

respekta®

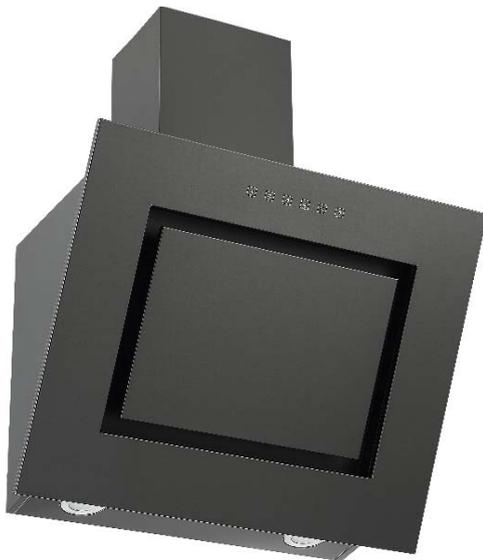
Mod. No.:

D

Installations- & Bedienungsanleitung
Dunstabzugshauben

GB

Installation- & operating instructions
Cooker hoods



CH 42060 BSA



CH 42090 BSA

fi201015attNEG

SY-103A8-E11-C89-L12-600 / 900



D

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

GB

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of the product/s described herein, to which this description refers, declares on its sole responsibility that the product/s meet the relevant fundamental safety, health and protection requirements of the relevant EU guidelines and that the corresponding test reports are available for examination by the relevant authorities and can be requested from the seller of the appliance, especially with regard to CE Declaration of Conformity issued by the manufacturer or with the manufacturer's approval.

Moreover, the manufacturer declares that the parts of the appliance described in this user manual, which come into contact with fresh food, do not contain any toxic substances.

KAMIN HAUBEN

<u>Kapitel</u>	<u>Seite</u>
1. Hinweis-Symbol-Erklärung-----	1-2
 Vorsicht, Gefahren -----	2
2. Bestimmungsgemäße Verwendung-----	2
3. Hinweise zum Umweltschutz-----	2
4. Hinweise und allgemeine Ratschläge-----	3
5. Vor Benutzung der Dunstabzugshaube-----	3
6. Benutzung der Dunstabzugshaube / Sicherheitshinweise-----	3
7. Reinigung und Pflege-----	4
8. Auswechseln der Lampen-----	5
9. Störung - was tun wenn...-----	5
10. Kundendienst-----	6
11. Installation-----	6
12. Abluftleitung-----	7
13. Garantie-----	7
14. Gerätekomponenten-----	8
15. Gerätebedienung (Tasten-/Schalterfunktionen)-----	9
16. Problembehandlung-----	10
17. Montageanleitung KAMIN HAUBEN-----	11
18. Garantiebedingungen-----	12

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.

Sie werden so mit Ihrem neuen Gerät schneller und besser vertraut. Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen. Bewahren Sie dieses Dokument so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und es möglichen Geräte-Folgebesitzern weitergeben können.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Wartung viele Jahre dienen wird.

Unsere Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind für den Gebrauch im Haushalt ausgelegt.

Bei gewerblichem Gebrauch reduzieren sich die Garantie und Gewährleistung um 50 %

1. Hinweis-Symbol-Erklärung

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:



Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol ist ein Warnhinweis

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Vorsicht, Gefahren

- Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4×10^{-5} bar) sein
- Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von erwachsenen erlaubt.
- Die Bedienung des Gerätes durch physisch, sensorisch oder mental reduzierte Personen ist nur unter Aufsicht von für deren Sicherheit verantwortlichen Personen erlaubt.
- Das Gerät ist nur für den Betrieb im Haushalt ausgelegt und ist ausschliesslich dafür zu verwenden.
- Die Installation ist durch qualifiziertes Fachpersonal vorzunehmen.
- Das Gerät und die Filter sind regelmässig zu reinigen um einwandfrei funktionieren zu können. Bitte das Kapitel "Reinigung und Pflege" beachten.
- Fett oder Ölhaltige Filter stellen grosse Brandgefahr dar.
- Das Gerät darf aussen nur in ausgeschaltetem Zustand gereinigt werden.
- Für Reinigungen im Inneren des Gerätes muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.
- Flambieren unter Dunstabzugshauben ist unter keinen Umständen erlaubt.
- Bei Fehlfunktion des Gerätes ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall das Gerät selbst zu reparieren.
- Halten Sie den Raum gut durchlüftet, wenn sie das Gerät über einem Gasherd betreiben.
- Der Abluftschlauch des Gerätes muss in einem separaten Abluftschacht nach aussen verlegt werden. Er darf durch keine andere Schächte oder Kamine verlegt werden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung / Montageanleitung vor der Montage des Gerätes gründlich durch.
- Prüfen Sie, ob die Technischen Daten (V und Hz) auf dem Typenschild des Gerätes mit denen Ihrer Hausinstallation übereinstimmen. Stimmen diese nicht überein, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück. Bei diesbezüglicher Unklarheiten fragen Sie Ihren Stromversorger.
- Ein allfälliger Garantienachweis ist ausschliesslich durch den Garantieschein Ihres Händlers und oder die Kaufquittung zu erbringen.
- Zugängliche Teile am Gerät können heiss werden, wenn Kochgeräte darunter stehen.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung



Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.



Dunstabzugshauben ziehen unangenehme Gerüche und Dämpfe ab und schaffen eine angenehme Raumluft.

Fettpartikel, Wrasen und auch Feuchtigkeit werden vom Fettfilter aufgenommen.

Eine richtig bemessene Dunstabzugshaube verschafft ein angenehmes Raumklima ohne dass Zugluft entsteht und sorgt für eine erträgliche Luftfeuchtigkeit von 40-60%.



Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Es

könnte sonst massive Rauchentwicklung in Ihrer Wohnung entstehen.

Giftige Verbrennungsgase können aus dem Kamin oder Abzugschacht in die Wohnräume gezogen werden. Es besteht Lebensgefahr!

3. Hinweise zum Umweltschutz

3.1 Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.



Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styroporsteine usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3.2 Entsorgung



Falls Sie dieses Gerät als Ersatz für ein altes Gerät erworben haben, entsorgen Sie Ihr Altgerät bitte gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Versorgungskabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

4. Hinweise und allgemeine Ratschläge



- a) Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten ist die Stromversorgung der Dunstabzugshaube durch Abziehen des Steckers oder Ausschalten / Herausdrehen der Sicherung zu unterbrechen.
- b) Die von der Abzugshaube angesaugte Luft darf nicht über das Abluftrohr der Heizung oder anderer, nicht elektrisch betriebenen Geräten abgeführt werden.
- c) Unter der Dunstabzugshaube dürfen keine flambierten Gerichte zubereitet werden. Die offene Flamme könnte die Haube zerstören oder gar einen Küchenbrand verursachen.
- d) Wenn Sie Speisen frittieren, lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
- e) Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einwandfreien Betrieb und optimale Leistung der Dunstabzugshaube.
- f) Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- g) Reinigen Sie die schmutzigen Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
- h) Reinigen oder ersetzen Sie den Filter regelmäßig.
- i) Bitte auch Kapitel "Vorsicht, Gefahren" beachten



Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material sein, oder solches enthalten.

5. Vor Benutzung der Dunstabzugshaube

- Prüfen Sie, ob die Abzugshaube während des Transports beschädigt wurde.



Die Installation, der elektrische Anschluss und die Verbindungen der Abzugsleitungen muss unter

fi200909

Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer ausgewiesenen Fachkraft ausgeführt werden.

6. Benutzung der Dunstabzugshaube

6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch



Während des Betriebes der Dunstabzugshaube müssen die Fettfilter immer eingesetzt sein, ansonsten kann sich Fettdunst in der Haube und im Abluftsystem ablagern.

- Bei Gasherden ist darauf zu achten, dass die Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr betrieben werden.
Bei offenen Gasflammen können Teile des Gerätes durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.
- Flambieren unter der Dunstabzugshaube ist wegen Brandgefahr nicht erlaubt. Die aufsteigende Flamme kann das im Filter abgelagerte Fett entzünden.
- Frittieren oder das Arbeiten mit Ölen und Fetten unter der Dunstabzugshaube darf wegen Brandgefahr nur bei ständiger Beaufsichtigung geschehen.
Achtung! Bei mehrfach verwendetem Öl steigt das Risiko der Selbstentzündung.
- Sonstige Arbeiten mit offener Flamme sind nicht gestattet. Sie könnten den/die Filter oder sonstige Geräteteile beschädigen oder gar einen Brand auslösen.

6.2 Im Abluft Betrieb:

Die angesaugte Luft wird durch den Abluftschlauch ins Freie geblasen.

Dafür muss in Ihrem Haus ein Abluftschacht bzw. ein ins Freie führendes Abluftrohr vorhanden sein.



Bei Abluftbetrieb der Dunstabzugshaube und Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) muss für ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum gesorgt werden. Befragen Sie in jedem Fall den zuständigen Kaminkehrermeister.

Falls kein fest installiertes Abluftrohr oder kein Abluftschach vorhanden ist, müssen Sie die Abzugshaube auf Umluftbetrieb umrüsten.

(siehe Kapitel 11.3)

6.3 Im Umluftbetrieb:

Die angesaugte Luft wird durch einen Kohlefilter (auch Aktiv Kohlefilter genannt) gefiltert und im

Raum umgewälzt. Der Kohlefilter hält die beim Kochen entstehenden Gerüche fest. Die filtrierte Luft wird durch Luftöffnungen seitlich oder nach oben, zurück in die Küche ausgestoßen. Wird die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.

i Das Gerät einige Minuten vor Beginn der Kochvorgänge einschalten. Es ist sowohl bei Abluft- als auch bei Umluftbetrieb empfehlenswert, das Gebläse nach dem Kochen noch ca. 5 bis 10 Minuten weiter laufen zu lassen. Damit wird die Küchenluft von verbleibenden Wrasen und Gerüchen befreit.

1. Für eine bessere Leistung der Dunstabzugshaube den Dampfsammler (soweit vorhanden) herausziehen.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeit des Gebläses je nach der abzusaugenden Rauch- oder Dampfmenge ein.
3. Die Dunstabzugshaube erst ca. 5 bis 10 Minuten nach Beendigung des Kochvorgangs wieder ausschalten.
4. Den Dampfsammler (soweit vorhanden) wieder einsetzen.

Nachlauffunktion

Wenn ihr Gerät mit einer Nachlauffunktion ausgestattet ist, können Sie diese mit einer zusätzlichen Taste im Bedienfeld aktivieren.

7. Reinigung und Pflege



Vor jeder Installations- Wartungs- oder Reinigungsarbeit die Dunstabzugshaube vom Elektonetz trennen indem Sie:

Den Netzstecker des Gerätes ziehen
oder
die Sicherung der Hausinstallation ausschalten
oder
die Schraubsicherung aus der Hausinstallation ganz herauserschrauben

- Die Dunstabzugshaube darf **nicht mit einem Dampfreiniger** gesäubert werden.
- **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten keine Alkoholhaltige Reinigungsmittel. Diese könnten Verfärbungen verursachen.**
- Bei Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungshinweise besteht infolge von Fettablagerungen Brandgefahr.

- Die an Ihrem Gerät vorhandenen Fettfilter sind regelmässig zu reinigen bzw. zu ersetzen. Fettgesättigte Filter können schnell Feuer fangen und verbreiten zudem unangenehme Gerüche.
- Mit Schmutzpartikeln zugesetzte Fettfilter können die Funktion des Geräts stark beeinträchtigt.
- Im Bereich der Bedienelemente nicht zu feucht reinigen um ein Eindringen von Nässe in die Elektronik zu vermeiden.



Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse

Zur Reinigung der Edelstahlflächen eignet sich ein im Handel erhältliches, nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, ist die Behandlung mit einem Edelstahl-Pflegemittel empfehlenswert. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.



Verwenden Sie im Bereich der Bedienelemente auf keinen Fall Edelstahl-Reinigungsmittel.



Bei der Reinigung von Metallfettfiltern darauf achten, dass das Gitter nicht beschädigt wird. Durch häufiges Reinigen oder durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln können Farbveränderungen der Metalloberfläche auftreten. Diese haben keinen Einfluss auf die Filterfunktion und **sind kein Reklamationsgrund**.

7.1 Ersetzen der Fettfilter

Die Fettfilter müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden. Hierzu gelten folgende Regeln:

- **Papier-Fettfilter** monatlich ersetzen
- **Papier-Fettfilter mit Alarm** alle zwei Monat oder sobald die Farbe der Oberfläche durch die Gitteröffnungen sichtbar wird wechseln. Dieser Filter ist auf einer Seite farbig, diese Farbe darf nach dem Einsetzen durch die Gitteröffnungen nicht sichtbar sein.
- **Schaumstoff Fettfilter** einmal im Monat in warmem Seifenwasser 1-2 Stunden einweichen lassen, nicht ausdrücken, den Vorgang eventuell wiederholen und den Filter spätestens nach 5-6 Waschvorgängen durch einen neuen Filter ersetzen.
- **Metall-Fettfilter** müssen bei Übersättigung nicht ersetzt, jedoch einmal monatlich von Hand oder im Geschirrspüler (60°) gereinigt werden. (bitte keine korrosiven Spülmittel verwenden) Filter gründlich

trocknen lassen und vorsichtig wieder in die Abzugshaube einsetzen



Vermeiden Sie alkalische Geschirrspülmaschinenreiniger (pH-Wert über 7).

• Kohlefilter

a) **Herkömmliche Kohlefilter (in der Regel runde Form)** können weder gewaschen, noch regeneriert werden.

Sie müssen bei normaler Benutzung alle 3 Monate oder je nach Kochgewohnheit früher ersetzt werden.

b) **Wasch- und reaktivierbare Kohlefilter (in der Regel eckige Form)** ein Mal im Monat mit normalem Spülmittel im Intensiv-Spülprogramm (bei höchster Temperatur) im Geschirrspüler reinigen.

Wasch- und regenerierbare Kohlefilter absorbieren Küchengerüche, bei monatlicher Reinigung, für maximal 3 Jahre. Danach ist der Filter durch einen Neuen zu ersetzen.



Reinigen Sie wasch- und regenerierbare Kohlefilter separat, damit sich keine Speisereste in ihm absetzen, welche später unangenehme Gerüche verursachen können.

Nach der Reinigung ist der wasch- und regenerierbare Kohlefilter zu reaktivieren. Dies geschieht indem sie den gereinigten Filter für 10 Minuten bei 100°C im Backofen trocknen.

Ob Ihr Kohlefilter wasch- und regenerierbar ist steht auf dessen Verpackung.

Trägt die Verpackung keinen Hinweis, enthält diese einen herkömmlichen, nicht waschbaren Kohlefilter.



Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch oder bei dessen Reinigung sämtliche frei einsehbaren, unteren Haubenpartien mit einem nicht zu aggressiven, fettlösenden Mittel. Zur täglichen Reinigung der äußeren Haubenpartien verwenden Sie ein weiches Tuch mit Spiritus oder einen nicht zu aggressiven Flüssig-Reiniger. Keinesfalls scheuernde Mittel benutzen.



Bei Nichteinhaltung der Anweisungen für die Reinigung der Abzugshaube und für den Austausch oder die Reinigung der Filter besteht Brandgefahr.

8. Auswechseln der Lampen



Achten Sie beim Auswechseln einer Lampe darauf dass die neue Lampe keine höhere Wattleistung als die Originallampe Ihres Geräts hat.

8.1 Auswechseln der LED Lampen

Falls der Gerätedokumentation keine Anleitung zum Auswechseln von LED Lampen beiliegt, müssen Sie die Lampe aus Sicherheitsgründen durch den Kundendienst ersetzen lassen.

Siehe auch Kapitel "Kundendienst"

9. Störung- was tun wenn...

Wenn der Motor nicht funktioniert:

- Steckt der Stecker richtig in der Steckdose?
- Liegt ein Stromausfall vor?
- Ist die Sicherung durchgebrannt?

Wenn die Leistung der Haube unzureichend / das Betriebsgeräusch erhöht ist:

- Ist die Größe der Abluftleitung ausreichend?
- Ist der Abluftkanal verstopft?
- Der Querschnitt der Luftleitung (von Haube bis Mauerkasten inkl.) sollte 120 mm betragen. Eine Luftleitung mit geringerem Querschnitt kann evtl. die Leistung des Motors beeinträchtigen.
- Wenn der Mauerkasten mit einem Fliegengitter versehen ist, kann dies den Luftdurchfluss bremsen.
Sollte dies der Fall sein, bitte das Fliegengitter entfernen.
- Wenn die Abdeckplatte des Mauerkastens feste, sehr schräge Lamellen hat, sollte man die Platte entfernen, um festzustellen, ob sich das Problem damit löst.
- Setzen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen in den Mauerkasten ein, da diese den Luftstrom am wenigsten behindert.
- Ist/sind der/die Filter sauber?
- Wurde der/die Kohlefilter vor über sechs Monaten eingesetzt?
Dann sollten Sie diese/n bitte wechseln.
- Wird die der Küche entnommene Luft durch genügend frische Luft ausgeglichen, damit sich im Raum kein Unterdruck aufbaut?

Wenn die Beleuchtung nicht funktioniert:

- Muss die Lampe ausgetauscht werden?
- Wurde die Lampe richtig montiert und sitzt sie bis zum Anschlage in der Fassung?
- Ist die Sicherung durchgebrannt oder ausgeschaltet?



Sollten alle obigen Prüfschritte keine Abhilfe schaffen, liegt möglicherweise ein größeres technisches Problem vor.

Machen Sie auf keinen Fall Reparaturversuche an elektrischen/elektronischen Komponenten des Geräts.

Rufen Sie den Kundendienst.

10. Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an das Kundendienstbüro Ihres Händlers. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die Modell/Typenbezeichnung Ihres Gerätes. Das Typenschild mit diesen Angaben befindet sich im Inneren des Gerätes (Fettfilter entfernen)

11. Installation



Vor der Installation des Geräts unbedingt beachten:

- Installation der Geräte nur an geeigneter Stelle
- Prüfen der Wand / Decke auf Tragfähigkeit und Belastbarkeit,
- Prüfen des Verlaufs von elektrischen und anderen Leitungen auf und in der Wand bzw. Decke, um diese nicht anzubohren.
- Prüfen des Zustandes und der Belastbarkeit der elektrischen Leitungen.

Wir empfehlen die Installation des Geräts durch einen Fachmann.

Halten Sie bei der Installation der Abzugshaube die Mindestabstände zwischen Kochplatte und Abzugshaube genauestens ein (siehe Kapitel 11.1 "Installationsangaben") und folgen Sie der Nummerierung der Arbeitsschritte und der Zusatzanweisungen. Ausführung mit Luftabstoß nach außen (A- siehe auch Installationsangaben) Die Dämpfe werden über einen am Verbindungsring angeschlossenen Abluftschlauch nach außen abgesaugt.

Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem des Verbindungsringes übereinstimmen. Wird ein Rauchrückschlagventil benutzt oder ist eins vorgesehen, prüfen Sie, ob es nach der Installation des Abluftschlauches frei öffnen und schließen kann. Die Abzugshaube kann mit einer (oberen) oder zwei (oberen und hinteren) Abzugöffnungen ausgestattet sein.

Die Dunstabzugshaube ist in der Regel für den Gebrauch der oberen Abzugöffnung, zum Einsatz als **Ablufthaube** vorgerüstet.

Die nicht benötigten Abzugöffnungen sind mit einem Kunststoffdeckel versehen. Dieser Kunststoffdeckel kann durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn einfach entfernt und wahlweise auf einer anderen, nicht benötigten Abzugöffnung montiert werden.

11.1 Installationsangaben

Mindestabstand Unterkante Haubenkörper:

zu Glaskeramik- und Gusskochplatten **65 cm**

zu Gaskochfeld **70 cm**

zu Kohle- / Öl- / Holzfeuerung **85 cm.**



Schliessen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn es ordnungsgemäß installiert ist.

11.2 Verwendung der Abzugshaube als Ablufthaube (mit Luftabstoß nach Aussen)

Sollte die Dunstabzugshaube werkseitig mit einem Kohlefilter ausgestattet sein, müssen Sie diesen entfernen.

Er ist nur für den Einsatz Ihrer Abzugshauben im Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.

11.3 Umrüstung der Abzugshaube in eine Umlufthaube

Wenn Sie das Gerät -soweit dafür ausgestattet- als Umlufthaube verwenden möchten, müssen Sie vor dem Gebrauch der Abzugshaube den/die Aktiv-Kohlefilter am Lüftermotor montieren.

Bei einigen Modellen ist/sind der/die Aktivkohlefilter im Lieferumfang enthalten.

Andernfalls müssen Sie sich den/die Aktivkohlefilter vom Lieferanten/Händler Ihrer Dunstabzugshaube beschaffen.

Zudem müssen Sie Ihre Abzugshaube mit der dafür vorgesehenen Einrichtung (Hebel oder Kugelgriff) auf "Filterposition" im Inneren der Haube umschalten.

11.4. Elektrischer Anschluss



Prüfen Sie vor dem Anschluss der Abzugshaube, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung (V) mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.



Installieren Sie das Gerät auf keinen Fall wenn die Angaben auf dem Typenschild nicht mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Das Typenschild befindet sich im Inneren der Abzugshaube, hinter dem Fettfilter.

Ist die Dunstabzugshaube mit einem Standardstecker versehen, schließen Sie diesen an eine gut zugängliche Standard-Steckdose an.

11.5 Montage des Kohlefilters

Die Montageanleitung für den Kohlefilter finden Sie in dessen Verpackung. Zur Montage des Kohlefilters entfernen Sie den/die Fettfilter, montieren den Kohlefilter gemäss der diesbezüglichen

Montageanleitung und setzen den/die Fettfilter wieder ein.

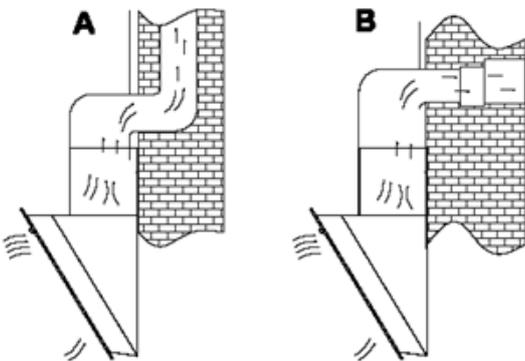
11.6 Montage der Dunstabzugshaube Siehe Kapitel "Montageanleitung". oder allenfalls separat beiliegende Montageanleitung.

12. Abluftleitung

(Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang nicht enthalten)

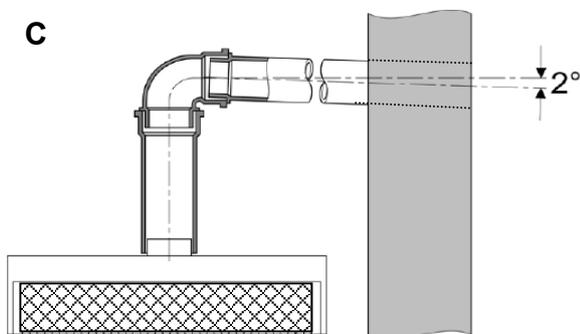
Fig. B Abluft ins Freie

Fig. A Abluft über einen Luftschaft



- Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein.
- Der Durchmesser der Abluftleitung sollte nicht kleiner als 120 mm sein weil sonst mit höherem Laufgeräusch oder verringerter Absaugleistung zu rechnen ist.
- Verwenden oder formen Sie nur Bögen mit grossen Radien. Kleine Radien vermindern die Luftleistung der Abzugshaube.
- Verwenden Sie als Abluftleitung nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nichtbrennbarem Material
- Bei waagerechtem Verlegen der Abluftleitung muss ein Mindestgefälle von 1 cm je Meter bzw. ein Neigungswinkel von 2° eingehalten werden.

(Fig. C)



Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.

- Wird die Abluft in einen Abluftkanal geführt, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung gelenkt werden.
- Wird die Abluftleitung durch kühle Räume, Dachböden usw. verlegt, kann ein starkes Temperaturgefälle innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche auftreten. Es ist daher mit Schwitz- oder Kondenswasser zu rechnen. Dies macht eine Isolation der Abluftleitung erforderlich.
- Unter Umständen ist neben einer genügenden Isolation eine Kondenswassersperre zu installieren. (in führenden Baumärkten erhältlich)

13. Garantie

Beachten Sie die allgemeinen Garantiebedingungen und die Dauer der Garantie in der beiliegenden oder der beim Kauf vom Händler erhaltenen Garantiekarte.

Liegt Ihrer Gerätedokumentation keine Garantiekarte bei, so wenden Sie sich an Ihren Händler

Auf Beleuchtungskörper wird keine Garantie gewährt.



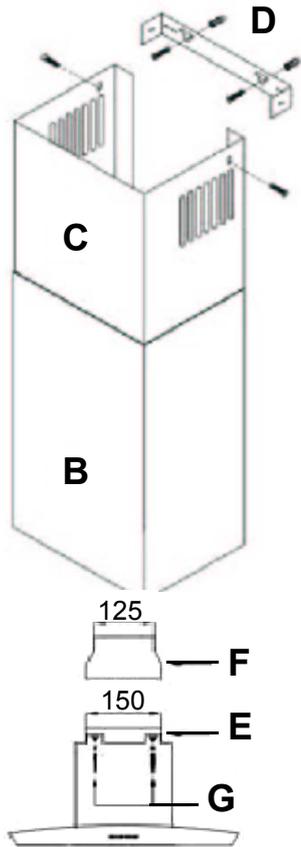
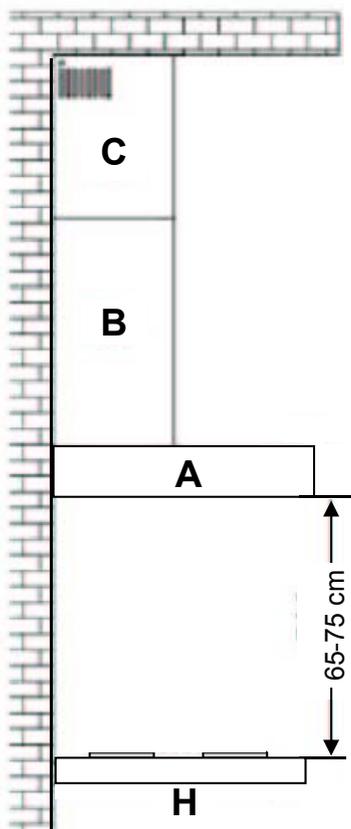
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen, die durch Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung seiner Produkte. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten bleiben.

14. GERÄTEKOMPONENTEN KAMINHAUBEN

JE NACH MODELL

- A: Haube
- B: Äusserer Kamin
- C: Innerer Kamin
- D: Montagebügel für Kamin
- E: Abluftstutzen (150mm)
- F: Reduzierstück (125 mm) (OPTIONAL)
- G: Montagelöcher für Abluftstutzen



- 1 Bedienfeld
- 2 Metallfilter
- 3 Kochfeldbeleuchtung
- 4 Typenschild
- 5 Motor
- 6 Kohlefilter (OPTIONAL)

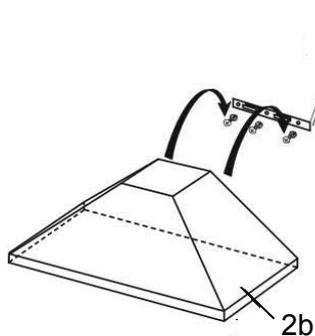
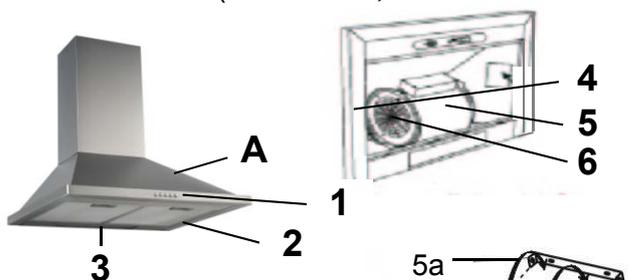


Fig. 2

2a Montagbügel für Haube
2b Haube

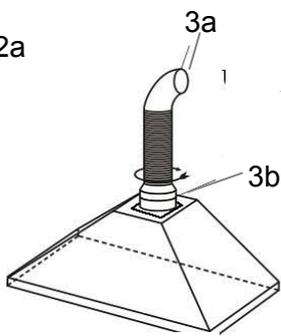


Fig. 3

3a Abluftschlauch
3b Einwegventil
3c Haubenkörper
3d Bedienfeld

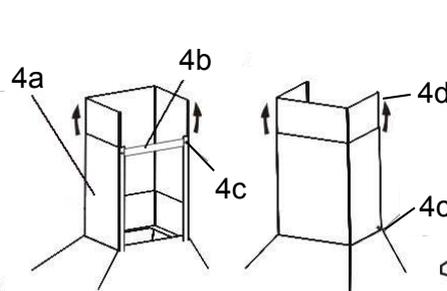


Fig. 4

4a Äusserer Kamin
4b Stabilisations-Steg
4c Schraube
4d Innerer Kamin
4e Glas-Schirm

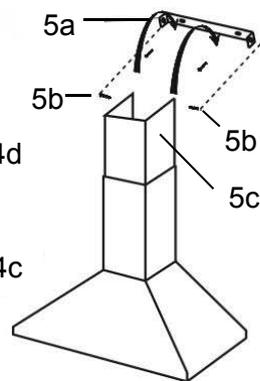


Fig. 5

5a Montagbügel für inneren Kamin
5b Schraube
5c Äusserer Kamin

HAUBE MIT GLAS- SCHIRM

Fig. 2

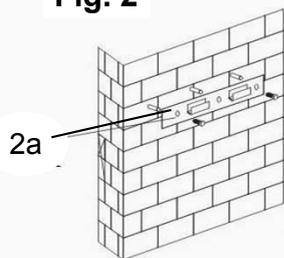


Fig. 3

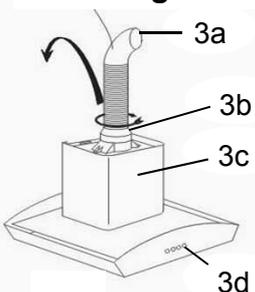


Fig. 4

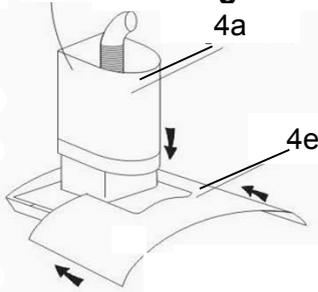
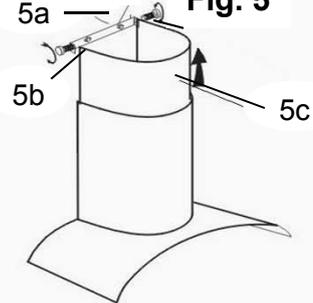


Fig. 5

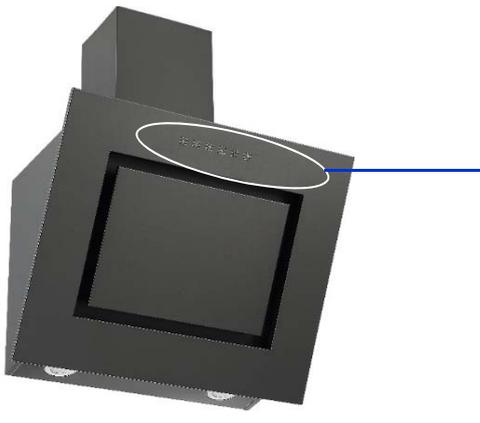


Abbildungen dienen nur zu Illustrations-Zwecken

Die Form Ihrer Dunstabzugshaube kann von obigen Abbildungen abweichen

15. GERÄTEBEDIENUNG

Tasten und Schalterfunktionen



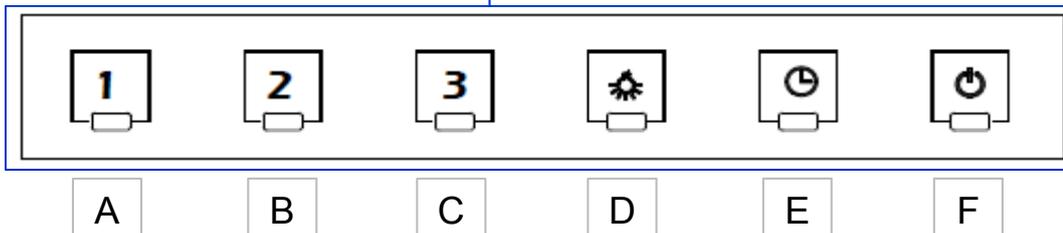
respekta®

CH 42060 BSA

CH 42090 BSA

Es gibt sechs Finger touch-Tasten:

A	Niedrige Leistungsstufe
B	Mittlere Leistungsstufe
C	Höchste Leistungsstufe
D	Licht
E	Timer
F	EIN/AUS Taste



1. Nachdem Sie die Dunstabzugshaube an das Stromnetz angeschlossen haben, werden alle Funktionen aktiviert, alle Anzeigelampen der Tasten leuchten 2 Sekunden lang und die Dunstabzugshaube wechselt in den Standby-Zustand.

2. Einschalten: Drücken Sie einmal die EIN/AUS Taste **F**, deren Kontrollleuchte leuchtet auf und die Motorhaube arbeitet mit niedriger Leistung. Die Kontrollleuchte der Taste **A** leuchtet hell. Drücken Sie die EIN/AUS Taste **F** erneut. Sowohl die Kontrollleuchte der Taste **F**, als auch die Taste **A** für niedrige Leistungsstufe sind aus. Die Haube wechselt in den Standby-Modus.

Die Leistungsstufen Tasten **A B C** und die Lichttaste **D** können separat arbeiten und werden nicht vom der EIN/AUS Taste **F** gesteuert. Drücken Sie eine bestimmte Funktionstaste. Die Haube arbeitet in diesem Funktionsstatus. Durch wiederholtes Drücken der EIN/AUS Taste **F** in einem beliebigen Status werden alle Funktionsvorgänge geschlossen.

3. Drücken Sie einmal die Lichttaste **D**; Das Licht leuchtet auf und die Kontrollleuchte der Licht- und EIN/AUS Taste **F** leuchten auf. Drücken Sie die Lichttaste **D** erneut, um die Lichter auszuschalten.

4. 4.1 Drücken Sie die Taste **A**, die Anzeige leuchtet und der Motor läuft mit niedriger Leistungsstufe. Drücken Sie die Taste **A** erneut und der Motor stoppt, die Kontrollleuchte erlischt.

4.2 Drücken Sie die Taste **B**, die Kontrollleuchte leuchtet und der Motor läuft mit mittlerer Leistungsstufe. Drücken Sie die Taste **B** erneut und der Motor stoppt, die Kontrollleuchte erlischt.

4.3 Drücken Sie die Hochgeschwindigkeitstaste **C**, die Anzeige leuchtet auf und der Motor läuft mit hoher Leistungsstufe. Drücken Sie die Taste erneut und der Motor stoppt, die Kontrollleuchte erlischt.

4.4 Die Leistungsstufen Tasten können nicht gleichzeitig arbeiten. Sie können jedoch während des Betriebs von einer auf die andere Leistungsstufe wechseln, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

5. Die Timer Taste **E** wird nur dann für die Abschalt-Verzögerungsfunktion verwendet, wenn eine Leistungsstufen Taste und die Licht Taste aktiviert sind. Drücken Sie die Timer Taste **E** einmal, um die Abschaltung der Haube zu verzögern. Die Anzeigelampe der Taste **E** leuchtet auf. Die Dunstabzugshaube läuft 5 Minuten lang und schaltet sich dann automatisch aus. Das Licht geht ebenfalls aus und alle Tasten Anzeigelampen erlöschen. Die Dunstabzugshaube wechselt in den Standby-Modus.

16. Problembhebung

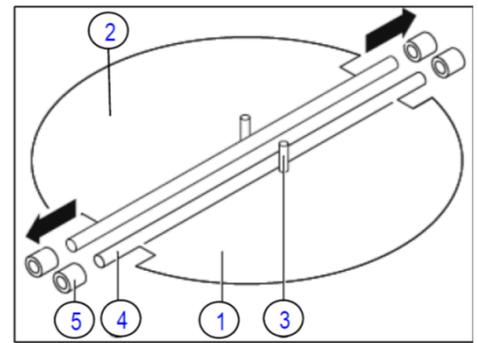
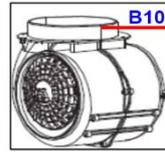
Fehler	mögliche Ursache	Lösung
Beleuchtung ist an, aber Motor läuft nicht	Eine Klappe des Einwegventils ist blockiert. Einwegventil nicht richtig montiert	Blockierung beheben. Einwegventil richtig montieren
	Kondensator defekt	Kondensator ersetzen
	Motorlager defekt, klemmt	Motor ersetzen
	Motor riecht verdächtig	Motor ersetzen
	<i>Nebst obigen Ursachen sind folgende möglich:</i>	
Beleuchtung funktioniert nicht, Motor läuft nicht	Lampen defekt	Lampen ersetzen
	Kein Strom, Gerätekabel nicht richtig angeschlossen	Sicherung kontrollieren, Kabel richtig anschliessen
Ölspuren	Einwegventil und Auslass sind nicht dicht	Das Einwegventil abnehmen und mit Dichtmittel abdichten.
	Übergang vom Grundschaft und Teleskopschaft undicht	Übergang mit geeignetem Mittel abdichten
Gerät vibriert	Motor nicht fest montiert	Motor richtig befestigen
	Haube nicht richtig fixiert	Haube gut fixieren
Ungenügender Luftabzug	Distanz zwischen Haube und Kochfeld zu gross	Haube tiefer hängen
	Zu viel Zugluft durch offene Fenster oder Türen	Türen und Fenster schliessen
Gerät ist instabil	Befestigungsbügel nicht fest montiert	Schrauben des Befestigungsbügels fest anziehen
	Hauben Fixierschrauben nicht fest angezogen	Hauben Fixierschrauben fest anziehen

Achtung! Vor der Montage der Haube die Ventilklappen wie nachstehend beschrieben einsetzen:

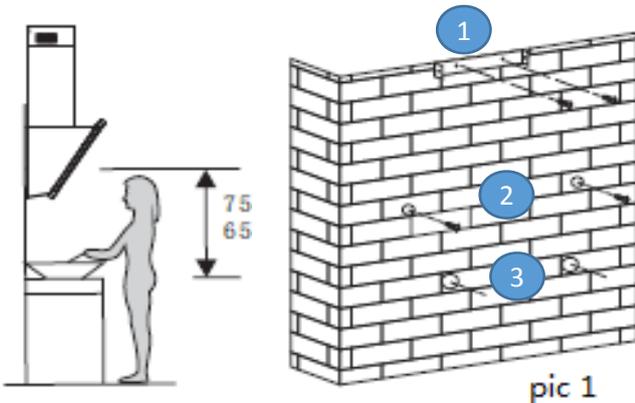
Montage der Ventilklappen:

Falls die Ventilklappen nicht werkseitig montiert sind:

- Montieren Sie zuerst Halbleit 1 im Stutzen B10
- Stifte 3 müssen nach oben ausgerichtet sein;
- Die Achse 4 in die Löcher 5 am Stutzen B10 einführen;
- Wiederholen Sie alle Vorgänge für die Montage des Halbleits 2

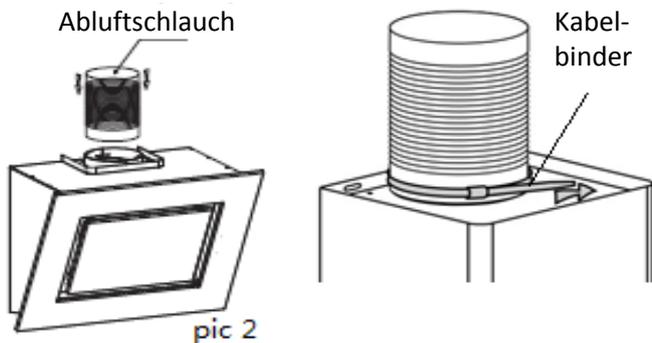


Die Dunstabzugshaube sollte in einem Abstand von 65 bis 75 cm über der Kochfläche platziert werden, um eine optimale Wirkung zu erzielen (Pic 1).

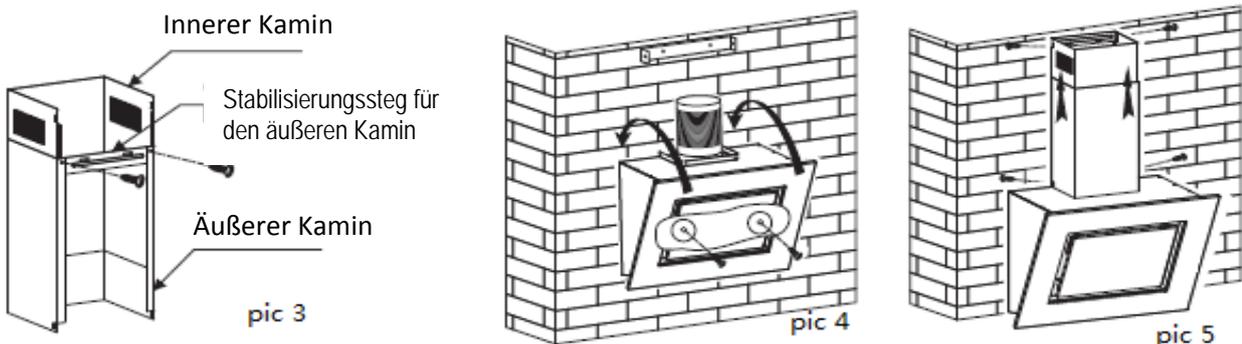


1. Bohren Sie an einer geeigneten Stelle 6 $\varnothing 8$ -mm-Löcher in die Wand, sobald die Installationshöhe festgelegt ist, und halten Sie sie in waagerechter Linie. Die Einbaulage der inneren Kaminhalterung (1) ist die höchste Position des inneren Kamins, siehe pic 1.

2. Installieren Sie den Abluftschlauch mit einem Kabelbinder auf der Dunstabzugshaube, siehe pic 2.



3. Installieren Sie die äußere Kaminhalterung mit 2 Stück ST4 * 8 Schrauben am äußeren Kamin. Stellen Sie sicher, dass der innere Kamin frei nach innen bewegt werden kann (siehe pic 3).



D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.

Schäden die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.

Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

CHIMNEY COOKER HOODS

<u>Chapter</u>	<u>page</u>
1. Explanation of information symbols -----	1-2
 Warning -----	2
Electrical Safety Instruction (BSI Plug)-----	3
2. Intended use -----	4
3. Protection of the environment -----	4
4. Tips and general advice -----	4
5. Before using the hood -----	4
6. Using the hood / Safety information-----	4
7. Cleaning and care -----	5-6
8. Changing the lamps-----	6
9. Faults – what to do if ... -----	6
10. Customer service-----	7
11. Installation-----	7
12. Exhaust air pipeline-----	8
13. Guaranty-----	8
14. Appliance components-----	9
15. Appliance operating (key / switch functions)-----	10
16. Problem shooting-----	11
17. Installation Instruction-----	12
18. Warranty conditions-----	13



We recommend that you read these operating instructions carefully.

This will enable you to become better and more quickly familiar with your new appliance. Mark those parts, which are of special importance to you. Keep this document to hands so that you can refer to it at any time and pass it on to any subsequent owners.

You have chosen a good appliance which will give you many years of excellent service if properly operated and maintained.



Our appliances are not intended for commercial usage. They are designed only for domestic use. The warranty and its provisions are reduced by 50% in the case of commercial usage.

1. Explanation of information symbols



This symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal domestic waste but must be disposed of through a special collection depot for recycling electrical and electronic equipment.

Through your contribution to the correct disposal of this product you are protecting the environment and the health and welfare of your fellows.

Incorrect disposal endangers the environment and your health. You can obtain more information on the recycling of this product from your local council authorities, your waste disposers or the sales outlet from which you purchased the product.

The following symbol has the following significance:



This is a safety information symbol.

This is to be found in particular with all descriptions of actions where there is a possibility of danger for persons. Pay attention to this safety information and behave with appropriate care.

Pass these warnings on to other users.

**This is a warning symbol**

This is to be found with descriptions of actions where special care is necessary to prevent damage to appliances. Pass this safety information on to all users of the appliances.



This symbol refers to useful hints and tips and draws your attention to the correct procedure and behaviour. Compliance with the information marked with this symbol will spare you many problems.

**Warning**

- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
- 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)
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- When the range hood and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Cooker hoods are 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep your children from using the cooker hood.
- Your cooker hood is for domestic use only, not suitable for barbecue, roast shop and other commercial use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room);
- Any installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person.
- The cooker hood and its filter mesh should be cleaned regularly in order to keep in good working order.
- Before cleaning, always ensure that you have switched your cooker hood off.
- Clean the cooker hood according to the instruction manual and keep the cooker hood from the danger of burning.
- Do not flame under the range hood;
- If there is any fault with your cooker hood, please call the service department appointed by agent for servicing.
- Please keep the room draughty when your cooker hood and gas hob are working.
- Do not exhaust the gas from cooker hood through the same heated flue which is for the gas from gas hob and other kitchen appliances.
- Before installation and usage, read all the instructions and make sure that the voltage (V) and the frequency (Hz) indicated on your cooker hood are exactly the same as the voltage (V) and the frequency (Hz) in your home.
- In order to get the most out of your cooker hood, please read the instruction manual before installing and using, and keep it in a safe place.
- Ensure that you could get our Guaranty for your cooker hood, please provide the warranty card and purchase receipt, or the Guaranty will not be offered.



CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

Electrical Safety Instruction for Appliances with BSI Plug only

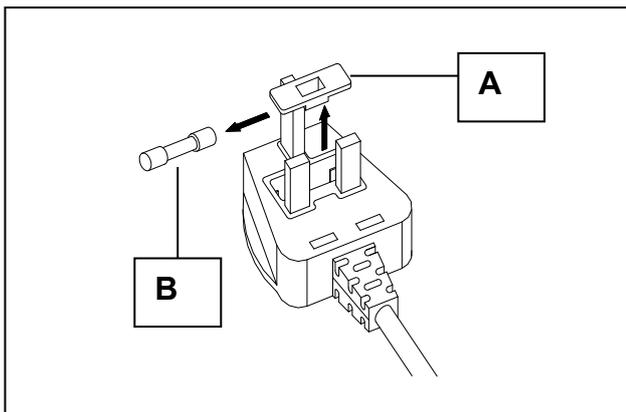
WARNING !
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

**IF THE MAINS LEAD OF THE APPLIANCE
IS FITTED WITH A PLUG:**

FUSE REPLACEMENT

If the mains lead of this appliance is fitted with a BS 1363A 13 amp fused plug, to change a fuse in this type of plug use a A.S.T.A. approved fuse to BS 1362 type and proceed as follow:

1. Remove the fuse cover (A)
2. Remove the fuse (B)
3. Fit replacement fuse into plug
4. Refit the fuse cover



IMPORTANT:

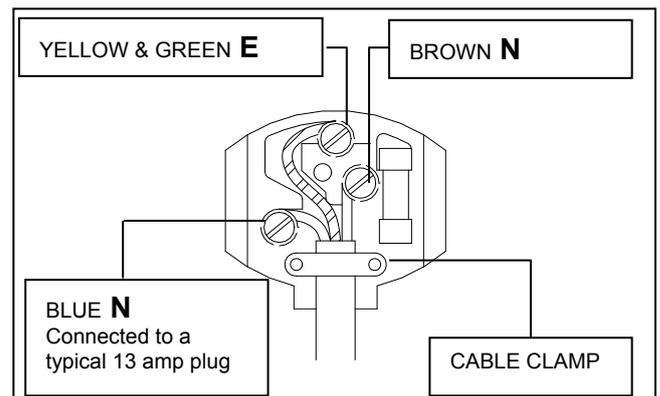
The fuse cover must be refitted when changing a fuse and if the fuse cover is lost the plug must not be used until a correct replacement is fitted. Correct replacements are identified by the colour insert or the colour embossed in words on the base of the plug. Replacement fuse cover are available from your local electrical store.

CONNECTION TO A REWIREABLE PLUG

If the fitted plug is not suitable for your socket outlet, then it should be cut off and disposed of in order to avoid a possible shock hazard should it be inserted into a 13A socket elsewhere. A suitable alternative plug should then be fitted to the cable.

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	"NEUTRAL"	(N)
BROWN	"LIVE"	(L)
YELLOW & GREEN	"EARTH"	(E)



1. The YELLOW & GREEN wire must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter **E**
or by the Earth symbol 
or coloured **green** or **yellow & green**
2. The BLUE wire must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured **black**
3. The BROWN wire must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured **red**

2. Intended use



The appliance is intended for domestic use. The manufacturer is not responsible for damage resulting from improper use or maloperation.



Extractor hoods remove unpleasant odours and vapours and create a pleasant room atmosphere. Particles of grease, steam and also moisture are absorbed by the grease filter.

A correctly dimensioned extractor hood creates a pleasant room climate without producing draughts and ensures a bearable air humidity of 40-60%.



Make sure no open fire is burning in the fireplace before you switch on the appliance or there may be a heavy smoke formation in your home.

Toxic combustion gases can also be drawn from the chimney or flue, into living rooms. This can be lethally dangerous!

3. Protection of the environment

3.1 Packing

The packing materials are 100% recyclable. Comply with local regulations for their disposal.



The packing materials (plastic bags, polystyrene moulded parts etc) are dangerous for children. So keep packing material out of the reach of children.

3.2 Disposal



If this appliance is a replacement for an old appliance, please dispose of your old appliance according to the statutory regulations. Prior to disposal the appliance must be rendered unserviceable by cutting off the power supply cable. The appliance is to be sent for disposal to the responsible collection authorities.

4. Tips and general advice



- Prior to carrying out cleaning or maintenance work the power supply to the extractor hood is to be cut off by removing the supply plug.
- The air extracted from the hood is not to be routed over the exhaust air pipeline of the heater or other non-electric operated appliances.
- No flambé dishes are to be prepared under the extractor hood. The open flames could destroy the hood or even cause a kitchen fire.

- Never leave pans unwatched when frying because fat can easily catch fire.
- Constant maintenance Guarantys problem-free operation and optimal hood performance.
- If the hood is used together with other non-electrically operated appliances, the room partial vacuum must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).
- Make sure that the room is adequately ventilated.
- Regularly clean encrusted food from appliance surfaces.
- Regularly clean or replace the filter.



The exhaust air hose must not be made from or contain flammable materials.

5. Before using the hood

- Ensure that the hood has not suffered damage during transport.



Installation and connection of the electrical supply and the exhaust air must be carried out by experienced tradesmen according to the manufacturer's instructions and in compliance with the local requirements.

6. Using the hood

6.1 Operating safety information



The grease filter must always be in place when operating the hood, otherwise grease vapour can become deposited in the hood and the exhaust air system.

- With gas hobs, take care that hobs are not operated without cooking utensils. Parts of the hood can be damaged by the rising heat from open gas flames.
- Flame cooking under the hood is not permitted due to the fire risk. The rising flame can set fire to grease deposited in the filter.
- Due to the fire risk, frying or cooking with oils and fats under the hood is only to take place under constant surveillance.

Attention! The risk of self-ignition increases with oils which have been used repeatedly used.
- Other activities with an open flame are not permitted. These could damage the filter or other parts of the appliance or even start a fire.

6.2 In exhaust air mode:

The extracted air is emitted outdoors via the exhaust hose.

For this purpose your house must have an exhaust air shaft or an exhaust air pipeline leading outdoors.



When using the hood in exhaust air mode and operating with chimney-dependent firing methods, (e.g. coal oven) care must be taken for an adequate supply of fresh air in the installation location. Always discuss this with your responsible chimney-sweeping specialist.

If no permanently installed exhaust air pipeline or exhaust air shaft is available, you must operate the hood in circulation air mode. (see chapter 11.3)

6.3 In circulation air mode:

The inlet air is filtered through a carbon filter (also known as active carbon filter) and circulated in the room. The carbon filter captures the odours produced through cooking.

The filtered air is circulated back into the kitchen through air openings at the side or on the top. If the hood is used in circulation air mode, it is absolutely safe to simultaneously operate a room air-dependent fire.



Switch on the appliance a few minutes prior to commencing cooking.

It is recommended with both exhaust and circulation air modes to run the fan a further ca. 5 to 10 minutes after cooking. This will free the kitchen air of any remaining steam and odours.

1. For improved hood performance, pull out the steam collector (where fitted).
2. Set the fan speed according to the amount of smoke and odours to be extracted.
3. Operate the hood for another ca. 5 to 10 minutes after finishing cooking.
4. Refit the steam collector (where fitted).

After-run function

If your appliance is fitted with an after-run function, this can be activated by an additional key on the control panel (chapter 14).

7. Cleaning and care



Prior to any maintenance or cleaning work, isolate the hood from the electrical supply by: pulling out the appliance connector plug or tripping the house installation circuit breaker or fully unscrew the screw type fuse from the house installation

- The extractor hood is **not to be cleaned with a steam cleaner**.
- **Do not use cleaning agents containing alcohol to clean appliances with a matt black finish. These can lead to discolouring.**
- Non-compliance with the maintenance and cleaning instructions can result in a fire hazard due to grease deposits.
- The grease filters on your appliance are to be cleaned or replaced at regular intervals. Filters saturated with grease can quickly catch fire and also distribute unpleasant odours.
- Grease filters obstructed by dirt particles seriously impair the appliance function.
- When cleaning the area of the control elements, take great care to prevent water entering the electronics.



Special information for appliances with a stainless steel casing

A commercially available non-abrasive stainless steel cleaning agent should be used for cleaning stainless steel surfaces.

Treatment with a stainless steel preservative is recommended to prevent surfaces becoming quickly re-soiled. Apply the agent all over and economically using a soft cloth.



Never use stainless steel cleaning agents in the vicinity of the control elements.



When cleaning metal grease filters take care not to damage the mesh. Frequent cleaning or the use of aggressive cleaning agents can cause colour changes to the metal surface. These do not affect the filter function and are not **grounds for complaint**.

7.1 Changing the grease filter

Grease filters must occasionally be changed. The following rules apply:

- Change **paper grease filters** monthly
- Change **paper grease filters with alarm** every two months or when the colour of the surface becomes visible through the mesh openings. This filter is coloured on one side; after fitting, this colouring must not be visible through the mesh openings.
- **Foam grease filters** must be soaked once a month in warm soapy water for 1 to 2 hours. Do not wring out; repeat where required and replace the filter by a new item after a maximum of 5-6 washes.
- **Metal grease filters** do not have to be replaced when they are over-saturated but washed once a month by hand or in a dishwasher (60°) (please do not use a corrosive rinsing agent). Allow the filter to dry thoroughly and carefully replace it in the extractor hood.



Avoid using alkaline dishwasher cleaning agents (ph value over 7).

• Carbon filters

a) **Traditional carbon filters (normally round in shape)** can be neither washed nor regenerated. *The charcoal filters have to be replaced regularly, at least every 3 months or earlier, depending on the cooking habits*

b) **Washable and regeneratable carbon filters (normally square in shape)** are to be washed once a month in a dishwasher, using a standard rinsing agent and with the intensive rinsing program (at the highest temperature).

Washable and regeneratable carbon filters absorb kitchen odours for a maximum of 3 years when cleaned monthly. The filter should then be replaced by a new item.



Washable and regeneratable carbon filters should be washed separately to avoid food residue deposits which can later cause unpleasant odours. After washing, the washable and regeneratable carbon filter must be reactivated. This is carried out by drying the cleaned filter in an oven for 10 minutes at 100°C.

Read the package to see whether your carbon filter is washable and regeneratable.

If the package carries no information, then it contains a traditional, non-washable carbon filter.



Each time you change or wash a grease filter or carbon filter, after removal clean all exposed lower parts of the hood with a mild grease solvent. For the daily cleaning of the outer parts of the hood use a soft cloth moistened with alcohol or a mild liquid cleaner. Never use an abrasive cleaner.



There is a risk of fire if the instructions for cleaning the hood and the changing or cleaning of the filters are not complied with.

8. Changing the lamps



When changing a lamp, make sure that the new lamp does not have a higher wattage than that of the original.

8.1 Changing LED lamp

If the documentation of the cooker hood does not include an instruction for replacing LED lamps, the lamp must be replaced by the customer service for safety reasons.

See also chapter "Customer Service"

9. Fault – what to do if ...

The motor fails to function:

- Is the plug properly inserted in the socket?
- Is there a power supply failure?
- Has a fuse blown?

The hood capacity is insufficient / operating noise has increased:

- Is the size of the exhaust air pipeline sufficient?
- Is the exhaust air duct blocked?
- The cross section of the air pipeline (from the hood to the wall box incl.) should be 120 mm.
- A smaller air pipeline cross-section can possibly impair the motor power.
- The air flow can be obstructed if the wall box is fitted with a fly mesh.
If this is the case remove the fly mesh.
- If the cover plate of the wall box has fixed, very inclined louvres, you should remove the plate to check whether this solves the problem.
- Mount a cover plate with movable louvres in the wall box, as this will least obstruct the air flow.
- Is / are the filter(s) clean?
- Was / were the carbon filter(s) installed more than six months ago?
Then this/these should be changed.
- Is the air taken from the kitchen being replaced by sufficient fresh air, so that no partial vacuum is being produced in the room?

The lighting fails to function:

- Does the lamp need changing?
- Has the lamp been properly fitted and seated in the holder up to the stop?
- Is the fuse blown or has the circuit breaker tripped out?



If all the above checks fail to remedy the fault, it is possible you have a more serious problem. In no circumstances try to repair the electronic/electrical components in the appliance. Contact your Customer Service.

10. Customer Service

For technical queries concerning your appliance please contact the customer service office of your dealer.

Before calling the customer service please note Model/Type of your appliance.

The type and rating plate is located inside the appliance (remove the grease filter)

11. Installation**Before installation of the appliance please pay regard to:**

- Installation of the appliance only at a convenient place
- Check the wall / ceiling on sustainability and resilience
- Check the routing of electrical and other conductions in and on the wall respectively ceiling, in order to not damage them with the drill
- Check the condition and resilience of electric conduction
- We recommend the installation of the appliance by a professional

On installation, the minimum distance between the hob and the hood must be exactly complied with (see chapter 11.1 "Installation data") and follow the numbering of the steps and the additional instructions. Execution with air exhausted outdoors (A- see also the installation data). The vapours are extracted via an air exhaust hose fixed to the connector ring.

The diameter of the exhaust air hose must conform to that of the connector ring. If a smoke non-return valve is used or is planned, check whether it can open and close freely after the installation of the exhaust air hose. The extractor hood can be equipped with one (top) or two (top and back) extractor openings.

The hood is normally initially fitted out for use of the top extractor opening, as an **extractor hood**.

Openings not required are fitted with a plastic cover. This plastic cover can be easily removed by turning counterclockwise and optionally fitted to another opening which is not required.

11.1 Installation data

Minimum distance from the lower edge of the hood body:

to ceramic and cast cooking hobs	65 cm
to gas hob	70 cm
to hobs with coal/oil/wood firing	85 cm.



Only connect the appliance to the power supply once it is properly installed.

11.2 Using the extractor hood as an exhaust air hood (with air extracted to outdoors)

If the extractor hood has been fitted at the factory with a carbon filter, this must be removed.

It is only practicable to use this when operating your hood in circulation mode.

11.3 Converting the extractor hood to a circulation hood

If you wish to use an appropriately fitted hood as a circulation hood, you must mount the active carbon filter(s) to the fan motor before using the hood.

The active carbon filter(s) is/are included in the scope of supply with some models.

Otherwise you must obtain the active carbon filter(s) from the supplier of your extractor hood.

You must also change your hood over to the "Filter position" at the device provided (lever or ball handle) inside of the hood.

11.4. Electrical connection

Before connecting the extractor hood, check that the voltage stated on the rating plate (V) agrees with the supply voltage in your home.



Never install the appliance if the data on the rating plate does not agree with your supply voltage. You will find the rating plate inside the appliance, behind the grease filter.

If the extractor hood is fitted with a standard connector plug, connect this to an easily accessible standard socket.

11.5 Mounting the carbon filter

You will find the mounting instructions for the carbon filter in its packaging. To mount the carbon filter, remove the grease filter(s), fit the carbon filter according to its mounting instructions and refit the grease filter(s).

11.6 Mounting the extractor hood

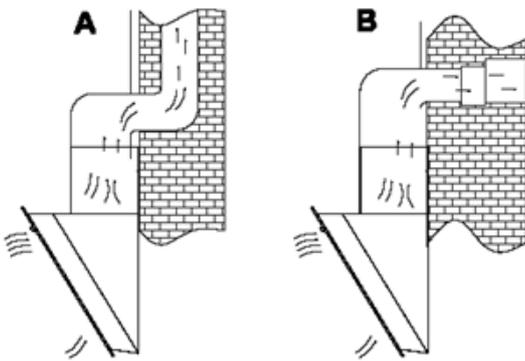
See chapter “[General installation instructions](#)” or where applicable the separately supplied mounting instructions.

12. Exhaust air pipeline

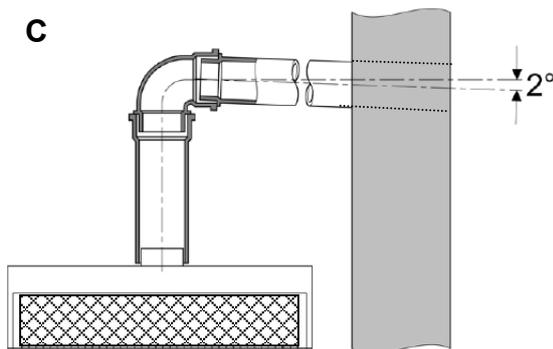
(The exhaust air hose is not included in the scope of supply)

Fig. B air outlet to outdoors

Fig. A air outlet via an air shaft



- The exhaust air line should be as short and straight as possible.
- To avoid excessive noise or a reduced extraction capacity the diameter of the exhaust air pipeline should not be less than 120 mm.
- Use or form only large radius bends. Small radius bends reduce the extraction capacity of the hood.
- Use only smooth pipelines or flexible hoses of non-flammable materials for the exhaust air pipeline
- If the exhaust air pipeline is horizontally routed, there must be a minimum gradient of 1 cm per metre or an inclination angle of 2°. (**Fig. C**)



Otherwise condensation water could run into the extractor hood motor.

- If the exhaust air is directed into an exhaust air duct, the end of the entry fitting must be directed in the direction of flow.

- If the exhaust air pipeline is routed through cool rooms, lofts etc. there can be a large temperature drop within the individual parts of the pipeline, resulting in sweating or condensation water production. This renders outlet pipeline insulation necessary.
- In some cases a condensation water barrier must be installed in addition to adequate insulation (these are available from leading building material suppliers).

13. Guaranty

Please take note of the general Guaranty terms and the Guaranty period, stated in the attached Guaranty card. If the appliance documentation does not include a Guaranty card, please contact your dealer.

There is no Guaranty on light fittings.



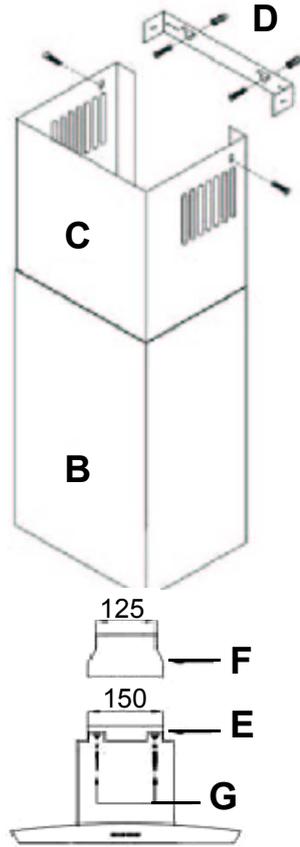
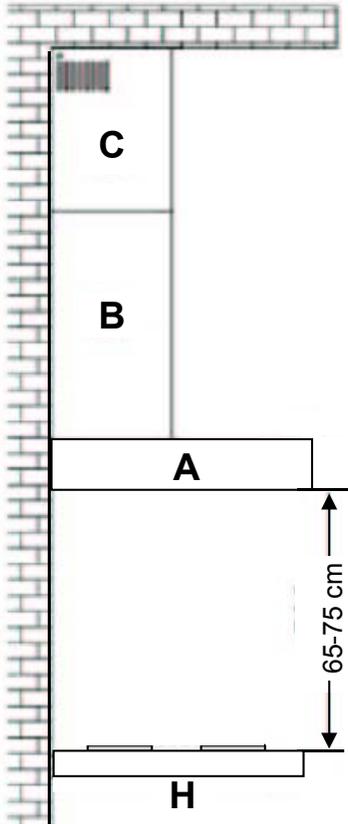
The manufacturer is not responsible for any faults occurring through non-compliance with the above information and provisions.

The manufacturer is constantly engaged in the further improvement of his products. Please note that products are subject to changes in form, equipment and the applied technology.

14. APPLIANCE COMPONENTS

DEPENDING ON MODEL

- A:** Hood
- B:** U-shaped outer chimney
- C:** U-shaped inner chimney
- D:** Mounting hook
- E:** Exhaust air nozzle (150mm)
- F:** Exhaust air reducer (125 mm) (OPTIONAL)
- G:** Fitting holes for **E**
- H:** Hob



- 1** Operating panel
- 2** Metal filter
- 3** Hob illumination
- 4** Rating label
- 5** Motor
- 6** Charcoal filter (OPTIONAL)

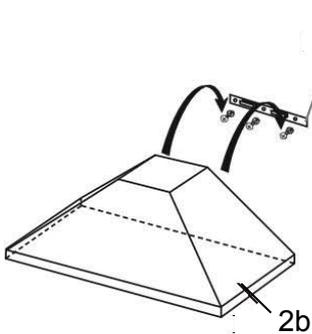
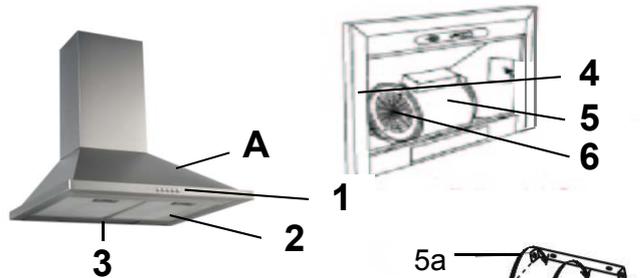


Fig. 2

2a Mounting hook for hood body
2b Hood

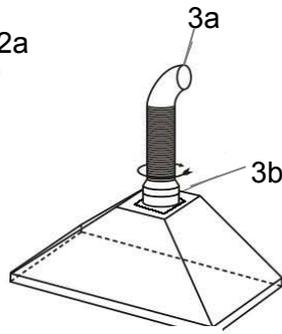


Fig. 3

3a Soot tube
3b One way valve
3c Body of the hood
3d Operation panel

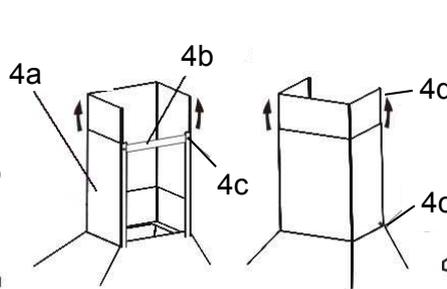


Fig. 4

4a outer chimney
4b Stabilisation bar
4c Screw
4d Inner chimney
4e Glass

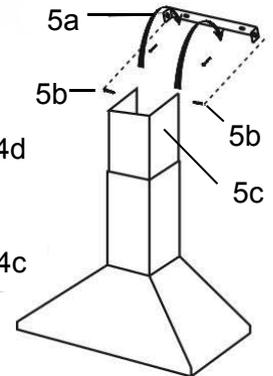


Fig. 5

5a Mounting hook for inner chimney
5b Screw
5c Inner chimney

Glass cooker hoods

Fig. 2

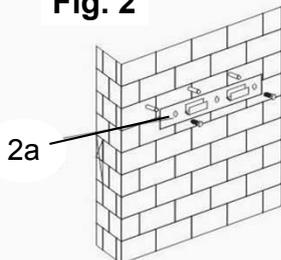


Fig. 3

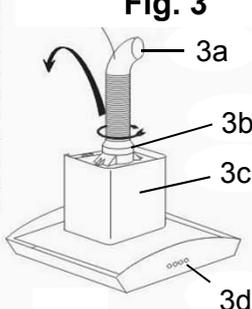


Fig. 4

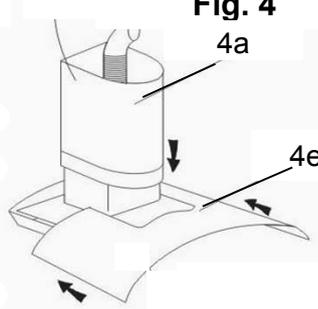
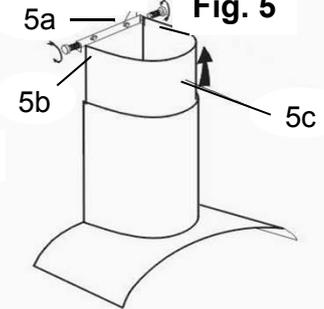


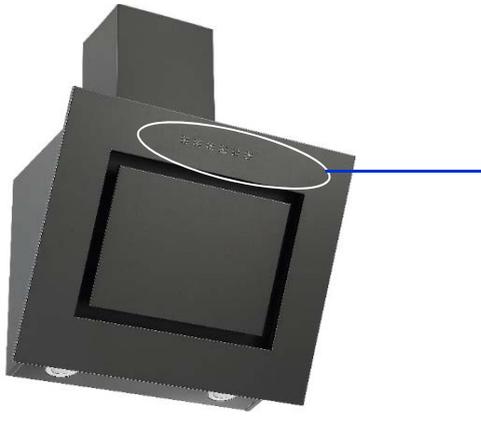
Fig. 5



Images are for illustration purposes only. The form and fittings of your hood can vary from the images.

15. Appliance operating

Key- / Switch functions



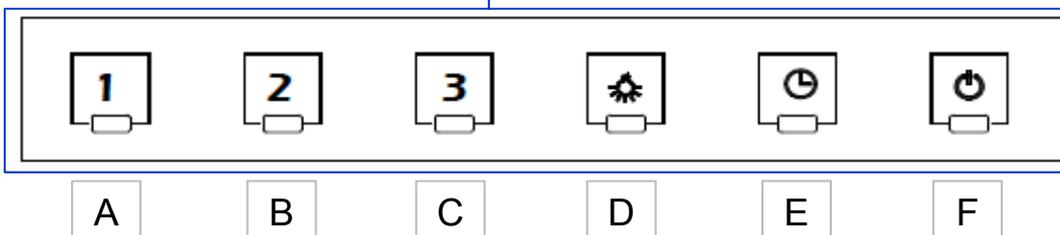
respekta®

CH 42060 BSA

CH 42090 BSA

There are six finger touch buttons:

A	Low speed
B	Mid speed
C	High speed
D	Light
E	Timer
F	Power ON/OFF



1. After you have connected the cooker hood to the mains supply, all the outputs will close, all indicator lights of the buttons will light on for 2s to indicate the state, and the cooker hood will enter to standby state.

2. Power on: Press the power button **F** once, its indicator light will light up, the hood works at low speed. Indicator light of low speed button will be bright. Press the power button again, both button indicator lights extinguishes, the power button **F** and low speed button **A** will be off. The hood enters into standby mode.

The speed buttons **A B C** and light button **D** can work separately and are not controlled by the power button **F**. Press certain function button, the hood will work at that function status. Press the power button at any status will close all function operation.

3. Press the light button **D** once; the light will turn on, and indicator light of light button and power button will be on as well. Press the light button **D** again to turn off the lights.

4. 4.1 Press the Low button **A**, the indicator light lights up and will beam, and the motor runs at low speed. Press Low button **A** again and the motor will stop, the button indicator light goes out and will be off.

4.2 Press the Medium button **B**, the button indicator light lights up and beam and the motor runs at medium speed. Press button **B** again and the motor will stop, the button indicator light goes out.

4.3 Press the High speed button **C**, the button indicator light lights up and the motor runs at high speed. Press button **C** again and the motor will stop, the indicator light goes out.

4.4 Low speed, mid speed and high speed cannot work at the same time. When the hood is at high speed, press low speed, it will turn to low speed at once; when it is at low speed, press middle speed, it will turn to middle speed immediately, and so on.

5. The Timer button **E** is usable for the switch off delay function only when a speed button and the lamp button **D** is in use. Press the Timer button once to enter to switch off delay status, its indicator light will light up. The cooker hood will run for 5 minutes and then turn off automatically, the lamps will be off as well, all the button indicator lights will extinguish. The cooker hood enters to standby mode.

16. Problem shooting Cooker hoods

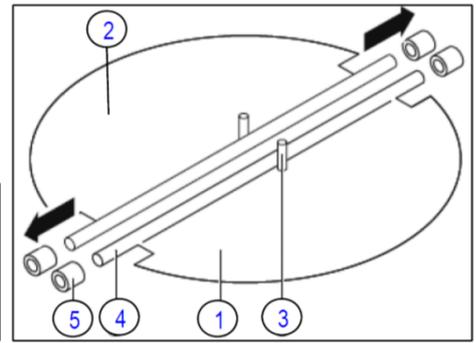
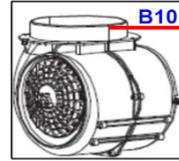
Failure	Cause	Solution
Light on, but motor does not work	One flapp of the one-way valve is blocked. One-way valve not installed correctly	Eliminate the blocking or replace the one-way valve
	The capacitor damaged	Replace capacitor
	The motor jammed bearing damaged	Replace motor
	The internal with of motor off or a bad smell from the motor	Replace motor
	<i>Beside the above mentioned, check the following:</i>	
Light does not work, motor does not work	Light damaged	Replace lights
	Power cord looses	Connect the wires as per the electric diagram
Oil leakage	One way valve and the air ventilation entrance are not tightly sealed	Take down the one way valve and seal with glue
	Leakage from the connection of U-shaped section and cover	Take U-shaped section down and seal with soap or paint
Shake of the body	The leaf damaged and causes shaking	Replace the leaf
	The motor is not tightly hanged	Lock the motor tightly
	The body is not tightly hanged	Fixed the body tightly
Insufficient suction	The distance between the hood body and the hob too big	Lower the position of the hood
	Too much ventilation from open doors or windows	Choose a new place and resemble the machine
The hood is instable	Mounting bracket not firmly fixed	Tighten the screws on the mounting bracket securely
	Hood fastening screws not firmly tightened	Tighten the fastening screws firmly

NOTE! Before installing the hood, insert the valve flaps as described below:

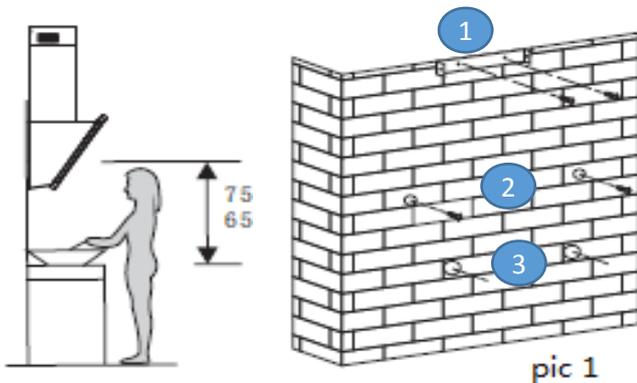
Fitting the V-flaps:

If the valve flaps are not fitted at the factory:

- First install half part 1 in the nozzle B10
- Pins 3 must be top oriented.
- Repeat all operations for the assembly of the half part 2

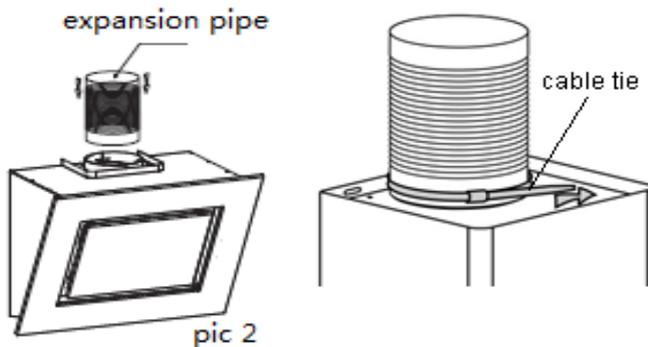


The cooker hood should be placed at a distance of 65 to 75 cm above the cooking surface in order to achieve the best possible effect (pic 1).

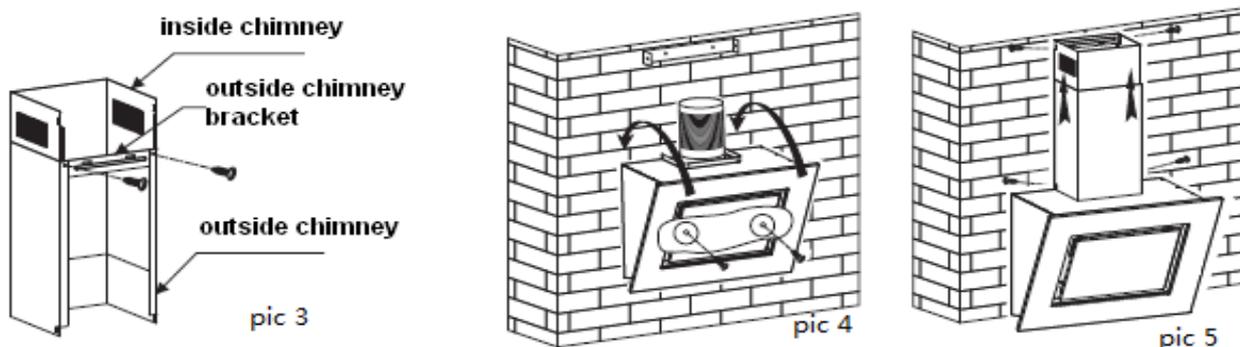


1. Drill 6pcs $\varnothing 8$ mm holes in the wall at a suitable place to fix inside chimney hood body and safety screws once the installation height is fixed, and keep it in line. The installation position of the inside chimney bracket is the highest position of the inside chimney, see pic 1.

2. Install the expansion pipe onto the cooker hood with a cable tie, see pic 2.



3. Install the outside chimney bracket with 2 pcs ST4*8 screws on the outside chimney, make sure that the inside chimney could be moved inside freely, see pic 3.



The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.

The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

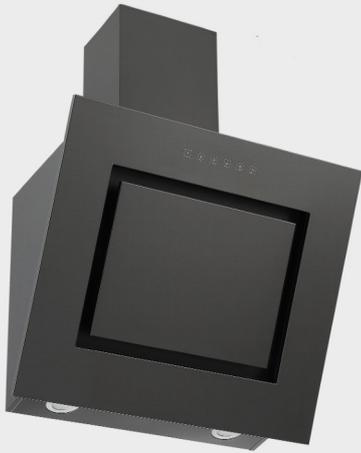
In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.

The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the warranty guidelines and is therefore subject to a charge. There is no warranty for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

Cooker hood	Data sheet / Datenblatt		Dunstabzugshaube	
<i>nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014</i>				
Brand name <i>Warenzeichen</i>	respekta®			
Type / Model <i>Typ / Modell</i>	CH 42060 BSA			
Annual Energy Consumption <i>Jährliche Energieverbrauch</i>	AEC hood	24.4	kWh	
Energy Efficiency Class (E to A+++) <i>Energieeffizklasse (E bis A+++)</i>	EEI hood	A		
Fluid Dynamic Efficiency <i>Fluiddynamische Effizienz</i>	FDE hood	Rate / Class <i>Wert / Klasse</i>	29.7	A
Lighting efficiency (in watts) <i>Beleuchtungseffizienz (in Watt)</i>	LE hood	Rate / Class <i>Wert / Klasse</i>	32.9	A
Grease Filtering rate (in %) <i>Fettabscheidegrad Wert (in %)</i>		Rate / Class <i>Wert / Klasse</i>	68.9	D
Air flow rate at best efficiency point <i>Luftvolumenstrom im Bestpunkt</i>	Q BEP	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	203.1	m3 /h
Air pressure at best efficiency point <i>Luftdruck im Bestpunkt</i>	P BEP	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	346	Pa
Maximum air flow <i>Maximaler Luftstrom</i>	Q max	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	449.9	m3 /h
Working points highest setting <i>Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb</i>			449.9	m3 /h
Working points lowest setting <i>Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb</i>			169.6	m3 /h
Electric power input at best efficiency point <i>Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt</i>	W BEP	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	65.8	W
Nominal power of the lighting system <i>Nennleistung des Beleuchtungssystems</i>	W L	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	3.8	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface <i>Durchschnittl. Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche</i>	E middle	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	125	LUX
Power consumption in standby mode <i>Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand</i>	P_s	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	-	W
Power consumption in off mode <i>Leistungsaufnahme im Aus-Zustand</i>	P_o	Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i>	0.32	W
Sound power level <i>Schallleistungspegel</i>	L_{wa}	min./max.dB Min./Max.dB	40 / 63	dB



Schräghaube blacksteel

CH 42060 BSA

BESCHREIBUNG:

- + Energieeffizienzklasse A
- + Touch Steuerung
- + moderne Blacksteel Optik
- + 3 Geschwindigkeitsstufen
- + 60 cm Breite

UVP **429,00 €**

AUSSTATTUNG - ZUBEHÖR

Steuerung:	Touch
Korpus:	Edelstahl blacksteel
Schacht:	Edelstahl blacksteel
Geschwindigkeitsstufen:	3
Beleuchtung:	2 x 1,5 Watt LED
Rohranschluss:	150 mm
Spannung / Frequenz:	220-240V / 50Hz
Anschlusswert:	81 Watt
inkl. Metallfettfilter (auswaschbar): MIZ 2210	4260344976447
Umluftbetrieb; durch Einsatz des Aktivkohlefilters möglich:	Ja
Zubehör (nicht enthalten): Aktiv-Kohlefilter MIZ 4000	EAN: 4260641229185

TECHNISCHE DATEN

Jährlicher Energieverbrauch (AEChood):	24,4 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse:	A
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood):	29,7
Fluiddynamische Effizienzklasse:	A
Beleuchtungseffizienz (LEhood):	32,9 Lux / Watt
Beleuchtungseffizienzklasse:	A
Fettabscheidegrad:	68,9%
Fettabscheideeffizienzklasse:	D
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb:	203,1m ³ /h / 449,9m ³ /h
Luftstrom im Betrieb auf Intensivstufe oder Schnelllaufstufe:	-
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb:	40 dB / 63 dB
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe:	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,32 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand:	-

ABMESSUNGEN

Gerätemaße in cm (H x B x T) / Gewicht:	86,5-124,5 x 60 x 37,2 / 11,6 kg
Mit Verpackung in cm (Hx B x T) / Gewicht:	44 x 65,6 x 54,3 / 14,2 kg

ARTIKELNUMMER

CH42060BSA

EAN

4260641228362

UVP

429,00 €

respekta®

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

GB

Operating and installation instructions

Electric built-in oven

Modell / Model

**DIGI 8 BLACK STEEL
AUTARK**



fi200205atNEG

AK100-10T-3G-CS-01-47

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-Gesundheits- und Schutzerfordernungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Inhalt

1.....	Wichtige Sicherheitsinformationen
2.....	Einbau
3.....	Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens
4.....	Ihr neuer Backofen
5.....	Bedienfeld
6.....	Programme und Funktionen
7.....	Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens
8.....	Gebrauch und Bedienung
9.....	Fehlersuche
10.....	Tipps zum Backen und Grillen
11.....	Reinigung und Pflege
12.....	Umwelttipps
13.....	Geschirr prüfen
14.....	Garantiebedingungen

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, einschließlich der Sicherheits- und Installationsanweisungen, die es Ihnen ermöglichen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bitte bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit sie für späteres Nachschlagen für Sie oder jede andere Person, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut ist, leicht zugänglich ist.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unter Aufsicht benutzt werden oder wenn sie die Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Keinen Dampfstrahlreiniger zur Reinigung des Gerätes verwenden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen vom Backofen in Betrieb fern gehalten werden.
- Die Verwendung aggressiver oder scheuernder Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung Scheibe in der Backraumtür wird nicht empfohlen.
- Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann. Andernfalls könnte ein schwerwiegender Defekt am Gerät auftreten.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden.
- Die Luft darf nicht in einen Abzugsschacht geleitet werden, der für die Absaugung von Abgasen aus Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird.

Betrieb:



Achtung! Brandgefahr!

- Papier oder Stoff dürfen mit den Heizelementen nicht in Kontakt kommen.
- Niemals ätzende Chemikalien, Dämpfe, brennbare oder nicht lebensmittelechte Produkte im oder in der Nähe des Backofens lagern oder verwenden. Er ist speziell für die Verwendung beim Erwärmen oder Backen von Lebensmitteln konzipiert. Die Verwendung korrosiver Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen führt zu Schäden am Gerät und kann zu Verletzungen führen
- Sollten sich Lebensmittel im Backofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Stellen Sie sich zur Seite und öffnen Sie die Tür langsam und leicht, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie Ihr Gesicht beim Öffnen fern, vergewissern Sie sich, dass sich

keine Kinder oder Haustiere in der Nähe aufhalten.



Achtung!

Explosionsgefahr!

- Flüssigkeiten oder Speisen dürfen niemals in geschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie den Backofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.
- Es dürfen keine Zubehörteile oder elektrischen Kabel mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommen.



Achtung!

Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, heiße Teile im Garraum zu berühren.
- **Achtung!** Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen davon fern gehalten werden.
- Bewegen Sie niemals Einschubführungen oder Bleche oder fassen Sie sie an, wenn sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Sicherheitshinweise:



WICHTIG!

Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und kann in einen

Standard-Küchenschrank oder eine Wohneinheit eingebaut werden.

- Bestimmte Arten von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unter den oben genannten Kriterien.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebs heiß und halten die Wärme nach dem Betrieb zurück.
- Für alle Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Temperaturtoleranz des Backofens während der Installation oder durch den zu geringen Abstand zwischen Möbel und Backofen entstehen, ist der Betreiber verantwortlich.
- Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

Einbau

- Der Backofen muss gemäß der Einbauanleitung installiert werden, und alle erforderlichen Maßnahmen müssen ergriffen werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von geschultem Fachpersonal oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Das Verpackungsmaterial ist für Kinder potenziell gefährlich.
- Achten Sie darauf, Kinder von dem Gerät fernzuhalten. Kinder müssen sorgfältig beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Es kann gefährlich sein, wenn Kinder das Gerät berühren.

Allgemeine Sicherheit

- Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab und lehnen Sie diese nicht an der geöffnete Ofentür an, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.
- Heißes oder Fett darf nicht in unbeaufsichtigte Bereiche gelangen.
- Stellen Sie das Universalblech oder den Kombirost nicht direkt auf den Boden im Garraum, auch nicht, wenn Aluminiumfolie darunter gelegt wird.
- Netzkabel und Stecker dürfen nicht mit einem Heizelement in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben Gardinen oder Möbeln mit Textibezug auf.
- Versuchen Sie nicht, Gargeräte mit Hilfe der Ofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer empfohlenen Kundendienststelle bzw. von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Stromversorgung jederzeit zugänglich ist.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom der Stromversorgung mit den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden! Das Gerät unbedingt von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
- Gefahr eines Stromschlags! Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, darf es nicht an scharfen Kanten gequetscht, geknickt oder aufgescheuert werden. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Das Netzkabel so auslegen, dass kein unbeabsichtigtes Ziehen oder Stolpern darüber möglich ist.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Gerätes. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Außengehäuses.
- Niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Das Gerät von heißen Oberflächen und offenen Flammen fernhalten. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Keine Gegenstände mit offener Flamme, z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät stellen.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen.



Sicherheit:

- **Achtung**, die Glasscheibe ist extrem zerbrechlich. Tragen Sie bei der Handhabung immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas hergestellt. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis“ zu bewahren.
- Daher sollte es mit größter Sorgfalt gehandhabt werden, um Stöße und Verformungen, insbesondere bei der Installation, zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Installation des Gerätes in Bereichen, in denen es starken Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- **Kleben** Sie keinen Klebefilm auf die Glasoberfläche. Im Falle eines Bruchs würde er große Stücke bilden, die gefährlich sein könnten.

Elektrischer Anschluss



Gefahr eines Stromschlags!

- Jede elektrische Installation muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- Alle Anschlüsse müssen von geschultem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Wenn Sie Zweifel haben, fragen Sie einen Elektrofachmann.
- **Wichtig!** Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen. Wir empfehlen, während der Arbeiten die Sicherung herauszunehmen oder den

Leistungsschalter am Verteiler auszuschalten.

- Dieses Produkt muss geerdet werden - wenn kein Schutzleiter vorhanden ist, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- In die feste Verkabelung müssen gemäß den Installationsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden. Um dies zu erreichen, ist eine geeignete geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit zu installieren.
- **Hinweis!** In die feste Verkabelung ist eine geschaltete Schmelzsicherungseinheit mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in allen Polen einzubauen.
- Die ankommenden Plus-, Neutral- und Erdungskabel an die Klemmen der geschalteten Sicherungseinheit anschließen. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen fest sitzen.
(Gilt für Geräte, welche ohne Kabel geliefert werden)
- Die Abzweigdose muss auch dann noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Backofen in eingebautem Zustand befindet, damit er vom Netz getrennt werden kann.

Reinigung

- Vor der Reinigung des Geräts immer die Stromversorgung trennen. Wenn die geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit schwer zugänglich ist, schalten Sie die Stromversorgung mit dem entsprechenden Schutzschalter am Verteiler ab.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Backofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals durch Dampfreinigung.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen

Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- **E**ventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- **S**ie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Sie sollten auch darauf achten, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.

Dampf Clean Reinigung

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart "Unterhitze" wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

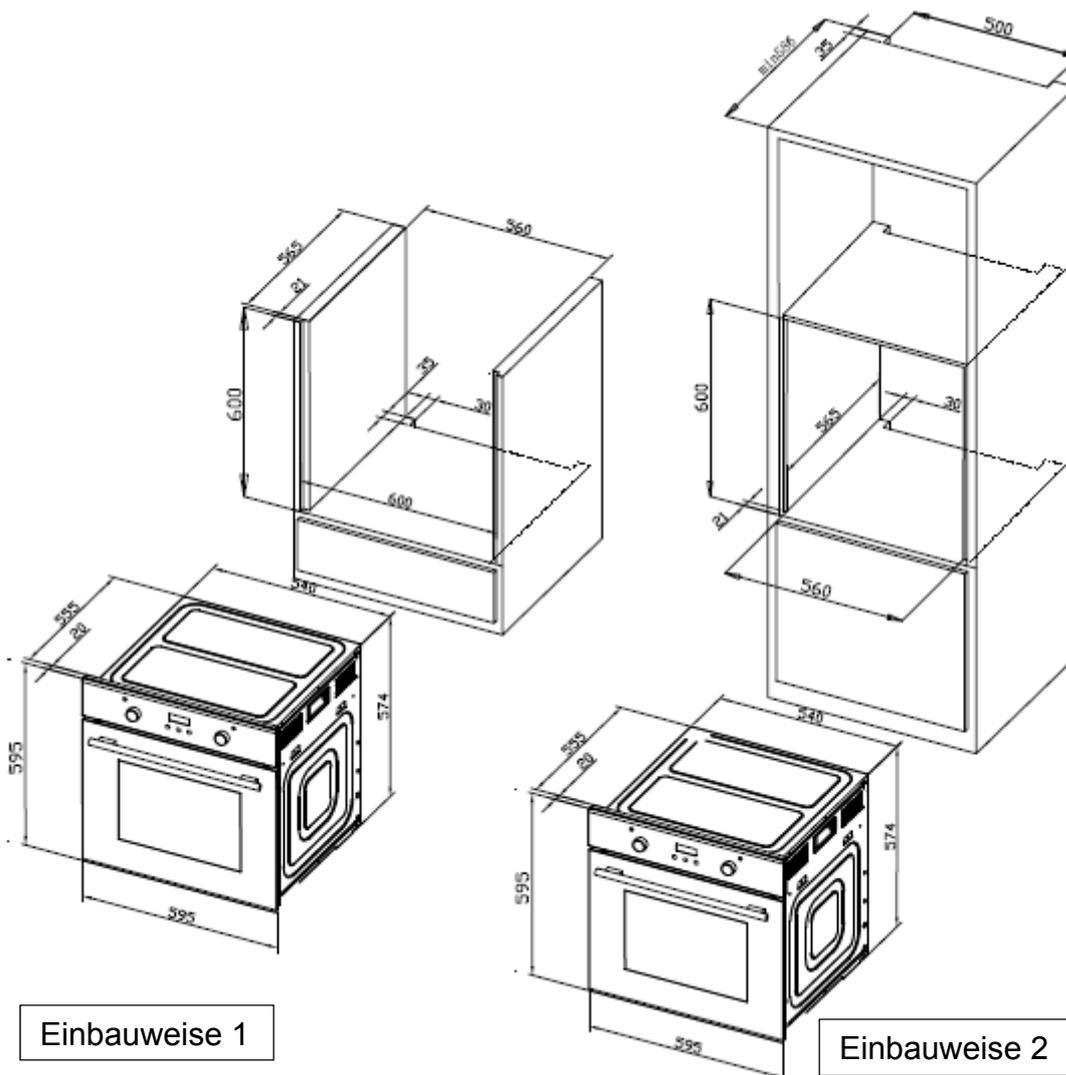
2. Einbau

Vor dem Einbau

Das Gerät ist zum Einbau ausgelegt. Der Sicherheits-abstand zum Gerät und zu den Küchenwänden ist einzu-halten. Details siehe nebenstehende Abbildungen.

(Werte in mm).

- ✧ Oberflächen, synthetische Laminats und verwendete Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C) und benachbarte Gerätefronten bis 70 °C.
- ✧ Küchenschränke müssen waagrecht ausge-richtet und fixiert werden.
- ✧ Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Spalt von 5 mm erforderlich.
- ✧ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.
- ✧



Einbauweise 1

Einbauweise 2

Einbauen und Anschließen

▲ Sachschäden!

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- ✧ Das Gerät muss gemäß allen örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- ✧ Das Gerät sollte von mindestens zwei Personen getragen werden.
- ✧ Benutzen Sie die an beiden Seiten befindlichen Schlitze oder Drahtgriffe, um das Gerät zu bewegen.



Anschluss an die Stromversorgung

Dieses Gerät muss geerdet werden!

- ✧ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls erlischt die Herstellergarantie.
- ✧ Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch Beschädigung der Netzleitung! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- ✧ Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

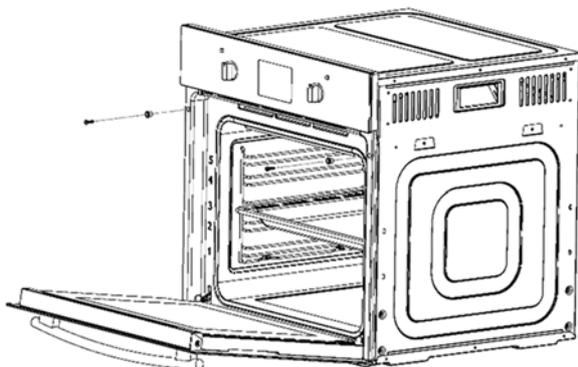


Risiko eines Elektroschocks!

Vor Beginn von Elektroarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Einbau

- 1 Schieben Sie den Backofen den Schrank, richten Sie ihn aus und sichern Sie ihn.
- 2 Befestigen Sie Ihren Backofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.



Endkontrolle

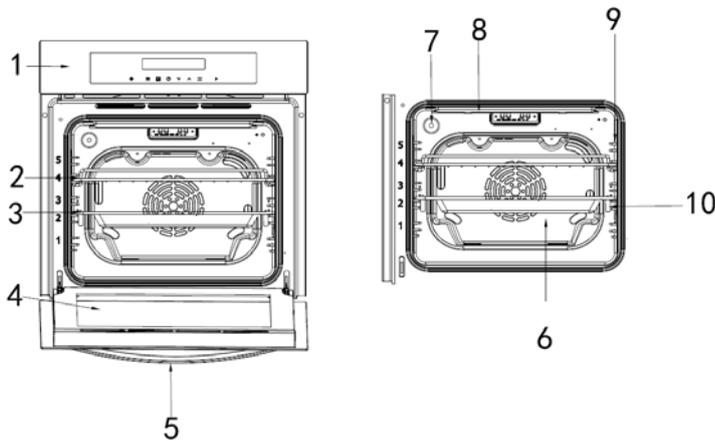
1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

3. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

- Sobald obiger Vorgang ausgeführt wurde, ist der Backofen einsatzbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Benutzen Sie den Backofen nur zum Backen bzw. Garen von Lebensmitteln.
- Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Backofen entfernt wurde.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch auf die gewünschte Gartemperatur vor.
- Platzieren Sie das Universalblech in der Mitte des Backofens und lassen Sie bei Verwendung mehrerer Bleche einen Zwischenraum, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie das Universalblech nicht auf den Ofenboden und decken Sie es nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einem Wärmestau. Die Gar- und Bratzeiten würden sich verändern, und die Beschichtung kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen (das Ofenlicht bleibt während des Garens an).
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

4. Ihr neuer Backofen

A. Allgemeine Übersicht



- | | |
|------------------|---|
| 1 Bedienfeld | 6 Ventilator (<i>hinter dem Lüftungsgitter</i>) |
| 2 Kombirost | 7 Backofenbeleuchtung |
| 3 Universalblech | 8 Grill-Heizelement |
| 4 Tür | 9 Einhängegitter |
| 5 Türgriff | 10 Einschubebene |

B. Technische Daten

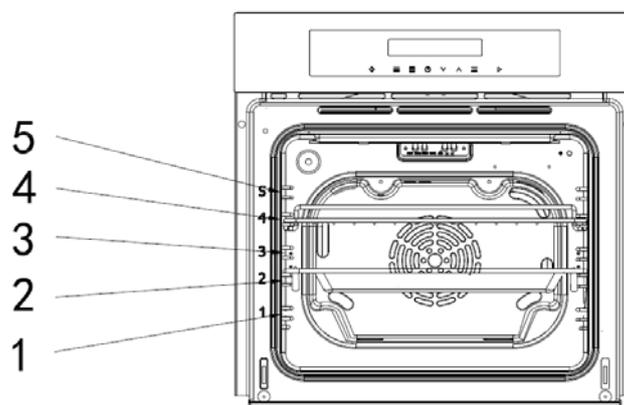
Spannung/Frequenz	220-240V~50Hz
Gesamter Stromverbrauch	2.950 kW
Kabeltyp/Querschnitt	H05VV-F 3*1.5 mm ²
Kabellänge	ca. 1,5 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 (mm)
Einbauabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ mind. 565 (mm)
Geräteart	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A
Backofenlampe	25W/300 °C

C. Zubehör

- Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
- Es gibt auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verbessern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Backofen bequemer gestalten können.

Zubehör einsetzen

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie es immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht an der Gerätetür anstößt.

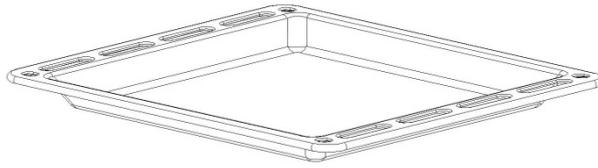


Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Wenn es wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht.

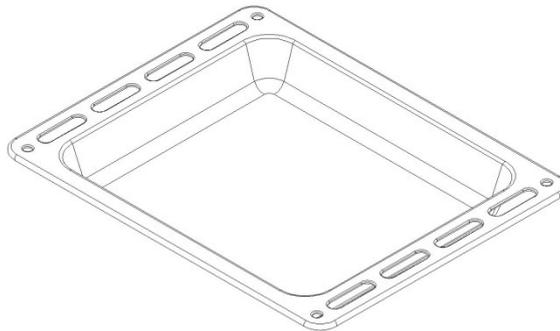
Universalblech

Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Kombirost grillen.



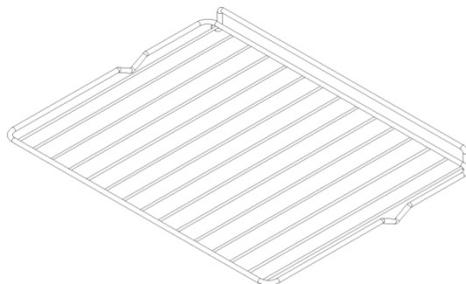
Tiefes Universalblech (Optional)

Wird für Gebäck, große Braten, saftige Gerichte und zum Auffangen von austretendem Fett beim Grillen verwendet.



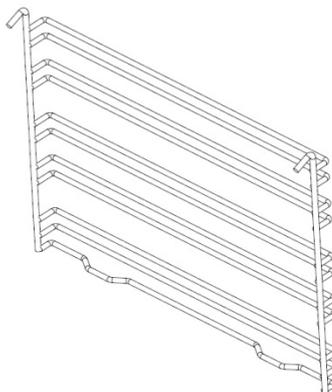
Kombirost

Wird zum Grillen und Garen der Lebensmittel, auch in Auflaufformen oder Kuchenformen, in der gewünschten Einschubebene verwendet.



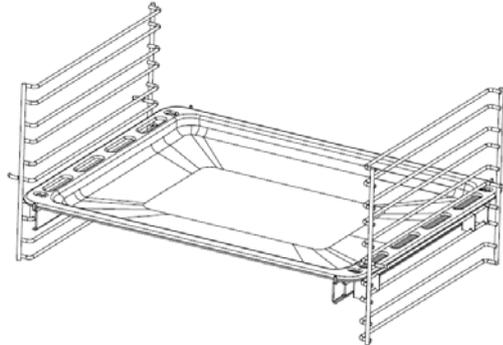
Einhängegitter

①②③④⑤ Die Eihängegitter bieten fünf verschiedene Höhen zum Garen von Speisen. Dient dem Einschub des Universalblechs oder Kombirost auf verschiedenen Ebenen und ist an den Seiten im Garraum befestigt.



Einschubebenen

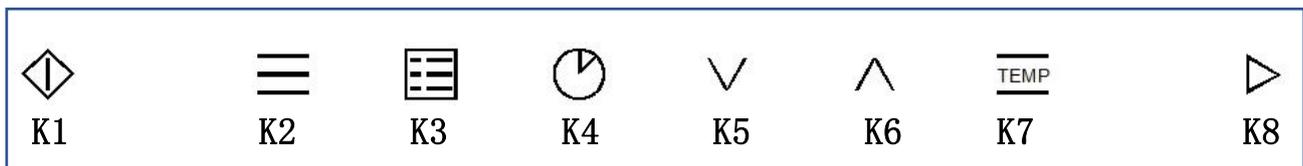
In der Regel auf der zweiten oder vierten Ebene der Seitenfläche installieren Sie das Universalblech oder den Kombirost, die sich problemlos herausziehen und schieben lassen, was für das Einlegen und Herausnehmen von Gargut praktisch ist.



5. Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätemodell können einzelne Details abweichen.

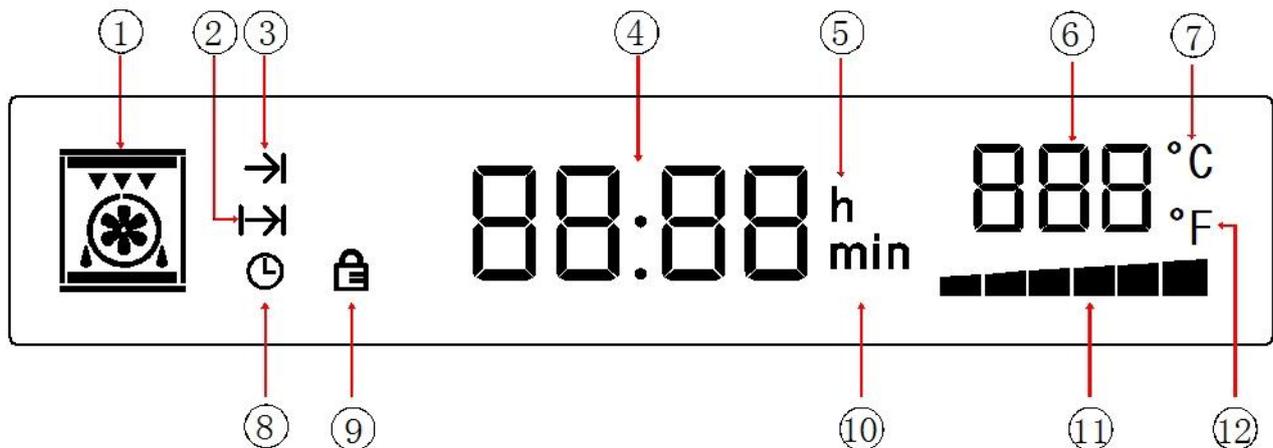
1 Display und Tasten



1.1 Tasten

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
K1	Ein/Aus-Taste (für 2 s drücken und halten)	K5	Zeit- oder Temperaturreduzierung
K2	Funktionstaste	K6	Zeit- oder Temperaturerhöhung
K3	„Auto“-Funktionstaste	K7	Dauer oder Umschalttaste Temperatur
K4	Zeitvorwahl	K8	Start bzw. Pause
Kombination K5+K6	Einstellen der Zeit		

1.2 Display



Display

Display Symbole und Funktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Backofenfunktion	7	Grad °C
2	Dauer	8	Zeit
3	Ende der Garzeit	9	Displaysperre
4	Zeitwerte	10	Minuten
5	Stunden	11	Aufheiz- und Restwärmeanzeige
6	Temperatur	12	Fahrenheit °F

1.3 Backofenfunktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Oberhitze		Grill
	Ventilator (Auftauen)		Unterhitze
	Umluft		

6. Programme und Funktionen

1 Einschalten

Wenn der Stromanschluss des Backofens hergestellt ist, beginnt das Display mit der Selbstinspektion, von links nach rechts, jede Taste leuchtet 0,5 Sekunden (insgesamt 8 Tasten), insgesamt 4 Sekunden, das Display bleibt 4 Sekunden lang hell. Das Ende der Selbstinspektion durch einen Piepton angezeigt.

Die Standardzeit zeigt 12:00 an, der Stundenwert 12 blinkt, die Uhr kann nun eingestellt werden, Einzelheiten finden Sie im Kapitel Einstellen der Uhr.

Die gesamte Hintergrundbeleuchtung schaltet sich nach 20 Sekunden ohne Bedienung ein und der Backofen geht in den Modus für die Auswahl der Funktion. Nach 60 Sekunden ohne Bedienung schaltet sich der Backofen aus und kehrt durch Drücken einer beliebigen Taste in den Modus für die Auswahl der Funktion zurück.

Auswahl der Funktion: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet.

Standby: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung der Tasten ist ausgeschaltet.

Aus: Das Display und die Hintergrundbeleuchtung der Tasten sind ausgeschaltet.

2 Zeiteinstellung

Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird und die Leiterplatte die Selbstinspektion abgeschlossen hat, wird 12:00 Uhr angezeigt, der Stundenwert 12 blinkt (1 Mal/s), stellen Sie die Stundenzeit durch Drücken von "+" oder "-" ein. (00~23~00 ist wieder einstellbar).



Einstellen der Stunden



Einstellen der Minuten

Nachdem Sie die Stunden eingestellt haben, drücken Sie gleichzeitig die Tastenkombinationen ("∨" und "∧") um zur Minuteneinstellung zu wechseln.

Minuten 00 blinkt, drücken Sie "∧" oder "∨" um die Minuten (0~59~0 ist wieder einstellbar) einzustellen.

Nach der Einstellung der Minuten drücken Sie zur Bestätigung erneut die obige Tastenkombination, die Einstellung der Zeit ist abgeschlossen.

Beim Einstellen der Stunden erscheint ^h. Beim Einstellen der Minuten erscheint ^{min}.

Wenn nach der Bestätigung ^h und ^{min} nicht erscheinen, dann drücken und halten Sie "∧" oder "∨" um die Einstellzeit zu verkürzen. Wenn die Minuten der Uhr für 10 s. ohne Bestätigung eingestellt sind, bestätigt das System automatisch und geht in den Modus "Auswahl der Funktion" über.

Nach 20 s ohne Zeiteinstellung, wird die Uhrzeit standardmäßig auf 12:00 Uhr gestellt und in den Modus "Auswahl der Funktion" geschaltet.

Wenn die Stromzufuhr unterbrochen wurde, muss die Uhr neu eingestellt werden.

Zeiteinstellung im Modus "Auswahl der Funktion"

Wenn Sie die Uhrzeit beim ersten Anschluss an die Stromversorgung nicht gleich eingestellt haben, können Sie diese nachträglich mit der Tastenkombination "∧" und "∨" im Modus "Auswahl der Funktion" einstellen, die Schritte sind dieselben wie oben beschrieben.

3 Auswahl der Backofenfunktionen

Im Modus Auswahl der Funktion können Sie mit dem Funktionswähler  andere Ofenfunktionen auswählen, die entsprechenden Symbole ist unten dargestellt (das Gerät merkt sich die letzte Auswahl).

Backofenfunktionen



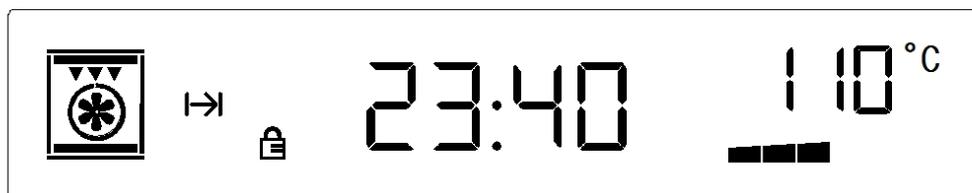
Wenn Sie eine Funktion wählen, zeigt die Position der Uhr die Standarddauer (im Eco-Modus wird "ECO" angezeigt), die Temperatur zeigt die Standardtemperatur der entsprechenden Backofenfunktion an und blinkt, das Temperatursymbol °C leuchtet (Die Standardgarzeit und -temperatur für jede Funktion finden Sie im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten). Sie können zu diesem Zeitpunkt die Gartemperatur durch Drücken von “^” oder “v” einstellen. Die Einstellung beträgt 5 Grad für eine Einheit (der einstellbare Temperaturbereich für jede Funktion findet sich ebenfalls im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten).

Wenn Sie  drücken, um zur Einstellung der Dauer zu wechseln, zeigt die Uhr die Standarddauer für die jeweilige Backofenfunktion an und blinkt (die Minute wird als 30:00 angezeigt). Sie können die Dauer durch Drücken von “^” oder “v” einstellen (der einstellbare Garzeitbereich liegt bei 05:00-90:00 Minuten), die Zeit ändert sich jeweils um 5 Minuten als Einheit. (Der einstellbare Mindestwert ist die Minute, nicht die Sekunde, angezeigt werden kann nur 05:00 10:00 30:00, usw.)

Nach dem Einstellen der Dauer und Temperatur drücken Sie  für den Start.



Anzeige der eingestellten Temperatur



Anzeige der aktuellen Werte

Wenn die Dauer von 10 Sekunden ohne Bestätigung überschritten wird, kehrt der Startstatus in den Standby-Modus zurück.

Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet während des Prozesses der Funktionswahl, also bei der Einstellung der Dauer oder der Temperatur. Nach der Bestätigung, (außer der Einschalt- und der Starttaste), bleibt die Hintergrundbeleuchtung ausgeschaltet.

Beim Umschalten auf Dauer oder Temperatur blinkt das Display mit der entsprechenden Dauer oder Temperatur (1 Zeit/s.) und hört nach der Bestätigung des Starts auf zu blinken. Die Zeit beginnt nach der Inbetriebnahme mit der Rückzählung (sekundenweise Rückzählung).

Nach der Bestätigung des Starts \rightarrow wird die Displaysperre aktiviert. Das Display zeigt , zu diesem Zeitpunkt, außer dem Drücken der Pause-Taste \triangleright oder dem langen Drücken der Einschalttaste \diamond zum Ausschalten, sind alle anderen Tasten nicht funktionsfähig. Nach der Bestätigung des Starts zeigt für 10 s die Zeit der Rückzählung und für 2 s die aktuelle Uhrzeit an und schaltet hin und her. Die Temperaturanzeige zeigt das Display für 2 s die eingestellte Temperatur und für 10 s die tatsächliche Temperatur an und schaltet hin und her.

Wenn Sie die Funktion "Ventilator" gewählt haben, zeigt das Display  und die Drehung im Uhrzeigersinn an.

Wenn Sie eine Einstellung oder einen Funktion pausieren oder zurücksetzen möchte, dann drücken Sie \triangleright , um den Betrieb (außer der Ofenlampe und des Ventilators) zu stoppen, die Pausentaste \triangleright blinkt (1 Mal/s). Die Uhr zeigt die verbleibende Zeit an und die Rückzählung wird gestoppt, die Temperatur zeigt die tatsächliche Temperatur in Garraum an.

Dann schaltet sich der Backofen ab und Sie können Dauer und Temperatur erneut einstellen. Drücken Sie \triangleright und das System nimmt seinen Betrieb wieder auf, die Dauer wird weiterhin rückgezählt.

Wenn der Backofen ausgeschaltet werden soll, drücken Sie lange die Einschalttaste, das Display wechselt in den Standby-Modus. Der Ventilator stoppt, wenn die Temperatur im Garraum niedriger ist als 100 °C.

Der Backofen informiert den Benutzer für 2 s, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Garzeit ertönt 10 Mal ein Signalton und der Backofen wechselt in den Funktionsauswahl-Modus. Der Ventilator stoppt, wenn die Temperatur im Backraum niedriger als 100 °C ist.

Drücken Sie nach dem Start eines beliebigen Programms die Einschalttaste \diamond , um das Gerät auszuschalten, das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

4 Automatische Grillfunktion

Dieses Gerät verfügt über 3 Funktionsarten, der Benutzer muss hier nur die jeweilige Funktion und die Garzeit einstellen, ideal für Benutzer, die mit der Bedienung nicht vertraut sind, und den Backofen schnell und einfach benutzen möchten.

Entsprechende Funktion, Temperatur und Zeit für die automatische Funktionsstufe sind wie unten angegeben.

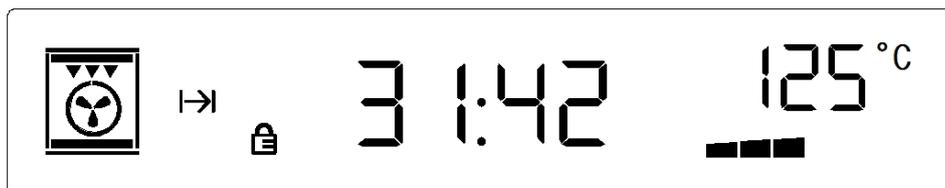
<i>Funktionsmodus</i>	<i>Funktion</i>	<i>Standard-Temperatur</i>	<i>Garzeit</i>
P-1 (Grillen)		200	40:00 (30~50)
P-2 (Backen)		160	20:00 (10~30)
P-3 (Toast)		180	10:00 (10~20)

Wenn Sie mit der Automatik Funktion arbeiten, wird statt der Temperatur die gewählte Funktion angezeigt.

Drücken Sie , um in die Automatik Funktion zu wechseln, statt der Temperatur wird das Symbol für die Backofenfunktion angezeigt (z. B. P-1). Sie können die Betriebszeit zwischen den Zeiten der verschiedenen Funktionen einstellen (die Einstellmethode ist dieselbe wie bei der manuellen Funktion). Die Zeiteinstellung kann sich automatisch an die letzte Einstellung erinnern, und sie stellt sich auf die Standardeinstellung zurück, wenn das Gerät abgeschaltet wird. Sie wird nach dem Start wie unten abgebildet angezeigt.



Anzeige der Einstellung im Automatik Funktionsmodus



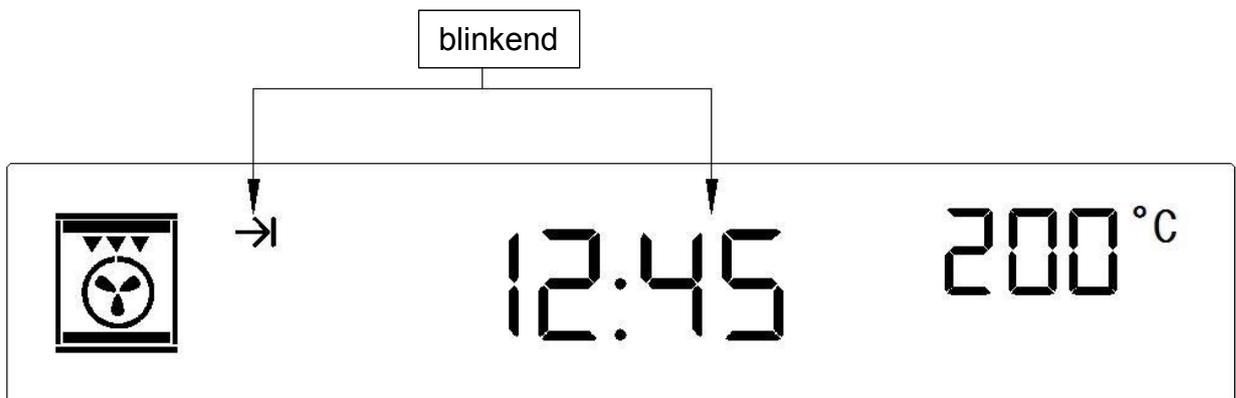
Anzeige der aktuellen Werte im Automatik Funktionsmodus

5 Zeitvorwahl

Nach Auswahl der Backofenfunktion, Dauer und Temperatur (vor dem Start), drücken Sie . Die Zeit wechselt zur Einstellung der Gar-Endzeit (Standard-Endzeit=Systemzeit +eingestellte Garzeit+ Standard-Zeitvorwahl 5 Minuten),  blinkt, die Uhr zeigt blinkende Minuten an (siehe Bild unten). Sie können die Garzeit durch Drücken von “^” und “v” verändern, die Minute wird um "1" pro Einheit angepasst. Nachdem Sie die Zeitvorwahl eingestellt haben, drücken Sie die Starttaste, , der Backofen geht automatisch in den Zeitvorwahlmodus über.

➤ Im Zeitvorwahlmodus sind nicht alle Elemente aktiv.

- Anzeige im Zeitvorwahlmodus: Dauer und Temperatur (automatische Funktion) oder eingestellte Temperatur, die Displaysperre ist aktiviert, die Standard-Zeitvorwahl beträgt 5 Minuten und maximal 24 Stunden.
- Bei Überschreiten von 10 s ohne Bestätigung kehrt der Backofen in den Standby-Modus zurück.
- Nach der Zeitvorwahl verschwindet das Zeitvorwahlsymbol, der Backofen geht in den Betriebsstatus über.
- Die Zeitvorwahl kann hier nicht angehalten oder geändert werden. Wenn Sie die Zeitvorwahl löschen möchten, müssen Sie lange die Einschalttaste  drücken, dann geht der Backofen in den Standby-Modus.
- Die Zeitvorwahl kann in der automatischen Funktion und der manuellen Funktion verwendet werden.



Anzeige der Zeitvorwahl

6 Temperaturanzeige und Wechsel

Temperaturanzeige: wenn die Temperatur niedriger als 30 °C ist, wird Lo° angezeigt.

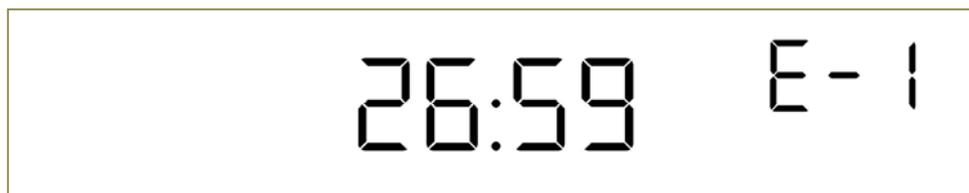
Es gibt zwei verschiedene Anzeigen der Temperatur: Grad Celsius und Grad Fahrenheit, der Standardwert beim Einschalten ist Grad Celsius.

Wenn sich der Backofen nicht im Standby-Modus befindet, kann durch langes Drücken (für 3 s) der Taste $\overline{\text{TEMP}}$ (K7) von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umgeschaltet werden, die Umrechnung ist wie folgt:

$$^{\circ}\text{C} = 5 \times (^{\circ}\text{F} - 32) / 9 \quad ^{\circ}\text{F} = 9 \times ^{\circ}\text{C} / 5 + 32$$

7 Schutzfunktion

- A. Im Display wird statt der Temperatur **E-1** angezeigt, dies bedeutet, dass ein Kurzschluss bzw. ein Fehler vorliegt. Siehe Bild.



E-1 Fehleranzeige

- B. Wenn der Backofen sich nicht in der Auftaufunktion befindet und die Temperatur

nach dem Aufheizen für 5 Minuten immer noch unter <35 °C liegt, weist das auf ein Problem des Heizelements hin. Im Display wird statt der Temperatur **E-2** angezeigt. Siehe Bild.



E-2 Fehleranzeige

Die Einschalttaste  blinkt, wenn der Backofen die oben erwähnte Störung aufweist, die Displaysperre wird aufgehoben und das Symbol für die Displaysperre  verschwindet, der Backofen meldet dies für 10 Sekunden. Der Fehlercode blinkt auf dem Display, alle anderen Tasten außer der Einschalttaste sind nicht aktiv, das Display kann durch langes Drücken der Einschalttaste verlassen werden, das Gerät geht dann in den Standby-Modus.

Backofenfunktionen

Dieses Gerät hat 11 Backofenfunktionen zur Auswahl.

<i>Funktion</i>	<i>Symbol</i>	<i>Beschreibung</i>
Funktion 1		Schnelles Vorheizen: In diesem Modus werden sowohl der innere und äußere Teil des oberen Heizelements als auch das untere Heizelement aktiviert, um die Wärme abwechselnd zirkulieren zu lassen. In diesem Modus ist auch der Ventilator in Betrieb, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme zu gewährleisten und die Garzeit des Garguts zu verkürzen.
Funktion 2		Konventionelle Heizstufe (Ober- und Unterhitze): Geeignet zum Grillen von Fleisch oder zum Backen auf einer Ebene.
Funktion 3		Grillstufe Bei dieser Betriebsart arbeiten alle inneren und äußeren oberen Heizelemente, wobei die Wärmemenge nach unten auf die Speisen gerichtet ist. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Wurst, Speck, Rindersteak, Fisch usw., mittelgroß oder groß.
Funktion 4		Umluftgrillen: Bei dieser Art des Garens wird das obere Element in Verbindung mit dem Ventilator verwendet, der die Wärme nach unten auf die Speisen richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen Speck, Toast und Fleisch usw.

Funktion 5		Umluft: Hier wälzt ein Ventilator die Hitze beim Garen von Lebensmitteln um. Die Backzeit ist kurz und somit kostengünstig. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig auf jede Einschubebene, um eine Vermischung des Geschmacks zwischen verschiedenen Gerichten zu vermeiden.
Funktion 6		Auftaustufe: Der Ventilator arbeitet ohne Erwärmung bei Raumtemperatur. Auftauzeit je nach Menge und Abfolge der Lebensmittel. Für die Auftauzeit bitte die Anweisungen auf dem Etikett der Lebensmittelverpackung befolgen.
Funktion 7		Konventionelle Heizstufe: Bei dieser traditionellen Garmethode kommt die Hitze sowohl von den oberen als auch von den unteren Heizelementen (Ober- und Unterhitze). Der Ventilator erhitzt das Gargut gleichmäßige, so dass es auf einer Ebene gegrillt oder gebacken werden kann.
Funktion 8		Reduzierte Grillstufe: Bei dieser Art des Garens wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Hitze nach unten auf das Gargut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen Speck, Toast und Fleisch usw.
Funktion 9		Umluft- und Grillstufe: In dieser Betriebsart werden das obere Heizelement und der Ventilator zusammen verwendet, um die Hitze schnell zirkulieren zu lassen. Sie ist geeignet, um Backwaren schnell zu backen und die innere Feuchtigkeit von Lebensmitteln, wie Rindersteak, Hamburger und einigen Gemüsesorten, zu binden.
Funktion 10		Pizzastufe: Diese Betriebsart, bei der ein Rückwärmeelement, der Ventilator und ein Bodenheizkörper verwendet werden, eignet sich für die Erwärmung des Bodens und die schnelle Erwärmung von Lebensmitteln.
Ökofunktion		Ökostufe: Diese energiesparende Grillstufe verwendet den oberen Innenring und das untere Heizelement, geeignet für die langsame Erwärmung von Zutaten. Die Temperatur steigt langsam an, so dass die Hitze komplett durch das Gargut dringt, reduziert übermäßigen Hitzeverbrauch.

7. Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres

Backofens

Aufheizen des Backofens

Um den üblichen Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen und leeren Backofen auf. Eine Stunde Ober-/Unterhitze auf 250 °C ist ideal für diesen Zweck. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 250 °C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu stellen Sie den Funktionsknopf in die Position "AUS".

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, sollten Sie es gründlich mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und mit einem weichen Geschirrtuch trocknen.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Backofen dunkel gefärbtes oder beschichtetes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie für das Garen Ihrer Gerichte den Backofen nur dann vor, wenn dies in der Bedienungsanleitung oder in den Kochanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Backofens während des Garvorgangs nicht zu häufig.
4. Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können zwei Gargefäße auf den Kombirost stellen.
5. Sie können mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Ofen ist dann bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Backofen einige Minuten vor der eingestellten Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte auf, bevor Sie sie garen.

8. Gebrauch und Bedienung

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da Dampf austreten kann.

Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie antihaftbeschichtete Backformen oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Kombirost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Kombirosts zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

- 1、 Zitronensaft und schwarzer Pfeffer verbessern die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns, eines Truthahns oder eines großen Fleischstücks.
- 2、 Fleisch mit Knochen dauert etwa 15 bis 30 Minuten länger, bevor es gar ist, als ein Braten gleicher Größe ohne Knochen.
- 3、 Sie sollten etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Höhe des Fleisches einrechnen.
- 4、 Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Schneiden des Fleisches nicht aus.
- 5、 Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Kombirost auf mittlerer oder unterer Einschubebene gegart werden.

Tipps zum Grillen

Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schöne braune und knusprige Oberfläche, ohne dass diese zu sehr austrocknet. Flache Stücke, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

9. Fehlersuche

Während des Betriebs des Backofens kann eine Störung auftreten. Sie können die Fehlerliste überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen, vielleicht können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb:

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, kann er einige Stunden lang einen eigentümlichen Geruch und Rauch aufweisen. Nehmen Sie den Backofen bei Höchsttemperatur für 1 Stunde leer in Betrieb, warten Sie dann einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie ihn.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kann die Metallwanne Knackgeräusche erzeugen. Das ist völlig normal.

Wenn die erhitzten Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann während des Betriebs Dampf aus der Austrittsöffnung strömen.

Der Ventilator beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten.

Selbst wenn der Backofen geschlossen ist, läuft der Ventilator noch 35 Minuten lang nach. Bitte heizen Sie, wenn Sie backen wollen, den Backofen vor.

Bei langem Backen können Sie den Backofen eher ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Backvorgangs verwenden. Bitte die Backzeit entsprechend kalkulieren.

Fehlerliste

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie ob Ihre Küchenbeleuchtung oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Vergessen, die Zeitfunktion zu drücken	Zeitfunktion zurücksetzen
Die Lampe geht nicht an	Lampe ist defekt	Austausch gegen eine neue Lampe
	Kein Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen mit Strom versorgt wird
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr	Stromunterbrechung	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenbeleuchtung oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	Normal geschlossener Thermostat zum Schutz	Prüfen, ob das Kühlgebläse funktioniert, wenn ja, muss er gegen einen neuen, normal geschlossenen Thermostat ausgetauscht werden
Der Backofen heizt nicht richtig	Temperatur ist nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Bei Modellen mit Timer, wurde die Zeit nicht eingestellt	Zeit einstellen
	Keine Stromversorgung	Sicherungen/Netz überprüfen
	Heizelement wurde beschädigt	Heizelement austauschen
Wasser tritt beim Betrieb aus der Glastür	Türdichtung ist durchlässig	Türdichtung austauschen
	Scharnier hält nicht mehr so gut	Scharnier austauschen
Der Backofen ist aus, aber das Kühlgebläse läuft noch	Der Backofen ist lange in Betrieb, so dass er lange gekühlt werden muss	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Normal offener Thermostat defekt	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neuer, normal offener Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde:

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung umlegen oder herausschrauben).
2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Verkäufers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

10. Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

- 1、 Wie man feststellt, ob ein Biskuitkuchen durchgebacken ist. Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit stecken Sie an der höchsten Stelle einen Zahnstocher in den Kuchen. Wenn am Zahnstocher kein Teig mehr hängt, ist der Kuchen fertig.
- 2、 Der Kuchen fällt in sich zusammen.
Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Zubereitungszeiten.
- 3、 Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand niedriger.
Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
- 4、 Der Kuchen wird oben zu dunkel.
Schieben Sie ihn tiefer in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
- 5、 Der Kuchen ist zu trocken.
Wenn er fertig ist, machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen und träufeln Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk hinein. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
- 6、 Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser durchtränkt).
Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag ist zuerst der Boden zu backen. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und legen Sie dann den Belag darauf. Bitte beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.
- 7、 Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt.
Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, um sicherzustellen, dass der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer passend zum Backblech aus.
- 8、 Der Boden eines Obstkuchens ist zu leicht.
Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
- 9、 Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne, falls Sie eine haben.
- 10、 Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander.
Es sollte um jede Backware herum ca. 2 cm Luft sein. Dann ist genügend Platz, damit sich die Backwaren gut ausdehnen und von allen Seiten braun werden können.
- 11、 Sie backen auf mehreren Einschubebenen Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech.
Verwenden Sie immer 3D Heißluft, wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt gleichzeitig fertig.
- 12、 Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser.
Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der über der Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden. Dies ist ein natürlicher Prozess.

Grilltipps

- ♣ Beim Grillen heizen Sie den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum legen. Grillen Sie immer mit geschlossener Ofentür.
- ♣ Das Grillgut sollte möglichst gleich dick sein. So kann es gleichmäßig bräunen und bleibt saftig.
- ♣ Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- ♣ Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- ♣ Wenn das Fleisch mager ist, gießen Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ♣ Bei Schmorbraten fügen Sie großzügig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ♣ Legen Sie das Grillgut direkt auf den Kombirost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Kombirosts legen. Das Universalblech sollte ebenfalls auf Einschubebene 1 eingesetzt werden. Die Fleischsäfte werden im Blech aufgefangen und der Backofenboden wird sauberer gehalten.
- ♣ Setzen Sie die Universalpfanne beim Grillen nicht auf Einschubhöhe 4 oder 5 ein. Die hohe Hitze verformt es und der Garraum kann beim Herausnehmen der Pfanne beschädigt werden.
- ♣ Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung der Grillhitze bestimmt, wie häufig dies geschieht.
- ♣ Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung des Fleischsaftes.
- ♣ Bei Schweinebraten mit Schwarte ritzen Sie die Schwarte quer ein und legen den Braten mit der Schwarte nach unten in das Gargefäß.
- ♣ Legen Sie das ganze Geflügel mit der Brust nach unten auf den unteren Kombirost. Nach 2/3 der angegebenen Zeit wenden.
- ♣ Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel durchstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- ♣ Wenden Sie Fischstücke nach 2/3 der Zeit. Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen. Wenn eine halbe bzw. ganze Kartoffel oder ein kleiner ofenfester Behälter in den Bauch des Fisches gelegt wird, wird dieser stabiler.
- ♣ So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist:
Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss der Braten noch etwas länger gegart werden.
- ♣ Der Braten ist zu dunkel und teilweise angebrannt.
Prüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
- ♣ Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt.
Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- ♣ Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und zu dünn.
Verwenden Sie nächstes Mal ein größeres Gefäß und weniger Flüssigkeit.
- ♣ Wenn der Braten mit Wasser übergossen wird tritt Dampf aus. Dies ist aufgrund der physikalischen Gesetze normal. Der Großteil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden.

11. Reinigung und Pflege

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens die Beleuchtung einschalten, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Den Garraum nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung des Garraums diesen trockenwischen.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals mit einem Dampfreiniger.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Koch-/ Garvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- Sie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Achten Sie darauf, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Wenn Sie irgendeine Form von Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie sich beim Hersteller des Reinigers erkundigen, ob dieser für die Verwendung an Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht werden, werden nicht kostenlos behoben, auch wenn das Gerät innerhalb der Garantiezeit ist.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasscheibe keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Reinigung des Backofens

Zur Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch auszuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür:

1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, indem Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite schwenken, das Einhängegitter nach oben schieben um sie dann herauszuheben.
2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau der Einhängegitter führen Sie oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Ausbau und Einbau der Backofentür

Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türabdeckung können Sie die Ofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat einen Klemmhebel, wenn er geschlossen ist, ist die Tür fixiert, dann kann sie nicht ausgebaut werden. Will man die Tür nach unten abnehmen, muss der Klemmhebel geöffnet werden.



Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es sich auch nicht richtig schließen. Stellen Sie sicher, dass der Klemmhebel immer geschlossen ist, und versichern Sie sich, dass er offen war, als die Tür entfernt wurde.

Ausbau der Tür

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Klemmhebel an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Bild A).
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an, dann schließen Sie die Tür etwas, bewegen sie nach oben und unten, und ziehen sie heraus.

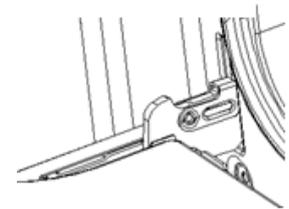


A

Einbau der Tür

Bauen Sie die Tür in umgekehrten Reihenfolge zum Ausbau wieder ein.

- Beim Einbau der Ofentür ist darauf zu achten, dass beide Scharniere direkt in die Führung gesteckt werden.
- Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen sich verhaken.
- Wenn die Tür geöffnet wird, spannen Sie die Klemmhebel nach unten. (Bild B).



B

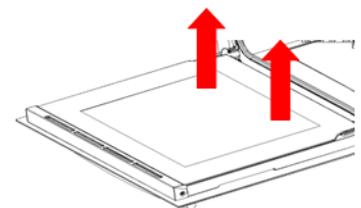


Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder die Scharniere plötzlich schließen, greifen Sie mit der Hand nicht in die Scharniere. Bitte rufen Sie Ihren Kundendienst an.

Entfernen und Anbringen der Türabdeckung

Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Drücken Sie mit einer Hand die äußere Glasscheibe nach oben und ziehen mit der anderen Hand an der inneren Glasscheibe, die Scheibe festhalten und dann herausziehen.



C

Bitte beachten! Gefährlich!

Sollt die Glasscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber, scharfe und ätzende Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere Glasscheibe in die Drucknut.

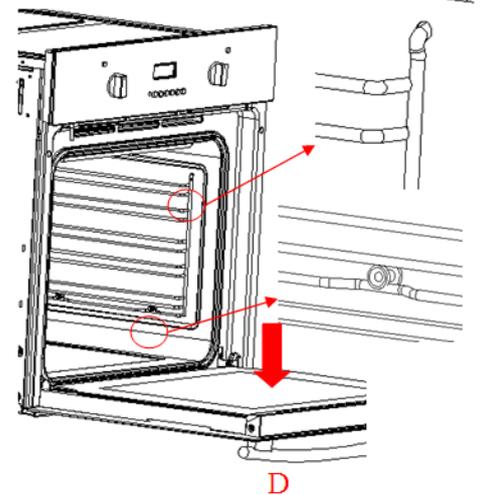
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen wieder in die Führung eingesetzt und die Scheiben an ihren Platz geschoben werden.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Eihängegitter entfernen.

1. Drücken Sie die Eihängegitter nach unten um sie unten auszuhängen und schwenken Sie sie etwas heraus.
2. Heben Sie die Eihängegitter an den Seiten an, um sie oben auszuhängen und herausnehmen zu können. (Bild D).

Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor Sie die Ofentür nicht korrekt montiert haben.



Austauschen der Backofenlampe



Wenn die Ofenlampe nicht angeht, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden. Stromschlaggefahr! (Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt)

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

- Breiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe nach links, und nehmen Sie sie ab.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen die Netzversorgung wieder her.
- Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt

Regelmäßige Reinigung

Neben dem Sauberhalten des Backofens sollten Sie auch folgendes tun:

1. Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedienelemente und des Garraums durch. Lassen Sie nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Überprüfung des Ofens in einer Kundendienststelle durchführen.
2. Beheben Sie eventuelle Betriebsstörungen

Reinigen Sie den Garraum in regelmäßigen Abständen.



Vorsicht!

Alle Reparaturen und vorgeschriebene Maßnahmen sollten von der entsprechenden Kundendienststelle oder einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

12. Umwelttipps

Hinweis: Bevor Sie ein altes Gerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Trennen Sie den Stecker bündig ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Netzkabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu verhindern. Dies sollte unter Umständen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf den Begleitdokumenten des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für genauere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Gemeindeamt oder den Abfallentsorgungsdienstleister.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung des Umweltschutzes.

13. Geschirr prüfen

Wir bieten hier alle Arten von Rezepten und die entsprechenden Zeiten. Hier erfahren Sie, welche Backofenfunktion und welche Temperatur für Ihre Gerichte am besten geeignet sind. Sie finden Informationen über das passende Zubehör und dessen Einschubhöhe sowie Tipps zu Kochgefäßen und Zubereitungsarten.

Anleitung:

- A. Die Werte in der Tabelle können immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte gelten. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn es in der Tabelle unten steht. Legen Sie das Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
- B. Die in den Tabellen angegebenen Backzeiten sind ungefähre Werte und können auf der Grundlage Ihrer eigenen Erfahrung und Ihrer Kochvorlieben korrigiert werden.
- C. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen entfernt wurde.
- D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Back- und Grilltipps

Speisen	Zubehör	Funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer(Min.)
Kuchen	Runde Form		2.	140-160	30-45
Brot	Universalblech		2.	180-200	10-20
	Universalblech		3.	170-190	10-20
	Universalblech		3. und 1.	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Universalblech		2.	190-210	15-25
Dicke Pizza (kalt)	Universalblech		2.	180-200	20-30
	Universalblech + Kombirost		3. und 1.	170-190	25-35
Brotscheiben (9 Stück)	Kombirost		3.	160-170	10-15
	Kombirost		3. und 1.	160-180	15-25
Wurst	Kombirost		3.	160-180	10-15
Rippchen	Kombirost		3.	200-220	20-35
Schweinefleisch	Universalblech		2.	190-210	70-85
	Universalblech		1.	180-200	55-70
Rindersteak (3 cm dick)	Universalblech		2.	190-210	20-35
Kleines Hähnchen (ca. 1,2 kg)	Kombirost		2.	200-220	50-60
Hähnchen (ca. 1,6 kg)	Kombirost		2.	190-210	50-60
Kleine Hähnchenstücke (ca. 150 g)	Kombirost		3.	200-220	30-40
Gans (ca. 3.5 kg)	Kombirost		2.	170-190	60-70
Großes Stück Lamm mit Knochen (ca. 1,2 kg)	Universalblech		2.	170-190	60-70
Fisch (ca. 1 kg)	Kombirost		2.	200-220	30-40
Fisch (ca. 1,5 kg)	Kombirost		2.	180-200	40-50

D**GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.

Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.

Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

GB**WARRANTY CONDITIONS**

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.

The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.

The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.

Rating label

Brand name <i>Warenzeichen</i>	respekta®			
Type / Model <i>Typ / Modell</i>	DIGI 8 BLACK STEEL			
Number of heat sources <i>Anzahl der Heizquellen</i>	4			
Energy efficiency Index <i>Energieeffizienzindex</i>	EEI	90.4		
Energy Efficiency Class (D to A+++) <i>Energieeffizienzklasse (D to A+++)</i>	EEI cavity	A		
Number of cavities <i>Anzahl Backröhren</i>		1		
Usable volume of cavity <i>Nutzvolumen der Backröhre</i>	1	Rate Wert	66	L
Energy consumption per cycle > bottom heat only <i>Energieverbrauch per Zyklus > nur Unterhitze</i>	1	Rate / Unit Wert / Einheit	--	kWh
Energy consumption per cycle > bottom- and upper heat <i>Energieverbrauch per Zyklus > Unter- und Oberhitze</i>	1	Rate / Unit Wert / Einheit	0,75	kWh
Energy cons. per cycle bottom/under heat + air convection <i>Energieverbr. per Zyklus Unter-/Oberhitze + Heissluft</i>	1	Rate / Unit Wert / Einheit	0,86	kWh



Salvador Einbaubackofen autark

DIGI 8 Black Steel

- + Energieeffizienzklasse A
- + 66 Liter Garraum
- + 10 Beheizungsarten
- + Dreifachverglaste Tür
- + Touch Control Steuerung
- + LED-Timer und 2 Teleskopauszüge

A

UVP **799,00 €**



AUSSTATTUNG – BACKOFEN

Regelbare Temperatur	50° – 250 °C
Beheizungsarten	10 + Ökofunktion
	Auftauen, Ober-/Unterhitze, Halb Grill, Konventioneller Grill, Umluftgrill, Unterhitze + Ventilation, Pizzafunktion, Heißluft, Intensivbacken, schnelles Vorheizen
Backofeninnentür	Dreifachverglast
Backofentür	Edelstahl / Glas / Black Steel
Griff	Black Steel
Steuerung	Touch Control
Emailliertes Backblech	1
Grillrost	1
Teleskopauszüge im Backraum	2
LED-Timer	vollprogrammierbar

TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	90,4
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,75 kWh
	Umluft: 0,86 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Größe des Geräts	groß: 65 l ≤ Volumen
Luftschallemission	51 dB(A)
Anschlusswert Backofen	3350 Watt
Volumen des Garraums	66 Liter
Anschluss	Schuko Stecker mit 150 cm Kabel (Steckerfertig)

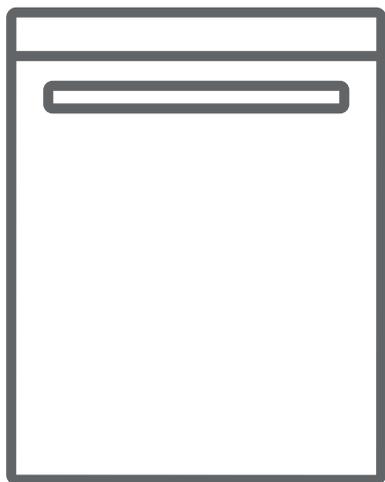
ABMESSUNGEN

Gerätemaße Backofen in cm (H x B x T) / Gewicht	59 x 59,5 x 54,2 / 29 kg
Mit Verpackung in cm (H x B x T) / Gewicht	66 x 66 x 61 / 32,5 kg
Einbaumaße Backofen in cm (H x B x T)	58 x 56 x 55

ARTIKELNUMMER	EAN	UVP
DIGI8BLACKSTEEL	4260641224708	799,00 €

respekta®

DE Geschirrspüler / Gebrauchsanweisung

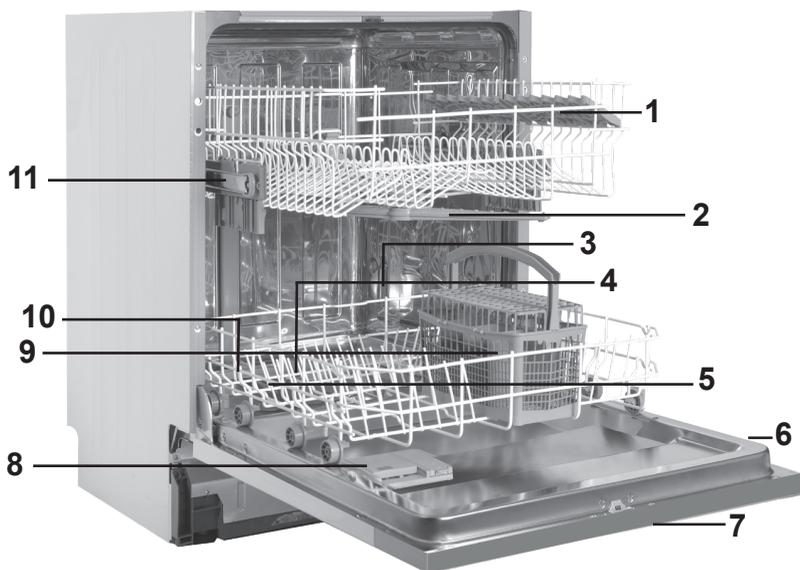


0820GSP60VA++V

INHALTSVERZEICHNIS

• Technische Angaben	4
• Konformität bezüglich der Normen und Testdaten	4
<i>Sicherheitshinweise und Empfehlungen</i>	5
• Wiederverwertung	5
• Sicherheitshinweise	5
• Empfehlungen	9
• Für den Geschirrspüler nicht geeignete Gegenstände	10
<i>Installation des Geschirrspülers.....</i>	11
• Aufstellen des Geschirrspülers.....	11
• Der Wasseranschluss	12
• Der Zufuhrschlauch	12
• Der Abwasserschlauch	13
• Der Stromanschluss.....	15
• Bevor Sie den Geschirrspüler zum ersten Mal benutzen	16
<i>Den Geschirrspüler für den Gebrauch vorbereiten</i>	16
• So wichtig ist es, das Wasser zu entkalken	16
• Die Befüllung mit Salz	16
• Der Teststreifen	17
• Den Salzverbrauch einstellen	17
• Die Verwendung von Reinigungsmitteln	20
• Das Fach für Reinigungsmittel befüllen	20
• Kombinierte Reinigungsmittel	20
• Den Klarspüler einfüllen und die richtige Einstellung wählen	21

Den Geschirrspüler beladen	23
• Der obere Geschirrkorb.	23
• Der untere Geschirrkorb	24
• Andere Möglichkeiten zum Beladen der Geschirrkörbe	25
Die Beschreibung der Programme	27
• Die einzelnen Programme	27
Erste schritte mit ihrer maschine	28
Den Geschirrspüler einschalten und ein Programm auswählen	29
• Den Geschirrspüler einschalten	29
• Der Programmverlauf	29
• Ein Programm ändern	29
• Ein Programm mithilfe des Zurücksetzens ändern	30
• Den Geschirrspüler ausschalten	30
Pflege und Reinigung	31
• Die Filter	31
• Die Sprüharme	32
• Das Schlauchfilter	32
Fehlercodes und Vorgehensweise im Falle einer Störung	33
Praktische und nützliche Hinweise	35



1. Oberer Geschirrkorb mit Haltern
2. Oberer Sprüharm
3. Unterer Geschirrkorb
4. Unterer Sprüharm
5. Filter
6. Typenschild
7. Bedienfeld
8. Behälter für Reinigungsmittel und Klarspüler
9. Besteckkorb
10. Behälter für Reinigungssalz
11. Schiene am oberen Geschirrkorb



→ **12 Aktivtrocknung:** Dieses System sorgt für ein besseres Trocknen Ihres Geschirrs.

Technische Angaben

Fassungsvermögen	12 Maßgedecke
Höhe	820 mm - 870mm
Breite	598 mm
Tiefe	550 mm
Nettogewicht	32,4 kg
Versorgungsspannung	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1900 W
Heizleistung	1800 W
Pumpenleistung	100 W
Abwasserpumpenleistung	30 W
Wasserzufuhrdruck	0,03 MPa (0,3 bar)-1 MPa (10 bar)
Stromstärke	10 A

Konformität mit den Normen und Testdaten / EU-Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen aller geltenden EU-Richtlinien mit den entsprechenden harmonisierten Normen, die eine CE-Kennzeichnung vorsehen.

Wichtiger Hinweis für Nutzer: Bitte wenden Sie sich für eine Softcopy dieser Bedienungsanleitung an folgende Adresse:

„dishwasher@standardtest.info“. Bitte geben Sie in Ihrer eMail Modellnamen und Seriennummer (20-stellig) an; diese Daten finden Sie an der Gerätetür.

SICHERHEITSINFORMATIONEN UND EMPFEHLUNGEN

Wiederverwertung

- Einige Bestandteile und die Verpackung Ihres Geschirrspülers sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt worden.
- Die Kunststoffteile sind mit den folgenden internationalen Abkürzungen gekennzeichnet worden: (>PE< , >PS< , >POM<, >PP<,)
- Die Teile aus Karton sind aus wiederverwertetem Papier hergestellt worden. Diese können als Altpapier entsorgt werden, sodass sie der Wiederverwertung zugeführt werden können.
- Diese Materialien sind nicht für die Entsorgung als Haushaltsabfälle geeignet. Stattdessen sollten sie bei Abfallsammelstellen für die Wiederverwertung abgegeben werden.
- Wenden Sie sich bitte an solche Entsorgungsstellen, um Auskünfte zur Art der Entsorgung und zu Sammelstellen zu erhalten.

Sicherheitsinformationen

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler in Empfang nehmen

- Prüfen Sie, ob keine Schäden an Ihrem Geschirrspüler oder der Verpackung vorliegen. Verwenden Sie niemals ein auf irgendeine Weise beschädigtes Gerät; wenden Sie sich an einen autorisierten Serviceanbieter.
- Entfernen Sie die Verpackungsmaterialien gemäß den Hinweisen und entsorgen Sie sie gemäß den diesbezüglichen Bestimmungen.

Auf diese Punkte müssen Sie während der Installation des Geschirrspülers achten

- Wählen Sie einen geeigneten, sicheren und ebenen Standort für die Aufstellung des Geschirrspülers.
- Beachten Sie bei der Aufstellung, Installation und den Anschlüssen für Ihren Geschirrspüler bitte die Hinweise.
- Anschluss und Reparatur dürfen nur von einem autorisierten Serviceanbieter durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile mit der Maschine.
- Verbinden Sie das Gerät erst nach erfolgter Installation mit dem Stromnetz.
- Prüfen Sie, ob das hausinterne elektrische Sicherungssystem entsprechend den Bestimmungen verbunden ist.
- Alle elektrischen Anschlüsse müssen zu den auf dem Typenschild angegebenen Werten passen.
- Seien Sie besonders behutsam und achten Sie darauf, das Gerät nicht auf dem Netzkabel abzustellen.
- Benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel oder eine Mehrfachsteckdose für den elektrischen Anschluss des Geschirrspülers. Sorgen Sie dafür dass der Netzstecker auch nach der Installation immer frei zugänglich ist.
- Führen Sie nach der Installation des Gerätes den ersten Spülgang ohne Geschirr durch.

Der normale Gebrauch des Geschirrspülers

- Dieser Geschirrspüler ist für Haushaltszwecke geeignet; benutzen Sie ihn nicht für einen anderen Zweck. Durch den gewerblichen Einsatz des Geschirrspülers verfallen sämtliche Garantieansprüche.

- Stellen oder legen Sie keine Lasten auf die offene Tür des Geschirrspülers, weil dieser sonst kippen könnte.
- Geben Sie ausschließlich die vorgesehenen, speziell für Geschirrspüler hergestellten Mittel in das Geschirrspüler- und Klarspülerfach. Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die andernfalls am Gerät auftreten könnten.
- Wasserreste im inneren des Gerätes enthalten unter Umständen Spülmittelrückstände und dürfen nicht als Trinkwasser benutzt werden.
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder chemische Reinigungsmittel, dabei besteht Explosionsgefahr.
- Prüfen Sie bitte, ob Kunststoffteile wirklich hitzebeständig sind, bevor Sie sie im Geschirrspüler spülen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- Befüllen Sie Ihren Geschirrspüler nicht mit Gegenständen, die für das Geschirrspülen nicht geeignet sind. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Sie keinen Geschirrkorb überladen. Andernfalls kann unsere Firma keine Haftung für irgendwelche Kratzer oder Rostschäden am inneren Rahmen aufgrund von Bewegungen des Geschirrkorbs übernehmen.
- Öffnen Sie niemals die Tür im laufenden Betrieb, dabei kann heißes Wasser austreten. Für alle Fälle stellt eine Sicherungsvorrichtung sicher, dass die Maschine stoppt,

wenn die Tür geöffnet wird.

- Lassen Sie die Tür des Geschirrspülers nicht offen stehen. Dies kann andernfalls zu Unfällen führen.

- Geben Sie Messer und andere spitze oder scharfe Gegenstände mit der scharfen Seite nach unten in den Besteckkorb.

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, seinem Serviceagenten oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich - Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden. Dies gilt auch für in Bezug auf das Gerät unerfahrene Personen, sofern diese nicht beaufsichtigt oder von einer verantwortlichen Person gründlich in die Bedienung des Gerätes eingewiesen wurden.

- Wenn bei der EnergySave-Option „Ja“ gewählt ist, wird die Tür zum Programmende geöffnet. Schließen Sie die Tür während der ersten Minute nach Programmende nicht gewaltvoll; andernfalls kann der automatische Türmechanismus beschädigt werden. Die Tür muss zur effektiven Trocknung 30 Minuten geöffnet bleiben. (bei Modellen mit System zum automatischen Öffnen der Tür)

Warnung: Stehen Sie nach Ertönen des Signals zur Anzeige der automatischen Öffnung nicht vor der Tür.

Für die Sicherheit ihrer Kinder

- Nachdem Sie das Verpackungsmaterial des Geschirrspülers entfernt haben, müssen Sie darauf achten, dass es außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt.

- Erlauben Sie Kinder nicht, mit dem Geschirrspüler zu spielen oder ihn einzuschalten.

- Halten Sie Reinigungsmittel und Klarspüler von Ihren Kindern fern.
- Halten Sie Kinder von der Geschirrspülmaschine fern, wenn sie offen steht, weil sich in der Maschine noch Rückstände von Reinigungssubstanzen befinden können.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Altgerät keine Gefahr für Kinder darstellt. Es ist schon häufiger vorgekommen, dass sich Kinder in Altgeräten eingesperrt haben. Beugen Sie dem vor, indem Sie sicherstellen, dass die Tür nicht mehr verschlossen werden kann, und schneiden Sie das Netzkabel ab.

Im Falle einer Störung

- Jegliche Störungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal beseitigt werden. Alle von nicht autorisiertem Servicepersonal durchgeführten Reparaturarbeiten lassen die Garantie erlöschen.
- Stellen Sie vor jeglichen Reparaturarbeiten sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Schalten Sie die Sicherung ab oder ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, sondern greifen Sie am Stecker. Achten Sie darauf, dass der Wasserhahn zuge dreht ist.

Empfehlungen

- Um Wasser und Strom zu sparen, sollten Sie hartnäckige Rückstände am Geschirr entfernen, bevor Sie das Geschirr in die Maschine stellen. Starten Sie das Gerät erst, wenn es voll beladen ist.
- Benutzen Sie das Vorspülprogramm bitte nur, wenn dies wirklich erforderlich ist.
- Stellen Sie hohle Gegenstände wie Schalen, Gläser und Töpfe so in die Maschine, dass die Öffnung nach unten zeigt.
- Es wird empfohlen, dass Sie den Geschirrspüler nicht mit anderem oder mehr als dem angegebenen Geschirr befüllen.

Für den Geschirrspüler nicht geeignete Gegenstände:

- Zigarettenasche, Kerzenwachs, Politur, Farbe, chemische Stoffe und Materialien mit Eisenlegierung;
- Gabeln, Löffel und Messer mit Handgriffen aus Holz oder Knochen bzw. aus Elfenbein oder Perlmutter, gelemte Gegenstände oder mit scheuernden, säurehaltigen oder alkalischen Chemikalien verschmutzte Gegenstände.
- Gegenstände aus nicht hitzebeständigem Kunststoff, Gegenstände mit einer Kupfer- oder Zinnbeschichtung.
- Gegenstände aus Aluminium und Silber (diese können sich verfärben oder stumpf werden).
- Bestimmte empfindliche Glastypeen, Porzellan mit ornamentalen Druckmustern, da diese bereits nach dem ersten Spülen fahl werden können, Kristallglas, weil es im Lauf der Zeit stumpf wird, nicht hitzebeständiges geklebtes Besteck, Bleikristallgläser, Schneidebretter sowie mit Synthetikfasern hergestellte Produkte;
- Absorbierende Gegenstände wie Schwämme oder Küchentücher gehören nicht in einen Geschirrspüler.

Warnung: Achten Sie bitte darauf, dass Sie in Zukunft spülmaschinenfeste Produkte kaufen.

DIE INSTALLATION DES GESCHIRRSPÜLERS

Die Aufstellung des Geschirrspülers

Wenn Sie den Standort für den Geschirrspüler wählen, müssen Sie darauf achten, dass Sie dort das Geschirr problemlos be- und entladen können.

Stellen Sie den Geschirrspüler nicht an einer Stelle auf, an der die Zimmertemperatur unter 0 °C absinken kann.

Nehmen Sie die Maschine vor der Aufstellung aus der Verpackung. Beachten Sie dabei bitte die Warnhinweise auf der Verpackung

Achten Sie bei der Wahl des Standortes darauf, dass sich die Anschlüsse für Wasserzu- und -ablauf in der Nähe befinden. Beachten Sie beim Aufstellungsort der Maschine, dass die Anschlüsse nach der Durchführung nicht mehr geändert werden.

Halten Sie den Geschirrspüler nicht an der Tür oder der vorderen Platte fest, um ihn anzuheben.

Halten Sie einen bestimmten Abstand an allen Seiten der Maschine ein, damit Sie sie während der Reinigung bequem nach vorne und hinten verschieben können.

Achten Sie darauf, dass die Schläuche für Wasserzu- und -ablauf bei der Aufstellung des Geschirrspülers nicht eingeklemmt werden. Stellen Sie bitte außerdem sicher, dass die Maschine nicht auf einem Netzkabel steht.

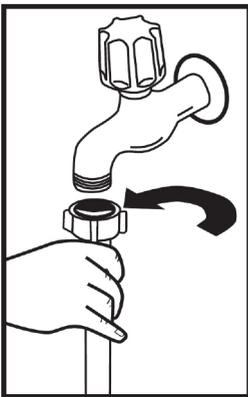
Stellen Sie die Stellfüße des Geschirrspülers so ein, dass die Maschine gerade und fest steht. Durch eine ordnungsgemäße Aufstellung des Geschirrspülers wird das problemlose Öffnen und Schließen der Tür gewährleistet.

Wenn sich die Tür des Geschirrspülers nicht richtig schließen lässt, müssen Sie prüfen, ob die Maschine stabil auf der Bodenfläche steht. Stellen Sie andernfalls die Stellfüße richtig ein und sorgen Sie für einen stabilen Stand.

Der Wasseranschluss

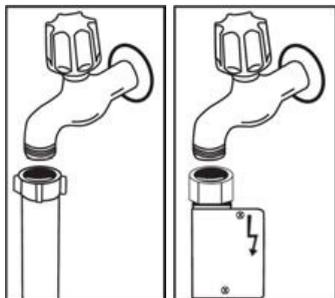
Achten Sie darauf, dass die Leitungen im Haus für die Installation eines Geschirrspülers geeignet sind. Wir empfehlen Ihnen ferner, einen Filter am Wassereinlass Ihres Hauses oder Ihrer Wohnung anzubringen, um mögliche Beschädigungen durch Verunreinigungen (wie Sand, Ton, Rost usw.), die gelegentlich in der Wasserzufuhr enthalten sein können oder in den Leitungen im Haus vorliegen, zu verhindern. Darüber hinaus beugen Sie somit Problemen wie Verfärbungen oder Ablagerungen nach dem Spülen vor.

Der Zufuhrschlauch



Benutzen Sie nicht den Zufuhrschlauch Ihres alten Geschirrspülers, wenn Sie diesen noch haben sollten. Benutzen Sie stattdessen den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Zufuhrschlauch. Wenn Sie einen neuen oder einen lange nicht benutzten Zufuhrschlauch an Ihre Maschine anschließen, lassen Sie bitte erst eine Zeit lang Wasser durch den Schlauch fließen, bevor Sie ihn anschließen. Schließen Sie den Zufuhrschlauch direkt an den Wasserhahn an. Der am Hahn vorliegende Druck muss mindestens 0,3 bar und darf nicht mehr als 10 bar betragen. Wenn der Wasserdruck 0 bar übersteigt, muss ein Druckausgleichsventil dazwischen angebracht werden .

Nachdem der Schlauch angeschlossen worden ist, muss der Hahn ganz aufgedreht werden. Jetzt kann geprüft werden, ob er absolut dicht ist und nicht tropft. Zum Schutz Ihrer Maschine sollten Sie darauf achten, dass Sie immer die Wasserzufuhr schließen, wenn das Spülprogramm beendet ist.



HINWEIS: Bei einigen Modellen wird ein Zwischenstück für den Aquastop verwendet. Bei Geräten mit Aquastop liegt gefährliche Spannung vor. Schneiden Sie den Schlauch nicht ab. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt oder gequetscht wird.

Der elektrische Anschluss

Der geschützte Stecker Ihres Geschirrspülers muss an die Steckdose mit Schutzkontakt und der richtigen Spannung und Stromstärke angeschlossen werden. Wenn keine Erdung vorliegt, lassen Sie diese von einem qualifizierten Elektriker vornehmen. Bei Nutzung ohne Erdung übernimmt der Hersteller keine Haftung für jegliche Ausfälle.

Die Absicherung im Haus sollte bei 10 bis 16 A liegen.

Ihre Maschine ist für den Betrieb mit 220 bis 240 V ausgelegt. Falls die Netzspannung an Ihrem Ort 110 V beträgt, schließen Sie einen Transformator (110/220 V und 3000 W) zwischen. Das Netzkabel sollte während der Aufstellung nicht angeschlossen werden.

Verwenden Sie immer den mit Ihrer Maschine ummantelten Stecker.

Der Betrieb mit geringer Spannung kann die Spülleistung mindern.

Das Netzkabel des Geschirrspülers darf nur von einem befugten Kundendienstmonteur oder Elektriker ausgetauscht werden. Unsachgemäße Installationen können zu Unfällen führen.

Achten Sie aus Sicherheitsgründen immer darauf, dass Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn ein Spülprogramm zu Ende ist.

Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

Wenn Sie die Stromzufuhr Ihres Geschirrspülers unterbrechen, müssen Sie immer den Stecker selbst aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel.

FALLS GEEIGNET;

Vor der ersten Benutzung des Geschirrspülers

- Prüfen Sie, ob die Eigenschaften der Strom und Wasserversorgung mit den Werten, die in den Installationsanweisungen für die Maschine angezeigt werden, übereinstimmen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem inneren des Geschirrspülers.
- Stellen Sie den Wasserenthärter ein.
- Füllen Sie 1 kg Salz in den Salzbehälter und füllen ihn mit Wasser auf, bis er nahezu überläuft.
- Befüllen Sie das Fach für den Klarspüler.

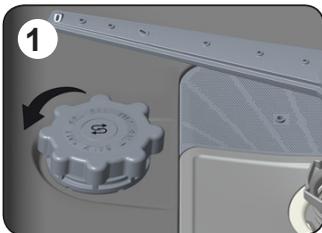
VORBEREITUNG DER MASCHINE FÜR DEN EINSATZ

Die Bedeutung der Wasserenthärtung

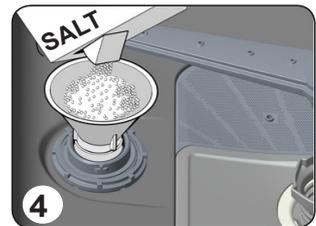
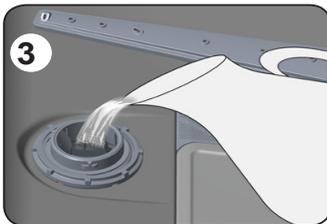
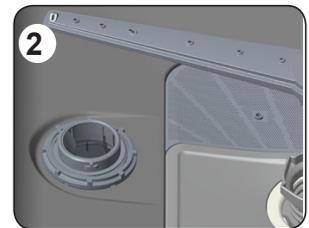
Für ein perfektes Spülergebnis benötigt die Geschirrspülmaschine weiches, d. h. gering kalkhaltiges, Wasser. Sonst können weiße Kalkrückstände auf dem Geschirr und der Innenausstattung zurück bleiben.

Dies wird die Leistungen Spülen, Trocknen und Glänzen Ihrer Maschine negativ beeinflussen. Wenn Wasser durch das Enthärter-System strömt, werden die Ionen die, die Härte bilden aus dem Wasser entfernt und das Wasser erreicht die erforderliche Weichheit, um das beste Ergebnis beim Spülen zu erzielen. Je nach Härtegrad des einströmenden Wassers, sammeln sich diese Ionen die das Wasser härten, schnell im inneren des Enthärtungssystems. Daher muss das Weichmacher-System aktualisiert werden, so dass es auch beim nächsten Waschen mit der gleichen Leistung arbeitet. Zu diesem Zweck wird Regeneriersalz verwendet.

Salz einfüllen



Verwenden Sie nur Enthärtungssalz, dass für Geschirrspülmaschinen hergestellt wurde. Um das Salz einzufüllen, müssen Sie zuerst den unteren Korb heraus nehmen und dann den Deckel des Salzbehälters öffnen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn **1** drehen. **2** Füllen Sie zuerst das Fach mit 1 kg Salz und Wasser bis zum Überlaufstand **3**. Falls verfügbar, wird mit Hilfe eines Trichters **4** das Befüllen vereinfacht. Befestigen Sie den Deckel wieder und drehen diesen zu. Wenn die Salz Warnlampe auf dem Bedienfeld leuchtet, füllen Sie das Fach wieder mit Salz. Füllen Sie den Salzbehälter nur vor dem ersten Gebrauch mit Wasser.



Wir empfehlen Ihnen, feinkörniges Salz oder pulverisiertes Enthärter Salz zu verwenden.

Füllen Sie kein Speisesalz in den Salzbehälter, da sonst die Funktion des Enthärter systems sich mit der Zeit verschlechtert. Wenn Sie Ihren Geschirrspüler starten, wird der Salzbehälter mit Wasser gefüllt. Daher sollten Sie das Enthärter Salz vor dem Einschalten der Maschine einfüllen. Auf diese Weise wird das übergelaufene Salz sofort durch den Spülvorgang entfernt. Wenn Sie nach dem Einfüllen des Salzes nicht sofort einen Spülvorgang starten möchten, dann lassen Sie bei leerer Maschine ein kurzes Spülprogramm laufen, um Korrosion durch des beim Befüllen des Salzbehälters übergelaufenes Salz zu verhindern.

Befüllen Sie den Salzbehälter nur beim ersten Gebrauch mit Wasser!

Wenn Sie eine Tablette in den Behälter für das Reinigungssalz geben, brauchen Sie nicht das ganze Fach zu befüllen. Wir empfehlen die Verwendung von fein gemahlenem oder pulverförmigem Enthärtungssalz.

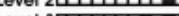
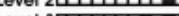
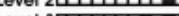
Verwenden Sie niemals Tafelsalz in Ihrem Geschirrspüler. Ansonsten kann es passieren, dass die Funktion der Enthärtung im Laufe der Zeit abnimmt. Wenn Sie den Geschirrspüler einschalten, füllt sich der Salzbehälter mit Wasser. Befüllen Sie deshalb den Salzbehälter, bevor Sie den Geschirrspüler einschalten.

Auf diese Weise wird ausströmendes Salz sofort durch den Spülvorgang abgespült. Wenn Sie die Maschine nicht sofort einschalten, nachdem Sie Salz eingefüllt haben, müssen Sie darauf achten, dass kein Salz im Innenraum des Geschirrspülers bleibt. Schalten Sie dafür ein Kurzprogramm ein, damit möglicherweise verschüttete Salzkörner zu keinen Schäden des Geschirrspülers führen können.

Der Teststreifen

Die Spüleistung Ihres Geschirrspülers hängt von der Härte Ihres Leitungswassers ab. Aus diesem Grunde ist der Geschirrspüler mit einem System zur Verminderung des Härtegrads im zugeführten Wasser ausgerüstet. Die Spüleistung nimmt zu, wenn das System richtig eingestellt worden ist. Um den Härtegrad des Wassers in Ihrem Wohngebiet herauszufinden, wenden Sie sich an den örtlichen Wasserverband oder bestimmen Sie den Härtegrad, indem Sie den Teststreifen benutzen (falls verfügbar)

Öffnen Sie den Teststreifen.	Lassen Sie 1 Minute lang Wasser durch die Leitung fließen.	Halten Sie den Teststreifen 1 Sekunde lang ins Wasser.	Schütteln Sie das Wasser vom Teststreifen, nachdem Sie ihn aus dem Wasser genommen haben.	Warten Sie 1 Minute.	Stellen Sie die Wasserhärte am Geschirrspüler gemäß dem Ergebnis ein, das Sie mithilfe des Teststreifens bestimmt haben.
------------------------------	--	--	---	----------------------	--

	 1 Minute	 1 Sekunde		 1 Minute	<table border="0"><tr><td>Level 1</td><td></td><td>nicht kalkhaltig</td></tr><tr><td>Level 2</td><td></td><td>gering kalkhaltig</td></tr><tr><td>Level 3</td><td></td><td>wenig kalkhaltig</td></tr><tr><td>Level 4</td><td></td><td>normal kalkhaltig</td></tr><tr><td>Level 5</td><td></td><td>sehr kalkhaltig</td></tr><tr><td>Level 6</td><td></td><td>stark kalkhaltig</td></tr></table>	Level 1		nicht kalkhaltig	Level 2		gering kalkhaltig	Level 3		wenig kalkhaltig	Level 4		normal kalkhaltig	Level 5		sehr kalkhaltig	Level 6		stark kalkhaltig
Level 1		nicht kalkhaltig																					
Level 2		gering kalkhaltig																					
Level 3		wenig kalkhaltig																					
Level 4		normal kalkhaltig																					
Level 5		sehr kalkhaltig																					
Level 6		stark kalkhaltig																					

Einstellen des Salzverbrauchs

Stellen Sie die Salzmenge je nach dem Härtegrad des Leitungswassers ein.



Drücken Sie nach dem Zurücksetzen der Maschine den Programmwahlschalter und halten Sie ihn gedrückt. **1**



Schalten Sie die Maschine währenddessen ein, indem Sie die Taste Ein/Aus drücken. **3**



Halten Sie den Programmwahlschalter gedrückt, bis die LEDs "P1-P2-P3-P4-Programmende" zu blinken beginnen. **3**



Geben Sie den Programmwahlschalter frei, wenn die LEDs "P1-P2-P3-P4-Programmende 2 gebl'nkt haben **3**

Die Maschine zeigt den zuletzt eingegeben Härtegrad an.



Sie können den Härtegrad laut der Tabelle Einstellung des Wasserhärtegrads über den Programmwahlschalter **3** einstellen.



Drücken Sie nach Einstellung des Wasserhärtegrads die Taste Ein/aus, um die Einstellungen zu speichern. **1**

Tabelle zur Standeinstellung bei der Wasserhärte

Stand Wasserhärte	Deutsche Härte dH	Französische Härte dF	Englische Härte dE	Standanzeige Härte	P1	P2	P3	P4
1	0 - 5	0 - 9	0 - 6	LED P1 leuchtet	●	○	○	○
2	6 - 11	10 - 20	7 - 14	LED P2 leuchtet	○	●	○	○
3	12 - 17	21 - 30	15 - 21	LED P3 leuchtet	○	○	●	○
4	18 - 22	31 - 40	22 - 28	LED P4 leuchtet	○	○	○	●
5	23 - 31	41 - 55	29 - 39	LEDs P1-P4 leuchten	●	○	○	●
6	32 - 50	56 - 90	40 - 63	LEDs P2-P4 leuchten	○	●	○	●

Wenn die bei Ihnen vorliegende Wasserhärte über 90 dF (französische Härte) liegt oder Sie Brunnenwasser verwenden, sollten Sie Geräte zur Filterung oder Wasseraufbereitung verwenden.

HINWEIS: Werkseitig ist die Härte bereits auf den Stand 3 eingestellt worden.

Die Verwendung von Reinigungsmitteln

Benutzen Sie bitte ein Reinigungsmittel, das speziell für die Verwendung von Haushaltsgeschirrspülern entwickelt worden ist.

Im Einzelhandel sind Pulver, Reinigungsgels und Tabletten zur Reinigung erhältlich, die speziell für die Verwendung in Haushaltsgeschirrspülern entwickelt worden sind.

Vor dem Einschalten des Geschirrspülers muss das Reinigungsmittel in das Reinigungsfach eingefüllt werden. Lagern Sie die Reinigungsmittel außerhalb der Reichweite von Kindern an einem kühlen und trockenen Standort.

Füllen Sie bitte nicht mehr Reinigungsmittel als erforderlich in das Fach für den Reiniger.

Ansonsten könnte es sowohl zu Kratzern auf Ihren Gläsern kommen als auch dazu führen, dass sich das Reinigungsmittel nur schlecht auflöst.

Wenn Sie weitere Informationen in Bezug auf das verwendete Reinigungsmittel benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an die betreffenden Hersteller der Reinigungsmittel.



Das Fach für Reinigungsmittel befüllen

Drücken Sie wie auf der Abbildung gezeigt auf die Lasche, um das Fach für das Reinigungsmittel zu öffnen. **1** Im Fach für das Reinigungsmittel befinden sich Striche für die Befüllung. Es ist möglich, die richtige Menge an Reinigungsmittel mithilfe dieser Striche zu bestimmen. In das Fach können insgesamt 40 cm³ an Reinigungsmittel eingefüllt werden.

Öffnen Sie die Verpackung des Geschirrspülmittels und befüllen Sie das größere Fach **2** mit 25 cm³ an Reiniger, wenn Ihr Geschirr stark und mit 15 cm³, wenn es normal verschmutzt

ist. **2** Wenn Ihr Geschirr schon seit längerer Zeit nicht abgewaschen worden ist, wenn sich angetrocknete Essensreste darauf befinden und Sie den Geschirrspüler sehr voll beladen haben, befüllen Sie das Vorspülfach **3** mit 5 cm³ an Reinigungsmittel. Schalten Sie jetzt die Maschine ein.

Möglicherweise müssen Sie noch mehr Reinigungsmittel in Ihren Geschirrspüler füllen. Dies hängt vom Maß der Verschmutzung und von der Wasserhärte in Ihrem Gebiet ab.



Kombinierte Reinigungsmittel

Die Hersteller von Reinigungsmitteln stellen ebenfalls kombinierte Geschirrspülmittel her, die Namen wie z. B. 2 in 1, 3 in 1 oder 5 in 1 tragen.

Die 2-in-1-Geschirrspülmittel enthalten außer einem Reinigungsmittel auch Salz oder einen Klarspüler. Wenn Sie 2-in-1-Geschirrspülmittel verwenden, müssen Sie auf jeden Fall die Hinweise für die Reinigungstablette beachten.

Andere Reinigungstabletten enthalten nicht nur ein Geschirrspülmittel, sondern auch einen Klarspüler und Reinigungssalz sowie weitere Eigenschaften.

Im Allgemeinen erbringen kombinierte Geschirrspülmittel nur unter bestimmten Gebrauchsbedingungen ausreichende Ergebnisse. Solche Reinigungsmittel enthalten den Klarspüler und/oder das Salz in festgelegten Mengen.

An diese Dinge sollten Sie bei der Verwendung dieser Produkte denken:

- Lesen Sie sich immer die Angaben auf der Verpackung des Produkts, das Sie verwenden möchten, durch, um zu kontrollieren, ob es sich dabei um ein kombiniertes Mittel handelt oder nicht.
- Prüfen Sie, ob das Geschirrspülmittel für die Härte des verwendeten Wassers geeignet ist.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung, wenn Sie solche Produkte verwenden.
- Wenn solche Geschirrspülmittel in der Form von Tabletten angeboten werden, legen Sie sie bitte niemals in den Innenbereich oder den Besteckkorb des Geschirrspülers. Legen Sie die Tabletten immer in das Fach für Reinigungsmittel.
- Sie erbringen bei einer bestimmten Verwendungsart gute Leistungen. Wenn Sie diese Art von Geschirrspülmitteln verwenden, müssen Sie sich an den betreffenden Hersteller wenden, um weitere Informationen zu den Verwendungsbedingungen zu erhalten.
- Wenn die Bedingungen für die Verwendung dieser Produkte und die Maschineneinstellungen richtig sind, können sich auf diese Weise Einsparungen beim Verbrauch von Salz und/oder dem Klarspüler erzielen lassen.
- Wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Reinigungsmittels, wenn Sie keine guten Spülergebnisse erzielen (wenn Kalkrückstände auf dem Geschirr zurückbleiben und es nicht trocken wird), nachdem Sie 2-in-1- oder 3-in-1-Reinigungsmittel verwendet haben. Zu dem Garantiefumfang für den Geschirrspüler gehören keine Ansprüche aufgrund der Verwendung dieser Arten von Reinigungsmitteln.

Empfohlene Verwendung: Wenn Sie mit der Verwendung kombinierter Reinigungsmittel bessere Spülergebnisse erzielen wollen, müssen Sie Salz und Klarspüler in Ihren Geschirrspüler einfüllen und den Stand der Wasserhärte und des Klarspülers auf den niedrigsten Stand einstellen.



Die Löslichkeit von Spülmitteltabletten verschiedener Hersteller kann je nach Temperatur und Zeit variieren. Deshalb ist es nicht zu empfehlen, solche Tabletten für Kurzprogramme zu verwenden. Bei solchen Programmen ist es besser, Reinigungsmittel in Pulverform zu benutzen.

Warnung: Wenn irgendwelche Probleme bei der Verwendung dieser Geschirrspülmittel entstehen sollten, die Sie vorher nicht gehabt haben, sollten Sie sich direkt an den Hersteller des Reinigungsmittels wenden.

Wenn Sie keine kombinierten Reinigungsmittel mehr verwenden wollen

- Füllen Sie den Behälter für das Salz und den Klarspüler.
- Stellen Sie die Wasserhärte auf den höchsten Stand (6) und lassen Sie den Geschirrspüler ohne Beladung spülen.
- Passen Sie den Stand der Wasserhärte an.
- Wählen Sie den geeigneten Stand für den Klarspüler.

Klarspüler einfüllen und einstellen

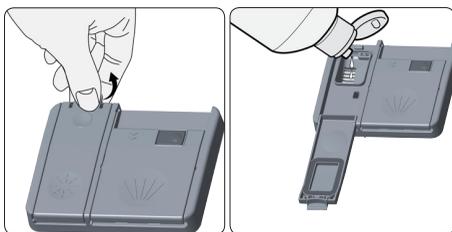
Öffnen Sie zum Auffüllen von Klarspüler den Deckel des Klarspülerbehälters. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Klarspüler und schließen Sie den Deckel wieder. Achten Sie darauf, den Klarspülerbehälter nicht zu überfüllen, wischen Sie verschütteten Klarspüler auf.

Ändern Sie die Klarspülerstufe anhand der nachstehenden Schritte, bevor Sie die Maschine einschalten:

- Halten Sie die Programmtaste gedrückt.
- Schalten Sie die Maschine ein.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs zweimal blinken. Die Klarspülereinstellung richtet sich nach der Wasserhärteeinstellung.
- Die Maschine zeigt die aktuelle Einstellung an.
- Stellen Sie die Stufe ein, indem Sie die Programmtaste drücken.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

Die Werkseinstellung ist „4“.

Erhöhen Sie die Stufe, falls das Geschirr nicht richtig getrocknet wird oder fleckig ist. Verringern Sie die Stufe, falls sich blaue Flecken am Geschirr bilden.



Stufe	Klarspülerdosis	Anzeige
1	Kein Klarspüler wurde ausgegeben	Die LED P1 leuchten.
2	1 Dosis ausgegeben	Die LED P2 leuchten.
3	2 Dosen ausgegeben	Die LED P3 leuchten.
4	3 Dosen ausgegeben	Die LED P4 leuchten.
5	4 Dosen ausgegeben	Die LEDs P1, P4 leuchten.

DEN GESCHIRRSPÜLER BELADEN

Wenn Sie das Geschirr richtig in den Geschirrspüler stellen, verwenden Sie das Gerät in Hinsicht auf den Stromverbrauch sowie die Spül- und Trocknungsleistung auf optimale Weise. Ihnen stehen zwei Geschirrkörbe zur Verfügung, in die Sie Ihr Geschirr stellen können. Der untere Geschirrkorb empfiehlt sich für runde und tiefe Produkte wie Töpfe mit langen Stielen, Topfdeckel, (Salat-)Teller und Bestecke.

Der obere Geschirrkorb ist für Tee- und Kaffeegeschirr, Kuchenteller, Salatschalen, Becher und Gläser entwickelt worden. Wenn Sie Gläser und Weinkelche in den Geschirrkorb stellen, müssen Sie darauf achten, dass Sie gegen den Korbrand, einen Bügel oder die Glashalter lehnen und nicht an anderes Geschirr stoßen. Stellen Sie lange Gläser nicht gegeneinander, weil sie ansonsten nicht stabil stehen können. Dadurch kann es zu Beschädigungen kommen. Es empfiehlt sich außerdem, die dünnen schmalen Gegenstände in den mittleren Bereich der Geschirrkörbe zu stellen.

Sie können ein paar Löffel zwischen die anderen Bestecke stellen, damit diese nicht aneinander hängen bleiben. Um das beste Spülergebnis zu erzielen, wird empfohlen, das Gitter für Bestecke zu verwenden.

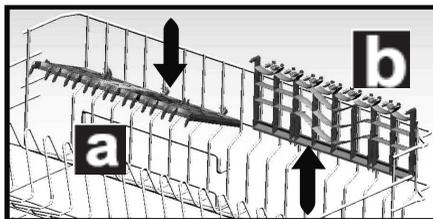
Um möglichen Verletzungen vorzubeugen, sollten Sie Besteck mit langen Griffen und scharfen Spitzen wie Gabeln, Brotmesser usw. so laden, dass die Spitze nach unten zeigt oder sie waagrecht in den Geschirrkörben liegen.

Warnung: Stellen Sie Geschirr und Besteck so in den Geschirrspüler, dass der obere und der untere Sprüharm nicht am Drehen gehindert werden.

Der obere Geschirrkorb

Der einklappbare Geschirrbügel

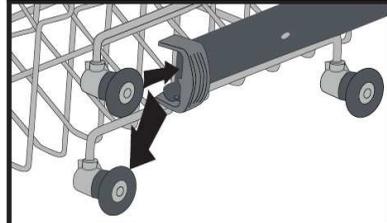
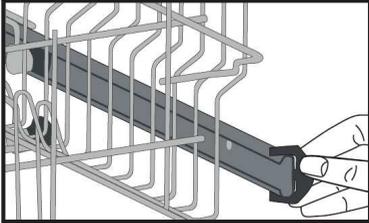
Im oberen Geschirrkorb des Geschirrspülers befinden sich zwei einklappbare Bügel. **a** **b** Sie können diese Geschirrhalter in offenem oder geschlossenem Zustand verwenden. Wenn die Bügel heruntergeklappt sind **a**, können Sie Tassen daraufstellen. Wenn sie geschlossen sind **b**, können Sie lange Gläser in den Geschirrkorb stellen. Sie können diese Bügel außerdem zum Laden langer Gabeln, Messer und Löffel verwenden, die Sie hier in Längsrichtung hinlegen können.



Die Höheneinstellung für den oberen Geschirrkorb

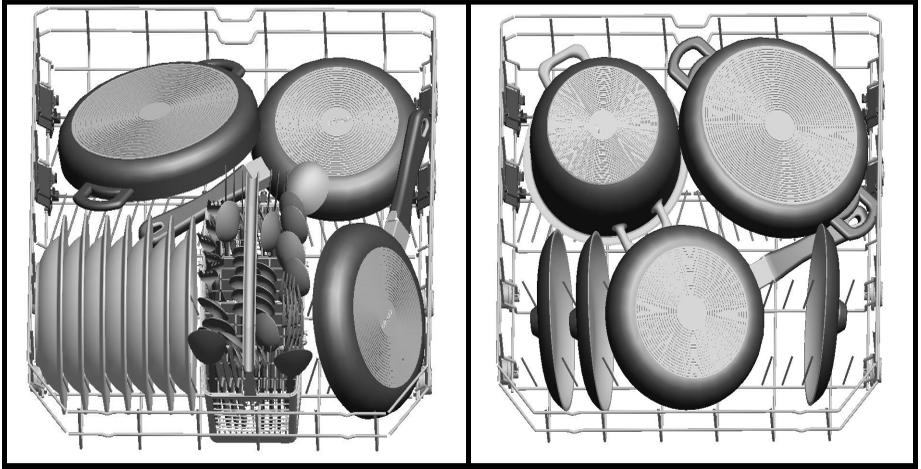
Der obere Geschirrkorb Ihres Geschirrspülers steht im oberen Stand. Wenn dieser Geschirrkorb in diesem Stand ist, können Sie großes Geschirr wie Töpfe usw. im unteren Geschirrkorb laden. Wenn Sie den oberen Geschirrkorb in den unteren Stand stellen, können Sie große Teller im oberen Geschirrkorb laden und spülen.

Benutzen Sie die Rollen, um die Höhe des oberen Geschirrkorbs einzustellen. Öffnen Sie die Halterung des Geschirrkorbs am rückwärtigen Teil der Laufschiene für den oberen Geschirrkorb, indem Sie sie zur Seite drehen und den Korb herausnehmen. Ändern Sie den Stand der Rollen, setzen Sie den Geschirrkorb wieder in der Schiene ein und schließen Sie die Halterung für den Geschirrkorb. Auf diese Weise können Sie den oberen Geschirrkorb in den unteren Stand stellen.

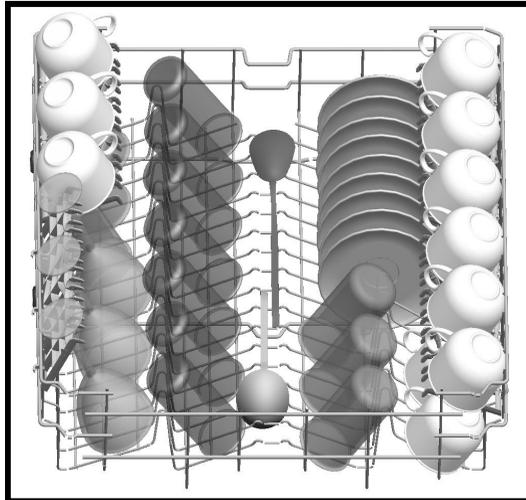


Andere Möglichkeiten zum Beladen der Geschirrkörbe

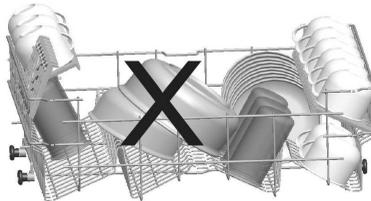
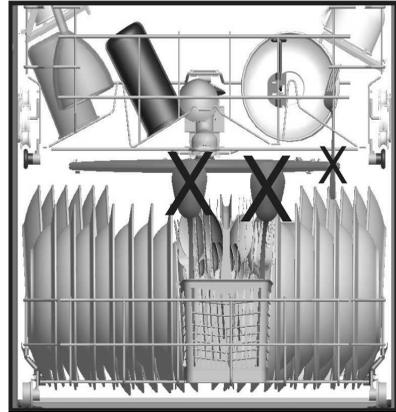
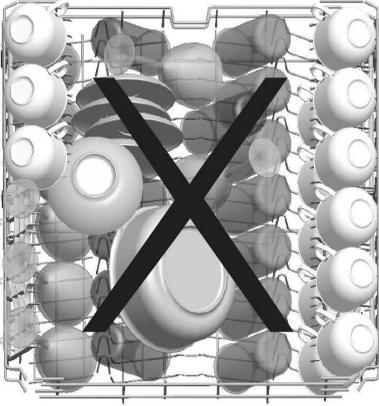
Unterer Geschirrkorb



Oberer Geschirrkorb



Falsche Beladung



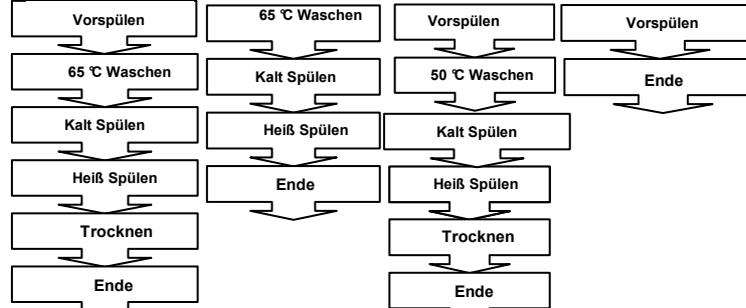
Wichtiger Hinweis für Testlabore

Für weitere Informationen zu Leistungstests schreiben Sie bitte an folgende E-Mail-Adresse: "dishwasher@standardtest.info". Schreiben Sie uns in Ihrer E-Mail bitte den Modelnamen und die Seriennummer (20 Ziffern), die Sie auf der Gerätetür finden können."

DIE BESCHREIBUNG DER PROGRAMME

Die einzelnen Programme

Programm Nr.	Intensiv P1		Eco P3	
Namen und Temperaturen der Programme	65 °C	Super 65 °C 50 Min. P2	50 °C	Vorwaschen P4
Arten von Essensresten	Suppen, Saucen, Nudeln, Eier, Pilaw, Kartoffeln und Ofengerichte, frittierte Gerichte	Kaffee, Milch, Tee, Aufschnitt, Gemüse, nicht lange gestanden	Kaffee, Milch, Tee, Aufschnitt, Gemüse, nicht lange gestanden	Vorspülen, um Essensreste vor der vollständigen Beladung abzuspülen und zu lösen, anschließend Programm wählen
Grad der Verunreinigung	Stark	Normal	Normal	
Menge an Reinigungsmittel B: 25 cm ³ / 15 cm ³ ; A: 5 cm ³	A+B	A+B	A+B	-

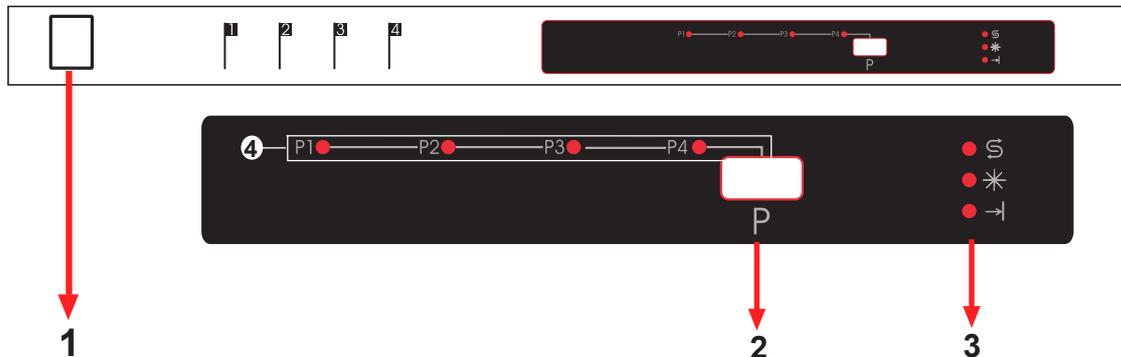


Programmdauer (in Min.)	117	50	187	15
Stromverbrauch (kW Stunden)	1.55	1.35	0,90	0.02
Wasserverbrauch (in Liter)	17.2	12.7	12.0	4.5

Warnung Kurzprogramme beinhalten keine Trocknungsphase.

Bei den oben genannten Werten handelt es sich um Werte, die unter Laborbedingungen unter den betreffenden Normen erreicht worden sind. Diese Werte hängen sowohl von den Umständen, unter denen das Produkt verwendet wird, als auch von der Umgebung (Netzwerkspannung, Wasserdruck, Wassereinlasstemperatur und Umgebungstemperatur) ab.

ERSTE SCHRITTE MIT IHRER MASCHINE



1.) Taste Ein/Aus

Wird die Taste Ein/Aus gedrückt, beginnt die Anzeige Programmende zu leuchten.

2.) Programmwahlschalter

Mit dem Programmwahlschalter können Sie das für Ihr Geschirr geeignete Programm auswählen.

3.) Warnanzeige Salz nachfüllen

Beachten Sie die Warnleuchte Salz nachfüllen auf der Anzeige, um festzustellen, ob genügend Regeneriersalz in der Maschine vorhanden ist. Beginnt die Warnleuchte Salz nachfüllen zu leuchten, müssen Sie Salz in die Salzkammer einfüllen.

Warnanzeige Klarspüler nachfüllen

Maschine vorhanden ist. Beginnt die Warnleuchte Klarspüler nachfüllen zu leuchten, müssen Sie Klarspüler in die Klarspülerkammer einfüllen

Anzeige Programmende

Die Anzeige Programmende am Bedienfeld beginnt zu leuchten, wenn das gewählte Spülprogramm abgeschlossen ist. Ist das Programm abgeschlossen, gibt die Maschine auch "fünfmal" einen Summtton ab.

EINSCHALTEN DER MASCHINE UND AUSWÄHLEN EINES PROGRAMMS

Einschalten der Maschine

Wenn Sie ein Programm mit dem Programmwähler auswählen, beginnt die LED für das gewählte Programm zu leuchten und die Anzeige Programmende erlischt.

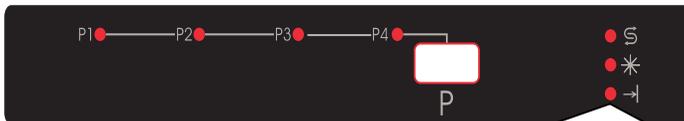


Wird die Taste Ein/Aus gedrückt, beginnt die Anzeige Programmende zu leuchten.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus.
2. Wählen Sie das für Ihr Geschirr geeignete Programm über den Programmwähler aus.
3. Schließen Sie die Tür. Das Programm startet automatisch.

Hinweis: Wenn Sie sich nach der Programmauswahl entscheiden, die Maschine nicht zu starten, drücken Sie einfach die Taste Ein/Aus. Sie können dann eine neue Programmwahl durchführen, nachdem Sie nochmals die Taste Ein/Aus gedrückt haben. Sie können ein neues Programm wählen, indem Sie den Programmwähler drücken.

Programmfortschritt

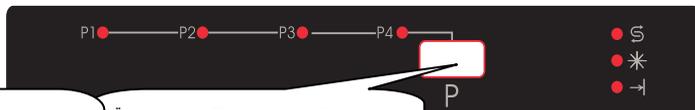


Öffnen Sie die Tür nicht, bevor das Programm abgeschlossen ist.

Die Anzeige Programmende am Bedienfeld beginnt zu leuchten, wenn das gewählte Spülprogramm abgeschlossen ist. Ist das Programm abgeschlossen, gibt die Maschine auch "fünfmal" einen Summton ab.

Ändern eines Programms

Wenn Sie das laufende Spülprogramm ändern wollen:



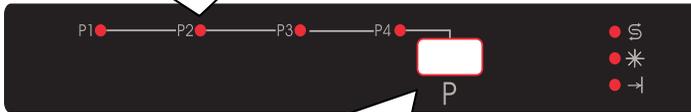
Nach Schließen der Tür setzt das neu gestartete Programm fort, wo das alte aufgehört hat.

Öffnen Sie die Tür und wählen Sie ein neues Programm, indem Sie den Programmwähler drücken.

Hinweis: Wenn Sie die Maschinentür öffnen, um ein Programm vor Ende zu unterbrechen, tun Sie dies sehr vorsichtig und nur einen Spalt breit, damit kein Wasser auslaufen kann.

Ändern eines Programms mit Neustart

Öffnen Sie die Maschinentür. Die LED des zuletzt gewählten Programms beginnt zu leuchten.



Halten Sie den Programmwählschalter 3 Sekunden lang gedrückt. (Die Anzeige Programmende blinkt und die LED des Programms erlischt).

Der Abpumpvorgang beginnt, nachdem Sie die Maschinentür geschlossen haben. Die Maschine braucht ungefähr 30 Sekunden, um das Wasser aus dem Inneren abzupumpen. Wenn das Programm abgebrochen wurde, gibt die Maschine "fünfmal" einen Summton aus, und die "Anzeige Programmende" beginnt zu leuchten.

Hinweis: Wenn Sie die Maschinentür öffnen, um ein Programm vor Ende zu unterbrechen, tun Sie dies sehr vorsichtig und nur einen Spalt breit, damit kein Wasser auslaufen kann.

Ausschalten der Maschine



Wenn die Anzeige Programmende zu leuchten beginnt, schalten Sie die Maschine mit der Taste Ein/Aus aus.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schließen Sie den Wasserhahn.

ACHTUNG: Nach dem Summton, der das Programmende anzeigt (Anzeige Programmende leuchtet), können Sie die Maschinentür nur anlehnen, um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen.

Hinweis: Wenn während des Spülvorgangs die Maschinentür geöffnet wird oder der Strom ausfällt, setzt die Maschine das Programm fort, wenn die Tür geschlossen wird oder die Spannung wiederkehrt.

Hinweis: Wenn während des Trockenvorgangs die Stromversorgung unterbrochen oder die Maschine geöffnet wird, wird das Programm abgebrochen. Die Maschine ist dann bereit für eine neue Programmauswahl.

PFLEGE UND REINIGUNG

Wenn der Geschirrspüler regelmäßig gereinigt wird, kann die Lebensdauer des Geschirrspülers erheblich verlängert werden.

Öl und Kalk können sich im Spülbereich des Geschirrspülers absetzen. Wenn es zu solchen Ablagerungen kommt, gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie das Fach für das Reinigungsmittel, ohne dass sich Geschirr in der Maschine befindet, wählen Sie ein Programm mit einer hohen Temperatur und schalten Sie den Geschirrspüler ein. Wenn dies noch nicht zum gewünschten Ergebnis führen sollte, verwenden Sie bitte die hierfür angebotenen und erhältlichen Spezialreiniger (von Herstellern für Reinigungsmittel speziell entwickelte Reiniger).

Die Dichtungen an der Tür des Geschirrspülers reinigen

- Um die zurückgebliebenen Rückstände an den Dichtungen der Tür zu entfernen, wischen Sie die Dichtungen am besten regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.

Den Geschirrspüler reinigen

Reinigen Sie die Filter und Sprüharme mindestens einmal in der Woche.

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr und schließen Sie den Wasserhahn, bevor Sie mit der Reinigung anfangen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geschirrspülers keine harten Gegenstände. Wischen Sie den Geschirrspüler mit feinem Reinigungsmaterial und einem feuchten Tuch ab.

Die Filter

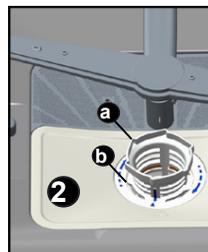
Prüfen Sie, ob sich irgendwelche Essensreste in den groben und feinen Filtern angesammelt haben. Wenn hier Essensreste zurückgeblieben sein sollten, nehmen Sie die Filter heraus und reinigen Sie sie gründlich unter dem Wasserhahn.

- a. das Mikrofilter
- b. das Grobfilter
- c. das Metall-/Kunststofffilter



Um die Filterkombination herauszunehmen und zu reinigen, müssen Sie sie entgegengesetzt zum Uhrzeigersinn (nach links) drehen und dann herausnehmen. **1**

Ziehen Sie das Metall-/Kunststofffilter heraus. **2**



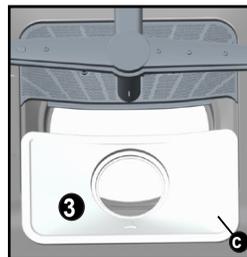
Nehmen Sie nun das Grobfilter aus dem Mikrofilter. **2** Spülen Sie es mit reichlich Wasser unter dem Wasserhahn.

Setzen Sie das Metall-/Kunststofffilter wieder ein.

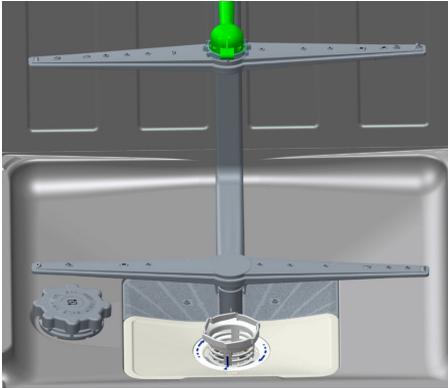
Setzen Sie das Grobfilter im Mikrofilter ein, dass die Markierungen sich an den einander entsprechenden Stellen befinden. Setzen Sie das Mikrofilter im Metall-/Kunststofffilter ein und drehen Sie es in Pfeilrichtung.



Das Filter ist wieder richtig befestigt, wenn der Pfeil auf dem Mikrofilter an der anderen Seite ist. **4**



- Benutzen Sie bitte den Geschirrspüler niemals ohne ein Filter.
- Eine unsachgemäße Befestigung des Filters beeinträchtigt die Waschleistung.
- Saubere Filter sind für den richtigen Betrieb des Geschirrspülers von großer Bedeutung.



Die Sprüharme

Prüfen Sie, ob die Öffnungen der oberen und unteren Sprüharme nicht verstopft sind. Wenn hier irgendwelche Verunreinigungen vorliegen sollten, entfernen Sie bitte die Sprüharme und reinigen Sie sie mit fließendem Wasser.

Sie können den unteren Sprüharm abnehmen, indem Sie ihn nach oben ziehen. Um den oberen Sprüharm abzunehmen, müssen Sie die Mutter des oberen Sprüharms nach links drehen. Achten Sie bitte darauf, dass Sie die Mutter fest genug anziehen, wenn Sie den oberen Sprüharm wieder befestigen.

Das Schlauchfilter

Mithilfe des Schlauchfilters am Einlass wird Wasser blockiert, um mögliche Beschädigungen durch Verunreinigungen (wie Sand, Ton, Rost usw.), die gelegentlich in der Wasserzufuhr enthalten sein können oder in den Leitungen im Haus vorliegen, zu verhindern. Darüber hinaus beugen Sie somit Problemen wie Verfärbungen oder Ablagerungen nach dem Spülen vor. Prüfen Sie das Filter und den Schlauch in regelmäßigen Abständen und reinigen Sie die Einzelteile wenn nötig. Um das Filter zu reinigen, müssen Sie zuerst den Wasserhahn schließen und anschließend den Schlauch abnehmen. Nachdem Sie das Filter vom Schlauch genommen haben, können Sie es unter dem Wasserhahn reinigen. Setzen Sie das gereinigte Filter wieder an seiner Stelle an der Schlauchinnenseite ein. Befestigen Sie den Schlauch wieder.

FEHLERCODES UND VORGEHENSWEISE IM FALLE EINER STÖRUNG

FEHLERCODE				FEHLERBESCHREIBUNG	ÜBERPRÜFEN
(Intensiv)P1	(Eco)P2	(Schnell) P3	(Vorwaschen)P4		
				Unzureichende Wasserzufuhr	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass der Wasserzulaufhahn ganz aufgedreht und die Wasserversorgung nicht unterbrochen ist. Schließen Sie den Wasserzulaufhahn, nehmen Sie den Wasserzulaufschlauch vom Hahn ab und reinigen Sie den Filter am Anschlussende des Schlauchs. Starten Sie die Maschine neu. Bleibt der Fehler bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
				Fehler ständige Wasserzufuhr	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie den Hahn. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
				Abwasser kann nicht aus der Maschine gepumpt werden.	<p style="text-align: center;">Wasserablaufschlauch ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Filter der Maschine könnten verstopft sein. Schalten Sie die Maschine ein und aus, und aktivieren Sie den Befehl Programmabbruch. Bleibt der Fehler bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
				Vorgesehene Wassertemperatur konnte nicht erreicht werden. Heizung und Thermostat defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
				Wasserüberlauf-Warnung ist aktiv.	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Maschine aus und schließen Sie den Hahn. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
				Elektronik defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Programm nicht aktiviert wird

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist.
- Prüfen Sie die inneren Sicherungen.
- Überzeugen Sie sich davon, dass der Wasserhahn geöffnet worden ist.
- Überzeugen Sie sich davon, dass Sie die Tür des Geschirrspülers geschlossen haben.
- Überzeugen Sie sich davon, dass Sie den Geschirrspüler ein-/ausgeschaltet haben, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken.
- Überzeugen Sie sich davon, dass das Filter am Wassereinlass und die Gerätefilter nicht verstopft sind.

Wenn Rückstände des Geschirrspülmittels im Spülfach zurückbleiben

Das Reinigungsmittel ist eingefüllt worden, während das Fach für das Geschirrspülmittel feucht war.

Wenn am Ende eines Programms noch Wasser im Geschirrspüler ist

- Der Abwasserschlauch ist verstopft oder verklemt.
- Die Filter sind verstopft.
- Das Programm ist noch nicht beendet.

Wenn der Geschirrspüler während eines Spülvorgangs hält

- Der Strom ist ausgefallen.
- Es ist eine Störung am Wassereinlass aufgetreten.
- Das Programm kann im Standby-Betrieb sein.

Wenn während des Spülvorgangs schüttelnde und klopfende Geräusche zu hören sind

- Das Geschirr ist nicht richtig eingeladen worden.
- Der Sprüharm stößt gegen das Geschirr.

Wenn Essensreste auf dem Geschirr zurückbleiben

- Das Geschirr ist falsch in den Geschirrspüler geräumt worden, sodass das Spülwasser nicht zu dem betreffenden Geschirr gelangen konnte.
- Der Geschirrkorb ist überladen worden.
- Einige Geschirrtteile stehen zu dicht beieinander.
- Es ist eine sehr kleine Menge an Reinigungsmittel eingefüllt worden.
- Es ist ein ungeeignetes Spülprogramm mit zu schwacher Leistung ausgewählt worden.
- Der Sprüharm ist mit Essensresten verstopft.
- Die Filter sind verstopft.
- Die Filter sind nicht richtig eingesetzt worden.
- Die Abwasserpumpe ist verstopft.

Wenn sich weiße Flecken auf dem Geschirr befinden

- Es ist eine sehr kleine Menge an Reinigungsmittel verwendet worden.
- Die Dosierung für den Klarspüler steht äußerst niedrig.
- Es ist trotz der hohen Wasserhärte kein Speziessalz verwendet worden.

- Das System zur Wasserenthärtung steht auf einem äußerst niedrigen Stand.
- Der Verschlussdeckel für den Salzbehälter ist nicht richtig geschlossen worden.

Wenn das Geschirr nicht richtig trocken geworden ist

- Es ist ein Programm ohne Trocknungsvorgang ausgewählt worden.
- Die Dosierung für den Klarspüler ist zu niedrig eingestellt worden.
- Das Geschirr ist zu schnell ausgeladen worden.

Wenn sich Rostflecken auf dem Geschirr befinden

- Die Qualität des gewaschenen Edelstahls ist nicht ausreichend.
- Der Salzanteil im Spülwasser ist sehr hoch.
- Der Verschlussdeckel für den Salzbehälter ist nicht richtig geschlossen worden.
- Während der Befüllung mit Salz sind zu viele Salzkörner in die Seitenteile und den Innenraum des Geschirrspülers gelangt.
- Die Erdung bei der Stromzufuhr ist nicht ausreichend.

Tür lässt sich nicht richtig öffnen/schließen:

- Falsches Gewicht in der Tür. (Beachten Sie die Gewichtsempfehlungen in der Montageanleitung.)
- Die Spannung der Türfeder ist nicht richtig eingestellt. Gehen Sie wie in der Montageanleitung beschrieben vor.

Wenden Sie sich bitte an einen befugten Kundendienstmonteur, wenn das Problem auch nach einer Überprüfung bestehen bleibt, oder eine hier nicht beschriebene Störung auftritt.

PRAKTISCHE UND NÜTZLICHE HINWEISE

1. Wenn Sie den Geschirrspüler nicht benutzen:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geschirrspülers aus der Steckdose und schließen Sie dann den Wasserhahn.
- Lassen Sie die Tür ein wenig offen, damit keine unangenehmen Gerüche entstehen.
- Halten Sie das Innere des Geschirrspülers sauber.

2. So vermeiden Sie Tröpfchenbildung

- Waschen Sie das Geschirr mit dem Intensivprogramm.
- Nehmen Sie alle Metallbehälter aus dem Geschirrspüler.
- Fügen Sie kein Reinigungsmittel hinzu.

3. Wenn Sie das Geschirr richtig in den Geschirrspüler stellen, verwenden Sie das Gerät in Hinsicht auf den Stromverbrauch sowie die Spül- und Trocknungsleistung auf optimale Weise.

4. Entfernen Sie größere Essensreste vom Geschirr, bevor Sie es in den Geschirrspüler stellen.

5. Schalten Sie den Geschirrspüler ein, wenn er vollständig beladen ist.

6. Benutzen Sie das Vorspülprogramm nur, wenn dies erforderlich ist.

7. Berücksichtigen Sie bitte die Programminformationen und die Tabellen mit dem Durchschnittsverbrauch, wenn Sie ein Programm auswählen.

8. Da im Geschirrspüler hohe Temperaturen entstehen, sollte er nicht neben einem Kühlschrank aufgestellt werden.

9. Falls das Gerät an einer Stelle aufgestellt ist, an der Frostgefahr besteht, müssen Sie das in der Maschine verbliebene Wasser komplett ablassen. Drehen Sie den Wasserzulauf ab, trennen Sie den Wassereinlaufschlauch vom Anschluss und lassen Sie das Wasser aus dem Inneren des Gerätes abfließen.

PRODUKTDATENBLATT (Spect)

Markenname des Herstellers	RESPEKTA
Modellbezeichnung des Herstellers	0820GSP60VA++V
Kapazität des Geschirrspülers	12
Energieeffizienzklasse	A++
Jährlicher Energieverbrauch in kWh (AEc) (280 Zyklen) *	258
Energieverbrauch (E _i) (kWh pro Waschzyklus)	0,90
Stromverbrauch im Standby (W) (P _o)	0,50
Stromverbrauch im eingeschalteten Zustand (W) (P _o)	1,00
Jährlicher Wasserverbrauch in Liter (AWc) (280 Waschzyklen) **	3360
Effizienzklasse Trocknung ***	A
Name Standardprogramm ****	Eco  
Programmdauer für Standard-Waschgang (min)	187
Geräusentwicklung dB(A)	49
Einbaugerät	Ja

* Der Energieverbrauch von **258** kWh pro Jahr, basiert auf die 280 Standard-Reinigungszyklen mit kaltem Wasser und den Verbrauch im Energiesparmodus. Der tatsächliche Energieverbrauch wird davon abhängen, wie das Gerät eingesetzt wird.

** Der Wasserverbrauch von **3360** Liter pro Jahr, basiert auf 280 standard Reinigungszyklen. Der tatsächliche Wasserverbrauch wird davon abhängen, wie das Gerät eingesetzt wird.

***Trocknungseffizienzklasse **A** auf einer Skala von G (wenig effizient) bis A (sehr effizient).

**** Die "**Eco**" ist der Standard -Reinigungszyklus zu dem sich die Angaben auf dem Etikett und dem Datenblatt beziehen. Dieses Programm ist für das Reinigen von normal verschmutztem Geschirr geeignet und es ist das effizienteste Programm im Hinblick auf die kombinierte Energie- und dem Wasserverbrauch.

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Chenover Str. 5
D-67117 Limburgerhof
www.respekta.info

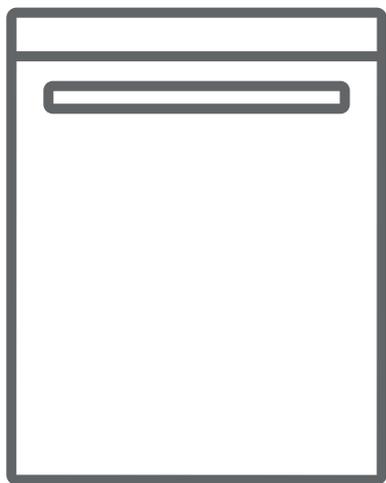


52262818 R35



respekta®

EN Dishwasher / User Manual



0820GSP60VA++V

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	W
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS	1
1.1. General Safety Warnings	1
1.2. Installation Warnings	1
1.3. During Use.....	2
2.INSTALLATION	6
2.1. Machine Positioning	6
2.2. Water Connection	6
2.3. Water Inlet Hose	6
2.4. Drain Hose.....	6
2.5. Electrical Connection	7
3.TECHNICAL SPECIFICATIONS	8
3.1. General Appearance.....	8
3.2. Technical Specifications	8
4.BEFORE USING THE APPLIANCE	9
4.1. Preparing your Dishwasher for first use	9
4.2. Fill the Salt.....	9
4.3. Test Strip	10
4.4. Water Hardness Table	10
4.5. Water Softener System	10
4.6. Setting	10
4.7. Detergent Usege	10
4.8. Filling the Detergent	11
4.9. Using Combined Detergents	11
4.10. Rinse-aid Usege	11
4.11. Filling the Rinse-aid and Setting	11
5.LOADING YOUR DISHWASHER	12
5.1. Recommendations.....	12
5.2. Upper Basket.....	12
5.3. Alternative Basket Loads	13
6.PROGRAMME TABLE	14
7.THE CONTROL PANEL	15
7.1. Changing a Programme	15
7.2. Cancelling a Programme	15
7.3. Switching the Machine Off.....	15

8.CLEANING AND MAINTENANCE	17
8.1. Cleaning the Machine and Filters	17
8.2. Spray Arms	17
9.TROUBLESHOOTING	18
10.PRACTICAL INFORMATION.....	20
11.THE PRODUCT FICHE	21

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1.1. General Safety Warnings

- Read these instructions carefully before using your appliance and keep this manual for future reference.

 Please check the packaging of your machine before installation and the outer surface of the machine once the packaging has been removed. Do not operate the machine if it appears damaged or if the packaging has been opened.

- Packaging materials protect your machine from any damage that might occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. Use of recycled material reduces raw material consumption and decreases waste production.

 This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by 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 hazards involved. Children should not be allowed to play with the appliance.

 Remove packaging and keep it out of reach of children.

 Keep children away from detergents and rinse aids.

 There may be some residue left in the machine after washing. Keep children away from the machine when it is open.

1.2. Installation Warnings

- Choose a suitable and safe place to install your machine.
- Only original spare parts should be used with the machine.

 Unplug the machine before installation.

 Your machine must only be installed by an authorised service agent. Installation by anyone other than an authorised agent may cause your warranty to be void.

 Check that the indoor electrical fuse system is connected in line with safety regulations.

 All electrical connections must match the values on the plate.

 Ensure the machine does not stand on the electrical supply cable.

 Never use an extension cord or a multiple socket connection.

 The plug should be accessible after the machine is installed.

- After installation, run your machine unloaded for the first time.

 The machine must not be plugged in during positioning.

 Always use the coated plug supplied with your machine.

 If the electrical cable is damaged, it should only be replaced by a qualified electrician.

1.3. During Usege

- This machine is for domestic use only; do not use

- it for other purposes. Commercial use will void the guarantee.

 Do not stand, sit or place loads on the open door of the dishwasher.

 Only use detergents and rinse aids produced specifically for dishwashers. Our company is not responsible for any damage that may occur due to misuse.

 Do not drink water from the machine.

 Due to the danger of explosion, do not place any chemical dissolving agents into the machine's washing section.

- Check the heat-resistance of plastic items before washing them in the machine.

 Only put items in the machine which are suitable for dishwashing, and take care not to overfill the baskets.

 Do not open the door while the machine is in operation, hot water may spill out. Safety devices ensure the machine stops if the door is opened.

 The machine door should not be left open. It may cause accidents.

 Place knives and other sharp objects in the cutlery basket in a blade-down position.

 For models with the automatic door-opening system, when the EnergySave option is active, the door will open at the end of a program. To prevent damage to your dishwasher, do not attempt to close the door for one minute after it has opened. For effective drying, keep the door open for 30 minutes after a programme has ended. Do not stand in front of the door after the auto-open signal sounds.

 In the case of a malfunction, repair should only

be performed by an authorised service company, otherwise the warranty will be void.

 Before repair work, the machine should be disconnected from the mains. Do not pull the cable to unplug the machine. Switch off the water tap.

 Operation at a low voltage will cause a decline in performance levels.

 For safety, disconnect the plug once a program has finished.

 To avoid an electric shock, do not unplug the machine with wet hands.

 Pull the plug to disconnect the machine from the mains, never pull on the cord.

RECYCLING

- Some machine components and packaging consist of recyclable materials.
- Plastics are marked with the international abbreviations: (>PE<, >PP<, etc.)
- The cardboard parts consist of recycled paper. They can be put into waste paper containers for recycling.
- Material unsuitable for domestic waste must be disposed of at recycling centres.
- Contact a relevant recycling centre to obtain information about disposal of different materials.

PACKAGING AND THE ENVIRONMENT

- Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

CE Declaration of Conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old machine



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product,

please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where the product was purchased.

2. INSTALLATION

2.1. Machine positioning

When positioning the machine, place it in an area where dishes can be easily loaded and unloaded. Do not put the machine in an area where the ambient temperature falls below 0°C.

Read all warnings located on the packaging before removing the packaging and positioning the machine.

Place the machine close to a water tap and drain. Take into consideration that the connections will not be altered once the machine is in position.

Do not hold the machine by its door or panel.

Leave an adequate distance around the machine to allow ease of movement when cleaning.

 Ensure the water inlet and outlet hoses are not squeezed or trapped and that the machine does not stand on the electrical cable while positioning.

Adjust the feet so the machine is level and balanced. The machine should be placed on flat ground otherwise it will be unstable and the door of the machine will not close properly.

2.2. Water connection

We recommend fitting a filter to your water inlet supply in order to prevent damage to your machine due to contamination (sand, rust, etc.) from indoor plumbing. This will also help prevent yellowing and deposit formation after washing.

2.3. Water inlet hose



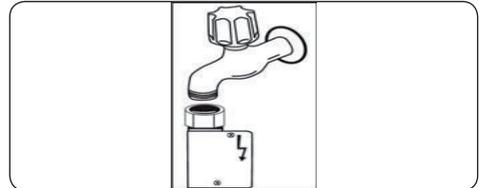
 **WARNING:** Use the new water inlet hose supplied with your machine, do not use an old machine's hose.

 **WARNING:** Run water through the

new hose before connecting.

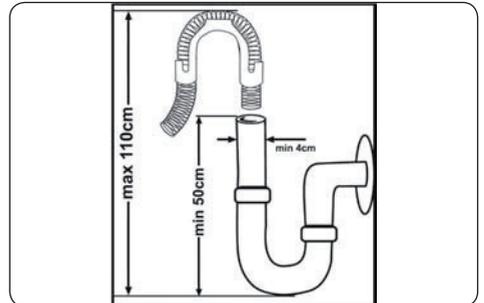
 **WARNING:** Connect the hose directly to the water inlet tap. The pressure supplied by the tap should be a minimum of 0.03 MPa and a maximum of 1 MPa. If the pressure exceeds 1 MPa, a pressure relief valve must be fitted between the connection.

 **WARNING:** After the connections are made, turn the tap on fully and check for water leaks. Always turn off the water inlet tap after a wash program has finished.



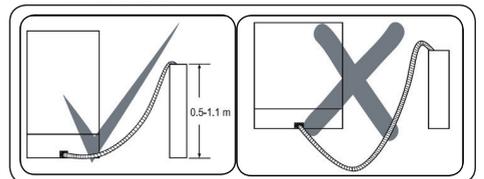
 An Aquastop water spout is available with some models. Do not damage it or allow it to become kinked or twisted.

2.4. Drain Hose



Connect water drain hose directly to water dra-in hole or to the sink outlet spigot. This connection should be minimum 50 cm and maximum 110 cm from floor plane.

 **IMPORTANT:** Items will not wash properly if a drain hose longer than 4 m is used.



2.5. Electrical connection



WARNING: Your machine is set operates at 220-240 V. If the mains voltage supply to your machine is 110 V, connect a transformer of 110/220 V and 3000 W between the electrical connection.



The earthed plug of the machine must be connected to an earthed outlet supplied by suitable voltage and current.

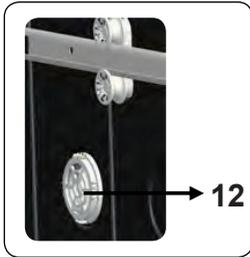
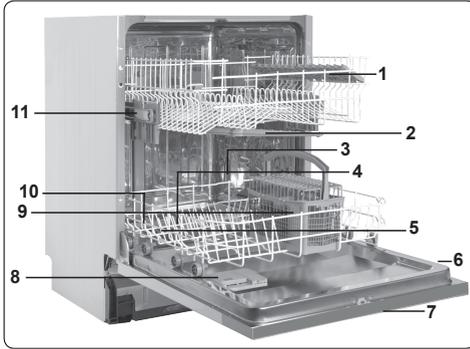


In the absence of earthing installation, an authorised electrician should carry out an earthing installation. In the case of use without earthing installed, we will not be responsible for any loss of use that may occur.



The indoor fuse current value should be 10-16 A.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



3.1. General appearance

1. Upper basket with racks
2. Upper spray arm
3. Lower basket
4. Lower spray arm
5. Filters
6. Rating plate
7. Control panel
8. Detergent and rinse-aid dispenser
9. Cutlery basket
10. Salt dispenser
11. Upper basket track latch
12. Active Drying Unit: This system provides better drying performance for your dishes.

3.2. Technical specifications

Capacity	12 place settings
Dimensions	
Height	820-870(mm)
Width	598(mm)
Depth	550(mm)
Net weight	32,4 kg
Operating voltage / frequency	220-240V 50 Hz,
Total current (A)	10(A)
Total power (W)	1900(W)
Water supply pressure	Maximum: 1 (Mpa) Minimum: 0.03 (Mpa)

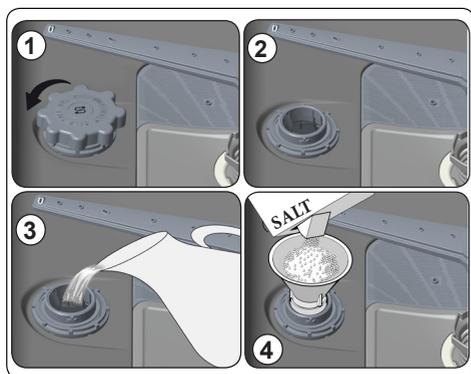
4. BEFORE USING THE APPLIANCE

4.1. Preparing your Dishwasher for first use

- Check whether the electricity and supply water specifications match the values indicated in the installation instructions for the machine.
- Remove all packaging materials inside the machine.
- Set the water softener level.
- Fill the rinse aid compartment.

4.2. Fill the salt (IF AVAILABLE)

To fill with softener salt, open the salt compartment cap by turning it counter clockwise. **(1)** **(2)** At first use, fill the compartment with 1 kg salt and water **(3)** until it is almost overflowing. If available, using the funnel **(4)** provided will make filling easier. Replace the cap and close it. After every 20th-30th wash, add salt into your machine until it fills up (approx. 1 kg).



Fill the salt compartment with water the first time you fill the salt compartment only.

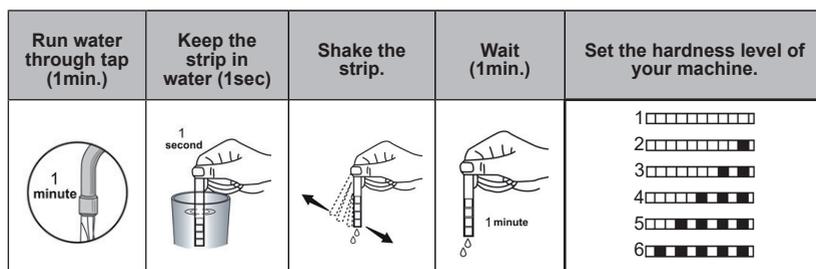
Use softener salt specifically produced for use in dishwashers.

When you start your dishwasher, the salt compartment is filled with water, therefore put the softener salt in prior to starting your machine.

If the softener salt has overflowed and you do not start the machine immediately, run

a short washing program to protect your machine against corrosion.

4.3. Test Strip



NOTE: Level is set 3 as default. If the water is well water or has a hardness level above 90 dF, we recommend that you use filter and refinement devices.

4.4. Water Hardness Table

Level	German dH	French dF	British dE	Indicator
1	0-5	0-9	0-6	P1 LEDs are on.
2	6-11	10-20	7-14	P2 LEDs are on.
3	12-17	21-30	15-21	P3 LEDs are on.
4	18-22	31-40	22-28	P4 LEDs are on.
5	23-31	41-55	29-39	P1-P4 LEDs are on.
6	32-50	56-90	40-63	P2-P4 LEDs are on.

4.5. Water Softener System

The dishwasher is equipped with a water softener which reduces the hardness in the mains water supply. To find out the hardness level of your tap water, contact your water company or use the test strip (if available).

4.6. Setting

- Turn the knob to the “0/Reset” position.
- Push the “Start/Pause” button and hold down.
- Turn on the machine.
- Hold down the “Start/Pause” button until the lights flash and “SL” disappears.
- The machine will display the last setting.
- Set the level by pushing the “Start/Pause” button.
- Switch off the machine to save the setting.

4.7. Detergent usage

Only use detergents specifically designed for domestic dishwashers.

Add the recommended amount of detergent for the selected programme to ensure the best performance.

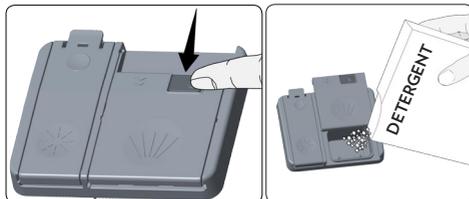
Keep your detergents in cool, dry places out of reach of children.

See the detergent manufacturer’s instructions for a further information.

4.8. Filling the detergent

Push the latch to open the dispenser and pour in the detergent.

Close the lid and press it until it locks in place. The dispenser should be refilled just before the start of each programme. If the dishes are heavily soiled, place additional detergent in the pre-wash detergent chamber.



4.9. Using combined detergents

These products should be used according to the manufacturer's instructions.

Never put combined detergents into the interior section or the cutlery basket.

Combined detergents contain not only the detergent but also rinse-aid, salt replacement substances and additional components depending on the combination.

We recommend you do not use combined detergents in short programmes. Please use powder detergents in such programmes.

If you encounter problems when using combined detergents, please contact the detergent manufacturer.

When you stop using combined detergents, make sure that water hardness and rinse aid settings are set to the correct level.

4.10. Rinse-aid usage

Rinse-aid makes dishes sparkle and helps them to dry without spotting. Rinse-aid is required for stain-free utensils and clear glasses. Only use rinse-aid for which is designed to be used in domestic dishwashers.

4.11. Filling the rinse-aid and setting

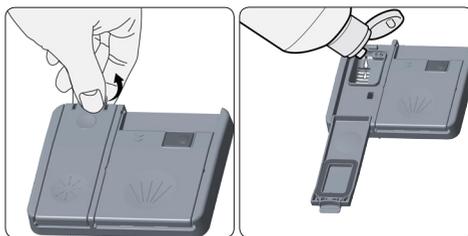
To fill the rinse aid compartment, open the rinse-aid compartment cap. Fill the compartment with rinse aid to the MAX level and then close the cap. Be careful not to overfill the rinse aid compartment and wipe up any spills.

In order to change the rinse aid level, follow the below steps before turning on the machine:

- Push the programme button and hold it down.
- Turn on the machine.
- Hold the Programme Button down until all leds blink twice. Rinse aid set follows water hardness set.
- The machine will display the current setting.
- Change level by pushing the programme button.
- Switch off the machine to save the setting.

The factory setting is "4".

If the dishes are not drying properly or are spotted, increase the level. If blue stains form on your dishes, decrease the level.



Level	Brightener Dose	Indicator
1	Rinse-aid not dispensed	P1 LED is on
2	1 dose is dispensed	P2 LED is on
3	2 doses are dispensed	P3 LED is on
4	3 doses are dispensed	P4 LED is on
5	4 doses are dispensed	P1-P4 LEDs are on

5. LOADING YOUR DISHWASHER

For best results, follow these loading guidelines.

We recommend that you place large items (pots, pans, lids, plates and bowls) which are heavily soiled in the lower basket.

The upper basket is designed for delicate and lighter dishware such as glasses, coffee and tea cups and saucers. Position the dishes so that they will not get moved by the spray of water.

Cutlery should be placed in the cutlery basket. Items should be loaded individually into the appropriate slots with their handles downwards. Long utensils should be placed horizontally on the baskets.

 **WARNING:** Take care not to obstruct the rotation of spray arms.

5.1. Recommendations

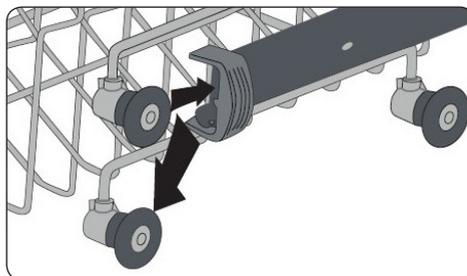
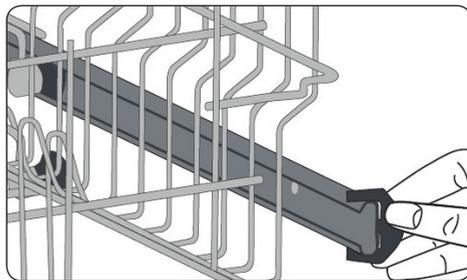
Remove any coarse residue on dishes before placing the dishes in the machine. Start the machine with full load.

 Do not overload the drawers or place dishes in the wrong basket.

 **WARNING:** Always place sharp utensils with the sharp point down and open utensils with their openings down.

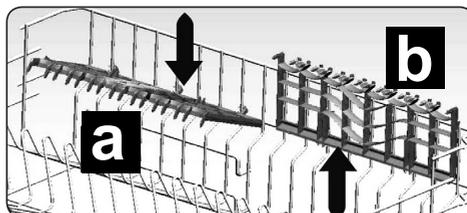
5.2. Upper Basket Height adjustment

Turn the Rail Stop Clips, at the ends of the rails, to the sides to open basket (as shown in the image below), then pull out and remove the basket. Change the position of the wheels, then reinstall the basket to the rail, making sure to close the Rail Stop Clips. When the upper basket is in the higher position, large items such as pans can be placed on the lower basket.



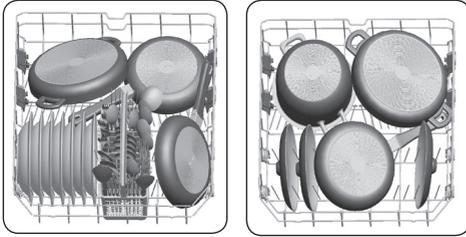
Top basket Fixed Rack

Upper basket racks have two positions: open (a) and closed (b). You can place cups on the racks to be washed. You can also place long forks, knives and spoons on the racks laterally.

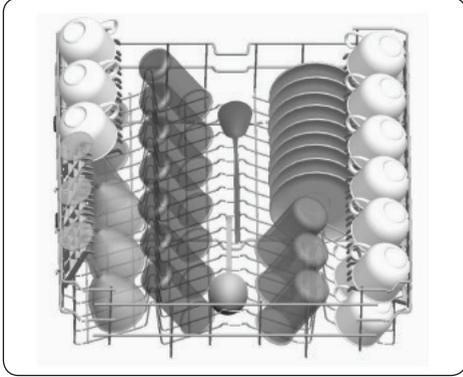


5.2. Alternative basket loads

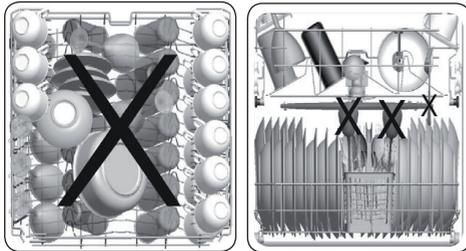
Lower basket



Upper basket



Incorrect loads



Unsuitable items for dishwashing

- Cigarette ashes, candle leftovers, polish, paint, chemical substances, iron-alloy materials.

- Forks, spoons and knives with wooden, bone, ivory or nacrecoated handles; glued items, items soiled with abrasive, acidic or base chemicals.
- Temperature-sensitive plastics, copper or tincoated containers.
- Aluminium and silver objects.
- Some delicate glasses, ornamental printed porcelains; some crystal items, adhered cutlery, lead crystal glasses, cutting boards, synthetic fibred items.
- Absorbent items such as sponges or kitchen rugs.



IMPORTANT: In future, purchase dishwasher-proof kitchenware.

Important Note for Test Laboratories

For detailed information required for tests according to EN normatives and a softcopy of the manual, please send the model name and serial number to the following address: dishwasher@standardtest.info

6. PROGRAMME TABLE

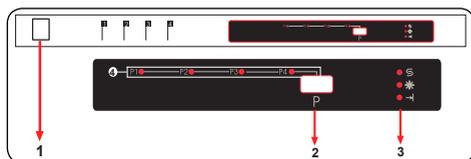
Programme	Duration (min)	Description
Intensive	117	For heavily soiled dishes.
Super 50'	50	For normally soiled, daily-used dishes with a faster programme.
Eco (Reference)	187	Standard programme for normally soiled, daily-used dishes.
Prewash	15	To rinse dishes that you plan to wash later.



NOTE: THE PROGRAMME DURATION MAY CHANGE ACCORDING TO THE AMOUNT OF DISHES, THE WATER TEMPERATURE, THE AMBIENT TEMPERATURE AND SELECTED ADDITIONAL FUNCTIONS.

- Only use powder detergent for short programmes.
- Short programmes do not include drying.
- To assist drying, we recommend slightly opening the door after a cycle has finished.

7. THE CONTROL PANEL



Press the Power On/Off button (1), the End Of Programme Indicator (3) will illuminate.

Select the programme most suitable for your dishes using the Programme Selection button (2).

The light corresponding to the selected program (4) will illuminate and the End Of Programme Indicator will switch off.

The programme will start automatically when the door is closed.

NOTE: If you decide not to start the selected programme, please see the "Changing a Programme" and "Cancelling a Programme" sections.

NOTE: When there is insufficient softening salt, the Salt Lack Warning Indicator (3) will illuminate to indicate the salt chamber needs filling.

NOTE: When there is insufficient rinse aid, the Rinse Aid Lack Warning Indicator (3) will illuminate to indicate the rinse aid chamber needs filling.

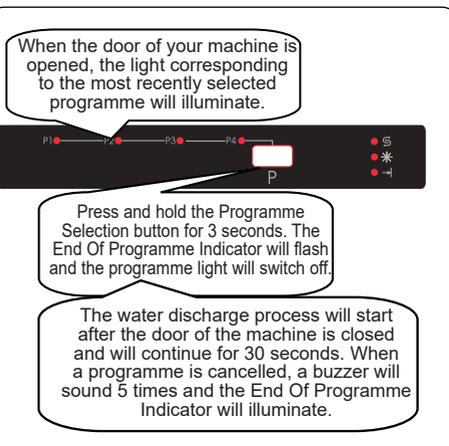
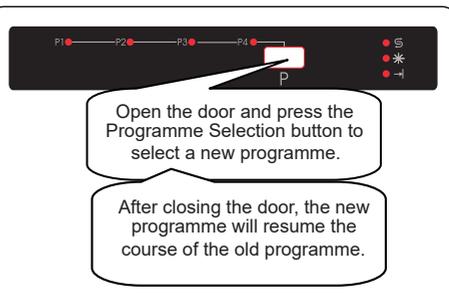
7.1. Changing a Programme

Follow the steps below to change a programme while in operation.

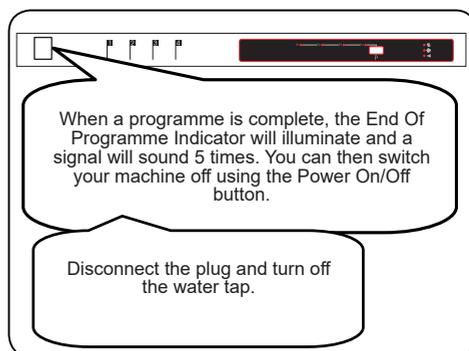
NOTE: to stop the programme before it is complete in order to avoid water spillage.

7.2. Cancelling a Programme

Follow the steps below to cancel a programme while in operation.



7.3. Switching the Machine Off



NOTE: Do not open the door before a programme is complete.

NOTE: Leave the door of your machine slightly open at the end of a programme to speed up drying.



NOTE: If the door of the machine is opened or the power is cut during operation, the programme will continue when the door is closed or the power returns.



NOTE: If the power is cut or the machine door is opened during drying, the program will terminate. Your machine will be ready for new programme selection.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning your Dishwasher is important to maintain the machine's service life.

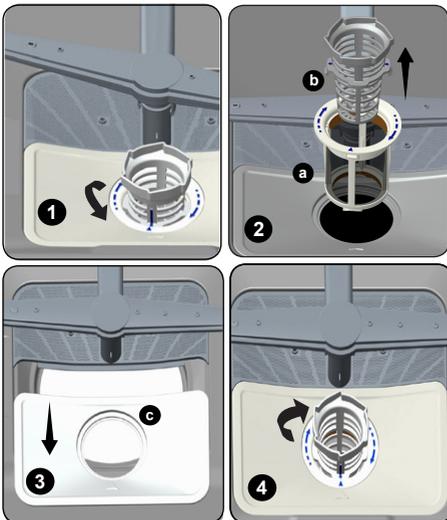
Oil and lime may build up in your Dishwasher over time. If this occurs:

- Fill the detergent compartment but do not load any dishes. Select a programme which runs at high temperature and run the Dishwasher empty. If this does not clean your Dishwasher sufficiently, use a cleaning agent designed for use with dishwashers.
- **Wipe the door seals regularly with a damp cloth to remove any accumulated residue.**

8.1. Cleaning machine and filters

Clean the filters and spray arms at least once a week. If any food waste remains on the coarse and fine filters, remove them and clean them thoroughly with water.

- a) Micro Filter b) Coarse Filter
c) Metal Filter



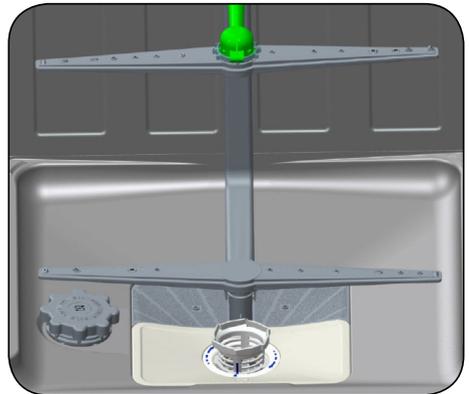
To remove and clean the filter combination, turn it counter clockwise and remove it by lifting it upwards (1). Pull the coarse filter out of the micro filter (2). Then pull and remove the metal filter (3). Rinse the filter with lots of water until it is free of residue. Reassemble

the filters. Replace the filter insert, and rotate it clockwise (4).

- Never use your Dishwasher without a filter.
- Incorrect fitting of the filter will reduce the washing effectiveness.
- Clean filters are necessary for proper running of the machine.

8.2. Spray arms

Make sure that the spray holes are not clogged and that no food waste is stuck to the spray arms. If there is any clogging, remove the spray arms and clean them under water. To remove the upper spray arm undo the nut holding it in position by turning it clockwise and pulling it downwards. Make sure that the nut is properly tightened when refitting the upper spray arm.



9. TROUBLESHOOTING

FAULT	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
The programme does not start.	Your Dishwasher is not plugged in.	Plug your Dishwasher in.
	Your Dishwasher is not switched on.	Switch your Dishwasher on by pressing the On/Off button.
	Fuse blown.	Check your indoor fuses.
	Water inlet tap is closed.	Turn on the water inlet tap.
	Your Dishwasher door is open.	Close the Dishwasher door.
	Water inlet hose and machine filters are clogged.	Check the water inlet hose and machine filters and make sure they are not clogged.
Water remains inside the machine.	Water drain hose is clogged or twisted.	Check the drain hose, then either clean or untwist it.
	The filters are clogged.	Clean the filters.
	The programme is not finished yet.	Wait until the programme is finished.
Machine stops during washing.	Power failure.	Check mains power.
	Water inlet failure.	Check water tap.
Shaking and hitting noises are heard during a wash operation.	The spray arm is hitting the dishes in the lower basket.	Move or remove items blocking the spray arm.
Partial food wastes remain on the dishes.	Dishes placed incorrectly, sprayed water not reaching affected dishes.	Do not overload baskets.
	Dishes leaning each another.	Place dishes as instructed in the section on loading your dishwasher.
	Not enough detergent used.	Use the correct amount of detergent, as instructed in the programme table.
	Wrong wash programme selected.	Use the information in the programme table to select the most appropriate programme.
	Spray arms clogged with food waste.	Clean the holes in the spray arms with thin objects.
	Filters or water drain pump clogged or filter misplaced.	Check the drain hose and filters are correctly fitted.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
Whitish stains remains on dishes.	Not enough detergent used.	Use the correct amount of detergent, as instructed in the programme table.
	Rinse aid dosage and/or water softener setting set too low.	Increase rinse aid and/or water softener level.
	High water hardness level.	Increase water softener level and add salt.
	Salt compartment cap not closed properly.	Check that the salt compartment cap is closed properly.
Dishes do not dry.	Drying option is not selected.	Select a programme with a drying option.
	Rinse aid dosage set too low.	Increase rinse aid dosage setting.
Rust stains form on the dishes.	Stainless-steel quality of the dishes is insufficient.	Use only dishwasher-proof sets.
	High level of salt in wash water.	Adjust the water hardness level using water hardness table.
	Salt compartment cap not closed properly.	Check that the salt compartment cap is closed properly.
	Too much salt spilled in the Dishwasher while filling it with salt.	Use funnel while filling salt to the compartment to avoid spillage.
	A poor mains grounding.	Consult a qualified electrician immediately.
Detergent remains in the detergent compartment.	Detergent was added when the detergent compartment was wet.	Make sure detergent compartment is dry before use.

AUTOMATIC FAULT WARNINGS AND WHAT TO DO

TROUBLE CODE				POSSIBLE FAULT	WHAT TO DO
P1	P2	P3	P4		
				Insufficient water	Make sure the water inlet tap is open and water is flowing.
					Separate the inlet hose from the tap and clean the filter of the hose.
					Contact for service if the error continues.
				Continuous water input	Close the tap and contact for service.
				Inability to discharge water	Water discharge hose and filters may be clogged.
					Cancel the programme.
					If the error continues, contact for service.
					Contact for service.
				Faulty heater and heater sensor	Contact for service.
				Overflow	Unplug the machine and close the tap.
					Contact for service.
				Faulty electronic card	Contact for service.

10. PRACTICAL INFORMATION

- When the machine isn't in operation:
 - Disconnect the plug and close the tap.
 - Leave the door slightly open to prevent odour formation.
- Select the dry option to remove water droplets.
- Place dishes in the machine properly to achieve the best energy consumption, washing and drying performance. Please see the programme and consumption table for more information.
- Rinse dirty dishes before placing them in the dishwasher.
- Only use the Prewash programme when necessary.
- Do not place the machine near a refrigerator because it will reach high temperatures.
- If the machine is located in an area that is at risk of freezing, close the tap, disconnect the inlet hose from the tap and drain the water inside the hose and the machine completely.

11. THE PRODUCT FICHE

Supplier's trade mark	RESPEKTA
Supplier's model	0820GSP60VA++V
Capacity of dishwasher	12
The energy efficiency class	A++
Annual energy consumption in kWh per year (AEc) (280 Cycle)*	258
Energy consumption (Et) (kWh per cycle)	0,90
Off-mode power consumption (W) (Po)	0,50
Left-on mode power consumption (W) (Pi)	1,00
Annual water consumption in litres per year (AWc) (280 Cycle)**	3360
Drying efficiency class***	A
Standard programme name****	Eco
Programme time for standard cycle (min)	187
Duration of the left-on mode (Ti) (min)	-
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)	49
Freestanding/Built-in	Built-in

* Energy consumption **258** kwh per year, based on 280 standard cleaning cycles using cold water fill and the consumption of low power modes. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used.

** Water consumption **3360** litres per year based on 280 standard cleaning cycles. Actual water consumption will depend on how appliance is used.

*** Drying efficiency class **A** on a scale from G (least efficient) to A (most efficient).

**** The “**Eco**” is the standard cleaning cycle to which the information in the label and the fiche relates. This programme is suitable to clean normally soiled tableware and it is the most efficient programme in terms of combined energy and water consumption.

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Chenover Str. 5
D-67117 Limburgerhof
www.respekta.info



52262818 R35



Datenblatt gemäß EU-Richtlinie 2019/2017

Marke				respekta®
Anschrift des Lieferanten				NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
Modell-Kennung				GSP60VA++V N

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität (a) (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	82 cm
			Breite	59,8 cm
			Tiefe	55,0 cm
EEl (a)	55,9	Energieeffizienzklasse (a)	E	
Reinigungsleistungsindex(a)	1,16	Trocknungsleistungsindex (a)	1,09	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0,92	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab	12	
Programmdauer (a) (h:min)	03:25	Art	Einbaugerät	
Luftschallemission (a) in dB (A)	49	Luftschallemissionsklasse (a)	C	
Aus-Zustand (W)	0,5	Bereitschaftszustand (W)	1	
Zeitwahl (W) (falls zutreffend)	-	vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	
Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie:			2 Jahre	

(*) Angaben für das eco-Programm.

(*) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

(*) Wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

respekta Einbaugeschirrspüler, 60 cm vollintegriert

Typ / Modell: GSP 60 V A++ (Stand 2021)



Anzahl der Maßgedecke:	12
Energieeffizienzklasse Skala A-G:	E
Energieverbrauch Eco Programm in kW/h bei 100 Programmzyklen:	92
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand in Watt:	0,45
Leistungsaufnahme im Standby Modus in Watt:	0,49
Wasserverbrauch Eco Programm in L pro Zyklus:	11
Trocknungseffizienzklasse:	A
Standardprogramm:	Eco 45°C
Dauer Eco Programm in h:min :	03:40
Geräuschemission in dB (A) / Geräuschemissionsklasse :	49 / C
Einbaugerät:	ja

Funktionen und Ausstattung:

Material und Farbe (Innenraum / Blende):	Edelstahl / silber
6 Programme - 5 Spültemperaturen:	Intensiv, Universal, Eco, Glas, Kurzprogramm, 90Min. Programm
Startzeitvorwahl:	3 / 6 / 9 / 12 Stunden
Weitere Funktionen:	Halbe Beladung, Klarspüler und Regeniersalzanzeige, Überlaufschutz
Absicherung:	10 A
Steuerung:	Elektronisch
Bedienung:	Elektroniktasten
Display:	LED-Display mit Indikatorlampen
Höhenverstellbare Füße:	2 vorne, 1 hinten
Max. verstellbare Höhe:	5 cm
Verstellbarer Oberkorb:	ja
Tellerhalter:	klappbar
Tassenhalter:	2
Sprühebenen:	2
Besteckkorb:	1
6 Programme, vollelektronisch und leise, 2 Sprühebenen, Statzeitvorwahl (3-12 Std.), LED-Display	

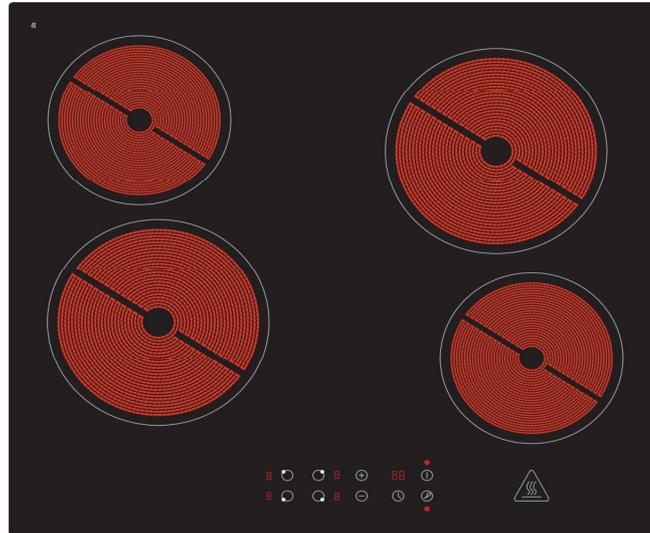
Abmessungen:

Gerätemaße (HxBxT) in cm:	81,5 x 59,8 x 55,0 / 33 kg
Einbaumaße (HxBxT) in cm:	82,0-86,5 x 60 x 58
Maße verpackt (HxBxT) in cm:	88,4 x 63 x 63,5 / 39,5 kg

Artikelnummer	EAN	UVP
GSP60VA++	4260407699719	529,00 €

respekta rahmenloses Glaskeramikkochfeld autark

Typ / Modell: KM 4400



Ausstattungsmerkmale / technische Daten

Leistung (W) / Durchmesser (mm) der Kochzonen:	2 x 1200 W (max.) / 165 mm 2 x 1800 W (max.) / 200 mm
Bedienfeld:	Touch-Control
Maximale Leistung:	6000 W
Eingangsspannung:	220-240V oder 400 V
Frequenz:	50 Hz
Timer:	99 Minuten
Restwärmeanzeige:	ja
Leistungsstärken je Kochfeld:	9
Kindersicherung:	ja
Anschlusskabel ohne Stecker:	150 cm
autom. Sicherheitsabschaltung:	ja

Abmessungen

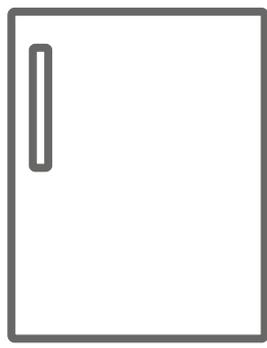
Gerätemaße (H x B x T) in cm / Gewicht:	5,5 x 59 x 52 / 8,30 kg
Abmessungen Einbauöffnung (B x T) in cm:	56 x 49
Einbautiefe	4,8 cm
Verpackungsmaße (H x B x T) in cm / Gewicht:	11,5 x 69 x 64,5 / 10,2 kg

Artikelnummer	EAN	UVP
KM4400	4260344976645	199,00 €

respekta[®]

DE Einbau-Kühlschrank / Bedienungsanleitung

EN Built-in Refrigerator / User Manual



KS88.4 A+ N

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.3 Im Betrieb	8
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen.....	11
3 VERWENDEN DES GERÄTS	12
3.1 Thermostateinstellung	12
3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung.....	12
3.3 Zubehör	13
3.3.1 Eiswürfelschale.....	13
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	13
4.1 Kühlteil.....	13
4.2 Gefrierteil	14
5 REINIGUNG UND WARTUNG	18
5.1 Abtauen	18
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	19
6.1 Transportieren und Umstellen	19
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	20
8 ENERGIESPARTIPPS	21
9 TECHNISCHE DATEN	21
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE	22
11 KUNDENDIENST	22

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠️ WARNUNG: Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠️ WARNUNG: Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠️ WARNUNG: Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠️ WARNUNG: Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠️ WARNUNG: Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠️ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Nomen erfüllen.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung



zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

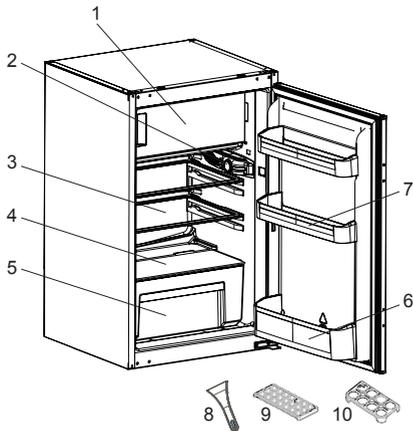
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.



Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

- 1) Gefrierteiltür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eisschaber *
- 9) Eiswürfelschale
- 10) Eierhalter

** bei bestimmten Modellen*

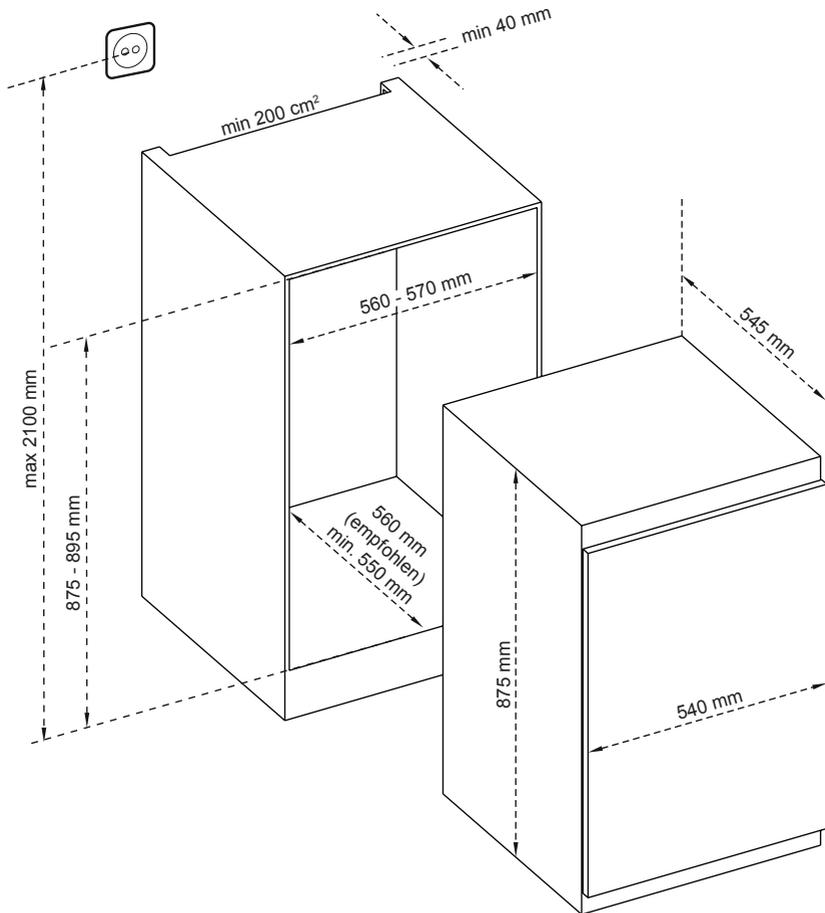
Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen

* 875 - 883 für Metallabdeckung



3 VERWENDEN DES GERÄTS

Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

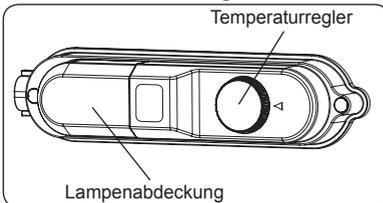


Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierteil Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Durch Drehen des Reglers auf höhere Zahlen (1 bis 5) werden niedrigere Temperaturen eingestellt.

Wichtiger Hinweis: Drehen Sie den Regler nicht unter Position „1“, da ansonsten das Gerät abgeschaltet wird.



Thermostateinstellungen

- Stellen Sie den Regler für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln auf eine niedrige/mittlere Temperatur (Stufe 1 oder 3).
- Und für die langfristige Lagerung auf eine mittlere Temperatur (Stufe 3 oder 4) ein.

- Stellen Sie den Knopf auf die Stufe 5, um das frische Essen einzufrieren. Das Gerät läuft bei kälteren Temperaturen.

Hinweis: Faktoren, wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Gerät aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.

3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Faktoren wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Kühlteil aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.
- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des Thermostats die Häufigkeit, mit der die Gerätetüren geöffnet und geschlossen werden, die Lebensmittelmengen, die im Gerät gelagert werden, und die Umgebung, in der das Kühlgerät betrieben wird.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür nicht und bewahren Sie keine großen Lebensmittelmengen darin auf.
- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten ab, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 32 °C ausgelegt. Es

wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

T (Tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (Subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

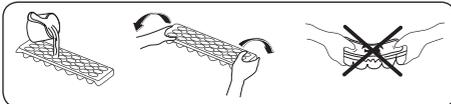
N (Normal): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (Subnormal): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.3 Zubehör

3.3.1 Eiswürfelschale

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank. Warme Lebensmittel müssen zunächst bei Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern. Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

 **HINWEIS:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.

- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.

HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.
- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefriereteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hähnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3
 HINWEIS:	Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gekocht wird, darf es nicht mehr eingefroren werden.	

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Leeren Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.

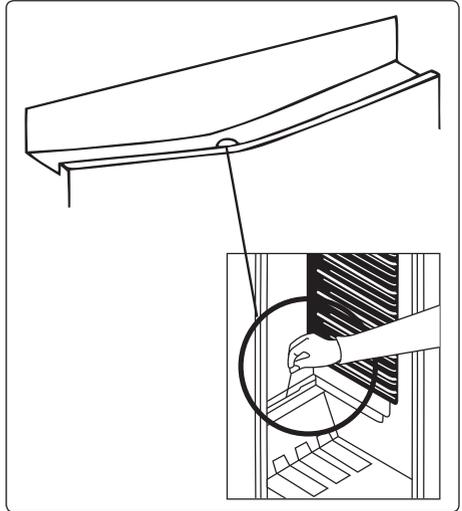
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Das Gefrierteil

Im Gefrierteil angesamelter Reif muss regelmäßig entfernt werden (mit dem bereitgestellten Eisschaber). Reinigen Sie das Gefrierteil auf dieselbe Weise wie das Kühlteil (mit der Abtaufunktion) mindestens zweimal jährlich.

In diesem Fall:

- Stellen Sie einen Tag vor dem Abtauen das Thermostat auf Stufe „5“, damit die Lebensmittel vollständig durchgefroren sind.
- Wickeln Sie das Gefriergut für die Dauer des Abtauens in mehrere Schichten Zeitungspapier und bewahren Sie

es an einem kühlen Platz auf. Der unvermeidliche Temperaturanstieg verkürzt die Haltbarkeit. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „•“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die Tür offen, bis das Gerät vollständig abgetaut ist.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Trocknen Sie das Gerät innen sorgfältig ab und stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „MAX“.

Austauschen der LED-Beleuchtung



Wenden Sie sich an den Helpdesk, wenn das Kühlgerät über LED-Beleuchtung verfügt, da diese nur von zugelassenem Fachpersonal ausgetauscht werden darf.

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Nehmen Sie zum Transportieren oder Umstellen alle beweglichen Teile heraus (Fachböden, Zubehör, Gemüseboxen usw.) oder fixieren Sie diese im Gerät zum Schutz gegen Erschütterungen.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Möglicherweise liegt ein kleineres Problem vor, wenn das Kühlgerät nicht richtig läuft. Überprüfen Sie Folgendes:

Das Gerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- die Thermostateinstellung auf Stufe „4“ steht
- die Steckdose defekt ist. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Das im Kühlkreislauf zirkulierende Kältemittel kann Geräusche (Blubbern) erzeugen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Das ist völlig normal. Wenn ein anderes Geräusch zu hören ist, überprüfen Sie...

- ob das Gerät waagrecht steht
- ob Gegenstände die Rückseite des Geräts berühren
- ob Gegenstände im Kühlgerät vibrieren

Im unteren Teil des Kühlgeräts seht Wasser

Überprüfen Sie, ob...

die Abflussöffnung für das Wasser verstopft ist (reinigen Sie die Abflussöffnung mithilfe des Ablaufstopfens)

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm



Die Flächen, die das Scharnier berühren, werden vor allem im Sommer (warmes Wetter) beim Betrieb des Kompressors wärmer. Das ist völlig normal.

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Die Kühleinheit befindet sich an der Rückseite des Kühlgeräts. Deshalb können sich an der Rückwand des Kühlteils Wassertropfen oder Eis bilden, wenn der Kompressor in regelmäßigen Abständen läuft. Das ist normal und kein Grund das Gerät abzutauen, es sei denn, es bildet sich übermäßig viel Eis.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Stecker ab. Tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.
- Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link www.theenergylabel.eu.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:
<https://support.vestel-germany.de/hc/de/>

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	25
1.1 General Safety Warnings	25
1.2 Installation warnings	29
1.3 During Usage.....	29
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	31
2.1 Dimensions.....	32
3 USING THE APPLIANCE	33
3.1 Thermostat Setting	33
3.2 Temperature Settings Warnings	33
3.3 Accessories	34
3.3.1 Ice Tray.....	34
4 FOOD STORAGE	34
4.1 Refrigerator Compartment.....	34
4.2 Freezer Compartment	35
5 CLEANING AND MAINTENANCE	39
5.1 Defrosting	39
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	40
6.1 Transportation and Changing Positioning	40
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....	40
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	41
9 TECHNICAL DATA	42
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES.....	42
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE.....	43

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ 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 use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- 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 appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- 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.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

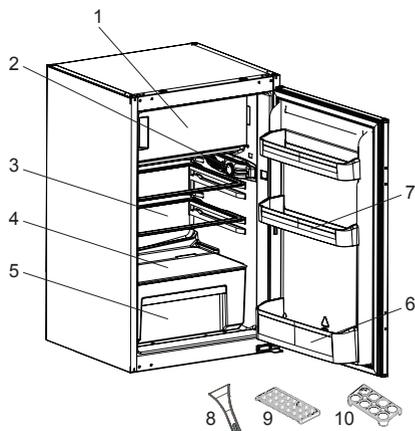
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.



Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Plastic ice scraper *
- 9) Ice box tray
- 10) Egg holder

** In some models*

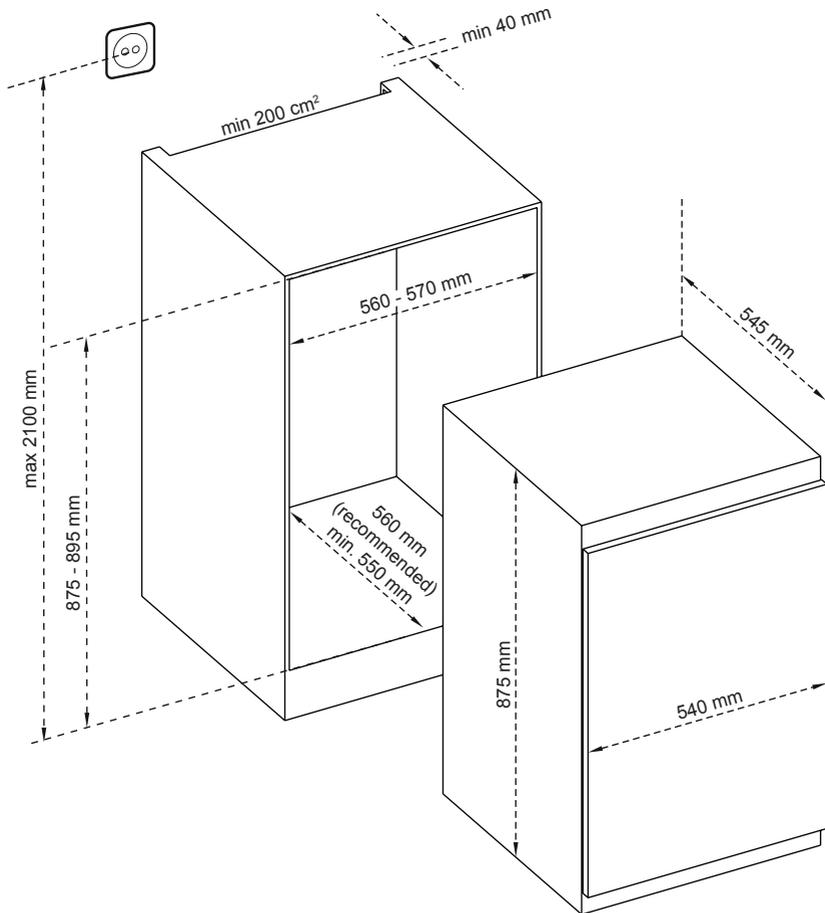
General notes:

Fresh Food Compartment (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 door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

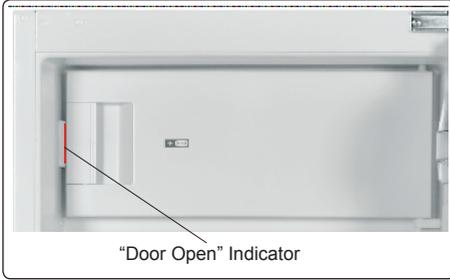
* 875 - 883 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

“Door Open” Indicator;

The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

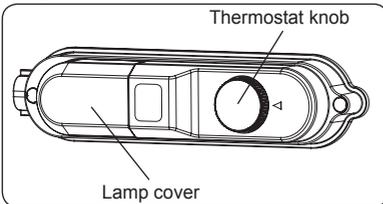


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

3.1 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat Settings

- Set the knob to a low/medium position, up to 3, for short-term storage of food in the appliance.
- Set the knob to a medium position, 3 or 4, for long-term storage of food in the appliance.

- Set the knob to 5 position for freezing the fresh food. The appliance will run for colder temperatures.

3.2 Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (N = 16°C - 32°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

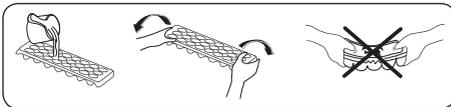
N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.3 Accessories

3.3.1 Ice Tray

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat

products and clean any leakages on the shelves.

- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

 **NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable

temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

Important note:

- Never refreeze thawed frozen food.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period of time. Therefore, add small amounts of spices to food to be frozen, or the desired spice should be added after the food has thawed.
- The storage time of food is dependent on the type of oil used. Suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter. Unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3

 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

5 CLEANING AND MAINTENANCE

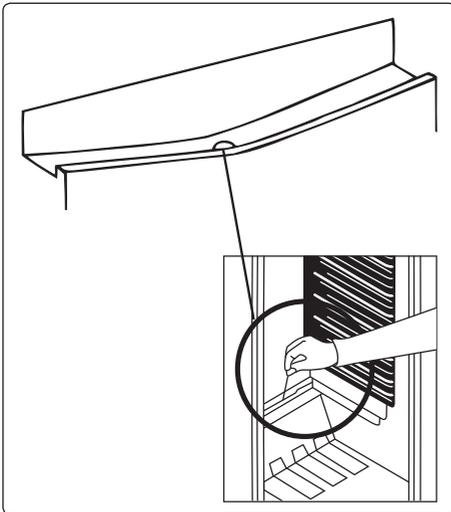
- ⚠️ Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- ⚠️ Do not wash your appliance by pouring water on it.
- ⚠️ Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Defrosting the Freezer Compartment

Frost accumulated in the freezer compartment should be removed regularly (using the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function, at least twice a year.

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position “5” to freeze food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position “•” and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.

Replacing LED Lighting

- ⚠️ If your appliance has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If your refrigerator is not working properly, there may be a minor problem. Check the following.

The appliance does not operate

Check if:

- There is power
- The mains is connected
- The thermostat setting is on the “•” position
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

The appliance is noisy

The cooling gas which circulates in the refrigerator circuit may make a slight noise (bubbling sound) even when the compressor is not running. Do not worry, this is normal. If you hear a different sound, check whether:

- The appliance is level
- Anything is touching the rear of the appliance
- Objects in the appliance are vibrating.

Your refrigerator is operating noisily

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

Cracking (ice cracking) noise occurs:

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Clicking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor

may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splashing

occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

The drain hole for the water is not clogged (use defrost drain plug to clean the drain hole).

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- The cooling unit of your refrigerator is located at the rear of the appliance. Therefore, water droplets or ice may form on the rear surface of your fridge due to the operation of the compressor at specified intervals. This is normal, there is no need to perform a defrosting operation unless there is excessive ice.
- If you do not intend to use your fridge for a long period of time (such as during the summer holidays), set the thermostat to “e” position, defrost and clean your fridge, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

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

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:

<https://support.vestel-germany.de/hc/de/>

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Chenover Str. 5
D-67117 Limburgerhof
www.respekta.info



52331455



Fachparameter:

Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefriervermögen (in kg 24h)	Entfrostsart (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = M)
Speisekammer—fach	[nein]				
Weinlagerfach	[nein]				
Kellerfach	[nein]				
Lagerfach für frische Lebensmittel	[Ja]	104	8		[A]
Kaltlagerfach	[nein]				
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	[nein]				
Ein-Stern-Fach	[nein]				
Zwei-Sterne-Fach	[nein]				
Drei-Sterne-Fach	[nein]				
Vier-Sterne-Fach	[ja]	17		2,0	[M]
Zwei-Sterne-Abteil	[nein]				
Fach mit variabler Temperatur	[nein]				

Für Vier-Sterne-Facher

Schnelleinfrierfunktion	[nein]
-------------------------	--------

Lichtquellenparameter (a) (b):

Art der Lichtquelle	LED
Energieeffizienzklasse	[A]

Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie (b): 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission (*) (*) zu finden sind:

- (a) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission (2).
(b) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.
(c) wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

(1) Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission vom 1. Oktober 2019 zur Festlegung von Ökodesign-Anforderungen an Kühlgeräte gemäß der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 643/2009 der Kommission (siehe Seite 187 dieses Amtsblatts).
(2) Delegierte Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission vom 11. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/1369 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Lichtquellen und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 874/2012 der Kommission (siehe Seite 68 dieses Amtsblatts).

respekta Einbaukühlschrank mit 4*-Gefrierfach

Typ / Modell: KS 88.4 A+ N (Stand 2021)



Kategorie des Haushaltskühlgerätemodells:	7 - Kühl - Gefriergerät
Energieeffizienzklasse Skala von A bis G	F
Jahresenergieverbrauch in kW/h	185
Gesamtinhalt aller Frischhalte und Kühlfächer in L	104
Gesamtnutzhalt aller Gefrierfächer in L	17
Sterne Kennzeichnung:	4*
Abtauverfahren Kühlteil / Gefrierteil:	automatisch / manuell
max. Lagerzeit bei Störungen:	10,00 Std.
Gefriervermögen in 24 Std.:	2,00 kg
Klimaklasse* ² :	N
Empfohlene Umgebungstemperatur:	16 bis 32 °C
Geräuschemission in dB (A) und Geräuschemissionsklasse	38 / C
Einbaugerät:	ja
Weinschrank ³ :	-
² kein Weinlagerfach und für die Lagerung bestimmter Lebensmittel bei einer höheren Temperatur als +14 °C vorgesehen	
³ Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt	

Ausstattungsmerkmale / technische Daten

Regelbares Thermostat:	ja
Kompressor:	1
LED-Beleuchtung im Kühlteil	ja / 2 W
Schleppscharniere:	ja
Verstellbare Füße:	vorne 2
Wechselbarer Türanschlag:	ja
Glasablagen:	2
Gemüseschubladen mit bruchsicheren Glasabdeckung	1
Türablagen / Eierablagen:	3 / 1
Ablage hinter Gefrierfachklappe:	1

Energieeffizienzklasse F, 4* Gefrierfach, Gerätemaße: 87,5 x 54 x 54,5 cm, 88cm Nischenmaß, wechselbarer Türanschlag, 2 verstellbare Füße vorne, 3 Glasablagen

Abmessungen

Gerätemaße in cm (H x B x T) / Gewicht:	87,5 x 54 x 54,5 cm / 27,5 kg
Mit Verpackung in cm (H x B x T) / Gewicht:	93,9 x 60 x 58,4 cm /30,5 kg

Artikelnummer	EAN	UVP
KS88.4A+N	4260287646209	299,00 €

respekta Einbaukühlschrank mit 4*-Gefrierfach

Typ / Modell: KS 88.4 A+ N

