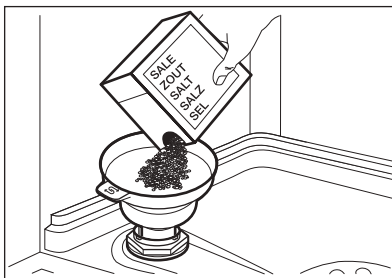
VORSICHT!

Verwenden Sie ausschließlich speziell für Geschirrspüler bestimmtes grobkörniges Salz. Mit feinem Salz besteht erhöhte Korrosionsgefahr.

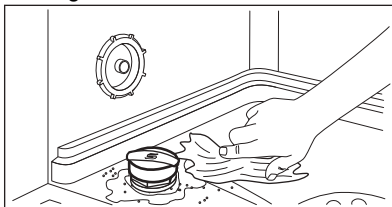
Das Salz wird für die Regenerierung des Filterharzes im Wasserenthärter und zur Erzielung guter Spülergebnisse im täglichen Gebrauch benötigt.

So füllen Sie den Salzbehälter

1. Drehen Sie den Deckel des Salzbehälters gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn.
2. Füllen Sie 1 Liter Wasser in den Salzbehälter (nur beim ersten Mal).
3. Füllen Sie Salz in den Salzbehälter, bis er voll ist (1 kg).



4. Schütteln Sie den Trichter leicht am Griff, damit auch die verbleibenden Körner in den Behälter gelangen.
5. Entfernen Sie das Salz, das sich um die Öffnung des Salzbehälters herum angesammelt hat.



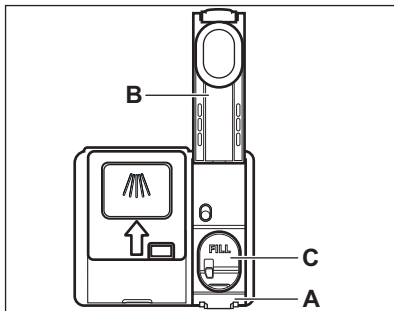
6. Drehen Sie den Deckel des Salzbehälters im Uhrzeigersinn, um den Salzbehälter zu schließen.



VORSICHT!

Beim Befüllen des Salzbehälters können Wasser und Salz austreten. Starten Sie nach dem Füllen des Salzbehälters umgehend ein Programm, um Korrosion zu verhindern.

7.2 Füllen des Klarspülmittel-Dosierers



VORSICHT!

Das Fach (C) ist nur für Klarspülmittel gedacht. Füllen Sie es nicht mit Reinigungsmittel.



VORSICHT!

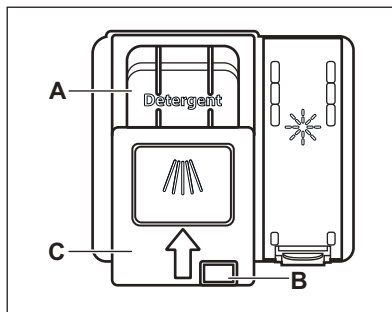
Verwenden Sie nur speziell für Geschirrspülmaschinen entwickelte Klarspüler.

1. Drücken Sie das Entriegelungselement (A), um den Deckel (B) zu öffnen.
2. Füllen Sie den Dosierer (C) bis zur Markierung „FILL“ mit Klarspülmittel.
3. Wischen Sie verschüttetes Klarspülmittel mit einem saugfähigen Tuch auf, um eine übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.
4. Schließen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel einrastet.

8. TÄGLICHER GEBRAUCH

1. Öffnen Sie den Wasserzulaufhahn.
2. Halten Sie ① gedrückt, bis das Gerät aktiviert wird.
3. Füllen Sie den Salzbehälter, falls er leer ist.
4. Füllen Sie den Klarspülmittel-Dosierer, falls er leer ist.
5. Beladen Sie die Körbe.
6. Füllen Sie Reinigungsmittel ein.
7. Wählen und starten Sie ein Programm.
8. Schließen Sie den Wasserzulaufhahn, wenn das Programm zu Ende ist.

8.1 Gebrauch des Reinigungsmittels



VORSICHT!

Verwenden Sie nur spezielle Reinigungsmittel für Geschirrspüler.

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste (B), um den Deckel (C) zu öffnen.
2. Füllen Sie das Reinigungsmittel in das Fach (A). Sie können Reinigungsmittel in Tab-, Pulver- oder Gelform verwenden.
3. Wenn das Programm einen Vorspülgang hat, schütten Sie eine

kleine Menge Reinigungsmittel auf den inneren Teil der Gerätetür.

4. Schließen Sie den Deckel.
Vergewissern Sie sich, dass der Deckel einrastet.

 Informationen zur Spülmitteldosierung finden Sie in den Herstelleranweisungen auf der Verpackung des Produkts. In der Regel sind 20-25 ml Gel-Reinigungsmittel für eine Beladung mit normaler Verschmutzung ausreichend.

 Füllen Sie nicht mehr als 30 ml Gel-Reinigungsmittel in das Fach (A).

8.2 Auswählen und Starten eines Programms mit der MY TIME Auswahlleiste

1. Streichen Sie mit Ihrem Finger über die MY TIME Auswahlleiste, um ein geeignetes Programm auszuwählen.
 - Die Lampe des ausgewählten Programms leuchtet.
 - Das ECOMETER zeigt den Energie- und Wasserverbrauch an.
 - Im Display wird die Programmdauer angezeigt.
2. Aktivieren Sie die verfügbaren EXTRAS nach Wunsch.
3. Schließen Sie die Gerätetür; um das Programm zu starten.

8.3 Auswählen und Starten des Programms Vorspülen

1. Zum Auswählen von  Vorspülen Quick 3 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Die Lampe der Taste leuchtet.
 - Das ECOMETER ist ausgeschaltet.
 - Im Display wird die Programmdauer angezeigt.
2. Schließen Sie die Gerätetür; um das Programm zu starten.

8.4 So schalten Sie EXTRAS ein

1. Wählen Sie ein Programm mit der Auswahlleiste MY TIME aus.
2. Drücken Sie die Taste der Option, die Sie einschalten möchten.
 - Die Lampe der Taste leuchtet.
 - Das Display zeigt die aktualisierte Programmdauer an.
 - ECOMETER zeigt den aktualisierten Energie- und Wasserverbrauch an.

 Die gewünschten Optionen müssen vor jedem Programmstart eingeschaltet werden.
Ist die Auswahl des zuletzt verwendeten Programms eingeschaltet, werden die gespeicherten Optionen automatisch zusammen mit dem Programm aktiviert.

 Es ist nicht möglich, Optionen während eines laufenden Programms ein- oder auszuschalten.

 Nicht alle Optionen lassen sich miteinander kombinieren.

 Die eingeschalteten Optionen können den Wasser- und Energieverbrauch erhöhen sowie die Programmdauer verlängern.

8.5 Starten des AUTO Sense Programms

1. Drücken Sie  .
 - Die Lampe der Taste leuchtet.
 - Im Display wird die längstmögliche Programmdauer angezeigt.
2. Schließen Sie die Gerätetür, um das Programm zu starten.
Das Gerät erkennt die Beladung und stellt ein geeignetes Spülprogramm ein. Die Sensoren schalten sich während des

Programms mehrmals ein und die ursprüngliche Programmdauer kann sich verkürzen.

8.6 So können Sie den Start eines Programms verzögern

1. Wählen Sie ein Programm.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Zeitvorwahl angezeigt wird (zwischen 1 und 24 Stunden).

Die Lampe der Taste leuchtet.

3. Schließen Sie die Gerätetür, um den Countdown zu starten.

Es ist nicht möglich die Zeitvorwahl und das Programm während des Countdowns zu ändern.

Nach Ablauf der Zeitvorwahl wird das Programm gestartet.

8.7 Abbrechen der eingestellten Zeitvorwahl während des Countdowns

Halten Sie  etwa 3 Sekunden gedrückt.

Das Gerät kehrt zur Programmauswahl zurück.



Wenn Sie die Zeitvorwahl abbrechen, muss das Programm erneut ausgewählt werden.

8.8 Abbrechen eines laufenden Programms

Halten Sie  etwa 3 Sekunden gedrückt.

Das Gerät kehrt zur Programmauswahl zurück.



Bevor Sie ein neues Programm starten, stellen Sie sicher, dass der Reinigungsmittelbehälter gefüllt ist.

8.9 Öffnen der Tür während eines laufenden Programms

Wenn Sie die Tür während eines laufenden Programms öffnen, stoppt das Gerät. Dies kann sich auf den Energieverbrauch und die Programmdauer auswirken. Wenn Sie die Tür wieder schließen, setzt das Gerät den Betrieb ab dem Zeitpunkt der Unterbrechung fort.



Wird die Tür länger als 30 Sekunden während der Trockenphase geöffnet, wird das laufende Programm beendet. Dies geschieht nicht, wenn die Tür durch die Funktion AirDry geöffnet wird.

8.10 Funktion Auto Off

Diese Funktion spart Energie, da sie das Gerät ausschaltet, wenn es nicht in Betrieb ist.

Die Funktion schaltet sich in folgenden Fällen automatisch ein:

- Wenn das Programm beendet ist.
- Nach 5 Minuten, wenn das Programm nicht gestartet wurde.

8.11 Programmende

Wenn das Programm beendet ist, wird im Display **0:00** angezeigt.

Diese Funktion Auto Off schaltet das Gerät automatisch aus.

Alle Tasten sind inaktiv außer der Ein-/Aus-Taste.

9. TIPPS UND HINWEISE

9.1 Allgemeines

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um optimale Reinigungs- und Trocknungsergebnisse im täglichen Gebrauch sicherzustellen. Sie tragen auch zum Umweltschutz bei.

- Das Spülen im Geschirrspüler, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verbraucht in der Regel weniger Wasser und Energie als das Spülen von Hand
- Beladen Sie den Geschirrspüler mit der maximalen Füllmenge, um Wasser und Energie zu sparen. Ordnen Sie die Gegenstände in den Körben wie in der Bedienungsanleitung beschrieben ein und überladen Sie die Körbe nicht.
- Spülen Sie das Geschirr nicht von Hand vor. Dies erhöht den Wasser- und Energieverbrauch. Wählen Sie bei Bedarf ein Programm mit Vorspülphase.
- Entfernen Sie größere Speisereste von den Tellern und leeren Sie Tassen und Gläser, bevor Sie sie in das Gerät stellen.
- Weichen Sie Kochgeschirr mit eingebrannten Speiseresten vor dem Spülen im Gerät ein oder spülen Sie es ab.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr in den Körben sich weder berührt noch von anderem Geschirr verdeckt wird. Nur so erreicht das Spülwasser das ganze Geschirr.
- Sie können Geschirrspülerreiniger, Klarspülmittel und Salz separat oder Kombi-Reinigungstabletten (z.B. „All-in-1“) verwenden. Beachten Sie die auf der Verpackung angegebenen Hinweise.
- Wählen Sie das Programm entsprechend der Beladung und dem Verschmutzungsgrad. ECO bietet den effizientesten Wasser- und Energieverbrauch.
- Zum Verhindern von Kalkablagerungen im Inneren des Geräts:
 - Füllen Sie den Salzbehälter bei Bedarf.

- Verwenden Sie die empfohlene Menge an Reinigungs- und Klarspülmittel.
- Prüfen Sie, ob die Einstellung des Wasserenthärters der Härte der Wasserversorgung entspricht.
- Siehe Anleitungen im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“.

9.2 Gebrauch von Salz, Klarspül- und Reinigungsmittel

- Verwenden Sie nur Salz, Klarspülmittel und Reinigungsmittel für Geschirrspüler. Andere Produkte können das Gerät beschädigen.
- Wir empfehlen in Bereichen mit hartem und sehr hartem Wasser Reinigungsmittel ohne Zusätze (Pulver, Gel oder Tabs ohne Zusätze), Klarspülmittel und Salz getrennt zu verwenden, um optimale Reinigungs- und Trocknungsergebnisse zu erzielen.
- Geschirrspüler-Tabs lösen sich bei kurzen Programmen nicht vollständig auf. Wir empfehlen, die Tabletten nur mit langen Programmen zu verwenden, damit keine Reinigungsmittel-Rückstände auf dem Geschirr zurückbleiben.
- Verwenden Sie stets die richtige Reinigungsmittelmenge. Eine nicht ausreichende Dosierung des Reinigungsmittels kann zu unzureichenden Reinigungsergebnissen und Hartwasserfilmen oder Fleckenbildung auf den Gegenständen führen. Die Verwendung von zu viel Reinigungsmittel bei weichem oder enthärtetem Wasser führt zu Reinigungsmittelrückständen auf dem Geschirr. Stellen Sie die Reinigungsmittelmenge entsprechend der Wasserhärte ein. Siehe hierzu die Angaben auf der Reinigungsmittelverpackung.
- Verwenden Sie stets die richtige Klarspülmittelmenge. Eine unzureichende Dosierung des Klarspülmittels beeinträchtigt die Trocknungsergebnisse. Die

Verwendung von zu viel Klarspülmittel führt zu bläulichen Schleiern auf den Gegenständen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserenthärter auf die richtige Stufe eingestellt ist. Ist die Stufe zu hoch, führt die erhöhte Salzmenge im Wasser zu Rostspuren am Besteck.

9.3 Was tun, wenn Sie keine Multi-Reinigungstabletten mehr verwenden möchten

Vorgehensweise, um zur separaten Verwendung von Reinigungsmittel, Salz und Klarspülmittel zurückzukehren:

1. Stellen Sie die höchste Wasserenthärterstufe ein.
2. Stellen Sie sicher, dass der Salzbehälter und der Klarspülmittel-Dosierer gefüllt sind.
3. Starten Sie das Quick Programm. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel und ordnen Sie kein Geschirr in die Körbe ein.
4. Stellen Sie den Wasserenthärter nach Ablauf des Programms auf die Wasserhärte in Ihrer Region ein.
5. Stellen Sie die Menge des Klarspülmittels ein.

9.4 Vor dem Programmstart

Stellen Sie vor dem Start des gewählten Programms Folgendes sicher:

- Die Filter sind sauber und richtig eingesetzt.
- Die Verschlusskappe des Salzbehälters sitzt fest.
- Die Sprüharme sind nicht verstopft.
- Geschirrspülsalz und Klarspülmittel sind vorhanden (außer Sie verwenden Multi-Reinigungstabletten).
- Das Geschirr ist richtig in den Körben angeordnet.
- Das Programm ist geeignet für die Beladung und den Verschmutzungsgrad.

- Die richtige Geschirrspülmittelmenge wird verwendet.

9.5 Beladen der Körbe

- Nutzen Sie immer den gesamten Platz der Körbe.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Spülen von spülmaschinenfesten Gegenständen.
- Folgende Materialien dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden: Holz, Horn, Zinn, Kupfer, Aluminium, fein verziertes Porzellan und ungeschützter Kohlenstoffstahl. Dies kann dazu führen, dass sie reißen, sich verziehen, verfärben, absplittern oder rosten.
- Spülen Sie im Gerät keine Gegenstände, die Wasser aufnehmen können (Schwämme, Haushaltstücher).
- Legen Sie hohle Gegenstände (Tassen, Gläser und Pfannen) mit der Öffnung nach unten ein.
- Achten Sie darauf, dass Gläser einander nicht berühren.
- Legen Sie leichte oder Kunststoffteile in den Oberkorb. Achten Sie darauf, dass diese nicht verrutschen können.
- Legen Sie Besteck und kleine Gegenstände in den Besteckkorb.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Sprüharme frei bewegen können, bevor Sie ein Programm starten.

9.6 Entladen der Körbe

1. Lassen Sie das Geschirr abkühlen, bevor Sie es aus dem Gerät nehmen. Heißes Geschirr ist stoßempfindlich.
2. Entladen Sie zuerst den Unter- und dann den Oberkorb.



Nach Abschluss des Programms kann sich noch Wasser an den Innenseiten des Geräts befinden.

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Wartungsarbeiten mit Ausnahme des Programms Machine Care durchgeführt werden.



Verschmutzte Siebe und verstopfte Sprüharme wirken sich negativ auf das Spülergebnis aus. Prüfen Sie diese Teile regelmäßig und reinigen Sie sie, falls nötig.

10.1 Machine Care

Machine Care ist ein Programm, das den Innenraum des Geräts optimal reinigt. Es entfernt Kalk- und Fettablagerungen.

Wenn das Gerät erkennt, dass die Reinigung fällig ist, leuchtet die Anzeige

Starten Sie das Machine Care Programm, um den Innenraum des Geräts zu reinigen.

Starten des Machine Care Programms



Reinigen Sie die Siebe und Sprüharme, bevor Sie das Programm Machine Care starten.

1. Verwenden Sie einen Entkalker oder ein Reinigungsmittel für Geschirrspüler. Beachten Sie die auf der Verpackung angegebenen Hinweise. Ordnen Sie kein Geschirr in die Körbe ein.
2. Halten Sie gleichzeitig und etwa 3 Sekunden gedrückt.

Die Anzeigen und blinken. Das Display zeigt die Programmdauer an.

3. Schließen Sie die Gerätetür um das Programm zu starten.

Nach Programmende erlischt die Anzeige .

10.2 Reinigung der Innenseiten

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernden Reinigungsschwämmchen, scharfen Gegenstände, starken Chemikalien, Schaber oder Lösungsmittel.
- Reinigen Sie die Tür, einschließlich der Gummidichtung, einmal pro Woche.
- Verwenden Sie mindestens alle zwei Monate ein spezielles Reinigungsmittel für Geschirrspüler, um die Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Halten Sie sich sorgfältig an die Anweisungen auf der Verpackung des Produkts.
- Starten Sie das Programm Machine Care, um optimale Reinigungsergebnisse zu erzielen.

10.3 Entfernen von Fremdkörpern

Überprüfen Sie die Siebe und die Wanne nach jedem Gebrauch des Geschirrspülers. Fremdkörper (z. B. Glasscherben, Kunststoffteilchen, Knochen oder Zahnstocher usw.) verringern die Reinigungsleistung und können Schäden an der Ablaufpumpe verursachen.



VORSICHT!

Können Sie die Fremdkörper nicht entfernen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

1. Bauen Sie das Siebsystem wie in diesem Kapitel beschrieben aus.
2. Entfernen Sie alle Fremdkörper manuell.
3. Bauen Sie das Siebsystem wie in diesem Kapitel beschrieben wieder ein.

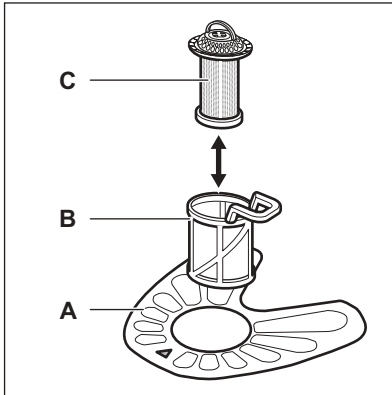
10.4 Reinigen der Außenseiten

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

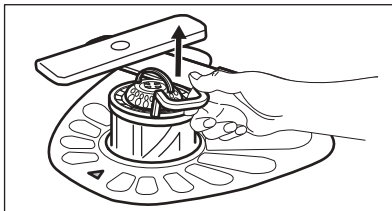
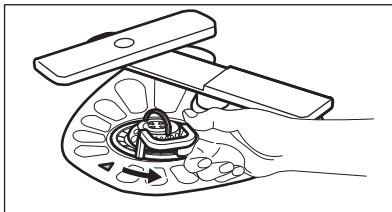
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen oder Lösungsmittel.

10.5 Reinigen der Siebe

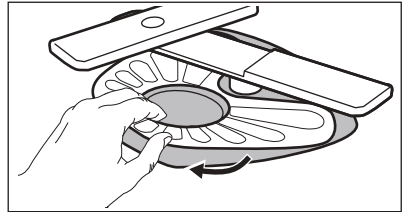
Das Filtersystem besteht aus 3 Teilen.



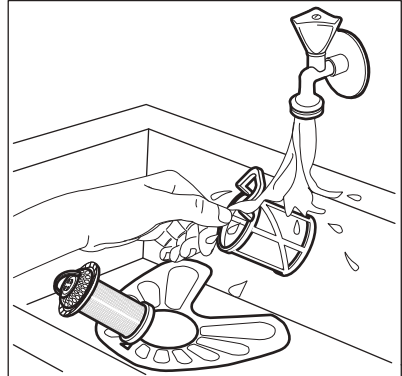
1. Drehen Sie den Filter **(B)** nach links und nehmen Sie ihn heraus.



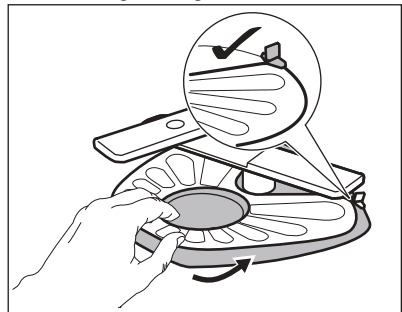
2. Nehmen Sie das Sieb **(C)** aus dem Sieb **(B)**.
3. Entfernen Sie das flache Sieb **(A)**.



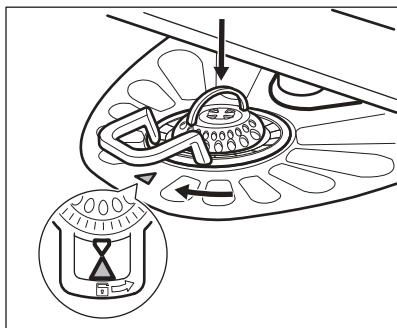
4. Reinigen Sie die Siebe.



5. Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittelreste oder Verschmutzungen in oder um den Rand der Wanne befinden.
6. Setzen Sie das flache Sieb **(A)** wieder ein. Stellen Sie sicher, dass es korrekt unter den beiden Führungen eingesetzt wurde.



7. Bauen Sie die Siebe **(B)** und **(C)** wieder zusammen.
8. Setzen Sie das Sieb **(B)** in das flache Sieb **(A)** ein. Drehen Sie es nach rechts, bis es einrastet.

**VORSICHT!**

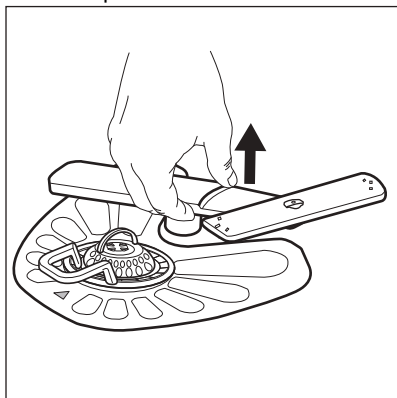
Eine falsche Anordnung der Siebe führt zu schlechten Spülergebnissen und kann das Gerät beschädigen.

10.6 Reinigung des unteren Sprüharms

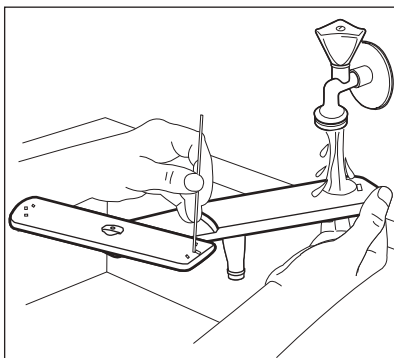
Wir empfehlen den unteren Sprüharm regelmäßig zu reinigen, um zu verhindern, dass Verunreinigungen die Löcher verstopfen.

Verstopfte Löcher können zu unbefriedigenden Spülergebnissen führen.

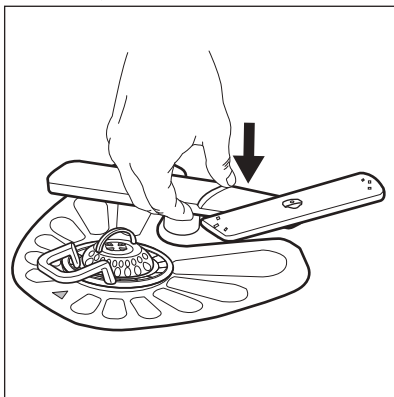
1. Ziehen Sie zum Entfernen des unteren Sprüharms des Oberkorbs den Sprüharm nach oben.



2. Reinigen Sie den Sprüharm unter fließendem Wasser. Entfernen Sie Verunreinigungen aus den Öffnungen des Sprüharms mit einem spitzen Gegenstand, z. B. einem Zahnstocher.



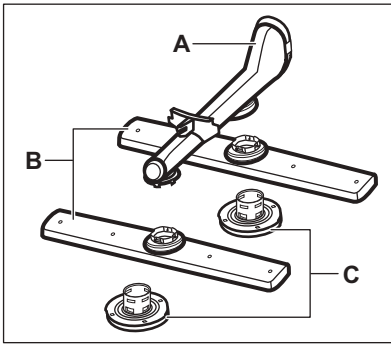
3. Drücken Sie den Sprüharm nach unten, um ihn wiedereinzusetzen.



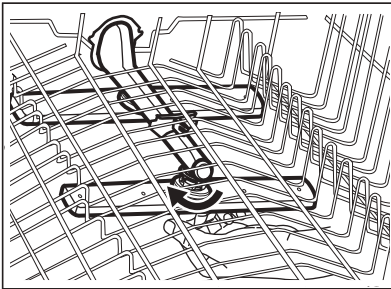
10.7 Reinigen der oberen Sprüharme

Wir empfehlen die oberen Sprüharme regelmäßig zu reinigen, um zu verhindern, dass Verunreinigungen die Löcher verstopfen. Verstopfte Löcher können die Ursache für nicht zufriedenstellende Spülergebnisse sein.

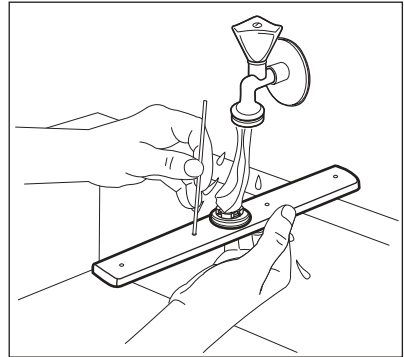
Die oberen Sprüharme befinden sich unter dem Oberkorb. Die Sprüharme (B) sind im Kanal (A) mit den Montageelementen (C) montiert.



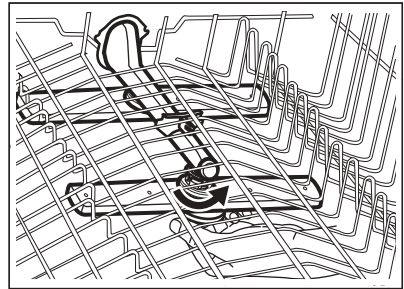
1. Ziehen Sie den Oberkorb bis zum Anschlag heraus.
2. Drehen Sie das Montageelement im Uhrzeigersinn, um den Sprüharm zu lösen.



3. Reinigen Sie den Sprüharm unter fließendem Wasser. Entfernen Sie Verunreinigungen aus den Öffnungen des Sprüharms mit einem spitzen Gegenstand, z.B. einem Zahnstocher.



4. Setzen Sie zum Einsetzen des Sprüharms das Montageelement in den Sprüharm und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn am Kanal zu befestigen. Achten Sie darauf, dass das Montageelement einrastet.



11. PROBLEMBEHEBUNG



WARNUNG!

Eine unsachgemäße Reparatur des Geräts kann eine Gefahr für die Sicherheit des Benutzers darstellen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Die meisten Störungen, die auftreten, können behoben werden, ohne dass

der autorisierte Kundendienst gerufen werden muss.

Informationen zu möglichen Störungen finden Sie in der nachfolgenden Tabelle.

Bei einigen Störungen zeigt das Display einen Alarmcode an.

Störungs- und Alarm-code	Mögliche Ursache und Lösung
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	• Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker mit der Netzsteckdose verbunden ist. • Stellen Sie sicher, dass keine beschädigte Sicherung im Sicherungskasten ist.
Das Programm startet nicht.	• Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist. • Wenn die Zeitvorwahl eingestellt ist, dann brechen Sie die Zeitvorwahl ab oder warten Sie auf das Ende des Countdowns. • Das Gerät regeneriert das Granulat im Wasserenthärter. Die Dauer dieses Vorgangs beträgt ca. 5 Minuten.
Das Gerät füllt sich nicht mit Wasser. Im Display wird i10 oder i11 angezeigt.	• Vergewissern Sie sich, dass der Wasserhahn offen ist. • Stellen Sie sicher, dass der Druck der Wasserversorgung nicht zu niedrig ist. Diese Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Wasserbehörde. • Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn nicht verstopft ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Filter im Zulaufschlauch nicht verstopft ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Zulaufschlauch nicht geknickt oder gebogen ist.
Das Gerät pumpt das Wasser nicht ab. Auf dem Display wird i20 angezeigt.	• Stellen Sie sicher, dass der Spülbeckenablauf nicht verstopft ist. • Vergewissern Sie sich, dass das interne Siebsystem nicht verstopft ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Ablaufschlauch nicht geknickt oder gebogen ist.
Das Aqua-Control-System ist eingeschaltet. Auf dem Display wird i30 angezeigt.	• Schließen Sie den Wasserhahn. • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. • Achten Sie darauf, die Körbe wie in der Bedienungsanleitung beschrieben zu beladen.
Fehlfunktion des Sensors zur Erkennung des Wasserstands. Auf dem Display wird i41 - i44 angezeigt.	• Vergewissern Sie sich, dass die Filter sauber sind. • Schalten Sie das Gerät aus und ein.
Fehlfunktion der Spül- oder Ablaufpumpe. Im Display wird i51 - i59 oder i5A - i5F angezeigt.	• Schalten Sie das Gerät aus und ein.

Störungs- und Alarm-code	Mögliche Ursache und Lösung
Die Temperatur des Wassers im Gerät ist zu hoch oder es liegt eine Fehlfunktion des Temperatursensors vor. Im Display wird i61 oder i69 angezeigt.	• Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur des einlaufenden Wassers 60 °C nicht überschreitet. • Schalten Sie das Gerät aus und ein.
Technische Fehlfunktion des Geräts. Im Display wird iC0 oder iC3 angezeigt.	• Schalten Sie das Gerät aus und ein.
Der Wasserstand im Gerät ist zu hoch. Auf dem Display wird iF1 angezeigt.	• Schalten Sie das Gerät aus und ein. • Vergewissern Sie sich, dass die Filter sauber sind. • Vergewissern Sie sich, dass der Ablaufschlauch in der richtigen Höhe über dem Boden installiert ist. Siehe Montageanleitung.
Das Gerät stoppt und startet während des Betriebs mehrere Male.	• Das ist normal. So werden optimale Reinigungsergebnisse erzielt und Strom gespart.
Das Programm dauert zu lange.	• Wenn die Zeitvorwahloption eingestellt ist, dann brechen Sie die Zeitvorwahl ab oder warten Sie auf das Ende des Countdowns. • Das Einschalten von Optionen verlängert die Programmdauer.
Die angezeigte Programmdauer unterscheidet sich von der Dauer in der Tabelle für Verbrauchswerte.	• Siehe Tabelle Verbrauchswerte im Kapitel „Programmauswahl“.
Die Restlaufzeit im Display wird erhöht und springt fast bis zum Ende der Programmdauer.	• Dies ist kein Defekt. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß.
Aus der Gerätetür tritt ein wenig Wasser aus.	• Das Gerät ist nicht ausgerichtet. Schrauben Sie die Schraubfüße weiter hinein oder weiter heraus (falls vorhanden). • Die Gerätetür sitzt nicht mittig auf der Wanne. Stellen Sie den hinteren Fuß ein (sofern vorhanden).
Die Gerätetür lässt sich nur schwer schließen.	• Das Gerät ist nicht ausgerichtet. Schrauben Sie die Schraubfüße weiter hinein oder weiter heraus (falls vorhanden). • Teile des Geschirrs ragen aus den Körben heraus.
Die Gerätetür öffnet sich während des Spülgangs.	• Die AirDry Funktion ist eingeschaltet. Sie können diese Funktion ausschalten. Siehe „Grundeinstellungen“.

Störungs- und Alarm-code	Mögliche Ursache und Lösung
Klappernde oder schlagende Geräusche aus dem Geräteinneren.	- Das Geschirr ist nicht richtig in den Körben eingeordnet. Siehe Broschüre zum Beladen der Körbe. - Achten Sie darauf, dass sich die Sprüharme frei drehen können.
Das Gerät löst den Schutzschalter aus.	- Die Stromstärke reicht nicht aus, um alle eingeschalteten Geräte gleichzeitig zu versorgen. Überprüfen Sie die Stromstärke und die Kapazität des Zählers oder schalten Sie eines der Geräte aus. - Interner elektrischer Fehler des Geräts. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät überprüft haben, dann schalten Sie es aus und ein. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Für Alarmcodes, die nicht in der Tabelle beschrieben sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



WARNUNG!

Wir empfehlen, das Gerät erst wieder zu benutzen, wenn der Fehler vollständig behoben wurde. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn erst wieder ein, wenn Sie sicher sind, dass das Gerät korrekt funktioniert.

11.1 Produktnummerncode (PNC)

Wenn Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden, müssen Sie den

Produktnummerncode Ihres Geräts angeben.

Der PNC befindet sich auf dem Typenschild auf der Gerätetür. Sie können den PNC auch im Bedienfeld überprüfen.

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Programmwahlmodus befindet, bevor Sie den PNC überprüfen.

1. Halten Sie  und  etwa 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Im Display wird der PNC Ihres Geräts angezeigt.
2. Um die Anzeige des PNC zu beenden halten Sie  und  etwa 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt.

Das Gerät kehrt zum Programmwahlmodus zurück.

11.2 Die Geschirrspül- und Trocknungsergebnisse sind nicht zufriedenstellend

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Schlechte Spülergebnisse.	• Siehe „Täglicher Gebrauch“, „Tipps und Hinweise“ sowie die Broschüre zum Beladen der Körbe. • Nutzen Sie intensivere Spülprogramme. • Schalten Sie die Option ExtraPower ein, um das Spülergebnis des gewählten Programms zu verbessern. • Reinigen Sie die Austrittsdüsen der Sprüharme und den Filter. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Schlechte Trocknungsergebnisse.	• Das Geschirr stand zu lange im geschlossenen Gerät. Schalten Sie die Funktion AirDry ein, damit die Tür automatisch geöffnet und die Trocknungsleistung verbessert wird. • Es ist kein Klarspülmittel vorhanden oder die Klarspülmittelmenge ist nicht ausreichend. Füllen Sie den Klarspülmittel-Dosierer oder stellen Sie ihn auf eine höhere Stufe. • Die Qualität des Klarspülmittels kann die Ursache sein. • Verwenden Sie stets Klarspülmittel, auch mit Multi-Reinigungstabletten. • Kunststoffteile müssen eventuell mit einem Handtuch getrocknet werden. • Das Programm enthält keine Trocknungsphase. Siehe „Programmübersicht“.
Weißliche Streifen oder blauschimmernder Belag auf Gläsern und Geschirr.	• Die zugegebene Klarspülmittelmenge ist zu hoch. Stellen Sie eine geringere Klarspülerstufe ein. • Die Menge an Reinigungsmittel ist zu hoch.
Gläser und Geschirr weisen durch trockene Wassertropfen verursachte Flecken auf.	• Die zugegebene Klarspülmittelmenge ist nicht ausreichend. Stellen Sie eine höhere Klarspülerstufe ein. • Die Qualität des Klarspülmittels kann die Ursache sein.
Der Geräteinnenraum ist nass.	• Dies ist kein Defekt des Geräts. Feuchtigkeit kondensiert an den Wänden des Geräts.
Ungewöhnliche Schaumbildung während des Spülgangs.	• Verwenden Sie nur Reinigungsmittel für Geschirrspüler. • Verwenden Sie ein Reinigungsmittel eines anderen Herstellers. • Spülen Sie Geschirr nicht unter fließendem Wasser vor.

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Rostspuren am Besteck.	• Es befindet sich zu viel Salz im Spülwasser. Siehe „Wasserenthärter“. • Besteck aus Silber- und Edelstahl wurden zusammen in das entsprechende Fach gelegt. Ordnen Sie Silber- und Edelstahlteile nicht zusammen ein.
Am Ende des Programms befinden sich Reste von Reinigungsmitteln im Behälter.	• Der Reinigungsmittel-Tab blieb im Behälter stecken und wurde daher nicht vollständig im Wasser aufgelöst. • Das Spülmittel kann nicht mit Wasser aus dem Behälter entfernt werden. Achten Sie darauf, dass die Sprüharme nicht blockiert oder verstopft sind. • Achten Sie darauf, dass das Geschirr in den Körben den Deckel des Spülmittelbehälters nicht blockiert, so dass er sich öffnen lässt.
Gerüche im Gerät.	• Siehe „Reinigen des Geräteinnenraums“. • Starten Sie das Programm Machine Care mit einem Entkalker oder Reinigungsmittel für Geschirrspüler.
Kalkablagerungen auf dem Geschirr, im Innenraum und auf der Türinnenseite.	• Es befindet sich zu wenig Salz im Behälter. Prüfen Sie die Nachfüllanzeige. • Die Verschlusskappe des Salzbehälters ist lose. • Ihr Leitungswasser ist hart. Siehe „Wasserenthärter“. • Verwenden Sie Salz und schalten Sie die Regenerierung des Wasserenthärters ein, selbst wenn Sie Multi-Reinigungstabs verwenden. Siehe „Wasserenthärter“. • Starten Sie das Programm Machine Care mit einem Entkalker für Geschirrspüler. • Wenn Kalkablagerungen bestehen, reinigen Sie das Gerät mit den geeigneten Reinigungsmitteln. • Probieren Sie ein anderes Reinigungsmittel aus. • Wenden Sie sich an den Reinigungsmittelhersteller.
Das Geschirr ist glanzlos, verfärbt sich oder ist angeschlagen.	• Stellen Sie sicher, dass nur spülmaschinenfeste Teile im Gerät gespült werden. • Laden und entladen Sie den Korb vorsichtig. Siehe Broschüre zum Beladen der Körbe. • Legen Sie empfindliche Gegenstände in den oberen Korb. • Schalten Sie die Option GlassCare ein, um sicherzustellen, dass Gläser und empfindliches Geschirr schonend gespült werden.



Siehe „**Vor der ersten Inbetriebnahme**“, „**Täglicher Gebrauch**“ oder „**Tipps und Hinweise**“ bezüglich anderer möglicher Ursachen.

12. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Breite/Höhe/Tiefe (mm)	446 / 818 - 898 / 550
Elektrischer Anschluss ¹⁾	Spannung (V)	200 - 240
	Frequenz (Hz)	50 - 60
Druck der Wasserversorgung	Min./max. bar (MPa)	0.5 (0.05) / 8 (0.8)
Wasserversorgung	Kaltes Wasser oder heißes Wasser ²⁾	max. 60 °C
Fassungsvermögen	Einstellungen vornehmen	9

¹⁾ Weitere Werte finden Sie auf dem Typenschild.

²⁾ Wenn das heiße Wasser von einer alternativen Energiequelle (z. B. Solaranlage) kommt, dann verwenden Sie die Warmwasserversorgung, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

13. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter

Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	34
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	36
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	38
4. PANNELLO DI CONTROLLO.....	39
5. SELEZIONE DEL PROGRAMMA.....	40
6. IMPOSTAZIONI BASE	42
7. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	47
8. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	48
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	50
10. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	52
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	56
12. INFORMAZIONI TECNICHE.....	61
13. GARANZIA.....	61
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	62

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini tra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere i bambini al di sotto dei 3 anni lontani dall'apparecchiatura, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura quando la porta è aperta.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, come:

- Case di campagna, cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali;
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- La pressione di esercizio dell'acqua (minima e massima) deve essere compresa tra 0.5 (0.05) / 8 (0.8) bar (MPa)
- Rispettare il numero massimo di 9 coperti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Coltelli e altri utensili appuntiti devono essere caricati nel cestello con le rispettive punte rivolte verso il basso o collocati in posizione orizzontale.
- Non lasciare l'apparecchiatura con la porta aperta senza sorveglianza per evitare che qualcuno inciampi e cada.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa dell'alimentazione di rete.
- Non usare getti d'acqua ad alta pressione e/o vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Qualora l'apparecchiatura disponga di aperture di ventilazione nella base, queste non vanno coperte da oggetti quali ad esempio un tappeto.
- L'apparecchiatura deve essere collegata correttamente all'impianto idrico con i nuovi tubi forniti. I vecchi tubi non devono essere riutilizzati.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso date le misure di sicurezza.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non collocare o usare l'apparecchiatura in un luogo in cui la temperatura possa scendere al di sotto di 0 °C.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

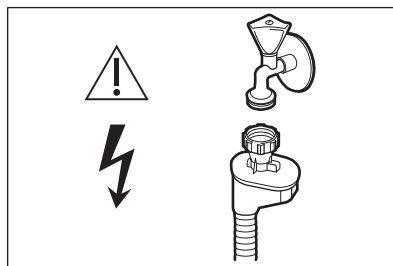
- Avvertenza: quest'apparecchiatura è progettata per essere installata/ connessa a un collegamento di messa a terra dell'edificio.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal

nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- L'apparecchiatura è dotata di una presa 13 A. Se si rendesse necessario cambiare il fusibile della spina di alimentazione, utilizzarne uno da 13 A ASTA (BS 1362) (solo Regno Unito e Irlanda).

2.3 Collegamento dell'acqua

- Non danneggiare i tubi dell'acqua.
- Prima di eseguire il collegamento a tubi nuovi, tubi non usati a lungo, dove sono stati eseguiti interventi di riparazione o sono stati inseriti dispositivi nuovi (misuratori dell'acqua, ecc.), lasciar scorrere l'acqua fino a che non sarà trasparente e limpida.
- Verificare che non vi siano perdite visibili durante e dopo il primo uso dell'apparecchiatura.
- Senza corrente elettrica, il sistema di protezione dell'acqua non è attivo. In questo caso vi è il rischio di allagamento.
- Il tubo di carico dell'acqua dispone di una valvola di sicurezza e una guaina con un cavo elettrico interno.



AVVERTENZA!

Tensione pericolosa.

- Se il tubo di carico è danneggiato, chiudere immediatamente il rubinetto

e scollegare la spina dalla presa elettrica. Contattare il Centro di Assistenza autorizzato per sostituire il tubo di carico dell'acqua.

2.4 Utilizzo:

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- I detersivi per lavastoviglie sono pericolosi. Attenersi alle istruzioni di sicurezza riportate sulla confezione del detersivo.
- Non bere e giocare con l'acqua all'interno dell'apparecchiatura.
- Non rimuovere i piatti dall'apparecchiatura fino al completamento del programma. Potrebbe rimanere del detergente sui piatti.
- Non poggiare oggetti o applicare pressione sulla porta aperta dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può rilasciare vapore caldo se si apre la porta durante il programma.

2.5 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni.

- Questa apparecchiatura è dotata di una lampadina interna che si accende quando si apre la porta e si spegne quando la porta è chiusa.
- Per sostituire la luce interna, contattare il Centro di Assistenza autorizzato.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Tenere presente che la riparazione autonoma o non professionale possono avere conseguenze sulla sicurezza e potrebbero invalidare la garanzia.
- I pezzi di ricambio seguenti saranno disponibili per 7 anni dopo

l'interruzione della produzione del modello: motore, pompa di circolazione e di scarico, riscaldatori ed elementi riscaldanti, comprese pompe di calore, tubazioni e relative attrezzature, compresi tubi flessibili, valvole, filtri e acquastop, parti strutturali e interne relative ai gruppi porta, circuiti stampati, display elettronici, pressostati, termostati e sensori, software e firmware compreso il software di reset. Si prega di notare che alcuni di questi pezzi di ricambio sono disponibili solo per i riparatori professionisti e che non tutti i pezzi di ricambio sono rilevanti per tutti i modelli.

- I pezzi di ricambio seguenti saranno disponibili per 10 anni dopo l'interruzione della produzione del modello: cerniere e guarnizioni delle porte, altre guarnizioni, mulinelli, filtri di scarico, rastrelliere interne e periferiche in plastica come cestelli e coperchi.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.7 Smaltimento

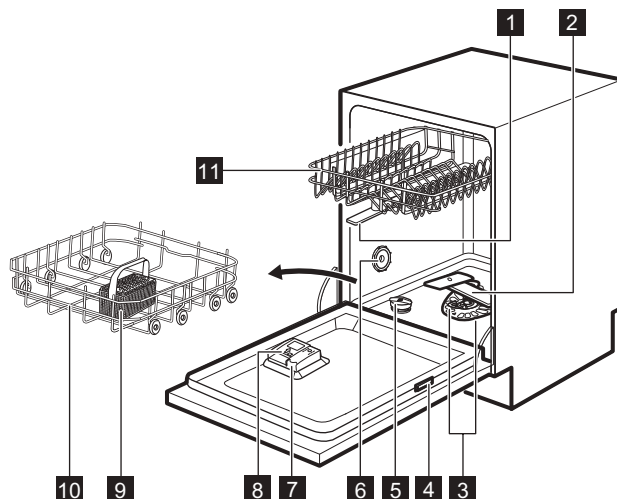


AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1** Mulinelli superiori
- 2** Mulinello inferiore
- 3** Filtri
- 4** Targhetta identificativa
- 5** Contenitore del sale
- 6** Ventilazione dell'aria
- 7** Contenitore del brillantante
- 8** Erogatore del detersivo
- 9** Cestello portaposate

- 10** Cestello inferiore
- 11** Cestello superiore



La grafica offre solo una panoramica generale del prodotto. Per informazioni più dettagliate, fare riferimento ad altri capitoli o documenti forniti con l'apparecchiatura.

3.1 Beam-on-Floor

Beam-on-Floor è un fascio di luce mostrato sul pavimento al di sotto della porta dell'apparecchiatura.

- Quando il programma si avvia, la luce è rossa e rimane accesa per la durata del programma.
- Quando il programma è completato, si accende una spia verde.
- La spia rossa lampeggia quando l'apparecchiatura presenta un guasto.



Beam-on-Floor si spegne con lo spegnimento dell'apparecchiatura.



Quando viene attivato AirDry durante la fase di asciugatura, la proiezione sul pavimento potrebbe non essere completamente visibile. Per vedere se il ciclo si è concluso, controllare il pannello di controllo.

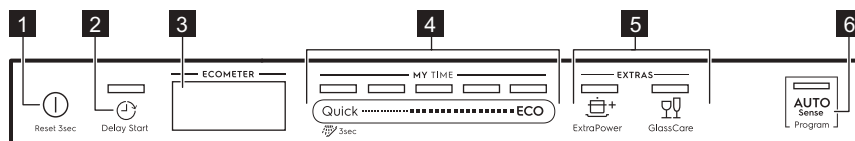
3.2 Luce interna

L'apparecchiatura è dotata di una luce interna. Si accende quando si apre lo sportello o si accende l'apparecchiatura mentre lo sportello è aperto.

La luce si spegne quando si chiude lo sportello o si spegne l'apparecchiatura. In caso contrario, si spegne

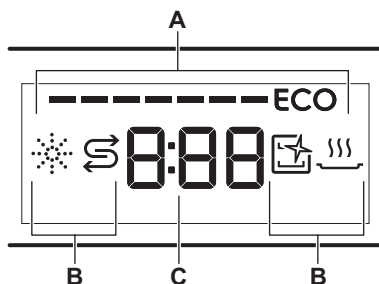
automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia.

4. PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|---|--|
| <p>1 Tasto On/Off / Tasto reset</p> <p>2 Delay Start</p> <p>3 Display</p> <p>4 MY TIME Barra di selezione</p> | <p>5 EXTRAS tasti</p> <p>6 AUTO Sense pulsante program</p> |
|---|--|

4.1 Display



- A. ECOMETER
B. Spie
C. Display dell'ora

4.2 ECOMETER



ECOMETER indica in che modo la selezione del programma influisce sul consumo energetico e idrico. Più barre sono accese, minore è il consumo.

ECO indica la selezione del programma più rispettoso dell'ambiente per un carico di lavaggio con livello di sporco normale.

4.3 Spie

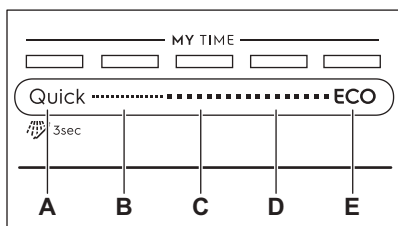
Spia	Descrizione
	Spia brillantante. La spia è accesa quando è necessario ricaricare il contenitore del brillantante. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo" .
	Spia del sale. La spia è accesa quando è necessario ricaricare il contenitore del sale. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo" .
	Indicatore Machine Care Si accende quando l'apparecchiatura necessita una pulizia interna col programma Machine Care. Vedere il capitolo "Pulizia e cura" .

Spia	Descrizione
	Indicatore Fase di asciugatura. Si accende quando si seleziona un programma con la fase di asciugatura. Lampeggia quando è in corso la fase di asciugatura. Fare riferimento alla sezione "Selezione programma" .

5. SELEZIONE DEL PROGRAMMA

5.1 MY TIME

MY TIME la barra di selezione consente di selezionare un ciclo di lavaggio adatto in base alla durata del programma.



- A. • **Quick** è il programma più breve (**30min**) adatto per lavare un carico con sporco recente e di piccola entità.
-  **Pre-risciacquo (15min)** è un programma per sciacquare i resti di cibo dai piatti. Evita la formazione di odori all'interno dell'apparecchiatura. Non utilizzare il detersivo con questo programma.
- B. **1h** è un programma adatto per lavare un carico con sporco recente e leggermente secco.
- C. **1h 30min** è un programma adatto per lavare e asciugare articoli mediamente sporchi.
- D. **2h 40min** è un programma adatto per lavare e asciugare articoli molto sporchi.
- E. **ECO** è il programma più lungo che offre l'utilizzo più efficiente di acqua ed elettricità per lavare stoviglie e

posate mediamente sporche. Questo è il programma standard per gli istituti di prova. ¹⁾

5.2 AUTO Sense

Il programma AUTO Sense adatta automaticamente il ciclo di lavaggio al tipo di carico.

L'apparecchiatura rileva il grado di sporco e la quantità di piatti presenti nei cestelli. Regola la temperatura e la quantità di acqua oltre che la durata del lavaggio.

5.3 EXTRAS

Sarà possibile regolare la selezione del programma sulla base delle proprie esigenze attivando EXTRAS.

ExtraPower

 ExtraPower migliora i risultati di lavaggio del programma selezionato. Aumenta la temperatura e la durata del lavaggio.

GlassCare

 GlassCare evita il danneggiamento del carico delicato, in particolare della cristalleria. L'opzione evita brusche variazioni della temperatura di lavaggio del programma selezionato e la riduce la temperatura a 45 °C.

¹⁾ Questo programma è utilizzato per valutare la conformità al regolamento della Commissione sulla progettazione ecocompatibile (UE) 2019/2022.

5.4 Panoramica dei programmi

Programma	Carico lavastoviglie	Grado di sporco	Fasi del programma	EXTRAS
Quick	Stoviglie, posate	Fresco	• Lavaggio a 50 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 45 °C • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
 Pre-risciacquo	Tutte	Tutte	• Prelavaggio	non applicabile
1h	Stoviglie, posate	Recente, leggermente essiccato	• Lavaggio a 60 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 50 °C • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
1h 30min	Stoviglie, posate, pentole, padelle	Normale, leggermente essiccato	• Lavaggio a 60 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 55 °C • Asciugatura • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
2h 40min	Stoviglie, posate, pentole, padelle	Da normale a molto sporco, essiccato	• Prelavaggio • Lavaggio a 60 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 60 °C • Asciugatura • AirDry	• ExtraPower • GlassCare
ECO	Stoviglie, posate, pentole, padelle	Normale, leggermente essiccato	• Prelavaggio • Lavaggio a 50 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 55 °C • Asciugatura • AirDry	• ExtraPower • GlassCare

Programma	Carico lavastoviglie	Grado di sporco	Fasi del programma	EXTRAS
AUTO Sense	Stoviglie, posate, pentole, padelle	Tutte	• Prelavaggio • Lavaggio a 50 - 60 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale a 60 °C • Asciugatura • AirDry	non applicabile
Machine Care	Per la pulizia interna dell'apparecchiatura. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".		• Pulizia a 70 °C • Risciacquo intermedio • Risciacquo finale • AirDry	non applicabile

Valori di consumo

Programma 1) 2)	Acqua (l)	Energia (kWh)	Durata (min)
Quick	7.9 - 9.7	0.543 - 0.664	30
Pre-risciacquo	2.8 - 3.4	0.011 - 0.014	15
1h	8.2 - 10	0.628 - 0.767	60
1h 30min	8.5 - 10.4	0.743 - 0.909	90
2h 40min	8.8 - 10.8	0.854 - 1.043	160
ECO	9.9	0.628	240
AUTO Sense	8.0 - 10.5	0.683 - 1.047	120 - 170
Machine Care	7.4 - 8.9	0.396 - 0.484	60

1) I valori possono variare a seconda della pressione e della temperatura dell'acqua, delle variazioni dell'alimentazione elettrica, delle opzioni selezionate, della quantità di stoviglie e del grado di sporco.

2) I valori per i programmi diversi da ECO sono solo indicativi.

6. IMPOSTAZIONI BASE

Sarà possibile configurare l'apparecchiatura modificando le

impostazioni di base a seconda delle proprie esigenze.

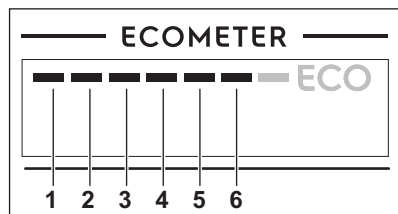
Numero	Impostazioni	Valori	Descrizione ¹⁾
1	Durezza acqua	Dal livello 1L al livello 10L (valore predefinito: 5L)	Regolare il livello del decalcificatore dell'acqua in base alla durezza dell'acqua locale.
2	Livello brillantante	Dal livello 0A al livello 8A (valore predefinito: 5A)	Regolare il livello del brillantante a seconda del dosaggio necessario.
3	Segnale di fine ciclo	On Off (valore predefinito)	Attivare o disattivare il segnale acustico per il termine di un programma.
4	Apertura automatica	On (valore predefinito) Off	Attivare o disattivare AirDry.
5	Tono dei tasti	On (valore predefinito) Off	Attivare o disattivare il suono dei tasti quando vengono premuti.
6	Selezione ultimo programma	On Off (valore predefinito)	Attivare o disattivare la selezione automatica del programma e delle opzioni usati più di recente.

¹⁾ Per ulteriori dettagli rimandiamo alle informazioni fornite nel presente capitolo.

Sarà possibile modificare le impostazioni base nella modalità impostazione.

Quando l'apparecchiatura si trova nella modalità impostazione le barre della ECOMETER indicano le impostazioni disponibili. Per ogni impostazione, una barra dedicata del ECOMETER lampeggia.

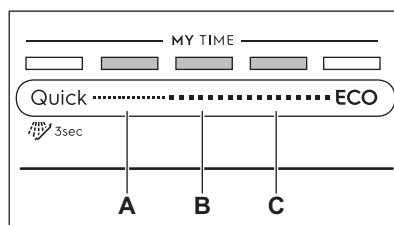
L'ordine delle impostazioni di base indicato nella tabella corrisponde all'ordine delle impostazioni sulla ECOMETER:



6.1 Modalità impostazione

Come spostarsi nella modalità impostazione

Sarà possibile spostarsi nella modalità navigazione usando la barra di selezione MY TIME.



A. Tasto Precedente

B. Tasto OK

C. Tasto Successivo

Usare **Precedente** e **Successivo** per spostarsi fra le impostazioni di base e modificarne il valore.

Usare **OK** per accedere all'impostazione selezionata e per confermare la modifica del valore.

Come accedere alla modalità impostazione

Sarà possibile accedere alla modalità impostazione prima di avviare un programma. Non sarà possibile accedere alla modalità impostazione mentre il programma è in funzione.

Per accedere alla modalità impostazione, tenere premuti contemporaneamente

Quick e **ECO** per circa 3 secondi.

Le spie associate ai tasti **Precedente**, **OK** e **Successivo** sono accese.

Come modificare un'impostazione

Verificare che l'apparecchiatura sia in modalità impostazione.

1. Usare **Precedente** o **Successivo** per selezionare la barra della ECOMETER dedicata sull'impostazione desiderata.
 - La barra della ECOMETER dedicata all'impostazione scelta lampeggia.
 - Il display mostra l'impostazione valore attuale.
2. Premere **OK** per confermare l'impostazione.
 - La barra della ECOMETER dedicata all'impostazione scelta è accesa. Le altre barre sono spente.

- Il valore impostazione attuale lampeggia.

3. Premere il tasto **Precedente** oppure **Successivo** per modificare il valore.

4. Premere **OK** per confermare l'impostazione.

- La nuova impostazione è stata memorizzata.
- L'apparecchiatura torna all'elenco impostazioni di base.

5. Tenere premuti

contemporaneamente Quick e

ECO per circa 3 secondi per uscire dalla modalità impostazione.

L'apparecchiatura torna alla selezione del programma.

Le impostazioni salvate restano valide fino a che non vengono nuovamente modificate.

6.2 Decalcificatore dell'acqua

Il decalcificatore rimuove dall'acqua i minerali che avrebbero effetti negativi sui risultati di lavaggio e sull'apparecchiatura.

La durezza dell'acqua dipende dal contenuto di questi minerali. La durezza dell'acqua è misurata in scale equivalenti.

Il decalcificatore dell'acqua deve essere regolato in base alla durezza dell'acqua locale. Per informazioni sulla durezza dell'acqua nella propria zona è possibile rivolgersi all'ente erogatore locale. È importante impostare il livello corretto del decalcificatore dell'acqua per garantire buoni risultati di lavaggio.

Durezza acqua

Gradi tedeschi (°dH)	Gradi francesi (°fH)	mmol/l	Gradi Clarke	Livello del decalcificatore dell'acqua
47 - 50	84 - 90	8,4 - 9,0	58 - 63	10
43 - 46	76 - 83	7,6 - 8,3	53 - 57	9
37 - 42	65 - 75	6,5 - 7,5	46 - 52	8
29 - 36	51 - 64	5,1 - 6,4	36 - 45	7
23 - 28	40 - 50	4,0 - 5,0	28 - 35	6

Gradi tedeschi (°dH)	Gradi francesi (°fH)	mmol/l	Gradi Clarke	Livello del decalcificatore dell'acqua
19 - 22	33 - 39	3,3 - 3,9	23 - 27	5 ¹⁾
15 - 18	26 - 32	2,6 - 3,2	18 - 22	4
11 - 14	19 - 25	1,9 - 2,5	13 - 17	3
4 - 10	7 - 18	0,7 - 1,8	5 - 12	2
<4	<7	<0,7	< 5	1 ²⁾

1) Impostazioni di fabbrica.

2) Non utilizzare il sale a questo livello.

A prescindere dal tipo di detersivo usato, impostare il livello di durezza dell'acqua adeguato per tenere attiva la spia di indicazione riempimento sale.



Le multi-pastiglie contenenti sale non sono sufficientemente efficaci per ammorbidire l'acqua dura.

Processo di rigenerazione

Per il corretto funzionamento dell'addolcitore d'acqua, la resina dell'addolcitore deve essere rigenerata regolarmente. Questo processo è automatico e fa parte del normale funzionamento della lavastoviglie.

Quando la quantità d'acqua prescritta (vedi valori nella tabella) è stata utilizzata dopo il precedente processo di rigenerazione, tra il risciacquo finale e la fine del programma viene avviato un nuovo processo di rigenerazione.

Livello del decalcificatore dell'acqua	Quantitativo di acqua (l)
1	250
2	100
3	62
4	47
5	25

Livello del decalcificatore dell'acqua	Quantitativo di acqua (l)
6	17
7	10
8	5
9	3
10	3

In caso di impostazione dell'addolcitore d'acqua alto, può avvenire anche a metà del programma, prima del risciacquo (due volte durante un programma). L'avvio della rigenerazione non ha alcun impatto sulla durata del ciclo, a meno che non avvenga nel bel mezzo di un programma o alla fine di un programma con una breve fase di asciugatura. In questo caso, la rigenerazione prolunga la durata totale di un programma di altri 5 minuti.

Successivamente, il risciacquo dell'addolcitore dell'acqua che dura 5 minuti può iniziare nello stesso ciclo o all'inizio del programma successivo. Questa attività aumenta il consumo totale di acqua di un programma di ulteriori 4 litri e il consumo totale di energia di un programma di ulteriori 2 Wh. Il risciacquo dell'addolcitore termina con uno scarico completo.

Ogni risciacquo delle resine eseguito (possibile più di uno nello stesso ciclo)

può prolungare la durata del programma di altri 5 minuti quando si verifica in qualsiasi punto all'inizio o a metà di un programma.



Tutti i valori di consumo menzionati in questa sezione sono determinati secondo la norma attualmente in vigore in condizioni di laboratorio con durezza dell'acqua di 2,5 mmol/L secondo la norma 2019/2022 (addolcitore d'acqua: livello 3). La pressione e la temperatura dell'acqua, così come le variazioni dell'alimentazione di rete, possono modificare i valori.

6.3 Livello di brillantante

Il brillantante permette di asciugare le stoviglie senza strisce o macchie. Viene rilasciato automaticamente durante la fase di risciacquo a caldo. Sarà possibile impostare la quantità di brillantante rilasciata.

Quando la vaschetta del brillantante è vuota, la spia corrispondente è accesa a indicare la necessità di aggiungere altro brillantante. Se i risultati di lavaggio sono soddisfacenti quando vengono usate solo pastiglie multifunzione, sarà possibile disattivare l'erogatore e la notifica. Tuttavia, al fine di garantire prestazioni di asciugatura efficaci, usare sempre il brillantante e tenere attiva la spia corrispondente.

Per disattivare l'erogatore e la spia brillantante, impostare il livello di brillantante su 0A.

6.4 Segnale acustico di fine

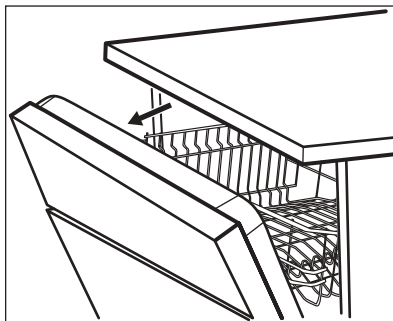
Terminato il programma, sarà possibile attivare l'emissione di un segnale acustico.



I segnali acustici vengono emessi anche in caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura. Non è possibile disattivare questi segnali.

6.5 AirDry

AirDry migliora i risultati di asciugatura. Lo sportello si apre automaticamente durante la fase di asciugatura e resta socchiuso.



AirDry viene attivata automaticamente con tutti i programmi, escluso Pre-risciacquo.

La durata della fase di asciugatura e il tempo di apertura dello sportello variano a seconda del programma e delle opzioni selezionate.

Quando AirDry si apre lo sportello, il display visualizza il tempo residuo del programma in corso.



ATTENZIONE!

Non cercare di chiudere lo sportello dell'apparecchiatura 2 minuti dopo l'apertura automatica. Questo può danneggiare l'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

Qualora i bambini abbiano accesso all'apparecchiatura, consigliamo di disattivare AirDry. L'apertura automatica della porta può costituire un pericolo.



Quando AirDry si apre lo sportello, Beam-on-Floor potrebbe non essere completamente visibile. Per vedere se il programma è stato completato, guardare il pannello dei comandi.

6.6 Tono dei tasti

I pulsanti sul pannello dei comandi emettono un suono simile a un clic quando vengono premuti. Sarà possibile disattivare questo suono.

6.7 Selezione ultimo programma

Sarà possibile impostare la selezione automatica del programma e delle opzioni usati più di recente.

L'ultimo programma completato prima del salvataggio della disattivazione apparecchiatura. Viene poi selezionato automaticamente dopo l'attivazione dell'apparecchiatura.

Quando viene disattivata l'ultima selezione programma il programma predefinito è ECO.

7. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

1. **Accertarsi che il livello del decalcificatore dell'acqua attuale sia conforme alla durezza dell'acqua. In caso contrario, regolare il livello del decalcificatore dell'acqua.**
2. Riempire il contenitore del sale.
3. Riempire il contenitore del brillantante.
4. Aprire il rubinetto dell'acqua.
5. Avviare il programma Quick per eliminare gli eventuali residui del processo di produzione. Non usare detersivo e non mettere i piatti nei cestelli.

Dopo aver avviato il programma l'apparecchiatura ricarica la resina nel decalcificatore dell'acqua per un tempo massimo di 5 minuti. La fase di lavaggio si avvia soltanto al termine di tale procedura. La procedura viene ripetuta a intervalli periodici.

7.1 Contenitore del sale



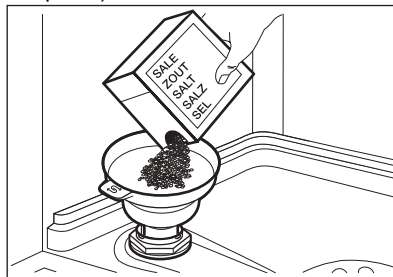
ATTENZIONE!

Usare sale grosso specifico per lavastoviglie. Il sale fino aumenta il rischio di corrosione.

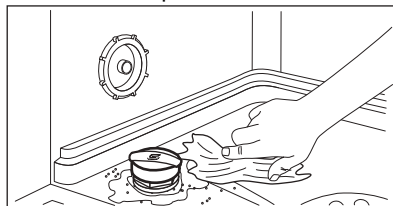
Il sale viene utilizzato per rigenerare la resina nel decalcificatore e per assicurare buoni risultati di lavaggio nell'uso quotidiano.

Come riempire il contenitore del sale

1. Ruotare il tappo del contenitore del sale in senso antiorario e aprirlo.
2. Versare 1 litro d'acqua nel contenitore del sale (solo la prima volta).
3. Riempire il contenitore di sale con 1 kg di sale (fino a che non sarà pieno).



4. Scuotere con delicatezza l'imbuto per la maniglia per far scendere anche gli ultimi granuli.
5. Togliere l'eventuale sale rimasto attorno all'apertura del contenitore.



6. Ruotare il tappo del contenitore del sale in senso orario per chiuderlo.

**ATTENZIONE!**

Acqua e sale potrebbero fuoriuscire dal contenitore del sale durante il riempimento. Dopo aver riempito il contenitore del sale, avviare immediatamente un programma volto ad evitare la corrosione.

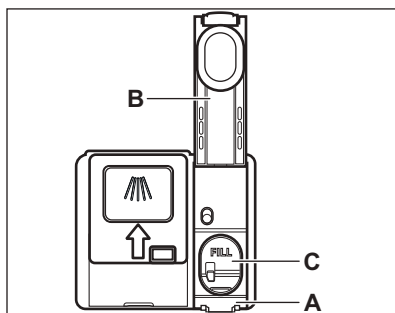
**ATTENZIONE!**

Lo scomparto (C) è solo per il brillantante. Non riempirlo con detersivo.

**ATTENZIONE!**

Utilizzare solo prodotti brillantanti specifici per lavastoviglie.

7.2 Come riempire il contenitore del brillantante

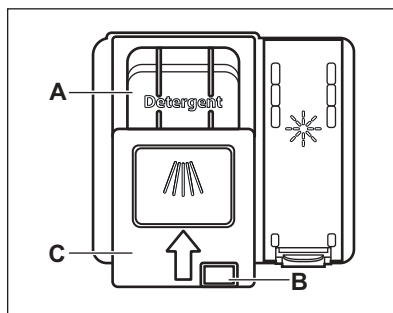


1. Premere l'elemento di sgancio (A) per aprire il coperchio (B).
2. Versare il brillantante nel contenitore (C) finché il liquido raggiunge il livello "FILL".
3. Rimuovere l'eventuale brillantante fuoriuscito con un panno assorbente, per evitare che si formi troppa schiuma.
4. Chiudere il coperchio. Assicurarsi che il coperchio si blocchi in posizione.

8. UTILIZZO QUOTIDIANO

1. Aprire il rubinetto dell'acqua.
2. Tenere premuto ① fino a che l'apparecchiatura non viene attivata.
3. Riempire il contenitore di sale se è vuoto.
4. Riempire il contenitore di brillantante se è vuoto.
5. Caricare i cestelli.
6. Aggiungere il detersivo.
7. Selezione e avviare un programma.
8. Chiudere il rubinetto dell'acqua al termine del programma.

8.1 Uso del detersivo

**ATTENZIONE!**

Utilizzare solo detersivi specifici per lavastoviglie.

1. Premere il tasto di sgancio (B) per aprire il coperchio (C).
2. Versare il detersivo nello scomparto (A). È possibile utilizzare il detersivo in capsule, polvere o gel.

3. Se il programma prevede una fase di prelavaggio, versare una piccola quantità di detersivo nella parte interna della porta dell'apparecchiatura.
4. Chiudere il coperchio. Assicurarsi che il coperchio si blocchi in posizione.

 Per informazioni sul dosaggio del detersivo, fare riferimento alle istruzioni del produttore riportate sulle confezioni del prodotto. In genere, 20 - 25 ml di detersivo in gel sono adeguati per lavare un carico con sporco normale.

 Non riempire il vano (A) con più di 30 ml di detersivo in gel.

8.2 Come selezionare e avviare un programma usando la barra di selezione MY TIME

1. Far scorrere le dita sulla barra di selezione MY TIME per scegliere un programma adeguato.
 - La spia associata al programma selezionato è accesa.
 - La spia ECOMETER indica il livello di consumo di energia e il consumo idrico.
 - Il display indica la durata del programma.
2. Attivare le opzioni EXTRAS applicabili se lo si desidera.
3. Chiudere la porta dell'apparecchiatura per avviare il programma.

8.3 Come impostare e avviare il programma Pre-risciacquo

1. Per selezionare  Pre-risciacquo, tenere premuto Quick per 3 secondi.
 - La spia associata al tasto è accesa.
 - La spia ECOMETER è spenta.
 - Il display indica la durata del programma.

2. Chiudere la porta dell'apparecchiatura per avviare il programma.

8.4 Come attivare EXTRAS

1. Selezionare un programma usando la barra di selezione MY TIME.
2. Premere il tasto dedicato dell'opzione che si desidera attivare.
 - La spia associata al tasto è accesa.
 - Il display indica la durata aggiornata del programma.
 - La ECOMETER indica il livello aggiornato di consumo di energia e consumo idrico.

 In modalità predefinita, le opzioni desiderate devono essere attivate ogni volta prima dell'avvio di un programma. Se è attivata la selezione dell'ultimo programma, le opzioni salvate vengono attivate automaticamente insieme al programma.

 Non è possibile attivare o disattivare le opzioni durante l'esecuzione di un programma.

 Non tutte le opzioni sono compatibili tra loro.

 L'attivazione delle opzioni spesso aumenta il consumo di acqua ed energia oltre che la durata del programma.

8.5 Come avviare il programma AUTO Sense

1. Premere  .
 - La spia associata al tasto è accesa.
 - Sul display compare la durata del programma più lunga possibile.
2. Chiudere la porta dell'apparecchiatura per avviare il programma.

L'apparecchiatura rileva il tipo di carico e suggerisce un ciclo di lavaggio adeguato. Durante il ciclo i sensori entrano in funzione diverse volte e la durata iniziale del programma può ridursi.

8.6 Come ritardare l'avvio di un programma

1. Selezionare un programma.
2. Premere ripetutamente  finché il display indica l'intervallo desiderato per la partenza ritardata (da 1 a 24 ore).

La spia associata al tasto è accesa.

3. Chiudere la porta dell'apparecchiatura per avviare il conto alla rovescia.

Durante il conto alla rovescia non è possibile modificare il ritardo e la selezione del programma.

Appena è completato il conto alla rovescia, il programma si avvia.

8.7 Annullamento del ritardo mentre è in corso il conto alla rovescia

Premere e tenere premuto  per circa 3 secondi.

L'apparecchiatura torna alla selezione del programma.



Se si annulla la partenza ritardata, è necessario selezionare nuovamente il programma.

8.8 Come annullare un programma in corso

Premere e tenere premuto  per circa 3 secondi.

L'apparecchiatura torna alla selezione del programma.



Verificare che vi sia del detersivo nell'apposito contenitore prima di avviare un nuovo programma.

8.9 Apertura della porta durante il funzionamento dell'apparecchiatura

Aperto la porta mentre è in corso un programma, l'apparecchiatura si arresta. Ciò può influenzare il consumo di energia e la durata del programma. Dopo la chiusura della porta, l'apparecchiatura riprende dal punto in cui era stata interrotta.



Se la porta rimane aperta per più di 30 secondi durante la fase di asciugatura, il programma in corso termina. Ciò non avviene se la porta viene aperta dalla funzione AirDry.

8.10 Funzione Auto Off

Questa funzione risparmia energia spegnendo l'apparecchiatura quando non è in funzione.

La funzione si attiva automaticamente:

- Il programma è terminato.
- Dopo 5 minuti se non è stato avviato un programma.

8.11 Fine del programma

Al termine del programma, il display mostra **0:00**.

La Auto Off funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura.

Tutti i tasti sono inattivi ad eccezione del tasto On/Off.

9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

9.1 Generale

I seguenti suggerimenti garantiranno una pulizia e risultati di asciugatura quotidiani ottimali ed aiuteranno a salvaguardare l'ambiente.

- Il lavaggio dei piatti in lavastoviglie, come indicato nel manuale d'uso, di solito consuma meno acqua ed energia rispetto al lavaggio a mano.
- Caricare la lavastoviglie al massimo della sua capacità per risparmiare

acqua ed energia. Per ottenere i migliori risultati di pulizia, sistemare gli oggetti nei cestelli come indicato nel manuale d'uso e non sovraccaricare i cestelli.

- Non prelavare le stoviglie a mano. Aumenta il consumo di acqua e di energia. Ove necessario, selezioni un programma con un fase di pre-lavaggio.
- Togliere i residui più grandi di cibo dalle stoviglie e svuotare tazze e bicchieri prima di metterli all'interno dell'apparecchiatura.
- Immergere le pentole in ammollo o leggermente in acqua con cibi ben cotti o cotti al forno prima di lavarle nell'apparecchio.
- Verificare che gli oggetti nei cestelli non si tocchino o coprano. Solo in quel momento l'acqua può raggiungere e lavare i piatti.
- È possibile utilizzare il detersivo per lavastoviglie, il brillantante e il sale separatamente o le pastiglie multifunzione (ad esempio "All-in-1"). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Impostare il programma corretto per il tipo di carico ed il grado di sporco. ECO offre l'uso più efficiente possibile del consumo di acqua e di energia.
- Per evitare l'accumulo di calcare all'interno dell'apparecchiatura:
 - Riempire il contenitore del sale ogni volta che è necessario.
 - Utilizzare il dosaggio raccomandato del detersivo e del brillantante.
 - Accertarsi che il livello del decalcificatore dell'acqua preimpostato dalla fabbrica sia conforme alla durezza dell'acqua.
 - Seguire le istruzioni nel capitolo "Pulizia e cura".

9.2 Se si utilizzano sale, brillantante e detersivo

- Utilizzare soltanto sale, brillantante e detersivo specifici per lavastoviglie. Altri prodotti possono danneggiare l'apparecchiatura.
- In zone con acqua dura e molto dura si consiglia di utilizzare solo detersivo (in polvere, gel, pastiglie senza

funzioni aggiuntive), brillantante e sale separatamente per risultati di pulizia e asciugatura ottimali.

- Le pastiglie possono non sciogliersi completamente nei cicli brevi. Per evitare residui di detersivo sulle stoviglie, consigliamo di utilizzare il detersivo in pastiglie con i programmi lunghi.
- Utilizzare sempre la quantità di detersivo corretta. Un dosaggio insufficiente di detersivo può portare a risultati di pulizia scadenti e alla formazione di pellicole o macchie di acqua dura sugli articoli. L'uso di troppo detersivo con acqua morbida o addolcita provoca la formazione di residui di detersivo sulle stoviglie. Regolare la quantità di detersivo in base alla durezza dell'acqua. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione del detersivo.
- Utilizzare sempre la quantità di brillantante corretta. Un dosaggio insufficiente di brillantante peggiora i risultati di asciugatura. L'uso di troppo brillantante porta alla formazione di strati bluastri sulle stoviglie.
- Assicurarsi che il livello dell'addolcitore dell'acqua sia corretto. Se il livello è troppo alto, l'aumento della quantità di sale nell'acqua potrebbe causare la formazione di ruggine sulle posate.

9.3 Cosa fare se non si desidera utilizzare più il detersivo in pastiglie multifunzione

Prima di iniziare ad usare separatamente detersivo, sale e brillantante completare la seguente procedura:

1. Impostare il livello più alto del decalcificatore dell'acqua.
2. Assicurarsi che i contenitori del sale e del brillantante siano pieni.
3. Avviare il programma Quick. Non aggiungere il detersivo e non mettere i piatti nei cestelli.
4. Una volta completato il programma, regolare il decalcificatore dell'acqua in base alla durezza dell'acqua locale.

5. Regolare la quantità di brillantante rilasciata.

9.4 Prima di avviare un programma

Prima di avviare il programma selezionato, verificare che:

- I filtri sono puliti e installati correttamente.
- Il tappo del contenitore del sale è stretto.
- I mulinelli non sono ostruiti.
- Siano presenti il sale per lavastoviglie e il brillantante a sufficienza (a meno che non si utilizzino le pastiglie combinate).
- Le stoviglie siano riposte correttamente nei cestelli.
- Il programma sia adatto al tipo di carico e al grado di sporco.
- Viene utilizzata la corretta quantità di detersivo.

9.5 Caricamento dei cestelli

- Utilizzare sempre tutto lo spazio dei cestelli.
- Usare l'apparecchiatura per lavare solo articoli che possono effettivamente essere lavati in lavastoviglie.
- Non lavare in lavastoviglie i materiali seguenti: legno, osso, peltro, rame, alluminio, porcellana ornata

delicatamente e acciaio al carbone non protetto. Ciò può causarne la rottura, la deformazione, lo scolorimento, la formazione di buchi o la ruggine.

- Non lavare nell'apparecchiatura oggetti che possano assorbire acqua (spugne, panni per la pulizia).
- Disporre gli utensili cavi (tazze, bicchieri e padelle) con l'apertura rivolta verso il basso.
- Verificare che i bicchieri non si tocchino fra loro.
- Mettere gli oggetti leggeri o in plastica nel cestello superiore. Verificare che gli alimenti non si muovano liberamente.
- Sistemare posate e piccoli oggetti nel cestello portaposate.
- Prima di avviare un programma, assicurarsi che i mulinelli possano muoversi liberamente.

9.6 Scaricare i cestelli

1. Lasciare raffreddare i piatti prima di estrarli dall'apparecchiatura. Le stoviglie calde possono essere più facilmente danneggiabili.
2. Vuotare prima il cestello inferiore e quindi quello superiore.



Dopo aver completato il programma l'acqua può restare sulle superfici interne dell'apparecchiatura.

10. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Prima di eseguire qualunque intervento diverso dall'avvio del programma Machine Care, disattivare l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.



Filtri sporchi e mulinelli ostruiti riducono i risultati di lavaggio. Eseguire controlli periodici e pulirli, se necessario.

10.1 Machine Care

Machine Care è un programma progettato per pulire l'interno dell'apparecchiatura con risultati ottimali. Elimina la formazione di calcare e grassi.

Quando l'apparecchiatura percepisce la necessità di eseguire un'operazione di pulizia la spia  si accende. Avviare il programma Machine Care per pulire l'interno dell'apparecchiatura.

Come avviare il programma Machine Care



Prima di avviare il programma Machine Care, pulire i filtri e i mulinelli.

1. Usare un disincrostante o un prodotto detergente realizzato appositamente per le lavastoviglie. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione. Non mettere i piatti nei cestelli.

2. Tenere premuti

contemporaneamente  e  AUTO Sense per circa 3 secondi.

Le spie  e  lampeggiano. Il display indica la durata del programma.

3. Chiudere la porta dell'apparecchiatura per avviare il programma.

Una volta terminato il programma, la spia  si spegne.

10.2 Pulizia interna

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura con un panno morbido umido.
- Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, utensili affilati, agenti chimici forti, smacchiatori o solventi.
- Pulire la porta, inclusa la guarnizione in gomma, una volta alla settimana.
- Per mantenere al meglio le prestazioni dell'apparecchiatura, si consiglia di utilizzare un prodotto specifico per la pulizia per lavastoviglie almeno una volta ogni due mesi. Seguire attentamente le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti.
- Per risultati di pulizia ottimali avviare il programma Machine Care.

10.3 Rimozione di corpi estranei

Controllare i filtri e il pozzetto dopo ogni utilizzo della lavastoviglie. Corpi estranei (ad es. pezzi di vetro, plastica, ossa o stuzzicadenti, ecc.) riducono le prestazioni di pulizia e possono causare danni alla pompa di scarico.



ATTENZIONE!

Se non si riesce a rimuovere i corpi estranei, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

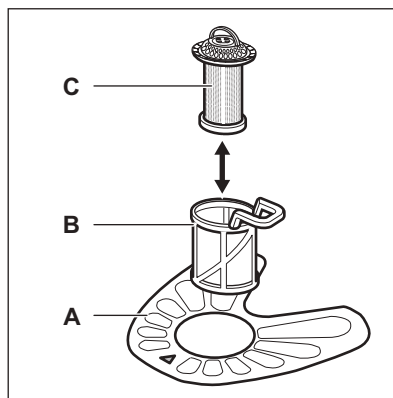
1. Smontare il sistema di filtri come indicato in questo capitolo.
2. Rimuovere manualmente eventuali corpi estranei.
3. Rimontare i filtri come indicato in questo capitolo.

10.4 Pulizia esterna

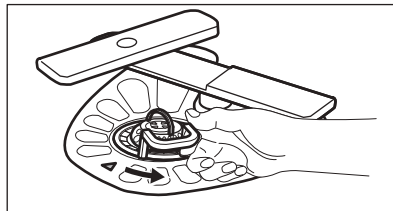
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido.
- Utilizzare solo detergenti neutri.
- Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive o solventi.

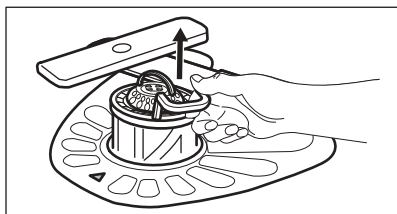
10.5 Pulizia dei filtri

Il sistema del filtro si compone di 3 parti.

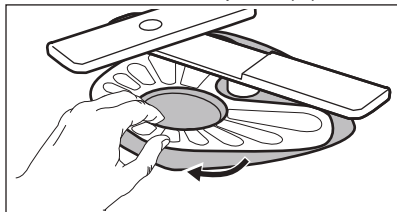


1. Ruotare il filtro (B) in senso antiorario e rimuoverlo.

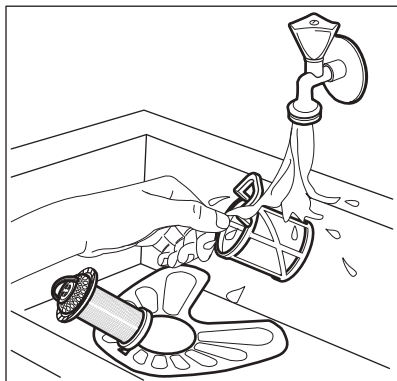




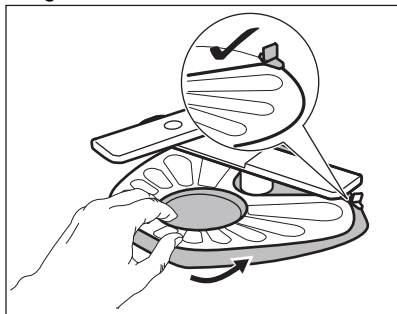
2. Estrarre il filtro (C) dal filtro (B).
3. Rimuovere il filtro piatto (A).



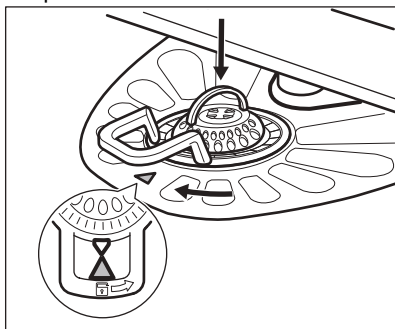
4. Lavare i filtri.



5. Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o di sporco all'interno o attorno al bordo della vasca di raccolta.
6. Posizionare nuovamente il filtro piatto (A). Assicurarsi che sia posizionato correttamente al di sotto delle due guide.



7. Rimontare i filtri (B) e (C).
8. Posizionare nuovamente il filtro (B) nel filtro piatto (A). Ruotarlo in senso orario finché non si blocca in posizione.



ATTENZIONE!

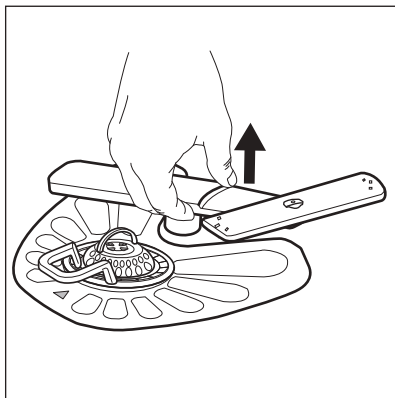
Un'errata posizione dei filtri può comportare scadenti risultati di lavaggio e danni all'apparecchiatura.

10.6 Pulizia del mulinello inferiore

Si consiglia di pulire regolarmente il mulinello inferiore per evitare che lo sporco ostruisca i fori.

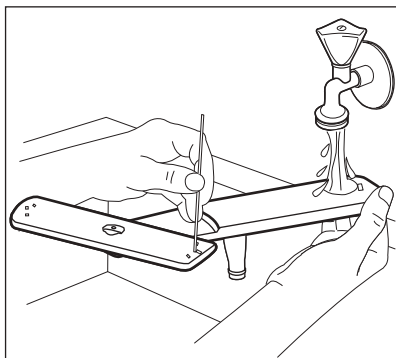
Fori ostruiti possono causare risultati di lavaggio insoddisfacenti.

1. Per togliere il mulinello inferiore, tirarlo verso l'alto.

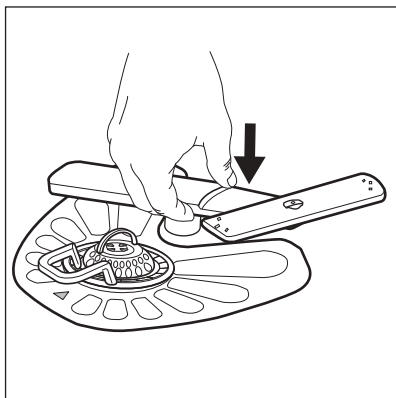


2. Lavare il mulinello sotto l'acqua corrente. Utilizzare un oggetto sottile appuntito, ad es. uno stuzzicadenti,

per rimuovere i residui di sporco dai fori.



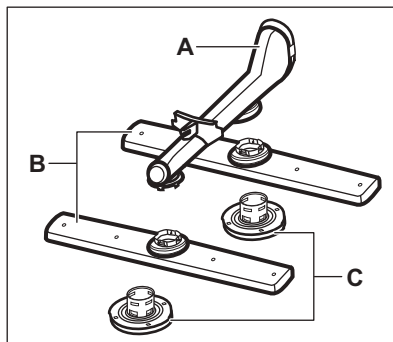
3. Per re-installare il mulinello, premerlo verso il basso.



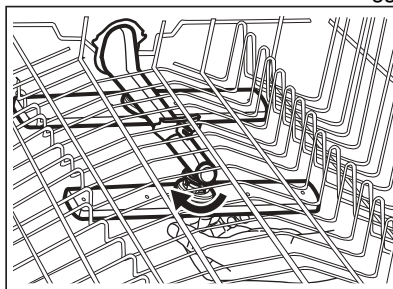
10.7 Pulizia dei mulinelli superiori

Si consiglia di pulire regolarmente i mulinelli superiori per evitare che lo sporco ostruisca i fori. Fori ostruiti possono causare risultati di lavaggio insoddisfacenti.

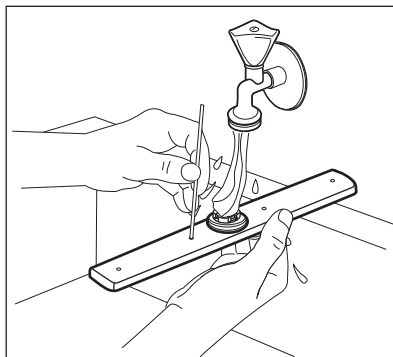
I mulinelli superiori si trovano sotto il cestello superiore. I mulinelli (B) sono installati nel condotto (A) con gli elementi di montaggio (C).



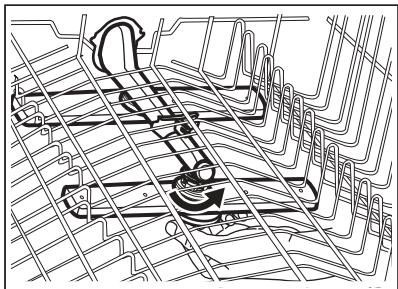
1. Estrarre il cestello superiore.
2. Per scollegare il mulinello, girare in senso orario l'elemento di montaggio.



3. Lavare il mulinello sotto l'acqua corrente. Utilizzare un oggetto sottile appuntito, ad es. uno stuzzicadenti, per rimuovere i residui di sporco dai fori.



4. Per re-installare il mulinello, inserire l'elemento di montaggio nel mulinello e fissarlo nel condotto ruotandolo in senso antiorario. Assicurarsi che l'elemento di montaggio si blocchi in posizione.



11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Una riparazione scorretta dell'apparecchiatura potrebbe costituire un pericolo per la sicurezza dell'utente. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale qualificato.

La maggior parte dei possibili problemi è risolvibile senza il bisogno di contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

Rimandiamo alla tabella qui di seguito per informazioni sui possibili problemi.

In alcuni casi, il display visualizza un codice di allarme.

Problema e codice di allarme	Possibile causa e soluzione
Non è possibile azionare l'elettrodomestico.	- Assicurarsi che la spina sia collegata alla presa elettrica. - Assicurarsi che il fusibile non sia danneggiato nella scatola fusibili.
Il programma non si avvia.	- Controllare che lo sportello dell'apparecchiatura sia chiuso. - Se è stata impostata la partenza ritardata, annullare l'impostazione o attendere il completamento del conto alla rovescia. - L'apparecchiatura ricarica la resina all'interno del decalcificatore dell'acqua. La procedura dura all'incirca 5 minuti.
L'apparecchiatura non carica l'acqua. Il display mostra i10 o i11 .	- Controllare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. - Controllare che la pressione dell'acqua di alimentazione non sia troppo bassa. Per ottenere informazioni a questo proposito, contattare l'ente erogatore locale. - Controllare che il rubinetto dell'acqua non sia ostruito. - Controllare che il filtro nel tubo di carico non sia ostruito. - Assicurarsi che il tubo di carico non sia attorcigliato o piegato.

Problema e codice di allarme	Possibile causa e soluzione
L'apparecchiatura non scarica l'acqua. Il display visualizza i20 .	• Assicurarsi che lo scarico del lavello non sia ostruito. • Controllare che il sistema del filtro interno non sia ostruito. • Assicurarsi che il tubo di scarico non sia attorcigliato o piegato.
Il dispositivo antiallagamento è attivo. Il display visualizza i30 .	• Chiudere il rubinetto dell'acqua. • Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. • Assicurarsi che i cestelli siano caricati come indicato nel manuale d'uso.
Malfunzionamento del sensore di rilevamento del livello dell'acqua. Il display visualizza i41 - i44 .	• Assicurarsi che i filtri siano puliti. • Spegner e accendere l'apparecchiatura.
Malfunzionamento della pompa di lavaggio o della pompa di scarico. Il display mostra i51 - i59 o i5A - i5F .	• Spegner e accendere l'apparecchiatura.
La temperatura dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura è troppo alta o si è verificato un malfunzionamento del sensore di temperatura. Il display mostra i61 o i69 .	• Assicurarsi che la temperatura dell'acqua in ingresso non superi i 60°C. • Spegner e accendere l'apparecchiatura.
Guasto tecnico dell'apparecchiatura. Il display mostra iC0 o iC3 .	• Spegner e accendere l'apparecchiatura.
Il livello dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura è troppo alto. Il display visualizza iF1 .	• Spegner e accendere l'apparecchiatura. • Assicurarsi che i filtri siano puliti. • Assicurarsi che il tubo di uscita sia installato all'altezza giusta sopra il pavimento. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.
L'apparecchiatura si arresta e si avvia più volte durante il funzionamento.	• È normale. Permette di ottenere risultati di pulizia ottimali e risparmiare energia.
Il programma dura troppo tempo.	• Se è stata impostata l'opzione di partenza ritardata, annullare l'impostazione di ritardo o attendere il termine del conto alla rovescia. • L'attivazione delle opzioni aumenta la durata del programma.

Problema e codice di allarme	Possibile causa e soluzione
La durata del programma visualizzata è diversa rispetto alla durata nella tabella dei valori di consumo.	Fare riferimento alla tabella dei valori di consumo nel capitolo “Selezione dei programmi”.
Il tempo residuo sul display aumenta e raggiunge quasi il termine della durata del programma.	Non si tratta di un difetto. L'apparecchiatura funziona correttamente.
Piccola perdita dallo sportello dell'apparecchiatura.	- L'apparecchiatura non è perfettamente in piano. Allentare o stringere i piedini regolabili (ove previsti). - Lo sportello dell'apparecchiatura non è centrato sulla vasca. Regolare il piedino posteriore (ove previsto).
Lo sportello dell'apparecchiatura è difficile da chiudere.	- L'apparecchiatura non è perfettamente in piano. Allentare o stringere i piedini regolabili (ove previsti). - Alcune parti di pentole e stoviglie sporgono dai cestelli.
Lo sportello dell'apparecchiatura si apre durante il ciclo di lavaggio.	La funzione AirDry è attivata. È possibile disattivare la funzione. Fare riferimento al capitolo “Impostazioni base”.
Tintinnio o colpi provenienti dall'interno dell'apparecchiatura.	- Le pentole e le stoviglie non sono state sistemate adeguatamente nei cestelli. Fare riferimento al libretto contenente le indicazioni per caricare il cestello. - Accertarsi che i mulinelli possano girare liberamente.
L'apparecchiatura fa scattare l'interruttore.	- Amperaggio insufficiente per alimentare simultaneamente tutte le apparecchiature in uso. Controllare l'amperaggio della presa e la capacità del tester o spegnere una delle apparecchiature in uso. - Guasto elettrico interno dell'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Una volta controllata l'apparecchiatura, disattivare e attivare l'apparecchiatura. Se il problema dovesse ripresentarsi, contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Per i codici di allarme non descritti in tabella, contattare un Centro Assistenza Autorizzato.



AVVERTENZA!

Consigliamo di non utilizzare l'apparecchiatura fino a che il problema non sarà stato risolto completamente.

Scollegare l'apparecchiatura e non ricollegarla finché non si è certi che funzioni correttamente.

11.1 Il numero codice prodotto (PNC)

Qualora venga contattato un Centro Assistenza Autorizzato è necessario

fornire il codice numero prodotto dell'apparecchiatura.

Il PNC si trova sulla targhetta presente sulla porta dell'apparecchiatura. Sarà anche possibile controllare PNC sul pannello dei comandi.

Prima di controllare il PNC, verificare che l'apparecchiatura sia in modalità selezione programma.

1. Premere e tenere premuti

contemporaneamente  e  per circa 3 secondi.

Sul display compare il PNC della tua apparecchiatura.

2. Per uscire dalla presentazione PNC premere e tenere premuti contemporaneamente e per circa 3 secondi.

L'apparecchiatura torna alla selezione del programma.

11.2 I risultati di lavaggio e asciugatura delle stoviglie non sono soddisfacenti

Problema	Possibile causa e soluzione
Risultati di lavaggio insoddisfacenti.	- Fare riferimento a “Utilizzo quotidiano”, “Consigli e suggerimenti” e al libretto contenente le indicazioni per caricare il cestello. - Usare un programma di lavaggio più intenso. - Attivare l'opzione ExtraPower per migliorare i risultati di lavaggio di un programma selezionato. - Pulire i mulinelli e il filtro. Vedere il capitolo “Pulizia e cura”.
Risultati di asciugatura insoddisfacenti.	- Pentole e stoviglie sono state lasciate troppo tempo all'interno dell'apparecchiatura chiusa. Attivare la funzione AirDry per impostare l'apertura automaticamente della porta oltre che per migliorare le performance di asciugatura. - Brillantante assente o quantità di brillantante insufficiente. Riempire il contenitore del brillantante o impostare il dosaggio di brillantante su un livello più alto. - La causa potrebbe essere la qualità del brillantante. - Usare sempre il brillantante, anche con pastiglie multifunzione. - Gli oggetti in plastica devono essere asciugati con un asciugamano. - Il programma non include una fase di asciugatura. Fare riferimento alla sezione “Panoramica programmi”.
Su bicchieri e stoviglie sono presenti striature biancastre o strati bluastri.	- La quantità di brillantante erogata è troppo elevata. Regolare il dosaggio del brillantante su una posizione inferiore. - È stata utilizzata una dose eccessiva di detersivo.

Problema	Possibile causa e soluzione
Su bicchieri e stoviglie sono presenti macchie e tracce di gocce d'acqua.	- La quantità di brillantante erogata non è sufficiente. Regolare il dosaggio del brillantante su una posizione superiore. - La causa potrebbe essere la qualità del brillantante.
L'interno dell'apparecchiatura è bagnato.	Non si tratta di un'anomalia. L'umidità si condensa sulle pareti dell'apparecchiatura.
Insolita produzione di schiuma durante il lavaggio.	- Utilizzare solo detersivo specifico per lavastoviglie. - Utilizzare un detersivo di un produttore diverso. - Non pre-risciacquare le stoviglie sotto acqua corrente.
Tracce di ruggine sulle posate.	- È presente troppo sale nell'acqua usata per il lavaggio. Fare riferimento a "Decalcificatore dell'acqua". - Posate d'argento e acciaio inossidabile sono state posizionate insieme. Non posizionare oggetti d'argento e acciaio inossidabile uno accanto all'altro.
Sono presenti residui di detersivo all'interno del contenitore al termine del programma.	- La pastiglia del detersivo si è incollata all'interno del contenitore e l'acqua non è riuscita a eliminarla. - L'acqua non è in grado di eliminare il detersivo dal contenitore. Assicurarsi che i mulinelli non siano bloccati od ostruiti. - Verificare che gli oggetti nei cestelli non impediscano l'apertura del coperchio del contenitore del detersivo.
Odori all'interno dell'apparecchiatura.	- Fare riferimento a "Pulizia interna". - Avviare il programma Machine Care con un disincrostante o un prodotto detergente apposito per le lavastoviglie.
Il calcare può depositarsi su pentole e stoviglie, nella vasca o all'interno dello sportello.	- Il livello di sale è basso, controllare l'indicatore di riempimento. - Il tappo del contenitore del sale è allentato. - L'acqua di rubinetto è dura. Fare riferimento a "Decalcificatore dell'acqua". - Usare il sale e impostare la rigenerazione dell'addolcitore dell'acqua anche se vengono usate pastiglie multi-funzione. Fare riferimento a "Decalcificatore dell'acqua". - Avviare il programma Machine Care con un prodotto disincrostante per lavastoviglie. - Se i depositi di calcare persistono, pulire l'apparecchiatura con i detersivi adatti. - Provare un detersivo diverso. - Contattare il produttore del detergente.

Problema	Possibile causa e soluzione
Pentole e stoviglie opache, scolorite o incrinate.	- Assicurarsi che vengano lavati solo oggetti lavabili in lavastoviglie. - Caricare e scaricare il cestello delicatamente. Fare riferimento al libretto contenente le indicazioni per caricare il cestello. - Mettere gli oggetti delicati nel cestello superiore. - Attivare l'opzione GlassCare per garantire un'attenzione speciale agli articoli in vetro e quelli più delicati.



Fare riferimento a **“Preparazione al primo utilizzo”, “Utilizzo quotidiano”** o **“Consigli e suggerimenti”** per altre possibili cause.

12. INFORMAZIONI TECNICHE

Dimensioni	Larghezza / altezza / profondità (mm)	446 / 818 - 898 / 550
Collegamento elettrico ¹⁾	Tensione (V)	200 - 240
	Frequenza (Hz)	50 - 60
Pressione di alimentazione dell'acqua	Min./max. bar (Mpa)	0.5 (0.05) / 8 (0.8)
Collegamento dell'acqua	Acqua fredda o acqua calda ²⁾	max 60°C
Capacità	Coperti	9

¹⁾ Fare riferimento alla targhetta dei dati per altri valori.

²⁾ Consigliamo il collegamento all'acqua calda se prodotta mediante utilizzo di una fonte di energia alternativa (per es. pannelli solari) per ridurre il consumo di energia.

13. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur

**Vendita pezzi di ricambio**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop

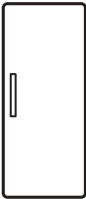


156810170-A-032022

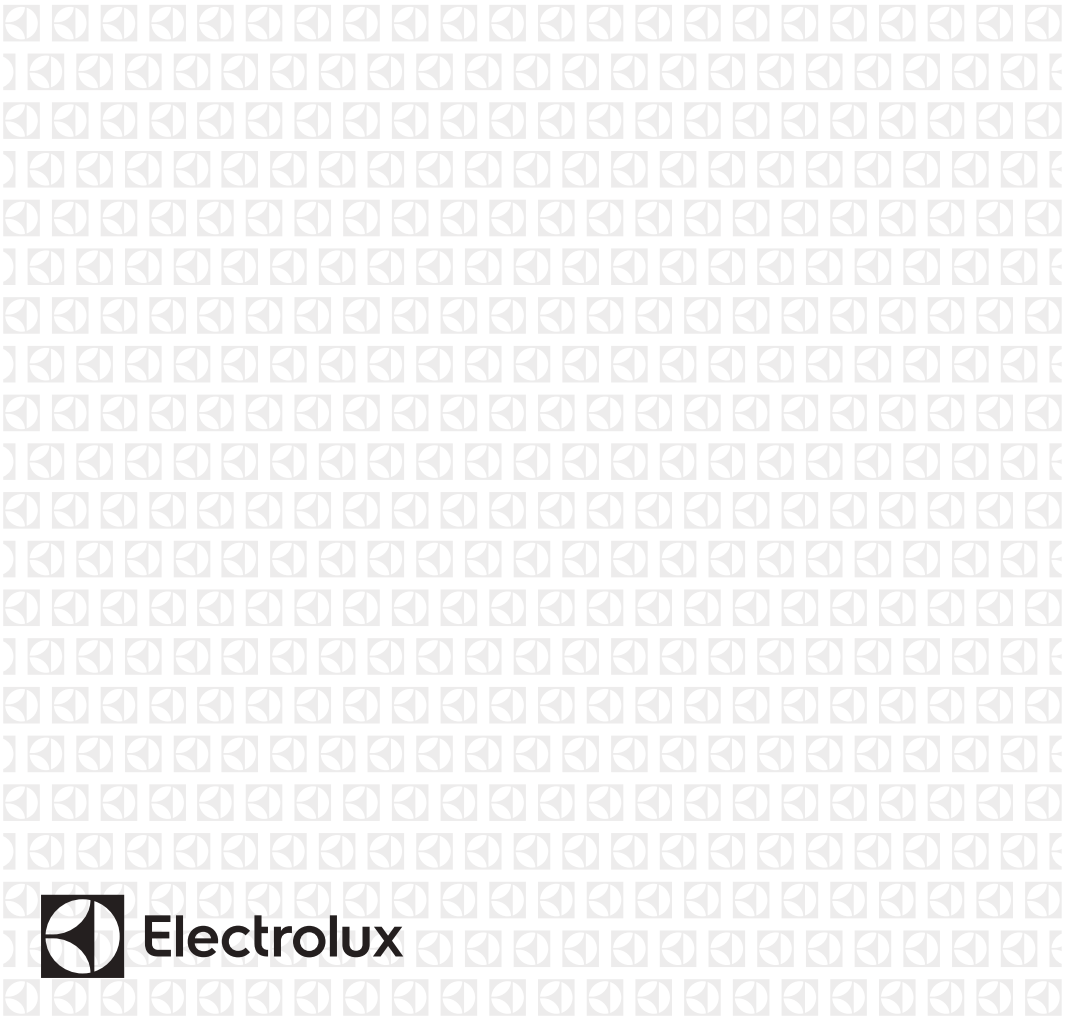




11. Bedienungsanleitung Kühl- und Gefrierschrank



EN	Refrigerator	User Manual	2
DE	Kühlschrank	Benutzerinformation	20



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. CONTROL PANEL.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. HINTS AND TIPS.....	10
7. CARE AND CLEANING.....	13
8. TROUBLESHOOTING.....	14
9. NOISES.....	18
10. TECHNICAL DATA.....	18
11. INFORMATION FOR TEST INSTITUTES.....	18
12. GUARANTEE	19
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 **Warning / Caution-Safety information**

 **General information and tips**

 **Environmental information**

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not

responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload the appliance provided that they have been properly instructed.
- This appliance may be used by persons with very extensive and complex disabilities provided that they have been properly instructed.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

1.2 General Safety

- This appliance is for storing food and beverages only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- To avoid contamination of food respect the following instructions:

- do not open the door for long periods;
- clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems;
- store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- When the appliance is empty for long period, switch it off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mould from developing within the appliance.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure due to safety manner.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Make sure the air can circulate around the appliance.
- At first installation or after reversing the door wait at least 4 hours before connecting the appliance to the power supply. This is to allow the oil to flow back in the compressor.
- Before carrying out any operations on the appliance (e.g. reversing the door), remove the plug from the power socket.
- Do not install the appliance close to radiators or cookers, ovens or hobs.
- Do not expose the appliance to the rain.
- Do not install the appliance where there is direct sunlight.
- Do not install this appliance in areas that are too humid or too cold.
- When you move the appliance, lift it by the front edge to avoid scratching the floor.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.



WARNING!

When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.



WARNING!

Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure not to cause damage to the electrical components (e.g. mains plug, mains cable, compressor). Contact the Authorised Service Centre or an electrician to change the electrical components.
- The mains cable must stay below the level of the mains plug.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns, electric shock or fire.



The appliance contains flammable gas, isobutane (R600a), a natural gas with a high level of environmental compatibility. Be careful not to cause damage to the refrigerant circuit containing isobutane.

- Do not change the specification of this appliance.
- Any use of the built-in product as free-standing is strictly prohibited.
- Do not put electrical appliances (e.g. ice cream makers) in the appliance unless they are stated applicable by the manufacturer.
- If damage occurs to the refrigerant circuit, make sure that there are no flames and sources of ignition in the room. Ventilate the room.
- Do not let hot items to touch the plastic parts of the appliance.
- Do not put soft drinks in the freezer compartment. This will create pressure on the drink container.
- Do not store flammable gas and liquid in the appliance.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not touch the compressor or the condenser. They are hot.
- Do not remove or touch items from the freezer compartment if your hands are wet or damp.
- Do not freeze again food that has been thawed.
- Follow the storage instructions on the packaging of frozen food.

- Wrap the food in any food contact material before putting it in the freezer compartment.

2.4 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.5 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- This appliance contains hydrocarbons in the cooling unit. Only a qualified person must do the maintenance and the recharging of the unit.
- Regularly examine the drain of the appliance and if necessary, clean it. If the drain is blocked, defrosted water collects in the bottom of the appliance.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

- Please note that self-repair or non-professional repair can have safety consequences and might void the guarantee.
- The following spare parts will be available for 7 years after the model has been discontinued: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards, light sources, door handles, door hinges, trays and baskets. Please note that some of these spare parts are only available to professional repairers, and that not all spare parts are relevant for all models.
- Door gaskets will be available for 10 years after the model has been discontinued.

2.7 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door to prevent children and pets to be closed inside of the appliance.
- The refrigerant circuit and the insulation materials of this appliance are ozone-friendly.
- The insulation foam contains flammable gas. Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Do not cause damage to the part of the cooling unit that is near the heat exchanger.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.



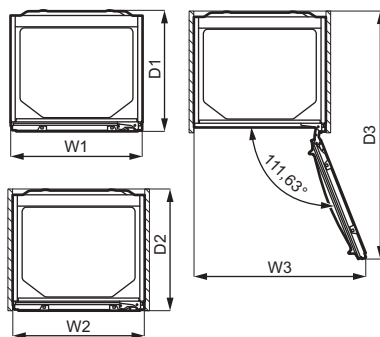
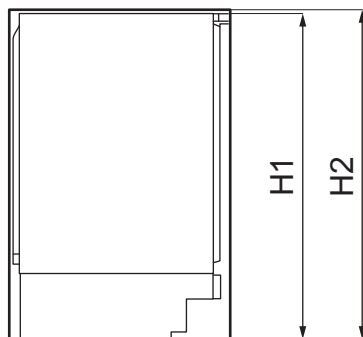
WARNING!

Refer to installation instruction document to install your appliance.

**WARNING!**

Fix the appliance in accordance with installation instruction document to avoid a risk of instability of the appliance.

3.1 Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	819
W1	mm	596
D1	mm	547

¹ the height, width and depth of the appliance without the handle

Space required in use ²		
H2	mm	820
W2	mm	596
D2	mm	550

² the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air

Overall space required in use ³		
H2	mm	820
W3	mm	777

Overall space required in use ³		
D3	mm	1120

³ the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment

3.2 Location

To ensure appliance's best functionality, you should not install the appliance in the nearby of the heat source (oven, stoves, radiators, cookers or hobs) or in a place with direct sunlight. Make sure that air can circulate freely around the back of the cabinet.

This appliance should be installed in a dry, well ventilated indoor position.

This appliance is intended to be used at ambient temperature ranging from 10°C to 43°C.

 The correct operation of the appliance can only be guaranteed within the specified temperature range.

 If you have any doubts regarding where to install the appliance, please turn to the vendor, to our customer service or to the nearest Authorised Service Centre.

 It must be possible to disconnect the appliance from the mains power supply. The plug must therefore be easily accessible after installation.

3.3 Electrical connection

- Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the rating plate correspond to your domestic power supply.
- The appliance must be earthed. The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose. If the domestic power supply socket is not

earthed, connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a qualified electrician.

- The manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

3.4 Ventilation requirements



CAUTION!

Appliance must be installed according to installation instruction in order to ensure required ventilation.

3.5 Door reversibility

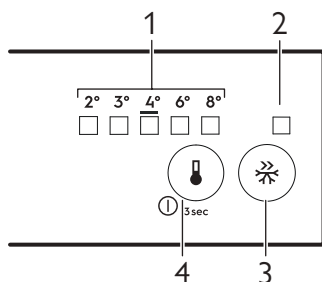
Please refer to the separate document with instructions on installation and door reversal.



CAUTION!

At every stage of reversing the door protect the floor from scratching with a durable material.

4. CONTROL PANEL



1. Temperature indicator LED
2. Frostmatic indicator
3. Frostmatic button
4. Temperature regulator ON/OFF button

4.1 Switching on

1. Insert the plug into the wall socket.
2. Touch the temperature regulator button if all LED indicators are off.

4.2 Switching off

Keep touching the temperature regulator button for 3 seconds. All indicators light off.

4.3 Temperature regulation

To operate the appliance, touch the temperature regulator until the LED corresponding to the required temperature lights up. Selection is progressive, varying from 2°C to 8°C. Recommended setting is 4°C.

1. Touch temperature regulator. Current temperature indicator blinks. Any time you touch the temperature regulator, the setting moves by one position. The corresponding LED blinks for a while.
2. Touch the temperature regulator until the required temperature is selected.

- i** The set temperature will be reached within 24 hours. After a power failure the set temperature remains stored.

4.4 Frostmatic function

The Frostmatic function is used to perform pre-freezing and fast freezing in sequence in the freezer compartment. This function accelerates the freezing of fresh food and, at the same time, protects food products already stored in the freezer compartment from undesirable warming.

- i** To freeze fresh food activate the Frostmatic function at least 24 hours before placing the food to complete pre-freezing.

To activate Frostmatic function press the Frostmatic button. The Frostmatic indicator switches on.

- i** This function stops automatically after 52 hours.

It is possible to deactivate the function at any time by pressing Frostmatic button again. The Frostmatic indicator switches off.

4.5 Door open alarm

If the fridge door is left open for approximately 5 minutes, the sound is on.

During the alarm the sound can be muted by pressing any button. The sound switches off automatically after around one hour to avoid disturbing.

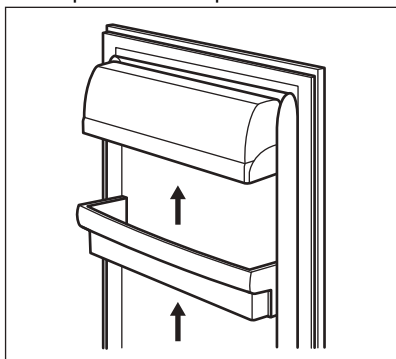
The alarm deactivates after closing the door.

5. DAILY USE

5.1 Positioning the door shelves

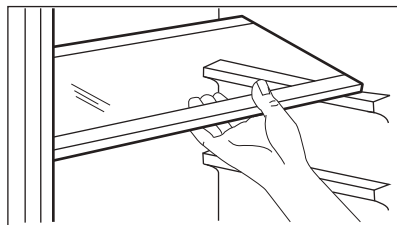
To permit storage of food packages of various sizes, the door shelves can be placed at different heights.

1. Gradually pull the shelf up until it comes free.
2. Reposition as required.



5.2 Movable shelves

The walls of the refrigerator are equipped with a series of runners so that the shelves can be positioned as desired.



- i** Do not move the glass shelf above the vegetable drawer to ensure correct air circulation.

5.3 Vegetable drawer

There is a special drawer in the bottom part of the appliance suitable for storage of fruits and vegetables.

5.4 Freezing fresh food

The freezer compartment is suitable for freezing fresh food and storing frozen and deep-frozen food for a long time.

To freeze fresh food activate the Frostmatic function at least 24 hours before placing the food to be frozen in the freezer compartment.

Store the fresh food evenly distributed in all compartments or drawers.

The maximum amount of food that can be frozen without adding other fresh food during 24 hours is specified on the rating plate (a label located inside the appliance).

When the freezing process is complete, the appliance automatically returns to the previous temperature setting (see "Frostmatic Function").



In this condition, the temperature inside the refrigerator might change slightly.

For more information refer to "Hints for freezing".

5.5 Storage of frozen food

When activating an appliance for the first time or after a period out of use, before

putting the products in the compartment let the appliance run at least 3 hours with the Frostmatic function switched on.

Keep the food no closer than 15 mm from the door.



CAUTION!

In the event of accidental defrosting, for example due to a power failure, if the power has been off for longer than the value shown on rating plate under "rising time", the defrosted food must be consumed quickly or cooked immediately then cooled and then re-frozen.

5.6 Thawing

Deep-frozen or frozen food, prior to being consumed, can be thawed in the refrigerator or inside a plastic bag under cold water.

This operation depends on the time available and on the type of food. Small pieces may even be cooked still frozen.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Hints for energy saving

- Fridge: Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance and shelves evenly distributed. Position of the door bins does not affect energy consumption.
- Do not open the door frequently or leave it open longer than necessary.
- Freezer: The colder the temperature setting, the higher the energy consumption.
- Fridge: Do not set too high temperature to save energy unless it is required by the characteristics of the food.
- If the ambient temperature is high and the temperature control is set to low

temperature and the appliance is fully loaded, the compressor may run continuously, causing frost or ice formation on the evaporator. In this case, set the temperature control toward higher temperature to allow automatic defrosting and to save energy this way.

- Ensure a good ventilation. Do not cover the ventilation grilles or holes.

6.2 Hints for freezing

- Activate Frostmatic function at least 24 hours before placing the food inside the freezer compartment.
- Before freezing wrap and seal fresh food in: aluminium foil, plastic film or bags, airtight containers with lid.

- For more efficient freezing and thawing divide food into small portions.
- It is recommended to put labels and dates on all your frozen food. This will help to identify foods and to know when they should be used before their deterioration.
- The food should be fresh when being frozen to preserve good quality. Especially fruits and vegetables should be frozen after the harvest to preserve all of their nutrients.
- Do not freeze bottles or cans with liquids, in particular drinks containing carbon dioxide - they may explode during freezing.
- Do not put hot food in the freezer compartment. Cool it down at room temperature before placing it inside the compartment.
- To avoid increase in temperature of already frozen food, do not place fresh unfrozen food directly next to it. Place food at room temperature in the part of the freezer compartment where there is no frozen food.
- Do not eat ice cubes, water ices or ice lollies immediately after taking them out of the freezer. Risk of frostbites.
- Do not re-freeze defrosted food. If the food has defrosted, cook it, cool it down and then freeze it.
- The medium temperature setting ensures good preservation of frozen food products. Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life.
- The whole freezer compartment is suitable for storage of frozen food products.
- Leave enough space around the food to allow air to circulate freely.
- For adequate storage refer to food packaging label to see the shelf life of food.
- It is important to wrap the food in such a way that prevents water, humidity or condensation from getting inside.

6.4 Shopping tips

After grocery shopping:

- Ensure that the packaging is not damaged - the food could be deteriorated. If the package is swollen or wet, it might have not been stored in the optimal conditions and defrosting may have already started.
- To limit the defrosting process buy frozen goods at the end of your grocery shopping and transport them in a thermal and insulated cool bag.
- Place the frozen foods immediately in the freezer after coming back from the shop.
- If food has defrosted even partially, do not re-freeze it. Consume it as soon as possible.
- Respect the expiry date and the storage information on the package.

6.3 Hints for storage of frozen food

- Freezer compartment is the one marked with  .

6.5 Shelf life for freezer compartment

Type of food	Shelf life (months)
Bread	3
Fruits (except citrus)	6 - 12
Vegetables	8 - 10
Leftovers without meat	1 - 2
Dairy food:	

Type of food	Shelf life (months)
Butter	6 - 9
Soft cheese (e.g. mozzarella)	3 - 4
Hard cheese (e.g. parmesan, cheddar)	6
Seafood:	
Fatty fish (e.g. salmon, mackerel)	2 - 3
Lean fish (e.g. cod, flounder)	4 - 6
Shrimps	12
Shucked clams and mussels	3 - 4
Cooked fish	1 - 2
Meat:	
Poultry	9 - 12
Beef	6 - 12
Pork	4 - 6
Lamb	6 - 9
Sausage	1 - 2
Ham	1 - 2
Leftovers with meat	2 - 3

6.6 Hints for fresh food refrigeration

- Good temperature setting that ensures preservation of fresh food is a temperature less than or equal to +4°C.
Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life of food.
- Cover the food with packaging to preserve its freshness and aroma.
- Always use closed containers for liquids and for food, to avoid flavours or odours in the compartment.
- To avoid the cross-contamination between cooked and raw food, cover the cooked food and separate it from the raw one.
- It is recommended to defrost the food inside the fridge.
- Do not insert hot food inside the appliance. Make sure it has cooled down at room temperature before inserting it.
- To prevent food waste the new stock of food should always be placed behind the old one.

6.7 Hints for food refrigeration

- Fresh food compartment is the one marked (on the rating plate) with .
- Meat (all types): wrap in a suitable packaging and place it on the glass shelf above the vegetable drawer. Store meat for at most 1-2 days.
- Fruit and vegetables: clean thoroughly (eliminate the soil) and place in a special drawer (vegetable drawer).
- It is advisable not to keep the exotic fruits like bananas, mangos, papayas etc. in the refrigerator.
- Vegetables like tomatoes, potatoes, onions, and garlic should not be kept in the refrigerator.
- Butter and cheese: place in an airtight container or wrap in an aluminium foil or a polythene bag to exclude as much air as possible.
- Bottles: close them with a cap and place them on the door bottle shelf, or (if available) on the bottle rack.
- Always refer to the expiry date of the products to know how long to keep them.

7. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Cleaning the interior

Before using the appliance for the first time, the interior and all internal accessories should be washed with lukewarm water and some neutral soap to remove the typical smell of a brand-new product, then dried thoroughly.



CAUTION!
Do not use detergents, abrasive powders, chlorine or oil-based cleaners as they will damage the finish.



CAUTION!
The accessories and parts of the appliance are not suitable for washing in a dishwasher.

7.2 Periodic cleaning

The equipment has to be cleaned regularly:

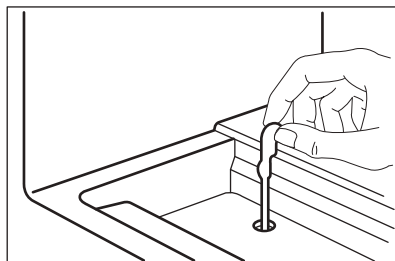
1. Clean the inside and accessories with lukewarm water and some neutral soap.
2. Regularly check the door seals and wipe them clean to ensure they are clean and free from debris.
3. Rinse and dry thoroughly.

7.3 Defrosting of the refrigerator

Frost is automatically eliminated from the evaporator of the refrigerator compartment during normal use. The defrost water drains out through a trough into a special container at the back of the appliance, over the motor compressor, where it evaporates.

It is important to periodically clean the defrost water drain hole situated under the salad drawers to prevent the water overflowing and dripping onto the food inside.

For this purpose use the tube cleaner provided with the appliance.



7.4 Defrosting of the freezer



CAUTION!
Never use sharp metal tools to scrape off frost from the evaporator as you could damage it.
Do not use a mechanical device or any artificial means to speed up the thawing process other than those recommended by the manufacturer.



About 12 hours prior to defrosting set a lower temperature in order to build up sufficient chill reserve in case of any interruption in operation.

A certain amount of frost will always form on the freezer shelves and around the top compartment.

Defrost the freezer when the frost layer reaches a thickness of about 3-5 mm.

1. Switch off the appliance or pull out electrical plug from the wall socket.
2. Remove any stored food and put it in a cool place.

**CAUTION!**

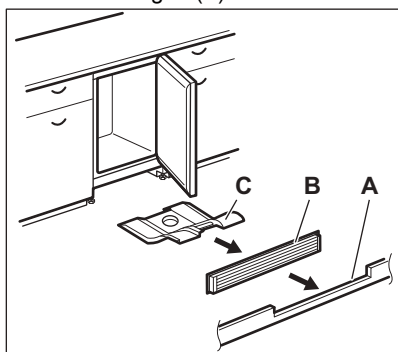
A temperature rise of the frozen food packs during defrosting may shorten their safe storage life. Do not touch frozen goods with wet hands. Hands can freeze to the goods.

3. Leave the door open. Protect the floor from the defrosting water e.g. with a cloth or a flat vessel.
4. In order to speed up the defrosting process, place a pot of warm water in the freezer compartment. In addition, remove pieces of ice that break away before defrosting is complete.
5. When defrosting is complete, dry the interior thoroughly.
6. Switch on the appliance and close the door.
7. Set the temperature regulator to obtain the maximum coldness and run the appliance for at least 3 hours using this setting.

Only after this time put the food back into the freezer compartment.

7.5 Cleaning the air channels

1. Remove the plinth (A), then the ventilation grid (B).



2. Clean the ventilation grid.
3. Carefully pull the air deflector out (C), checking that there is no water left from the defrosting.
4. Clean the lower part of the appliance with a vacuum cleaner.

7.6 Period of non-operation

When the appliance is not in use for long period, take the following precautions:

1. Disconnect the appliance from electricity supply.
2. Remove all food.
3. Defrost the appliance.
4. Clean the appliance and all accessories.
5. Leave the doors open to prevent unpleasant smells.

8. TROUBLESHOOTING

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not operate.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	The mains plug is not connected to the mains socket correctly.	Connect the mains plug to the mains socket correctly.
	There is no voltage in the mains socket.	Connect a different electrical appliance to the mains socket. Contact a qualified electrician.
The appliance is noisy.	The appliance is not supported properly.	Check if the appliance stands stable.
Acoustic or visual alarm is on.	The cabinet has been recently switched on.	Refer to "Door Open Alarm" or "High Temperature Alarm".
	The temperature in the appliance is too high.	Refer to "Door Open Alarm" or "High Temperature Alarm".
	The door is left open.	Close the door.
The compressor operates continually.	Temperature is set incorrectly.	Refer to "Control Panel" chapter.
	Many food products were put in at the same time.	Wait a few hours and then check the temperature again.
	The room temperature is too high.	Refer to "Installation" chapter.
	Food products placed in the appliance were too warm.	Allow food products to cool to room temperature before storing.
	The door is not closed correctly.	Refer to "Closing the door" section.
The compressor does not start immediately after pressing the "Frostmatic", or after changing the temperature.	The Frostmatic function is switched on.	Refer to "Frostmatic function" section.
	The compressor starts after a period of time.	This is normal, no error has occurred.
	Door is misaligned or interferes with ventilation grill.	The appliance is not levelled.
		Refer to installation instructions.

Problem	Possible cause	Solution
Door does not open easily.	You attempted to re-open the door immediately after closing.	Wait a few seconds between closing and re-opening of the door.
The lamp does not work.	The lamp is in stand-by mode.	Close and open the door.
	The lamp is defective.	Contact the nearest Authorized Service Centre.
There is too much frost and ice.	The door is not closed correctly.	Refer to "Closing the door" section.
	The gasket is deformed or dirty.	Refer to "Closing the door" section.
	Food products are not wrapped properly.	Wrap the food products better.
	Temperature is set incorrectly.	Refer to "Control Panel" chapter.
	Appliance is fully loaded and is set to the lowest temperature.	Set a higher temperature. Refer to "Control Panel" chapter.
	Temperature set in the appliance is too low and the ambient temperature is too high.	Set a higher temperature. Refer to "Control Panel" chapter.
Water flows on the rear plate of the refrigerator.	During the automatic defrosting process, frost melts on the rear plate.	This is correct.
There is too much condensed water on the rear wall of the refrigerator.	Door was opened too frequently.	Open the door only when necessary.
	Door was not closed completely.	Make sure the door is closed completely.
	Stored food was not wrapped.	Wrap food in suitable packaging before storing it in the appliance.
Water flows inside the refrigerator.	Food products prevent the water from flowing into the water collector.	Make sure that food products do not touch the rear plate.
	The water outlet is clogged.	Clean the water outlet.
Water flows on the floor.	The melting water outlet is not connected to the evaporative tray below the appliance.	Attach the melting water outlet to the evaporative tray.

Problem	Possible cause	Solution
Temperature cannot be set.	The "Frostmatic function" is switched on.	Switch off "Frostmatic function" manually, or wait until the function deactivates automatically to set the temperature. Refer to "Frostmatic function" section.
The temperature in the appliance is too low/too high.	The temperature is not set correctly.	Set a higher/lower temperature.
	The door is not closed correctly.	Refer to "Closing the door" section.
	The food products' temperature is too high.	Let the food products temperature decrease to room temperature before storage.
	Many food products are stored at the same time.	Store less food products at the same time.
	The thickness of the frost is greater than 4-5 mm.	Defrost the appliance.
	The door has been opened often.	Open the door only if necessary.
	The Frostmatic function is switched on.	Refer to "Frostmatic function" section.
	There is no cold air circulation in the appliance.	Make sure that there is cold air circulation in the appliance. Refer to "Hints and Tips" chapter.
Some specific surfaces inside the fridge compartment are warmer at some times.		This is a normal state.
Temperature setting LEDs flash at the same time.	An error has occurred in measuring the temperature.	Contact the nearest Authorised Service Centre. The cooling system will continue to keep food products cold, but temperature adjustment will not be possible.



If the advice does not lead to the desired result, call the nearest Authorized Service Centre.

8.2 Replacing the lamp

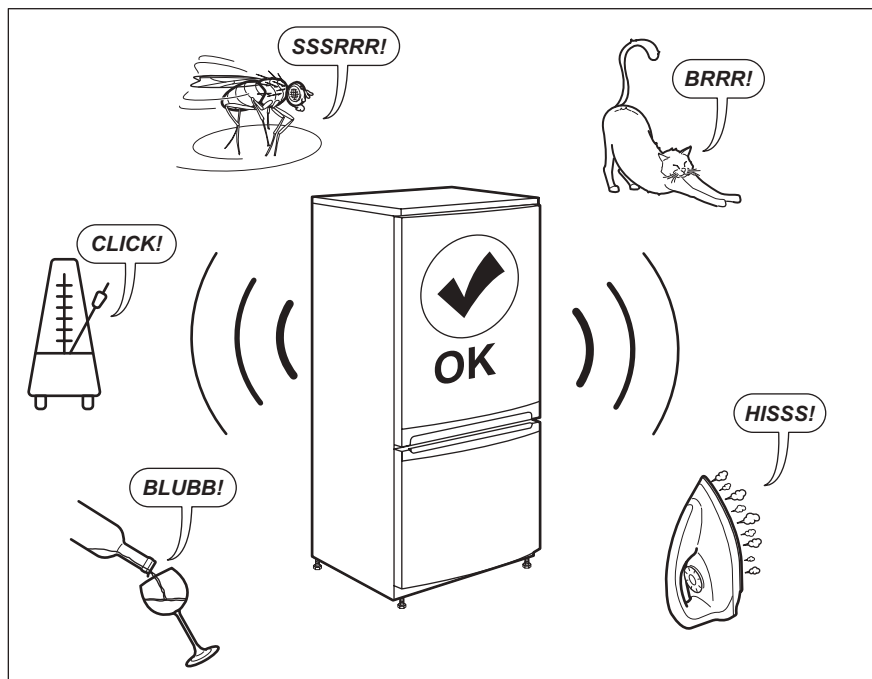
The appliance is equipped with a longlife LED interior light.

Only service is allowed to replace the lighting device. Contact your Authorised Service Centre.

8.3 Closing the door

1. Clean the door gaskets.
2. If necessary, adjust the door. Refer to installation instructions.
3. If necessary, replace the defective door gaskets. Contact the Authorised Service Centre.

9. NOISES



10. TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

11. INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Installation and preparation of the appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552. Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear

clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 3. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

12. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The

guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.
The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	21
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	23
3. MONTAGE.....	25
4. BEDIENFELD.....	27
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	28
6. TIPPS UND HINWEISE.....	29
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	32
8. FEHLERSUCHE.....	34
9. GERÄUSCHE.....	38
10. TECHNISCHE DATEN.....	38
11. INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE.....	38
12. GARANTIE.....	38
13. UMWELTTIPPS.....	39

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen das Gerät be- und entladen, vorausgesetzt, sie wurden ordnungsgemäß eingewiesen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit schweren und komplexen Behinderungen benutzt werden, vorausgesetzt, sie wurden ordnungsgemäß eingewiesen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und Getränken bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Um eine Kontaminierung von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise:
 - Öffnen Sie die Tür nicht über längere Zeit hinweg;
 - Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und zugängliche Ablaufsysteme;
 - Lagern Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank, so dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen oder auf diese tropfen.
- **WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaunische frei von Hindernissen.
- **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, den Abtauvorgang durch andere als vom Hersteller empfohlene mechanische oder sonstige Hilfsmittel zu beschleunigen.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, den Kältekreislauf nicht zu beschädigen.
- **WARNUNG:** Betreiben Sie in den Lebensmittelfächern des Geräts keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen Elektrogeräte.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel,

Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

- Wenn das Gerät längere Zeit leer steht, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen und trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um Schimmelbildung im Gerät zu vermeiden.
- Bewahren Sie keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit brennbarem Treibgas in diesem Gerät auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Warten Sie nach der Montage oder dem Wechsel des Türanschlags mindestens 4 Stunden, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. So kann das Öl in den Kompressor zurückfließen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie am Gerät arbeiten (z.B. Wechsel des Türanschlags).

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern, Herden, Backöfen oder Kochfeldern auf.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus.
- Installieren Sie das Gerät nicht an einem Ort mit direkter Sonneneinstrahlung.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in Bereichen auf, die zu feucht oder kalt sind.
- Wenn Sie das Gerät verschieben, heben Sie es an der Vorderkante an, um den Fußboden nicht zu verkratzen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.



WARNUNG!

Achten Sie bei der Montage des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.



WARNUNG!

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Das Gerät muss geerdet sein.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie darauf, elektrische Bauteile (wie Netzstecker, Netzkabel und Kompressor) nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst oder einen Elektriker, um die elektrischen Bauteile auszutauschen.
- Das Netzkabel muss unterhalb des Netzsteckers verlegt werden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Brandgefahr.



Das Gerät enthält Isobutan (R600a), ein brennbares Erdgas mit einem hohen Grad an Umweltverträglichkeit. Achten Sie darauf, den Kältekreislauf, der Isobutan enthält, nicht zu beschädigen.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Jegliche Verwendung des eingebauten Produkts als freistehendes Produkt ist strengstens untersagt.
- Stellen Sie keine elektrischen Geräte (z. B. Eisbereiter) in das Gerät, wenn solche Geräte nicht ausdrücklich vom Hersteller für diesen Zweck zugelassen sind.
- Wird der Kältekreislauf beschädigt, stellen Sie bitte sicher, dass keine Flammen und Zündquellen im Raum

vorhanden sind. Lüften Sie den Raum.

- Achten Sie darauf, dass keine heißen Gegenstände auf die Kunststoffteile des Geräts gelangen.
- Geben Sie keine Softdrinks in das Gefrierfach. Dadurch entsteht Druck auf den Getränkebehälter.
- Lagern Sie keine brennbaren Gase und Flüssigkeiten im Gerät.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Berühren Sie nicht den Kompressor oder den Kondensator. Diese sind heiß.
- Nehmen Sie keine Gegenstände aus dem Gefrierfach und berühren Sie diese nicht, falls Ihre Hände nass oder feucht sind.
- Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung zur Aufbewahrung tiefgekühlter Lebensmittel.
- Wickeln Sie die Lebensmittel in Lebensmittelkontaktmaterial ein, bevor Sie sie in das Gefrierfach legen.

2.4 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Der Kältekreis des Gerätes enthält Kohlenwasserstoffe. Das Gerät muss von einer qualifizierten Fachkraft gewartet und nachgefüllt werden.
- Prüfen Sie regelmäßig den Wasserabfluss des Geräts und reinigen Sie ihn gegebenenfalls. Bei verstopftem Wasserabfluss sammelt sich das Abtauwasser am Boden des Geräts an.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bitte beachten Sie, dass eigene Reparaturen oder Reparaturen, die nicht von Fachkräften durchgeführt werden, die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Die folgenden Ersatzteile werden auch nach dem Auslauf des Modells 7

Jahre lang vorgehalten: Thermostate, Temperatursensoren, Platinen, Lichtquellen, Lichtquellen, Türscharniere, Backbleche und Körbe. Bitte beachten Sie, dass einige dieser Ersatzteile nur an Reparaturbetriebe geliefert werden können und nicht alle Ersatzteile für alle Modelle relevant sind.

- Türdichtungen sind innerhalb von 10 Jahren nach Produkteneinstellung des Modells erhältlich.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- Der Kältekreislauf und die Isolierungsmaterialien dieses Gerätes sind ozonfreundlich.
- Die Isolierung enthält entzündliches Gas. Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Achten Sie darauf, dass die Kühleinheit in der Nähe des Wärmetauschers nicht beschädigt wird.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



WARNUNG!

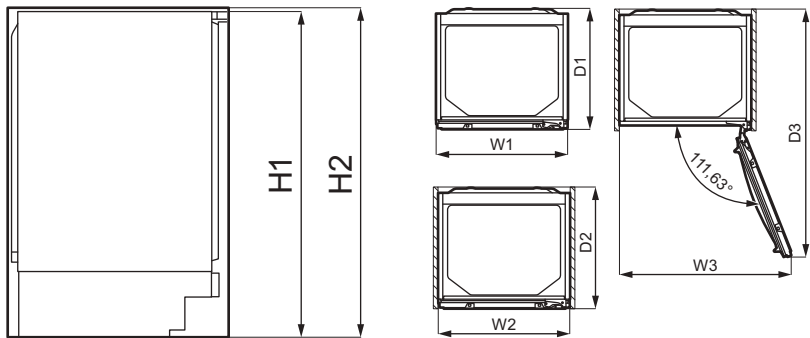
Lesen Sie zur Installation des Geräts die Montageanleitung.



WARNUNG!

Befestigen Sie das Gerät gemäß der Montageanleitung, um das Risiko eines instabilen Geräts zu vermeiden.

3.1 Abmessungen



Gesamtabmessungen ¹		
H1	mm	819
W1	mm	596
D1	mm	547

¹ Höhe, Breite und Tiefe des Geräts ohne Griff

Platzbedarf während des Betriebs ²		
H2	mm	820
W2	mm	596
D2	mm	550

² Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich Griff und zuzüglich des notwendigen Freiraums für die Zirkulation der Kühlluft

Platzbedarf insgesamt während des Betriebs ³		
H2	mm	820
W3	mm	777
D3	mm	1120

³ Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich Griff plus des notwendigen Freiraums für die Zirkulation der Kühlluft, zuzüglich des Platzes, der notwendig ist, um eine Türöffnung bis zu dem

minimalen Winkel zu ermöglichen, der die Entfernung der gesamten Innenausstattung erlaubt

3.2 Standort

Um die beste Funktionalität des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Backöfen, Heizöfen, Heizkörpern, Herden oder Kochfeldern) oder an einem Ort mit direkter Sonneneinstrahlung installieren. Stellen Sie sicher, dass die Luft frei um die Geräterückseite zirkulieren kann.

Dieses Gerät sollte in einem trockenen, gut belüfteten Innenbereich aufgestellt werden.

Dieses Gerät ist für den Einsatz bei einer Umgebungstemperatur von 10°C bis 43°C vorgesehen.

i Der ordnungsgemäße Betrieb des Geräts wird nur innerhalb des angegebenen Temperaturbereichs gewährleistet.

i Bei Fragen zum Aufstellungsort des Geräts wenden Sie sich an den Verkäufer, unseren Kundendienst oder nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.

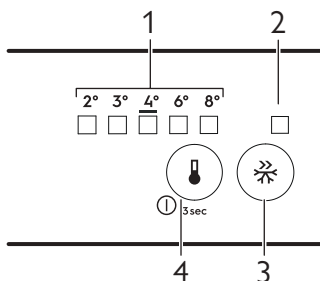


Es muss möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen. Daher muss der Stecker nach der Installation zugänglich bleiben.

3.3 Elektroanschluss

- Kontrollieren Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die Netzspannung und -frequenz Ihres Hausanschlusses mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Zu diesem Zweck ist der Netzstecker mit einem Schutzkontakt ausgestattet. Falls die Steckdose Ihres Hausanschlusses nicht geerdet sein sollte, lassen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Elektriker erden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Missachtung der vorstehenden Sicherheitshinweise.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

4. BEDIENFELD



1. Temperaturanzeige-LED
2. Anzeige Frostmatic
3. Taste Frostmatic
4. Temperaturregler
Taste EIN/AUS

4.1 Einschalten des Geräts

1. Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose.
2. Berühren Sie den Temperaturregler, wenn alle LEDs ausgeschaltet sind.

3.4 Anforderungen an die Belüftung



VORSICHT!

Das Gerät muss entsprechend der Montageanleitung installiert werden, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

3.5 Wechseln des Türanschlags

Informationen zu Montage und zum Wechseln des Türanschlags finden Sie in einer separaten Anleitung.



VORSICHT!

Wenn Sie den Türanschlag wechseln, schützen Sie den Boden mit einem strapazierfähigem Material vor Verkratzen.

4.2 Ausschalten des Geräts

Halten Sie die Taste des Temperaturreglers länger als 3 Sek. gedrückt.

Alle Anzeigen erlöschen.

4.3 Temperaturregelung

Zur Inbetriebnahme des Geräts, berühren Sie den Temperaturregler, bis die LED der gewünschten Temperatur aufleuchtet. Die Wahl erfolgt schrittweise von 2 °C bis 8 °C. Empfohlene Einstellung: 4 °C.

1. Berühren Sie den Temperaturregler. Die Kontrolllampe der aktuellen Temperatur blinkt. Mit jeder Berührung des Temperaturreglers ändert sich die Einstellung um eine Position. Die entsprechende LED blinkt eine Zeit lang.
2. Berühren Sie den Temperaturregler wiederholt, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt ist.



Die eingestellte Temperatur wird innerhalb von 24 Stunden erreicht. Nach einem Stromausfall bleibt die eingestellte Temperatur gespeichert.

4.4 Funktion Frostmatic

Die Frostmatic Funktion dient dazu das Gefrierfach auf das Vorgefrieren und anschließende Schnellgefrieren der Lebensmittel vorzubereiten. Sie ist eine Schnellgefrierfunktion, die die Tiefkühlung neu hinzukommender Lebensmittel beschleunigt und gleichzeitig die bereits im Gefrierfach eingelagerten Lebensmittel vor unerwünschter Erwärmung schützt.



Um frische Lebensmittel einzufrieren, schalten Sie die Frostmatic-Funktion mindestens 24 Stunden, bevor Sie die einzufrierenden Lebensmittel in das Gefrierfach hinein legen, ein.

Drücken Sie zum Einschalten der Funktion Frostmatic die Taste Frostmatic. Die Kontrolllampe Frostmatic leuchtet.



Diese Funktion endet automatisch nach 52 Stunden.

Diese Funktion kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste Frostmatic ausgeschaltet werden. Die Kontrolllampe Frostmatic erlischt.

4.5 Alarm Tür offen

Wenn die Kühlschranktür etwa 5 Minuten geöffnet bleibt, ertönt der Signalton.

In der Alarmphase kann der Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Der Ton schaltet sich nach etwa einer Stunde automatisch ab, um nicht zu stören.

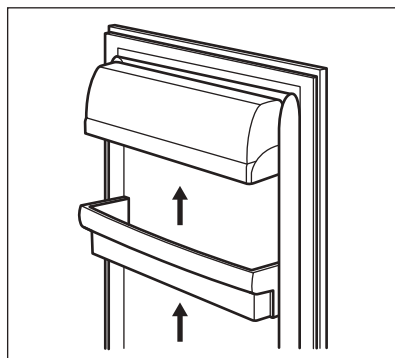
Der Signalton schaltet sich aus, wenn die Tür geschlossen wird.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Positionieren der Türablagen

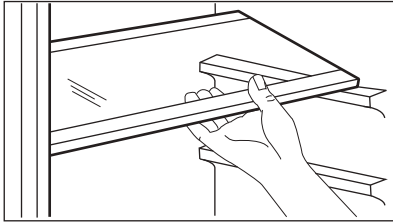
Um die Lagerung von Lebensmittelpackungen verschiedener Größen zu ermöglichen, können die Türunterteilungsfächer in verschiedenen Höhen angeordnet werden.

1. Ziehen Sie die Ablage langsam nach oben, bis diese sich löst.
2. Positionieren Sie diese neu wie erforderlich.



5.2 Verstellbare Ablagen

Die Wände des Kühlschranks sind mit einer Reihe von Führungsschienen ausgestattet, die verschiedene Möglichkeiten für das Einsetzen der Ablagen bieten.



- i** Die Glasablage über der Gemüseschublade sollte jedoch nicht verstellt werden, um eine korrekte Luftzirkulation zu gewährleisten.

5.3 Obst- / Gemüseschublade

Im unteren Teil des Geräts befindet sich eine spezielle Schublade, die sich zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse eignet.

5.4 Einfrieren frischer Lebensmittel

Das Gefrierfach eignet sich zum Einfrieren frischer Lebensmittel und zur langfristigen Aufbewahrung gefrorener und tiefgefrorener Lebensmittel.

Um frische Lebensmittel einzufrieren, aktivieren Sie bitte die Frostmatic-Funktion mindestens 24 Stunden, bevor Sie die einzufrierenden Lebensmittel in das Gefrierfach legen.

Lagern Sie frische Lebensmittel gleichmäßig verteilt in allen Fächern oder Schubladen.

Die maximale Menge an Lebensmitteln, die ohne Hinzufügen von anderen frischen Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild (einem Schild im Gerät) angegeben.

Nach Abschluss des Gefriervorgangs kehrt das Gerät automatisch auf die

vorherige Temperatureinstellung zurück (siehe „Frostmatic-Funktion“).

- i** In diesem Fall kann sich die Temperatur innerhalb des Kühlschranks gering verändern.

Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps zum Einfrieren“.

5.5 Lagerung von Tiefkühlgerichten

Lassen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einer Zeit, in der das Gerät nicht benutzt wurde, mindestens 3 Stunden lang mit eingeschalteter Funktion Frostmatic laufen, bevor Sie Lebensmittel in das Fach legen.

Lagern Sie die Lebensmittel mit einem Mindestabstand von 15 mm zur Tür.



VORSICHT!

Kam es zum Beispiel zum Auftauen durch einen Stromausfall, der länger dauerte, als der auf dem Typenschild angegebene Wert unter Lagerzeit bei Störung, dann müssen die aufgetauten Lebensmittel schnell verbraucht oder sofort gekocht und nach dem Abkühlen wieder eingefroren werden.

5.6 Abtauen

Tiefgefrorene oder gefrorene Lebensmittel können vor dem Verzehr im Kühlschrank oder in einem Plastikbeutel unter kaltem Wasser aufgetaut werden.

Dieser Vorgang hängt von der verfügbaren Zeit und der Lebensmittelart ab. Kleinere Gefriergutteile können sogar noch gefroren gekocht werden.

6. TIPPS UND HINWEISE

6.1 Tipps zum Energiesparen

- Kühlschrank: Die effizienteste Energienutzung wird erreicht, wenn

die Schubladen im unteren Teil des Geräts eingesetzt und die Ablagen gleichmäßig angeordnet sind. Die

Position der Türablagen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

- Öffnen Sie die Tür nicht zu häufig, und lassen Sie diese nicht länger offen als notwendig.
- Gefriergerät: Je kälter die Temperatureinstellung, desto höher der Energieverbrauch.
- Kühlschrank: Stellen Sie die Temperatur nicht zu hoch ein, um Energie zu sparen, es sei denn, dies ist wegen der Beschaffenheit des Lebensmittels erforderlich.
- Wenn die Umgebungstemperatur hoch ist, der Temperaturregler auf eine niedrige Temperatur eingestellt und das Gerät voll beladen ist, kann es zu andauerndem Betrieb des Kompressors und damit zu Reif- oder Eisbildung am Verdampfer kommen. Stellen Sie in diesem Fall den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur, um das automatische Abtauen zu ermöglichen und Energie zu sparen.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Bedecken Sie die Belüftungsgitter oder -öffnungen nicht.

6.2 Tipps zum Einfrieren

- Schalten Sie die Frostmatic-Funktion mindestens 24 Stunden, bevor Sie die Lebensmittel in das Gefrierfach hinein legen, ein.
- Verpacken Sie frische Lebensmittel vor dem Einfrieren in Aluminiumfolie, Plastikfolie oder -beutel oder luftdichte Behälter mit Deckel.
- Teilen Sie die Lebensmittel in kleine Portionen, um das Einfrieren und Auftauen zu erleichtern.
- Es wird empfohlen, tiefgekühlte Lebensmittel mit Etiketten und Datum zu versehen. So können Sie die Lebensmittel identifizieren und erkennen, wann sie verzehrt werden sollten, bevor sie verderben.
- Die Lebensmittel sollten beim Einfrieren frisch sein, um eine gute Qualität zu bewahren. Besonders Obst und Gemüse sollte direkt nach der Ernte eingefroren werden, um alle Nährstoffe zu erhalten.
- Frieren Sie keine Flaschen oder Dosen mit Flüssigkeiten,

insbesondere kohlenensäurehaltige Getränke, ein – die Gefäße können beim Einfrieren explodieren.

- Geben Sie keine heißen Lebensmittel in den Gefrierraum. Vergewissern Sie sich, dass sie auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie in das Fach legen.
- Um eine Erwärmung bereits eingefrorener Lebensmittel zu verhindern, legen Sie frische, nicht gefrorene Lebensmittel nicht direkt neben sie. Legen Sie Lebensmittel mit Raumtemperatur in Gefrierfächer, die keine gefrorenen Lebensmittel enthalten.
- Essen Sie keine Eiswürfel, Wassereis oder Eis am Stiel, wenn sie direkt aus dem Gefriergerät genommen wurden. Gefahr von Erfrierungen.
- Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Wenn Lebensmittel aufgetaut wurden, kochen Sie sie, lassen Sie sie abkühlen und frieren Sie sie dann ein.

6.3 Hinweise zur Lagerung von Tiefkühlgerichten

- Das Gefrierfach ist mit  gekennzeichnet.
- Eine mittlere Einstellung stellt eine gute Konservierung von Tiefkühlgerichten sicher. Eine höhere Temperatureinstellung im Gerät kann die Haltbarkeit verkürzen.
- Der gesamte Gefrierraum ist für die Lagerung von Tiefkühlprodukten geeignet.
- Lassen Sie ausreichend Platz um die Lebensmittel herum, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Die Haltbarkeit von Lebensmitteln ist auf dem Etikett der Lebensmittelverpackung angegeben.
- Es ist wichtig, die Lebensmittel so zu verpacken, dass kein Wasser, Feuchtigkeit oder Kondenswasser ins Innere gelangt.

6.4 Einkaufstipps

Nach dem Lebensmitteleinkauf:

- Achten Sie darauf, dass die Verpackung nicht beschädigt ist - die

Lebensmittel könnten verdorben sein. Wenn die Verpackung aufgequollen oder nass ist, wurde das Lebensmittel möglicherweise nicht unter den optimalen Bedingungen gelagert und das Auftauen hat eventuell bereits begonnen.

- Um den Auftauprozess zu minimieren, kaufen Sie Tiefkühlware am Ende Ihres Einkaufs und transportieren Sie diese in einer Isoliertasche.
- Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel sofort nach der

Rückkehr aus dem Laden in das Gefriergerät.

- Wenn Lebensmittel auch nur teilweise aufgetaut sind, dürfen sie nicht wieder eingefroren werden. Verzehren Sie sie schnell wie möglich.
- Beachten Sie das Haltbarkeitsdatum und die Lagerinformationen auf der Verpackung.

6.5 Lagerdauer im Gefrierfach

Lebensmittel	Lagerdauer (Monate)
Brot	3
Früchte (außer Zitrusfrüchten)	6 - 12
Gemüse	8 - 10
Reste ohne Fleisch	1 - 2
Molkereiprodukte:	
Butter	6 - 9
Weichkäse (z. B. Mozzarella)	3 - 4
Hartkäse (z. B. Parmesan, Cheddar)	6
Meeresfrüchte:	
Fetthaltiger Fisch (z. B. Lachs, Makrele)	2 - 3
Fettarmer Fisch (z. B. Dorsch, Flunder)	4 - 6
Shrimps	12
Muscheln und Miesmuscheln ohne Schale	3 - 4
Gekochter Fisch	1 - 2
Fleisch:	
Geflügel	9 - 12
Rindfleisch	6 - 12
Schweinefleisch	4 - 6
Lamm	6 - 9
Wurst	1 - 2
Schinken	1 - 2
Reste mit Fleisch	2 - 3

6.6 Tipps für die Kühlung frischer Lebensmittel

- Eine gute Temperatureinstellung, die die Konservierung von frischen Lebensmitteln sicherstellt, ist eine Temperatur von weniger oder gleich +4 °C.

Eine höhere Temperatureinstellung im Gerät kann die Haltbarkeit der Lebensmittel verkürzen.

- Decken Sie die Lebensmittel mit Verpackungsmaterial ab, um ihre Frische und ihr Aroma zu bewahren.
- Verwenden Sie immer geschlossene Behälter für Flüssigkeiten und

Lebensmittel, um Dünfte oder Gerüche im Fach zu vermeiden.

- Um eine Kreuzkontamination zwischen gekochten und rohen Lebensmitteln zu vermeiden, decken Sie die gekochten Lebensmittel ab und trennen Sie sie von den rohen.
- Es wird empfohlen, Lebensmittel im Kühlschrank aufzutauen.
- Stellen Sie keine warmen Lebensmittel in das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass sie auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie in das Gerät stellen.
- Um eine Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, sollten neue Lebensmittel immer hinter die alten gelegt werden.

6.7 Hinweise für die Kühlung von Lebensmitteln

- Das Fach für frische Lebensmittel ist (auf dem Typenschild) gekennzeichnet mit .
- Fleisch (alle Sorten): Wickeln Sie Fleisch in geeignetes Material und

legen Sie dieses auf die Glasablage über der Gemüseschublade. Lagern Sie Fleisch höchstens 1 - 2 Tage.

- Obst und Gemüse: Gründlich reinigen (Erde entfernen) und in die spezielle Schublade (Obst- und Gemüseschublade) legen.
- Es wird empfohlen, exotische Früchte wie Bananen, Mangos, Papayas usw. nicht im Kühlschrank aufzubewahren.
- Gemüse wie Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Butter und Käse: Diese sollten stets in luftdichten Behältern verpackt sein oder in Aluminiumfolie bzw. in Polyäthylenbeutel eingepackt werden, um so wenig Luft wie möglich in der Verpackung zu haben.
- Flaschen: Sie sollten mit Deckel in der Flaschenablage in der Tür oder im Flaschenhalter (falls vorhanden) aufbewahrt werden.
- Achten Sie auf das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel, damit Sie wissen, wie lange sie gelagert werden können.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



VORSICHT!

Das Zubehör des Geräts und die Innenteile eignen sich nicht für die Reinigung im Geschirrspüler.

7.1 Reinigen des Innenraums

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beseitigen Sie den typischen Neugeruch am besten durch Reinigen der Innenteile mit lauwarmem Wasser und einer neutralen Seife. Sorgfältig nachtrocknen.



VORSICHT!

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, chlor- oder ölhaltige Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen.

7.2 Regelmäßige Reinigung

Das gesamte Gerät muss regelmäßig gereinigt werden:

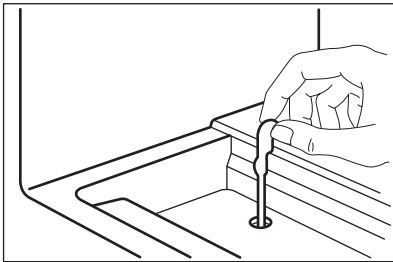
1. Reinigen Sie das Innere und die Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und etwas Neutralseife.
2. Prüfen und säubern Sie die Türdichtungen in regelmäßigen Abständen, um zu gewährleisten, dass diese sauber und frei von Fremdkörpern sind.
3. Spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

7.3 Abtauen des Kühlschranks

Bei normalem Betrieb wird Reif automatisch von dem Verdampfer des Kühlschranks entfernt. Das Abtauwasser läuft durch eine Wanne in einen speziellen Behälter an der Rückseite des Geräts über den Motorkompressor ab, wo es verdampft.

Reinigen Sie deshalb regelmäßig die Abflussöffnung des Tauwassers unter den Gemüseschubladen, damit das Wasser nicht überläuft und auf die eingelagerten Lebensmittel tropft.

Benutzen Sie hierfür den Rohrreiniger, der mit dem Gerät geliefert wird.



7.4 Abtauen des Gefriergeräts



VORSICHT!

Verwenden Sie niemals scharfe Metallwerkzeuge zum Abkratzen von Reif aus dem Verdampfer, da Sie diesen beschädigen könnten.

Verwenden Sie kein anderes mechanisches Gerät oder jegliche künstliche Hilfsmittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen, als was der Hersteller vorgeschlagen hat.



Stellen Sie ungefähr 12 Stunden vor dem Abtauen eine niedrigere Temperatur ein, um ausreichend Kältereserve für die Betriebsunterbrechung aufzubauen.

Auf den Ablagen des Gefriergeräts und um das obere Fach bildet sich immer eine gewisse Menge Reif.

Tauen Sie das Gefriergerät ab, wenn die Reifschicht eine Stärke von etwa 3 bis 5 mm erreicht hat.

1. Schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entnehmen Sie die eingelagerten Lebensmittel und lagern Sie sie an einem kühlen Ort.



VORSICHT!

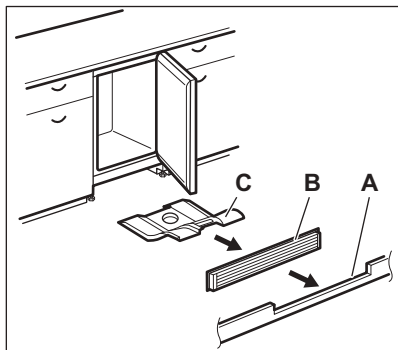
Ein Temperaturanstieg der gefrorenen Lebensmittelpakete während des Abtauens kann deren Haltbarkeitsdauer verkürzen. Berühren Sie gefrorene Lebensmittel nicht mit nassen Händen. Die Hände können an den Lebensmitteln festfrieren.

3. Lassen Sie die Tür offen. Schützen Sie den Boden vor dem Abtauwasser, z. B. mit einem Tuch oder einem flachen Behälter.
4. Stellen Sie einen Topf mit warmem Wasser in das Gefrierfach, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie bereits während des Abtauprozesses vorsichtig Eisstücke, die sich lösen lassen.
5. Wenn der Gefrierraum vollständig abgetaut ist, wischen Sie das Innere sorgfältig trocken.
6. Schalten Sie das Gerät ein und schließen Sie die Tür.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Einstellung, um die maximal mögliche Kühlung zu erreichen, und lassen Sie das Gerät mindestens 3 Stunden mit dieser Einstellung laufen.

Legen Sie das Gefriergut erst nach dieser Zeit wieder in das Gefrierfach.

7.5 Reinigen der Luftkanäle

1. Entfernen Sie die Sockelleiste (A) und dann das Belüftungsgitter (B).



2. Reinigen Sie das Belüftungsgitter.
3. Ziehen Sie das Luftleitblech (C) vorsichtig heraus und prüfen Sie, dass sich hier kein Tauwasser angesammelt hat.

4. Reinigen Sie das Unterteil des Geräts mit einem Staubsauger.

7.6 Stillstandszeiten

Bei längerem Stillstand des Geräts müssen Sie folgende Vorkehrungen treffen:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie alle Lebensmittel.
3. Tauen Sie das Gerät ab.
4. Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile.
5. Lassen Sie die Türen geöffnet, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Der Netzstecker ist nicht richtig in die Netzsteckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose hat keine Netzspannung.	Schließen Sie ein anderes Elektrogerät an der Netzsteckdose an. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Gerät ist laut.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß abgestützt.	Prüfen Sie, ob sich das Gerät in einer stabilen Position befindet.
Es wird ein akustisches oder optisches Alarmsignal ausgelöst.	Das Gerät wurde vor kurzem eingeschaltet.	Siehe „Alarm: Tür offen“ oder „Alarm: Hochtemperatur“.
	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch.	Siehe „Alarm: Tür offen“ oder „Alarm: Hochtemperatur“.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Tür ist offen.	Schließen Sie die Tür.
Der Kompressor arbeitet ständig.	Die Temperatur ist falsch eingestellt.	Siehe Kapitel „Bedienfeld“.
	Es wurden viele Lebensmittel gleichzeitig hineingelegt.	Warten Sie einige Stunden und prüfen Sie erneut die Temperatur.
	Die Raumtemperatur ist zu hoch.	Siehe Kapitel „Montage“.
	Die Lebensmittel, die im Gerät aufbewahrt werden, waren zu warm.	Lassen Sie die Lebensmittel vor deren Aufbewahrung auf Raumtemperatur abkühlen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Siehe Abschnitt „Schließen der Tür“.
	Die Funktion Frostmatic ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Funktion Frostmatic“.
Der Kompressor schaltet sich nicht sofort ein, nachdem Sie „Frostmatic“ gedrückt oder die Temperatur auf einen anderen Wert eingestellt haben.	Der Kompressor startet nach einer gewissen Zeit.	Das ist normal; es ist kein Fehler aufgetreten.
Die Tür ist falsch ausgerichtet oder beeinträchtigt das Lüftungsgitter.	Das Gerät ist nicht ausgerichtet.	Siehe Montageanleitung.
Die Tür lässt sich nicht leicht öffnen.	Sie haben versucht, die Tür unmittelbar nach dem Schließen erneut zu öffnen.	Warten Sie einige Sekunden zwischen dem Schließen und erneutem Öffnen der Tür.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist im Standby-Modus.	Schließen Sie die Tür und öffnen Sie die Tür wieder.
	Die Lampe ist defekt.	Wenden Sie sich an das nächste autorisierte Servicezentrum.
Zu viel Frost und Eis.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Siehe Abschnitt „Schließen der Tür“.
	Die Dichtung ist verzogen oder verschmutzt.	Siehe Abschnitt „Schließen der Tür“.
	Die Lebensmittel sind nicht richtig verpackt.	Verpacken Sie die Lebensmittel besser.
	Die Temperatur ist falsch eingestellt.	Siehe Kapitel „Bedienfeld“.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
	Das Gerät ist voll mit Lebensmitteln und auf die niedrigste Temperatur eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Siehe Kapitel „Bedienfeld“.
	Die Temperatur im Gerät ist zu niedrig und die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Siehe Kapitel „Bedienfeld“.
Wasser fließt an der Rückwand des Kühlschranks herunter.	Während des automatischen Abtauprozesses taut das Eis an der Rückwand ab.	Das ist richtig.
An der Rückwand des Kühlschranks befindet sich zu viel Kondenswasser.	Die Tür wurde zu häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf.
	Die Tür wurde nicht vollständig geschlossen.	Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig geschlossen ist.
	Die aufbewahrten Lebensmittel waren nicht verpackt.	Packen Sie die Lebensmittel richtig ein, bevor Sie diese in das Gerät legen.
Wasser fließt im Innern des Kühlschranks herunter.	Lebensmittel verhindern das Abfließen des Wassers in den Wassersammler.	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht die Rückwand berühren.
	Der Wasserablauf ist verstopft.	Reinigen Sie den Wasserablauf.
Wasser fließt auf den Boden.	Der Tauwasserablauf ist nicht an der Verdampfungsschale unter dem Gerät angeschlossen.	Bringen Sie den Tauwasserablauf an der Verdampfungsschale an.
Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.	Die „Funktion Frostmatic“, ist eingeschaltet.	Schalten Sie die „Funktion Frostmatic“ manuell aus, oder warten Sie mit dem Einstellen der Temperatur, bis die Funktion automatisch ausgeschaltet wird. Siehe Abschnitt „Funktion Frostmatic“.
Die Temperatur im Gerät ist zu niedrig/zu hoch.	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere/niedrigere Temperatur ein.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Siehe Abschnitt „Schließen der Tür“.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Temperatur der Lebensmittel ist zu hoch.	Lassen Sie die Lebensmittel auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie diese in das Kühlgerät legen.
	Viele Lebensmittel werden gleichzeitig in das Kühlgerät gelegt.	Legen Sie weniger Lebensmittel gleichzeitig in das Kühlgerät.
	Die Frostschrift ist dicker als 4 - 5 mm.	Tauen Sie das Gerät ab.
	Die Tür wurde zu oft geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf.
	Die Funktion Frostmatic ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Funktion Frostmatic“.
	Im Gerät herrscht keine Kaltluftzirkulation.	Stellen Sie sicher, dass die Kaltluft im Gerät zirkulieren kann. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Bestimmte Oberflächen im Innern des Kühlraums sind zu bestimmten Zeiten wärmer.		Das ist ein normaler Zustand.
Die Temperatureinstellungs-LEDs blinken gleichzeitig.	Beim Messen der Temperatur ist ein Fehler aufgetreten.	Wenden Sie sich an das nächste autorisierte Servicezentrum. Das Kühlsystem hält zwar die Lebensmittel weiterhin kalt, doch eine Temperatureinstellung ist nicht mehr möglich.



Wenn die Ratschläge nicht zum gewünschten Ergebnis führen, wenden Sie sich an das nächste autorisierte Servicezentrum.

8.2 Austauschen der Lampe

Das Gerät ist mit einer langlebigen LED-Innenbeleuchtung ausgestattet.

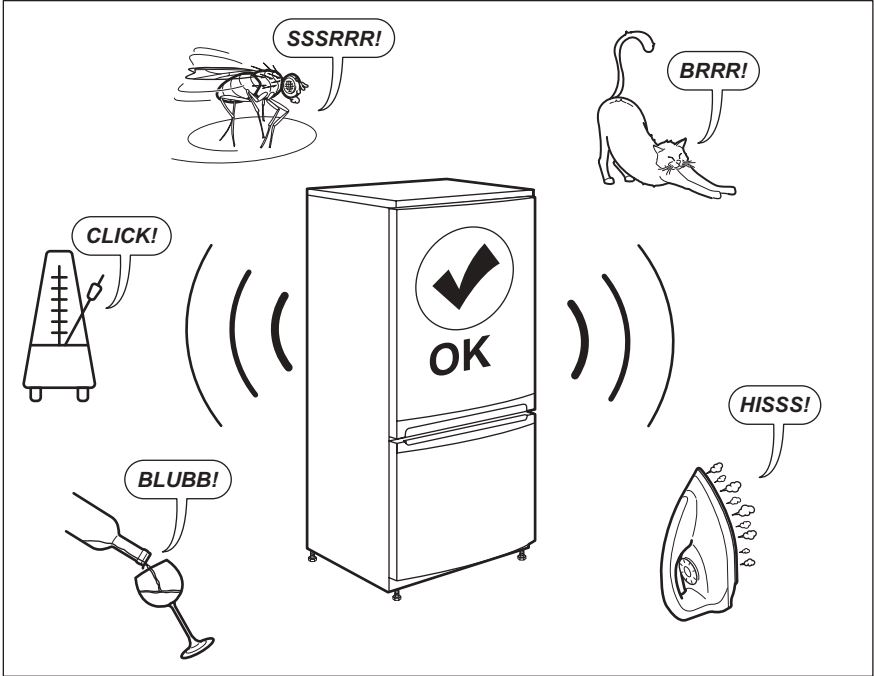
Die Beleuchtung darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden. Wenden

Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.

8.3 Schließen der Tür

1. Reinigen Sie die Türdichtungen.
2. Stellen Sie die Tür nach Bedarf ein. Siehe Montageanleitung.
3. Ersetzen Sie die defekten Türdichtungen, falls erforderlich. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

9. GERÄUSCHE



10. TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten befinden sich auf dem Typenschild innen im Gerät sowie auf der Energieplakette.

11. INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Die Installation und die Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle EcoDesign-Prüfung müssen mit EN 62552 übereinstimmen. Die Lüftungsanforderungen, die Einbaunische und die Mindestabstände

sind in dieser Bedienungsanleitung in Kapitel 3 beschrieben. Weitere Informationen erhalten Sie vom Hersteller, einschließlich Beladungspläne.

12. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch
Langgasse 10 9008 St. Gallen	
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	

Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



211626975-B-012022





12. Bedienungsanleitung Backofen

EB6L40CN
EB6L40SW
EB6L40WE



DE Backofen

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. UHRFUNKTIONEN.....	10
7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	12
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	13
9. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	13
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
11. FEHLERSUCHE.....	27
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29
13. GARANTIE.....	30

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses grossartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets grossartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemässer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen


WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss


WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Bedienungshinweise


WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.

- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen,

Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung



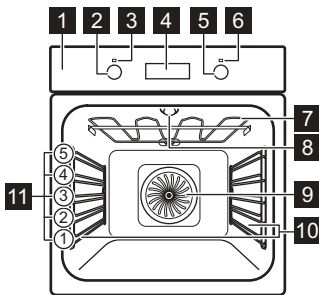
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

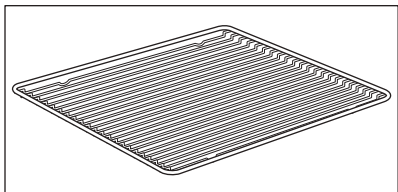
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Display
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

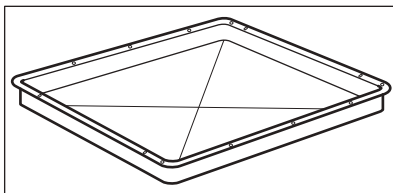
3.2 Zubehör

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Beachten Sie zum Einstellen der Tageszeit das Kapitel „Uhrfunktionen“.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Ein- und Ausschalten des Ofens

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

3. Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung „Aus“	Der Backofen ist ausgeschaltet.

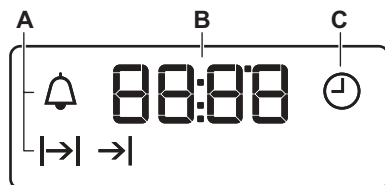
Ofenfunktion	Anwendung
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung von Restwärme kann die Heizleistung reduziert werden. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.



Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Lampe bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

5.4 Display



- A. Funktionsanzeigen
- B. Zeitanzeige
- C. Funktionsanzeige



Wenn Sie das Gerät 3 Minuten lang nicht bedienen, verringert sich die Helligkeit des Displays, um den Stromverbrauch zu senken. Sobald Sie eine Taste drücken, wird das Display wieder aktiviert.

5.5 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⌚	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
⌚ TAGESZEIT	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
→ DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→ ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
→ → ZEITVERZÖGERUNG	Kombination der Funktionen DAUER und ENDE.
🔔 KURZZEIT-WECKER	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

6.2 Einstellen der Uhrzeit Ändern der Uhrzeit

Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.

 blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

-  Im Falle eines Stromausfalls, der bis zu 1 Stunde dauert, wird die Tageszeit angezeigt und  blinkt. Prüfen Sie, ob die Uhrzeit stimmt und drücken Sie , um das Blinken auszuschalten. Im Falle eines Stromausfalls, der länger als 1 Stunde dauert, müssen Sie die Uhrzeit neu einstellen.

Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **—** ein.

Nach etwa fünf Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Tageszeit  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

6.3 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **—**, um die DAUER einzustellen.

Im Display wird  angezeigt.

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.

6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
 2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
 3. Drücken Sie **+** oder **—**, um die Zeit einzustellen.
- Im Display wird  angezeigt.
4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
 5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
 6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.

6.5 Einstellen der ZEITVERZÖGERUNG

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **—**, um die DAUER einzustellen.
4. Drücken Sie .
5. Drücken Sie **+** oder **—**, um das ENDE einzustellen.
6. Mit  bestätigen.

Das Gerät wird zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet, bleibt für die eingestellte DAUER eingeschaltet und schaltet zum Zeitpunkt ENDE ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den

Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

6.7 Abbrechen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion anfängt zu blinken.
2. Halten Sie  gedrückt.
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



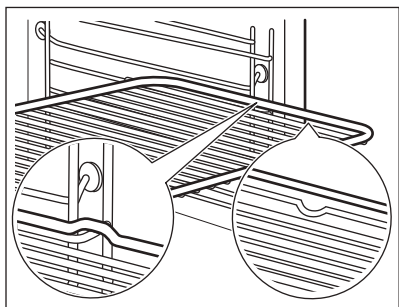
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

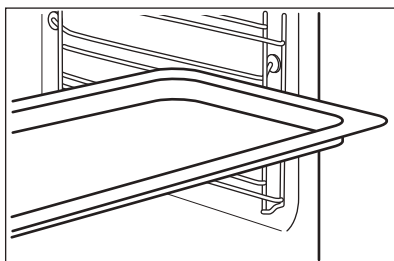
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



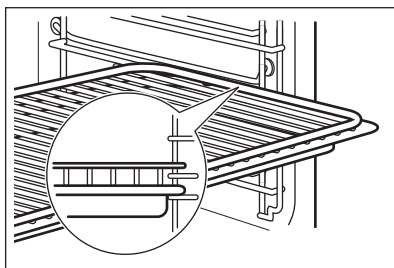
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

9. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

9.2 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

9.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können,

9.3 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

9.4 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Mürbeteig	Heissluft	170–180 ¹⁾	10–25	2
Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170–190	60–90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170–190	30–40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160–180 ¹⁾	50–70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Blätterteig	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	20–35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180–200 ¹⁾	10–20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	20–30	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Heissluft	150	35–55	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35–55	3
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160–180 ¹⁾	40–80	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20	3
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	3
Eiweissgebäck/ Baiser	Heissluft	80–100	120–150	3
Makronen	Heissluft	100–120	30–50	3
Hefeplätzchen	Heissluft	150–160	20–40	3
Blätterteiggebäck	Heissluft	170–180 ¹⁾	20–30	3
Brötchen	Heissluft	160 ¹⁾	10–25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	10–25	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.5 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.6 Feuchte Heissluft



Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Backzeiten.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gebäckstangen (insgesamt 500 g)	190–200	50–60	3
Jakobsmuscheln, in der Schale gebacken	180–200	30–40	4
Fisch, gross (300–500 g) in Salzkruste	190–200	45–50	4
Fisch, gross (300–500 g) in Pergament	190–200	50–60	3
Amaretti (20 Stück, insgesamt 500 g)	170–180	40–50	3
Apfelstreusel	190–200	50–60	4
Schokolade-Muffins (20 Stück, insgesamt 500 g)	160–170	35–45	3

9.7 Backen auf mehreren Ebenen

Stellen Sie die Funktion Heissluft ein.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160–180 ¹⁾	25–45	1 / 4	-
Streuselku- chen, trocken	150–160	30–45	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160–170	25–40	1 / 4	-
Eiweissgebäck, Baiser	80–100	130–170	1 / 4	-
Makronen	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefepätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.8 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Bo- den)	200–230 ¹⁾²⁾	15–20	2
Pizza (mit viel Be- lag)	180–200	20–30	2
Törtchen	180–200	40–55	1
Spinatquiche	160–180	45–60	1
Quiche Lorraine	170–190	45–55	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweizer Flan	170–190	45–55	1
Käsekuchen	140–160	60–90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150–170	50–60	1
Gemüsekuchen	160–180	50–60	1
Fladenbrot	230–250 ¹⁾	10–20	2
Blätterteigquiche	160–180 ¹⁾	45–55	2
Flammekuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230–250 ¹⁾	12–20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180–200 ¹⁾	15–25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

9.9 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergießen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

9.10 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/ Unterhitze	230	120–150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200 ¹⁾	5–6	1

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef oder Filet: mittel	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190 ¹⁾	6–8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180 ¹⁾	8–10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1–1,5	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kotelett/Brustspitz	1–1,5	Heissluftgrillen	170–180	60–90	1
Hackbraten	0,75–1	Heissluftgrillen	160–170	50–60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	0,75–1	Heissluftgrillen	150–170	90–120	1

Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kalbshaxe	1,5–2	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule/Lammbraten/-gigot	1–1,5	Heissluftgrillen	150–170	100–120	1
Lammrücken	1–1,5	Heissluftgrillen	160–180	40–60	1

Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken/Hasenkeule	bis zu 1	Ober-/Unterhitze	230 ¹⁾	30–40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	Ober-/Unterhitze	210–220	35–40	1
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	Ober-/Unterhitze	180–200	60–90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	jeweils 0,20–0,25	Heissluftgrillen	200–220	30–50	1
Poulehälfte	jeweils 0,4–0,5	Heissluftgrillen	190–210	35–50	1
Poulet, Pouarde	1–1,5	Heissluftgrillen	190–210	50–70	1
Ente, ganz	1,5–2	Heissluftgrillen	180–200	80–100	1
Gans, ganz	3,5–5	Heissluftgrillen	160–180	120–180	1
Truthahn	2,5–3,5	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1
Truthahn	4–6	Heissluftgrillen	140–160	150–240	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, gross	1–1,5	Ober-/Unterhitze	210–220	40–60	1

9.11 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8–10	6–8	4
Schweinefilet	10–12	6–10	4
Würstchen	10–12	6–8	4
Filet/Kalbssteaks	7–10	6–8	4
Toast/Toast	1–3	1–3	5
Überbackener Toast	6–8	-	4

9.12 Tiefkühlgerichte

Verwenden Sie die Heissluft-Funktion.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200–220	15–25	2
Pizza American, gefroren	190–210	20–25	2
Pizza, gekühlt	210–230	13–25	2
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30	2
Pommes Frites, dünn	200–220	20–30	3
Pommes Frites, dick	200–220	25–35	3
Kroketten	220–230	20–35	3
Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne gefroren	160–180	40–60	2
Ofengebackener Käse	170–190	20–30	3
Pouletflügel/Chicken Wings	190–210	20–30	2

9.13 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller,

da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

- Für grössere Portionen legen Sie einen leeren Teller umgekehrt auf den Boden des Garraums. Geben Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine

Schüssel und stellen Sie diese auf den umgekehrten Teller im Backofen. Nehmen Sie ggf. die Einhängegitter heraus.

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1	100–140	20–30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100–140	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0,15	25–35	10–15	-
Erdbeeren	0,3	30–40	10–20	-
Butter	0,25	30–40	10–15	-
Sahne	2 x 0,2	80–100	10–15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1,4	60	60	-

9.14 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blau-beeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Pflaumen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9.15 Dörren–Heissluft

Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60–70	6–8	3	1 / 4
Paprika	60–70	5–6	3	1 / 4
Suppengemüse	60–70	5–6	3	1 / 4
Pilze	50–60	6–8	3	1 / 4
Kräuter	40–50	2–3	3	1 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60–70	8–10	3	1 / 4
Aprikosen	60–70	8–10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60–70	6–8	3	1 / 4
Birnen	60–70	6–9	3	1 / 4

9.16 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitteig ohne Fett	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuitteig ohne Fett	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	60–90	2
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	25–40
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20–30
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20–35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20–30

1) Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	25–45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	23–40	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Speise	Funktion	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grill	1–3	5
Rindersteak	Grill	24–30 ¹⁾	4

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Speise	Dauer (Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	8–10	6–8
Toast	1–3	1–3

10. REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

10.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

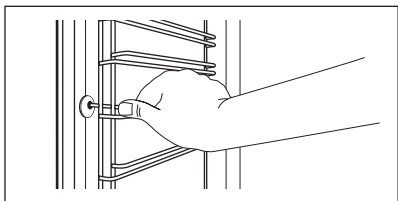
10.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

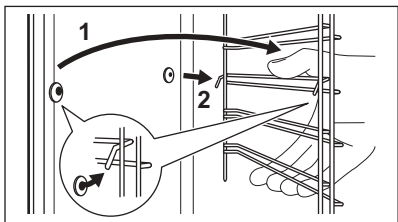
**VORSICHT!**

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Zubehörteile die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.3 Backofendecke



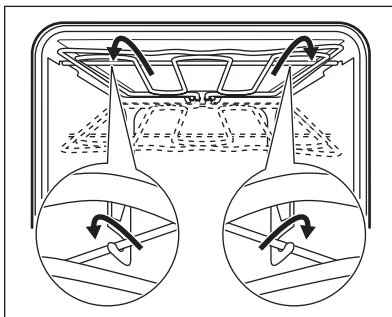
WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es nach vorne gegen die Federkraft aus den beiden Haltern heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

10.4 Aus- und Einhängen der Tür

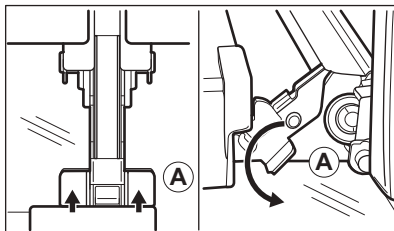
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



WARNUNG!

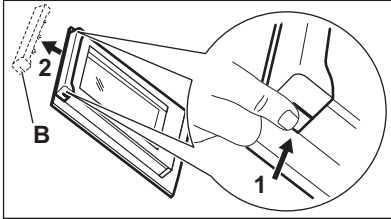
Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.

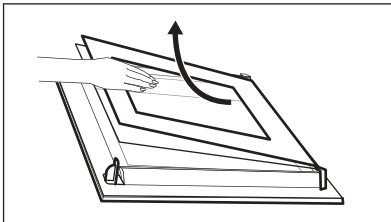


3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.

5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen

Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

10.5 Lampe austauschen



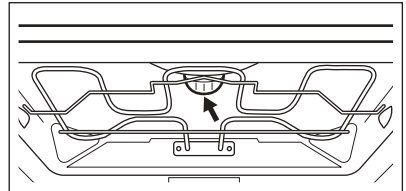
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

11. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400“ an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhr erneut ein.

11.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)

.....

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB6L40CN EB6L40SW EB6L40WE	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0,99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6L40CN	32.0 kg
	EB6L40SW	32.0 kg
	EB6L40WE	32.0 kg

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

12.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist.

Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3–10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen.

Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

13. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol 

nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder
Abgabe bei den offiziellen
SENS-Sammelstellen oder
offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen
SENS-Sammelstellen findet
sich unter
www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867344146-A-082018

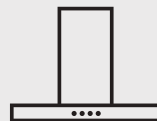




13. Bedienungsanleitung Flachschirmhaube



Thinking of you
Electrolux



DAK5535SW
DAL5535WE
DAK5535WE
DAL5535SW
DAK6035WE
DAK6035SW
DAL6035WE
DAL6035SW

EN	Cooker Hood
DE	Dunstabzugshaube
FR	Hotte De Cuisine
IT	Cappa

EN	USER MANUAL	3
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	8
FR	MANUEL D'UTILISATION	13
IT	LIBRETTO DI USO	18

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the Electrolux webshop, you'll find everything you need to keep all your Electrolux appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.electrolux.com/shop

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻ Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available. The information can be found on the rating plate.

Model _____

PNC _____

Serial Number _____

1. RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

- The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- The minimum safety distance between the cooker top and the extractor hood is 650 mm (some models can be installed at a lower height, please refer to the paragraphs on working dimensions and installation).
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the inside of the hood.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing. Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120 mm. The route of the flue must be as short as possible.
- Do not connect the extractor hood to exhaust ducts carrying combustion fumes (boilers, fireplaces, etc.).
- If the extractor is used in conjunction with non-electrical appliances (e.g. gas burning appliances), a sufficient

degree of aeration must be guaranteed in the room in order to prevent the backflow of exhaust gas. The kitchen must have an opening communicating directly with the open air in order to guarantee the entry of clean air. When the cooker hood is used in conjunction with appliances supplied with energy other than electric, the negative pressure in the room must not exceed 0,04 mbar to prevent fumes being drawn back into the room by the cooker hood.

- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
 - In the event of damage to the power cable, it must be replaced by the manufacturer or by the technical service department, in order to prevent any risks.
 - If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance specified above, this has to be taken into account. Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
 - Use only screws and small parts in support of the hood.
- Warning:** Failure to install the screws or fixing device

in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Connect the hood to the mains through a two-pole switch having a contact gap of at least 3 mm.

2. USE

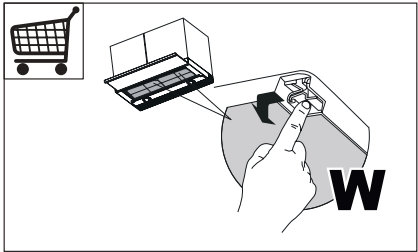
- The extractor hood has been designed exclusively for domestic use to eliminate kitchen smells.
- Never use the hood for purposes other than for which it has been designed.
- Never leave high naked flames under the hood when it is in operation.
- Adjust the flame intensity to direct it onto the bottom of the pan only, making sure that it does not engulf the sides.
- Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst into flames.
- Do not flambè under the range hood; risk of fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the ap-

pliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

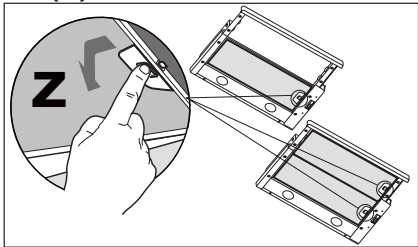
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **“CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.”

3. MAINTENANCE

- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean and/or replace the Filters after the specified time period (Fire hazard).
- “Failure to carry out cleaning as indicated will result in a fire hazard”.
 - The Activated charcoal filter is not washable and cannot be regenerated, and must be replaced approximately every 4 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage (**W**). A long life filter, washable and reusable, can be used, as an accessory, for some models.



- The Grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher (Z).

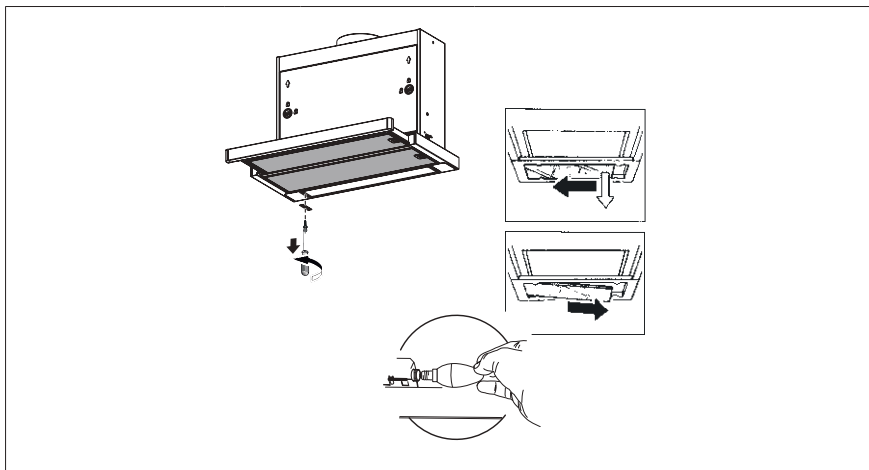


- Control lights, if present.
- Clean the hood using a damp cloth and a neutral liquid detergent.

4. CONTROLS

		
L	Light	Switches the lighting system on and off
V	Speed	Sets the operating speed of the extractor: 0. Motor Off. 1. Low speed, used for a continuous and silent air change in the presence of light cooking vapour. 2. Medium speed, suitable for most operating conditions given the optimum treated air flow/noise level ratio. 3. Maximum speed, used for eliminating the highest cooking vapour emission, including long periods. i. Turns the Motor on at INTENSIVE Speed. Suitable to deal with maximum levels of cooking fumes.

5. LIGHTING



Lamp	Power (W)	Socket	Voltage (V)	Dimension (mm)	ILCOS Code
	4	E14	220-240	107 x 37	DRBB/F-4-220-240-E14-35/100

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht.

So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im Electrolux Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer Electrolux Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter:
www.electrolux.com/shop

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol ⚡ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Wir empfehlen die Verwendung von Originalersatzteilen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Modell _____

Produkt-Nummer PNC _____

Seriennummer _____

1. EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE

- Diese Gebrauchsanleitungen beziehen sich auf die verschiedenen Modelle der Abzugshaube. Darum kann es möglich sein, dass die Beschreibung bestimmter Merkmale für das vorliegende Gerät nicht zutrifft.
- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Der min. Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Abzugshaube beträgt 650 mm (einige Modelle können auch niedriger installiert werden; siehe Absatz Installation).
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Daten des Typenschilds im Innern der Haube entspricht.
- Für Geräte der Klasse I muss kontrolliert werden, ob das häusliche Versorgungsnetz korrekt geerdet ist. Die Absaughaube mit Hilfe eines Rohrs mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm mit dem Rauchabzug verbinden. Der Verlauf des Rauchabzugs soll so kurz wie möglich sein.
- Die Abzugshaube darf nicht an einen Schacht angeschlossen werden, in den Rauchgase geleitet werden (z. B. von Heizkessel, Kaminen, usw.).
- Falls in dem Raum neben dem Abzug auch nicht mit Strom betriebene Geräte (zum Beispiel Gasgeräte) eingesetzt werden, muss für eine ausreichende Belüftung gesorgt werden, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Die Küche muss eine direkte Öffnung nach Außen aufweisen, damit ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird. Wird die Abzugshaube zusammen mit nicht mit Strom betriebenen Geräten eingesetzt, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, damit die Abgase nicht wieder angesaugt werden.
- Die Luft darf nicht über das flexible Rohr der Rauchabsaugung über mit Gas oder einem anderen Brennstoff betriebenen Kochstellen nach außen geleitet werden (nicht mit Geräten einsetzen, die die Luft lediglich in den Raum auslassen).
- Schadhafte Kabel müssen durch den Hersteller oder vom Kundendienst ausgewechselt werden, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.
- Falls die Montageanweisungen für die gasbetriebene Kochmulde einen größeren Abstand vorschreiben, als der oben angegebene, muss diese Vorgabe befolgt werden. Es sind sämtliche Abluftvor-

schriften zu beachten.

- Nur für die Abzugshaube geeignete Schrauben und Kleinteile verwenden.

Achtung: Werden die Schrauben und Befestigungselemente nicht entsprechend der vorliegenden Anleitungen verwendet, besteht Stromschlaggefahr.

- Die Abzugshaube mittels zweipoligem Schalter mit einer Öffnung der Kontakte von mindestens 3 mm an das Netz anschließen.

2. GEBRAUCH

- Die Abzugshaube wurde ausschließlich für den häuslichen Gebrauch entwickelt, um Kochdünste zu beseitigen.
- Die Haube darf nur für die ihr zugedachten Zwecke benutzt werden.
- Unter der eingeschalteten Haube keine offenen Flammen benutzen.
- Die Flamme so regulieren, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausreicht.
- Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- Auf keinen Fall unter der Haube flambieren: Brandgefahr.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkei-

ten, oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen dürfen nicht mit dem Gerät umgehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet. Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät herumspielen können. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

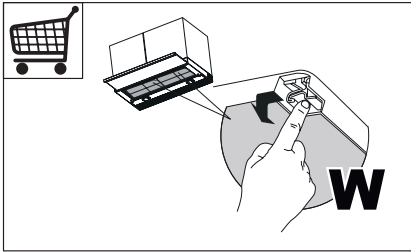
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten, oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- **ACHTUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs der Kochgeräte sehr heiß werden.

3. WARTUNG

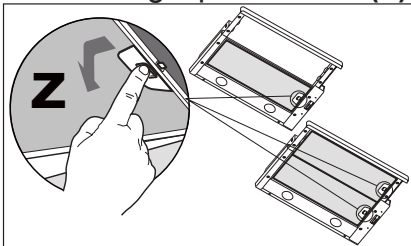
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät, muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Die Filter stets nach den angegebenen Intervallen reinigen oder auswechseln (Brandgefahr).

- „Wenn die Reinigung nicht nach den Anweisungen durchgeführt wird, besteht Brandgefahr“.

- Der Aktivkohlefilter ist weder waschbar, noch regenerierbar und muss bei normalem Betrieb zirka alle 4 Monate oder auch öfter ausgewechselt werden, je nach Intensität des Gebrauchs (**W**). Der Long Life Filter ist waschbar und wiederverwendbar, und ist für verschiedene Modelle passend.

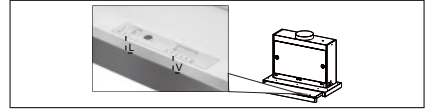


- Die Fettfilter sind alle 2 Monate oder bei intensiver Nutzung öfter zu reinigen und können in der Spülmaschine gespült werden (**Z**).



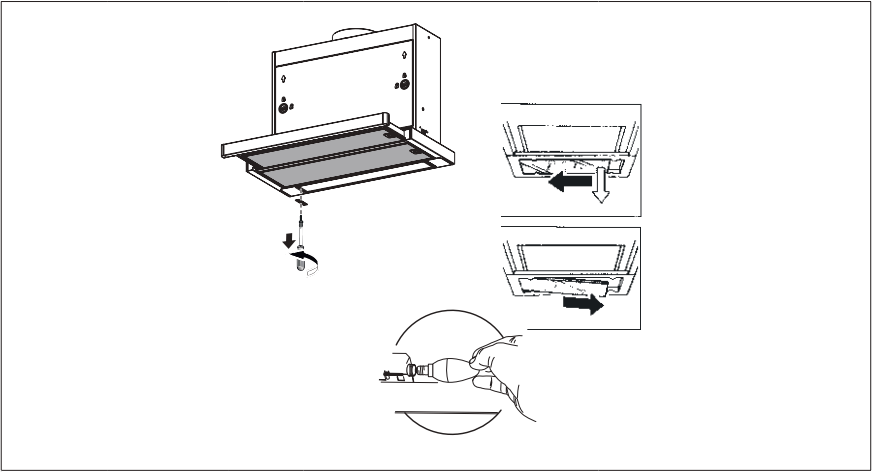
- Kontrolllampen der Steuerungen, wo vorhanden.
- Die Haube mit einem feuchten Lappen und einem neutralen Reinigungsmittel abwischen.

4. BEDIENELEMENTE



L	Beleucht	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
V	Geschw.	Steuert folgende Geschwindigkeitsstufen: 0. Motor Off. 1. Geringste Gebläsestufe, diese Stufe ist für einen ständigen und besonders leisen Luftaustausch bei geringer Kochdunstentwicklung geeignet; 2. Mittlere Gebläsestufe, eignet sich aufgrund des guten Verhältnisses zwischen Fördervolumen und Geräuscentwicklung für die meisten Anwendungssituationen; 3. Höchste Gebläsestufe, eignet sich für starke Kochdunstentwicklung, auch über längere Zeit hin. i. Schaltet den Motor bei Intensivgeschwindigkeit ein. Für die Beseitigung von sehr intensiven Kochdünsten geeignet.

5. BELEUCHTUNG



Lampe	Leistung (W)	Fassung	Spannung (V)	Größe (mm)	ILCOS-Code
	4	E14	220-240	107 x 37	DRBB/F-4-220-240-E14-35/100

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieurs et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'Electrolux, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils Electrolux soient toujours impeccables et fonctionnent parfaitement, sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des ustensiles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez notre boutique en ligne
www.electrolux.com/shop

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ♻ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes:
 Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

Modèle _____

PNC _____

Numéro de série _____

1. CONSEILS ET SUGGESTIONS

- Les instructions pour l'utilisation se réfèrent aux différents modèles de cet appareil. Par conséquent, certaines descriptions de caractéristiques particulières pourraient ne pas appartenir spécifiquement à cet appareil.
- En aucun cas le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages dus à une installation ou à une utilisation impropre.
- La distance de sécurité minimum entre le plan de cuisson et la hotte aspirante est de 650 mm (certains modèles peuvent être installés à une hauteur inférieure ; voir le paragraphe concernant les dimensions de travail et l'installation).
- Assurez-vous que la tension de votre secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des données appliquée à l'intérieur de la hotte.
- Pour les appareils de Classe I, s'assurer que l'installation électrique de votre intérieur dispose d'une mise à la terre adéquate. Relier l'aspirateur au conduit de cheminée avec un tube d'un diamètre minimum de 120 mm. Le parcours des fumées doit être le plus court possible.
- Ne pas relier la hotte aspirante aux conduits de cheminée qui acheminent les fumées de combustion (par exemple de chaudières, de cheminées, etc.).
- Si vous utilisez l'aspirateur en combinaison avec des appareils non électriques (par ex. appareils à gaz), vous devez garantir un degré d'aération suffisant dans la pièce, afin d'empêcher le retour du flux des gaz de sortie. La cuisine doit présenter une ouverture communiquant directement vers l'extérieur pour garantir l'amenée d'air propre. Si vous utilisez la hotte de cuisine en combinaison avec des appareils non alimentés à l'électricité, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que la hotte ne réaspire les fumées dans la pièce.
- Ne pas évacuer l'air à travers un tube flexible utilisé pour l'aspiration des fumées des appareils alimentés au gaz ou avec d'autres combustibles (ne pas utiliser avec des appareils ayant une seule sortie d'air dans la pièce).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant ou par un service après-vente agréé pour éviter tout risque d'accident.
- Si les instructions d'instal-

lation du plan de cuisson à gaz spécifient une distance supérieure à celle indiquée ci-dessus, veuillez impérativement en tenir compte. Toutes les normes concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.

- Utiliser exclusivement des vis et des petites pièces du type adapté pour la hotte.

Attention: toute installation des vis et des dispositifs de fixation non conforme aux présentes instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Brancher la hotte à l'alimentation de secteur avec un interrupteur bipolaire ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2. UTILISATION

- Cette hotte aspirante a été conçue exclusivement pour un usage domestique, dans le but d'éliminer les odeurs de cuisine.
- Ne jamais utiliser la hotte pour des objectifs différents de ceux pour lesquels elle a été conçue.
- Ne jamais laisser un feu vif allumé sous la hotte lorsque celle-ci est en fonction.
- Régler l'intensité du feu de manière à l'orienter exclusivement vers le fond de la casserole, en vous assurant qu'il ne déborde pas sur les

côtés.

- Contrôler constamment les friteuses durant leur utilisation: l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- Ne pas flamber des mets sous la hotte : sous risque de provoquer un incendie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ont une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que ces enfants ou ces personnes ne soient attentivement surveillés et instruits sur la manière d'utiliser cet appareil en sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ce ne soit sous la surveillance d'une personne responsable.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient

attentivement surveillées et instruites par un responsable de leur sécurité.

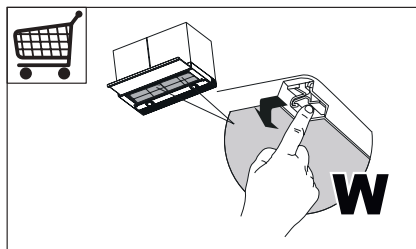
- **ATTENTION:** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation des appareils de cuisson.

3. ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie).
- Effectuer le nettoyage selon les instructions, sous risque d'incendie.

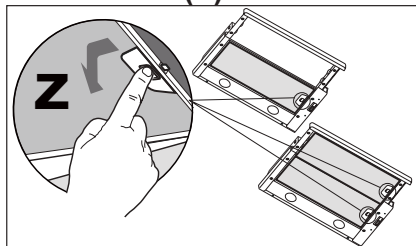
- Le filtre à charbon actif ne peut être ni lavé ni régénéré et il doit être remplacé environ tous les 4 mois de fonctionnement ou plus souvent en cas d'utilisation particulièrement intense (**W**).

Le filtre Long Life est lavable et réutilisable, il peut être utilisé comme accessoire pour certains modèles.



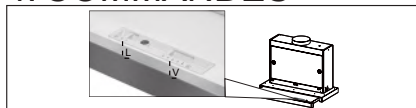
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois de fonctionnement ou plus souvent en

cas d'utilisation particulièrement intense. Ces filtres peuvent être lavés au lave-vaisselle (**Z**).



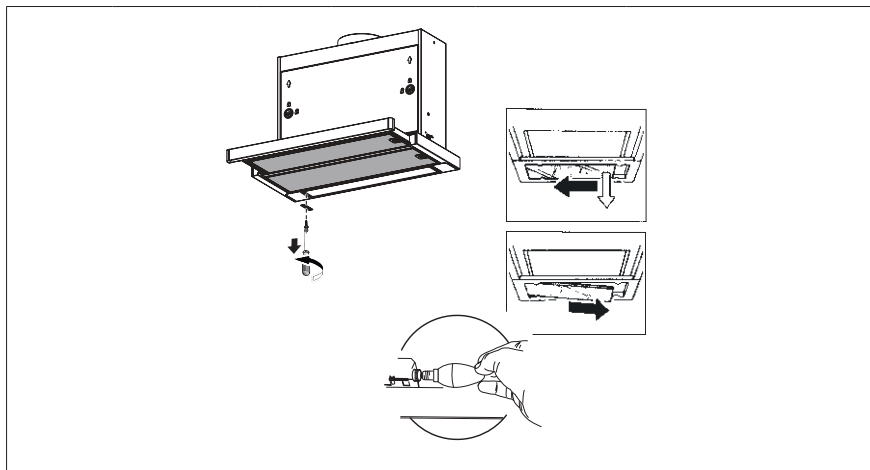
- Voyants commandes si présents.
- Nettoyer la hotte avec un chiffon humide et un détergent liquide neutre.

4. COMMANDES



L	Lumières	Allume et éteint l'éclairage.
V	Vitesses	Détermine les vitesses d'exploitation ainsi subdivisées 0. Moteur Off. 1. Vitesse minimale, pour un rechange d'air permanent particulièrement silencieux en cas de faibles vapeurs de cuisson. 2. Vitesse moyenne pour la plupart des conditions d'utilisation, étant donné le rapport optimal entre débit d'air traité et niveau sonore. 3. Vitesse maximum, pour faire face aux émissions maximum de vapeur de cuisson, même pendant des temps prolongés. i. Démarre le moteur à la vitesse INTENSIVE. Fonction indiquée pour faire face aux pointes d'émission de fumées de cuisson.

5. ÉCLAIRAGE



Ampoule	Absorption (W)	Culot	Voltage (V)	Dimensions (mm)	Code ILCOS
	4	E14	220-240	107 x 37	DRBB/F-4-220-240-E14-35/100

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

ACCESSORI E CONSUMABILI

All'interno del webshop Electrolux troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che le vostre apparecchiature Electrolux siano sempre perfettamente pulite e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente ai più elevati standard qualitativi: pentole, scolaposte, portabottiglie, sacchi biancheria delicati...



Visitate il webshop all'indirizzo:
www.electrolux.com/shop

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo ♻. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

ASSISTENZA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Prima di contattare il centro di assistenza, assicurarsi di avere a portata di mano i seguenti dati.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta.

Modello _____

PNC _____

Numero di serie _____

1. AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

- Le Istruzioni per l'uso si riferiscono ai diversi modelli di questo apparecchio. Pertanto, si potrebbero trovare descrizioni di singole caratteristiche che non appartengono al proprio apparecchio specifico.
- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- La distanza minima di sicurezza tra il piano cottura e la cappa aspirante è di 650 mm (alcuni modelli possono essere installati a un'altezza inferiore; vedere il paragrafo relativo alle dimensioni di lavoro e all'installazione).
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targa dati applicata all'interno della cappa.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a massa. Collegare l'aspiratore al condotto dei fumi mediante un tubo con diametro minimo di 120 mm. Il percorso dei fumi deve essere il più corto possibile.
- Non collegare la cappa aspirante ai condotti fumari che trasportano fumi di combustione (per es. caldaie, camini ecc.).
- Se l'aspiratore è utilizzato in combinazione con apparecchi non elettrici (per es. apparecchi a gas), deve essere garantito un sufficiente grado di aerazione nel locale per impedire il ritorno di flusso dei gas di scarico. La cucina deve avere un'apertura comunicante direttamente con l'esterno per garantire l'afflusso di aria pulita. Quando la cappa per cucina è utilizzata in combinazione con apparecchi non alimentati dalla corrente elettrica, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar per evitare che i fumi vengano riaspirati nel locale dalla cappa.
- L'aria non deve essere scaricata attraverso un tubo flessibile utilizzato per l'aspirazione dei fumi da apparecchi alimentati a gas o altri combustibili (non utilizzare con apparecchi che scaricano unicamente l'aria nel locale).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, occorre farlo sostituire dal produttore o dal reparto di assistenza tecnica per evitare qualsiasi rischio.
- Se le istruzioni di installazione del piano cottura a gas specificano una distanza

- maggiore di quella sopra indicata, è necessario tenerne conto. Devono essere rispettate tutte le normative riguardanti lo scarico dell'aria.
- Usare solo viti e minuteria di tipo idoneo per la cappa.
- Avvertenza:** la mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.
- Collegare la cappa all'alimentazione di rete mediante un interruttore bipolare con distanza tra i contatti di almeno 3 mm.

2. USO

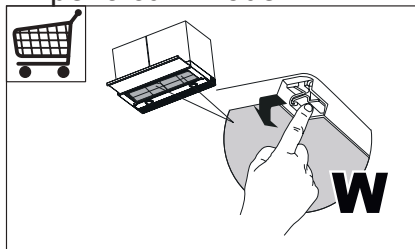
- La cappa aspirante è progettata esclusivamente per l'uso domestico allo scopo di eliminare gli odori dalla cucina.
- Non usare mai la cappa per scopi diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Non lasciare mai fiamme alte sotto la cappa quando è in funzione.
- Regolare l'intensità della fiamma in modo da dirigerla esclusivamente verso il fondo del recipiente di cottura, assicurandosi che non ne avvolga i lati.
- Le friggitorici devono essere costantemente controllate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.

- Non cuocere al flambé sotto la cappa: si potrebbe sviluppare un incendio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da una persona responsabile della loro incolumità.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso degli apparecchi di cottura".

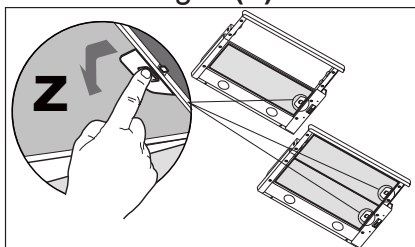
3. MANUTENZIONE

- Spegnerne o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia

- o manutenzione.
- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio).
 - “Vi è il rischio di incendio se la pulizia non viene effettuata secondo le istruzioni”.
 - Il filtro al carbone attivo non è lavabile né è rigenerabile e deve essere sostituito ogni 4 mesi di funzionamento circa o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso (**W**). Il filtro Long Life è lavabile e riutilizzabile, può essere utilizzato come accessorio per alcuni modelli.

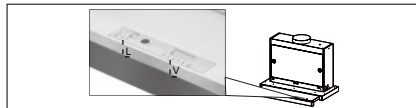


- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie (**Z**).



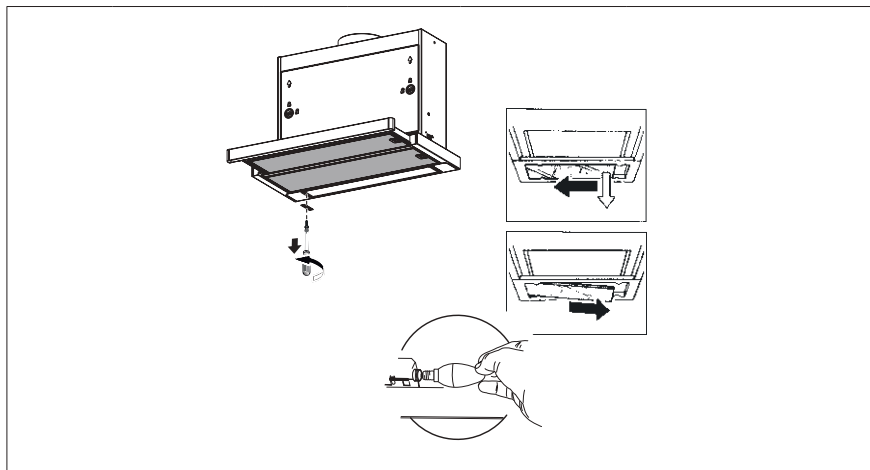
- Spie comandi ove presenti.
- Pulire la cappa utilizzando un panno umido e un detergente liquido neutro.

4. COMANDI



L	Luci	Accende e spegne l'Impianto di Illuminazione.
V	Velocità	Determina la velocità di esercizio: 0. Motore Off. 1. Velocità minima, adatta ad un ricambio d'aria continuo particolarmente silenzioso, in presenza di pochi vapori di cottura. 2. Velocità media, adatta alla maggior parte delle condizioni d'uso, dato l'ottimo rapporto tra portata d'aria trattata e livello sonoro. 3. Velocità massima, adatta a fronteggiare le massime emissioni di vapore di cottura, anche per tempi prolungati. i. Accende il motore alla velocità INTENSIVA. Adatta a fronteggiare le massime emissioni di fumi di cottura.

5. ILLUMINAZIONE



Lampada	Assorbimento (W)	Attacco	Voltaggio (V)	Dimensione (mm)	Codice ILCOS
	4	E14	220-240	107 x 37	DRBB/F-4-220-240-E14-35/100

www.electrolux.com/shop



991.0497.184_01 - 170206
D003475_00





14. Bedienungsanleitung Glaskeramik



DE	Kochfeld	Benutzerinformation	2
FR	Table de cuisson	Notice d'utilisation	22
IT	Piano cottura	Istruzioni per l'uso	42



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
6. TIPPS UND HINWEISE.....	15
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
8. FEHLERSUCHE.....	16
9. TECHNISCHE DATEN.....	19
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	19
11. GARANTIE.....	20

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom

Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie den Backofen aus und nehmen Sie ihn vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den entsprechenden, autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene

Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz,

Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nichtentflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

2.3 Gebrauch



WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.



WARNING!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Kochfeld über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).

400 V 3 ~	L1 ○ schwarz 1	L2 ○ braun 2	L3 ○ grau 3	PE ○ gelb / grün	⏏
400 V 2 ~	L1 ○ black 1	L2 ○ brown 2	L3 ○ grey 3	PE ○ green / yellow	⏏
Netzzanschluss Main terminals Anschlusskabel connection cable Muiden - Anschluss Hob connection					
400 V 3 ~	L1 ○ noir 1	L2 ○ brun 2	L3 ○ gris 3	PE ○ vert / jaune	⏏
400 V 2 ~	L1 ○ nero 1	L2 ○ marrone 2	L3 ○ grigio 3	PE ○ verde / giallo	⏏

Beim Auswechseln der Netzzuleitung muss das Anschlusskabel mit der Teilenummer 387 2766 00 verwendet werden. In case of changing the power cord, the cord with the part number 387 2766 00 has to be used.

3.5 Anbringen der Dichtung im Falz

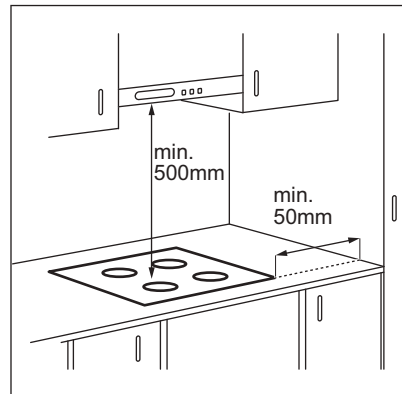
1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen im Falz an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

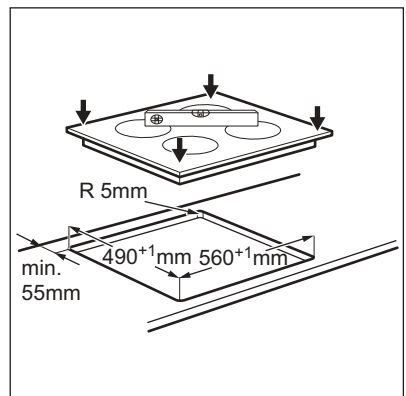
3.6 Anbringen der Dichtung

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Länge des Dichtungsbands zuschneiden.
4. Drücken Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.
5. Bringen Sie die Glaskeramik mit Silikon an der Arbeitsplatte an.

3.7 Montage



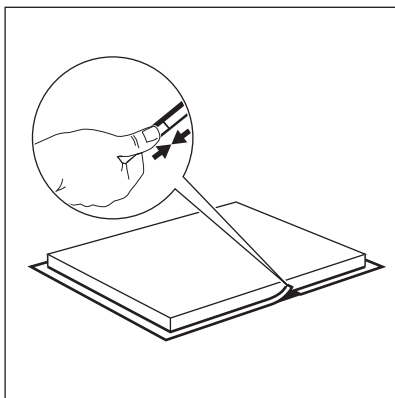
AUFLIEGENDE MONTAGE



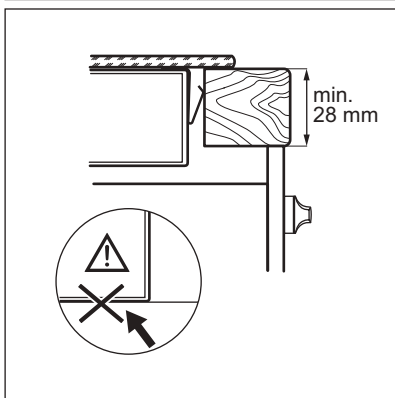
1.

INTEGRIERTE MONTAGE

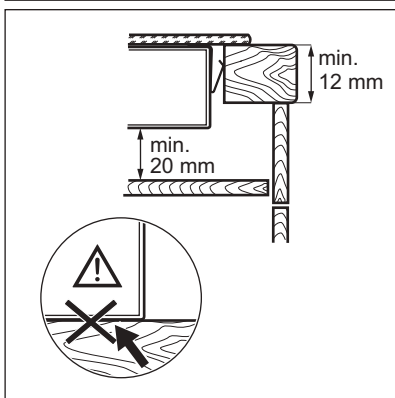
2.



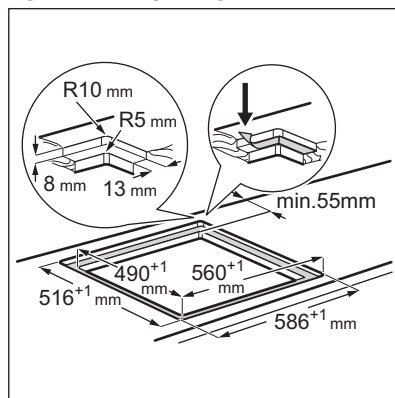
3.



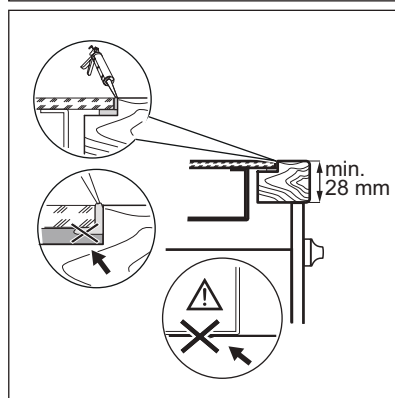
4.



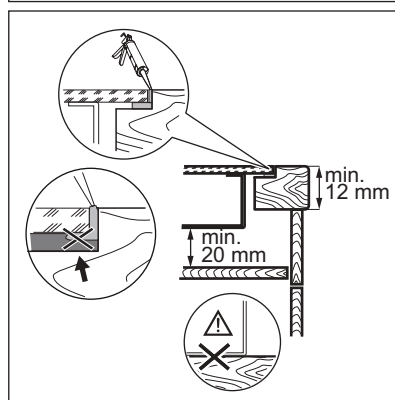
1.



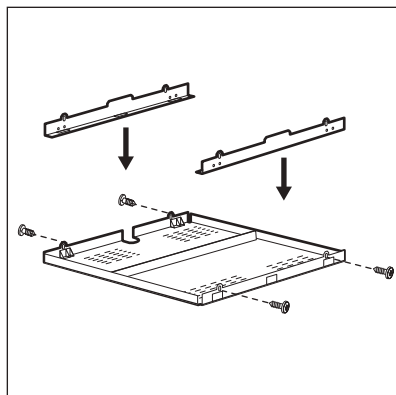
2.



3.



3.8 Schutzboden



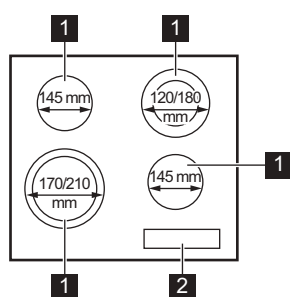
Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

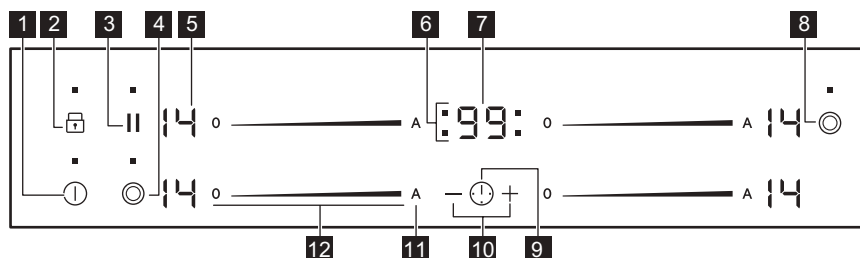
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone
- 2** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	①	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	⊙	-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
5	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	⊙	-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
9	🕒	-	Auswählen der Kochzone.
10	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	A	Ankochautomatik	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

4.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Pause ist aktiviert.
A	Ankochautomatik ist aktiviert.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
⊖ / ⊖ / ⊖	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Verriegeln/Kindersicherung ist aktiviert.
-	Abschaltautomatik ist aktiviert.

4.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!



Es besteht
Verbrennungsgefahr durch
Restwärme. Die Anzeige
zeigt die Restwärmestufe
an.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um
das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

5.2 Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld
in folgenden Fällen automatisch
ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds
wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10
Sekunden mit verschütteten
Lebensmitteln oder einem
Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch
usw.). Ein akustisches Signal ertönt
und das Kochfeld schaltet ab.
Entfernen Sie den Gegenstand oder
reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht
ausgeschaltet bzw. die Kochstufe
wurde nicht geändert. Nach einer
Weile leuchtet  auf und das
Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe
und der Zeit, nach der das Kochfeld
ausgeschaltet wird:**

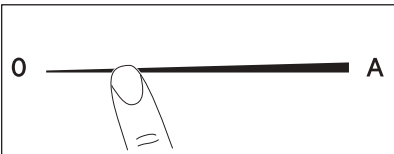
Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschal- tet nach
 , 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschal- tet nach
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der
gewünschten Kochstufe oder fahren Sie
mit dem Finger entlang der Skala bis zur
gewünschten Kochstufe.



5.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe
des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld: 

Einschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld. Die
Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld, bis die
Kontrolllampe erlischt.

5.5 Ankochautomatik

Schalten Sie diese Funktion ein, damit
die gewünschte Kochstufeneinstellung in

kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie aktiviert ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **A** (**R** leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **R**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.6 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren

Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt:

Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie **⌚**.

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren

Sie **UP** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **+** oder **-**. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzone nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt **00** an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **⌚**. Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie **⌚**.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

5.7 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole und verwendet werden. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen und .

Schalten Sie die Funktion mit ein. erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

5.8 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie

keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das

Kochfeld mit ein. leuchtet auf.

Berühren Sie 4 Sekunden lang.

Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Es wird oder angezeigt. Berühren Sie des Timers zum Auswählen von:

- – der Signalton ist ausgeschaltet
 - – der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Der Boden des
Kochgeschirrs sollte so dick
und flach wie möglich sein.



Kochgeschirr aus
Stahlemaile oder mit
Aluminium- oder
Kupferböden kann
Verfärbungen der
Glaskeramikoberfläche
verursachen.

6.2 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die
Kochzonenheizung vor dem Signal des
Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit
hängt von der eingestellten Kochstufe
und der Gardauer ab.

6.3 Anwendungsbeispiele für das Garen



Bei den Angaben in der
folgenden Tabelle handelt es
sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmel- zen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milch- gerichten, Erhitzen von Fer- tiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Häl- fte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speise- mengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kote- lett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige

Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Ankochautomatik funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis durch die Änderung der Kochstufe ein.
 In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich.	Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.	
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Erscheint  erneut, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schließen Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
 leuchtet auf.	Die zweite Phase der Stromversorgung fehlt.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie die Sicherung heraus, warten Sie eine Minute und setzen Sie die Sicherung wieder ein.

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche)

und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell GK58TSO
Typ 60 HAD 54 XO

Ser. Nr.
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 596 649 00
400 V 2/3, 50 - 60 Hz
Made in Germany
6.5 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Durchmesser der Kochzone [mm]
Vorne links	1400 / 2300	170 / 210
Hinten links	1200	145
Vorne rechts	1200	145
Hinten rechts	900 / 1800	120 / 180

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr,

dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	GK58TSO
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnologie	Kochzone mit Strahlungsbeheizung

Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei

Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

12. UMWELTTIPPS

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	22
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	25
3. INSTALLATION.....	27
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	30
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
6. CONSEILS.....	35
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
8. DÉPANNAGE.....	37
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	39
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	40
11. GARANTIE.....	40

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et

dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclauber.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres

que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

2.5 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Branchement électrique

Installez la table de cuisson en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit être pourvue d'un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée de l'alimentation secteur (conformément à la norme NIN SEV 1000).

400 V 3 ~	L1 ○	schwarz	1
	L2 ○	braun	2
	L3 ○	grau	3
	PE ○	gelb / grün	⊕
400 V 2 ~	L1 ○	black	1
	L2 ○	brown	2
	L3 ○	grey	3
	PE ○	green / yellow	⊕
Netzanschluss Main terminals Anschlusskabel connection cable Muiden - Anschluss Hob connection			
400 V 3 ~	L1 ○	noir	1
	L2 ○	brun	2
	L3 ○	gris	3
	PE ○	vert / jaune	⊕
400 V 2 ~	L1 ○	nero	1
	L2 ○	marrone	2
	L3 ○	grigio	3
	PE ○	verde / giallo	⊕

Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlusskabel mit der Teilenummer 387 2452 00/2 verwendet werden.
In case of changing the power cord, the cord with the part number 387 2452 00/2 has to be used.

387 2768 00

3.5 Fixation du joint dans la rainure

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

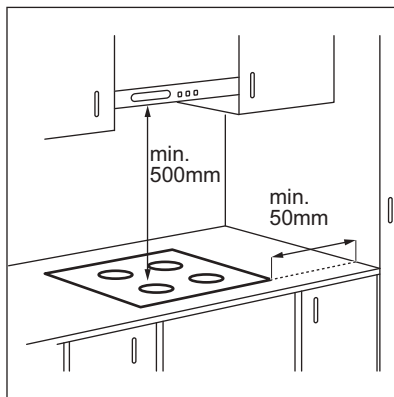
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infiltre pas sous la vitrocéramique.

3.6 Installation du joint

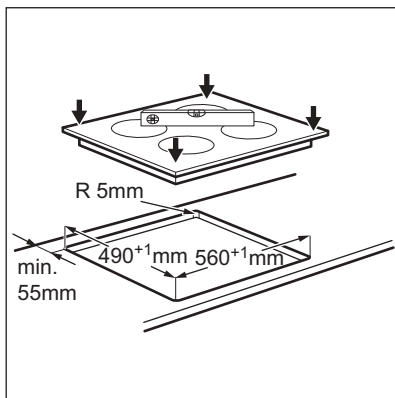
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.
5. Fixez la surface vitrocéramique sur le plan de travail avec du silicone.

3.7 Montage

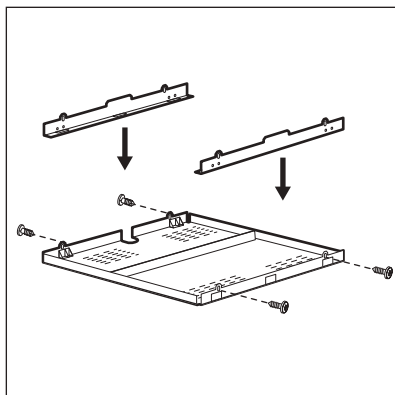


INSTALLATION SUPERPOSÉE



1.

3.8 Enceinte de protection



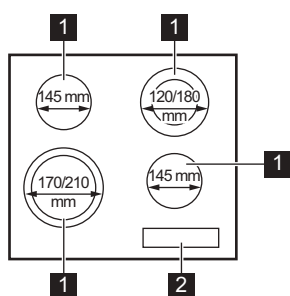
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

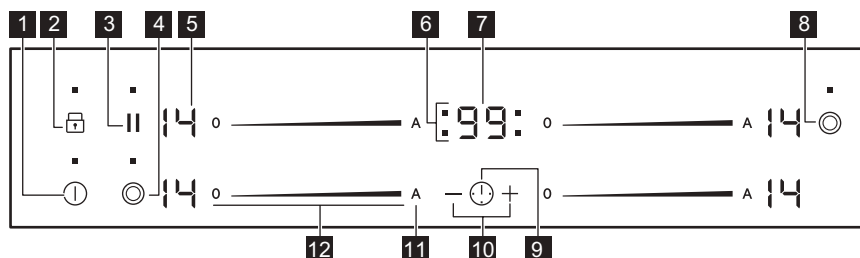
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson
- 2** Bandeau de commande

4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Tou- che sensi- tive	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Verrou. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4		-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8		-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11		Démarrage automatique de la cuisson	Pour activer et désactiver la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Écran d'affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activée.
	Démarrage automatique de la cuisson est activée.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

Écran d'affichage	Description
	Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Arrêt automatique est activée.

4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

 /  /  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Le voyant indique le niveau de chaleur résiduelle.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

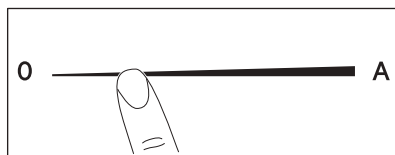
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



5.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive : 

Pour activer le circuit extérieur : appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

Pour désactiver le circuit extérieur : appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.

 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **A** () s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes () s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.6 Minuteur

Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

 Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement.

L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

5.7 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

Lorsque la fonction est activée,  les symboles et  peuvent être utilisés. La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur :  et .

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le réglage de la chaleur est abaissé à 1. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le réglage de chaleur précédent s'allume.

5.8 Verrou.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.9 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes ;  ou  s'allume.

Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés

-  - les signaux sonores sont activés
Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie indépendante se termine
- Minuterie dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

6.2 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.3 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre ris-solées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et

aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.

Problème	Cause probable	Solution
Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur en modifiant le niveau de puissance.
 Il y a une zone sombre sur la zone multiple.	Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.	
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause probable	Solution
E6 s'allume.	Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle GK58TSO
Type 60 HAD 54 XO

PNC 949 596 649 00
400 V 2/3 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
6.5 kW

Numéro de série
ELECTROLUX



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
Avant gauche	1400 / 2300	170 / 210
Arrière gauche	1200	145
Avant droite	1200	145
Arrière droite	900 / 1800	120 / 180

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		GK58TSO
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Chauffage par rayonnement
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	14,5 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	194,9 Wh / kg
	Arrière gauche	188,0 Wh / kg
	Avant droite	188,0 Wh / kg
	Arrière droite	191,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		190,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Seetalstrasse 11
6020 Emmenbrücke

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur

**Points de vente de rechange**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	42
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	45
3. INSTALLAZIONE.....	47
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	50
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	52
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	55
7. PULIZIA E CURA.....	56
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	56
9. DATI TECNICI.....	58
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	59
11. GARANZIA.....	60

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non

sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate

nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto

all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica.

Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti

abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di
serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

3.4 Collegamento elettrico

Installare il piano di cottura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NIN SEV 1000.

400 V 3 ~	L1 ○ schwarz	1
	L2 ○ braun	2
	L3 ○ grau	3
	PE ○ gelb / grün	⊕
400 V 2 ~	L1 ○ black	1
	L2 ○ brown	2
	L3 ○ grey	3
	PE ○ green / yellow	⊕
Netzanschluss Main terminals Anschlusskabel connection cable Muiden - Anschluss Hob connection		
400 V 3 ~	L1 ○ noir	1
	L2 ○ brun	2
	L3 ○ gris	3
	PE ○ vert / jaune	⊕
400 V 2 ~	L1 ○ nero	1
	L2 ○ marrone	2
	L3 ○ grigio	3
	PE ○ verde / giallo	⊕

Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlusskabel mit der gleichen Länge ausgetauscht werden. In case of changing the power cord, the cord with the part number 387 2452 00/2 has to be used. *

387 2766 00

3.5 Applicazione del nastro adesivo sulla scanalatura

1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.
2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. Non allungare le strisce. Non sovrapponete le estremità delle strisce l'una sull'altra.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

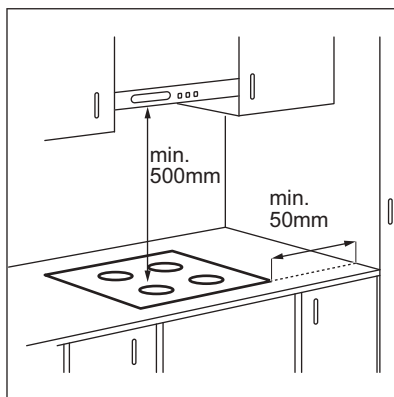
3.6 Posizionamento della guarnizione

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del

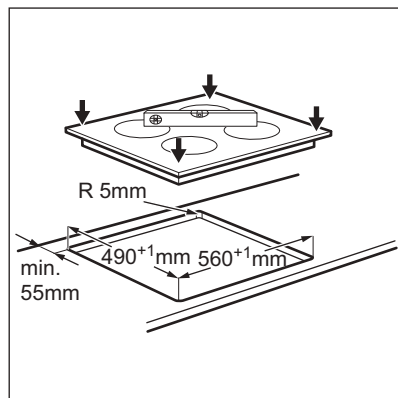
nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.

3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.
5. Fissare il vetroceramica sul piano lavoro con silicone.

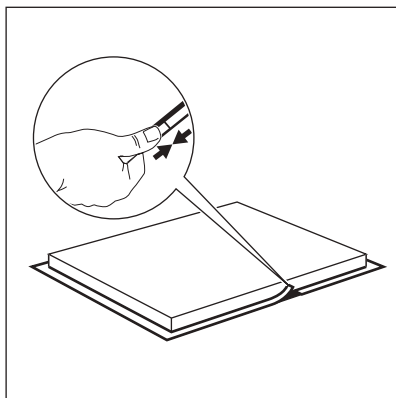
3.7 Montaggio



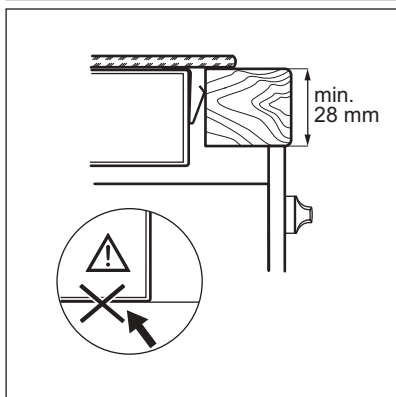
INSTALLAZIONE IN ALTO



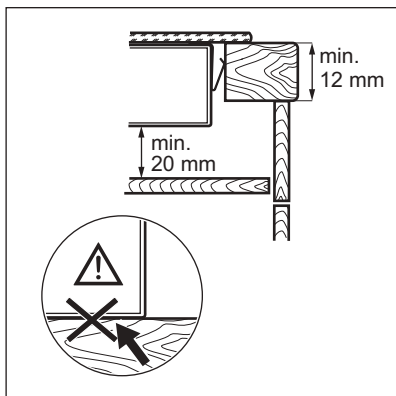
1.



2.

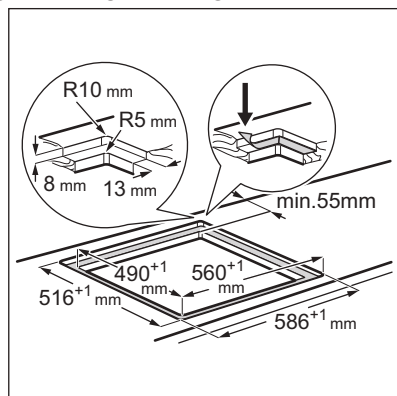


3.

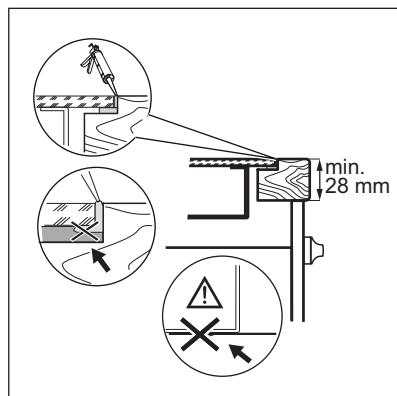


4.

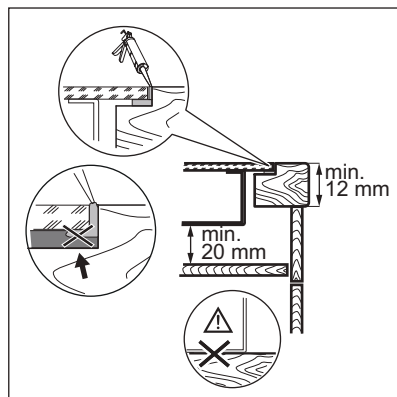
INSTALLAZIONE INTEGRATA



1.

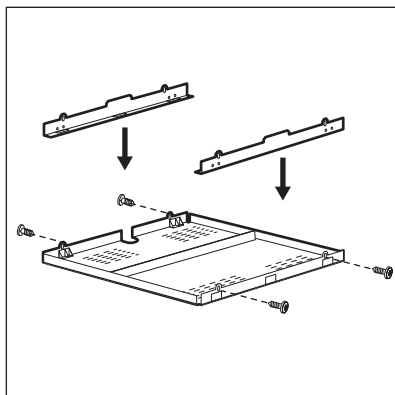


2.



3.

3.8 Protezione da sovratensioni



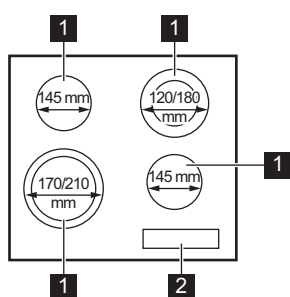
Se si utilizza una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo), il pavimento protettivo appena sotto al piano di cottura non è necessario. La protezione da sovratensioni accessoria potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.



Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

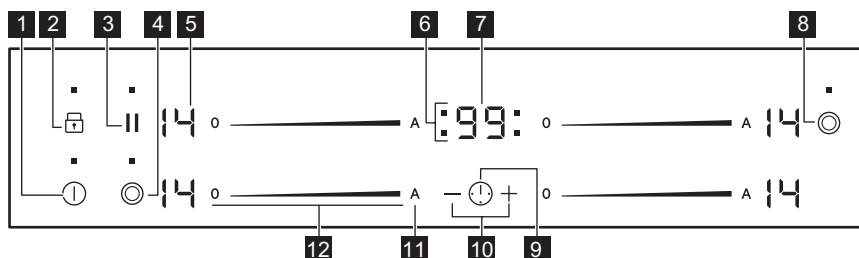
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura
- 2** Pannello comandi

4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	Tasto sen- sore	Funzione	Commento
1		ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2		Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3		Pausa	Per attivare e disattivare la funzione.
4		-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
5	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
6	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
7	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
8		-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
9		-	Per selezionare la zona di cottura.
10		-	Per aumentare o ridurre il tempo.
11		Preriscaldamento automatico	Per attivare e disattivare la funzione.
12	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.

4.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
 - 	La zona di cottura è in funzione.
	Pausa è attiva.
	Preriscaldamento automatico è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Spegnimento automatico è attiva.

4.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!



Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

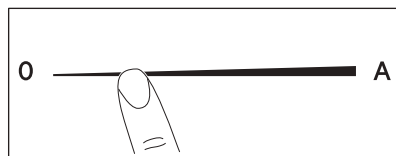
Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
10 - 14	1,5 ora

5.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



5.4 Attivazione e disattivazione degli anelli esterni

È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.

Utilizzare il tasto sensore: 

Per attivare l'anello esterno: sfiorare il tasto sensore. La spia si accende.

Per disattivare l'anello esterno: sfiorare il tasto sensore finché non si spegne la spia.

5.5 Preriscaldamento automatico

Attivare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in meno tempo. Quando è accesa, la zona funziona sull'impostazione più alta

all'inizio e poi continua a cucinare con l'impostazione di calore desiderata.

 Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **A**  si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato. Dopo 3 secondi  si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

5.6 Timer

Timer del conto alla rovescia

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare il tasto **+** del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con . Premere **+** o **-**.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con  e sfiorare **-**. Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.

 Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione:

sfiorare **UP** del timer. **UP** si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da **UP** ai minuti.

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione:

selezionare la zona di cottura con  e sfiorare **+** o **-**. La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza .

Per attivare la funzione:

sfiorare **+** o **-** del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

5.7 Pausa

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli ① e ||. La funzione non interrompe le funzioni del timer: ⏰ e ⏵.

Sfiorare || per attivare la funzione.

si accende. Il livello di calore viene abbassato a 1.

Per disattivare la funzione sfiorare ||. Il livello di calore precedente si accende.

5.8 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

5.9 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con ①. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare per 4 secondi. si accende. Disattivare il piano di cottura con ①.

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con ①. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare per 4 secondi. si accende. Disattivare il piano di cottura con ①.

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con ①. si accende. Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con ① la funzione si riattiva.

5.10 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto ① per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. o si accendono. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:

- - i segnali acustici sono spenti
- - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ①
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

6.2 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

6.3 Esempi di impiego per la cottura



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
 - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bisticche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, zucchero e

alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno umido.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non impostare il livello di calore per 10 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Pausa è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Preriscaldamento automatico non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Come prima cosa attivare l'anello interno modificando il livello di calore.
 Sulla zona multipla è presente un'area scura.	È normale che sulla zona multipla sia presente un'area scura.	
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccendere dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgerai al Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Rivolgersi a un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare  .	La seconda fase dell'alimentazione manca.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Togliere il fusibile, attendere un minuto, quindi inserire nuovamente il fusibile.

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello GK58TSO
Tipo 60 HAD 54 XO

Numero di serie.....
ELECTROLUX

PNC 949 596 649 00
400 V 2/3 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
6.5 kW



9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Diametro della zona di cottura [mm]
Anteriore sinistra	1400 / 2300	170 / 210
Posteriore sinistra	1200	145
Anteriore destra	1200	145
Posteriore destra	900 / 1800	120 / 180

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore alla zona di cottura.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello	GK58TSO	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di calore	Riscaldatore radiante	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	190,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

11. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch	
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



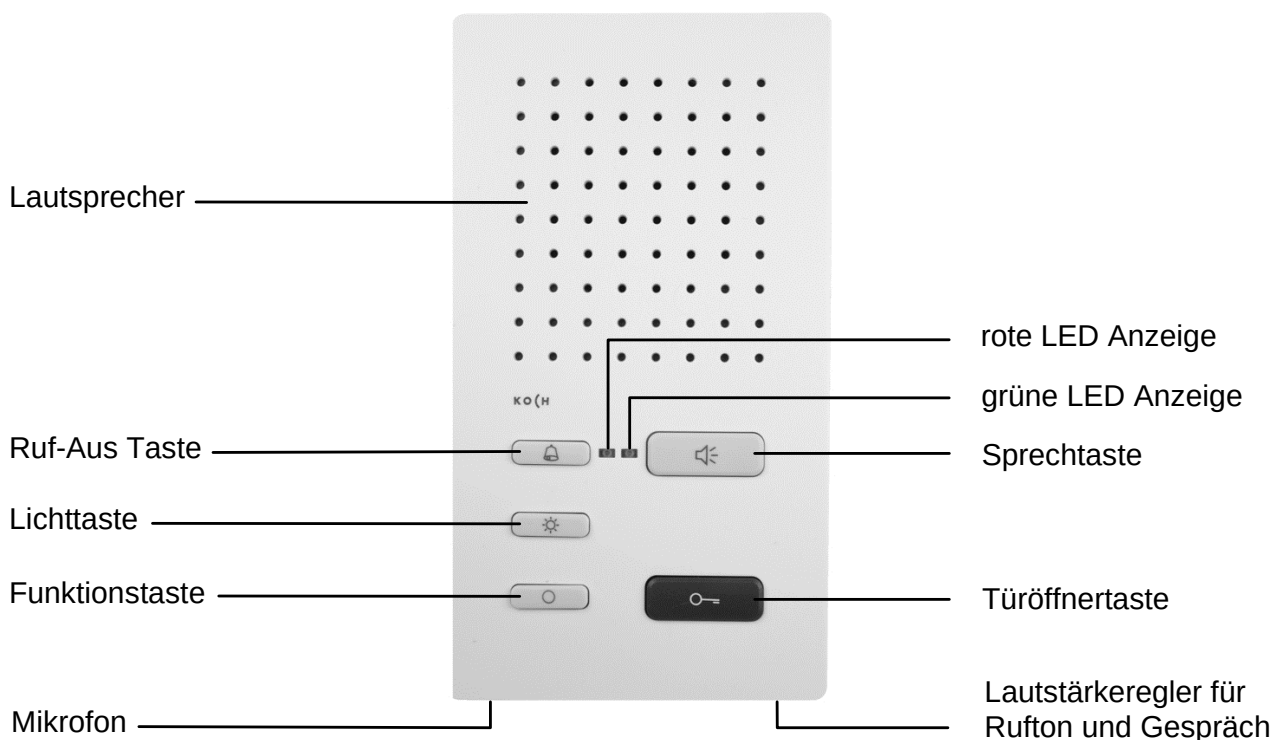
8673337 12-B-B-142019





15. Bedienungsanleitung Gegensprechanlage

Innensprechstelle TC50



Rufsignalisation

Rufunterscheidung beim Läuten vom Hauseingang, der Etagentüre und bei Internruf.

Die grüne LED-Anzeige leuchtet bei Türruf vom Hauseingang und bei Internruf während 1 min.

Bedienung

Gesprächsannahme

- Sprechtaste kurz drücken; das Gespräch kann ohne weitere Bedienung geführt werden (freisprechen)
- Bei schlechten Umgebungsgeräuschen eignet sich der Wechselsprechmodus besser. Wird die Sprechtaste länger als 1 s gedrückt, schaltet das Gerät in den Wechselsprechmodus. Das Gespräch wird wie folgt gesteuert:
Taste drücken = Sprechen zur Aussensprechstelle (Bewohner)
Taste loslassen = Sprechen zur Innensprechstelle (Besucher)

Gesprächsende

- automatische Abschaltung nach 120 s, Sprechtaste kurz drücken oder 4 s nach Drücken der Türöffnertaste

Türe entriegeln

- Türöffnertaste drücken

Türruf ausschalten

- Ruf-Aus Taste kurz drücken; rote LED Anzeige leuchtet

Türruf einschalten

- Ruf-Aus Taste kurz drücken; rote LED Anzeige erlischt

Lautstärke Rufton / Gespräch

- *siehe nächste Seite*

Licht einschalten

- Lichttaste drücken

Funktionstaste

- Sonderfunktion (Steuerfunktion 8)

Bedienungsanleitung

Ruftöne programmieren

1.) Programmiermodus aktivieren

- Ruf-Aus Taste ca. 8 s drücken bis ein kurzer Signalton ertönt
- rote und grüne LED Anzeigen leuchten

2.) Rufton auswählen

- entsprechende Taste Rufeinstellung (siehe unten) mehrfach drücken bis zum gewünschten Rufton (der zuletzt ausgewählte Rufton wird jeweils gespeichert)

Tasten Rufeinstellung :

Türöffnertaste

Lichttaste

Funktionstaste

- Rufeinstellung Türruf Hauseingang
- Rufeinstellung Etagenruf
- Rufeinstellung Internruf

3.) Programmiermodus beenden

- wird während 8 s keine Taste betätigt, schaltet der Programmiermodus automatisch aus
- Signalton ertönt; rote und grüne LED Anzeigen erlöschen

Lautstärke einstellen

Am Lautstärkeregler kann die Lautstärke des Ruftones bzw. der Sprachausgabe durch Drehen des Drehrades nach rechts (lauter) oder nach links (leiser) in 8 Stufen angepasst werden.

Ruftonlautstärke

Sprachlautstärke

- wenn keine Sprechverbindung besteht
- bei bestehender Sprechverbindung

Zusätzliche Funktionen/Programmierungen

Für den Parallelbetrieb mehrerer Innensprechstellen und zum Sperren der Ruftonauswahl fragen Sie bitte Ihren Elektroinstallateur.

Reinigung

Innensprechstelle mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch reinigen. Stärkere Verschmutzungen mit einem milden Haushaltsreiniger entfernen.

- **Eindringen von Wasser unbedingt vermeiden !**
- **Keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden !**

Technische Änderungen vorbehalten



16. Merkblatt Haustechnik

Merkblatt Haustechnik

Einleitung:

Auf Grund von falschen Annahmen, Verständnis und Erwartungshaltung der Haustechnik in Minergie-Gebäuden gegenüber, gibt es viele Service-Einsätze von Fachkräften die unbegründet wahrgenommen werden. Dieses Merkblatt dient dazu die Anzahl an Fehlmeldungen zu minimieren und so unnötige Kosten und Mehraufwände zu vermeiden.

Allgemeines

Ein Minergie-Haus darf für Heizung und Wassererwärmung lediglich ein Drittel eines nach üblichen Vorschriften gebauten Gebäudes an Wärmeenergie verbrauchen. Dieser tiefe Energieverbrauch wird mittels starken Dämmungen (Isolation), Fernwärmenutzung als Energieträger und einer kontrollierten Wohnungslüftung erreicht. Ein Wohnkomplex muss als ein System betrachtet werden und nicht als viele einzelne Wohnungen.

MINERGIE® = Minimale Energie

Speziell in der Haustechnik gibt es Energie-Einsparungsmöglichkeiten die maximal genutzt werden. Um diese Ziele zu erreichen muss das Verständnis für wenige Einschränkungen die das System mit sich bringt aufgebracht werden.

Heizung

Wärmeabgang via Fussbodenheizung gemäss gesetzlichen Normen und Vorschriften. Die Anlage ist witterungsgeführt und läuft gemäss Aussentemperatur auf den idealen Betriebspunkt. Die Fussbodenheizung wird in Niedertemperatur betrieben wodurch Energie eingespart wird.

→ Auslegung der Raumtemperatur ist 21°C

- Temperaturen sind massgebend bei Messungen in der Raummitte und 1m über Boden.
- Einstellungen am Raumthermostat sind nur innerhalb vom Anlagenbetrieb möglich.
- Auf Grund der Raumgeometrie können einzelne Bereiche minimale Abweichungen aufweisen.

→ Die Fussbodenheizung ist ein sehr träges Heizsystem

- Temperaturänderungen oder Aufheizphasen können je nach Bedarf mehrere Stunden oder Tage dauern.

→ Oberflächentemperaturen müssen keine fixen Temperaturen einhalten. (Systemabhängig)

- Empfindungstemperaturen sind personenbezogen und keine geschuldete Leistung!
- Die Bodenoberfläche kann sich kühl anfühlen, solange die Raumtemperatur ihren Sollwert hat, ist das kein Mangel.

→ Eingriffe im Heizverteilerkasten dürfen nur durch Fachpersonal, welche durch die Verwaltung aufgeboden wurde, durchgeführt werden.

→ Es ist keine Kühlung installiert. Wird die Raumtemperatur durch Sonne, Mieter-Tätigkeiten oder Sonstigem aufgeheizt, kann durch die Heizung keine Wärme abgeführt werden.

Lüftung

In Minergie-Gebäuden ist eine kontrollierte Wohnungslüftung zwingend vorgeschrieben. Jede Wohnung hat ein separates 3-stufiges Lüftungsgerät welche mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet ist. Auslegung gemäss Normen und gesetzlichen Vorgaben. Grundsätzlich ersetzt die Lüftungsanlage das manuelle Öffnen der Fenster wodurch bereits investierte Heizenergie nicht verloren geht.

Stufe 1:	Normbetrieb	Auslegung gemäss Normen
Stufe 2:	leicht erhöhte Volumen	
Stufe 3:	Event-Lüftung	spezielles Event und erhöhte Anzahl an Personen

- ➔ **Normbetrieb Stufe 1** versorgt die Wohnung mit der erforderlichen Menge an Frischluft.
- ➔ **Die Anlage darf nicht komplett abgestellt werden. -> Schimmelgefahr!**
- ➔ **Schalleistungen** können nur bei Stufe 1 eingehalten werden. Die Stufen 2 und vor allem 3 sind nur kurzzeitig zu nutzen.
- ➔ **Manuelle Öffnung der Fenster** ist in Minergie-Gebäuden zwar nicht vorgesehen aber selbstverständlich möglich. Die Nutzung liegt im Ermessen der Mieter.

Meldereihenfolge

Als Störfall gelten nur Probleme die nicht durch Missachtung der Hinweise in den Themen Heizung und Lüftung aufgetreten sind.

1. Störmeldungen sind immer der Verwaltung zu melden. Externe Fachkräfte dürfen nicht ohne die Zusage der Verwaltung aufgeboden werden!
2. Verwaltung organisiert für die jeweilige Problematik die entsprechende Fachfirma.
3. Via Fachfirma oder Verwaltung wird mit dem Mieter ein Termin vereinbart und das weitere Vorgehen besprochen.
4. Jeder Einsatz muss seitens Servicemonteur protokolliert werden und vom Mieter unterzeichnet werden.

ACHTUNG: Wichtige Punkte:

- **Die Meldereihenfolge ist zwingend einzuhalten, Abweichungen können seitens Verwaltung nicht kontrolliert und organisiert werden.**
- **Für Einsätze von Servicefachkräften die nachweislich keine Störungen oder Probleme vorfinden, muss der Mieter alle anfallenden Kosten übernehmen. Im Protokoll werden alle relevanten Punkte aufgeschrieben und dokumentiert inkl. Ansichten. Für die Beurteilung der Situation sind die schweizerischen Normen und Gesetze massgebend.**
- **An Wochenenden oder ausserhalb der Arbeitszeiten der Verwaltung können bei Notfällen auch direkt die Fachfirmen kontaktiert werden. Als Notfall gelten Situationen durch welche ein grösserer Schaden vermieden werden kann.**