

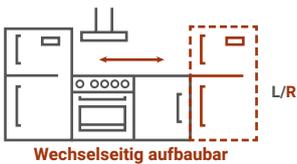


Premium

## Marleen L-Küchenblock 280 cm

Korpus Weiß & Arbeitsplatte Artisan Eiche

- + Maße gesamt (H x B x T) 211 x 280 x 170 cm  
(Tiefe Korpus mit Arbeitsplatte: 60 cm)
- + Wechselseitig aufbaubar
- + Mit autarkem Backofen AB140-33
- + Besteckeinsatz
- + Wandabschlussleiste
- + Gummilippe an der Sockelblende
- + Höhenverstellbare Füße
- + Alle Auszüge und Türscharniere mit Soft-Close Funktion



### AUSSTATTUNG

1 Spülenunterschrank	50 cm
1 Nische mit Dekorblende für Geschirrspüler	60 cm
1 Eckunterschrank mit Schublade, davon ca. 100 cm Nutzfläche	110 cm
1 Kochfeldunterschrank mit Schubladen	60 cm
1 Unterschrank mit Schublade	50 cm
1 Hochschrank für Backofen und Kühlschrank	60 cm
2 Oberschränke	50 cm
1 Oberschrank	60 cm
2 Arbeitsplatten ohne Ausschnitte	220 cm und 170 cm, 38 mm Stärke
1 Einbauspüle	8x4 Edelstahl mit Ab- und Überlaufgarnitur

### Korpus



### Arbeitsplatte



### Front



### BESONDERE MERKMALE

- + Besteckeinsatz
- + Wandabschlussleiste
- + Gummilippe an der Sockelblende
- + Höhenverstellbare Füße +/- 2 cm
- + Fronten aus MDF
- + Griffleisten in Alu-Optik
- + Alle Auszüge mit Soft-Close Funktion
- + Alle Scharniere der Türen mit Soft-Close Funktion (Ausnahme Kühlschranktür)
- + Arbeitshöhe 91,5 cm

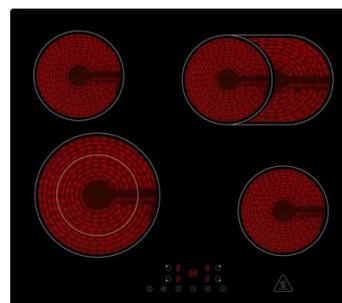
## DIMAN – AUTARKER EINBAU BACKOFEN AB140-33

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch / Zyklus	
Konventionell	0,76 kWh
Heißluft / Umluft	0,75 kWh
Beheizungsarten	8



## ABRA – AUTARKES GLASKERAMIKKOCHFELD KM5500-28

Steuerung	Touch Control
Leistungsstufen	9
Zweikreiszone / Bräterzone	Ja / Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Anschlusskabel ohne Stecker	100 cm



## HERA – SCHRÄGHAUBE CH24060WAM

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch / Jahr	37,3 kWh
Abluftleistung	587 m³/h
Max. Luftschallemission	67,5 dB (A)
Beleuchtung	2x 1,5 W LED



## MADITA – EINBAU GESCHIRRSPÜLER GSP60VV

Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch pro 100 Zyklen	92 kWh
Wasserverbrauch pro Zyklus	12 L
Programme	4
Maßgedecke	12
Mit Startzeitvorwahl	



## STELLAN – EINBAU KÜHLSCHRANK KS88.4

Energieeffizienzklasse	F
Energieverbrauch / Jahr	185 kWh
Luftschallemission	38 dB (A)
Nutzhalt Kühlfach	104 L
Nutzhalt 4* Gefrierfach	17 L
Maße (H x B x T)	87,5 x 54 x 54,5 cm



ARTIKELNUMMER	FARBE	EAN
BEMAL280HWW	Weiß Hochglanz	4260683877474



## BILDSCHIRMSYMBOLE

	<p><b>Backofenstatusanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Kochen oder Kochbereit.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kein Kochen.</li> </ul>
	<p><b>Timerzustandsanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Timalarm aktiv.</li> <li>• <b>Blinkt:</b> Timer Einstellmodus, Einstellung durch.  oder  -Tasten oder aktuelle Timer Alarm abgeschlossen.</li> <li>• <b>Aus:</b> Timalarm ist nicht aktiv.</li> </ul>
	<p><b>Kindersicherungsanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Kindersicherung ist aktiv.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kindersicherung ist nicht aktiv.</li> </ul>
	<p><b>Automatische Kochstatusanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Voll- oder Halbautomatisches Kochen aktiv.</li> <li>• <b>Blinkt:</b> Automatisches Kochen abgeschlossen oder Einschaltzustand.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kein automatisches Kochen aktiv.</li> </ul>

Der Timer ist ein elektronisches Zeitsteuermodul, mit dem Sie Ihre Speisen, die Sie in den Ofen gestellt haben, jederzeit für den Service bereithalten können. Das einzige, was Sie tun müssen, ist die Programmierung der Kochzeit des Essens und auch die Zeit, wann Sie Ihr Essen bereit haben möchten.

Es ist auch möglich, einen minutenprogrammierten Wecker unabhängig vom Backofen zu verwenden.

Der Fall, wenn die Uhrzeit nach- oder vorgeht, ist keine Fehlfunktion. Die Backofenuhr kann je nach Netzfrequenz zurück- oder vorgesetzt werden, wenn sie direkt mit der Netzspannung läuft. Dies ist keine Fehlfunktion.

## **EINSCHALTEN**

Beim Einschalten ist der Backofen inaktiv, die Uhrzeit und die Symbole **A** blinken. Die angezeigte Uhrzeit ist nicht korrekt und muss angepasst werden. Drücken Sie **⌚**, um den Backofen einzuschalten und die Tageszeit wie folgt einzustellen.

## **TAGESZEITEINSTELLUNG**

Die Tageszeiteinstellung ist nur möglich, wenn kein Garprogramm läuft. Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig für 3 Sekunden, um den Einstellmodus aufzurufen, und dann beginnt das Punktsymbol zwischen den Stunden- und Minuten-Ziffern zu blinken. Durch Verwenden von entweder **+** und **-** passen Sie die gewünschte Dauer an. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23h 59 Minuten. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **⌚**-Taste beendet werden.

**Hinweis:** Die Zeiteinstellung des Tages wird in den ersten 7 Sekunden nach dem Einschalten aktiviert.

## **MINUTENTIMER EINSTELLEN**

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer in Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Alarmton erzeugt.

Betätigen Sie die **-**-Taste einmal, um in den Minutentimer-Einstellmodus zu wechseln, das **⌚** Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Wählen **⌚** Sie mit **+** oder **-** die gewünschte Dauer. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 10 Stunden. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **⌚**-Taste beendet werden.

## AUFHEBUNG DES ALARMTONS

Sobald der eingestellte Minutentimer abgelaufen ist, beginnt der Summer zu ertönen, begleitet vom blinkenden Symbol  auf dem Bildschirm durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarmton und diese Anzeige gestoppt. Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Alarmton nach 5 Minuten automatisch beendet, aber das Symbol wird weiter blinken.

## HALBAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll sofort mit dem Kochen beginnen. Nachdem der Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur über die Ofenknöpfe eingestellt ist:

1. Drücken Sie die  Taste zweimal, das  Symbol blinkt auf dem Bildschirm.  und die Dauer des Kochens wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Gardauer ein.
3. Löschen 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der -Taste  wird die Einstellung abgeschlossen.  wird auf dem Bildschirm fest und das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

## VOLLAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll durch Programmierung der Tageszeit, wann das Essen bereit sein sollte, ein verzögertes Kochen ausführen. Mit anderen Worten, der Ofen startet nicht sofort, sondern berechnet automatisch die Zeit zum Kochen.

1. Führen Sie Schritt 1 und 2 des halbautomatischen Kochens wie  oben, aus (gardauereinstellung).
2. Drücken Sie die  Taste noch einmal, das  Symbol blinkt auf dem Bildschirm und die Dauer des Kochvorgangs wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
3. Stellen Sie mit den  oder  -Tasten die gewünschte Gardauer ein.  Symbol verschwindet, aber das Symbol blinkt weiterhin auf dem Bildschirm. Dies bedeutet, dass ein automatisches Kochen  programmiert ist, das Kochen jedoch noch nicht begonnen hat.
4. Löschen 6 Sekunden, nachdem die letzte Taste gedrückt wurde oder durch Drücken der  -Taste, wird die Einstellung abgeschlossen, das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

## ENDE DES AUTOMATISCHEN KOCHENS

Nachdem der Kochvorgang automatisch beendet wurde, beginnt das Symbol  zu blinken. Der Alarmton kann durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste  2 Sekunden lang, um den Schlüssel zu entsperren.  Durch drücken der Taste wird der Backofen in den manuellen Modus geschaltet. Wenn keine Taste gedrückt wird, ertönt der akustische Alarm für 7 Minuten.

## STROMAUSFÄLLE

Das Produkt ist von kurzzeitigen Stromunterbrechungen (bis zu ca. 50 Sekunden) nicht betroffen, und Timer und Uhr des Tages werden in dieser Zeit fortgesetzt.

Abgesehen von kurzfristigen Stromunterbrechungen (Unterbrechungen von mehr als 50 Sekunden) wird Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Dies wird durch das Blinken der Uhr und des Symbols **A** auf dem Display angezeigt. Das Display zeigt **12:00** an, die Uhr muss eingestellt werden. (siehe Einschalten).

**Hinweis:** Das blinkende **A** Symbol zeigt an, dass der Backofen inaktiv ist und Sie den manuellen Modus betreten müssen.

## KINDERSICHERUNG

Diese Funktion dient dazu, jede unbefugte Änderung der Timer-Einstellungen zu verhindern. Diese Funktion ist innerhalb von 30 Sekunden nach dem letzten Tastendruck aktiv. **🔒** wird erscheinen. Um ihn zu deaktivieren, **🔒** drücken Sie die -Taste 3 Sekunden lang. **🔒** wird erlöschen.

## PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

### Alarmton:

Wenn Sie die **⊖** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird der aktuell gültige Summertone erzeugt. Mit den **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 3 verfügbare Summertöne blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste **⊕** oder **⊖** oder durch Drücken der Taste **🔒** ist die Einstellung abgeschlossen.

### Helligkeitseinstellung:

Wenn Sie die **⊕** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die aktuelle Helligkeitseinstellung angezeigt. Durch Drücken der **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 8 verfügbare Helligkeitsstufen blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der Taste **🔒** ist die Einstellung abgeschlossen.

**Hinweis:** Die Standardeinstellungen sind am höchsten.

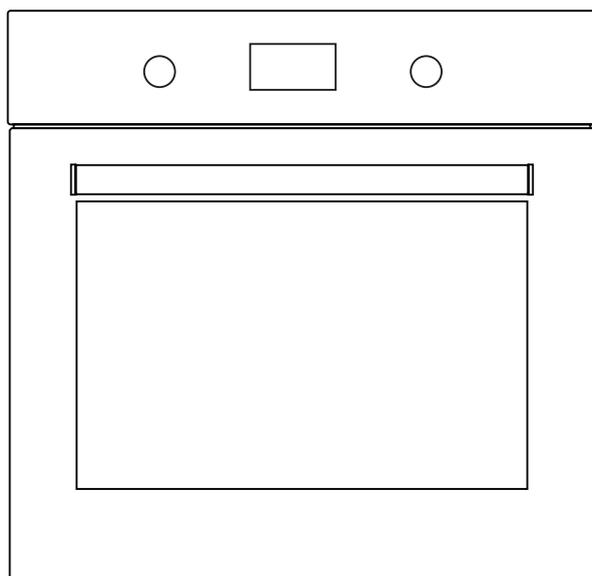
**Hinweis:** Programmierbare Optionen sind auch nach jedem Stromausfall noch vorhanden.

# BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Elektrisch



AB120-33 / AB140-33

USER MANUAL **GB**  
BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

respekta®

**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**Note:** This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

**"Complies with WEEE Regulation"**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	33
Troubleshooting.....	34
Handling rules.....	36
Recommendations for energy saving.....	36
Environmentally-friendly disposal.....	37
Package information.....	37

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



**12.** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** 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.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)

**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** User should not carry the oven alone.

**43.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**44.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**45.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**46.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**47.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**48.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**49.** Cable fixing point shall be protected.

**50.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**11.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**12.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**13.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

**14.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**15.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**16.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**17.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**18.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.



**19.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

### **Intended Use**

**1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

**2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

**3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

**4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

**5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

**6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

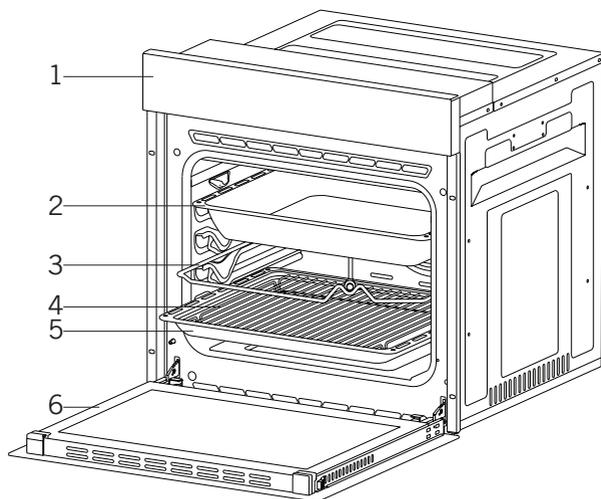
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

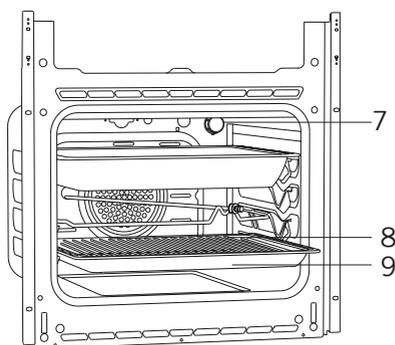
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



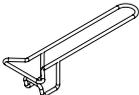
- 1. Control panel
- 2. Deep tray \*
- 3. Roast chicken skewer \*

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

## Accessories (optional)

	<p><b>Deep tray *</b></p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray / Glass tray *</b></p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray *</b></p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>
	<p><b>Drying tray *</b></p> <p>It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p><b>Wire grill</b></p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail *</b></p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In tray wire grill *</b></p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel *</b></p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle *</b></p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

## Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

### INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

### Important Warnings for Installation:

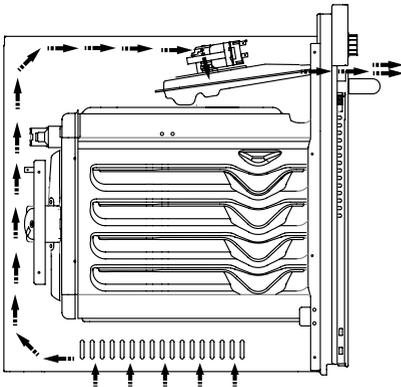


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.

## **60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing And Securing The Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

### **Electrical Connection**

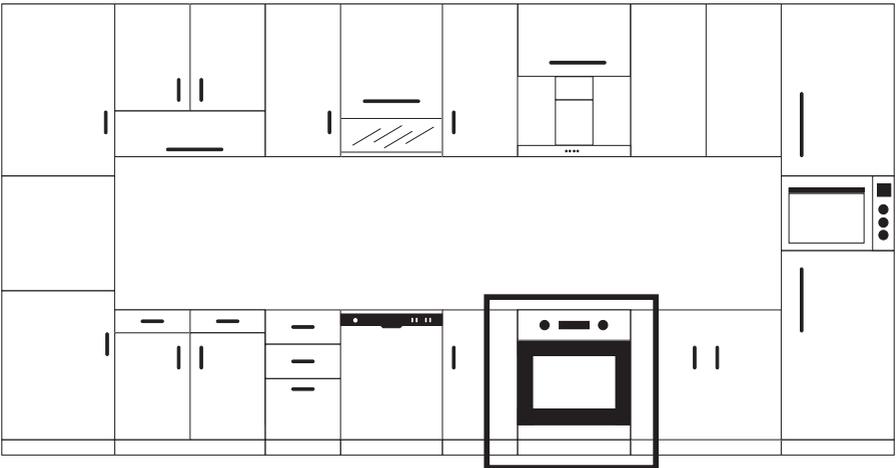
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

### **Mounting**



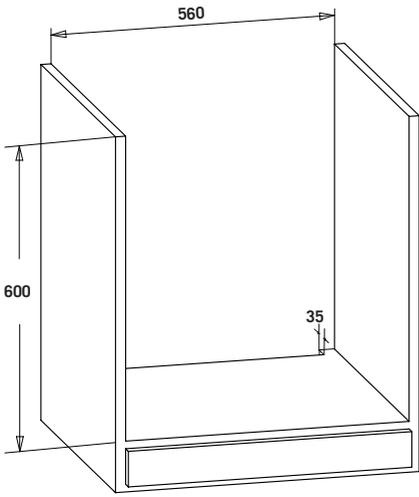


Figure 2

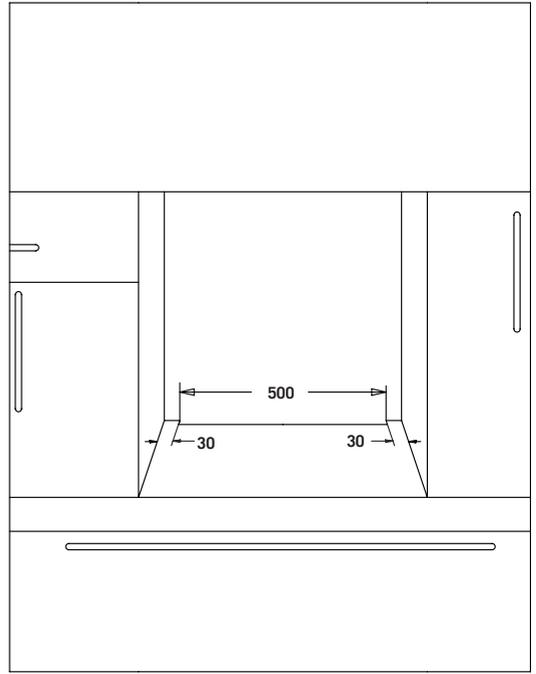
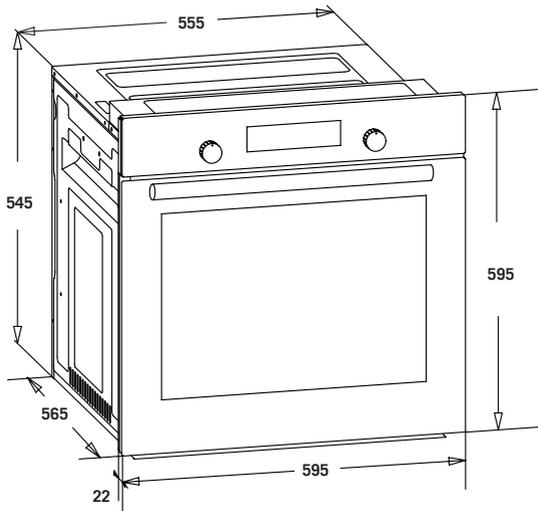


Figure 3



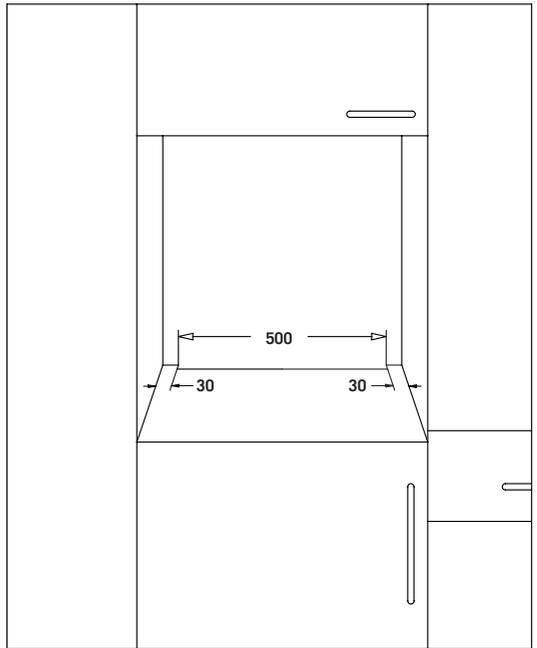
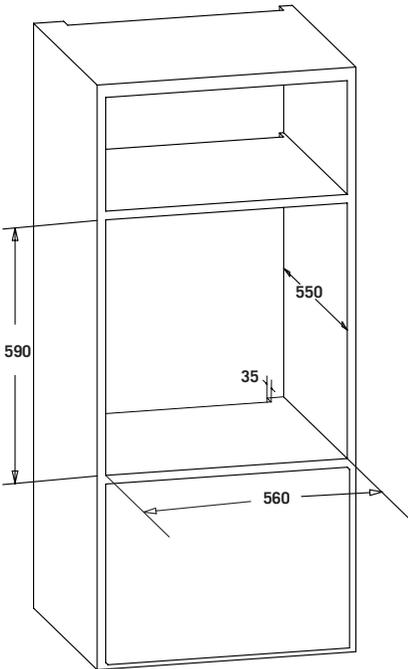
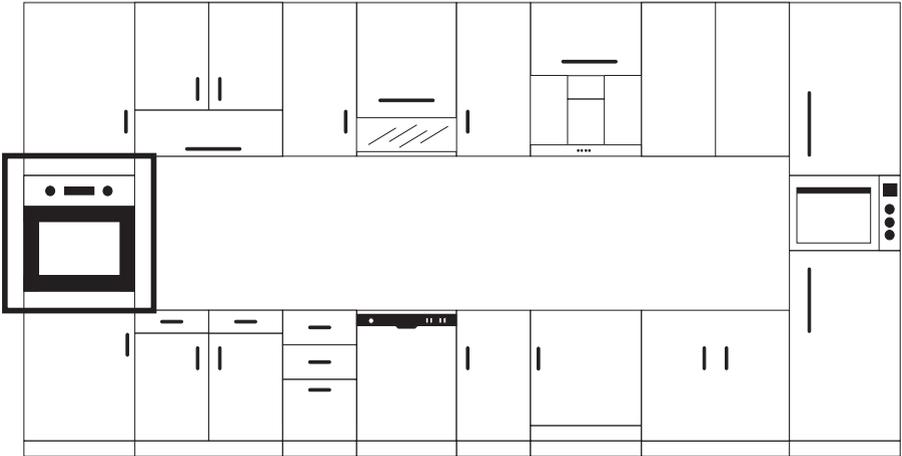


Figure 4

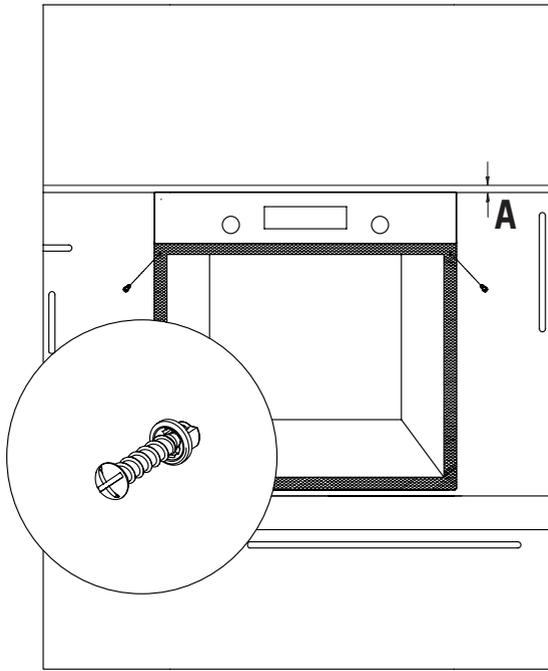
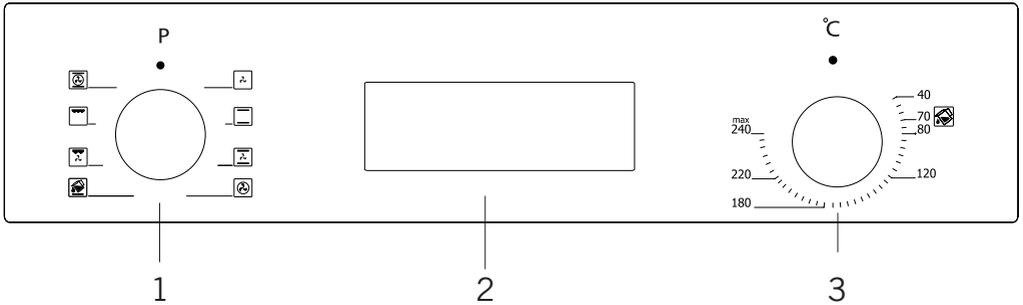


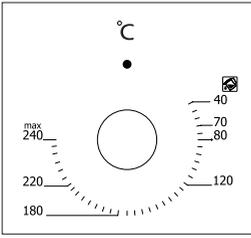
Figure 5

**CONTROL PANEL**

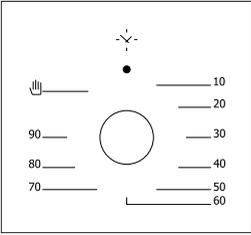


1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



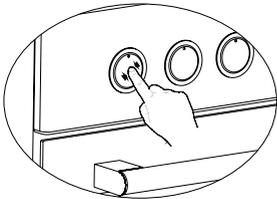
**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



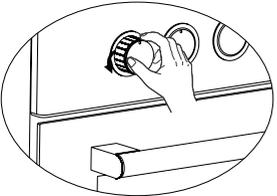
**Mechanical Timer Button \*:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

### Using Pop-up Button \*

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

## **USING THE OVEN**

### **Initial Use Of Oven**

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

- 1.** Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
- 2.** Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
- 3.** Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
- 4.** Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### **Normal Use Of Oven**

- 1.** Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
- 2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
- 3.** Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
- 4.** Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

## Using The Chicken Roasting \*

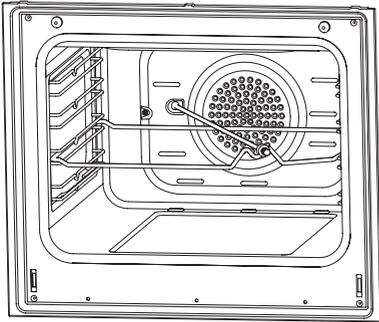
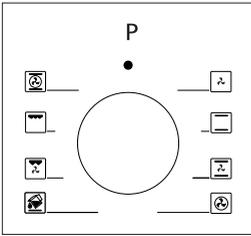


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## PROGRAM TYPES



**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

**Lower heating element:** Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Multi Functional Cooking (3D):** Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

### **COOKING RECOMMENDATIONS**

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## Cooking Table

### MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

## Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

**WARNING:** Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

**WARNING:** Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

**WARNING:** Do not expose pizza stone to humidity.

## Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not preheat during drying.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

### Steam Cleaning \*

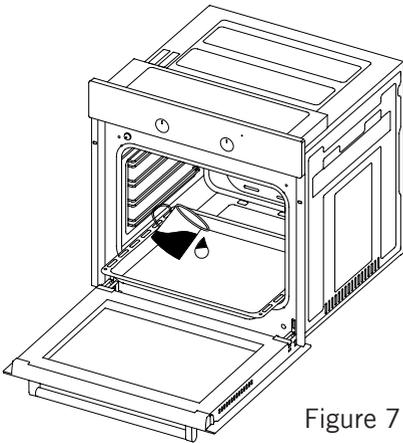


Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## Cleaning And Mounting Oven Door

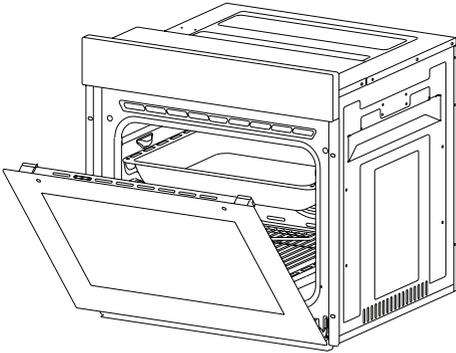


Figure 8

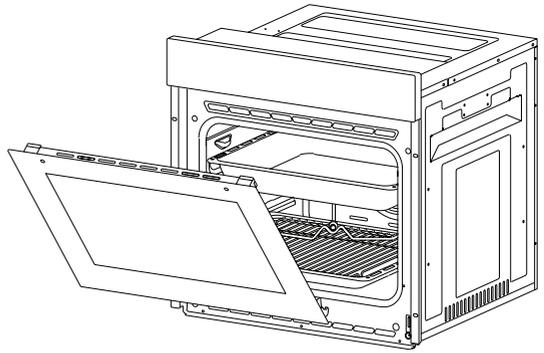


Figure 9

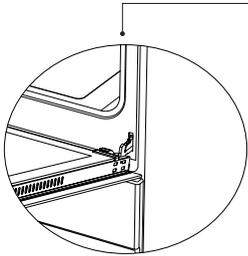


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.

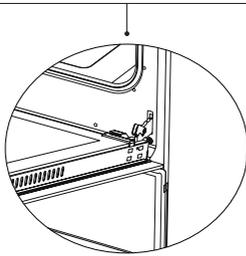


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

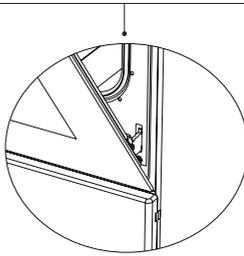


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

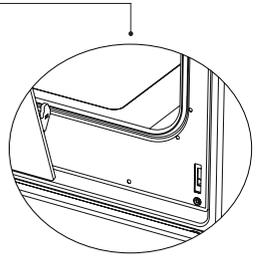


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

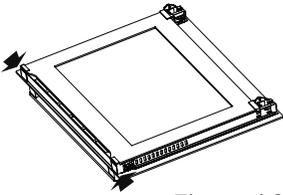


Figure 10

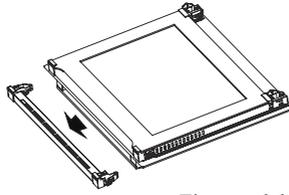


Figure 11

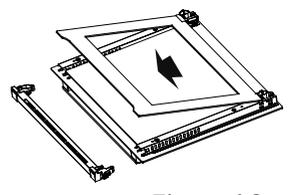


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

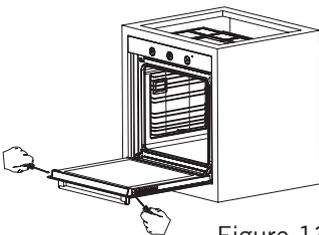


Figure 13

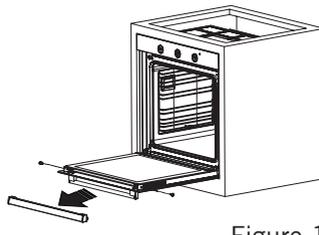


Figure 14

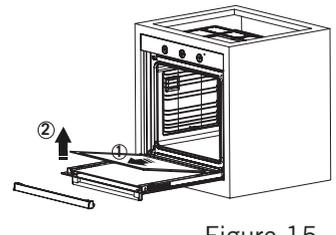


Figure 15

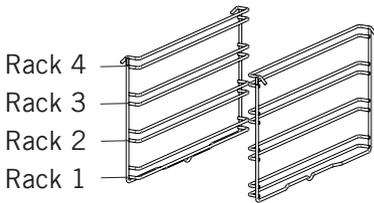
## Catalytic Panel \*

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

### Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

### Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Replacing Oven Lamp

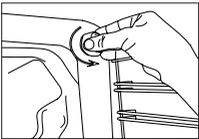
**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

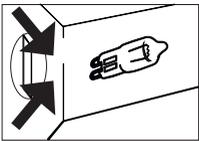


Figure 16

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

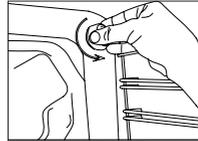


Figure 17

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>The cooling fan continues to operate after cooking is finished.</b>	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

## HANDLING RULES

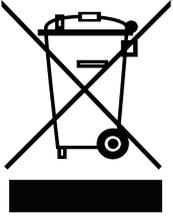
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

Wir haben das Ziel, Ihnen einen optimalen und effizienten Einsatz dieses umweltfreundlichen Produktes zu ermöglichen, das unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Qualitätsansatzes unter strengen Bedingungen in unseren modernen Anlagen hergestellt wurde.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens aufmerksam durchlesen und sicher aufbewahren, damit die Merkmale und Funktionen des von Ihnen erworbenen Einbauofens lange Zeit optimale Dienste leisten.

**Hinweis:** Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung angegebenen Funktionen.

Die Produktabbildungen sind schematisch.

Dieses Produkt wurde ohne negative Auswirkungen auf die Natur in modernen, umweltfreundlichen Anlagen gefertigt.

Mit (\*) markierte Produkte sind optional.

**„Konformität mit WEEE-Richtlinie“**

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	40
Elektrischer Anschluss.....	40
Vorstellung des Gerätes.....	41
Zubehör.....	52
Technische Daten.....	53
Installation des Gerätes.....	53
Bedienfeld.....	59
Ofen verwenden.....	61
Verwendung des Grills.....	62
Hähnchen-Bratfunktion verwenden.....	62
Programmtypen.....	63
Zubereitungsempfehlungen.....	64
Zubereitungstabelle.....	65
Backen mit Pizzastein.....	66
Wartung und Reinigung.....	67
Dampfreinigung.....	67
Ofentür reinigen und montieren.....	68
Ofenglas reinigen.....	69
Katalytische Wände.....	70
Regalposition.....	71
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	71
Fehlerbehebung.....	72
Handhabungsregeln.....	74
Empfehlungen zur Energiesparung.....	74
Umweltgerechte Entsorgung.....	75
Verpackungsinformationen.....	75

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „**AUTORISIERTEN SERVICE**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.

5. **Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.**

6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**

7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**

8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**18.** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

**19.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

**20.** Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

**21** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

**22.** Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

**23.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

**24.** Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**25.** Der Backofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

**26.** Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

**27.** Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.

**28.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

**29.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**30.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

**31.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

**32.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

**33.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

**34.** Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Backblech, Grillrost usw.) stellen.

**35.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

**36.** Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Backblech richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Backblech richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Backblech zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

**37.** Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**38.** Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**39.** Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

**40.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**41.** Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

**42.** Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.

**43.** Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**44.** Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

**45.** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**46.** Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

**47.** Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

**48.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

**49.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

**50.** Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

## Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.**

**8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.**

**9.** Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

**10.** Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

**11.** Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

**12.** Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

**13.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

**14.** Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

**15.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

**16.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

**17.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

**18.** Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

**19.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

## **Verwendungszweck**

- 1.** Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
- 2.** Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
- 3.** Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
- 4.** Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
- 5.** Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
- 6.** Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutzerde und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutzerde vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

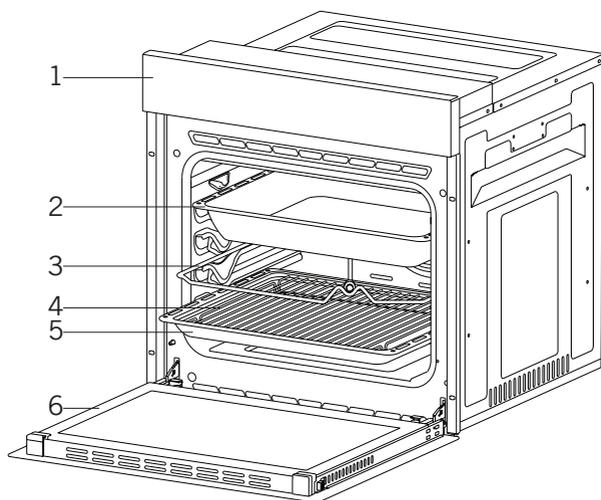
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

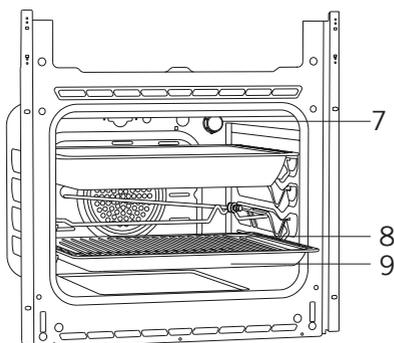
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## VORSTELLUNG DES GERÄTES



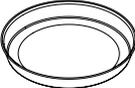
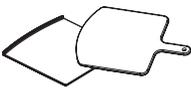
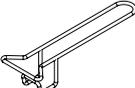
- 1. Bedienfeld
- 2. Tiefes Blech \*
- 3. Bratspieß \*

- 4. Bratenrost
- 5. Standardblech
- 6. Ofentür



- 7. Beleuchtung
- 8. Bratenrost
- 9. Standardblech

## Zubehör (optional)

	<p><b>Tiefes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.</p>
	<p><b>Tablett / Glas Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Rundes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Trocknungsblech *</b></p> <p>Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.</p>
	<p><b>Grillrost</b></p> <p>Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.</p>
	<p><b>Teleskopschiene *</b></p> <p>Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.</p>
	<p><b>Bratenrost *</b></p> <p>Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schale *</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettriff *</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.</p>

## Technische Daten

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-6.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max. °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1000 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1000 W	Großer grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-8.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1200 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1200 W	Großer grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

## INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

**WARNUNG:** Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

**WARNUNG:** Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

### Wichtige Warnhinweise zur Installation:

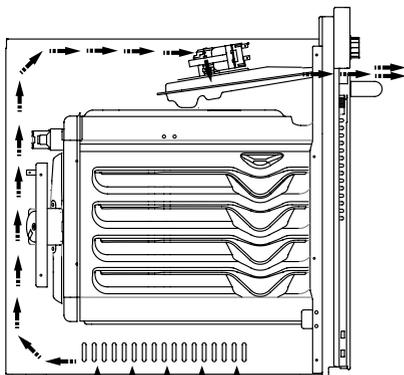


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse.

Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein, damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

### Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

## **Einbauofen (60 cm) installieren und montieren**

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort. Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

### **Unter einer Arbeitsplatte installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

### **In einem erhöhten Schrank installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schranks sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

### **Installationsanforderungen**

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

### **Ofen positionieren und befestigen**

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

### **Elektrischer Anschluss**

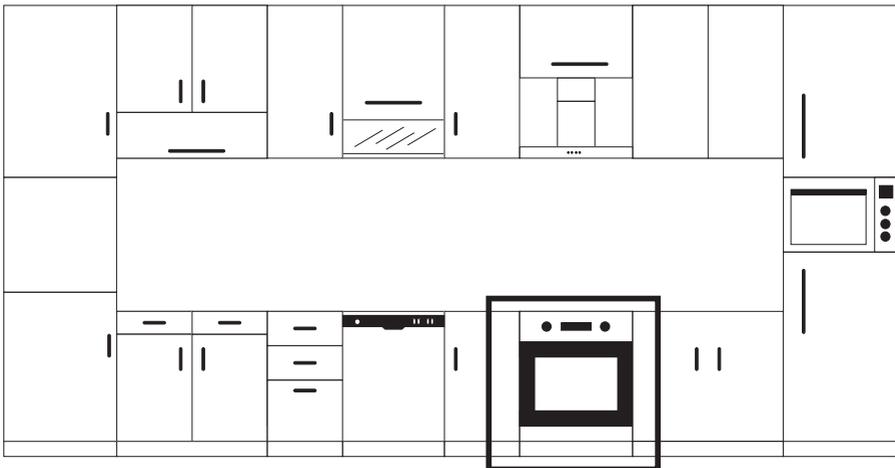
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

### **Montage**



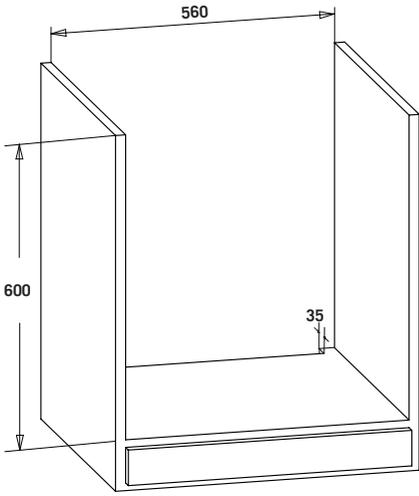


Abbildung 2

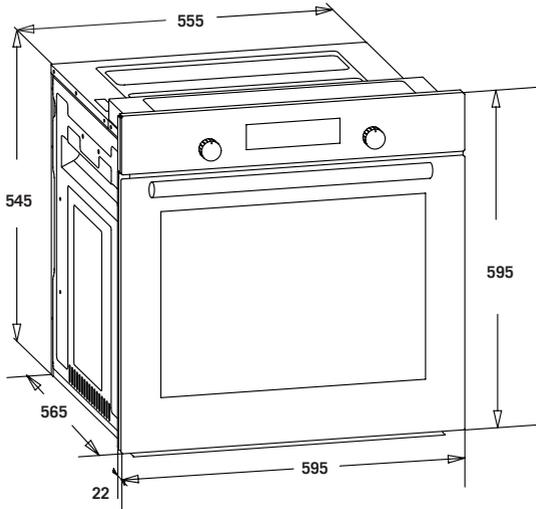
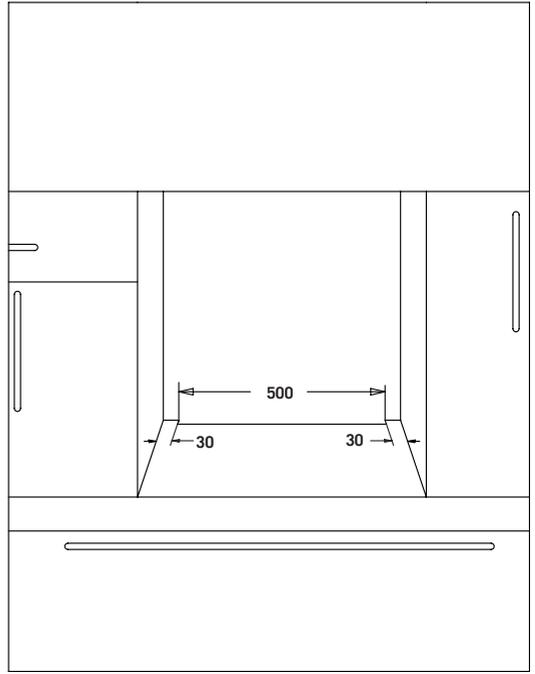


Abbildung 3

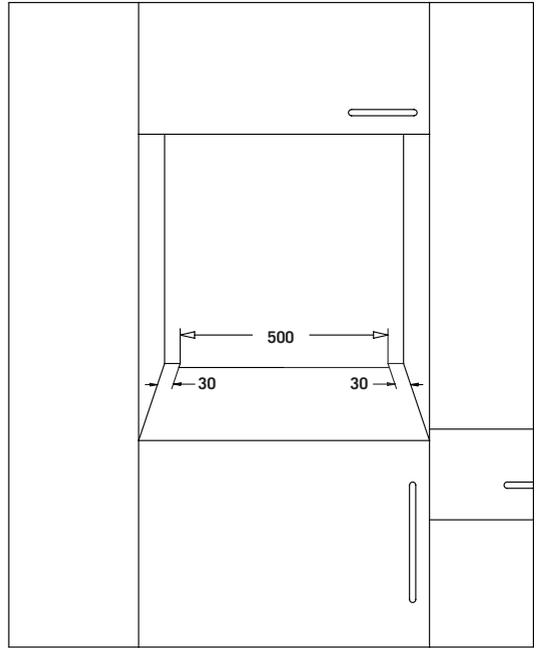
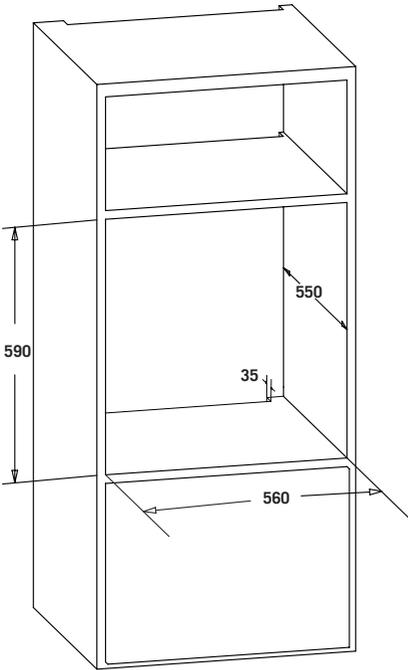
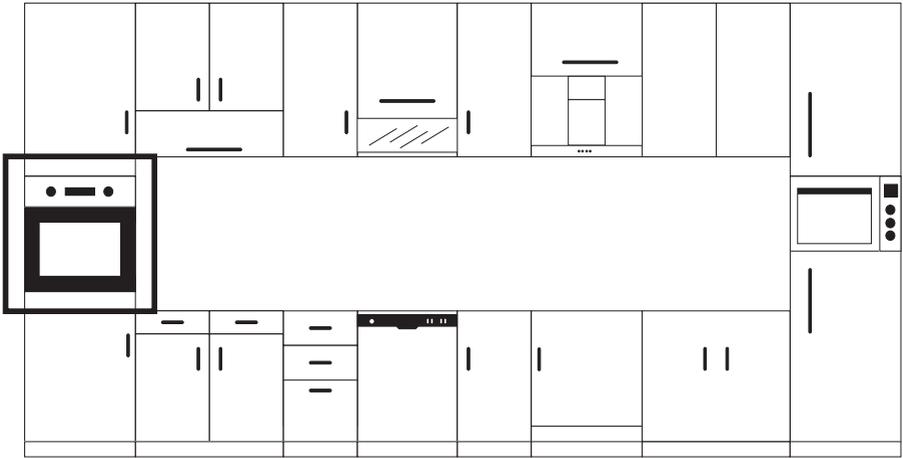


Abbildung 4

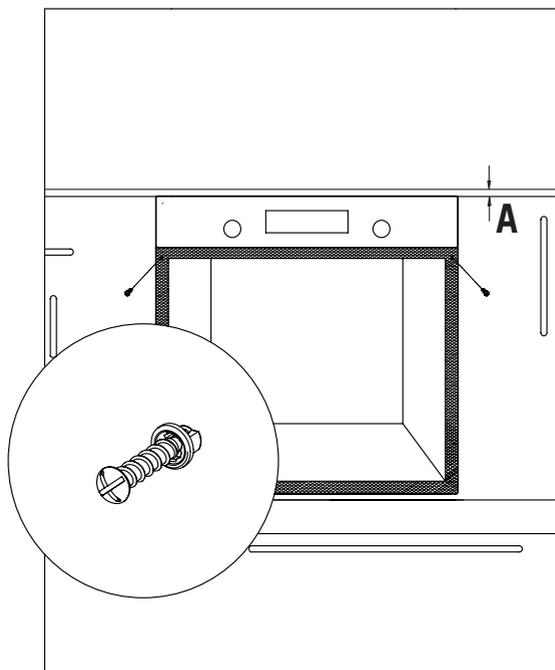
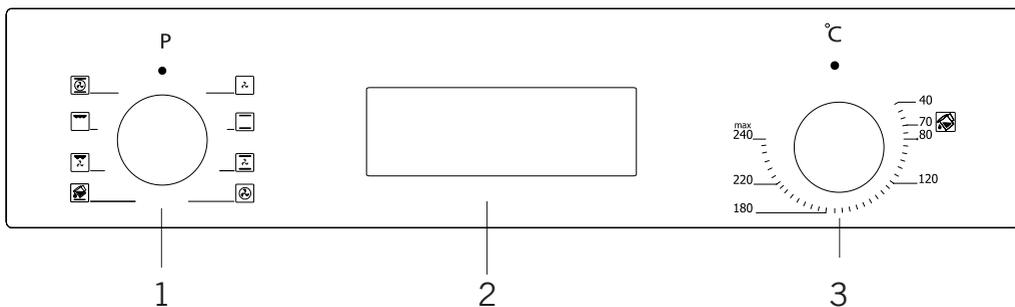


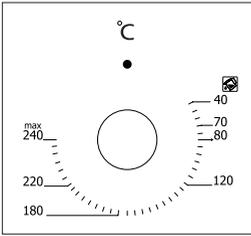
Abbildung 5

**BEDIENFELD**

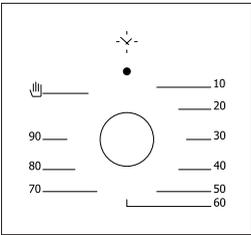


1. Funktionstaste
2. Mechanischer oder digitaler timer
3. Thermostat

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



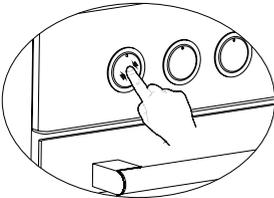
**Thermostatknopf:** Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.



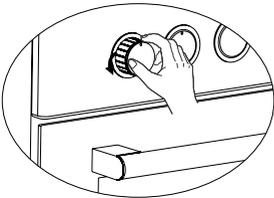
**Mechanischer-Timer-Knopf \*:** Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

### Verwenden von Pop-up-Tasten \*

Bei Modellen mit herauspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.



Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.



Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.

## **OFEN VERWENDEN**

### **Erste Inbetriebnahme des Ofens**

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

**1.** Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.

**2.** Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.

**3.** Stellen Sie den Thermostatkopf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.

**4.** Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.

### **Normale Benutzung des Ofens**

**1.** Stellen Sie zunächst über den Thermostatkopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.

**2.** Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.

**3.** Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.

**4.** Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

## Verwendung Des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

### Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

**WARNUNG:** Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

### Hühnchen-Bratfunktion Verwenden \*

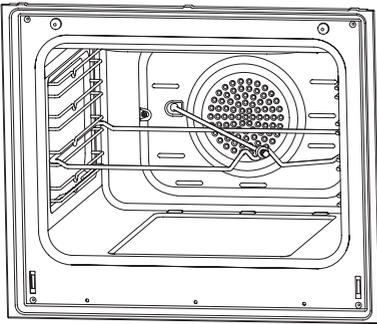
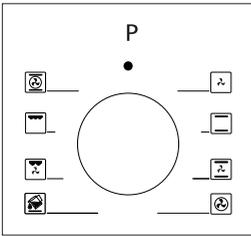


Abbildung 6

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehme sie das gericht aus dem ofen.

## PROGRAMMTYPEN



**Programmknopf:** Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres und oberes heizelement		Gebläse
	Unteres heizelement und gebläse		Turboheizelement und gebläse
	Grill und bratspieß		Unteres/oberes heizelement und gebläse
	Oberes heizelement und gebläse		Grill und gebläse
	Multifunktionsgaren (3D)		Grill
	Unteres heizelement		Oberes heizelement
	Kleiner grill und gebläse		Dampfreinigung

**Unteres Heizelement:** Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

**Oberes Heizelement:** Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

**Unteres und oberes Heizelement:** Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

**Unteres Heizelement und Gebläse:** Dient vorwiegend der Zubereitung von Speisen, wie Fruchtekuchen.

**Unteres und oberes Heizelement und Gebläse:** Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.

**Grill:** Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

**Turboheizelement und Gebläse:** Zum Backen und Braten geeignet. Bei diesem Programm können Sie mit geringerer Hitze als bei Oberhitze / Unterhitze garen, da die Hitze durch den Luftstrom direkt an die Speisen gelangt.

**Grill und Gebläse:** Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

**Multifunktionsgaren (3D):** Zum Backen und Braten geeignet. Oberes und unteres Heizelement sind in Betrieb, der Luftstrom sorgt für eine schnelle Hitzeübertragung. Geeignet zum Garen von Speisen, die ein einzelnes Blech und intensive Hitze erfordern.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

**WARNUNG:** Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

## Zubereitungstabelle

### MFA1-6..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2	25-30
Pastete	Statisch / Statik+gebläse	180-200	2	35-45
Feingebäck	Statisch	180-190	2	20-25
Kekse	Statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+ gebläse	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck	Statisch	100	2	50
Grillhähnchen **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Kalbsteak **	Grill+ gebläse	Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **	Grill+ gebläse	Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	30-35
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	25-30
Pastete	Statisch / Statisch+gebläse	180-200	2-3	30-35
Feingebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Kekse	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	20-30
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	2-3	40-50
Biskuitkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statisch / Turbo+ unteres	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	20-25
Schaumgebäck	Statisch / Unteres-oberes+ gebläse	100	2-3	60-70
Grillhähnchen **	Grill / Unteres-oberes+ gebläse	200-220	2-3	25-30
Gegrillter fisch **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Kalbsteak **	Grill	230	5	25-30
Gegrilltes fleisch balls **	Grill	230	5	20-35

\* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

\*\* Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

## Backen mit Pizzastein

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

**WARNUNG:** Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

**WARNUNG:** Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

**WARNUNG:** Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

## Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

**WARNUNG:** Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

**WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

**WARNUNG:** Während des Trocknens nicht vorheizen.

## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Innenteile, Blende, Bleche und andere Teile des Produktes nicht mit harten Utensilien, wie harten Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Produktes mit einem mit Seife und Wasser angefeuchteten Tuch, anschließend Seifenreste beseitigen; trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie Glasflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihr Produkt nicht mit Dampfreinigern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Produktes niemals Brennstoffe, wie Säure, Verdünner und Gas.
7. Reinigen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.
8. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Kaliumstearat (Schmierseife).

### Dampfreinigung \*

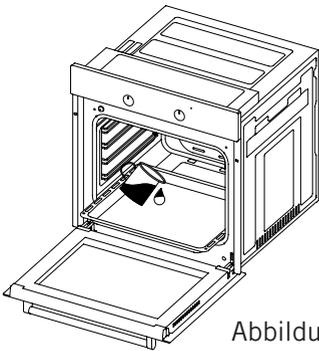


Abbildung 7

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.

2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.

3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

4. Stellen Sie die Temperatur über den Thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.

5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

## Ofentür Reinigen Und Montieren

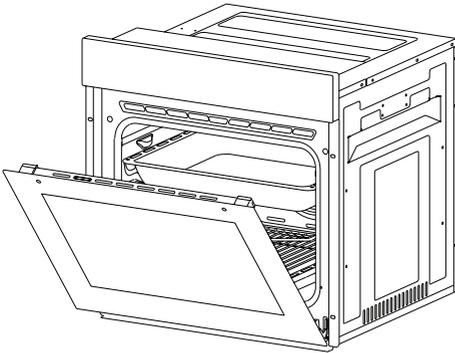


Abbildung 8

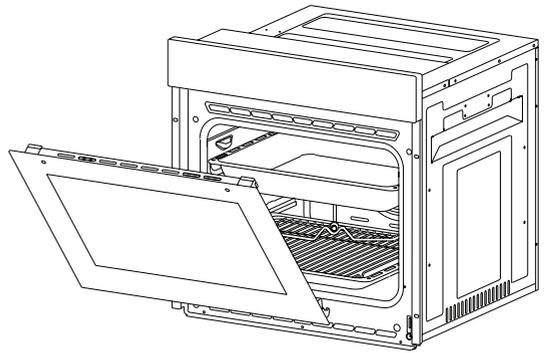


Abbildung 9

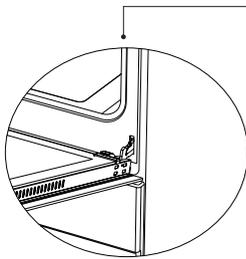


Abbildung 8.1

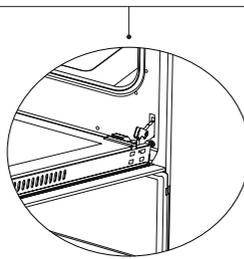


Abbildung 8.2

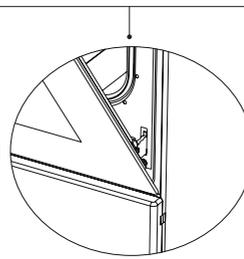


Abbildung 9.1

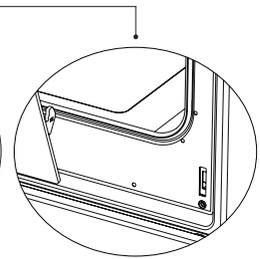


Abbildung 9.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scharnierschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **Abbildung 8.1**.

Stellen Sie den Scharnierschluss, wie in **Abbildung 8.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **Abbildung 9.1** gezeigt mit dem Scharnierschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **Abbildung 9.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

## Reinigung des Ofenglases

Ihr Produkt kann sich unterscheiden. Befolgen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Produkt.

1. Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 10 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 11 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 12 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

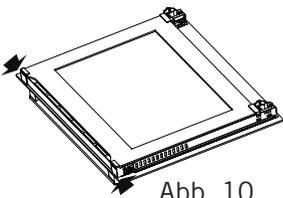


Abb. 10

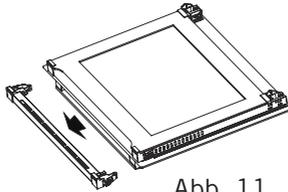


Abb. 11

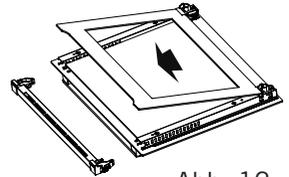


Abb. 12

2. Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 13 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 14 gezeigt. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 15 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es freigegeben wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

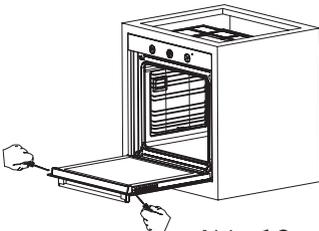


Abb. 13

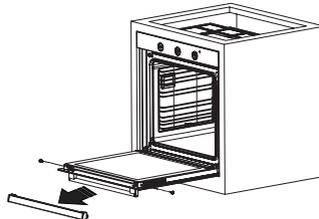


Abb. 14

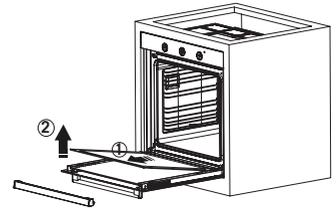


Abb. 15

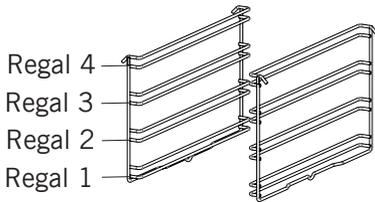
## Katalytische Wände \*

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölreste und reinigen ihren ofen im betrieb.

### Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

### Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

### Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

## Ofenbeleuchtung Auswechseln

**WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

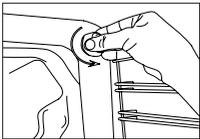
Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netz Kabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

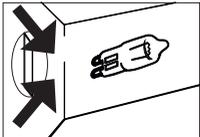


Abbildung 16

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 17

**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backfen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Backofen funktioniert nicht.</b>	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
<b>Backofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
<b>Schaltet während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.</b>	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
<b>Backofentür öffnet nicht richtig.</b>	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
<b>Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
<b>Stromschlag beim Berühren des Backofens.</b>	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>
<b>Wasser tropft.</b>	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
<b>Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.</b>		
<b>Wasser bleibt im Backofen.</b>		
<b>Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.</b>	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.
<b>Ofen erhitzt sich nicht.</b>	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs kommt Rauch</b>	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
<b>Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.</b>	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
<b>Backofen kocht nicht gut.</b>	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.

## **HANDHABUNGSREGELN**

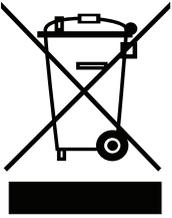
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## **EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG**

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofen tür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro-und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.

## PRODUKT FICHE

Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30/EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181

Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EG - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181

Marke	RESPEKTA		
Modell	AB140-33		
Typ des Ofens	Freistehend		
	Einbau	X	
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	-	kg	
Anzahl der Kammern	1		
Hitzequelle per Kammer	Elektrisch	X	
	Gas		
	Mix		
Volumen pro Kammer	60	l	
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,76	kWh / Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrische Kammer	0,75	kWh / Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEI Kammer	93,8	
Energieeffizienzklasse	A		

(\*) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .

## PRODUCT FICHE

Comply with Energy Label Directive Eu 2010/30/EU - Regulation No 65/2014 of ovens according to EN 60350-1 or EN 15181

Comply with EU directive 2009/125/EC - regulation No 66/2014 according to EN 60350-1 or EN 15181

Brand	RESPEKTA		
Model	AB140-33		
Type of oven	Free Standing		
	Built-in	X	
Mass of the appliance(M)(Net weight)kg	-	kg	
Number of cavities	1		
Heat source per cavity	Electrical	X	
	Gas		
	Mix		
Volume per cavity	60		l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,76	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.75	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/cycle (!)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/cycle (!)
Energy Efficiency Index per cavity	EEL cavity	93,8	
Energy Efficiency Class	A		

(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.



## Diman Einbaubackofen autark

AB 140-33

- + Energieeffizienzklasse A
- + 60 Liter Garraum
- + 8 Beheizungsarten
- + Versenkbare Knebel
- + LED Timer mit Touch Bedienung
- + 2 Teleskopauszüge

A



### AUSSTATTUNG – BACKOFEN

Regelbare Temperatur	40° – 240 °C
Beheizungsarten	8
	Ober- & Unterhitze, Dampfreinigung, Oberhitze, Grill, Grill & Umluft, Ober- & Unterhitze & Umluft, Heißluft, Umluft) + Backofenlicht
Backofeninnentür	Dreifach-Verglasung
Backofentür	Glas / schwarz & Edelstahl
Griff	Aluminium
Steuerung	versenkbare zylindrische Knebel / silber
Emailliertes Backblech	1
Grillrost	1
Teleskopauszüge im Backraum	2
LED-Timer	ja / mit Touch Bedienung

## TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	93,8
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,76 kWh
	Umluft: 0,75 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	60 L
Größe des Geräts	mittel: 35 L ≤ Volumen < 65 L
Anschlusswert Backofen	2.300 W / 220 – 240V - 50Hz
Anschluss	150 cm Kabel mit Schukostecker

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße Backofen in cm (H x B x T) / Gewicht	59,5 x 59,5 x 56,5 cm / 30,55 kg
Maße mit Verpackung in cm (H x B x T) / Gewicht	65,5 x 62,5 x 64 cm / 31,9 kg
Einbaumaße Backofen in cm (H x B x T)	54,5 x 55,5 x 56,5 cm

## ARTIKELNUMMER

AB140-33

## EAN

4260683873698

## AUTARKE SETS

ARTIKELNUMMER	KOCHFELD	EAN
ASET1404400	KM4400	4260683876330
ASET1405500	KM5500-28	4260683876347
ASET1407700	KM7700	4260683876354
ASET1404295I	KM4295I-28	4260683876361

D

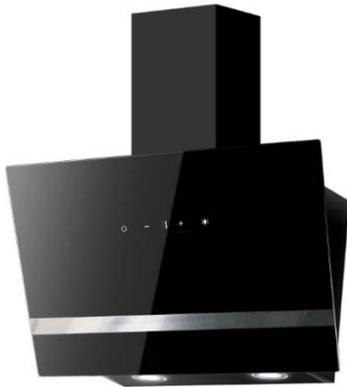
*Bedienungsanleitung*

**Dunstabzugshauben**

GB

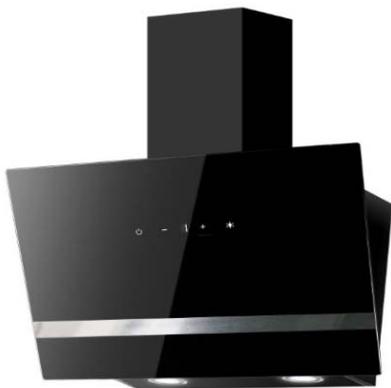
*User's manual*

**Cooker Hoods**



CH 24060 SAM

CH 24060 WAM



CH 24090 SAM

CH 24090 WAM

**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.

respekta®



**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.

**Kopffreie Schräghauben**

<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. Gerätebedienung (Tasten-/Schalterfunktionen)-----	8
15. Einsatz des Kohlefilters-----	9
16. Problembehandlung-----	10

**Montageanleitung SIEHE SEPARATE BROSCHÜRE IN DER BEILAGE**

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 Benützer weiter.



**Dieses Symbol ist ein Warnhinweis**



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 ( $4 \times 10^{-5}$  bar) sein
- Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von erwachsenen erlaubt.
- Die Bedienung des Geräts 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 Geräts muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.
- Flambieren unter Dunstabzugshauben ist unter keinen Umständen erlaubt.
- Bei Fehlfunktion des Geräts 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 Geräts gründlich durch.
- Prüfen Sie, ob die Technischen Daten (V und Hz) auf dem Typenschild des Geräts 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

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.



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 Elektronetz trennen indem Sie:

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

- Die Dunstabzugshaube darf **nicht mit einem Dampfreiniger** gesäubert werden.
- **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten keine Alkoholhaltige Reinigungs-**

**mittel. 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 Anschlag 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	<b>65 cm</b>
zu Gaskochfeld	<b>75 cm</b>
zu Kohle- / Öl- / Holzfeuerung	<b>80 cm.</b>



**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 Aktivkohlefilter 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

Zur Montage der Kohlefilter entfernen Sie den/die Fettfilter montieren den/die Kohlefilter und setzen den/die Fettfilter wieder ein. (Siehe Kapitel "Einsatz der Kohlefilter")

### 11.6 Montage der Dunstabzugshaube

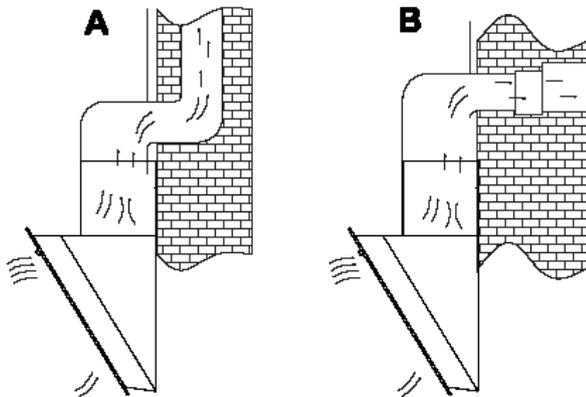
Siehe Kapitel "Montageanleitung", oder allenfalls separat beiliegende Montageanleitung.

## 12. Abluftleitung

(Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang nicht enthalten)

**Fig. A** Abluft über einen Luftschacht

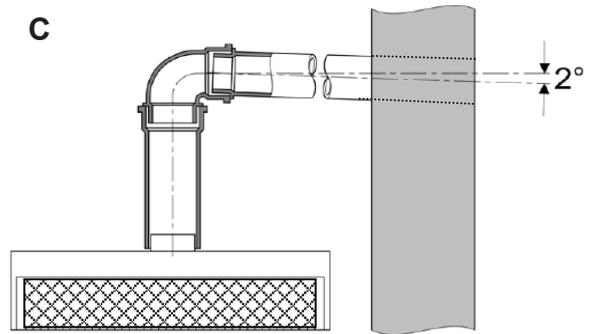
**Fig. B** Abluft ins Freie



- 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 waagrechtem 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 Einführsstutzens 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.**



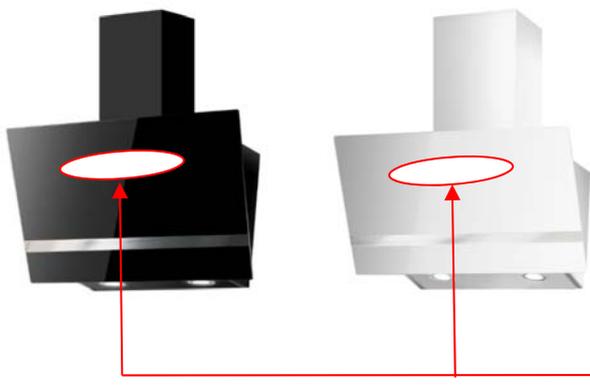
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen, die durch Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

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. Gerätebedienung

## Tastenfunktionen

# respekta®

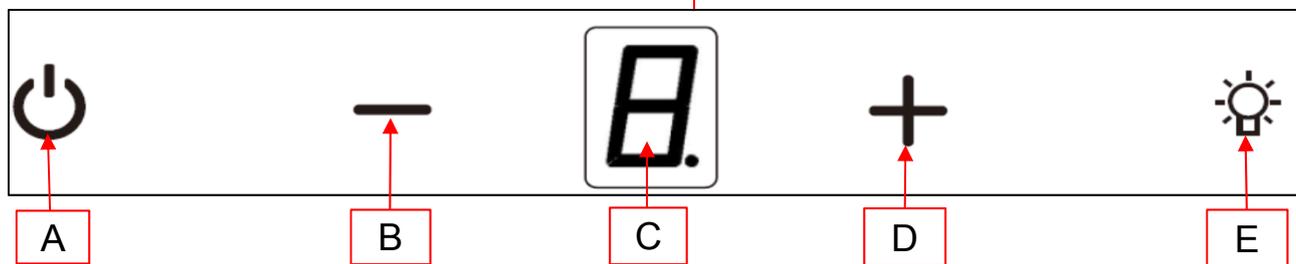
**Modelle:**

CH 24060 SAM

CH 24060 WAM

CH 24090 SAM

CH 24090 WAM

**A EIN / AUS**

Tippen Sie diese Taste an, um die Haube einzuschalten. Die Tasten leuchten.

Nach 2 Minuten Betriebsdauer geht die Tastenbeleuchtung aus. Um sie wieder einzuschalten, tippen Sie die Taste erneut an.

Zum manuellen Ausschalten der Haube tippen Sie die leuchtende Taste an.

**B Reduzierung der Lüfter Leistung**

Tippen Sie diese Taste bei laufendem Motor an, um die Lüfter Leistung zu reduzieren.

**C Digitale Anzeige der Lüfter Leistung****D Erhöhung der Lüfter Leistung**

Tippen Sie diese Taste bei laufendem Motor an, um die Lüfter Leistung zu erhöhen.

**E Kochfeldbeleuchtung**

Tippen Sie diese Taste an um die Kochfeldbeleuchtung ein- oder auszuschalten.

**Laufzeit Vorwahl-Timer**

Berühren Sie die Taste (**A**) bei laufendem Motor für 3 Sek. Die Digitalanzeige blinkt.

Sie können die automatische Abschaltzeit von 1 Minute bis 9 Minuten einstellen.

Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Abschaltzeit im Display angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste dann erneut, um die Einstellung zu speichern. Wenn Sie die Taste innerhalb 10 Sek. nicht drücken, dann wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Wenn der Motor eingeschaltet ist und die Abschaltzeit gespeichert ist, können Sie die Einstellung noch verändern. Sie können auch eine Abschaltzeit einstellen, wenn der Motor nicht in Betrieb ist. Der Countdown beginnt dann, sobald der Motor eingeschaltet wird.

## 15. Einsatz der Kohlefilter

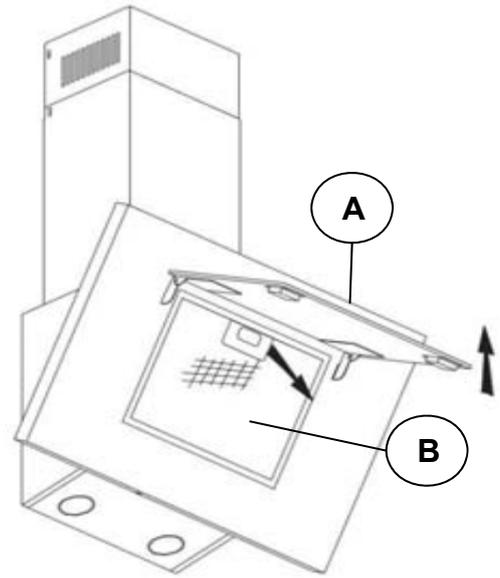
Kohlefilter sind im Lieferumfang nicht enthalten

Die Kohlefilter für den Umluft Betrieb werden seitlich am Motor fixiert.

Um an den Motor zu kommen, muss die Frontplatte geöffnet bzw. angehoben werden.

Heben Sie die Frontplatte (A) nach oben an.

Entfernen Sie den Metallfilter (B)



### Montage der Kohlefilter

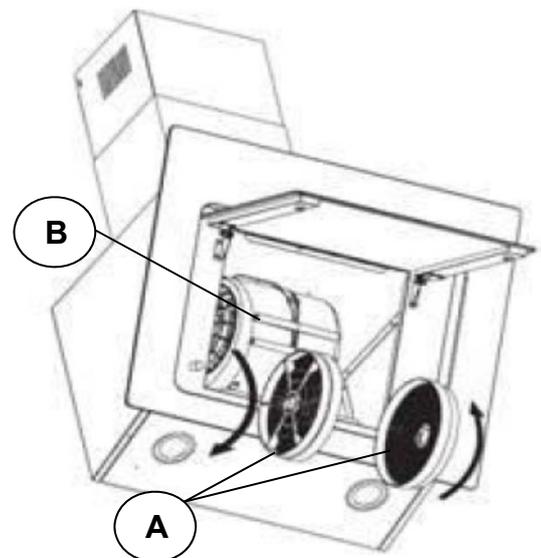
Kohlefilter (A) mit beiden Händen seitlich an den Motor (B) heranführen und durch Drehung im Uhrzeigersinn gut daran befestigen.

Wenn die Kohlefilter eingesetzt werden, wird die Saugkraft etwas verringert.

### Demontieren der Kohlefilter

Durch Drehung im Gegenuhrzeigersinn

Die Kohlefilter je nach Ihrer Kochgewohnheit alle 3 bis 6 Monate ersetzen.



## 16. Problembehebung

<b>Fehler</b>	<b>mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Beleuchtung ist an, aber Motor läuft nicht	Lüftungsklappe blockiert	Blockierung beheben
	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 undicht	Einwegventil 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
	Befestigungsschrauben nicht fest angezogen	Befestigungsschrauben fest anziehen

**Inclined Cooker Hoods**

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

**Installation instructions:** See separate Brochure



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 hand 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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

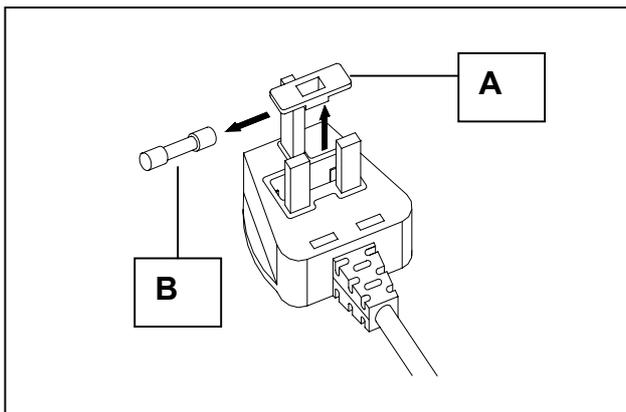
**WARNING !**  
**THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

**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:

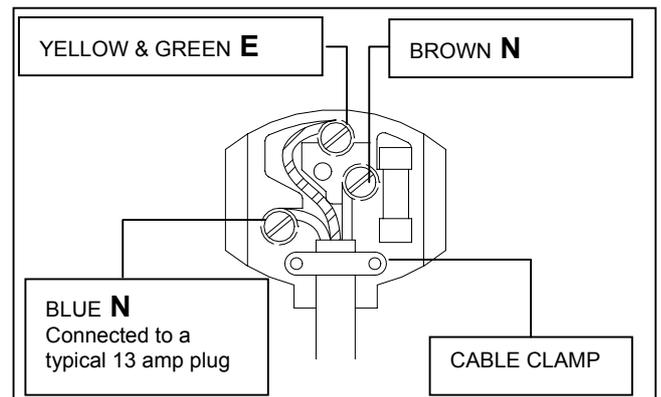
The fuse cover must be refitted when changing a fuse and if the fuse cover is lost the plug must not be used until a correct replacement is fitted. Correct replacements are identified by the colour insert or the colour embossed in words on the base of the plug. Replacement fuse cover are available from 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 BROW 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<sup>-5</sup> 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** (*not delivered with the appliance*)
  - 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. Clean the filters in the dishwasher separately, not together with dishes.



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	<b>65 cm</b>
to gas hob	<b>70 cm</b>
to hobs with coal/oil/wood firing	<b>85 cm.</b>



**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 (not included in the scope of supply)

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

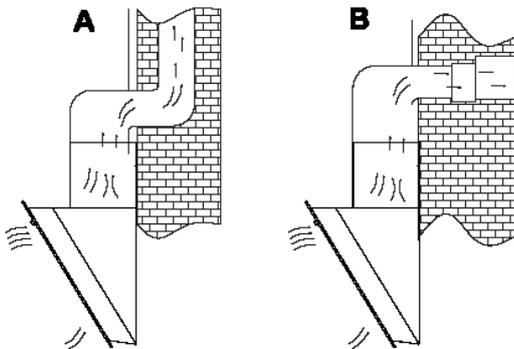
See chapter “[Installation instructions](#)” or where applicable the separately supplied mounting instructions.

### 12. Exhaust air pipeline

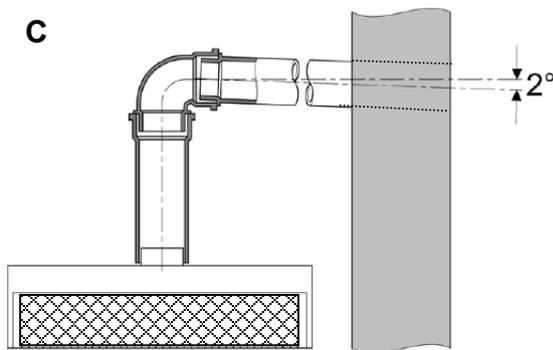
(The exhaust air hose is not for all models included in the scope of supply)

**Fig. A** air outlet to outdoors

**Fig. B** 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.

ffi191002tnmNEGbp

- 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.**

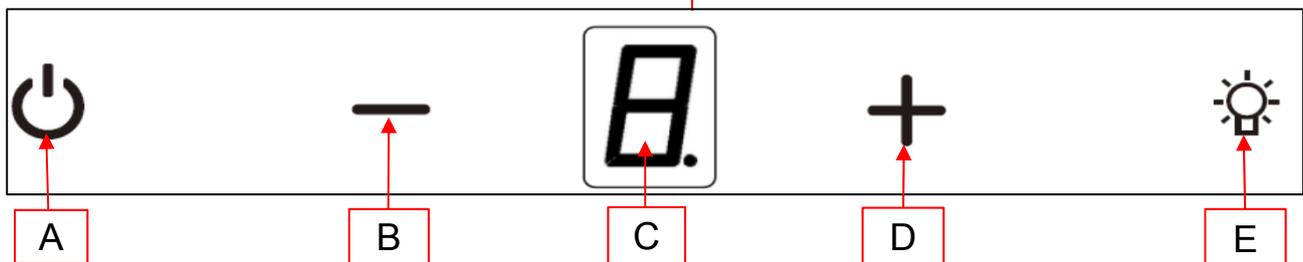
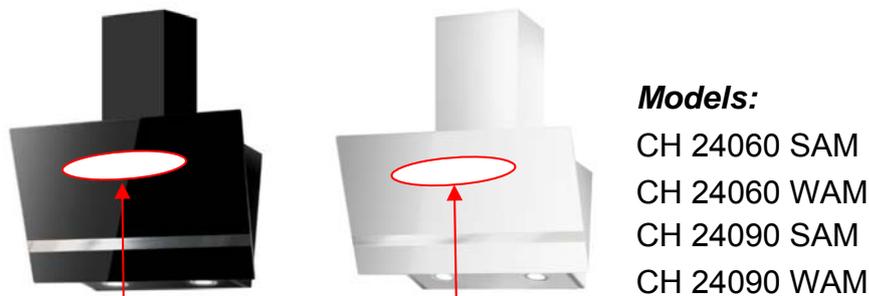


The manufacturer is not responsible for any faults occurring through non-compliance with the above information and provisions.

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 operation

### Key Functions



#### A ON/OFF

Tap this button to turn on the hood. The keys light up.  
 After 2 minutes of operation, the button light go off. To turn it on again, tap the button again.  
 To manually turn off the hood, tap the lightin button.

#### B Reduction of fan performance

While the motor is running, tap this button to reduce fan performance.

#### C Digital display of fan performance

#### D Increase the fan performance

Press this button while the motor is running to increase fan performance.

#### E Cooktop lighting

Touch this button to turn the hob light on or off.

#### Delay Timer

With the engine running, touch the button (A) for 3 seconds. The digital display flashes. You can set the automatic switch-off time from 1 minute to 9 minutes.

Release the button when the desired switch-off time is shown in the display

Then touch the button again to save the setting. If you do not press the button within 10 seconds, then the setting will be automatic saved.

When the motor is on and the turn-off time is saved, you can still change the setting.

You can also set a shutdown time set when the motor is not in operation.

The countdown than will start, as soon as the motor become switched on.

## 15. Mounting the charcoal filters

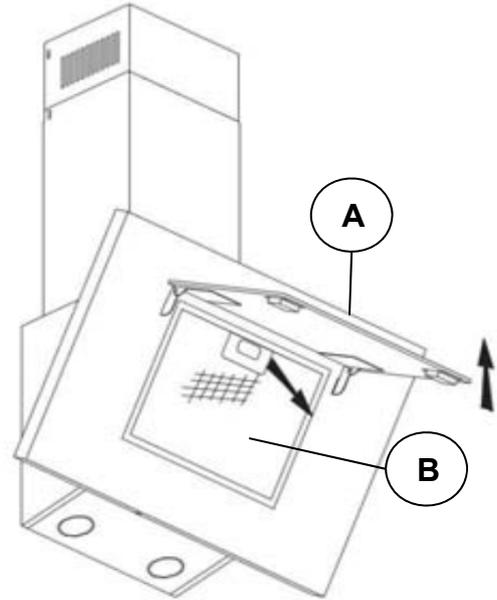
Charcoal filters are not included in the delivery.

The charcoal filters for recirculated air are to be fixed at the side of the motor.

To get to the motor the front glass panel must be lifted.

Lift the front panel (A) as shown in the picture

Remove the metal filter (B).



### Mounting of the charcoal filters

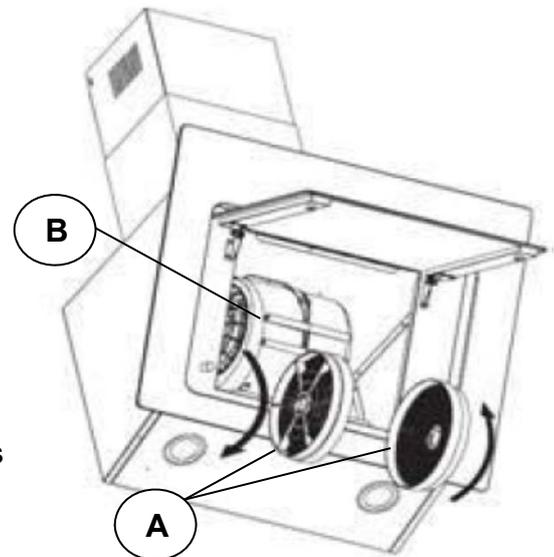
Bring the filters (A) with both hands to the side of the Motor (B) and secure them by firmly turning clockwise.

*When attached the carbon filter, the suction power will be lowered.*

### Remove the charcoal filters

By turning them counter clockwise

The charcoal filters should be changed at three or six months depending on your cooking habit.



### 16. Problem shooting Cooker hoods

Fault	Cause	Solution
Light on, but motor does not work	The leaf blocked	Get rid of the blocking
	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 body and the gas top too long	Readjust the distance
	Too much ventilation from open doors or windows	Choose a new place and resemble the machine
The machine inclines	The fixing screw not tight enough	Tighten the hanging screw and make it horizontal
	The hanging screw not tight enough	Tighten the hanging screw and make it horizontal

Brand name Warenzeichen	<b>respekta®</b>			
Type / Model Typ / Modell	<b>CH 24060 SAM / CH 24060 WAM CH 24090 SAM / CH 24090 WAM</b>			
Annual Energy Consumption Jährliche Energieverbrauch	AEC hood	<b>37,63</b>		
Energy Efficiency Class (D to A+++) Energieeffizienzkategorie (D bis A+++)	EEI hood	<b>A</b>		
Fluid Dynamic Efficiency Fluiddynamische Effizienz	FDE hood	Rate / Class Wert / Klasse	29,57	<b>A</b>
Lighting efficiency (in watts) Beleuchtungseffizienz (in Watt)	LE hood	Rate / Class Wert / Klasse	47,6	<b>A</b>
Grease Filtering rate (in %) Fettabscheidegrad Wert (in %)	GFE	Rate / Class Wert / Klasse	83,20	<b>C</b>
Air flow rate at best efficiency point Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q BEP	Rate / Unit Wert / Einheit	292,08	m <sup>3</sup> / h
Air pressure at best efficiency point Luftdruck im Bestpunkt	P BEP	Rate / Unit Wert / Einheit	378,43	Pa
Maximum air flow Maximaler Luftstrom	Q max	Rate / Unit Wert / Einheit	616,31	m <sup>3</sup> / h
Air flow by working points highest setting Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb			587	m <sup>3</sup> / h
Air flow by working points lowest setting Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb			375	m <sup>3</sup> / h
Electric power input at best efficiency point Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W BEP	Rate / Unit Wert / Einheit	103,82	W
Nominal power of the lighting system Nennleistung des Beleuchtungssystems	W L	Rate / Unit Wert / Einheit	2*1.5	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface Durchschnittl. Beleuchtungsstärke des Beleuchtungs-Systems auf der Kochoberfläche	E middle	Rate / Unit Wert / Einheit	142,8	LUX
Power consumption in standby mode Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P <sub>s</sub>	Rate / Unit Wert / Einheit	0,34	W
Power consumption in off mode Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P <sub>o</sub>	Rate / Unit Wert / Einheit	/	W
Sound power level Schallleistungspegel	L <sub>wa</sub>	max.dB	67,5	dB
		Max.dB		
A-weighted airbornsound emission by working points highest setting A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb			67,5	dB
A-weighted airbornsound emission by working points lowest setting A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb			54	dB

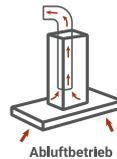
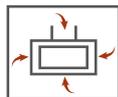
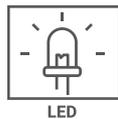
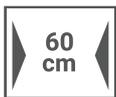


## Hera Design-Schräghaube weiß, 60 cm

A

CH 24060 WAM

- + Energieeffizienzklasse A
- + Metallgehäuse mit Glasschirm
- + Breite: 60 cm
- + Schräge Bauform für mehr Kopffreiheit
- + 3 Leistungsstufen mit Touch Control
- + LED-Beleuchtung
- + Abluft- und Umluftbetrieb möglich



### TECHNISCHE ANGABEN

Jährlicher Energieverbrauch (AEhood)	37,6 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	29,6
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	47,6 Lux / Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	83,2 %
Fettabscheideeffizienzklasse	C
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	375 – 587 m <sup>3</sup> /h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	54 – 67,5 dB (A)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,34 Watt

## AUSSTATTUNG

Steuerung	Touch Control
Glasschirm	weiß
Korpus	Stahlblech weiß lackiert
Schacht	Stahlblech weiß lackiert
Leistungsstufen	3
LED Beleuchtung max.	2 x 1,5 Watt
Rohranschluss (Durchmesser)	150 mm
Spannung / Frequenz	220 – 240 V / 50 HZ
Anschlusswert	203 Watt
Kabellänge	120 cm

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	74,2 – 109,2 x 59,5 x 38,5 cm / 12,6 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	48,5 x 62 x 42,5 cm / 15,2 kg

## ZUBEHÖR

## EAN

Inkl. Metallfettfilter (auswaschbar) 1 x MIZ 0088	4260515332607
Nicht enthalten: Aktiv-Kohlefilter 2 x MIZ 1000 N	4260515337749
Nicht enthalten: Umluftweiche ULW 1	4260458247112

## BESONDERHEITEN

NachlaufTIMER	9 Minuten
---------------	-----------

## ARTIKELNUMMER

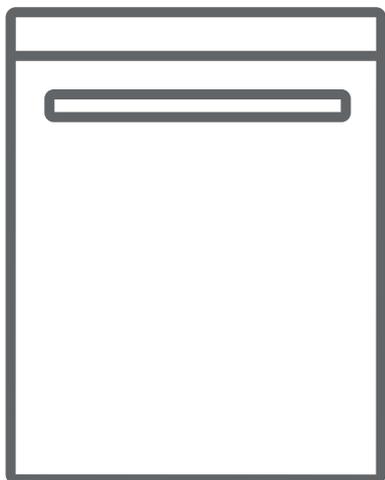
## FARBE

## EAN

CH24060WAM	weiß	4260515339972
------------	------	---------------

# RESPEKTA®

DE Geschirrspüler / Gebrauchsanweisung



GSP60VV

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

In dieser Gebrauchsanweisung finden Sie wichtige Sicherheitshinweise sowie Informationen zur Bedienung und Wartung Ihres Geräts.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	<b>STROMSCHLAGGEFAHR</b>	Gefährliche elektrische Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

# INHALT

<b>1.SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>1</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	1
1.2 Hinweise zur Aufstellung .....	2
1.3 Hinweise zum Betrieb .....	3
<b>2.AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN.....</b>	<b>5</b>
2.1 Positionierung des Geräts .....	5
2.2 Wasseranschluss .....	5
2.3 Zulaufschlauch .....	5
2.4Elektrischer Anschluss .....	5
<b>3.TECHNISCHE DATEN.....</b>	<b>6</b>
3.1 Gerät im Überblick.....	6
3.2 Technische Daten .....	6
<b>4.GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN.....</b>	<b>8</b>
4.1 Vor der ersten Verwendung .....	8
4.2 Salz einfüllen .....	8
4.3 Teststreifen .....	9
4.4 Wasserhärte-tabelle.....	9
4.5 Wasserenthärtungssystem .....	9
4.6 Einstellungen .....	9
4.7 Reiniger verwenden.....	10
4.8 Reiniger einfüllen.....	10
4.9 Kombi-Reiniger verwenden .....	10
4.10 Klarspülmittel verwenden .....	10
4.11 Klarspülmittel einfüllen und einstellen.....	10
<b>5.GESCHIRRSPÜLER BELADEN.....</b>	<b>12</b>
5.1 Empfehlungen .....	12
5.2 Alternative Korb-ladungen .....	14
<b>6.PROGRAMMÜBERSICHT.....</b>	<b>15</b>
<b>7.BEDIENFELD.....</b>	<b>16</b>
7.1 Programm wechseln.....	16
7.2 Programm abrechen.....	17
7.3 Gerät ausschalten .....	17

# INHALT

<b>8.REINIGUNG UND WARTUNG.....</b>	<b>19</b>
8.1 Gerät und Filter reinigen.....	19
8.2 Sprüharme .....	19
<b>9.FEHLERBEHEBUNG.....</b>	<b>21</b>

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

 Prüfen Sie Gerät und Verpackung auf eventuelle Beschädigungen. Sind Schäden erkennbar, das Gerät nicht einschalten! Kundendienst kontaktieren!

- Das Gerät auspacken wie angegeben. Die Verpackung vorschriftsgemäß entsorgen.

 Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

 Die Verpackung vom Gerät entfernen! Von Kindern fern halten!

 Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

 Spül- und Klarspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern halten!

 Nach dem Reinigungsprogramm können im Gerät Rückstände zurückbleiben. Kinder von geöffnetem Gerät fernhalten!

 Sicherstellen, dass Altgeräte nicht zur Falle für Kinder werden! Kinder schließen sich selbst im Innenraum alter Geräte ein! Um dies zu verhindern: Schloss unwirksam machen und Netzkabel abschneiden!

## 1.2 Hinweise zur Aufstellung

- Geeigneten und sicheren Aufstellungsort auswählen!
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Aufstellung und zum Anschließen des Geräts!
- Bei Reparaturen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden!

 Das Gerät vor dem Aufstellen von der Stromversorgung trennen!

 Aufstellung ausschließlich durch autorisierte Kundendiensttechniker!

 Sicherstellen, dass in Ihrer elektrischen Hausinstallation die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherungen installiert sind!

 Alle elektrischen Anschlüsse müssen mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

 Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen!

 Direkt an Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

 Die Steckdose muss auch nach der Aufstellung des Geräts zugänglich sein.

- Nach der Aufstellung, das Gerät einmal ohne Beladung laufen lassen.

 Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor Sie mit dem Aufstellen beginnen!

 Das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Schutzstecker anschließen.

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, durch einen Elektriker austauschen lassen! Lebensgefahr!

## 1.3 Hinweise zum Betrieb

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten ausgelegt. Nicht für andere Zwecke einsetzen! Bei gewerblicher Nutzung erlöschen alle Garantieansprüche.

⚠ Nicht auf die geöffnete Tür stellen oder setzen. Keine Lasten auf die Tür stellen.

⚠ Ausschließlich Spülmittel und Klarspülmittel verwenden, die für Spülmaschinen hergestellt wurden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für nicht bestimmungsgemäßen oder missbräuchlichen Gebrauch.

⚠ Wasser aus dem Gerät nicht trinken!

⚠ Keine chemischen Lösungsmittel in das Gerät einbringen! Explosionsgefahr!

- Kunststoffteile auf Hitzebeständigkeit testen, bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen.

⚠ Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

⚠ Keine Fremdkörper in das Gerät stellen! Körbe nicht überladen!

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verformungen im Innenraum des Geräts infolge missbräuchlicher Verwendung.

⚠ Auf das Programmende warten, bevor Sie die Tür öffnen! Gefahr durch herausspritzendes heißes Wasser! Sicherheitsvorrichtungen sorgen für einen Programmstopp beim Öffnen der Tür.

⚠ Die Tür des Geräts nicht geöffnet lassen! Unfallgefahr!

⚠ Messer und andere scharfe Objekte nach unten gerichtet in den Besteckkorb stellen!

 Bei Modellen mit automatischem Türöffnungssystem wird bei aktiviertem Energiesparmodus am Programmende die Tür geöffnet. Um Schäden am Geschirrspüler zu vermeiden, innerhalb der ersten Minute nach dem automatischen Öffnen die Tür nicht zudrücken! Für eine effektive Trocknung, die Tür nach dem Programmende 30 Minuten geöffnet lassen! Wenn der Signalton für die automatische Türöffnung wiedergegeben wird, von der Tür fernhalten!

 Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden! Bei Nichtbeachtung erlöschen alle Garantieansprüche.

 Das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor mit den Reparaturarbeiten begonnen wird. Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel! Den Hahn für Zulaufwasser schließen.

 Bei Betrieb mit niedriger Spannung wird die Leistung des Geräts beeinträchtigt.

 Nach dem Programmende aus Sicherheitsgründen den Netzstecker ziehen.

 Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen berühren! Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel!

## 2. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

### 2.1 Positionierung des Geräts

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der leichtes Beladen und Entladen ermöglicht. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen die Umgebungstemperatur unter 0 °C fallen kann.

Lesen und beachten Sie alle Warnungen auf der Verpackung, bevor Sie die Verpackung entfernen und das Gerät aufstellen!

Das Gerät in der Nähe von Wasserhahn und Abfluss aufstellen. Beachten Sie, dass sich die Anschlüsse nach dem Aufstellen des Geräts nicht mehr ohne Weiteres korrigieren lassen.

Das Gerät nicht an Tür oder Bedienblende anheben/verschieben!

Um das Gerät herum genug Platz für ausreichende Bewegungsfreiheit lassen!

 Sicherstellen, dass Zulauf- und Ablaufschlauch nicht gequetscht werden und nicht hängen bleiben. Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen! Auch nicht kurzzeitig!

Die Füße so einstellen, dass das Gerät gerade steht. Das Gerät auf einer glatten Fläche aufstellen. Bei Nichtbeachtung wird das Gerät nicht stabil stehen und die Tür wird sich nicht richtig schließen lassen.

### 2.2 Wasseranschluss

Wir empfehlen den Einbau eines Filters für das Zulaufwasser, um Schäden am Gerät durch Verunreinigungen auszuschließen (zum Beispiel durch Sand, Rost aus dem Leitungssystem). Mit einem Filter lassen sich auch Verfärbungen und Ablagerungen im Innenraum vermeiden.

Beachten Sie den Aufdruck auf dem Wasserzulaufschlauch!

Mit 25 ° gekennzeichnete Modelle dürfen nur mit maximal 25 °C warmem (kaltem) Wasser gespeist werden.

Für alle übrigen Modelle:

Kaltes Wasser bevorzugt; warmes Wasser max.

Temperatur 60 °C.

### 2.3 Zulaufschlauch

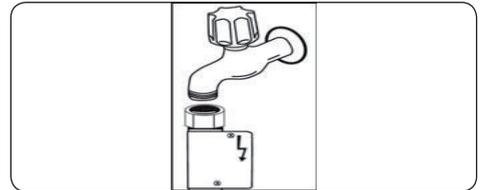


 **WARNUNG:** Mitgelieferten Zulaufschlauch verwenden. Eventuell vorhandenen Zulaufschlauch eines Altgeräts NICHT verwenden.

 **WARNUNG:** Neuen Schlauch vor dem Anschließen mit Wasser spülen.

 **WARNUNG:** Schlauch direkt an den Wasserhahn anschließen. Der Wasserdruck muss zwischen 0,03 MPa und 1 MPa liegen. Übersteigt der Wasserdruck in der Zuleitung 1 MPa, Überdruckventil zwischen Wasserhahn und Schlauch installieren.

 **WARNUNG:** Nach dem Anschließen Wasserhahn ganz aufdrehen und System auf Leckagen prüfen. Nach jedem Spülprogramm Wasserhahn schließen.



 **WARNUNG:** Einige Modelle werden mit Aquastop-System geliefert. Dieses nicht beschädigen und nicht knicken oder verdrehen.

## 2.4 Elektrischer Anschluss

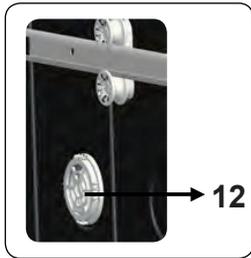
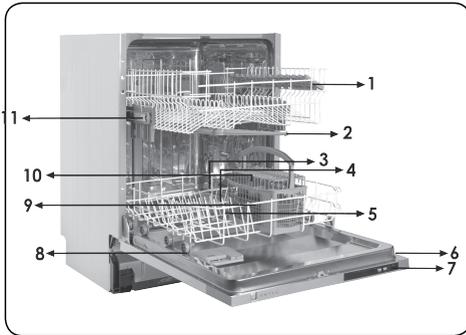
 **WARNUNG:** Das Gerät ist für 220–240 V ausgelegt. Wenn Ihre Elektroinstallation mit 110 V arbeitet, schalten Sie einen Transformator 110/220 V (3000 W) zwischen.

  **Schutzkontaktstecker des Geräts mit einer passenden Steckdose mit geeigneter Spannung und Stromstärke verbinden.**

  **Ist keine Erdung vorhanden, diese von einem Elektriker nachrüsten lassen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden infolge fehlender Erdung.**

  **Der Stecker dieses Geräts kann je nach Zielland eine 13 A-Sicherung enthalten (zum Beispiel in Großbritannien oder Saudi-Arabien)**

### 3. TECHNISCHE DATEN



#### 3.1 Gerät im Überblick

1. Oberer Korb mit Geschirrhaltern
2. Oberer Sprüharm
3. Unterer Korb
4. Unterer Sprüharm
5. Filter
6. Typenschild
7. Bedienblende
8. Fächer für Spülmittel und Klarspüler
9. Besteckkorb
10. Salzbehälter
11. Schienenstopper oberer Korb
12. Aktives Mini-Trocknungssystem: Dieses System sorgt für verbesserte Trocknung Ihres Geschirrs.

#### 3.2 Technische Daten

Kapazität	12 Maßgedecke
Abmessungen (mm)	
Höhe	820-870 (mm)
Breite	598 (mm)
Tiefe	570 (mm)
Gewicht (netto)	33,100kg
Betriebsspannung / Netzfrequenz	220–240 V / 50 Hz
Stromaufnahme (A)	10 (A)
Leistungsaufnahme (W)	1900 (W)
Zulaufwasserdruck	Maximal:1 (MPa), Minimal:0,03 (MPa)

## RECYCLING

- Einige Gerätekomponenten und Verpackungselemente sind wiederverwertbar.
- Kunststoffe sind mit den international vereinheitlichten Symbolen gekennzeichnet: (>PE<, >PP< usw.)
- Die Pappteile der Verpackung bestehen aus recycelter Pappe. Sie können für erneutes Recycling in Papiercontainern entsorgt werden.
- Einige Materialien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Abgabe an kommunalen Abfallsammlern!
- Informationen zur Entsorgung unterschiedlicher Materialien erhalten Sie bei Ihrem kommunalen Abfallsammlern.

## VERPACKUNG UND UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackung schützt das Gerät während des Transports. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie wiederverwertbar sind. Der Einsatz wiederverwertbarer Materialien reduziert das Müllaufkommen und schont die natürlichen Ressourcen.

## CE-Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften sowie die Anforderungen der genannten Normen erfüllen.

## Entsorgung Ihres Altgeräts



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie es Ihrer kommunalen Sammelstelle für Elektroabfälle. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren kommunalen Behörden, bei Ihrem Entsorgungsunternehmen und bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

## 4. VOR VERWENDUNG DES GERÄTES

### 4.1. Vorbereitung Ihres Geschirrspülers auf die erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Strom- und Wasserversorgung den Werten entspricht, die vom Hersteller des Gerätes in den Installationsanweisungen gefordert werden.
- Das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Geräteinneren entfernen.
- Den Wasserenthärterstand einstellen.
- Den Klarspülbehälter auffüllen.

### 4.2 Salzverwendung (falls zutreffend)

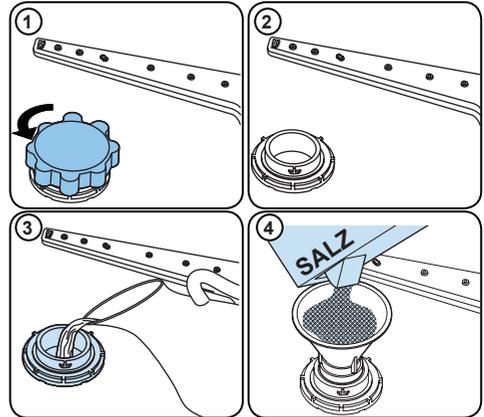
Für eine gute Spüleistung benötigt dieser Geschirrspüler weiches, d. h. entkalktes Wasser. Andernfalls kommt es zu Kalkablagerungen am Geschirr und im Innenraum des Gerätes. Dadurch wird die Leistung des Gerätes beim Spülen, Trocknen und Klarspülen negativ beeinträchtigt. Wenn Wasser durch das Wasserenthärterssystem fließt, werden die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen aus dem Wasser entfernt und das Wasser erreicht die Qualität, die für eine optimale Spüleistung erforderlich ist. Je nach Wasserhärtegrad des zulaufenden Wassers sammeln sich die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen schnell im Wasserenthärterssystem. Aus diesem Grund muss das Wasserenthärterssystem so aufgefrischt werden, dass es auch beim nächsten Spülgang wieder mit der gleichen optimalen Leistung arbeitet. Aus diesem Grund ist das Spezi­alsalz erforderlich.

Die Maschine darf nur mit speziellem Geschirrspülsalz zur Wasserenthärtung verwendet werden. Verwenden Sie keine feinkörnigen oder pulverförmigen Salze, die leicht löslich sind. Die Verwendung jeder anderen Art von Salz kann Ihre Maschine beschädigen.

### 4.3. Salz auffüllen

Zum Einfüllen des Enthärtungssalzes drehen Sie die Kappe des Salzbehälters gegen den Uhrzeigersinn auf. **(1) (2)** Das

Fach bei der ersten Inbetriebnahme mit 1 kg Salz und Wasser **(3)** randvoll füllen. Ein Trichter **(4)** vereinfacht das Einfüllen. Kappe wieder anbringen und schließen. Alle 20 bis 30 Durchläufe Salz in die Maschine nachfüllen (ca. 1 kg).



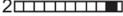
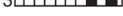
### Nur bei der ersten Inbetriebnahme Salz in den Salzbehälter geben.

Verwenden Sie ausschließlich spezielles Enthärtungssalz für den Gebrauch in Geschirrspülern.

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler starten, füllt sich der Salzbehälter mit Wasser. Füllen Sie das Enthärtungssalz daher vor dem Start Ihrer Maschine ein.

Falls das Enthärtungssalz überläuft und Sie die Maschine nicht sofort starten, schützen Sie Ihre Maschine vor Korrosion, indem Sie ein kurzes Spülprogramm ausführen.

#### 4.4. Teststreifen

Wasserhahn öffnen, Wasser laufen lassen (1 Min).	Streifen in das Wasser halten (1 s).	Streifen schütteln.	Warten (1 Min).	Härtegrad Ihrer Maschine auf den ermittelten Wert einstellen.
				1  2  3  4  5  6 

**HINWEIS:** Die werkseitige Härtegradeinstellung ist "3". Falls Sie Brunnenwasser nutzen oder der Härtegrad 90 dF übersteigt, sollten Sie eine Filter- oder Aufbereitungsanlage verwenden.

#### 4.5. Wasserhärte-tabelle

Stufe	Deutsche Härte (dH)	Französische Härte (dF)	Britische Härte (dE)	Anzeige
1	0 - 5	0 - 9	0 - 6	Die LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	6 - 11	10 - 20	7 - 14	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	12 - 17	21 - 30	15 - 21	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	18 - 22	31 - 40	22 - 28	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	23 - 31	41 - 55	29 - 39	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.
6	32 - 50	56 - 90	40 - 63	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

#### 4.6. Wasserenthärtungssystem

Der Geschirrspüler ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet, der die Härte des Leitungswassers verringert. Den Härtegrad Ihres Leitungswassers erfahren Sie bei Ihrem Versorgungsunternehmen oder mit Hilfe eines Teststreifens (falls verfügbar).

#### 4.7. Einstellung

**Gehen Sie wie folgt vor, um den Salzgehalt zu ändern:**

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs einmal blinken.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

#### 4.8. Gebrauch von Spülmitteln

Verwenden Sie nur spezielle Spülmittel für Haushalts-Geschirrspüler. Bewahren Sie Spülmittel an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

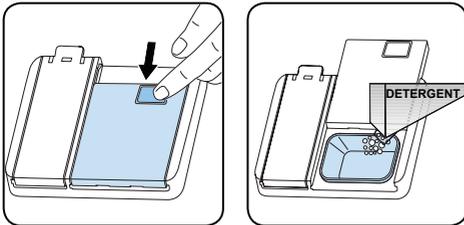
Geben Sie für optimale Leistung genau die empfohlene Menge Spülmittel für das ausgewählte Programm hinzu. Die benötigte Spülmittelmenge hängt vom Zyklus, der Lademenge und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs ab.

Füllen Sie nicht mehr Spülmittel als erforderlich in das Spülmittelfach ein, da dies sonst weißliche Streifen oder bläuliche Schlieren auf Glas und Geschirr sowie Glaskorrosion verursachen könnte. Eine fortgesetzte Verwendung von zu viel Spülmittel kann zu Maschinenschäden führen.

Die Verwendung von zu wenig Spülmittel kann zu einer schlechten Reinigung und bei hartem Wasser zu weißlichen Schlieren führen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Anweisungen des Spülmittelherstellers.

#### 4.9. Spülmittel einfüllen

Verschieben Sie die Verriegelung zum Öffnen des Behälters und füllen Sie das Spülmittel ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn fest, sodass er einrastet. Der Behälter sollte unmittelbar vor Beginn jedes Programmes aufgefüllt werden. Falls das Geschirr stark verschmutzt ist, geben Sie zusätzliches Spülmittel in die Vorspülkammer.



#### 4.10. Kombinierte Reiniger

Diese Produkte sollten entsprechend den Herstelleranweisungen genutzt werden. Kombinierte Reiniger dürfen nie direkt in die Maschine oder in den Besteckkorb gefüllt werden.

Kombinierte Reiniger enthalten je nach Kombination nicht nur Spülmittel, sondern auch Klarspüler, Salzersatzstoffe und zusätzliche Komponenten.

Wir empfehlen, kombinierte Reiniger nicht in Kurzprogrammen zu verwenden. Bei solchen Programmen sollten Sie Spülmittel in Pulverform einsetzen.

Falls bei der Benutzung kombinierter Reiniger Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Spülmittelhersteller.

Wenn Sie die Verwendung kombinierter Spülmittel einstellen, müssen Sie sicherstellen, Wasserhärte und Klarspüler auf passende Werte einzustellen.

#### 4.11. Klarspüler

Ein Klarspüler hilft, das Geschirr streifen- und fleckenfrei zu trocknen. Damit Ihre Utensilien fleckenfrei und Ihre Gläser klar werden, ist Klarspüler unumgänglich. Der Klarspüler wird während der Heißspülphase automatisch hinzugegeben. Wenn die Dosierung des Klarspülers zu niedrig eingestellt ist, bleiben weißliche Flecken auf dem Geschirr zurück, das Geschirr trocknet nicht richtig und wird nicht sauber gespült. Wenn Sie zu viel Klarspüler dosieren, entstehen bläuliche Schichten auf Glas und Geschirr.

#### 4.12. Klarspüler einfüllen und einstellen

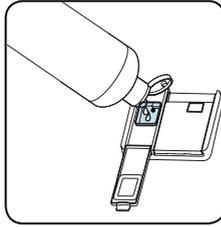
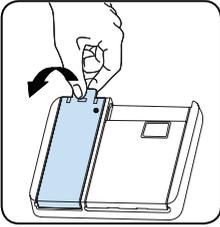
Öffnen Sie die Kappe des Klarspülerbehälters, um ihn zu befüllen. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Klarspüler und schließen Sie die Kappe. Achten Sie darauf, den Behälter nicht übermäßig zu füllen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler auf.

**Gehen Sie wie folgt vor, um den Klarspülergehalt zu ändern:**

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs zweimal blinken. Die Klarspülereinstellung richtet sich nach der Wasserhärteeinstellung.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

Die werkseitige Klarspülerstufe 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 LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	1 Dosis wird ausgegeben	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	2 Dosen werden ausgegeben	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	3 Dosen ausgegeben	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	4 Dosen ausgegeben	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

## 5. GESCHIRRSPÜLER BELADEN

Für beste Ergebnisse befolgen Sie diese Laderichtlinien.

Die Beladung Ihres Haushaltsgeschirrspülers bis zu der vom Hersteller angegebenen Kapazität trägt zur Energie- und Wassereinsparung bei.

Das manuelle Vorspülen von Geschirrtteilen führt zu erhöhtem Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen. Sie können Tassen, Gläser, Stielgläser, kleine Teller, Schüsseln usw. in den oberen Korb stellen. Lehnen Sie langstielige Gläser nicht aneinander, da sie andernfalls instabil und beschädigt werden können.

Langstielige Gläser sollten an den Korbrand, die Ablage oder den Glasträger angelehnt werden und dürfen keine anderen Gegenstände berühren.

Stellen Sie alle Behälter wie Tassen, Gläser und Töpfe mit der Öffnung nach unten in den Geschirrspüler, da sich sonst Wasser darin sammelt.

Wenn die Maschine über einen Besteckkorb verfügt, sollten Sie das Besteckgitter verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Stellen Sie alles große Geschirr (Töpfe, Pfannen, Deckel, Teller, Schüsseln usw.) und sehr schmutzige Gegenstände in das untere Regal.

Geschirr und Besteck sollten nicht übereinander gestellt werden.

**! WARNUNG:** Achten Sie darauf, die Rotation der Sprüharme nicht zu behindern.

**! WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass nach dem Einfüllen des Geschirrs das Öffnen des Waschmittelbehälters nicht verhindert wird.

### 5.1. Empfehlungen

Entfernen Sie grobe Rückstände auf dem Geschirr, bevor Sie es in die Maschine stellen. Starten Sie die Maschine, wenn sie voll ist.



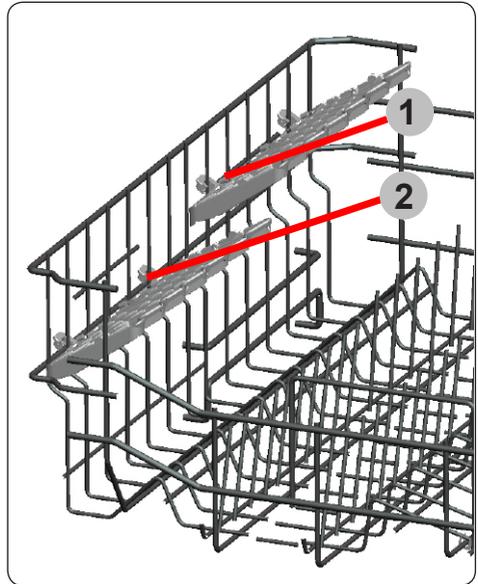
Überladen Sie die Laden nicht und stellen Sie kein Geschirr in den falschen Korb.



**! WARNUNG:** Zur Vermeidung von Verletzungen sollten Besteckteile und Messer mit langem Griff und scharfen Spitzen wie Serviergabeln, Brotmesser usw. immer mit dem scharfen oder spitzen Ende nach unten oder waagrecht eingelegt werden.

### Höhenverstellbare Geschirrhalter (Stecksystem)

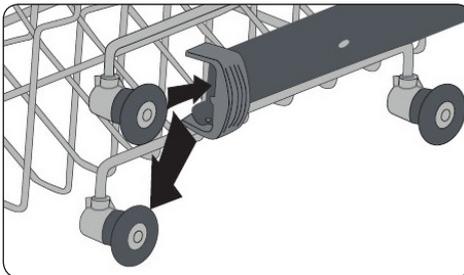
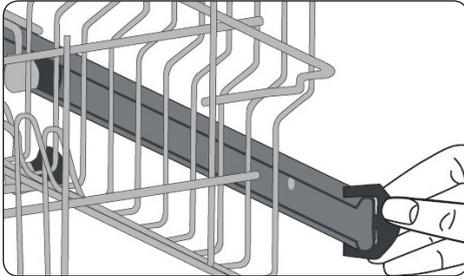
Gläser und Tassen können unter oder auf die höhenverstellbaren Geschirrhalter gestellt werden. Die Geschirrhalter lassen sich in 2 verschiedenen Höhen anbringen. Besteckteile und Küchenutensilien können auch horizontal auf die Geschirrhalter gelegt werden.



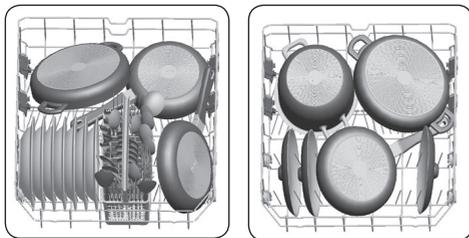
## Oberer Korb

### Höhe einstellen

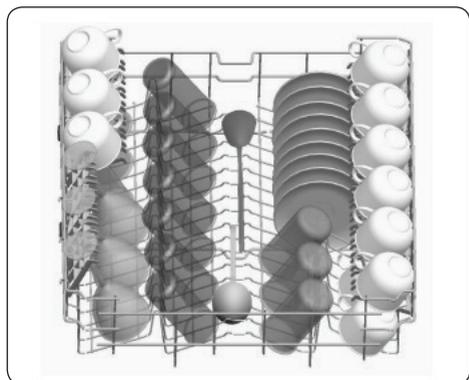
Die Stopper an den Schienenenden zu den Seiten drehen (wie im Bild unten gezeigt), dann den Korb herausziehen und abnehmen. Die Radpositionen ändern, dann den Korb wieder auf die Schiene setzen und die Stopper schließen. Wenn sich der obere Korb auf der erhöhten Position befindet, können große Teile wie Pfannen in den unteren Korb gestellt werden.



## 5.2 AlternAtive KorbbeAdungen unterer Korb

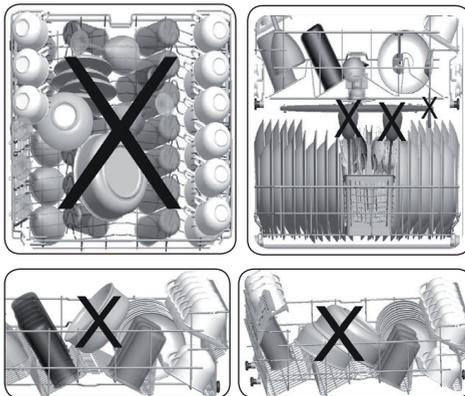


## Oberer Korb



## Falsche Beladungen

Falsche Beladung kann zu schlechter Spül- und Trockenleistung führen. Bitte beachten Sie für gute Spülergebnisse die Empfehlungen des Herstellers.t



## Beispiele für Geschirrspüler ungeeignete Teile

- Zigarettenasche, Kerzenreste, Schuhcreme, Farbe, Chemikalien, Teile aus Eisenlegierungen.
- Gabeln, Löffel und Messer mit Griffen aus Holz, Knochen, Elfenbein oder mit Perlmutterbeschichtung; geklebte Teile, Teile, die mit scheuernden, sauren oder basischen Chemikalien verunreinigt sind.
- Temperaturempfindliche Kunststoffe, kupfer- oder zinnbeschichtete Behältnisse.
- Aluminium- und Silberobjekte.
- Einige empfindliche Gläser, bemaltes Porzellan, bestimmte Kristallobjekte, geklebtes Besteck, Bleikristallgläser, Schneidebretter, Kunstfaserteile.
- Absorbierende Teile wie Schwämme und Küchentücher.



**WICHTIG:** Kaufen Sie zukünftig geschirrspülergeeignete Küchengeräte.

## Hinweise für Testinstitute

Für Hinweise zu Vergleichsprüfungen gemäß EN-Normen und eine Gebrauchsanweisung in elektronischer Form senden Sie bitte Modellbezeichnung und Seriennummer an folgende Adresse:  
**dishwasher@standardtest.info**

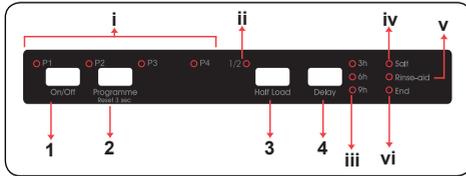
## 6. PROGRAMMTABELLE

	P1	P2		P3	P4
Programmname:	Öko	Intensiv 65°C (modellabhängig)	Auto (modellabhängig)	Super, 50 Min.	Vorspülen
Art der Verschmutzung:	Standardprogramm für normal verschmutztes, täglich verwendetes Geschirr mit reduziertem Energie- und Wasserverbrauch.	Geeignet für stark verschmutztes Geschirr.	Auto-Programm für stark verschmutztes Geschirr.	Geeignet zur schnelleren Reinigung von normal verschmutztem, täglich verwendetem Geschirr.	Geeignet zum Abspülen von Geschirr, das Sie später spülen möchten.
Verschmutzungsgrad:	Mittel	Stark	Stark	Mittel	Leicht
Spülmittelmenge: A: 25 cm <sup>3</sup> B: 15 cm <sup>3</sup>	A	A	A	A	-
Programmdauer (Std:Min)	03:25	01:57	01:25 - 01:57	00:50	00:15
Stromverbrauch (kWh/Zyklus)	0.923	1.700	1.450-1.700	1.100	0.020
Wasserverbrauch (l/Zyklus)	12.0	17.2	11.9-17.2	12.0	4.5

- Die Programmdauer kann sich je nach Geschirrmenge, Wassertemperatur, Umgebungstemperatur und ausgewählten Zusatzfunktionen ändern.
- Die für andere als das Öko-Programm angegebenen Werte sind nur Richtwerte.
- Wenn Ihr Modell mit einem Trübungssensor ausgestattet ist, hat es statt des Intensivprogramms ein Autoprogramm.
- Das Öko-Programm dient zur Reinigung von normal verschmutztem Geschirr, da es für diese Verwendung das effizienteste Programm im Hinblick auf seinen kombinierten Energie- und Wasserverbrauch ist. Darüber hinaus wird es zur Beurteilung der Einhaltung der Ökodesign-Gesetzgebung der EU verwendet.
- Das Spülen von Geschirr in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Gebrauchsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand, wenn die Maschine nach den Anweisungen des Herstellers benutzt wird.
- Verwenden Sie bei Kurzprogrammen nur pulverförmiges Spülmittel.
- Kurzprogramme beinhalten keinen Trocknungsschritt.
- Zur Unterstützung der Trocknung sollten Sie die Tür nach Abschluss des Programmes leicht öffnen.
- Sie können auf die Produktdatenbank mit den Modellinformationen zugreifen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett einlesen.

 **HINWEIS: (NOTE)** Gemäß den EU-Verordnungen 1016/2010 und 1059/2010 dürfen die Energieverbrauchswerte des Eco-Programms abweichen. Diese Tabelle entspricht den Verordnungen 2019/2022 und 2017/2022.

## 7. DAS BEDIENFELD



1. Ein-/Austaste
2. Programmauswahl taste

- i. Programm-LEDs
3. Halbe Ladung-Taste
- ii. Halbe Ladung-LED
4. Verzögerungstaste
- iii. Verzögerungs-LEDs
- iv. Salzanzeige
- v. Klarspüleranzeige
- vi. Programmende-Anzeige

### 1. Ein-/Austaste

Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Ein-/Austaste ein. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Programmende-Anzeige (vi) auf.

### 2. Programmauswahl taste

Wählen Sie ein passendes Programm für Ihr Geschirr aus, indem Sie die Programmwahl-Taste drücken.

Die dem ausgewählten Programm entsprechende LED (i) leuchtet auf und die Programmende-Anzeige (vi) erlischt. Das Programm startet automatisch, wenn die Tür geschlossen wird.

### 3. Halbe Ladung-Taste

Drücken Sie zum Reduzieren der Programmdauer und folglich zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs die Halbe Ladung-Taste. Wenn die Option Halbe Ladung gewählt ist, leuchtet die Halbe Ladung-LED (ii) auf.

### 4. Verzögerungstaste

Drücken Sie zum Verzögern der Startzeit eines Programmes um 3, 6 oder 9 Stunden die Verzögerungstaste. Durch einmaliges

Drücken wird die Startzeit um 3 Stunden, durch zweimaliges Drücken um 6 Stunden und durch dreimaliges Drücken um 9 Stunden verzögert. Drücken Sie zum Ändern oder Abbrechen der verzögerten Startzeit die Verzögerungstaste. Die Verzögerungs-LED (iii), die der verbleibenden Verzögerungsdauer (3h, 6h, 9h) entspricht, leuchtet. Wenn Sie die Maschine ausschalten, während der Verzögerungstimer aktiv ist, wird die Verzögerungszeit aufgehoben.

**HINWEIS:** Wenn Sie sich entscheiden, das ausgewählte Programm nicht zu starten, beachten Sie die Abschnitte „Programm ändern“ und „Programm abbrechen“.

**HINWEIS:** Wenn sich nicht genügend Salz im Behälter befindet, zeigt die Kein-Salz-Warnleuchte (iv) an, dass der Salzbehälter leer ist.

**HINWEIS:** Wenn sich nicht genügend Klarspüler im Behälter befindet, zeigt die Kein-Klarspüler-Warnleuchte (v) an, dass der Klarspüler-Behälter leer ist.

### 7.1 Ein Programm ändern

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs ändern möchten.



**HINWEIS:** Vermeiden Sie herausspritzendes Wasser, indem Sie die Gerätetür zunächst nur einen Spalt weit öffnen.

## 7.2 Ein Programm abbrechen

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs abbrechen möchten.

Beim Öffnen der Gerätetür leuchtet die zum zuletzt ausgewählten Programm gehörende Leuchte auf.



Halten Sie die Programmauswahltaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Programmende-Anzeige blinkt und die Programmluchte erlischt.

Das Abpumpen beginnt nach Schließen der Gerätetür und wird 30 Sekunden lang fortgesetzt. Ein Summer erklingt 5-mal, wenn ein Programm abgebrochen wird, die Programmende-Anzeige leuchtet auf.

## 7.3 Maschine ausschalten

Die Programmende-Anzeige leuchtet, sobald ein Programm abgeschlossen ist. Zudem werden 5 Signaltöne ausgegeben. Anschließend können Sie Ihre Maschine über die Ein-/Aus-taste abschalten.



Ziehen Sie den Stecker heraus und drehen Sie den Wasserhahn zu.

**HINWEIS:** Öffnen Sie die Tür nicht vor Abschluss eines Programmes.

**HINWEIS:** Falls die Gerätetür geöffnet wird oder ein Stromausfall eintritt, setzt die Maschine das Programm fort, sobald die Tür wieder geschlossen wird oder der Stromausfall vorüber ist.

**HINWEIS:** Falls während des Trocknens ein Stromausfall eintritt oder die Gerätetür geöffnet wird,

endet das Programm. Das Gerät ist dann zur Auswahl eines neuen Programmes bereit.

## Summer einrichten

Gehen Sie zum Ändern der Summerlautstärke wie unten beschrieben vor:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Programm (2) und Halbe Ladung (3) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn die Toneinstellung erkannt wird, ertönt ein langer Summer und das Display zeigt den zuletzt eingestellten Pegel von "S0" bis "S3" an.
- Zum Verringern der Summerlautstärke drücken Sie die Programmtaste (2). Zum Steigern der Summerlautstärke drücken Sie die Halbe Ladung-Taste (3).
- Nach Ändern der Summerlautstärke leuchten die entsprechenden, in der Tabelle unten aufgeführten LEDs auf.

Summerlautstärke	LEDs			
	1/2	3 h	6 h	9 h
S0				X
S1			X	X
S2		X	X	X
S3	X	X	X	X

- Zum Speichern der gewählten Summerlautstärke schalten Sie das Gerät aus.

„S0“ bedeutet, dass keine Tonausgabe erfolgt. Die Werkseinstellung ist S3.

**Stromsparmmodus** Gehen Sie zum Aktivieren oder Deaktivieren des Energiesparmodus wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Halbe Ladung (3) und Programm (4) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Nach 3 Sekunden zeigt die Maschine die letzte Einstellung an.
- Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist, leuchten die LEDs P1, P2 und 1/2.

In diesem Modus schaltet sich die Innenbeleuchtung 4 Minuten nach dem Öffnen der Tür aus, und das Gerät schaltet sich nach 15 Minuten ohne Aktivität aus, um Energie zu sparen.

4. Bei deaktiviertem Stromsparmodus leuchten die LEDs P1 und P2. Wenn der Energiesparmodus deaktiviert ist, leuchtet die Innenbeleuchtung so lange, wie die Tür geöffnet ist, und das Gerät ist immer eingeschaltet, sofern es nicht vom Benutzer ausgeschaltet wird.

5. Um die gewählte Einstellung zu speichern, schalten Sie das Gerät aus. In der Werkseinstellung ist der Energiesparmodus aktiv.

### Infoled 2.1 (je nach Modell)

LED-Anzeige	Zustand der Maschine
Rot, dauerleuchtend	Die Maschine führt ein Programm aus.
Rot, blinkend	Ein Programm wurde abgebrochen.
Rot, schnell blinkend	Die Maschine ist gestört. Siehe Abschnitt „ <b>Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme</b> “.
Grün, dauerleuchtend	Ein Programm ist beendet.

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung Ihres Geschirrspülers ist wichtig, um seine Lebensdauer zu sichern. Sorgen Sie dafür, dass die Wasserenthärtungseinstellung (falls vorhanden) korrekt vorgenommen und die richtige Menge an Reinigungsmittel verwendet wird, um Kalkablagerungen zu vermeiden. Füllen Sie das Salzfach nach, wenn die Salzsensorenleuchte aufleuchtet.

Im Laufe der Zeit können sich in Ihrem Geschirrspüler Fett- und Kalkablagerungen bilden. In diesem Fall:

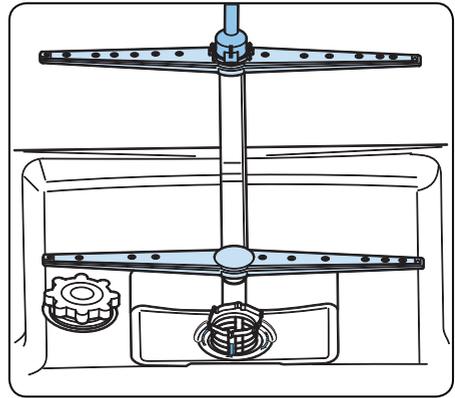
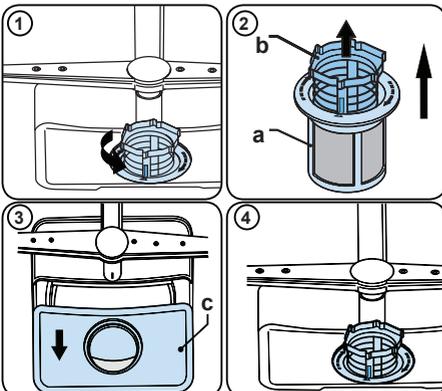
- Füllen Sie das Waschmittelfach, aber laden Sie kein Geschirr ein. Wählen Sie ein Hochtemperaturprogramm und lassen Sie den Geschirrspüler leer laufen. Wenn Ihr Geschirrspüler dadurch nicht ausreichend gereinigt wird, verwenden Sie ein für Geschirrspüler geeignetes Reinigungsmittel.
- Um die Lebensdauer Ihres Geschirrspülers zu verlängern, reinigen Sie ihn regelmäßig einmal im Monat.
- Wischen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Rückstände oder Fremdkörper zu entfernen.

### 1.1. Filter

Reinigen Sie Filter und Sprüharme mindestens einmal pro Woche. Sind noch Speisereste am Grob- und Mikrofilter vorhanden, nehmen Sie die Filter heraus und reinigen Sie sie gründlich unter fließendem Wasser.

a) Mikrofilter      b) Grobfilter

c) Metallfilter



Drehen Sie die Filterkombination zum Entfernen und Reinigen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie durch Anheben nach oben heraus (1). Ziehen Sie den Grobfilter aus dem Mikrofilter heraus (2). Ziehen Sie dann den Metallfilter (3) heraus und entfernen Sie ihn. Spülen Sie den Filter mit viel Wasser ab, bis er frei von Rückständen ist. Bauen Sie die Filter wieder zusammen. Setzen Sie den Filtereinsatz wieder ein und arretieren Sie ihn im Uhrzeigersinn (4).

- Lassen Sie den Geschirrspüler niemals ohne die Filter laufen.
- Werden die Filter nicht richtig eingesetzt, reduziert sich die Reinigungswirkung.
- Damit die Maschine einwandfrei läuft, müssen die Filter sauber sein.

### 1.2. Sprüharme

Stellen Sie sicher, dass die Sprühlöcher nicht verstopft sind und dass keine Speisereste oder Fremdkörper an den Sprüharmen kleben. Falls es zu Verstopfungen kommt, entfernen Sie die Sprüharme und reinigen Sie sie unter Wasser. Zum Abnehmen des oberen Sprüharms lösen Sie die Mutter, die ihn in Position hält, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen. Diese Mutter muss nach dem Einsetzen des oberen Sprüharms wieder festgezogen werden.

### **1.3 Abwasserpumpe**

Große Lebensmittelreste oder Fremdkörper, die nicht von den Filtern aufgefangen wurden, können die Abwasserpumpe blockieren. Das Spülwasser steht dann höher als der Filter.

 Warnung, Gefahr von Schnittverletzungen!

Achten Sie beim Reinigen der Abwasserpumpe darauf, dass Sie sich nicht an Glasscherben oder spitzen Gegenständen verletzen.

In diesem Fall:

- 1.** Trennen Sie als Erstes das Gerät von der Stromversorgung.
- 2.** Nehmen Sie Körbe heraus.
- 3.** Entfernen Sie die Filter.
- 4.** Entfernen Sie alles Wasser, bei Bedarf mit einem Schwamm.
- 5.** Überprüfen Sie den Bereich und entfernen Sie alle Fremdkörper.
- 6.** Setzen Sie die Filter wieder ein.
- 7.** Setzen Sie die Körbe wieder ein.

## 9. FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Programm startet nicht.	Der Netzstecker des Geschirrspülers ist nicht eingesteckt.	Geschirrspüler an Stromversorgung anschließen.
	Geschirrspüler nicht eingeschaltet.	EIN/AUS-Taste drücken, um Geschirrspüler einzuschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen.
	Zulaufwasserhahn ist geschlossen.	Zulaufwasserhahn öffnen.
	Tür des Geschirrspülers ist geöffnet.	Tür des Geschirrspülers schließen.
	Zulaufschlauch und Gerätefilter verstopft.	Zulaufschlauch und Gerätefilter auf Verstopfung prüfen.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	Ablaufschlauch verstopft oder verdreht.	Ablaufschlauch prüfen. Gegebenenfalls leeren oder Verdrehung lösen.
	Filter verstopft.	Filter reinigen.
	Programm ist noch nicht abgeschlossen.	Warten, bis das Programm vollständig abgearbeitet ist.
Gerät hält mitten im Programm an.	Stromausfall.	Netzstromversorgung prüfen.
	Störung bei Zulaufwasser.	Wasserhahn prüfen.
Während des Spülvorgangs sind Kippel- und Schlaggeräusch zu hören.	Sprüharm schlägt an ein Geschirrtteil im unteren Korb an.	Problematische Teile anders positionieren oder herausnehmen.
Am Geschirr bleiben Essensreste zurück.	Geschirr nicht korrekt positioniert. Betroffene Geschirrtteile werden vom Sprühwasser nicht erreicht.	Körbe nicht überladen.
	Geschirrtteile lehnen aneinander.	Hinweise im Abschnitt zum Beladen des Geschirrspülers beachten.
	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Falsches Spülprogramm ausgewählt.	Wählen Sie mithilfe der Programmübersicht das optimale Programm aus.
	Sprüharme sind mit Essensresten verstopft.	Sprühöffnungen der Sprüharme mit spitzem Werkzeug reinigen.
	Filter oder Abwasserpumpe verstopft oder Filter falsch eingebaut.	Ablaufschlauch und Filter auf korrekten Sitz prüfen.

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Weiße Rückstände auf dem Geschirr.	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Dosierung von Klarspülmittel bzw. Wasserenthärter zu niedrig eingestellt.	Klarspülmittelmenge bzw. Wasserenthärtungsstufe erhöhen.
	Hohe Wasserhärte.	Wasserenthärtungsstufe erhöhen, Salz nachfüllen.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
Geschirr trocknet nicht.	Keine Trocknungsoption ausgewählt.	Programm mit Trocknung auswählen.
	Klarspülmitteldosierung zu niedrig eingestellt.	Klarspülmitteldosierung erhöhen.
Rostflecken auf dem Geschirr.	Mangelhafte Edelstahlqualität.	Nur geschirrspülerfestes Geschirr/Besteck verwenden.
	Hohe Salzkonzentration im Wasser.	Wasserhärtegrad anpassen mithilfe der Wasserhärte-tabelle.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
	Beim Nachfüllen von Salz zu viel Salz daneben geschüttet.	Beim Nachfüllen von Salz Einfülltrichter verwenden.
	Ungenügende Erdung.	Unverzüglich Elektriker kontaktieren.
In der Spülmittelkammer bleibt Spülmittel zurück.	Als das Spülmittel eingegeben wurde, war die Kammer noch feucht.	Spülmittelkammer trocknen, bevor Spülmittel eingegeben wird.

## Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme

FEHLERCODE					MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
P1	P2	1/2	3 h	6 h		
					Störung des Wassereinflusssystems	Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn aufgedreht ist und Wasser läuft.
						Trennen Sie den Einlassschlauch vom Wasserhahn und reinigen Sie den Filter des Schlauchs.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
					Störung des Drucksystems	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Wasser läuft ständig in das Gerät	Drehen Sie den Wasserhahn zu und wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Wasser kann nicht abgepumpt werden	Möglicherweise sind Wasserablaufschlauch oder Filter verstopft.
						Brechen Sie das Programm ab.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehlerhaftes Heizelement	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Überlauf	Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, schließen Sie die Wasserzufuhr.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehler in der Elektronik	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Überhitzung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Fehlerhafter Wärmesensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Spannung zu hoch	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
					Spannung zu niedrig	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Installation und Reparaturen sollten nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus Handlungen nicht autorisierter Personen ergeben. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass bei Reparaturen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

Unsachgemäße Reparaturen oder die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen können erhebliche Schäden verursachen und den Benutzer erheblichen Gefahren aussetzen.

Die Kontaktinformationen unseres Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieses Dokuments.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der Ökodesign-Verordnung können für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum in Verkehr gebracht wurde, über den Kundendienst bezogen werden.

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH  
Chenover Str. 5  
D-67117 Limburgerhof  
[www.respekta.info](http://www.respekta.info)



**52325523 R36**



# EU-PRODUKTDATENBLATT

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: RESPEKTA

Anschrift des Lieferanten <sup>(b)</sup>: NEG-NOVEX GMBH CHENOVER STR. 5 67117 LIMBURGERHOF

Modellkennung: GSP60VV

## Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität <sup>(a)</sup> (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI <sup>(a)</sup>	55.9	Energieeffizienzklasse <sup>(a)</sup>	E	
Reinigungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1.130	Trocknungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1.070	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0.923	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	12.0	
Programmdauer <sup>(a)</sup> (h:min)	3:25	Art	Einbaugerät	
Luftschallemissionen <sup>(a)</sup> (in dB(A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse <sup>(a)</sup>	C	
Aus-Zustand (W)	0.50	Bereitschaftszustand (W)	-	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	4.00	vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie <sup>(b)</sup>: 24 MONATE

## Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 <sup>(1)</sup> <sup>(b)</sup> der Kommission zu finden sind: [www.respekta.info](http://www.respekta.info)

<sup>(a)</sup> Angaben für das eco-Programm.

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

<sup>(c)</sup> Wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

# Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2017 with regard to energy labelling of household dishwashers

**Supplier's name or trade mark:** respekta

**Supplier's address:** Bastian Hammann, NEG-NOVEX GMBH CHENOVER STR. 5 67117 LIMBURGER-HOF

**Model identifier:** GSP60VV

## General product parameters:

Parameter	Value	Parameter	Value	
Rated capacity <sup>(a)</sup> (ps)	12	Dimensions in cm	Height	82
			Width	60
			Depth	55
EEI <sup>(a)</sup>	55,9	Energy efficiency class <sup>(a)</sup>	E	
Cleaning performance index <sup>(a)</sup>	1,130	Drying performance index <sup>(a)</sup>	1,070	
Energy consumption in kWh [per cycle], based on the eco programme using cold water fill. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used.	0,923	Water consumption in litres [per cycle], based on the eco programme. Actual water consumption will depend on how the appliance is used and on the hardness of the water.	12,0	
Programme duration <sup>(a)</sup> (h:min)	3:25	Type	Built-in	
Airborne acoustical noise emissions <sup>(a)</sup> (dB(A) re 1 pW)	49	Airborne acoustical noise emission class <sup>(a)</sup>	C	
Off-mode (W) (if applicable)	0,50	Standby mode (W) (if applicable)	-	
Delay start (W) (if applicable)	4,00	Networked standby (W) (if applicable)	-	

**Minimum duration of the guarantee offered by the supplier:** 24 months

## Additional information:

Weblink to the supplier's website, where the information in point 6 of Annex II to Commission Regulation (EU) 2019/2022 is found: <http://www.respekta.info>

<sup>(a)</sup> for the eco programme.



## Madita Einbaugeschirrspüler, 60 cm, vollintegriert

GSP 60 VV

- + 4 Programme
- + Vollelektronisch und leise
- + 2 Sprühebene
- + Aktivtrocknung
- + LED-Display

E



### TECHNISCHE DATEN

Anzahl der Maßgedecke	12
Energieeffizienzklasse Skala A – G	E
Energieverbrauch Eco Programm bei 100 Programmzyklen	92 kW/h
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Leistungsaufnahme im Standby Modus	4,0 W
Wasserverbrauch Eco Programm pro Zyklus	12 L
Reinigungsleistungsindex	1,130
Trocknungsleistungsindex	1,070
Standardprogramm	ECO 50 °C
Dauer Eco Programm in h:min	03:25
Geräuschemission / Geräuschemissionsklasse	49 dB (A) / C
Einbaugerät	Ja

## AUSSTATTUNG

Material und Farbe (Innenraum / Blende)	Innenraum aus rostfreiem Edelstahl / schwarz
4 Programme / Spültemperaturen	Vorspülen, Eco, Super, Intensiv / 50 – 65 °C
Startzeitvorwahl	3 / 6 / 9 Stunden
Weitere Funktionen	Halbe Beladung, Klarspüler und Regeneriersalzanzeige, Aktivtrocknung, akustisches Signal Programmende
Absicherung	10 A
Steuerung	Elektronisch
Bedienung	Elektroniktasten
Display	LED-Display mit Indikatorlampen
Höhenverstellbare FüÙe	2 vorne, 1 hinten
Max. verstellbare Höhe	5 cm
Verstellbarer Oberkorb	Ja
Tellerhalter	klappbar
Tassenhalter	2
Sprühebene	2
Besteckkorb	1

## ABMESSUNGEN

GerätemaÙe (H x B x T) / Gewicht	82 x 59,8 x 57 cm / 33,1 kg
MaÙe Einbau (H x B x T)	82 – 87 x 60 x 60 cm
MaÙe mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	85,1 x 64,4 x 66,1 cm / 34,4 kg

## ARTIKELNUMMER

GSP60VV

## EAN

4260683871823

<b>Hob</b>		<b>Data sheet / Datenblatt</b>			<b>Kochfeld</b>	
According to Regulation 66/2014EC				Nach Verordnung 66/2014EU		
Brand name <i>Warenzeichen</i>		<b>RESPEKTA®</b>				
Type / Model <i>Typ / Modell</i>		<b>KM5500-28</b>				
Type of appliances <i>Art des Gerätes</i>		<b>X</b>		electric <i>Elektrisch</i>		
				gas <i>Gas</i>		
Number of heating zones / surfaces / burner <i>Anzahl der Kochzonen / Kochflächen / Brenner</i>		<b>4</b>				
Heating technologie <i>Heiztechnik</i>				solid plates <i>Kochplatten</i>		
		<b>X</b>		radiant <i>Strahler</i>		
				induction <i>Induktion</i>		
<b>Vitro ceramic hob / Glaskeramik Kochfeld</b>		<b>Ø 1</b>	<b>Ø 2</b>	<b>Power/Leistg. W</b>	<b>Energy Cons.</b>	
Cooking Zones data <i>Kochzonen Daten</i>		hl	155mm	--	1200	195,0 Wh/kg
		hr	155mm	260mm	1000/2000	194,9 Wh/kg
		vl	140mm	215mm	1100/2200	180,4 Wh/kg
		vr	155mm	--	1200	194,0 Wh/kg
Energy consumption of hob <i>Energieverbrauch Kochmulde / Kochfeld</i>		<b>EC</b> electric hob		<b>191,1</b>		Wh/kg



*Bedienungs- & Installationsanleitung*  
**Glaskeramik-Kochfeld**

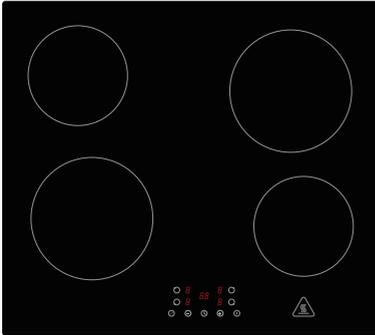


*Installation- & User's Instruction*  
**Ceramic Glass Hob**

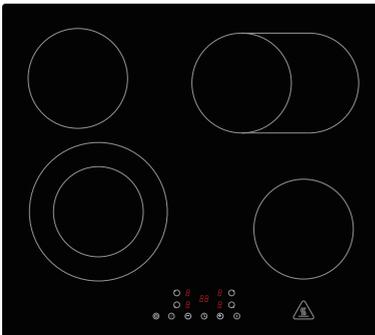
**RESPEKTA®**

**Mod. No.:**

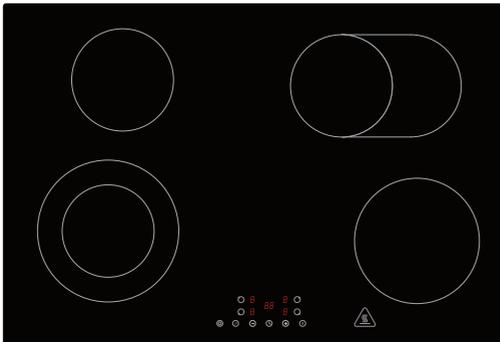
**> KM 4400-28**



**> KM 5500-28**



**> KM 7700-28**



# Inhalt

<b>1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....</b>	<b>de-3</b>
1.1    Lesen der Bedienungsanleitung .....	de-3
<b>2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....</b>	<b>de-7</b>
2.1    Wichtige Hinweise.....	de-7
2.2    Hinweise zum Umweltschutz .....	de-13
<b>3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN .....</b>	<b>de-14</b>
3.1    Technische Daten .....	de-14
3.2    Elektrischer Schaltplan.....	de-20
<b>4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>de-21</b>
4.1    Nützliche Ratschläge .....	de-21
4.2    Verwendung des elektrischen Kochfeldes.....	de-25
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>de-40</b>
5.1    Zubehörliste .....	de-40
5.2    Vorbereitende Arbeiten .....	de-40
5.3    Installationsanleitung.....	de-42
5.4    Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-46
<b>6 : WARTUNG .....</b>	<b>de-48</b>
6.1    Reinigung und Pflege.....	de-48
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE.....</b>	<b>de-50</b>
7.1    Störungsbehebung.....	de-50



# 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

### 1.1.1 Allgemeines

Lieber Kunde, wir danken Ihnen für das uns geschenkte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es Ihren Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung, 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, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6236. 46 32 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

### 1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

**Bevor Sie die das Gerät installieren und/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.**

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

Bewahren Sie diese Unterlage griffbereit auf, damit Sie sie jederzeit nachschlagen und sie an eventuelle Nachbesitzer weitergeben können.

**Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieses Handbuchs und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Wichtiger Hinweis“ und „Gefahr“ im Text.**



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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.

Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## 1.1.5 Identifikation des Geräts

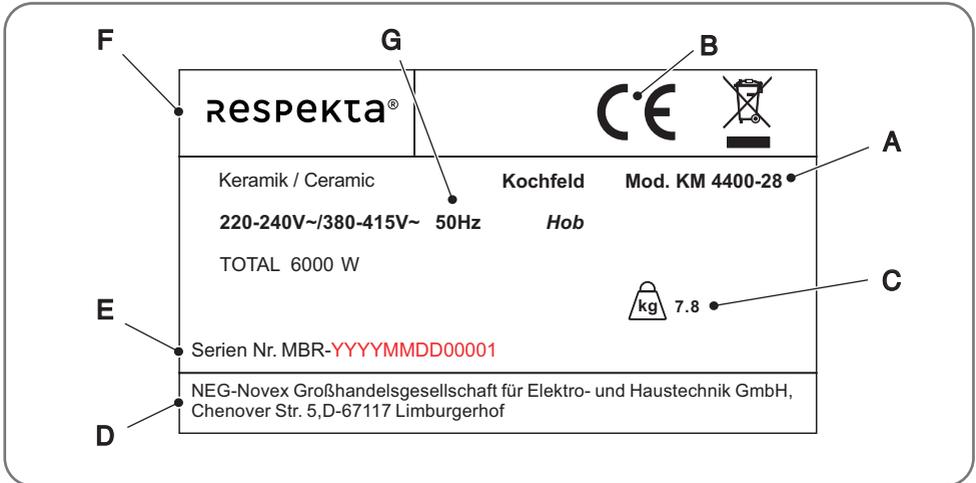


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - CE-Kennzeichnung
- C - Gewicht
- F - Hersteller
- D - Angaben zum Hersteller
- G - Beschreibung
- E - Seriennummer



**HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.



**HINWEIS:** Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzteilservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

### Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

## **CE-Konformitätserklärung**

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass 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.

### **1.1.6 Garantiebedingungen**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Käufer verursacht werden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Garantie für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss 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 mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellereitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen

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

## 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Wichtige Hinweise

	<b>GEFAHR:</b> Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	<b>GEFAHR:</b> Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen
	<b>GEFAHR:</b> Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	<b>GEFAHR:</b> Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	<b>GEFAHR:</b> Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können. Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.
	<b>GEFAHR:</b> Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	<b>GEFAHR:</b> Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	<b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Geräte eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	<b>ACHTUNG:</b> Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfeldes mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	<p><b>ACHTUNG:</b> Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.</p> <p>Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.</p> <p>Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.</p> <p>Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.</p> <p>Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden.</p>

	<b>ACHTUNG:</b> Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
	<b>ACHTUNG:</b> Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
	<b>ACHTUNG:</b> Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).
	<b>ACHTUNG:</b> Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.
	<b>ACHTUNG:</b> Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.
	<b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, das es ausgeschaltet ist.
	<b>ACHTUNG:</b> Kein beschädigtes Gerät verwenden.
	<b>ACHTUNG:</b> Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.
	<b>ACHTUNG:</b> Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.
	<b>ACHTUNG:</b> Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.
	<b>ACHTUNG:</b> Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
	<b>ACHTUNG:</b> Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen.

	<b>ACHTUNG:</b> Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.
	<b>ACHTUNG:</b> Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
	<b>ACHTUNG:</b> Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.
	<b>ACHTUNG:</b> Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Gerät ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz. Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	<b>HINWEIS:</b> Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren und/oder benutzen.
	<b>HINWEIS:</b> Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
	<b>HINWEIS:</b> Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

	<b>HINWEIS:</b> Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.
	<b>HINWEIS:</b> Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.
	<b>HINWEIS:</b> Das Kochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
	<b>HINWEIS:</b> Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.
	<b>HINWEIS:</b> Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile aus Polystyrol usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### 2.2.2 Entsorgung



**WICHTIGER HINWEIS:** Entsorgen Sie Ihr Altgerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Stromkabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

# 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

## 3.1 Technische Daten

### 3.1.1 Modell KM 4400-28

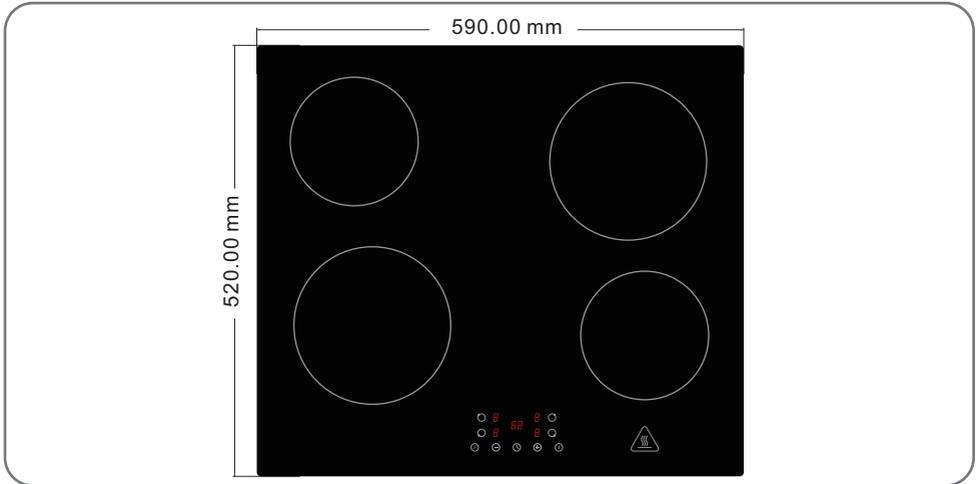


Abb. 3.1

Modell Nr.		KM 4400-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochnfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

Modell Nr.		<b>KM 4400-28</b>
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6000
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	590 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	7,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,0
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		<b>KM 4400-28</b>
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

### 3.1.2 Modell KM 5500-28

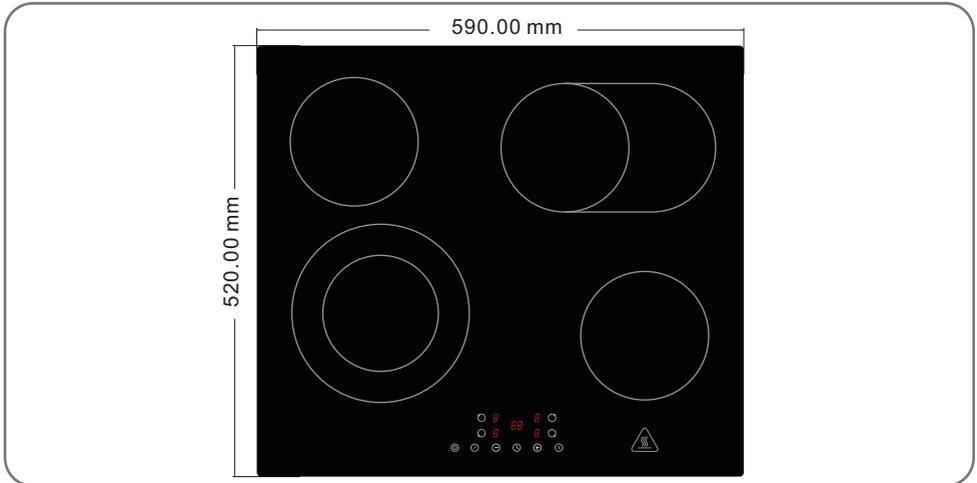


Abb. 3.2

<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 5500-28</b>
<b>Identifikation des Produkts/ Marke</b>	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochnfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

Modell Nr.		KM 5500-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6600
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1100W / mit Doppelzone 2200W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1000W/ mit ovaler Außenzone 2000W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	590 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	8,3
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,4
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		KM 5500-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

### 3.1.3 Modell KM 7700-28

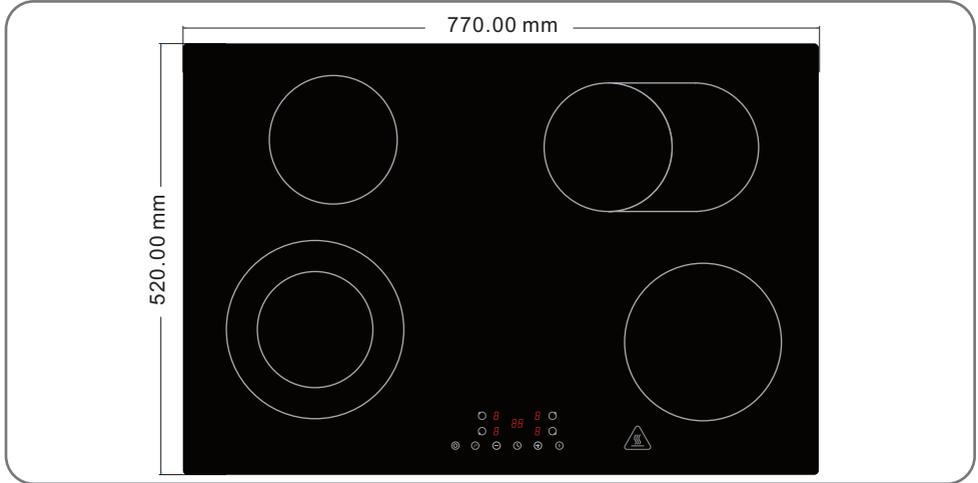


Abb. 3.3

<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
<b>Identifikation des Produkts/ Marke</b>	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochnfeld, 70cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

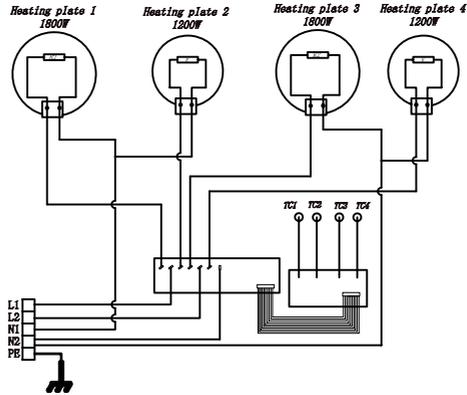
<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7000
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	77
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1100W / mit Doppelzone 2200W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1000W/ mit ovaler Außenzone 2000W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1600W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	770 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	9,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	12,0
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	845 x 620 x 130

**Ausrüstung und Zubehör**

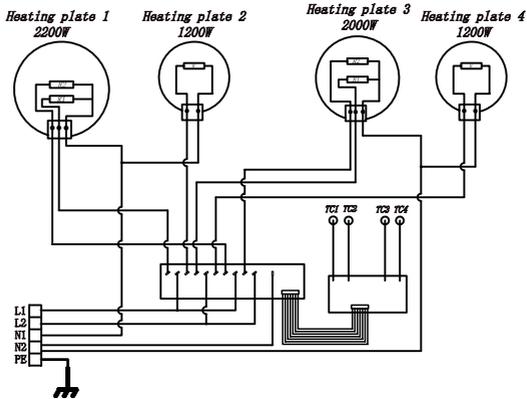
<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

**KM 4400-28**



**KM 5500-28**



**KM 7700-28**

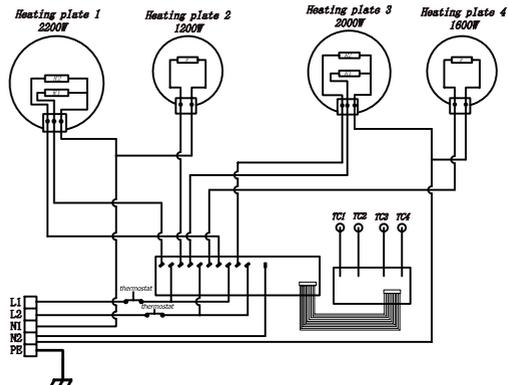


Abb. 3.4

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

	<b>GEFAHR:</b> Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	<b>ACHTUNG:</b> Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Entfernen Sie eventuell verbliebene Schutzfolien von dem Glaskeramik-Kochfeld.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.

### 4.1.1 Betrieb der elektrischen Kochplatte

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann. Es verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Power-Einstellung.

Das Glaskeramik-Kochfeld basiert auf der Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme abstrahlt, um die Speisen zu erwärmen.



**WICHTIGER HINWEIS:** Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.



**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

### 4.1.2 Geeignete Töpfe

Sie können jede Art von Topf oder Pfanne verwenden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Edelstahl, Töpfe, Glasgeschirr, Kasserollen und Keramikbehälter.



**HINWEIS:** Der Topfboden muss eben und glatt sein.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

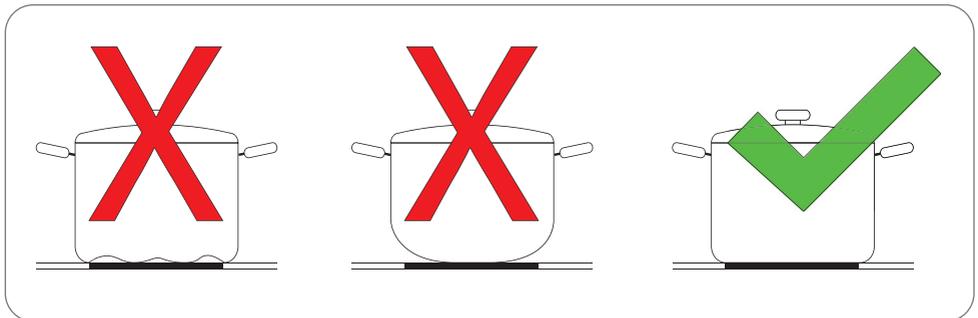


Abb. 4.1

Während des Kochens muss sich der Topf in der Mitte der Kochplatte befinden.

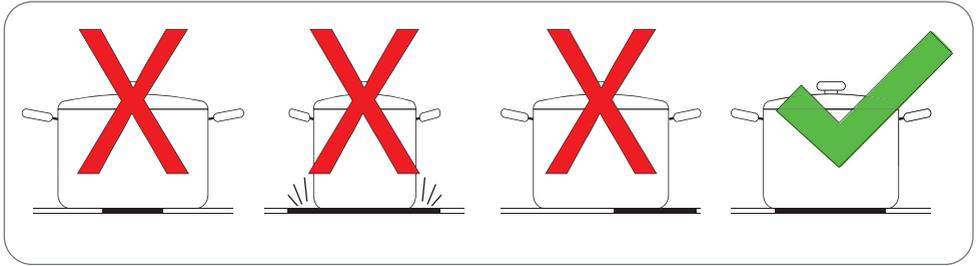


Abb. 4.2



**HINWEIS:** Heben Sie die Töpfe immer an und stellen Sie sie vorsichtig auf das Glaskeramikkochfeld. Lassen Sie sie nicht verrutschen, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.

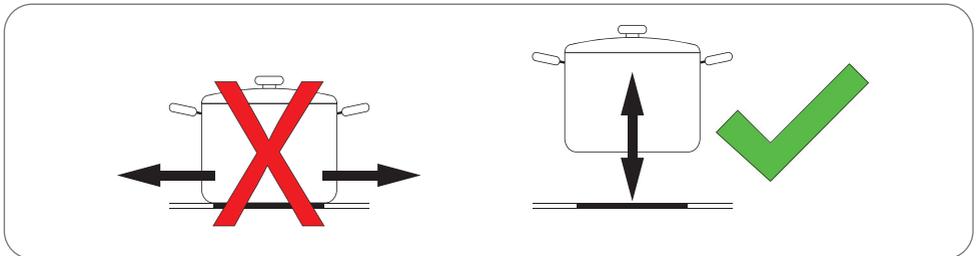


Abb. 4.3

### 4.1.3 Energieersparnis

Befolgen Sie diese praktischen Tipps, um beim Kochen Energie zu sparen.



**WICHTIGER HINWEIS:** WARNUNG! Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.



**HINWEIS:** Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.



**HINWEIS:** Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.



**HINWEIS:** Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.



**HINWEIS:** Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.



**HINWEIS:** Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.



**HINWEIS:** Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

#### 4.1.4 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

Die Tasten reagieren auf Berührung, es ist nicht nötig, sie zu drücken.

- Verwenden Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Spitze.
- Das akustische Signal zeigt an, dass die Taste, die Sie gerade drücken, aktiv ist.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (Küchenutensilien oder ein Tuch) sie verdecken. Schon eine dünne Wasserschicht kann die Betätigung der Tasten erschweren.

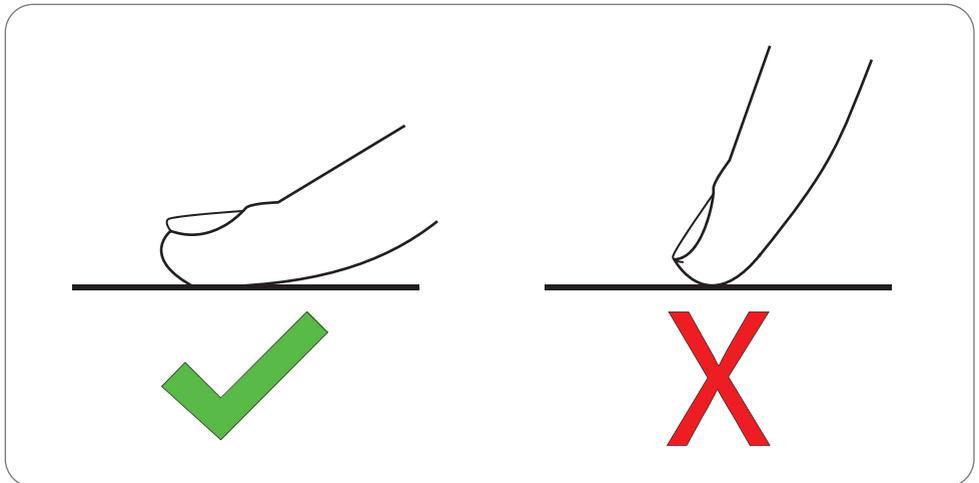


Abb. 4.4

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM 4400-28

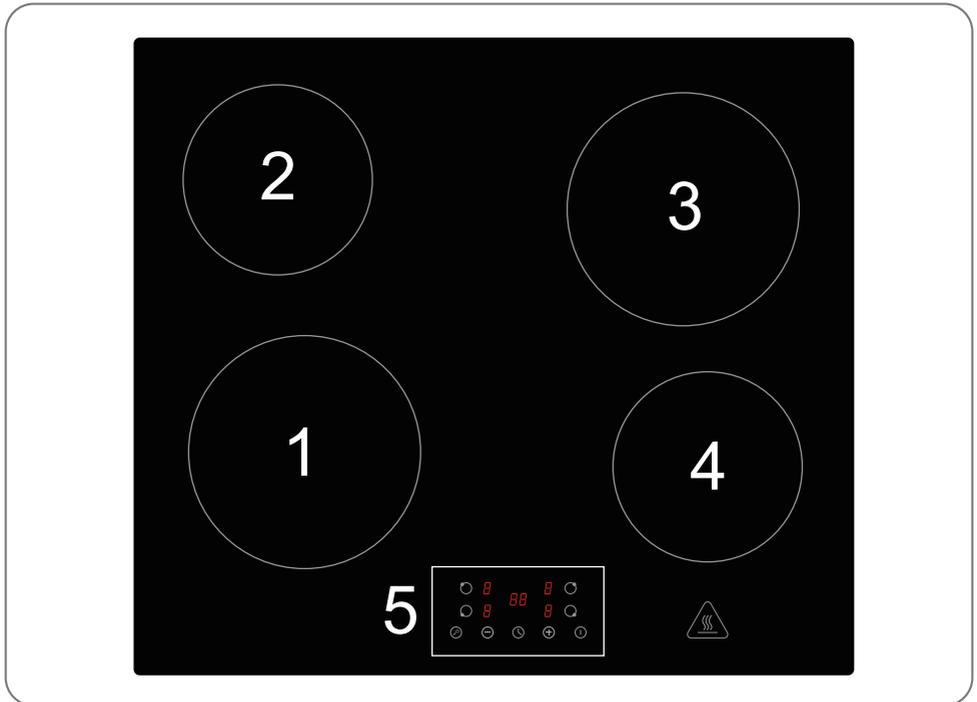


Abb. 4.5

- 1 - Vordere Kochzone links (1800W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1800W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1200W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

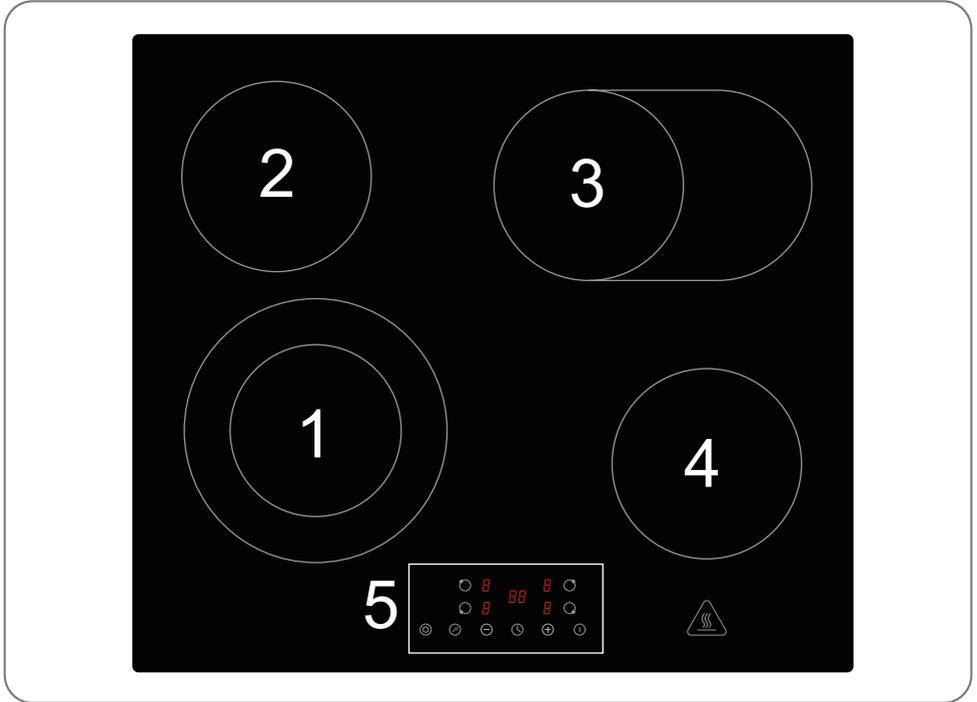


Abb. 4.6

- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Zone (2000W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1200W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

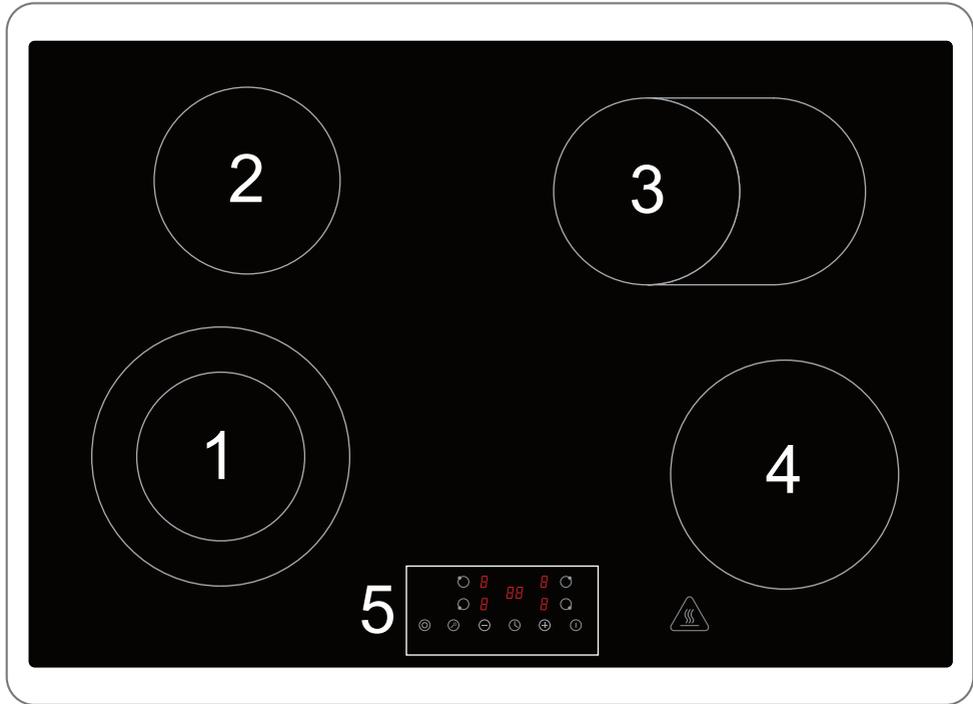


Abb. 4.7

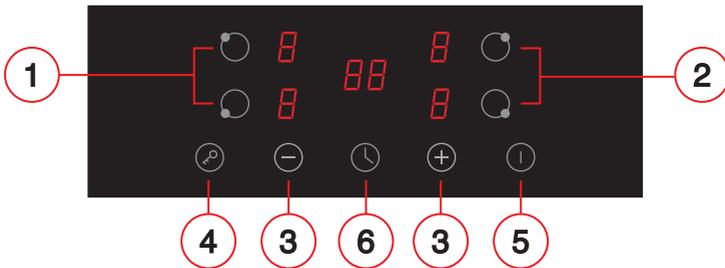
- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Zone (2000W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1600W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

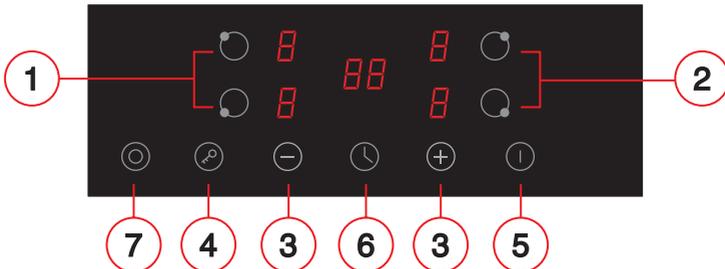
### Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 1 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der linken Seite
- 2 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der rechten Seite
- 3 - Tasten für die Heizstufe (+/-) / Tasten für die Timereinstellung (+/-)
- 4 - Tastensperre (Kindersicherung)
- 5 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
- 6 - Timer-Taste
- 7 - Taste Doppelkochzone (nur für Modelle KM 5500-28 - KM7700-28)

#### KM 4400-28



#### KM 5500-28



#### KM 7700-28

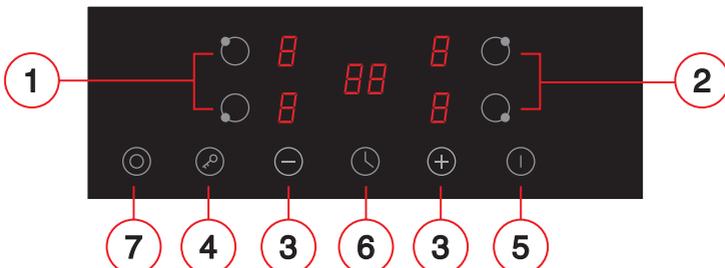


Abb. 4.8

## 4.2.3 Starten des Kochvorgangs

- 1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (5), die Anzeigen auf dem Bedienfeld zeigen "-". Ein kurzer Piepton bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Alle Elemente auf dem Bedienfeld leuchten für eine Sekunde auf und schalten sich dann aus, was anzeigt, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.

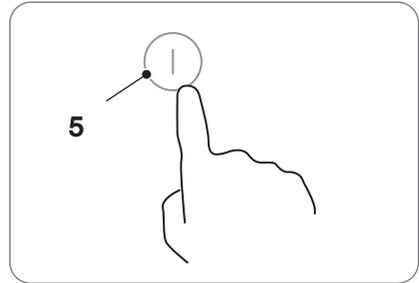


Abb. 4.9

- 2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.</p>
---	--

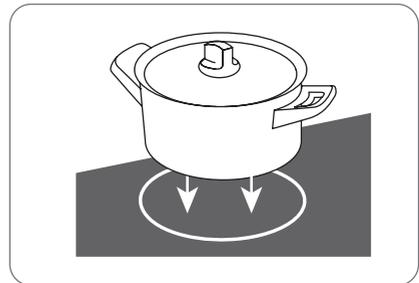


Abb. 4.10

- 3 - Bei Drücken der Kochzonen-Wahltaste (1 oder 2), blinkt eine Anzeige neben der Taste.

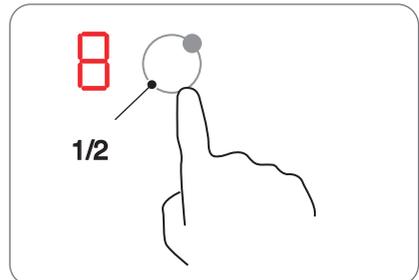


Abb. 4.11

- 4 - Drücken Sie die Garstufeneinstelltasten "+/-" (3), um die Garstufe einzustellen. Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet). Je höher die Stufe, desto größer ist die Garintensität.



**HINWEIS:** Wenn Sie keine Garstufe eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach einer Minute automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.

Die Garintensitätsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.

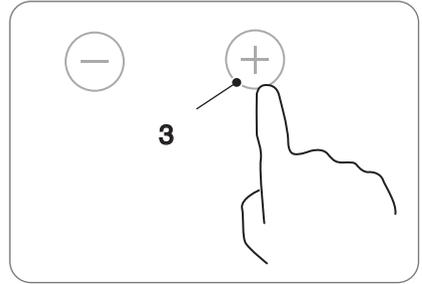


Abb. 4.12

## 4.2.4 Nach dem Kochen

- 1 - Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochzone (1 oder 2), die Sie ausschalten möchten.

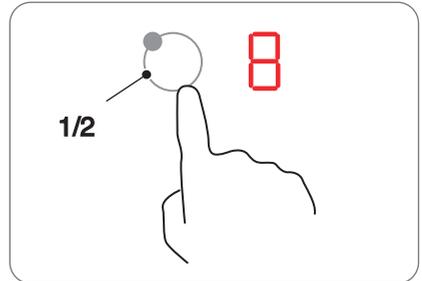


Abb. 4.13

- 2 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "-" (3) drücken, bis Sie die Stufe "0" erreichen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-" (3). Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.

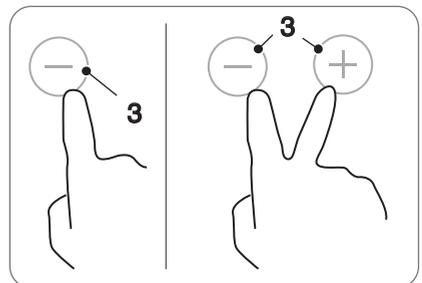


Abb. 4.14

3 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF (5) aus.

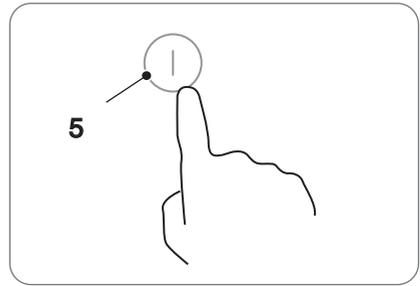


Abb. 4.15



Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochstelle noch heiß ist. Er schaltet sich aus, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie mehr Töpfe erhitzen wollen und dafür die noch heiße Kochzone nutzen.

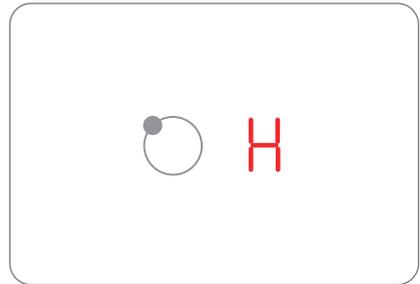
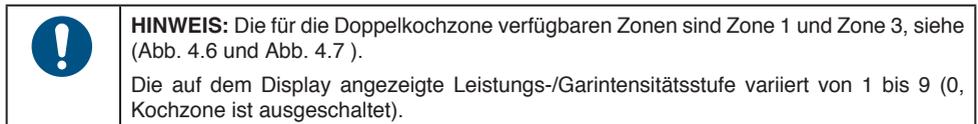


Abb. 4.16

## 4.2.5 Funktion Doppelkochzone

nur für Modelle KM 5500-28 - KM7700-28.



Die Doppelkochzone verfügt über zwei Kochzonen, eine innere und eine angrenzende äußere Zone. Je nach Bedarf ist es möglich, nur die innere Zone (1) oder beide Zonen (2) zu nutzen.

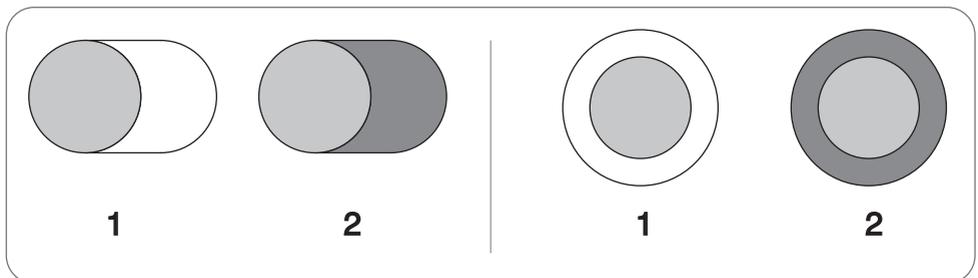


Abb. 4.17

## Einschalten der Doppelkochzone

- 1 - Drücken Sie die Auswahltaste mit der Doppelkochzone  oder  stellen Sie die Kochintensitätsstufe z. B. auf "6", (siehe Abb.4.12 zur Einstellung der Kochintensität).

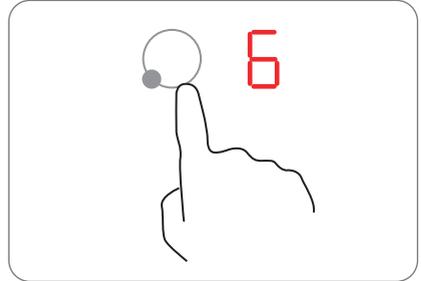


Abb. 4.18

- 2 - Die Anzeige der Kochintensitätsstufe blinkt, dann drücken Sie die Doppelkochzonen-taste , nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, die Doppelkochzonenfunktion ist aktiv, die Kochintensitätsstufe zeigt abwechselnd "6" und "=" an.

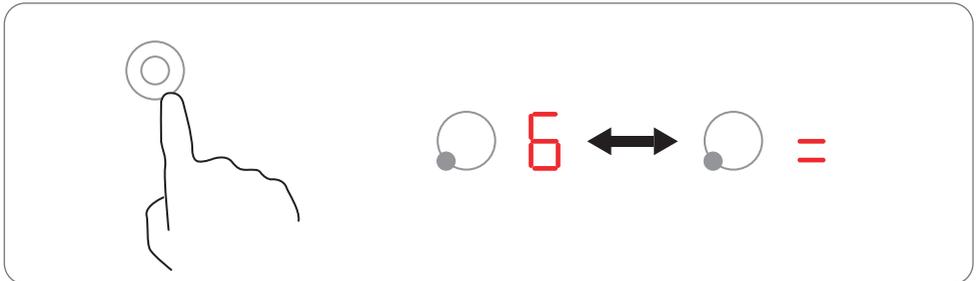


Abb. 4.19

## Ausschalten der Doppelkochzone



**HINWEIS:** Die für die Doppelkochzone verfügbaren Zonen sind Zone 1 und Zone 3, siehe (Abb. 4.6 und Abb. 4.7).

Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet).

Drücken Sie die Auswahltaste für die Doppelkochzone  oder ; die Anzeige der Kochintensitätsstufe blinkt, dann drücken Sie die Taste für die Doppelkochzone, die Funktion Doppelkochzone  wird deaktiviert und die Kochintensitätsstufe kehrt auf "6" zurück.

## 4.2.6 Tastensperre (Kindersicherung)

Die Bedienelemente können gesperrt werden, um eine unabsichtliche Benutzung zu verhindern (damit z. B. Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, kann keine der Tasten außer der EIN/AUS-Taste aktiviert werden.

### So sperren Sie die Bedienelemente

Drücken Sie die Bediensperrtaste , auf der Timeranzeige erscheint "Lo".

### So entsperren Sie die Bedienelemente

- 1 - Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld eingeschaltet ist.
- 2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre  3 Sekunden lang gedrückt.
- 3 - Das Glaskeramikkochfeld ist nun einsatzbereit.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn sich das Kochfeld im Spermodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Es ist immer möglich, das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste auszuschalten, aber Sie müssen das Kochfeld für nachfolgende Bedienvorgänge erst entsperren.

## 4.2.7 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Kochfeld. Wenn Sie vergessen, das Gerät nach dem Kochen auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus. Die vordefinierten Abschaltzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeitimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4.2.8 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutentimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn als Ausschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.



**HINWEIS:** Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.  
Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

**Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:**

- 1 - Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonenwahltaste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '1' blinkt nicht).



**HINWEIS:** Sie können den Timer vor oder nach Beendigung der Heizstufeneinstellung der Kochzone einstellen.

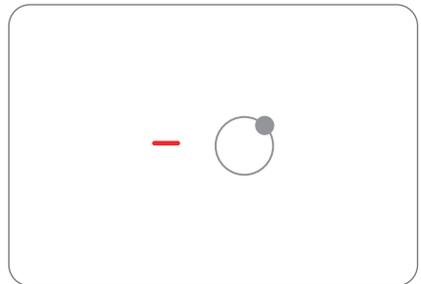


Abb. 4.20

- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

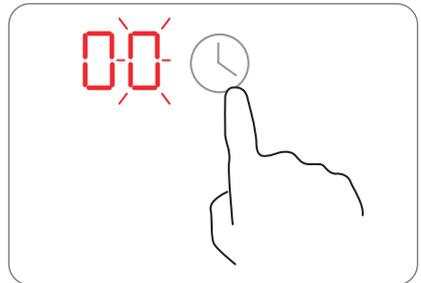


Abb. 4.21

- 3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

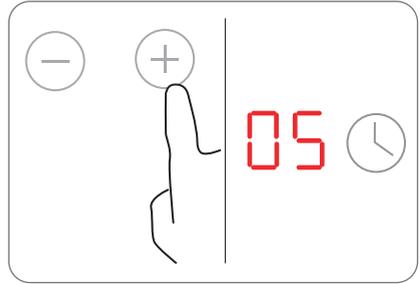


Abb. 4.22

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

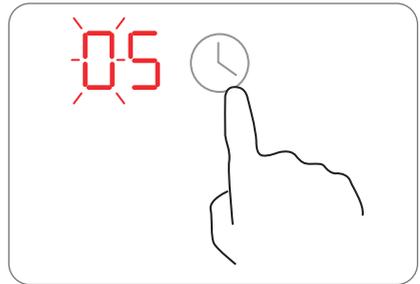


Abb. 4.23

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

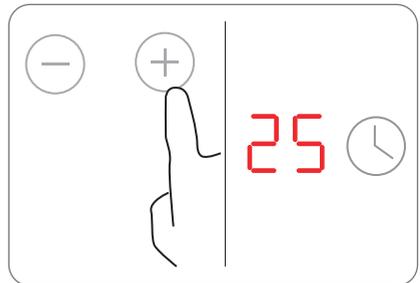


Abb. 4.24

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

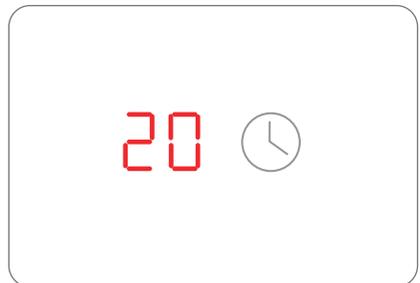


Abb. 4.25

- 7 - Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "- - " an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

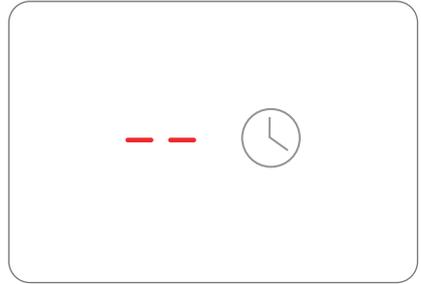


Abb. 4.26

**Stellen Sie den Timer ein, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten:**

- 1 - Drücken Sie die Auswahltaste der Kochzone, z. B.  für die Sie den Timer einstellen möchten.

- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

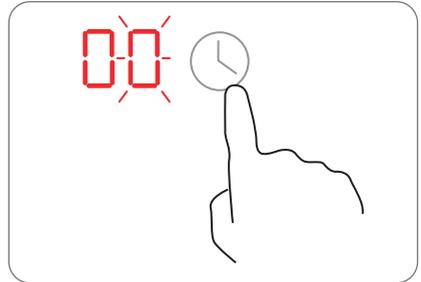


Abb. 4.27

- 3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

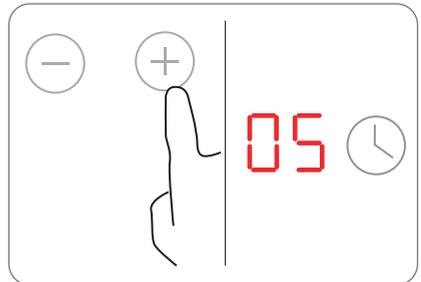


Abb. 4.28

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

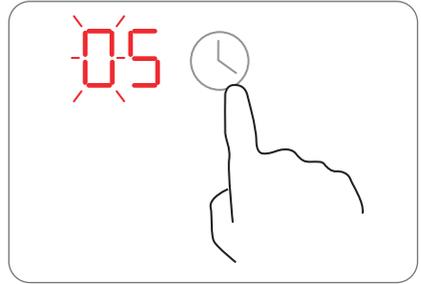


Abb. 4.29

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

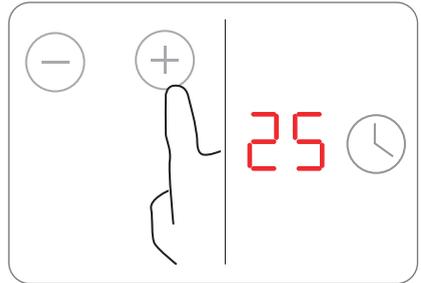


Abb. 4.30

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



Abb. 4.31



**HINWEIS:** Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige schaltet sich ein und zeigt die gewählten Kochzonen an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

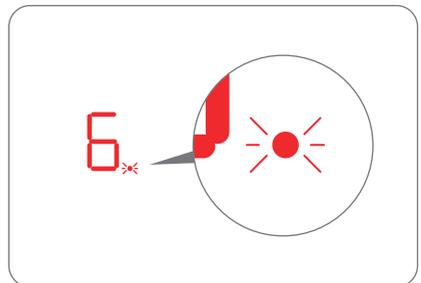


Abb. 4.32

7 - Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

	<p><b>HINWEIS:</b> Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.</p>
---	--

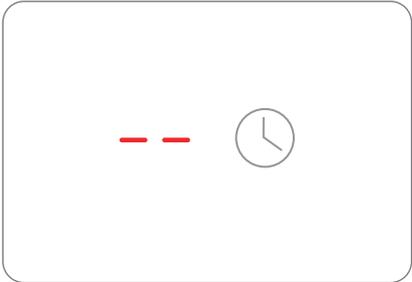


Abb. 4.33

**Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:**

1 - Beim Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen schalten sich die roten Punkte der jeweiligen Kochzonen ein. Das Display zeigt den Timer an, der zuerst abläuft. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

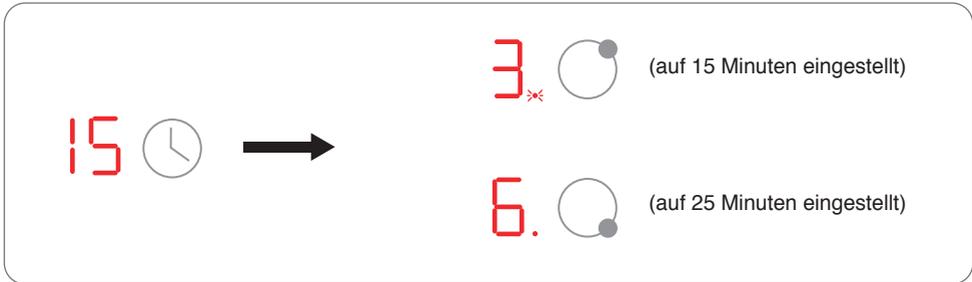


Abb. 4.34

2 - Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Dann wird im Display der nächste ablaufende Timer angezeigt und der entsprechende Kochzonenpunkt blinkt.

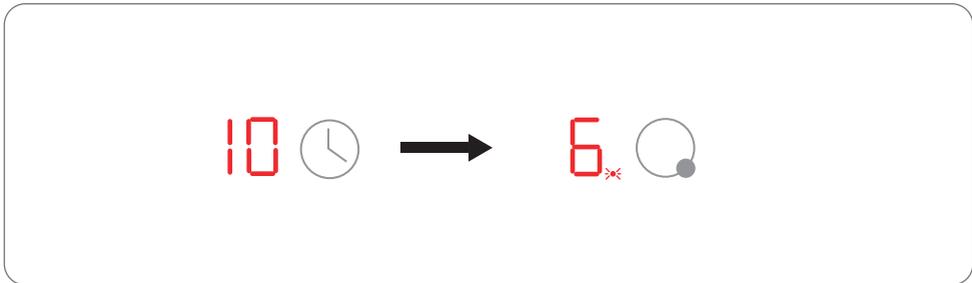


Abb. 4.35

	<p><b>HINWEIS:</b> Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.</p>
---	--

## Annullieren des Timers

- 1 - Drücken Sie die Wahltaste der Kochzone (1 oder 2), deren Timer Sie annullieren möchten.
- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, die Anzeige blinkt.
- 3 - Drücken Sie die Taste "-", um den Timer auf "00" einzustellen, der Timer wird annulliert.

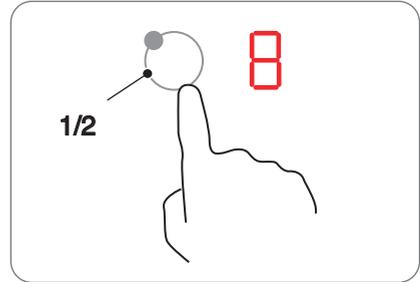


Abb. 4.36

## 4.2.9 Kochanleitungen

### Ratschläge für das Kochen



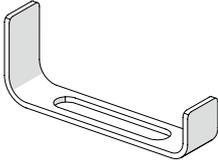
**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze nicht entweicht.
- Verwenden Sie nur das notwendige Öl oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der Einstellung einer hohen Temperatur, reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut die gewünschte Gartemperatur erreicht hat.

Wärmeeinstellung	Zweck
0	ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Erwärmen, Warmhalten
3 - 4	Langsames Garen, Auftauen und Erhitzen
5 - 6	Schmoren, schonendes Garen und Rösten kleiner Mengen
7 - 8	Kochen und Braten großer Mengen
9	Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt

# 5 : INSTALLATION

## 5.1 Zubehörliste

Artikel	Abbildung
Befestigungsbügel (Beutel im Lieferumfang enthalten- die Form des Bügels kann je nach Modell variieren). Dichtungsband (vormontiert).	

## 5.2 Vorbereitende Arbeiten

### 5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.



**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.



**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

### Vor dem Befestigen der Haltebügel



**WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Anbringen der Haltebügel muss das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Heben Sie das Gerät nicht an überstehenden Bedienelementen an.

### Einstellen der Bügelposition



**WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto).

## 5.3 Installationsanleitung

### 5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen

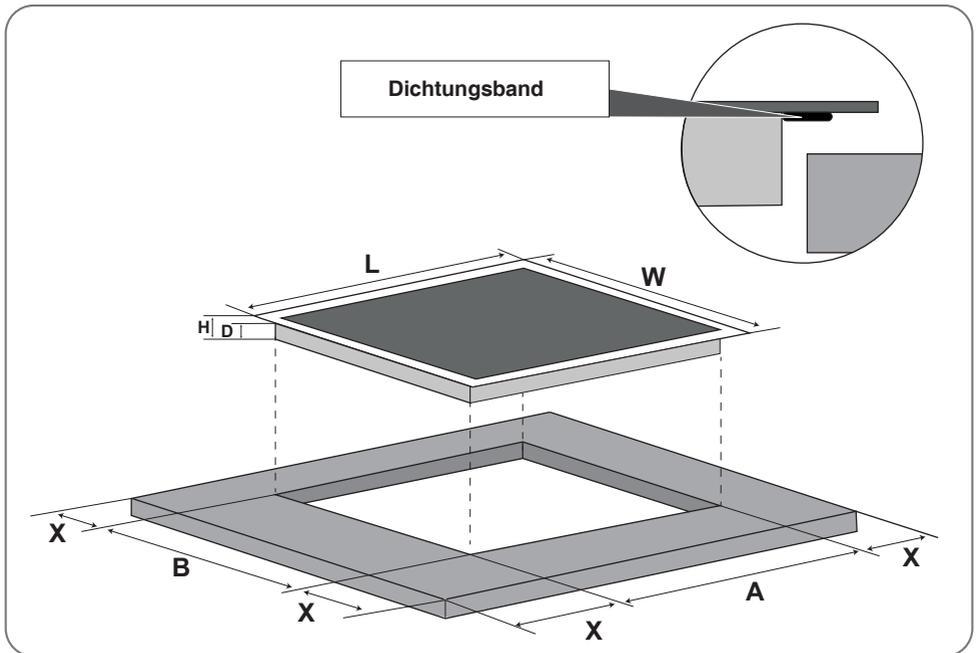


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM 4400-28	590	520	50	46	560	490	mindestens 50
KM 5500-28	590	520	50	46	560	490	mindestens 50
KM 7700-28	770	520	50	46	740	490	mindestens 50



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

## 5.3.2 Montageanleitung

### Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

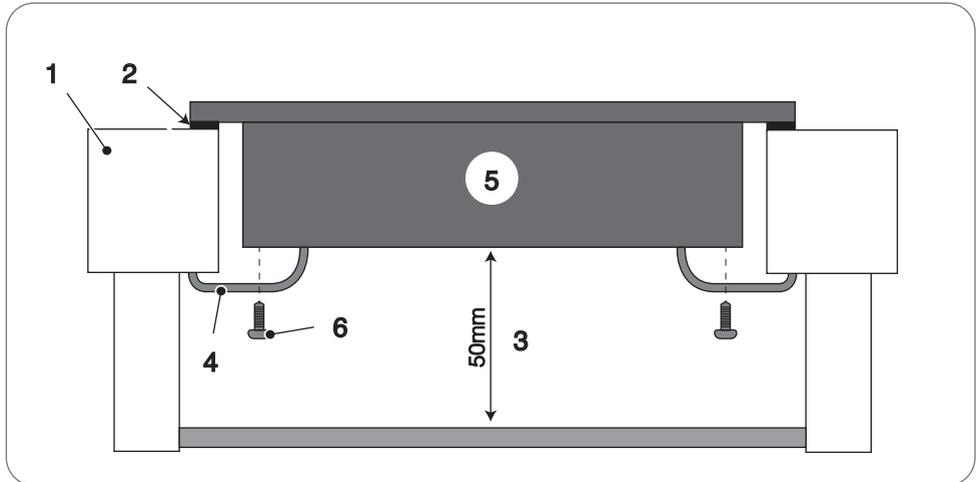


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Elektrisches Kochfeld
- 6) - Schrauben

### Installationsphasen

- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

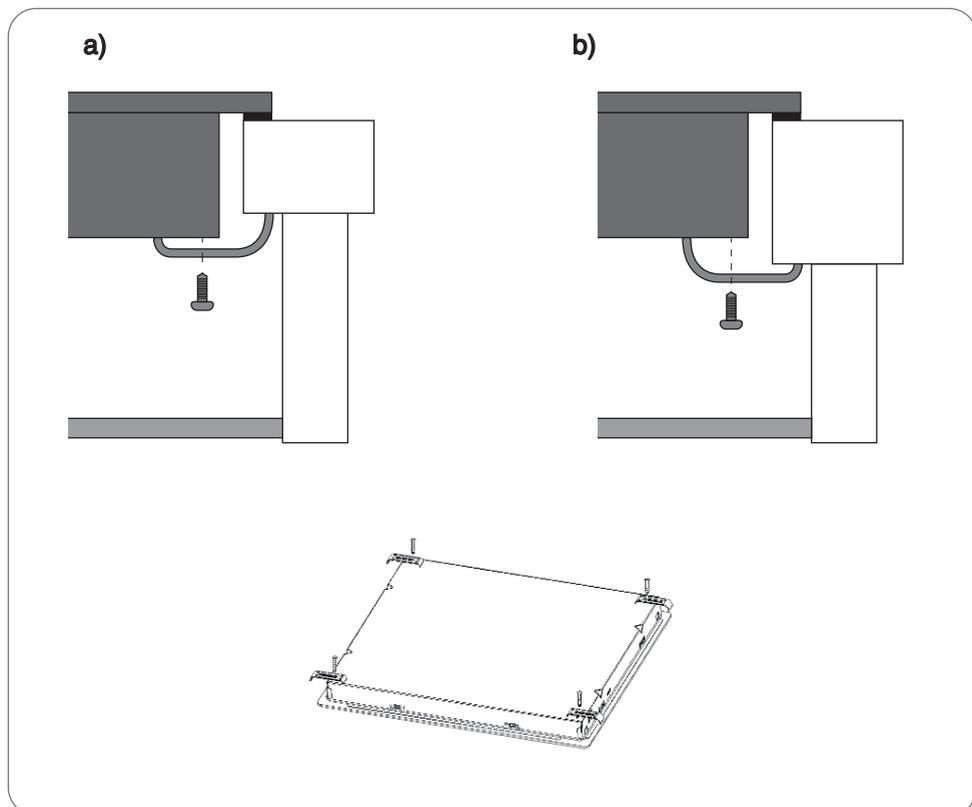


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2



**HINWEIS:** Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.

- 
**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.  
Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.
- 
**WICHTIGER HINWEIS:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.
- 
**WICHTIGER HINWEIS:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

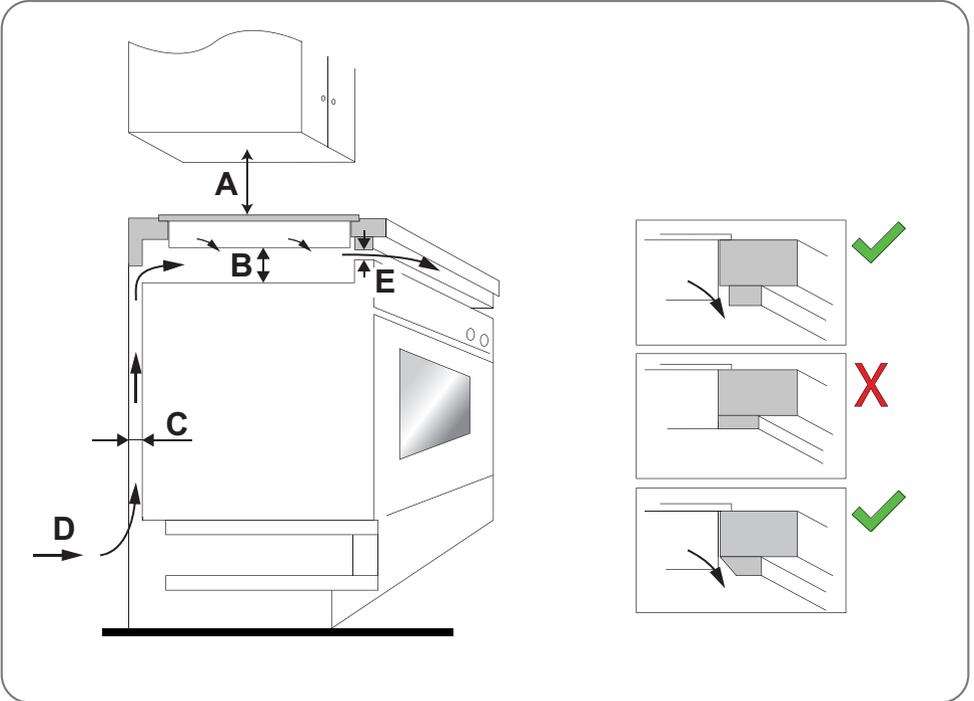


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm
650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)				

## 5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:

	<b>GEFAHR:</b> Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet.
	<b>ACHTUNG:</b> Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

Anschlussverfahren:

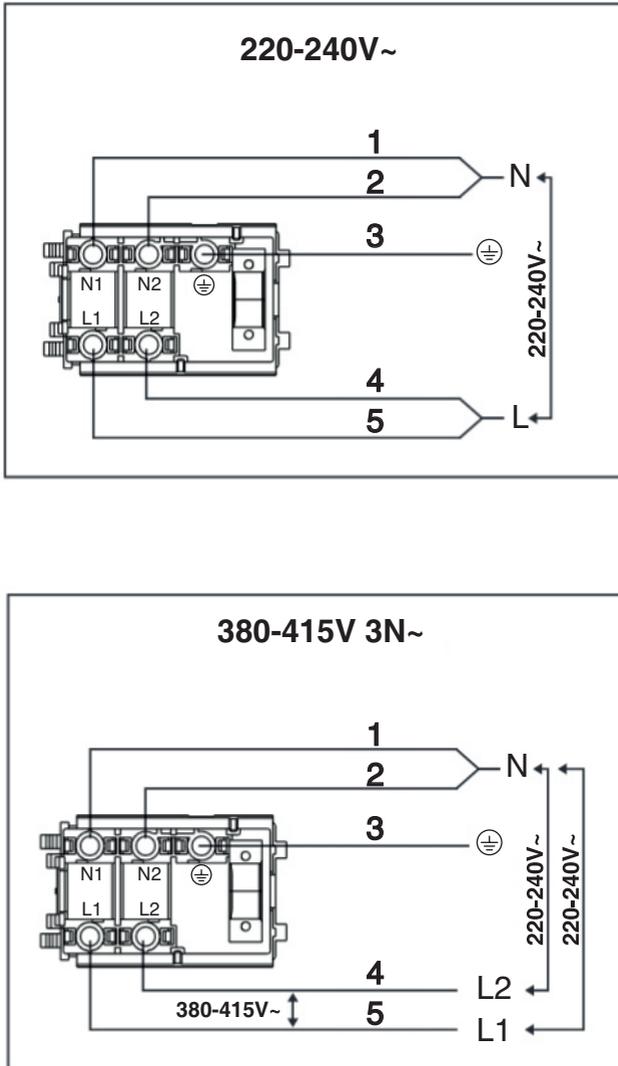


Abb. 5.5

- 1) - Blau
- 2) - Grau
- 3) - Grün-Gelb
- 4) - Schwarz
- 5) - Braun

## 6 : WARTUNG

### 6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

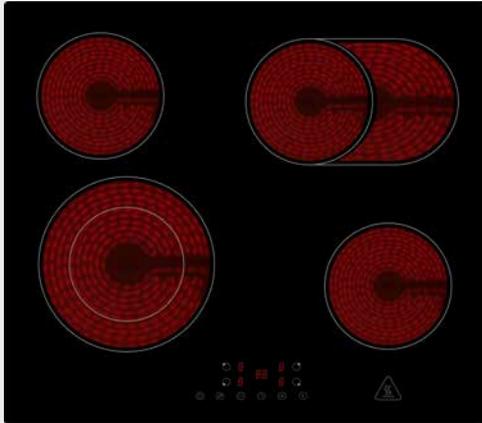
Bei:	Art des Eingriffs:	<b>WICHTIGE HINWEISE</b> 
<p>Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li>   <li>2. Tragen Sie einen Reiniger für elektrische Kochfelder auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</li>   <li>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</li>   <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.</li>   <li>• Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind.</li>   <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.</li> </ul>

Bei:	Art des Eingriffs:	<b>WICHTIGE HINWEISE</b> 
<p>Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte</p>	<p>Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.</li> <li>2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds.</li> <li>3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen.</li> <li>• Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>
<p>Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf.</li> <li>3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.</li> <li>4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

# 7 : STÖRUNGSSUCHE

## 7.1 Störungsbehebung

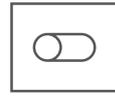
Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Schlagen Sie den Abschnitt „Geeignete Töpfe“ nach.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.



## **Abra** Rahmenloses Glaskeramikkochfeld

KM 5500-28

- + 9 Leistungsstufen
- + Touch Control Steuerung
- + Restwärmeanzeige & Automatische Abschaltung
- + 99 Minuten Timer
- + Kindersicherung
- + Zweikreis- und Bräterzone



### AUSSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Halogen
Einstellbare Kochstufen pro Kochzone	9
Steuerung	Touch Control
Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer / Laufzeit	Ja / 99 Minuten
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Ja / Ja
Technische Daten der Kochzonen	2 x Ø 155 mm / 1200 W
	1 x Ø 140 - 215 mm / 1100 - 2200 W (Zweikreiszone)
	1 x Ø 155 - 260 mm / 1000 - 2000 W (Bräterzone)
Anschlusswert Kochfeld	max. 6600 W

## TECHNISCHE DATEN

Eingangsspannung & Frequenz	220-240 V oder 400 V / 50Hz
Anschlusskabel ohne Stecker	100 cm

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	5 x 59 x 52 cm / 8,3 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	5 x 56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	12 x 70 x 62 cm / 9,4 kg

## ARTIKELNUMMER

KM5500-28

## EAN

4260683875180

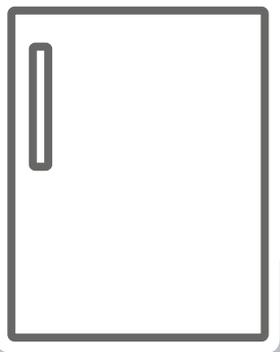
## DE - PRODUKTINFORMATIONSBLATT

Name oder Warenzeichen des Lieferanten:		RESPEKTA			
Adresse des Lieferantenb:		NEG-NOVEX GMBH CHENOVER STR. 5 67117 LIMBURGERHOF			
Modellbezeichnung:		KS88.4			
Typ des Kühlgeräts:					
Geräuscharmes Gerät:		Nein	Ausführung:		Eingebaut
Weinlagergerät:		Nein	Sonstiges Kühlgerät:		Ja
Allgemeine Produktparameter:					
Parameter		Wert	Parameter		Wert
Gesamtabmessungen (Millimeter)	Höhe	875	Gesamtvolumen (dm <sup>3</sup> oder l)	120	
	Breite	540			
	Tiefe	545			
EEI		125	Energieeffizienzklasse		F
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)		38	Luftschallemissionsklasse		C
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/a)		185	Klimaklasse:		gemäßigte Zone
Minimale Umgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät ausgelegt ist		16	Maximale Umgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät ausgelegt ist		32
Wintereinstellung		Nein			
Fachparameter:					
Typ des Fachs		Fachparameter und -werte			
		Fachvolumen (dm <sup>3</sup> oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung je nach zu kühlenden Lebensmittel (°C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerungsbedingungen gemäß Anhang IV, Tabelle 3 stehen	Gefrierkapazität (kg/24h)	Abtaungstyp (A = Auto-Abtaung, M = manuelle Abtaung)
Speisekammer	Nein	0.0	17	-	M
Weinlager	Nein	0.0	12	-	M
Keller	Nein	0.0	12	-	M
Frischkost	Ja	103.9	4	-	A
Kühlen	Nein	0.0	2	-	M
0 Sterne oder Eisherstellung	Nein	0.0	0	-	M
1 Stern	Nein	0.0	-6	-	M
2 Sterne	Nein	0.0	-12	-	M
3 Sterne	Nein	0.0	-18	-	M
4 Sterne	Ja	16.7	-18	2.6	M
2-Sterne-Bereich	Nein	0.0	-12	-	M
Fach mit variabler Temperatur	Nein	0.0	-	-	M
FÜR 4-STERNE-FÄCHER					
Schnellgefrierfunktion				Nein	
Für Weinlagergeräte					
Anzahl der Standardweinflaschen				-	
Lichtquellenparametera,b:					
Art der Lichtquelle				LED	
Energieeffizienzklasse				F	
Mindestdauer der Herstellergarantie:				24	
Zusätzliche Informationen:				EN 60704-2-14/EN 60704-3	
Weblink zur Website des Herstellers mit den Informationen aus Punkt 4(a) Anhang der Verordnung (EU) 2019/2019b: : WWW.RESPEKTA.INFO					
a) wie gemäß der von der EU-Kommission erlassenen Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 (2) festgelegt. b) Eventuelle Änderungen an diesen Punkten gelten nicht als relevant für die Zwecke von Artikel 4 Nummer 4 der Verordnung (EU) 2017/1369. c) Wenn die Produktdatenbank den endgültigen Inhalt dieses Feldes automatisch generiert, muss der Lieferant diese Angabe hier nicht eintragen.					

# RESPEKTA®

**DE** Einbau Kühlschrank / Bedienungsanleitung

**EN** Built-in Refrigerator / User Manual



**KS88.4**

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

# INHALT

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>4</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	8
1.3 Im Betrieb .....	8
<b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>10</b>
2.1 Abmessungen .....	11
<b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>	<b>12</b>
3.1 Thermostateinstellung .....	12
3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....	12
3.3 Zubehör .....	13
3.3.1 Eiswürfelschale ( <i>bei einigen Modellen</i> ) .....	<b>13</b>
3.3.2 Der Kunststoffschaber ( <i>bei einigen Modellen</i> ) .....	<b>13</b>
<b>4 LEBENSMITTELAGERUNG .....</b>	<b>13</b>
4.1 Kühlteil .....	13
4.2 Gefrierteil .....	15
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>17</b>
5.1 Abtauen .....	18
<b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>	<b>19</b>
6.1 Transportieren und Umstellen .....	19
<b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>	<b>19</b>
<b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>	<b>20</b>
<b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>21</b>
<b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>	<b>21</b>
<b>11 KUNDENDIENST .....</b>	<b>21</b>

# 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 Normen 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.



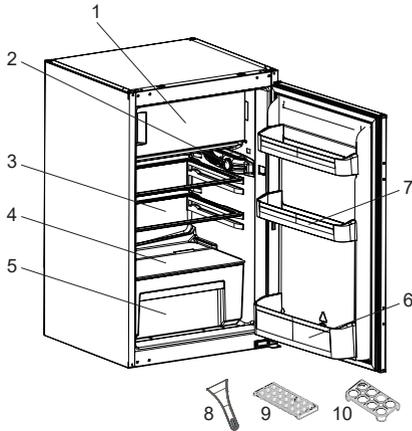
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

### **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

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



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) Eiskwürfelform
- 10) Eierhalter

*\* bei bestimmten Modellen*

### Allgemeine Hinweise:

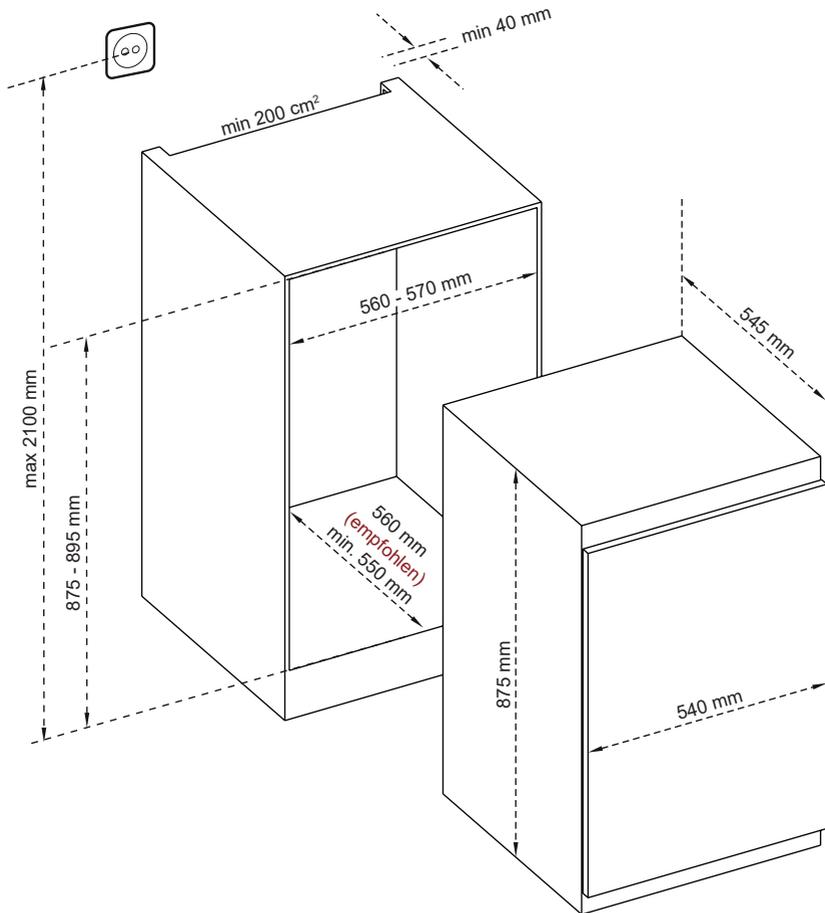
#### **Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):**

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



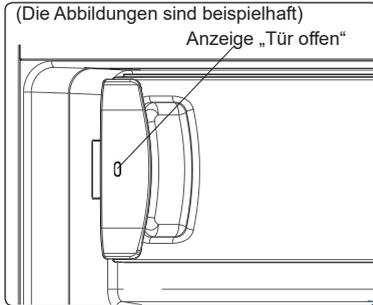
## 3 VERWENDEN DES GERÄTS

### 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.

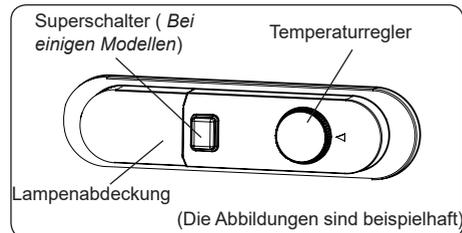


 Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierfach Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

### 3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

 **Wichtiger Hinweis:** Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



### Thermostateinstellungen

- 1 – 2 : Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln
- 3 – 4 : Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln
- 5 : Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatknopf in die normale Gebrauchslage zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

### 3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

#### **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 (temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

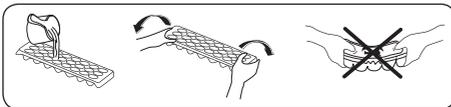
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### **3.3 Zubehör**

*Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.*

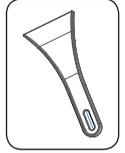
#### **3.3.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)**

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



#### **3.3.2 Der Kunststoffschaber (bei einigen Modellen)**

Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable Schäden am Gerät verursachen.



**Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.**

## **4 LEBENSMITTELAGERUNG**

### **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.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- 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.
- 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.
- 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.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- 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 Gemüsfach 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
<b>Obst und Gemüse</b>	1 Woche	Gemüsebox
<b>Fleisch und Fisch</b>	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
<b>Käse</b>	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
<b>Butter und Margarine</b>	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
<b>Eier</b>	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
<b>Gekochte Lebensmittel</b>	2 Tage	Alle Ablagefächer

#### HINWEIS:



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und 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.
- 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. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.

- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

**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.

 In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
<b>Steak</b>	In Folie wickeln	6 - 8
<b>Lammfleisch</b>	In Folie wickeln	6 - 8
<b>Kalbsbraten</b>	In Folie wickeln	6 - 8
<b>Kalbsgulasch</b>	In kleinen Stücken	6 - 8
<b>Lammgulasch</b>	In Stücken	4 - 8
<b>Hackfleisch</b>	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
<b>Innereien (Stücke)</b>	In Stücken	1 - 3
<b>Mortadella/Salami</b>	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
<b>Hähnchen und Pute</b>	In Folie wickeln	4 - 6
<b>Gans und Ente</b>	In Folie wickeln	4 - 6
<b>Hirsch, Hase, Wildschwein</b>	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
<b>Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)</b>	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
<b>Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)</b>		4
<b>Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)</b>		2 - 4
<b>Meeresfrüchte</b>	Geputzt im Beutel	4 - 6
<b>Kaviar</b>	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	2 - 3
<b>Schnecken</b>	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	3
 <b>HINWEIS:</b>	Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.	

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
<b>Buschbohnen, Bohnen</b>	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
<b>Dicke Bohnen</b>	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
<b>Kohl</b>	Putzen und blanchieren	6 - 8
<b>Karotten</b>	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
<b>Paprika</b>	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
<b>Spinat</b>	Waschen und blanchieren	6 - 9
<b>Blumenkohl</b>	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
<b>Aubergine</b>	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
<b>Mais</b>	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
<b>Äpfel und Birnen</b>	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
<b>Aprikosen und Pfirsiche</b>	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.
-  Schütten 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.

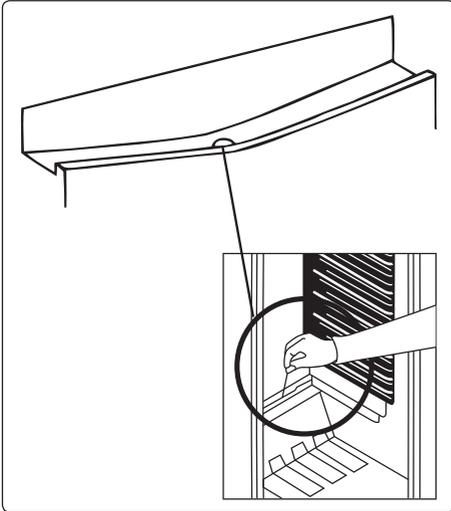
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



**Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

## 5.1 Abtauen

### Abtauen des Kühlteils



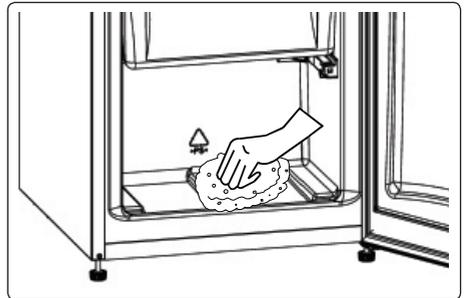
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

### Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel,

um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.

- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.



- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und

etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.



**HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 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.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

**Ihr Gerät ist nicht in Betrieb**

**Überprüfen Sie, ob...**

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der

richtigen Ebene?

- Die Steckdose ist defekt. 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**

**Normale Geräusche**

**Krachen (brechendes Eis)**

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

**Motorgeräusch:** Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

**Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer:** Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

**Es treten Fließgeräusche des**

**Wassers auf:** Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Es treten Luftblasengeräusche auf:**

Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

**Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm**

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

## Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

## Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

### Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

## 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.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- 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 biegsam sein. Verschlossene 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](http://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:  
[WWW.RESPEKTA.INFO](http://WWW.RESPEKTA.INFO)



NEG-Novex  
Großhandelsgesellschaft für  
Elektro- und Haustechnik GmbH  
Chenover Str. 5  
D-67117 Limburgerhof  
[www.respekta.info](http://www.respekta.info)

52372314



## Stellan Einbaukühlschrank mit \*\*\*\* Gefrierfach

KS 88.4

- + Energieeffizienzklasse F
- + \*\*\*\* Gefrierfach
- + 121 L Nutzinhalt
- + 88 cm Nischenmaß
- + Wechselbarer Türanschlag
- + Automatisches Abtauen des Kühlteils

**F**



### TECHNISCHE ANGABEN

Kategorie des Haushaltskühlgerätemodells	7 – Kühl-Gefriergerät
Energieeffizienzklasse Skala von A bis G	F
Jahresenergieverbrauch	185 kW/h
Gesamtinhalt aller Frischhalte und Kühlfächer	104 L
Gesamtnutzinhalt aller Gefrierfächer	17 L
Sterne Kennzeichnung	****
Abtauverfahren Kühlteil / Gefrierfach	automatisch / manuell
Max. Lagerzeit bei Störungen	7 Std.
Gefriervermögen in 24 Std.	2,6 kg
Klimaklasse	N
Empfohlene Umgebungstemperatur	16 bis 32 °C
Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse	38 dB (A) / C
Einbaugerät	Ja

## AUSSTATTUNG

Regelbares Thermostat	Ja
Kompressor	1
LED-Beleuchtung im Kühlteil	2 Watt
Schleppscharniere	Ja
Verstellbare Füße	Nein
Wechselbarer Türanschlag	Ja
Glasablagen	2
Gemüseschublade mit bruchsicherer Glasabdeckung	1
Türablagen / Eierablagen	3 / 1
Ablage im Gefrierteil	1

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	87,5 x 54 x 54,5 cm / 30 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	93,9 x 58,4 x 57,7 cm / 33 kg

## ARTIKELNUMMER

KS88.4

## EAN

4260683871748