respekta®

Model / Modell:

> *151100000003-19*
AB701-19

D *Bedienungsanleitung für den*

Ofen

GB *Instruction Manual*

Oven

www.respekta.de

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

Lieber Kunde,
wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.
Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.
Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden 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/des in dieser Bedienungsanleitung beschrie- benen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

respekta

Inhalt

1……..……Wichtige Sicherheitshinweise

2……..……Installation

3……..……Hinweise zur Verwendung des Geräts

4……..……Ihr neuer Backofen

5……..……Programme und Funktionen

6……..……Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

7……..……Gebrauch und Bedienung

8……..……Störungsbehebung

9……..……Tipps zum Backen und Grillen

10……..……Reinigung und Pflege

11……..……Umwelttipps

12……..……Geschirr prüfen

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen einschließlich Sicherheits- und Installationshinweisen zur optimalen Nutzung des Geräts. Bitte bewahren Sie sie gut auf und halten Sie sie zum späteren Nachschlagen für sich selbst oder andere, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, bereit.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden im Betrieb heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Topfkratzern o. Ä. oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln. Diese könnten das Glas zerkratzen. Dies kann zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Die Abluft darf nicht in einen Abluftschacht eingeleitet werden, der bereits als Abluftschacht für mit Gas oder sonstigen Brennstoffen betriebene Geräte genutzt wird.

Betrieb:

Achtung! Feuergefahr!

- Achten Sie darauf, dass Papier oder Textilien nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lagern oder verwenden Sie korrosive Chemikalien, dampferzeugende, entflammbare oder Non-Food-Produkte nicht im Ofen oder in Ofennähe. Das Gerät dient ausschließlich zum Erwärmen oder Garen von Speisen. Die Verwendung korrosiver Chemikalien während des Heizbetriebs oder zur Reinigung beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Wenn sich Speisen im Ofen entzünden, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten. Öffnen Sie die Tür etwas seitlich davon stehend langsam und nur einen Spalt weit, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie mit dem Gesicht Abstand zur Öffnung und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Tiere in Ofennähe aufhalten. Wenn heiße Luft und/oder Dampf entwichen sind, fahren Sie mit Ihrer Tätigkeit fort. Halten Sie die Tür normalerweise immer geschlossen. Öffnen Sie sie nur beim Kochen oder zum Reinigen.

- Verwenden Sie ausschließlich für Öfen geeignete Utensilien.

Warnung!
Explosionsgefahr!

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nie in dicht verschlossenen Gefäßen, denn diese könnten explodieren.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder sonstiges Zubehör nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.

Warnung!
Heiße Oberflächen!
Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum.
- Warnung! Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit heißen Rosten oder Kochgeschirr. Lassen Sie sie zuvor abkühlen.

Sicherheitshinweise:

WICHTIG!
Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.
- Teile der Küchenausstattung aus Vinyl oder Laminat sind sehr wärmeempfindlich und können schon bei Temperaturen unterhalb der angegebenen Richtwerte Schaden nehmen oder sich verfärben.
- Die Geräteoberflächen werden im Betrieb heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten hoch eine Weile heiß.
- Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Temperaturtoleranzwerte beim Ofeneinbau oder aufgrund eines zu geringen Abstands zwischen Mobiliar und Ofen gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden und über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.

Installation

- Der Ofen muss gemäß der Installationsanleitung und unter Beachtung aller angegebenen Maße eingebaut werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.

Allgemeine Sicherheit

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie keine schweren Gegenstände gegen die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- Lassen Sie heiße Speisen, Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden, auch nicht mit untergelegter Alufolie.
- Achten Sie darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- Gefahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberen und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.

- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.

Sicherheit:

- Achtung: Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren.
- Aus Sicherheitsgründen besteht dieses Produkt aus Sicherheitsglas. Dieses Glas ist sehr widerstandsfähig. Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt".
- Gehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- Installieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Kleben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

Elektrischer Anschluss

Gefahr eines elektrischen Schlags!

- Elektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Alle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- Wichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.
- Dieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Eine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- Hinweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.
- Der ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.

- Der Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt von der Stromversorgung. Wenn der Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) schwer zu erreichen ist, schalten Sie die Stromversorgung bereits im Verteilerkasten ab.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

Installation

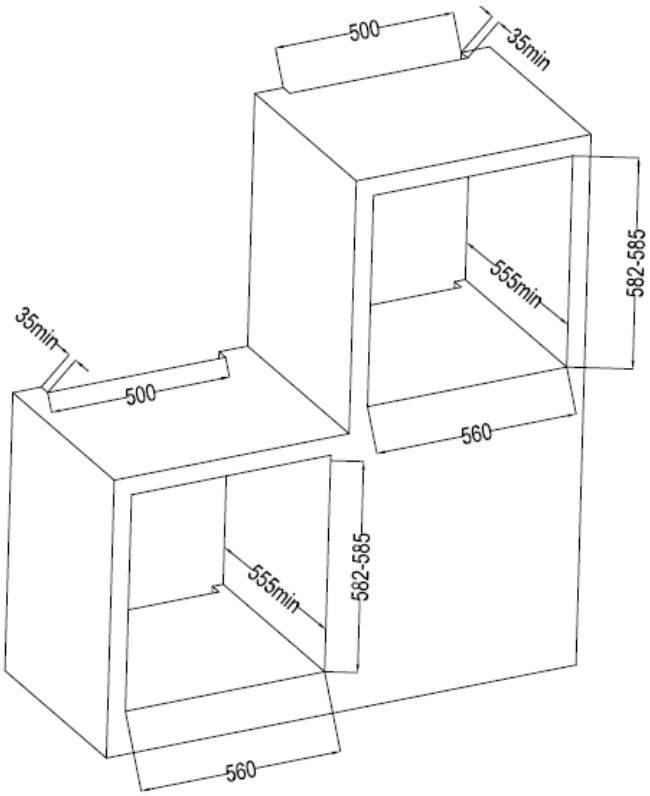
Vor dem Einbau

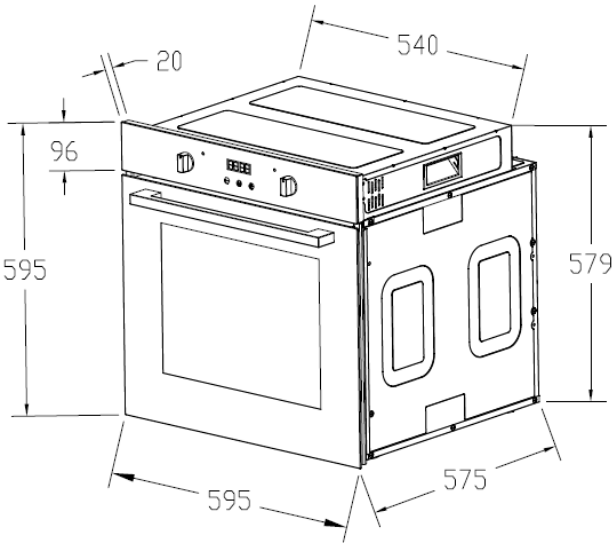
Das Gerät ist zum Einbau ausgelegt. Der Sicherheitsabstand zum Gerät und zu den Küchenwänden ist einzuhalten. Details siehe nachstehende Abbildungen. (Werte in mm).

✧ Oberflächen, synthetische Laminate und verwendete Klebstoffe müssen bis mindestens 100°C und benachbarte Gerätefronten bis zu 70°C hitzebeständig sein.

✧ Küchenschränke müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.

✧ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.





Einbauweise

Installation und Anschluss

▲ Sachschäden!

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

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

Anschluss an die Stromversorgung

Dieses Gerät muss geerdet werden!

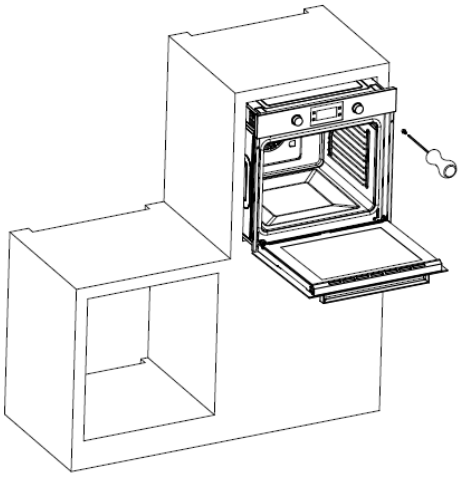
- ✧ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Gefahr von elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls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

Gefahr eines elektrischen Schlags!

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

Installation

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



Endkontrolle

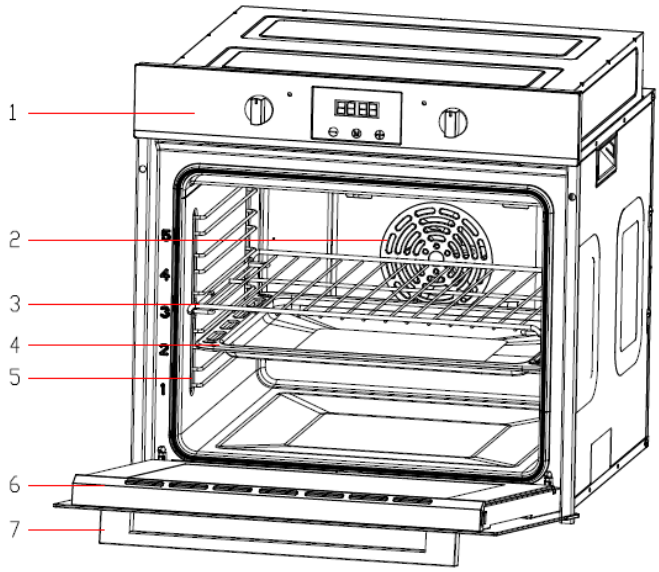
1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

Hinweise zur Verwendung des Geräts

- Nach den im Folgenden genannten einfachen Vorbereitungen ist der Ofen betriebsbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nutzen Sie den Ofen ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen herauszunehmen.
- Heizen Sie den Ofen vor Gebrauch auf die gewünschte Temperatur vor.
- Wenn Sie mehrere Kochgefäße auf einmal verwenden, platzieren Sie diese mit einem gewissen Abstand voneinander in der Ofenmitte, sodass die Luft zirkulieren kann.
- Platzieren Sie Backbleche nicht auf dem Boden des Garraums und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau. Die Gar- oder Backzeiten stimmen in diesem Fall nicht mehr und das Email kann Schaden nehmen.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren. Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.
- Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.

Ihr neuer Backofen

A. Ofen im Überblick



1. Bedienfeld
2. Gebläsemotor (hinter der Abdeckung)
3. Kombirost
4. Backblech
5. Einhängegitter
6. Tür
7. Griff

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240V～50Hz
Gesamter Stromverbrauch	3250W
Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575（mm）
Einbau-Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	585/560/555（mm）
Hauptbackofen	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A+
Backofenlampe	25 W/300°C

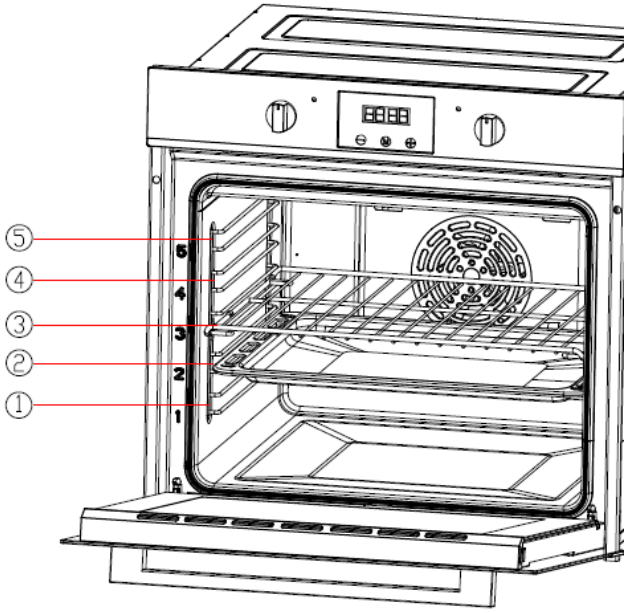
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

B. Zubehör

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

Zubehör einsetzen

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

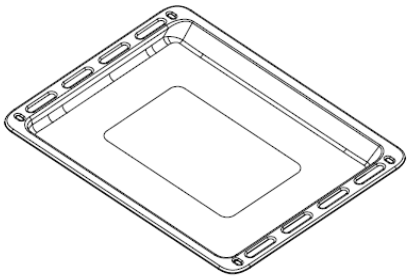


Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

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

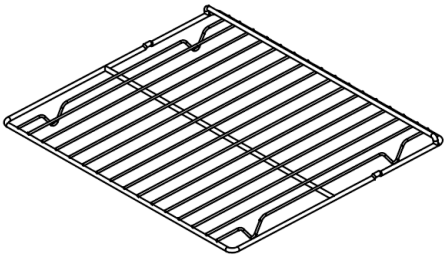
Backblech

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



Kombirost

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

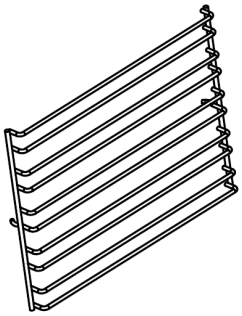


Einhängegitter

Fünf verschiedene Höhen zur Auswahl. Beim herausnehmbaren Einhängegitter können Sie zum Garen von Speisen aus vier verschiedenen Höhen auswählen. Für die Platzierung von Rosten und Blechen, die an den Seiten des Backraums gehalten werden.

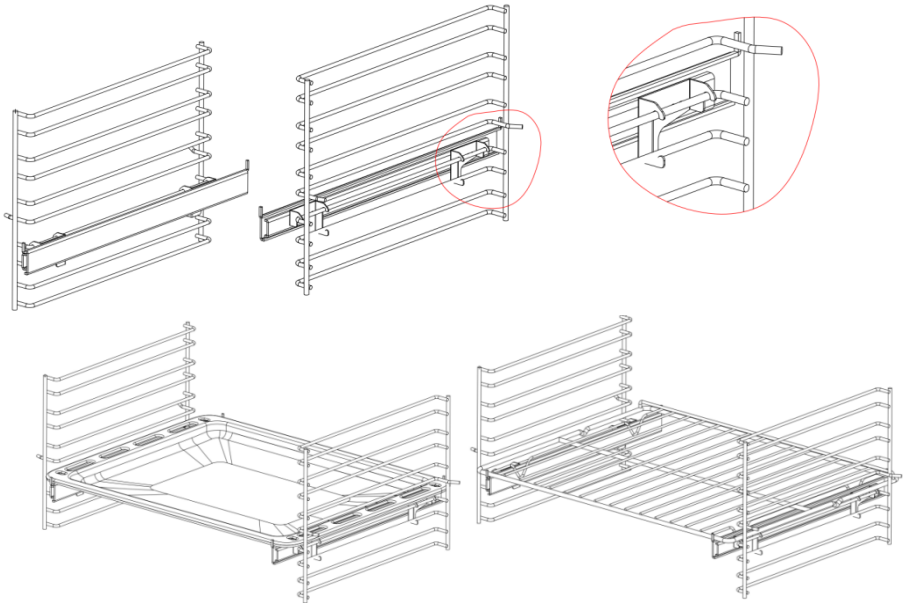
Wird eine größere Garfläche benötigt, lässt sich das Einhängegitter herausnehmen und der Kombirost kann auf den Boden des Backofens gestellt werden. Für Funktionen wie Grill, Großflächengrill, Großflächengrill mit Gebläse.

HINWEIS: Wenn Sie Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie **KEINE** Funktionen mit Unterhitze, damit sich keine Hitze am Boden staut. **(Nur bei bestimmten Modellen)**



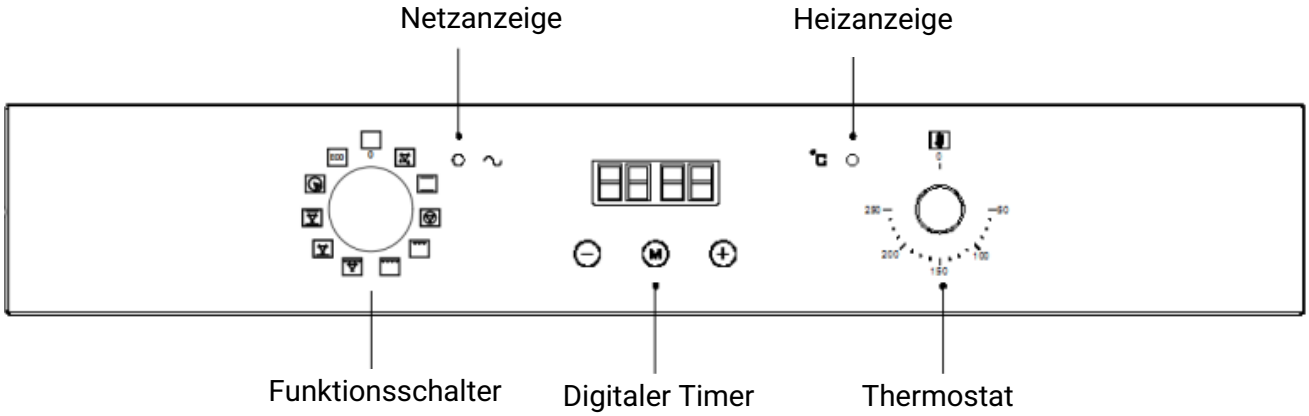
Teleskopauszüge

Teleskopauszüge sind sehr praktisch. Sie befinden sich in der Regel in der zweiten oder vierten Schiene des Einhängegitters und erleichtern das Einschieben oder Herausziehen von Backblechen oder Backofenrosten bzw. den Speisen darauf.



3. Bedienfeld

Hier sehen Sie das Bedienfeld im Überblick. Je nach Gerätemodell sind bei einzelnen Details Abweichungen möglich.



Funktionsknopf

Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion ein.

Funktion	Beschreibung
	AUFTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.
	OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion): Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.
	UMLUFT: Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.
	HALBER GRILL: Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.
	GROSSFLÄCHENGRILL: Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.
	GEBLÄSE UND GRILL: Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.
	GEBLÄSE UND UNTERHITZE: Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.
	INTENSIVBACKEN: Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.
	Pizza: Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.
ECO	**ÖKO-GRILLEN:** Bei dieser Einstellung werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement eingeschaltet, um die Temperatur zu steuern. Dadurch wird beim Grillen Energie gespart. Dies ist bei großen Lebensmitteln geeignet, die Temperatur im Ofen steigt langsam an, die Hitze verbreitet sich vollständig und übermäßige Hitzebildung wird vermieden.

Steuerung mit digitalem Timer

1. Bedienfeld

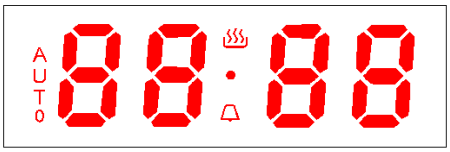


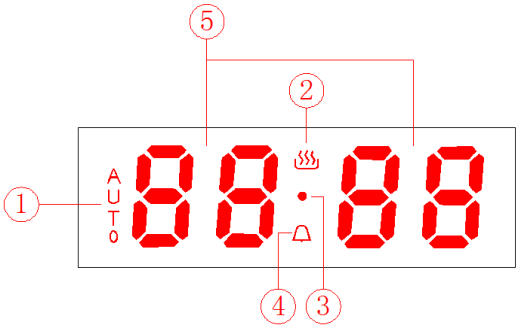
Abbildung des Bedienfelds

1.1 Bedeutung der Funktionssymbole

Symbol	Funktion
⊖	Minus-Taste
⊕	Plus-Taste/Auswahltaste für Signalton
Ⓜ	Programmtaste

1.2 Bedeutung der Symbole im Display

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Automatiksymbol	4	Uhrsymbol
2	Ofen-Betriebssymbol	5	Uhrzeitanzeige für Systemzeit, Uhrzeit und Gardauer
3	Dezimalsymbol		



Display-Abbildung

2. Timer-Modus

Wechseln des Timer-Modus

Es gibt 3 Timer-Modi: Standby, Funktionswahl und Betrieb.

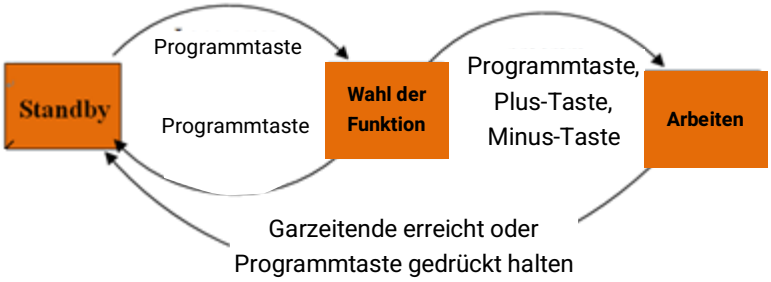
Standby-Modus: Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder in der ursprünglichen Helligkeit.

Funktionswahlmodus: Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit.

In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.

Betriebsmodus: Nach dem Einstellen von Systemzeit, Uhr, Gardauer oder Garzeitende erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchtet das entsprechende Betriebssymbol dauerhaft hell.

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

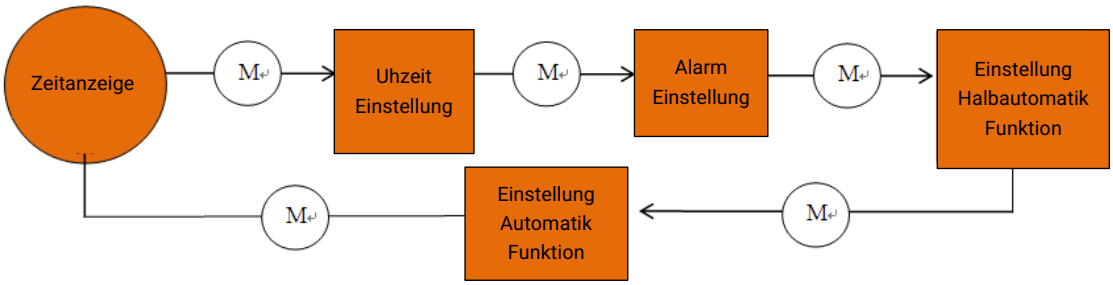


Modusschaltdiagramm

3. Wechseln des Timer-Funktionsmodus

Wird die Programmtaste „M“ 3 Sekunden lang gedrückt, wechselt das Gerät in den Systemzeiteinstellmodus. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung leuchten Systemzeit, Ofen-Betriebssymbol „“ und Dezimalsymbol „“ stetig. Mit der Programmtaste „M“ kann man zyklisch durch die Timer-Funktionsmodi schalten.

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:



Schaltdiagramm der Timer-Funktionsmodi

4. Bedienungsanleitung

4.1 Einschalten

Zunächst ertönt der Summer einmal und gibt damit an, dass der Timer in den Standby-Modus schaltet. Die Uhr zeigt die Systemzeit an und beginnt zu laufen. Beim Einschalten wird „0·00“ angezeigt, dann erscheint im Display die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ blinkt 1-mal pro Sekunde (siehe Abb. 5). Mit der Taste „⊕“ können Sie unter 3 Signaltönen auswählen. Standardmäßig ist der zweite Signalton eingestellt. Wenn Sie einen anderen Signalton einstellen wollen, drücken Sie erneut „⊕“.

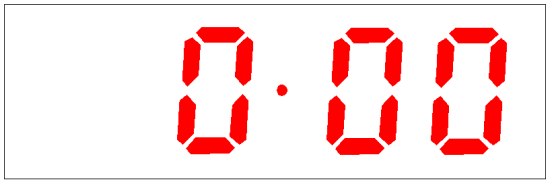


Abb. 5: Standarduhranzeige beim Einschalten (Standby-Modus)

4.2 Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

Wenn das Display blinkt, drücken Sie 3 Sekunden lang „Ⓜ“, um den Ofen einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Ofen-Betriebssymbol „♨“ auf und das Dezimalsymbol „●“ blinkt. Wenn das Dezimalsymbol „●“ blinkt, drücken Sie „⊕“ oder „⊖“, um die Systemzeit einzustellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Dezimalsymbol „●“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 8). Wenn Sie eine andere Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie im Modus, der in Abb. 7 zu sehen ist, einmal die Taste „Ⓜ“. Das Dezimalsymbol „●“ beginnt zu blinken und Sie können die Uhrzeit erneut einstellen.

Abb. 6: Uhreinstellmodus
(zweites Symbol blinkt)

Abb. 7: Auswahlmodus
(zweites Symbol leuchtet)

Drücken Sie die Taste „Ⓜ“ wieder 3 Sekunden lang. Der Ofen wird abgeschaltet und wechselt in den Standby-Modus. Das Display blinkt wie in Abb. 6 zu sehen.

Abb. 8: Systemzeit eingestellt

Hinweis 1: Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Hinweis 2: Zum Einstellen der Zeit für eine Timer-Funktion drücken Sie „⊕“ oder „⊖“ lang oder kurz. Mit einem kurzen Tastendruck verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit um jeweils 1 Minute. Mit einem langen Tastendruck wird die Zeit schnell um jeweils 1 Minute verlängert bzw. verkürzt, sodass Sie die Zeit rascher einstellen können.

4.3 Einstellen des Alarmsignals

Im Funktionswahlmodus, wenn im Display die Systemzeit angezeigt wird, leuchten das Ofen-Betriebssymbol „♨“ und das Dezimalsymbol „●“ stetig. Drücken Sie zweimal „Ⓜ“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „🔔“ und im Display wird die Alarmzeit angezeigt (Standardanzeige „0·00“). Alarmzeit und Dezimalsymbol „●“ werden ständig angezeigt (siehe Abb. 9). Wenn das Alarmsymbol „🔔“ blinkt, stellen Sie mit „⊕“ oder „⊖“ die Uhrzeit ein. Im Display erscheint die Anzeige für „Alarmsignal eingestellt“ (siehe Abb. 10). In diesem Beispiel wurden 10 Minuten eingestellt.

Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus (Alarmsymbol blinkt)

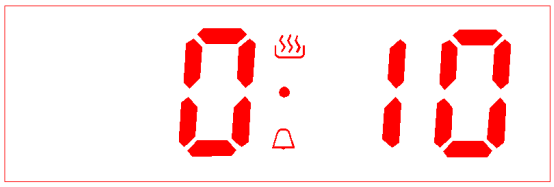


Abb. 10: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol blinkt)

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Alarmsymbol „🔔“ hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Im Display leuchten die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „♨“, das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 11).

Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „Ⓜ“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „🔔“. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 11: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol leuchtet)

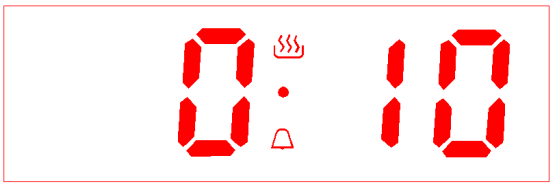


Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen (Alarmsymbol blinkt)

Im folgenden Beispiel wurde der Alarm auf 10 Minuten eingestellt. Nach 10 Minuten leuchten im Display die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „♨“, das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit stetig. Das Alarmsymbol „🔔“ blinkt und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Alarmzeit abgelaufen ist (siehe Abb. 12). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Alarmsymbol „🔔“ auszuschalten (siehe Abb. 13).

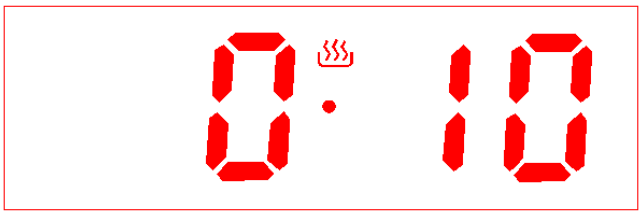


Abb. 13: Ausschalten des Alarms (nach Ablauf der Alarmzeit)

Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.
Wenn am Ofen die Garzeit programmiert ist: Bei geschlossener Ofentür funktioniert der Ofen ordnungsgemäß. Wird die Ofentür geöffnet, so blinkt die Systemzeit im Display. Das Automatiksymbol „AUTO“, das Sekundensymbol der Systemzeit „●“ sowie „♨“ leuchten stetig und erinnern den Benutzer daran, dass der Ofen wegen der geöffneten Tür nicht weiterläuft (Heizbetrieb angehalten, Ofenlicht ausgeschaltet). Zum Ende der programmierten Garzeit ist dennoch der Signalton zu hören.

4.4 Einstellen der Gardauer

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 3-mal die Taste „Ⓜ“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Gardauer und Dezimalsymbol „●“ leuchten stetig im Display (siehe Abb. 14). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ blinken, kann die Gardauer mit der Taste „⊕“oder „⊖“ eingestellt werden. Im Display erscheint die eingestellte Gardauer (siehe Abb. 15, eingestellt auf 30 Minuten).

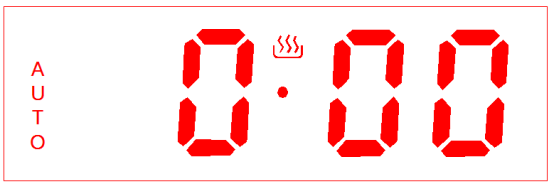


Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer

Abb. 15: Gardauer eingestellt

Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „Ⓜ“. Daraufhin blinken das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit leuchten stetig (siehe Abb. 16).

Abb. 16: Gardauer läuft
(alle Symbole leuchten)

Abb. 17: Gardauer abgelaufen
(alle Symbole blinken)

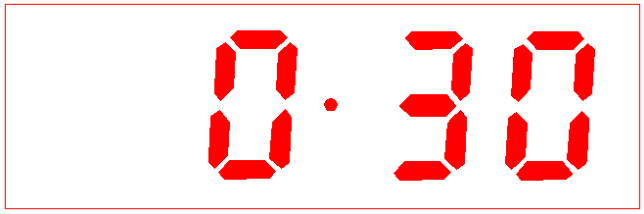


Abb. 18: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Gardauer abgelaufen)

Im folgenden Beispiel wurde der Timer auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist (siehe Abb. 17). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 18).

Hinweis 1: Als Gardauer kann 0:00-10:00 eingestellt werden.

Hinweis 2: Wird nach dem Einschalten keine Gardauer eingestellt, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden automatisch aus. Der Summer ertönt nicht.

4.5 Einstellen des Garzeitendes

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 4-mal die Taste „M“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken. Im Display wird das Garzeitende angezeigt (als Anfangsanzeige erscheint standardmäßig die aktuelle Systemzeit). Das Garzeitende und das Dezimalsymbol „ “ leuchten stetig (siehe Abb. 19, aktuelle Systemzeit ist 0:00). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken, können Sie das Garzeitende mit den Tasten „⊕“ und „⊖“ einstellen (siehe Abb. 20, Garzeitende 0:30).

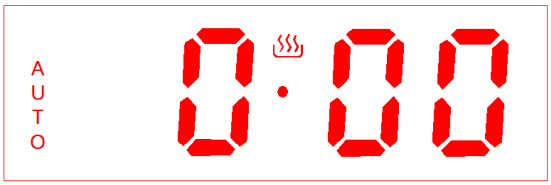


Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende

Abb. 20: Garzeitende eingestellt

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Im Display erscheint die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ “ und die Systemzeit leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 21).

Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie viermal „M“. Daraufhin blinkt das Symbol „AUTO“. Das eingestellte Garzeitende wird angezeigt und Sie können die Zeit neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 21: Garzeitende eingestellt (alle Symbole leuchten)

Abb. 22: Garzeitende erreicht (alle Symbole blinken)

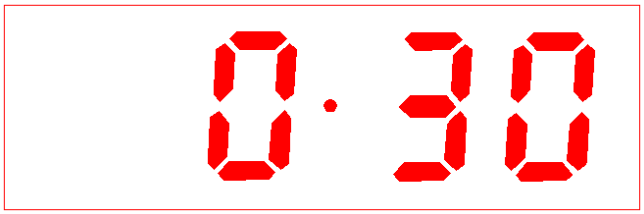


Abb. 23: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt (siehe Abb. 19). Als Garzeitende wird 0:30 eingestellt (siehe Abb. 20). Wenn nach 30 Minuten 0:30 angezeigt wird, erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 22). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 23).

Hinweis: Das Garzeitende entspricht der aktuellen Systemzeit plus Gardauer (jedoch nicht später als 23:59).

4.6 Garzeitprogrammierung

Im Funktionswahlmodus können Sie die Gardauer programmieren, indem Sie angeben, wie lange eine Speise garen und wann sie fertig sein soll.

Drücken Sie zunächst 3-mal die Taste „ Ⓜ “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ die Gardauer einstellen.

Abb. 24: Gardauer eingestellt

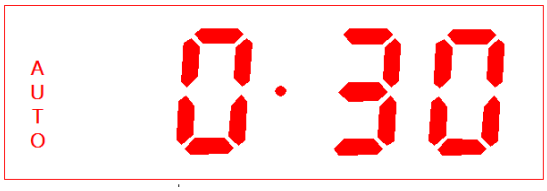


Abb. 25: Anfangsanzeige der Garzeitprogrammierung

Als Nächstes drücken Sie noch einmal „ Ⓜ “. Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ das gewünschte Garzeitende einstellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Symbol „AUTO“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer anders einstellen wollen, drücken Sie im Betriebsmodus zum Einstellen der Gardauer dreimal „ Ⓜ “ oder zum Einstellen des Garzeitendes viermal „ Ⓜ “. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt. Als Erstes wird eine Gardauer von 30 Minuten eingestellt (siehe Abb. 25). Als Nächstes wird das Garzeitende auf 1:00 eingestellt (siehe Abb. 26). Daraufhin schaltet der Ofen in den Wartemodus. Wenn die Zeit 0:30 erreicht ist, startet der Ofen automatisch den Garvorgang. Dieser dauert 30 Minuten und endet zur eingestellten Zeit 1:00. Im Display erscheint die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ ● “ und das Automatiksymbol blinken und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 29). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 30).

Abb. 26: Garzeitende programmiert

Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft

Abb. 28: Garfunktion beginnt

Abb. 29: Garfunktion endet

Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

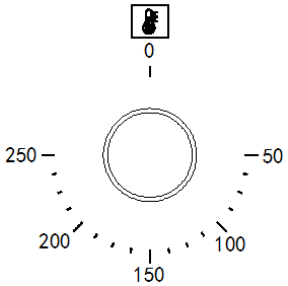
Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.

4.7 Auswählen des Signaltons

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Wahl. Gehen Sie zum Einstellen des gewünschten Signaltons wie folgt vor:

✧ Im Standby-Modus, wenn also im Display die Systemzeit erscheint und das Dezimalsymbol „●“ blinkt, können Sie durch Drücken der Plus-Taste den gewünschten Signalton unter den 3 möglichen Tönen auswählen. Zur Auswahl des Tons drücken Sie die Taste einmal. Standardmäßig ist beim Einschalten der zweite Signalton eingestellt.

Temperaturknopf



Mit dem Temperaturknopf können Sie die gewünschte Ofentemperatur einstellen. Es können Temperaturen zwischen 50 und 250°C eingestellt werden.

<u>Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn.</u>

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

Aufheizen des Backofens

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

1. Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 240°C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu drehen Sie den Funktionsknopf in die Position „Aus“.

Reinigung des Zubehörs

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

Tipps zum Energiesparen

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

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

Gebrauch und Bedienung

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

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

Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie im Backofen dunkles oder beschichtetes Kochgeschirr, was die Wärmeübertragung verbessert.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Kombirost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Kombirosts zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

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

Tipps zum Grillen

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

Störungsbehebung

Während des Backofenbetriebs kann eine Störung auftreten. Lesen Sie die Auflistung der möglichen Störungen durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen, denn unter Umständen können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb：

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

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

Wenn die zu erhitzenden Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann aus der Austrittsöffnung während des Arbeitsvorgangs Dampf austreten.

Das Gebläse schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens ein. Selbst wenn der Ofen geschlossen ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang.

Bitte heizen Sie, wenn Sie backen wollen, den Backofen vor.

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

Mögliche Störungen

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

Wenn das Problem nicht gelöst wurde: 1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung ausschalten oder herausschrauben). 2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

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

Grilltipps

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

Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine Scheuermittel.

Reinigung des Backofens

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

So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür

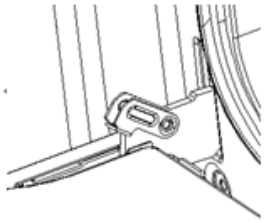
1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, wobei Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite ziehen, das Einhängegitter nach oben schieben und nach oben drehen, um es dann herauszuziehen.
2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Ausbau und Einbau der Backofentür

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

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

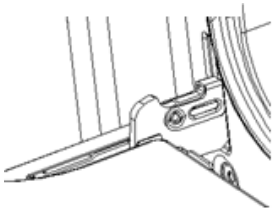
Ausbau der Tür



A

- Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.
- Klappen Sie die Arretierung an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Abbildung A).
- Klappen Sie die Tür bis zum Anschlag zu. Halten Sie sie an der linken und rechten Seite und klappen Sie sie noch einmal nach oben und unten. Ziehen Sie die Tür dann heraus.

Montage der Ofentür



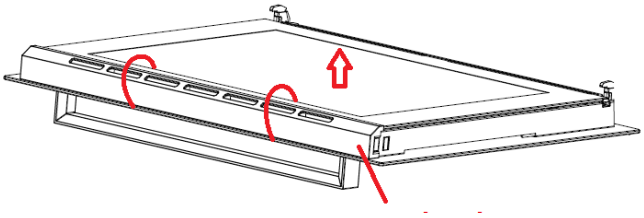
B

Gehen Sie zur Montage der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage vor.

- Achten Sie bei der Montage der Ofentür darauf, beide Scharniere direkt in die dafür vorgesehenen Aussparungen einzusetzen.
- Die beiden Seiten der Scharnierfalze müssen ineinandergreifen.
- Klappen Sie die Arretierung bei geöffneter Tür nach unten (Abbildung B).

Wenn die Tür aus Versehen herunterfällt oder wenn die Scharniere plötzlich zuschnappen, versuchen Sie nicht, mit den Händen in die Scharniere hineinzugreifen. Sondern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Entfernen und Anbringen der Türglasscheibe



Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Halten Sie die Türhalterung mit zwei Händen und
  ziehen Sie die Türhalterung heraus.
- Nehmen Sie die innere und die mittlere Scheibe heraus.

Bitte beachten! Gefährlich!

Sollt die Glasscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.
Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber und keine scharfen und ätzenden Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere und die mittlere Scheibe in die Tür ein.
- Bringen Sie die Türhalterung von Hand an. Beachten Sie dabei, dass die Türhalterung die mittlere Scheibe halten muss.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Einhängegitter entfernen.
Drücken Sie mit einer Hand gegen die Seite des Garraums, greifen Sie mit der anderen Hand die Vorderseite des Einhängegitters und ziehen Sie es heraus.

Austauschen der Backofenlampe

Wenn sich die Ofenlampe nicht einschaltet, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden.

Gefhar eines elektrischen Schlags!

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

- Bereiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen Sie Netzversorgung wieder her.

Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

1. Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens. Lassen Sie den Ofen nach Ablauf der Garantiefrist mindestens alle zwei Jahre vom Kundendienst technisch überprüfen.
2. Beheben Sie alle etwaigen Betriebsstörungen.

Warten und pflegen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.

Achtung!

Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von eimen entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

Hinweis zum Umweltschutz

Hinweis: Wenn Sie ein Altgerät entsorgen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schneiden Sie alle Stecker ab und machen Sie sie unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gerät ab, um jeden Missbrauch zu unterbinden. Diese Maßnahmen sollten von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

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

Das Symbol auf dem Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

Zum Schutz der Umwelt muss das Gerät gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Näheres zur Aufbereitung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung und den örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig. Bitte achten Sie auf eine umweltfreundliche Entsorgung aller Verpackungsmaterialien.

Geschirr prüfen

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

Anleitung:

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

Back- und Grilltipps
(Manche Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar)

Speisen	Zubehör	Heiz-funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.) Ohne Vorheiz-dauer
Kleiner Kuchen	Universalblech		3.	180-200	20-30
Biskuitboden	Runde Form		2.	165-185	30-45
	Runde Form		2.	140-160	30-40
Apfelkuchen	Universalblech		4.	170-190	45-55
	Universalblech		4.	155-175	50-60
Pizza	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech	AIR FRY	3.	190-210	10-20
Buttergebäck	Universalblech		3.	160-180	15-25
	Universalblech		3.	140-160	20-30
Brotscheiben (12 Stück)	Kombirost		4.	240-250	2-6
	Kombirost		4.	240-250	2-6
Wurst	Kombirost		3.	190-210	10-20
Rippchen	Kombirost		3.	190-210	30-40
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost		3.	190-210	25-35
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost	AIR FRY	3.	190-210	20-30
Burger Patties	Kombirost		3.	200-220	20-30
	Kombirost		4.	200-220	20-30
Rindersteak	Kombirost		2.	190-210	20-30
Kleines ganzes Hähnchen (1,2 kg)	Kombirost		2.	180-200	60-70
	Kombirost		2.	190-210	50-60

	Kombirost		2.	180-200	35-45
	Kombirost	AIR FRY	2.	190-210	55-65
Gebratene Chicken Wings	Kombirost		3.	190-210	40-50
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost	AIR FRY	3.	180-200	25-35
Ganzer Fisch	Kombirost		2.	210-230	20-30

Content

1……..……Important safety information

2.....Installation

3.....Prior to start up of the appliance

4.....Your new oven

5.....Program and function instruction

6.....Before using the oven for the first time

7.....How to operate the oven

8.....Troubleshooting

9.....Baking and grilling tips

10.....Maintenance and cleaning

11.....Environmental note

12.....Test dishes

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 or 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

Operation:

Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.

- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.

Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.

Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:

IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture

and the oven will be borne by the owner.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- 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.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.

- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.

Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile.Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection

Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

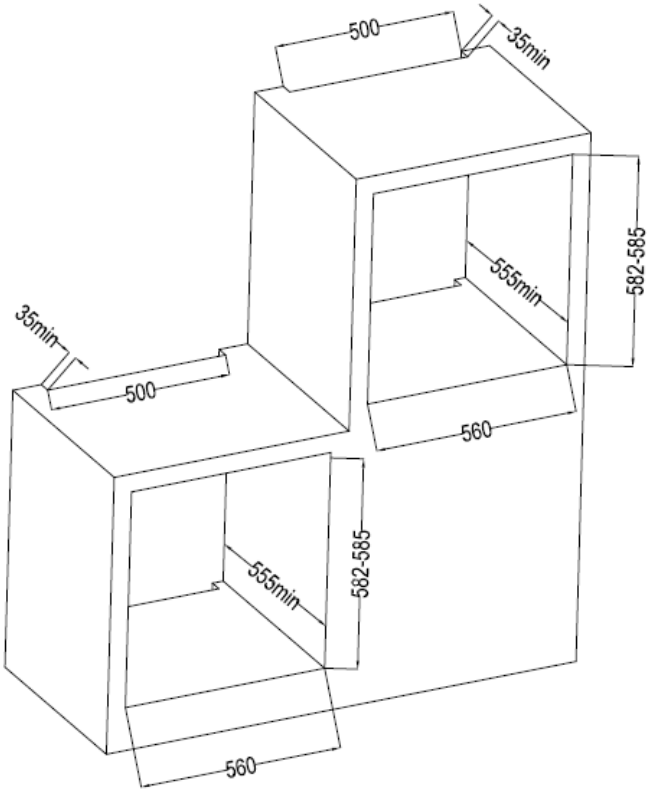
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

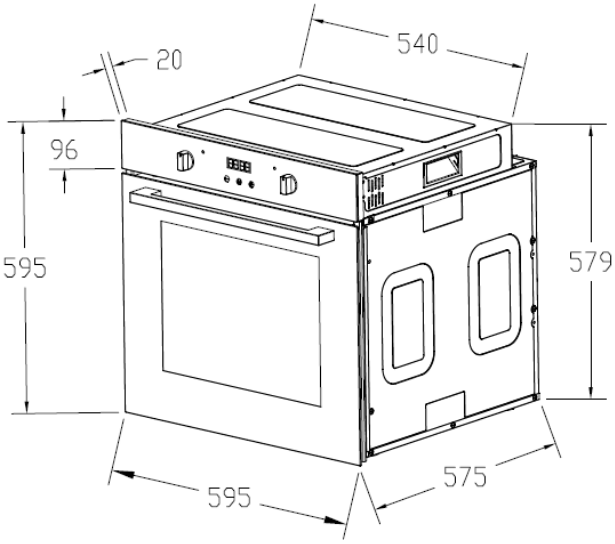
Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100℃ minimum), and neighboring unit fronts up to 70℃.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.





Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

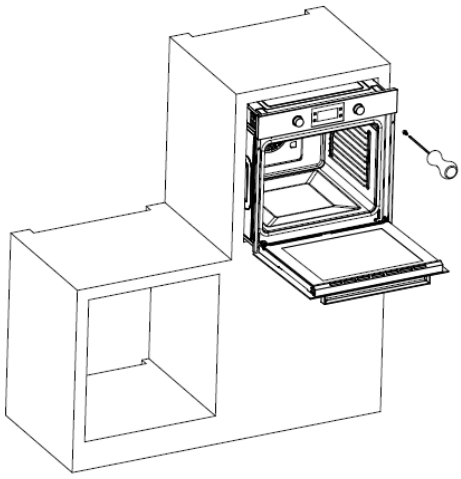
Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1、Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.

2、Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

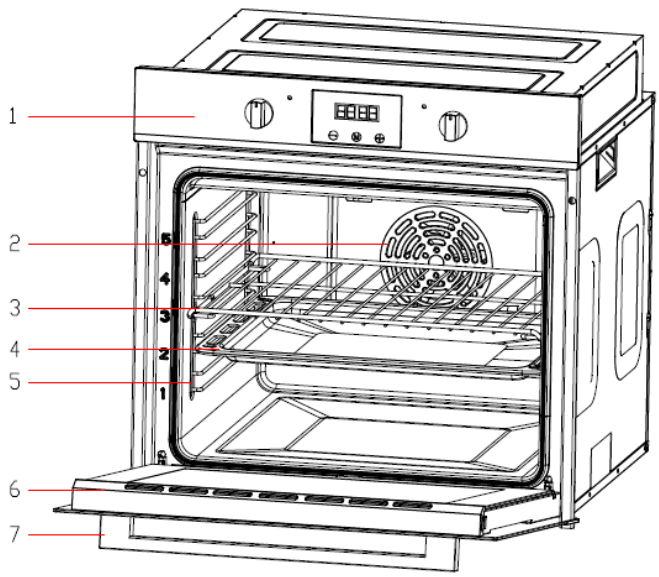
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking,make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one,so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



1、Control panel
2、Fan motor(inner the cover)
3、Wire rack
4、Tray
5、Side shelf
6、Door
7、Handle

Technical specifications

Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	3250W
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575（mm）
Installation dimensions(height/width/depth)	585/560/555（mm）
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A+
Oven lamp	25W/300°C

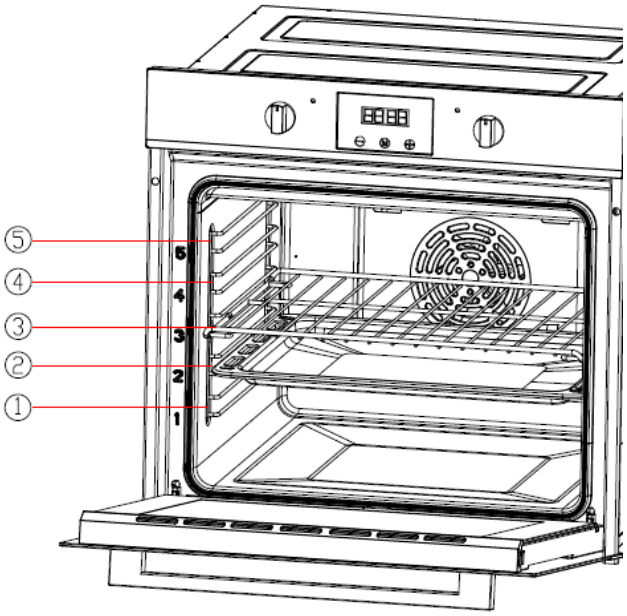
This product contains a light source of energy efficiency class G.

B. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

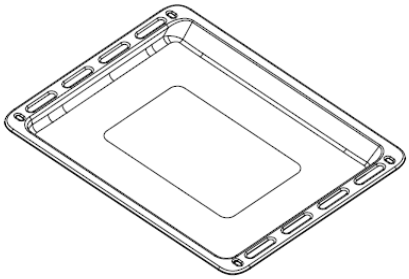


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

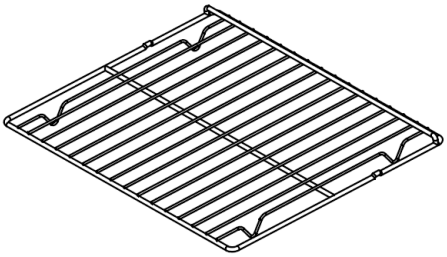
Oven pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

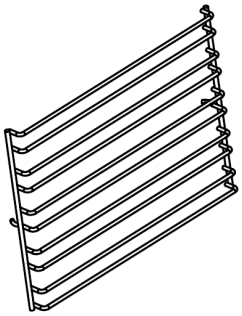


Side shelf

on behalf of five different height positions for your choosing.For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food.Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

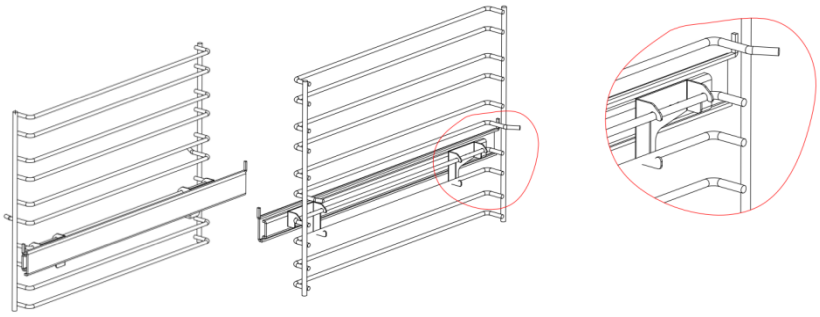
For cooking larger（larger cooking space） ,the side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .

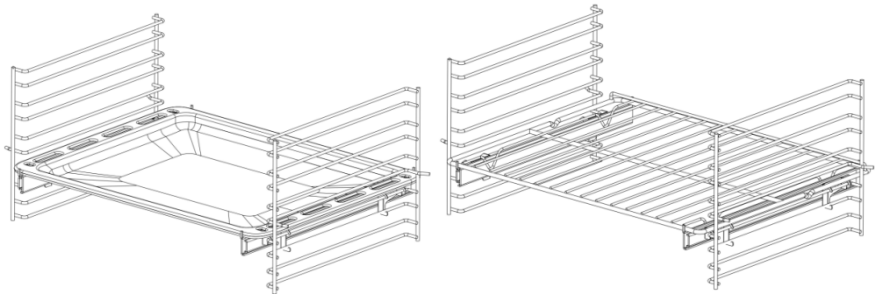
NOTE: When placing dishes on the oven floor , please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gatherign at bottom.**(Only for specific models)**



Telescopic Rail Runner

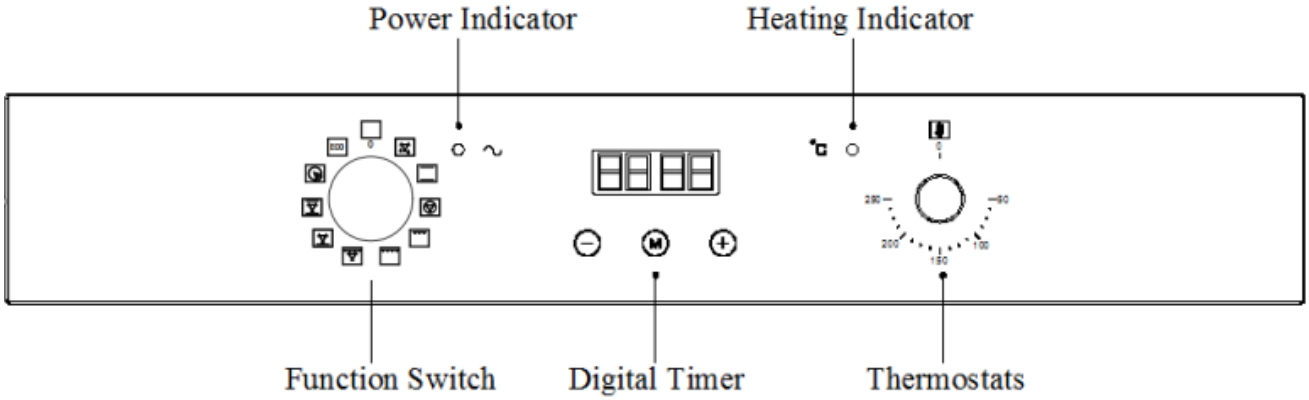
Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.





3.Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Description
	DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.
	CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
	FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

	HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
	FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
	FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.
	FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.
	INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.
	Pizza： This mode by using back heat element, fan and base heating element , it is suitable for needing base heating and fast heating food.
ECO	**Energy saving GRILLing mode:** This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving,mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Digital timer control

4. Control panel

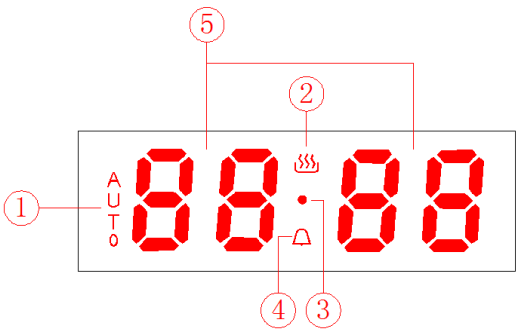
Control panel diagram

1.3 Function icon instruction

Icons	Function
⊖	Minus button
⊕	Plus button/ audible signal selecting key
Ⓜ	Program button

1.4 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	“Auto” function symbol	4	Clock symbol
2	Oven in use symbol	5	Display the time, can display system time, clock and cooking time
3	Decimal point symbol		



Display section diagram

5. Timer working status

Switching the timer status

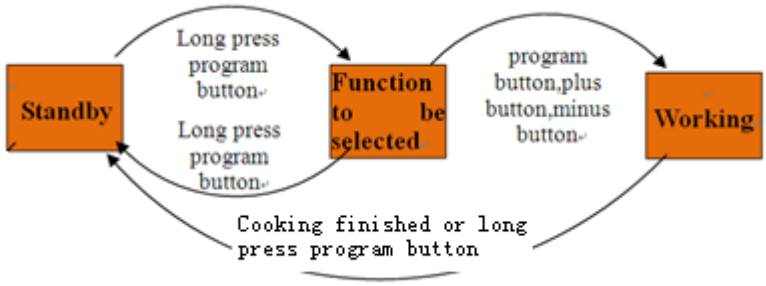
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

Stand-by status: After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

Function to be selected status: Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

Working status: After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

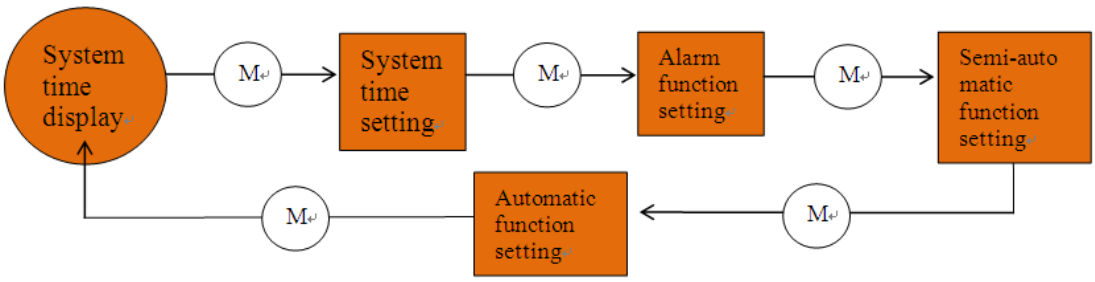


Status switching diagram

6. Timer function mode switching

Long press program button “M” for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S,system time, oven in use symbol “” and decimal point symbol “” keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button “M”.

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:

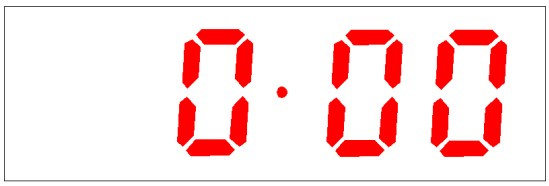


Timer function mode switching diagram

4. Operation instructions

4.1 Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0·00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “●” is flashing,1 second 1 time, like Pic 5.You can push“⊕”to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “⊕”.



Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

4.2 Start up and time setting

When the display is flashing, press “Ⓜ”for 3 seconds to start up the oven. Then oven in use symbol“♨”lights up and decimal point symbol “●” twinkles. When decimal point symbol “●” twinkles, press “⊕”or “⊖” to set the system time. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol “●” stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8.Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push “Ⓜ” one time, when user sees decimal point symbol “●” twinkles, then can set the time again.

Pic 6 Clock setting state diagram (second icon flickering)

Pic 7 Feature to be selected state diagram (second icon always bright)

Press button“Ⓜ” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status.

The display of pic 6 is flashing.

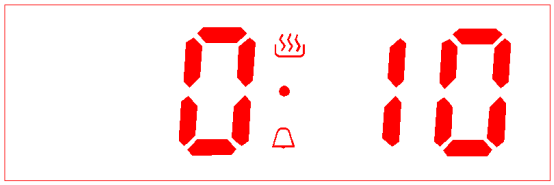
Pic 8 System time well set diagram

Note 1：System time setting range is 0：00-23：59.

Note 2：When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press "⊕" and "⊖",short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

4.3 Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol"♨" and decimal point symbol "●" keep bright, press "Ⓜ" two times, then the clock icon"🔔"twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time(First set default display "0·00"), alarm clock time and decimal point symbol "●" always display , like pic 9.When the alarm clock icon"🔔" twinkles, Press"⊕"or"⊖" to set the clock. Alarm clock



well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).

Pic 9 Alarm clock setting initial state (alarm clock icon flickering)

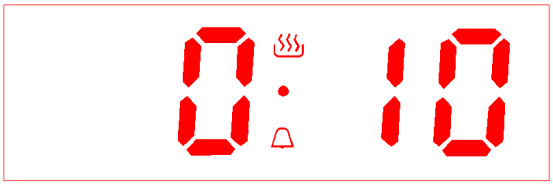
Pic 10 Alarm clock well set (alarm clock icon flickering)

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon"🔔" stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol"♨" ,decimal point symbol "●" and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push "Ⓜ" two times, when

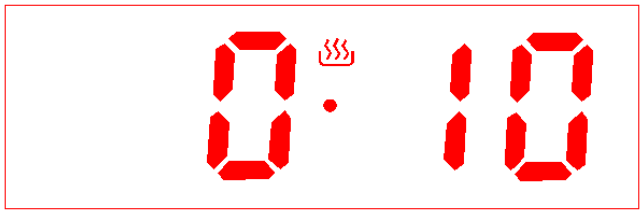
user sees the alarm clock icon“🔔” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.

Pic 11 Alarm clock working status diagram (alarm clock icon always bright)



Pic 12 Alarm clock time over diagram (alarm clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol“♨” ,decimal point symbol “●” and system time keep bright, the alarm clock icon “🔔” twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over .Like Pic 12.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon “🔔”.Like Pic 13.

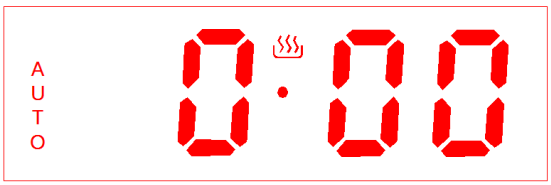


Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram(After alarm clock over)

Note ：Cooking time setting range is within 10 hours.
When the oven under the reservation function, during working process: If the oven door closes, the oven will remain working properly; if the oven door open, the display displays the system time with digital tube flashing, and the auto icon "AUTO", system time second icon "●", "♨" icon will always bright to remind the users since the oven door is open state, the oven will stop cooking (pause heating, oven lights out), but still start the buzzer reminder at the end of the reservation.

4.4 Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button“Ⓜ” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon “♨” twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) ,cooking time and decimal point symbol “ ” keep bright display, see Pic 14.When the icon “AUTO” and oven in use symbol “♨”twinkle, user can set the cooking time by pressing“⊕”or“⊖”.Well set diagram see Pic 15(Set 30 minutes).

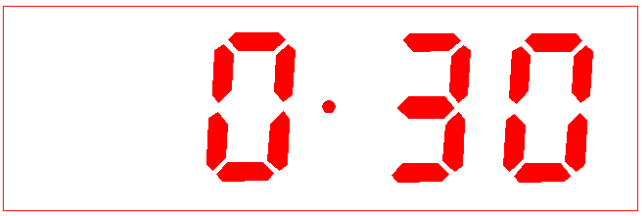


Pic 14 Cooking time setting initial state　　Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push "Ⓜ" three times, when user sees the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨" twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol "●" and system time keep bright. See Pic 16.

Pic 16 Cooking time working status　　Pic 17 Cooking time over diagram

(All the icons always bright)　　(All the icons flickering)



Pic 18　Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol"♨" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "●" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over .Like Pic 17.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish"Auto" function symbol.Like Pic 18.

Note 1：Cooking time setting range is 0：00-10：00.

Note 2： Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down

after working 10 hours, without buzzer reminding function.

4.5 Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button "Ⓜ" 4 times, then icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"twinkle, display screen shows cooking end time (The first setting shows the current system time by default) ,cooking end time and decimal point symbol " ● " keep bright. Display effect see Pic 19(Suppose current system time is 0:00). When the icon "AUTO" and oven in use symbol " ♨ "twinkle, you can set cooking end time by pressing"⊕"or"⊖",well set diagram see Pic 20(Suppose cooking end time is 0:30).

Pic 19 Cooking end time setting initial state Pic 20 Cooking end time well set state

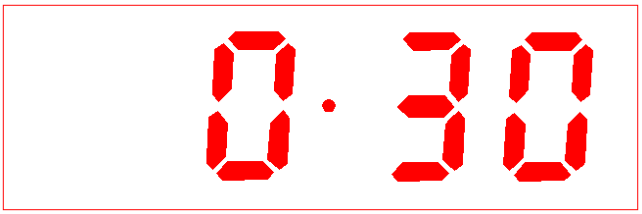
After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol " ● " and system time keep bright. It

means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push "Ⓜ" four times, when user sees the icon "AUTO" twinkles, it will show the set cooking end time, and user can adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.

Pic 21 Cooking end time working status (All the icons always bright)

Pic 22 Cooking finished diagram (All the icons flickering)



Pic 23 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

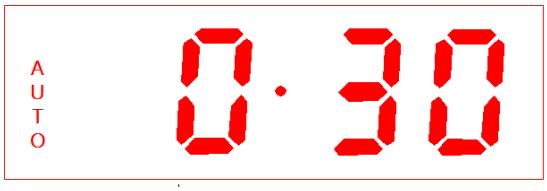
For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “ ” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished .Like Pic 22.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish “Auto” function symbol.Like Pic 23.

Note：Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

4.6 Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button “ M ” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon“ ”twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) .When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, user can set the cooking time by pressing“ ”or“ ”.



Pic 24 Cooking time well set diagram Pic 25 Reservation function setting initial state

Second, press “ M ” one time again, when icon “AUTO” twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing“ ”or“ ”. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press “ M ” three

times to adjust the cooking period, or press "Ⓜ" four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25. Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol" " extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol " " and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished . See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish"Auto" function symbol.Like Pic 30.

Pic 26 Reservation function well set state

Pic 27 Reservation function start state

Pic 28 Cooking function start diagram

Pic 29 Cooking function end diagram

Pic 30 Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking finished)

Note ：Cooking time setting range is within 10 hours.

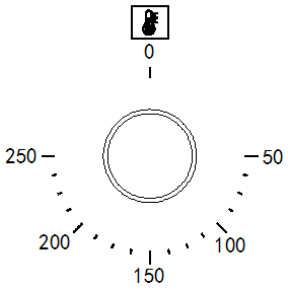
4.7 Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

✧ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol " " twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to

choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250℃ is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1、Use the function selector to set Top/bottom heating.

2、Set the temperature selector to 240℃.After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

1、Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.

2、While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

3、Do not open the door of the oven frequently during cooking.

4、Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.

5、Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.

6、You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.

7、Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1、Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
2、Make best use of the space on the rack.
3、It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4、Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1、Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2、Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3、You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimeter height of the meat.
4、Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5、Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.
Normal operation：
When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.
Please preheat before put food in oven when for baking.
For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal

	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

1、How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2、The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3、The cake has risen tin the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4、The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5、The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6、The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7、The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8、The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9、The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10、Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11、You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

12、Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx.1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx.1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1.The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5.The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger

roasting dish and use less liquid.

- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

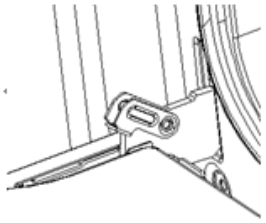
Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not

disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.

When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

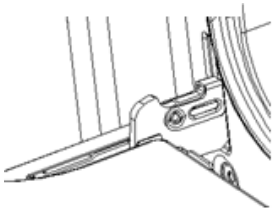
Remove the door



A

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

Install the oven door



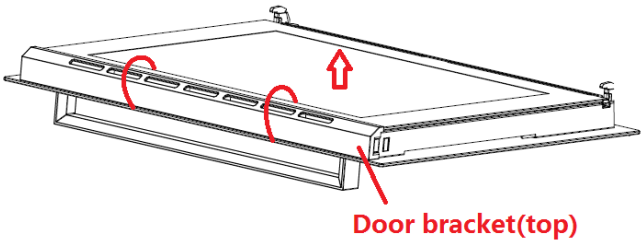
B

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod(picture B)

If the door drop accidently or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door glass



Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Two hands catch the door bracket , pull the door bracket out .
- Take out of the inner glass and middle glass.

Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Put the inner glass / middle glass into the door
- Install the door bracket by hand , Notice that the door bracket need to seizing the middle glass .
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven
One hand push the side of the cavity , another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out .

Replacing the oven lamp

If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!
Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

3. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
4. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

E. The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
F. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
G. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.

H. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table(Some functions are only available on special models)

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting（℃）	Heating time（）**Excluding preheating time**
Small cake	Bake Pan		3rd layer	180-200	20-30
Sponge cake	Round model		2nd layer	165-185	30-45
	Round model		2nd layer	140-160	30-40
Apple pie	Bake Pan		4th layer	170-190	45-55
	Bake Pan		4th layer	155-175	50-60
Pizza	Bake Pan		3rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan		3rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan	AIR FRY	3rd layer	190-210	10-20
Butter biscuit	Bake Pan		3rd layer	160-180	15-25
	Bake Pan		3rd layer	140-160	20-30
Bread piece（12piece	Rack		4th layer	240-250	2-6
	Rack		4th layer	240-250	2-6
Sausage	Rack		3rd layer	190-210	10-20
Ribs	Rack		3rd layer	190-210	30-40
	Rack		3rd layer	190-210	20-30
	Rack		3rd layer	190-210	25-35
	Rack		3rd layer	190-210	20-30
	Rack	AIR FRY	3rd layer	190-210	20-30
Beef patties	Rack		3rd layer	200-220	20-30
	Rack		4rd layer	200-220	20-30
Beef steak	Rack		2nd layer	190-210	20-30
Small Whole chicken（1.2Kg）	Rack		2nd layer	180-200	60-70
	Rack		2nd layer	190-210	50-60
	Rack		2nd layer	180-200	35-45
	Rack	AIR FRY	2nd layer	190-210	55-65
Roast chicken wings	Rack		3rd layer	190-210	40-50
	Rack		3rd layer	180-200	25-35

	Rack		3rd layer	180-200	25-35
	Rack	AIR FRY	3rd layer	180-200	25-35
Whole fish	Rack		2nd layer	210-230	20-30

D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Gewährleistung für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Gewährleistungsrichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

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

GB

WARRANTY CONDITIONS

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

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.
The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.
Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.
We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.
Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

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

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

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.
The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

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

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	**Respekta**
Modellkennung	**15110000000319**
Anzahl der Garräume	**1**
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	**80,2**
Energieeffizienzklasse	**A+**
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	**0,69 kWh**
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	**0,83 kWh**
Wärmequelle	**Strom**
Volumen	**73 Liter**

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht.

EPREL-Eintragungsnummer 2446737 https://eprel.ec.europa.eu/qr/2446737

Lieferant: NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH (Hersteller) **Website:** www.respekta.de

Kundenbetreuung:

Name: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH **Website:** www.respekta.de

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de **Telefonnummer:** 06232298500

Anschrift:
Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland

Julius
Glas-Einbaubackofen autark

15110000000319

A+

- Energieeffizienzklasse A+
- 73 Liter Garraum
- 10 Beheizungsarten
- Versenkbare Knebel
- LED Timer mit Touch Control
- Zeitschaltuhr und Startzeitvorwahl
- Pizza und ECO Funktion

AUSSTATTUNG

Regelbare Temperatur	50 ° – 250 °C
Beheizungsarten	10 (Ober- & Unterhitze, Heißluft, kleiner Grill, großer Grill, großer Grill & Umluft, Umluft & Unterhitze, Ober- & Unterhitze & Umluft, Pizza Funktion, ECO Funktion, Umluft (Auftauen))
Backofeninnentür	Dreifachverglasung
Backofentür	schwarzes Glas mit schwarzem Aluminiumgriff
Bedienblende	schwarzes Glas
Steuerung	versenkbare zylindrische Knebel / schwarz
Backofenlicht	Ja

TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	80,2
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,69 kWh
	Umluft: 0,83 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	73 Liter
Größe des Geräts	groß: 65 L ≤ Volumen

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert Backofen	3.250 W / 220 – 240V - 50Hz
Anschluss	150 cm Kabel mit Schutzkontakt-Stecker

ZUBEHÖR

Emailliertes Backblech	1
Grillrost	1
Teleskopauszüge im Backraum	2
Seitengitter im Garraum	Ja

BESONDERHEITEN

LED-Timer	Mit Touch Control
Zeitschaltuhr	Ja
Startzeitvorwahl	Ja

ABMESSUNGEN

Gerätemaße Backofen in cm (H x B x T) / Gewicht	59,5 x 59,5 x 57,5 cm / 31 kg
Einbaumaße Backofen in cm (H x B x T)	58,5 x 56 x 55,5 cm
Maße mit Verpackung in cm (H x B x T) / Gewicht	66,5 x 65,5 x 67,5 cm / 35 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
15110000000319	AB701-19	4262421975305	2446737

AUTARKE SETS

SET	KOCHFELDTYP	KOCHFELD	SET EAN
ASET7004400	Glaskeramikkochfeld	KM4400-28	4260683876378
ASET7005500	Glaskeramikkochfeld	KM5500-28	4260683876385
ASET7007700	Glaskeramikkochfeld	KM7700-28	4260683876392
ASET7004295I	Induktionskochfeld	KM4295I-28	4260683876408
ASET7006600I	Induktionskochfeld	KM6600IB-28	4262376914503
ASET7008800I	Induktionskochfeld	KM8800IF-28	4262376914510

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Premium

Anton
L-Küche Landhaus 220 x 172 cm

Korpus & Front Schilfgrün

Arbeitsplatte Wildeiche Nachbildung

- Maße gesamt (H x B x T) 211 x 220 x 172 cm (Tiefe Korpus mit Arbeitsplatte: 60 cm)
- Wechselseitig aufbaubar
- Elegante, dünne mattschwarze Metallgriffe
- Auszüge und Türscharniere mit Soft-Close Funktion
- Inkl. autarkem Backofen Set mit Induktionskochfeld
- Mit vollintegriertem Geschirrspüler 60 cm

AUSSTATTUNG

1 Unterschrank mit Schublade	50 cm
1 Herdumbauschrank mit Klapptür für Backblech	60 cm
1 Eckunterschrank mit Schublade, davon ca. 95 cm Nutzfläche	110 cm
1 Nische für Geschirrspüler mit Dekorblende	60 cm
1 Spülenunterschrank	50 cm
2 Oberschränke	50 cm
1 Oberschrank	60 cm
2 Arbeitsplatten ohne Ausschnitte	220 cm und 112 cm, 38 mm Stärke
1 Einbauspüle aus Edelstahl	86 x 43,5 cm mit Ab- und Überlaufgarnitur

Korpus

SCHILFGRÜN

Arbeitsplatte

WILDEICHE NACHBILDUNG

Front

SCHILFGRÜN

BESONDERE MERKMALE

- Arbeitshöhe 91 cm
- Versehen mit modernen, dünnen mattschwarzen Stangengriffen aus Metall
- Korpus und Fronten in Schilfgrün mit matter Oberfläche
- Alle Scharniere und Auszüge mit Soft-Close Funktion

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Achtung! Alle Holzteile sind zerlegt zum Selbstaufbau!

SVEA – SCHRÄGHAUBE CH22010SBZ

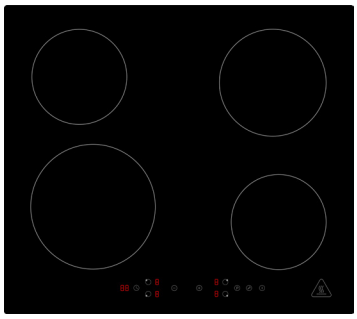
Steuerung	Drucktasten
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch / Jahr	35,2 kWh
Abluftleistung	377 m³/h
Max. Luftschallemission	62 dB (A)
LED Beleuchtung	2 x 1 W
Breite	60 cm

JULIUS – AUTARKER GLASBACKOFEN AB701-19 15110000000319

Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch / Zyklus	
Konventionell	0,69 kWh
Heißluft / Umluft	0,83 kWh
Beheizungsarten	10
LED Timer mit Touch Control	

ALEX – AUTARKES INDUKTIONSKOCHFELD KM4295i-28

Steuerung	Touch Control
Leistungsstufen	9
Kreiszone / Bräterzone	Nein / Nein
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Programierbarer Leistungsbegrenzer	Ja
Anschlusskabel ohne Stecker	120 cm



ALEKSI – EINBAUGESCHIRRSPÜLER GSP60V

Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch pro 100 Zyklen	92 kWh
Wasserverbrauch pro Zyklus	11 l
Programme	6
Maßgedecke	12
Mit Startzeitvorwahl	Ja

ARTIKELNUMMER	FARBE	EAN
BERPL220LHGI	Schilfgrün	4262422194286

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Achtung! Alle Holzteile sind zerlegt zum Selbstaufbau!

DE *Bedienungs- & Installationsanleitung*

Dunstabzugshauben

GB *Installation- & User's Instruction*

Cooker hoods

respekta®

Mod. No.:

> CH 21060 SBZ
> CH 21060 WBZ

> CH 22010/90 SBZ
> CH 22010/90 WBZ

> CH 22010 SBZ
> CH 22010 WBZ

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
202101_003_NEG

Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN de-7
2.1 Wichtige Hinweise de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz de-9
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-10
3.1 Technische Daten de-10
3.2 Abmessungen de-14
3.3 Schaltplan de-14
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-15
4.1 Nützliche Ratschläge de-15
4.2 Benutzung der Dunstabzugshaube de-16
5 : INSTALLATION de-19
5.1 Zubehörliste de-19
5.2 Vorbereitende Vorgänge de-20
6 : WARTUNG de-30
6.1 Reinigung und Pflege de-30
6.2 Ersetzen des Fettfilters de-31
6.3 Auswechseln der Glühbirnen de-32
7 : STÖRUNGSSUCHE de-32
7.1 Behebung von Problemen de-32

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

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

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den 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 Ihren Händler.

1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller und verantwortliche Person mit :	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Adresse:	Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Germany
Marke:	respekta®
Telefon/Fax:	+49 6232 29850-0
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 das Kundendienstbüro Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellbezeichnung Ihres Gerätes.

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie die Abzugshaube installieren und/oder benutzen, lesen Sie die in der Bedienungs- und Installationsanleitung enthaltenen Anweisungen sorgfältig durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Bewahren Sie diese Unterlage stets griffbereit auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter.

Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieser Bedienungs- und Installationsanleitung und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Warnhinweis“ 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 der Abzugshaube anzuwenden sind.
	Dieses Symbol bedeutet: **WARNHINWEIS** Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur der Abzugshaube oder deren 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 der Abzugshaube

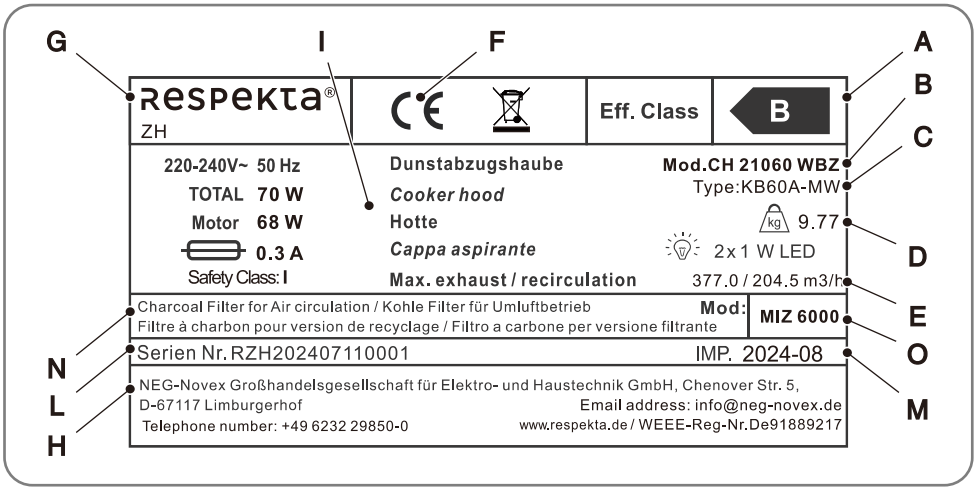


Abb. 1.1

Das Typenschild enthält die folgenden Daten:

A - Energieklasse
B - Modell
C - Technischer Typ
D - Gewicht
E - Absaugung
F - CE-Kennzeichnung
G - Hersteller
H - Angaben zum Hersteller
I - Beschreibung
L - Seriennummer
M - Importdatum
N - Filtertyp
O - Filtermodell

!	**HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schnell 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 an der Innenseite des Rahmens 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 Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/ Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

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

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

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Fett oder Öl enthaltende Filter können einen Brand auslösen.
	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.
	ACHTUNG: Die angesaugte Luft darf **nicht** in einen Abluftschacht geleitet werden, der zum Abführen der Dämpfe von mit Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten dient (gilt nicht für Geräte, die nur Luft in den Raum ablassen).
	ACHTUNG: Verbinden Sie den Auslass der von der Haube angesaugten Luft mit Abluftschächten mit einem geeigneten Innendurchmesser, der nicht kleiner als 120 mm sein sollte.
	ACHTUNG: Bei gleichzeitigem Betrieb der Haube und gasbetriebener Geräte muss immer für eine ausreichende Raumbelüftung gesorgt werden.
	ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder auf jeden Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.
	ACHTUNG: Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, sie das Gerät nicht unsachgemäß verwenden.
	ACHTUNG: Die Bedienung des Geräts durch physisch, sensorisch oder psychisch beeinträchtigte Personen ist nur unter Aufsicht von für deren Sicherheit verantwortlichen Personen erlaubt.
	ACHTUNG: Für Reinigungsarbeiten im Inneren des Geräts muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.
	ACHTUNG: Flambieren unter Dunstabzugshauben ist unter keinen Umständen erlaubt.
	ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.

WARNHINWEIS: Alle mit der Installation und der Einregulierung verbundenen Arbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen.

WARNHINWEIS: Prüfen Sie nach der Entnahme der Haube aus der Verpackung deren Unversehrtheit. Sollte das Produkt beschädigt sein, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Kundendienstnetz.

WARNHINWEIS: Die örtlichen Vorschriften bezüglich der Austragung von Abluft befolgen.

WARNHINWEIS: Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube und von Geräten, die mit anderer als elektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum nicht 4 Pa (4 x 10-5 bar) überschreiten.

WARNHINWEIS: Die Außenseite des Geräts darf nur bei ausgeschaltetem Gerät gereinigt werden.

WARNHINWEIS: Das Gerät und die Filter sind regelmäßig zu reinigen, um einwandfrei funktionieren zu können. Bitte das Kapitel “Reinigung und Pflege“ beachten.

WARNHINWEIS: Halten Sie den Raum gut durchlüftet, wenn Sie das Gerät über einem Gasherd betreiben.

WARNHINWEIS: Der Abluftschlauch des Gerätes/der Vorrichtung muss in einem separaten Abluftschacht nach außen verlegt werden. Er darf durch keine anderen Schächte oder Kamine verlegt werden.

WARNHINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die auf der Abzugshaube angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz Ihrer Hausinstallation übereinstimmen.

HINWEIS: Lesen Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung vor der Installation des Geräts gründlich durch.

HINWEIS: Die in dieser Unterlage beschriebenen 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 %.

HINWEIS: 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.

⚠	**WARNHINWEIS:** 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

⚠	**WARNHINWEIS:** Entsorgen Sie Ihr Altgerät bitte 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 Modelle CH 22010 SBZ - CH 22010 WBZ - CH 22010/90 SBZ

Modell Nr.		**CH 22010 SBZ**	**CH 22010 WBZ**	**CH 22010/90 SBZ**
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta	respekta	respekta
Modelltyp (Standard, mit Flachschirm, Teleskopisch, mit Kamin usw.)		Kamin	Kamin	Kamin
EU-Energieeffizienzklasse		**B**	**B**	**B**
Jährlicher Stromverbrauch	kWh/ Jahr	35,20	35,20	35,20

Eigenschaften

Modell Nr.		**CH 22010 SBZ**	**CH 22010 WBZ**	**CH 22010/90 SBZ**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220V~240V, 50Hz	220V~240V, 51Hz	220V~240V, 50Hz
Eingangsleistung/ Hauptsicherung (Intensität)	W / A	70W	70W	70W
Anzahl Motoren	Stk	1	1	1
Höchstleistung des Motors	W	68W	68W	68W
Max. Abluftstrom	m3/h	377	377	377
Maximaler Umluftstrom	m3/h	204,5	204,5	204,5
Max. Geräuschpegel	dB(A)	62	62	62
Kabellänge (einschließlich Stecker)	cm	135cm	135cm	135cm
Steckertyp (Schuko EWG 7/7 / Euro Typ C (EWG 7/16)		Schuko EWG 7/7	Schuko EWG 7/7	Schuko EWG 7/7
Abmessungen: Gerät (ohne Dampfabzug)	mm	598x340x414	598x340x414	898x340x414
Kamin, max. Auszugslänge	mm	von 400 bis 780	von 400 bis 780	von 400 bis 780
Nettogewicht des Geräts	kg	9,66	9,79	11,33
Gewicht der Verpackung	kg	1,53	1,53	1,89
Bruttogewicht	kg	11,61	11,74	13,64
Abmessungen der Verpackung	mm	648x462x392	648x462x392	948x462x392
Abmessungen des Schlauchanschlusses	mm	150mm	150mm	150mm

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		CH 22010 SBZ	CH 22010 WBZ	CH 22010/90 SBZ
Schalter, von vorne oder unten betätigt		vorne	vorne	vorne
Netzschalter: mechanisch/ elektronisch		mechanisch	mechanisch	mechanisch
Lichttyp/Leistung	Anzahl/W	2/1W	2/1W	2/1W
Verbindungsdüse des Schlauches oben/an der Rückseite		Oben	Oben	Oben
Montagekit (Schrauben, Dübel usw.)	cm	21.5x2.6	21.5x2.6	21.5x2.6
Schablone für die Bohrungen		ja	ja	ja

Spezifikationen Fettfilter

Modell Nr.		CH 22010 SBZ	CH 22010 WBZ	CH 22010/90 SBZ
Fettfilter: Abmessungen/für Abzugshaube	mm/ Stk	288*228	288*228	288*228
Fettfilter: spülmaschinenfest	Stk	1	1	1
Fettabscheiderate/Eff. Klasse	% / Eff. Klasse	D	D	D
Kohlefiltertyp:	NEG	MIZ 6000	MIZ 6000	MIZ 6000
Anzahl der Kohlefilter pro Packung (Karton)	NEG	2	2	2
Anzahl der im Gerät installierten Filter Alu Greas	Stk	1	1	1
Abmessungen des Filters Alu Greas	mm	288*228*9	288*228*9	288*228*9

3.1.2 Modelle CH 22010/90 WBZ - CH 21060 SBZ - CH 21060 WBZ

Modell Nr.		**CH 22010/90 WBZ**	**CH 21060 SBZ**	**CH 21060 WBZ**
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta	respekta	respekta
Modelltyp (Standard, mit Flachschirm, Teleskopisch, mit Kamin usw.)		Kamin	Kamin	Kamin
EU-Energieeffizienzklasse		**B**	**B**	**B**
Jährlicher Stromverbrauch	kWh/ Jahr	35,20	35,20	35,20

Eigenschaften

Modell Nr.		**CH 22010/90 WBZ**	**CH 21060 SBZ**	**CH 21060 WBZ**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220V~240V, 51Hz	220V~240V, 50Hz	220V~240V, 51Hz
Eingangsleistung/ Hauptsicherung (Intensität)	W / A	70W	70W	70W
Anzahl Motoren	Stk	1	1	1
Höchstleistung des Motors	W	68W	68W	68W
Max. Abluftstrom	m3/h	377	377	377
Maximaler Umluftstrom	m3/h	204,5	204,5	204,5
Max. Geräuschpegel	dB(A)	62	62	62
Kabellänge (einschließlich Stecker)	cm	135cm	135cm	135cm
Steckertyp (Schuko EWG 7/7 / Euro Typ C (EWG 7/16)		Schuko EWG 7/7	Schuko EWG 7/7	Schuko EWG 7/7
Abmessungen: Gerät (ohne Dampfabzug)	mm	898x340x414	598x305x395	598x305x395
Kamin, max. Auszugslänge	mm	von 400 bis 780	von 400 bis 780	von 400 bis 780
Nettogewicht des Geräts	kg	11,48	9,62	9,77
Gewicht der Verpackung	kg	1,89	1,44	1,44
Bruttogewicht	kg	13,79	11,48	11,63
Abmessungen der Verpackung	mm	948x462x392	648x443x354	648x443x354
Abmessungen des Schlauchanschlusses	mm	150mm	150mm	150mm

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		CH 22010/90 WBZ	CH 21060 SBZ	CH 21060 WBZ
Schalter, von vorne oder unten betätigt		vorne	vorne	vorne
Netzschalter: mechanisch/ elektronisch		mechanisch	mechanisch	mechanisch
Lichttyp/Leistung	Anzahl/W	2/1W	2/1W	2/1W
Verbindungsdüse des Schlauches oben/an der Rückseite		Oben	Oben	Oben
Montagekit (Schrauben, Dübel usw.)	cm	21.5x2.6	21.5x2.6	21.5x2.6
Schablone für die Bohrungen		ja	ja	ja

Spezifikationen Fettfilter

Modell Nr.		CH 22010/90 WBZ	CH 21060 SBZ	CH 21060 WBZ
Fettfilter: Abmessungen/für Abzugshaube	mm/ Stk	288*228	288*228	288*228
Fettfilter: spülmaschinenfest	Stk	1	1	1
Fettabscheiderate/Eff. Klasse	% / Eff. Klasse	D	D	D
Kohlefiltertyp:	NEG	MIZ 6000	MIZ 6000	MIZ 6000
Anzahl der Kohlefilter pro Packung (Karton)	NEG	2	2	2
Anzahl der im Gerät installierten Filter Alu Greas	Stk	1	1	1
Abmessungen des Filters Alu Greas	mm	288*228*9	288*228*9	288*228*9

3.2 Abmessungen

3.2.1 Maße und Abmessungen für die Installation

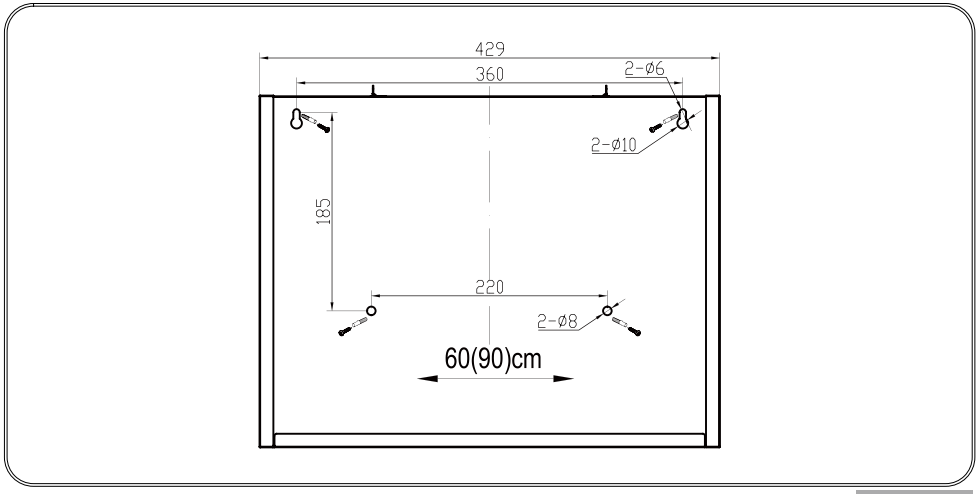


Abb. 3.1

Die angegebenen Maße und Abmessungen gelten für folgende Modelle:

- CH 22010 SBZ;
- CH 22010 WBZ;
- CH 21060 SBZ;
- CH 21060 WBZ;
- CH 22010/90 SBZ;
- CH 22010/90 WBZ.

3.3 Schaltplan

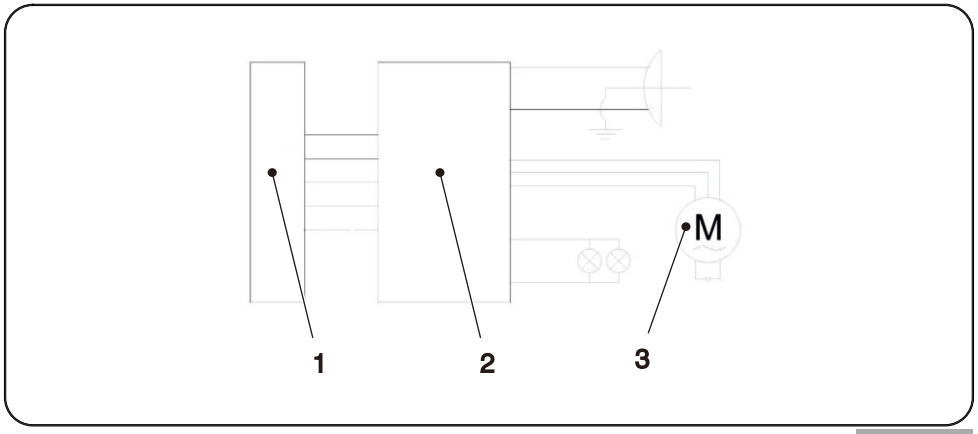


Abb. 3.2

1 - Schalter
2 - Klemmenleiste
3 - Elektromotor

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	GEFAHR: Unter der Dunstabzugshaube dürfen keine flambierten Gerichte zubereitet werden. Die offene Flamme könnte die Haube zerstören oder gar einen Küchenbrand verursachen.
	GEFAHR: Wenn Sie Speisen frittieren, lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	ACHTUNG: Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen oder ein solches enthalten.
	WARNHINWEIS: Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten ist die Stromversorgung der Dunstabzugshaube durch Ziehen des Netzsteckers oder Ausschalten/Herausdrehen der Sicherung zu unterbrechen.
	WARNHINWEIS: Die von der Abzugshaube angesaugte Luft darf nicht über das Abluftrohr des Ofens oder anderer, nicht elektrisch betriebener Geräte abgeführt werden.
	WARNHINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung der Dunstabzugshaube.
	WARNHINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	WARNHINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	WARNHINWEIS: Reinigen oder ersetzten Sie den Filter regelmäßig.
	WARNHINWEIS: Prüfen Sie, ob die Abzugshaube während des Transports beschädigt wurde.
	WARNHINWEIS: Die Installation, der elektrische Anschluss und die Verbindungen der Abzugsleitungen müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

4.2 Benutzung der Dunstabzugshaube

4.2.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

	GEFAHR: Sonstige Arbeiten mit offener Flamme sind nicht gestattet. Sie könnten den Filter oder sonstige Geräteteile beschädigen oder gar einen Brand auslösen.

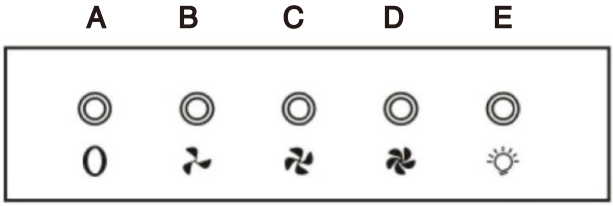
	ACHTUNG: Bei Gasherden ist darauf zu achten, dass die Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr betrieben werden. Bei offenen Gasflammen können Teile des Gerätes durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.

	ACHTUNG: Flambieren unter der Dunstabzugshaube ist wegen Brandgefahr nicht erlaubt. Die aufsteigende Flamme kann das im Filter abgelagerte Fett entzünden.

	ACHTUNG: Frittieren oder das Arbeiten mit Öl und Fett unter der Dunstabzugshaube darf wegen Brandgefahr nur unter ständiger Beaufsichtigung geschehen. Achtung! Bei mehrfach verwendetem Öl steigt das Risiko der Selbstentzündung.

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

4.2.2 Tasten und Funktion der Schalter



CH 21060 SBZ

CH 21060 WBZ

CH 22010/90 SBZ

CH 22010/90 WBZ

CH 22010 SBZ

CH 22010 WBZ

Abb. 4.1

A - Stromversorgung EIN/AUS
B - Geschwindigkeitsstufe 1
C - Geschwindigkeitsstufe 2
D - Geschwindigkeitsstufe 3
E - Beleuchtung EIN/AUS

4.2.3 Abluft-Betrieb

Die angesaugte Luft wird durch den Abluftschlauch ins Freie geblasen. Dafür muss ein Abluftschacht bzw. ein ins Freie führendes Abluftrohr vorhanden sein.

⚠	**WARNHINWEIS:** Bei Abluftbetrieb der Dunstabzugshaube und Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) muss für ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum des Geräts gesorgt werden. Auf jeden Fall ist ein Fachmann zu konsultieren.

⚠	**WARNHINWEIS:** Falls kein fest installiertes Abluftrohr oder kein Abluftschacht vorhanden ist, müssen Sie die Abzugshaube auf Umluft-Betrieb einstellen.

4.2.4 Umluft-Betrieb

Die angesaugte Luft wird durch einen Kohlefilter (auch Aktiv-Kohlefilter genannt) gefiltert und im Raum umgewälzt. Der Kohlefilter hält die beim Kochen entstehenden Gerüche zurück. Die filtrierte Luft wird durch Luftöffnungen seitlich oder nach oben zurück in die Küche ausgestoßen. Wird die Dunstabzugshaube im Umluft-Betrieb eingesetzt, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.

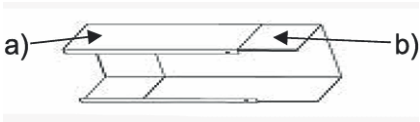
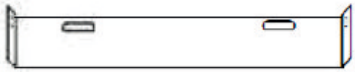
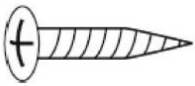
!	**HINWEIS:** Das Gerät einige Minuten vor Beginn der Kochvorgänge einschalten.

Es ist sowohl bei Abluft- als auch bei Umluft-Betrieb 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.

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

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

Artikel	Abbildung	Menge
Unterer Kaminschacht (A) und oberer Kaminschacht (B)		1
Befestigungsbügel oberer Kaminschacht		1
Befestigungsbügel unterer Kaminschacht und Befestigungsstange		1
Wanddübel Ø8		8
Senkkopfschraube 4x35mm		8
Senkkopfschraube 4x8 (Befestigung oberer und unterer Kaminschacht)		6
V-Klappe		1
Abluftschlauch		1

5.2 Vorbereitende Vorgänge

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

⚠	**WARNHINWEIS:** Installation der Geräte nur an einem geeigneten Ort.

⚠	**WARNHINWEIS:** Prüfen der Wand/Decke auf Tragfähigkeit und Belastbarkeit

⚠	**WARNHINWEIS:** Prüfen des Verlaufs von elektrischen und anderen Leitungen auf und in der Wand bzw. Decke, um diese nicht anzubohren

⚠	**WARNHINWEIS:** Prüfen des Zustandes und der Belastbarkeit des Stromnetzes.

⚠	**WARNHINWEIS:** 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 „Installationsangaben“) und folgen Sie der Nummerierung der Arbeitsschritte und den Zusatzanweisungen. Die Dämpfe werden über einen am Verbindungsring angeschlossenen Abluftschlauch abgesaugt. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem des Verbindungsrings übereinstimmen. Wird ein Rauchrückschlagventil benutzt oder mitgeliefert, prüfen Sie, ob es sich nach der Installation des Abluftschlauchs frei öffnen und schließen kann. Die Abzugshaube kann mit oberen und hinteren Abzugsöffnungen ausgestattet sein. Die Abzugshaube ist in der Regel zum Einsatz als Ablufthaube vorgerüstet. Die nicht benötigten Abzugsöffnungen sind mit einem Kunststoffdeckel versehen. Dieser Kunststoffdeckel kann durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn einfach entfernt werden.

5.2.2 Installationsangaben

Mindestabstand von der Unterkante des Haubenkörpers:

Induktionskochfelder	**65 cm**
Gaskochfelder	**75 cm**

⚠	**WARNHINWEIS:** Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn es ordnungsgemäß Installiert ist.

5.2.3 Verwendung der Abzugshaube in Version Abluft

Sollte die Abzugshaube werkseitig mit einem Kohlefilter ausgestattet sein, müssen Sie diesen entfernen. Er ist nur für den Einsatz Ihrer Abzugshauben im Umluftbetrieb nützlich.

5.2.4 Verwendung der Abzugshaube in Version Umluft

Wenn Sie das Gerät als Umlufthaube verwenden möchten, müssen Sie vor dem Gebrauch der Haube 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.

5.2.5 Elektrischer Anschluss

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

⚠	**WARNHINWEIS:** Installieren Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Angaben auf dem Typenschild nicht mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen. 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.

5.2.6 Montage des Kohlefilters

Die Montageanleitung für den Kohlefilter finden Sie in dessen Verpackung. Zur Montage des Kohlefilters entfernen Sie den/die Fettfilter, montieren den Kohlefilter gemäß der Montageanleitung und setzen den/die Fettfilter wieder ein.

5.2.7 Abluftschacht

Die Abluftleitung ist nicht im Lieferumfang enthalten.

A - Abluft ins Freie

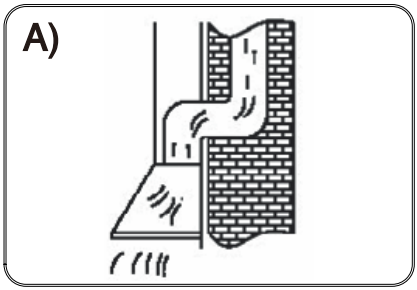


Abb. 5.1

B - Abluftaustragung über einen Luftschacht

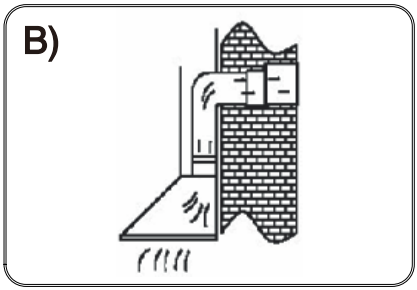


Abb. 5.2

Der Abluftschacht sollte möglichst kurz und geradlinig sein.

Der Durchmesser der Abluftleitung sollte nicht kleiner als 120 mm sein, da ansonsten mit höherem Laufgeräusch oder verringerter Absaugleistung zu rechnen ist.

Verwenden oder formen Sie nur Bögen mit großen Radien. Kleine Radien vermindern die Absaugleistung der Abzugshaube.

Verwenden Sie nur glatte Abluftleitungen oder Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.

Bei waagerechtem Verlegen des Abluftschachts muss ein Mindestgefälle von 1 cm je Meter bzw. ein Neigungswinkel von 2° eingehalten werden. Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.

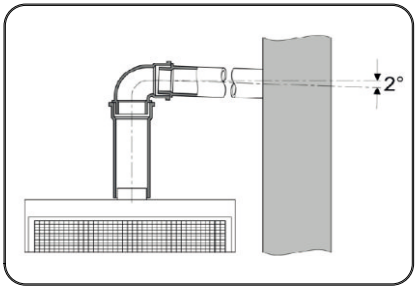


Abb. 5.3

Wird die Abluft in einen Abluftschacht geführt, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung gelenkt werden.

Wird die Abluftleitung durch kühle Räume, Dachböden usw. verlegt, kann ein starkes Temperaturgefälle innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche auftreten. Es ist daher mit Schwitz- oder Kondenswasser zu rechnen. Dies macht eine Isolation der Abluftleitung erforderlich.

In einigen Fällen muss zusätzlich zu einer ausreichenden Isolation eine Kondenswassersperre (erhältlich bei den großen Baustoffhändlern) eingebaut werden.

5.2.8 Übersicht der Installationskomponenten

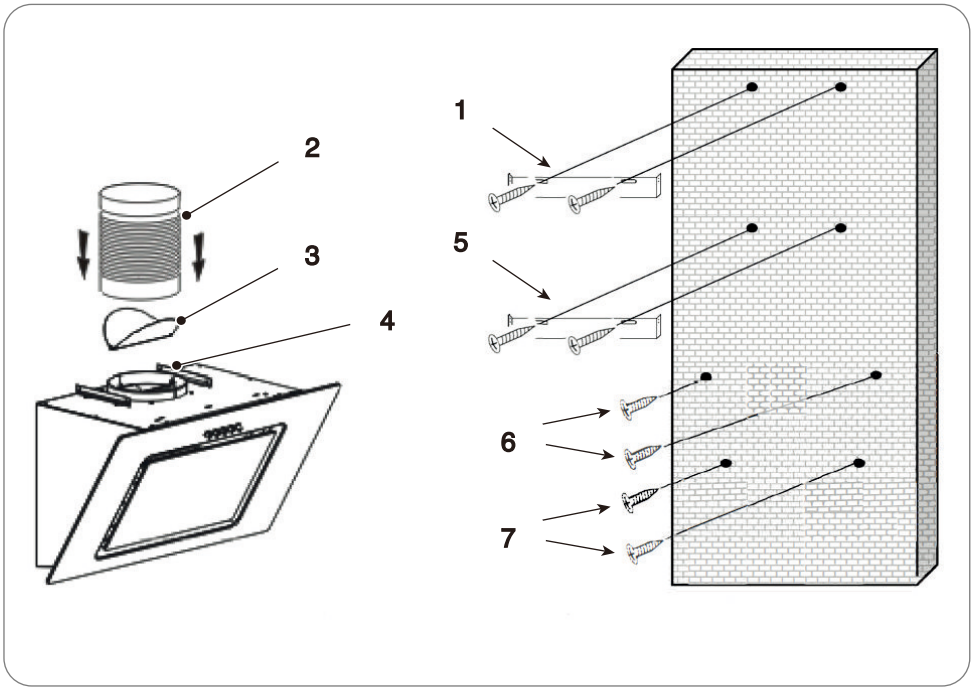


Abb. 5.4

1 - Montagebügel für oberen Kamin
2 - Absaugleitung
3 - V-Klappe
4 - Befestigungsbügel unterer Kaminschacht und Befestigungsstange
5 - Kaminbefestigungsstange
6 - Haubenbefestigungsschrauben
7 - Sicherungsschrauben

Bevor mit der Installation fortgefahren wird, den Hauptschalter ausschalten, damit kein Strom in die für die Stromversorgung der Haube vorgesehene Steckdose fließt.

⚠	**ACHTUNG: S**etzen Sie vor der Montage der Haube die V-Klappen wie unten beschrieben ein.

Montage des Aktivkohlefilters

Montieren Sie die Kohlefilter (C), bevor Sie den Fettfilter montieren.

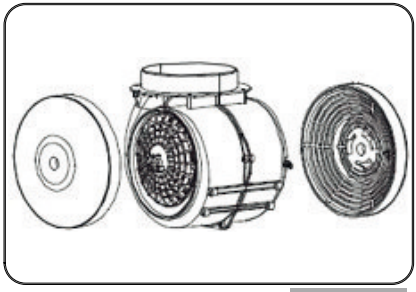


Abb. 5.5

Montage der V-Klappe

Wenn die Haube nicht mit einer V-Klappe (B10) ausgestattet ist, müssen die Halbteile in ihrem Stutzen montiert werden. Die Bilder zeigen nur ein Beispiel für die Montage der V-Klappe, da der Stutzen bei verschiedenen Modellen und Konfigurationen variieren kann.

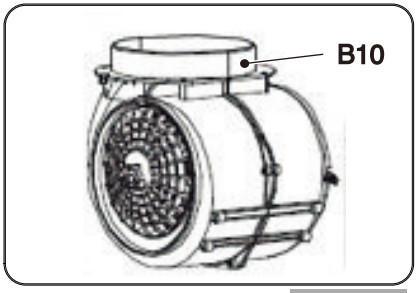


Abb. 5.6

Montage der V-Klappe:

1 - Die beiden Halbteile (1) in den Stutzen (B10) montieren.

2 - Der Stift (3) muss nach oben ausgerichtet sein.

3 - Die Stange (4) muss in die Löcher (5) im Stutzen B10 eingeführt werden.

4 - Wiederholen Sie alle Vorgänge für das 2. Halbteil.

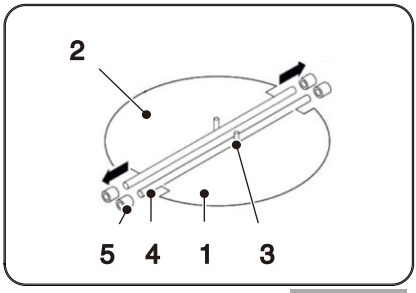


Abb. 5.7

5.2.9 Montage der Haube

Die Installation der mechanischen Haube weicht von derjenigen der Senor-Touch-Haube ab.

	ACHTUNG: Die motorbetriebene Dunstabzugshaube muss mindestens 65 cm vom Induktionsherd (A) und mindestens 75 cm vom Gasherd (B) entfernt sein.

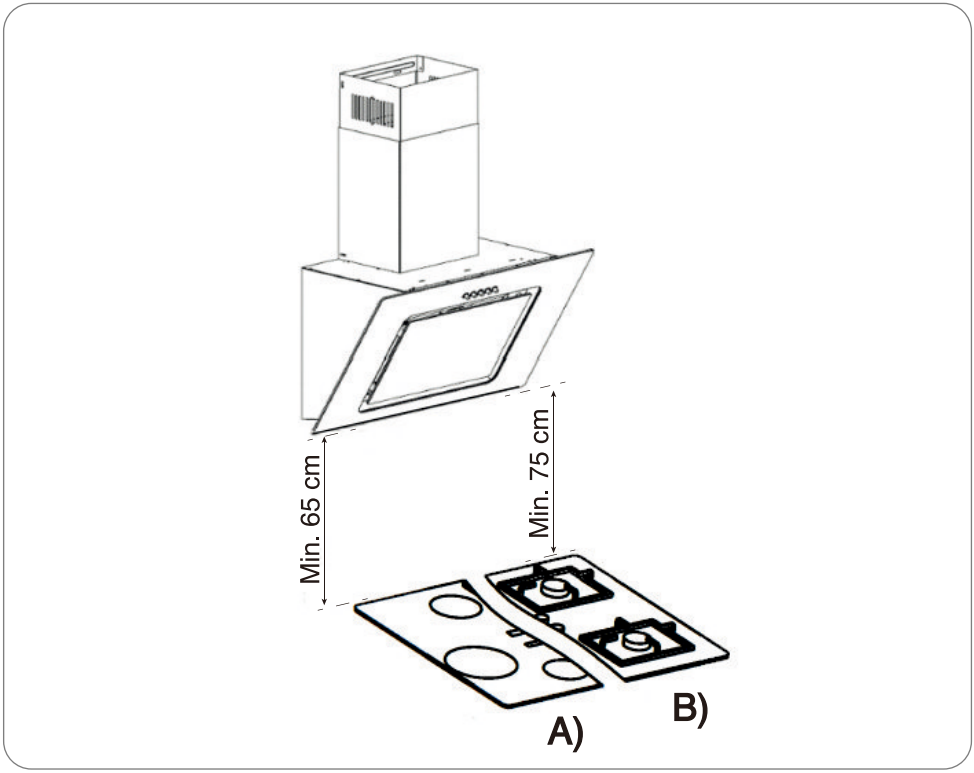


Abb. 5.8

Zeichnen Sie mit einem Bleistift eine horizontale Linie in der Höhe an die Wand, in der die Unterkante der Haube aufliegen muss.

	ACHTUNG: Halten Sie den im Abschnitt „Installationsangaben“ angegebenen Mindestabstand ein.

- Positionieren Sie die mitgelieferte Bohrschablone mit der Unterkante auf der mit dem Bleistift gezogenen Linie an der Wand und markieren Sie die Überlappungslöcher.
- Bohren Sie mit einem geeigneten Bohrer zu 8 mm an den 4 Bleistiftmarkierungen ein 30 mm tiefes Loch in die Wand. Prüfen Sie zur Sicherheit den Durchmesser der Dübel.
- Setzen Sie den Dübel in jedes der 4 Löcher ein.
- Schrauben Sie eine Senkkopfschraube 4 x 35 mm in die beiden oberen Dübel.

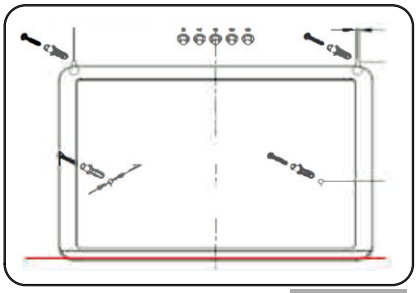


Abb. 5.9

	ACHTUNG: Die Schraubenköpfe müssen 3 - 5 mm aus den Dübeln überstehen, damit die Haube dort eingehängt werden kann.

- Hängen Sie die Haube mit den beiden Ösen auf der Rückseite an die beiden Schrauben an der Wand.
- Montieren Sie den Haltebügel des unteren Kaminschachts mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 8 mm am Oberteil des unteren Abzugsschachts.
- Setzen Sie den unteren Kaminschacht auf die Haube.
- Schieben Sie den oberen Kaminschacht von oben in den unteren Kaminschacht.

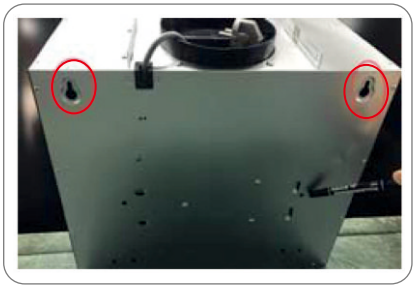


Abb. 5.10

- Montieren Sie die Halteplatte mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 8 mm am Oberteil des Kamins (A).
- Platzieren Sie die ineinander geschobenen Kaminschächte auf der Haube.

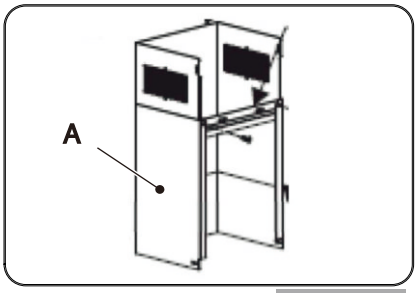


Abb. 5.11

- Drücken Sie den Kaminschaft fest gegen die Wand und markieren Sie mit einem Bleistift die herzustellenden beiden Bohrungen durch die Löcher der Kaminmontageplatte.
- Entfernen Sie den Kaminschacht von der Haube.
- Stellen Sie mit einem geeigneten Bohrer zu 8 mm zwei 40 mm tiefe Bohrungen an den markierten Stellen in der Wand her.
- Schieben Sie den oberen Kaminschacht von oben in den unteren Kaminschacht.

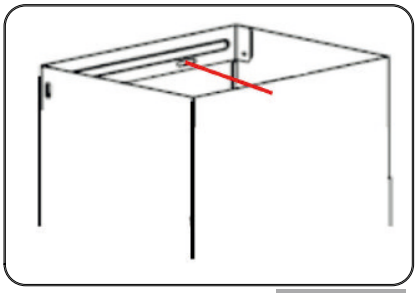


Abb. 5.12

- Ziehen Sie den Kamin gerade bis an die Decke aus und zeichnen Sie eine Markierungslinie an den Seiten.

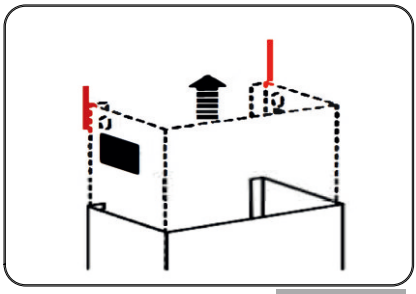


Abb. 5.13

- Halten Sie den oberen (inneren) Montagebügel des Kamins in der oberen Mitte der Decke zwischen den angezeichneten Markierungen (5.13).

  Markieren Sie den Umriss der an dem Befestigungsbügel angebrachten Ösen an der Wand.
- Bohren Sie an den Bleistiftmarkierungen mit einem geeigneten Bohrer zu 8 mm zwei 40 mm tiefe Löcher und setzen Sie zwei Dübel ein.
- Befestigen Sie den Haltebügel des inneren Kaminschachts mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 35 mm im oberen Bereich der Decke an der Wand.
- Positionieren Sie die beiden ineinander geschobenen Kaminschächte auf der Haube.
- Schieben Sie den inneren Kaminschacht ganz nach unten.

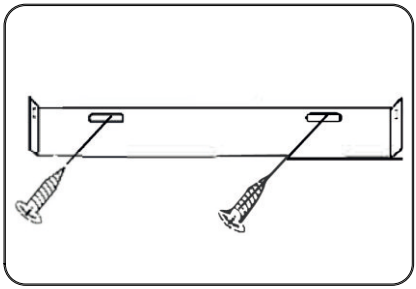


Abb. 5.14

- Befestigen Sie die Montageplatte des unteren Kaminschachts (5.12) mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 35 mm an der Wand.
- Befestigen Sie den unteren Kaminschacht mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 8 mm an den Seiten der Haube.

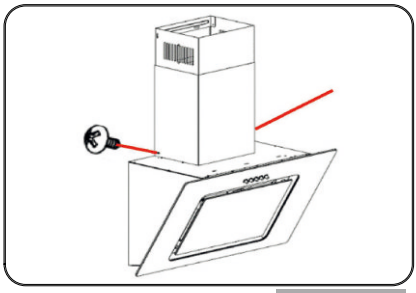


Abb. 5.15

- Mit zwei Senkkopfschrauben 4 x 8 mm am Montagebügel befestigen.

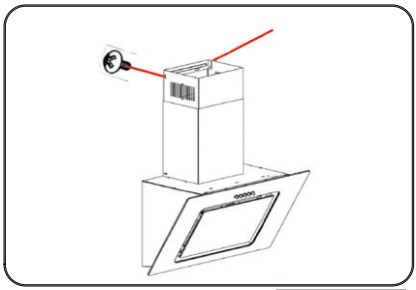


Abb. 5.16

- Heben Sie die Hauben vorne an, entfernen Sie den Fettfilter und befestigen Sie die Haube von innen mit zwei Senkkopfschrauben 4 x35mm durch die 2 Öffnungen in der Rückwand der Haube.
- Montieren Sie die Kohlefilter an den Seiten des Motors.

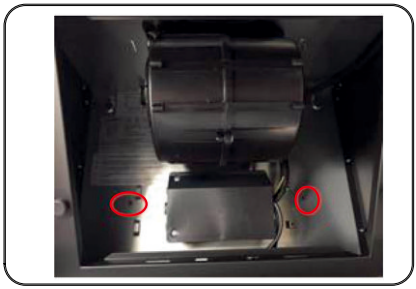


Abb. 5.17

5.2.10 Montage der Haube für Abluftbetrieb

Die Wanddurchführung muss für einen Abluftschlauch zu 150-mm dimensioniert sein. (Bohren Sie ein Loch zu ca. 155 mm).

Um die Haube im Abluftbetrieb zu montieren, montieren Sie sie wie im vorhergehenden Abschnitt „Montage der Haube“ beschrieben, **ohne die Kohlefilter zu montieren.**

Gehen Sie bei der Montage wie folgt vor:

1 - Entfernen Sie den äußeren und inneren Kaminschacht.

2 - Montieren Sie den Abluftschlauch.

3 - Ersetzen Sie den äußeren und inneren Kaminschacht.

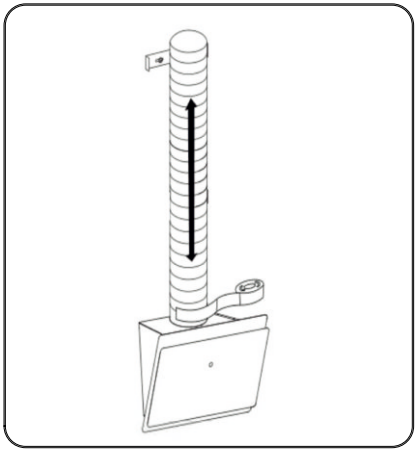


Abb. 5.18

Für die Endmontage der Haube im Abluftbetrieb wird ein Abluftgitter mit einer 150-mm-Muffe (a) zum Anschluss des Abluftschlauchs benötigt. Dieser ist nicht im Lieferumfang enthalten.

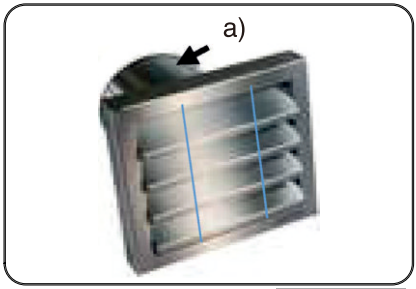


Abb. 5.19

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege

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

- den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- das Stromnetz des Haushalts von Zähler trennen.

	GEFAHR: Bei Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungshinweise besteht infolge von Fettablagerungen Brandgefahr.

	GEFAHR: Die an Ihrem Gerät vorhandenen Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu ersetzen. Fettgesättigte Filter können schnell Feuer fangen und verbreiten zudem unangenehme Gerüche.

	WARNHINWEIS: Die Dunstabzugshaube darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

	WARNHINWEIS: Keine alkoholhaltigen Reinigungsmittel zum Reinigen von Geräten mit mattschwarzer Oberfläche verwenden. Es könnte zu Verfärbungen kommen.

	WARNHINWEIS: Mit Schmutzpartikeln verstopfte Fettfilter können die Funktion des Geräts stark beeinträchtigen.

	WARNHINWEIS: Bei der Reinigung des Bereichs der Bedienelemente darauf achten, dass kein Wasser in die Elektronik eindringt.

Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse

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

Um ein schnelles Wiederverschmutzen der Oberflächen zu verhindern, ist die Behandlung mit einem Edelstahl-Pflegemittel empfehlenswert.

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

	WARNHINWEIS: Bei der Reinigung von Metallfettfiltern darauf achten, dass das Netz 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.

6.2 Ersetzen des Fettfilters

Die Fettfilter müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden.

Metall-Fettfilter

Metall-Fettfilter müssen bei Sättigung 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.

⚠	**WARNHINWEIS:** Vermeiden Sie alkalische Geschirrspülmaschinen-Mittel (pH-Wert über 7).

Kohlefilter

A - Herkömmliche Kohlefilter

Können weder gewaschen, noch regeneriert werden. Die Kohlefilter müssen regelmäßig alle 3 Monate oder je nach Kochgewohnheit früher ersetzt werden.

B - Wasch- und regenerierbare Kohlefilter

Einmal im Monat mit normalem Spülmittel und 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 Filter zu ersetzen.

⚠	**WARNHINWEIS:** Reinigen Sie wasch- und regenerierbare Kohlefilter separat, damit sich keine Speisereste in ihnen 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.

Allgemeines

Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch oder bei dessen Reinigung sämtliche frei einsehbaren, unteren Haubenbereiche mit einem schonenden fettlösenden Mittel. Zur täglichen Reinigung der äußeren Haubenbereiche verwenden Sie ein mit Alkohol getränktes weiches Tuch oder einen schonenden Flüssig-Reiniger. Keinesfalls scheuernde Mittel benutzen.

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

6.3 Auswechseln der Glühbirnen

⚠	**WARNHINWEIS**: Achten Sie beim Auswechseln einer Glühbirne darauf, dass die neue Glühbirne keine höhere Wattleistung als die Originalglühbirne Ihres Geräts hat.

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Behebung von Problemen

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Beleuchtung funktioniert, Motor läuft nicht	Lüftungsklappe blockiert	Blockierung beheben
	Kondensator defekt	Kondensator ersetzen
	Motorlager defekt/klemmt	Motor ersetzen
	Geruchsentwicklung im Motor	Motor ersetzen
Beleuchtung funktioniert nicht, Motor läuft nicht	Nebst obigen Ursachen sind folgende Ursachen möglich:	
	Glühbirnen defekt	Glühbirnen ersetzen
	Kein Strom, Gerätekabel nicht richtig angeschlossen	Sicherung prüfen, Gerätekabel korrekt anschließen
Ölspuren	Einwegventil undicht	Einwegventil abdichten
	Übergang zwischen Kaminschacht und Haubenstutzen undicht	Übergang mit geeignetem Mittel abdichten
Gerät vibriert	Ein Teil des Versorgungsventils ist beschädigt und verursacht Vibrationen	Das komplette Einwegventil ersetzen
	Motor nicht fest montiert	Motor richtig befestigen
	Kappe nicht fest montiert	Kappe richtig befestigen
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

7.1.1 Betriebsstörung des Motors

Prüfen, dass:

- der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist;
- der Hauptschalter eingeschaltet ist.

7.1.2 Unzureichende und laute Absaugung der Haube

Prüfen:

- dass die Abmessungen des Abluftschachts ausreichend sind;
- dass der Abluftschacht nicht blockiert oder verstopft ist;
- dass der Querschnitt der Abluftleitung (von der Haube zum Schornstein) 150 mm beträgt. Eine Luftleitung mit einem kleineren Querschnitt kann die Motorleistung beeinträchtigen.
- wenn der Schornstein mit einem Fliegengitter ausgestattet ist, kann dies den Luftstrom verlangsamen; entfernen Sie es in diesem Fall;
- wenn die Schornsteinaufsatz feststehende und stark geneigte Lamellen hat, entfernen Sie in diesem Fall den Aufsatz;
- wenn der Luftstrom behindert wird, ist ein Aufsatz mit beweglichen Lamellen am Schornstein anzubringen;
- dass die Filter sauber sind;
- dass die Filter nicht älter als sechs Monate sind; tauschen Sie sie in diesem Fall aus.

7.1.3 Störung der Beleuchtung

Prüfen:

- dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION en-3
1.1 Reading the manual en-3
2 : GENERAL SAFETY RULES en-7
2.1 Important warnings en-7
2.2 Environmental protection en-9
3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS en-10
3.1 Technical data en-10
3.2 Dimensions en-14
3.3 Circuit diagram en-14
4 : INSTRUCTIONS FOR USE en-15
4.1 Preliminary recommendations en-15
4.2 Using the hood en-16
5 : INSTALLATION en-19
5.1 List of accessories en-19
5.2 Preliminary operations en-20
6 : MAINTENANCE en-30
6.1 Cleaning and care en-30
6.2 Replacing the grease filter en-31
6.3 Replacing the light bulbs en-31
7 : TROUBLESHOOTING en-32
7.1 Problem solving en-32

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Dear customer, thank you for choosing an appliance from our range.

Your new appliance is designed to meet the requirements for home use. Please follow the instructions for use carefully since they describe the possible uses and operation of your new appliance.

This document applies to different appliance types, so it contains descriptions of functions that may not be present on your appliance.

The manufacturer declines all liability for personal injury or damage to property caused by incorrect or improper installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to update the various models with the changes necessary to comply with technical regulations in force.

Please get in touch with your dealer if you wish to request more information or lodge a complaint.

1.1.2 Manufacturer's data

Manufacturer :	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Address:	Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Germany
Brand :	respekta®
Tel/Fax:	+49 6232 29850-0
E-mail	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

1.1.3 Customer service

In case of technical queries concerning your appliance, contact your dealer's customer service department.

Before calling service, make sure you know:

- the appliance model name and identification details

1.1.4 Introduction and safety

Before installing and/or using the hood read the instructions in the manual carefully to gain familiarity with your new appliance.

Keep this document to hand so you can consult it whenever necessary and make sure you pass it on to any future owners of the appliance.

Read the safety messages in the introduction to this manual and pay attention to the safety notes: "Caution", "Warning" and "Danger" contained in the text.

	This symbol means: **NOTE** This symbol denotes useful advice and highlights correct procedures and behaviours. Acting in compliance with instructions tagged with this symbol will save time and trouble. The purpose of the symbol is to highlight certain methods or procedures to employ for correct use of the hood.

	This symbol means: **WARNING** This symbol is used to highlight an operation to be carried out with special care because it could result in damage to the structure of the hood or its components.

	This symbol means: **CAUTION** This symbol highlights safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of possible dangerous accidents.

	This symbol means: **DANGER** This symbol is used to highlight a situation that is potentially dangerous for yourself or for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially serious or fatal accidents.

	This symbol means: **DISPOSAL** This symbol, shown on the product or on the pack, indicates that the product cannot be treated as normal household waste but must be consigned to a recycling centre for electrical and electronic equipment. Your participation in ensuring this product is disposed of correctly will help to protect the environment, and the health and well-being of your fellow citizens. Incorrect disposal of the appliance endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Hood identification

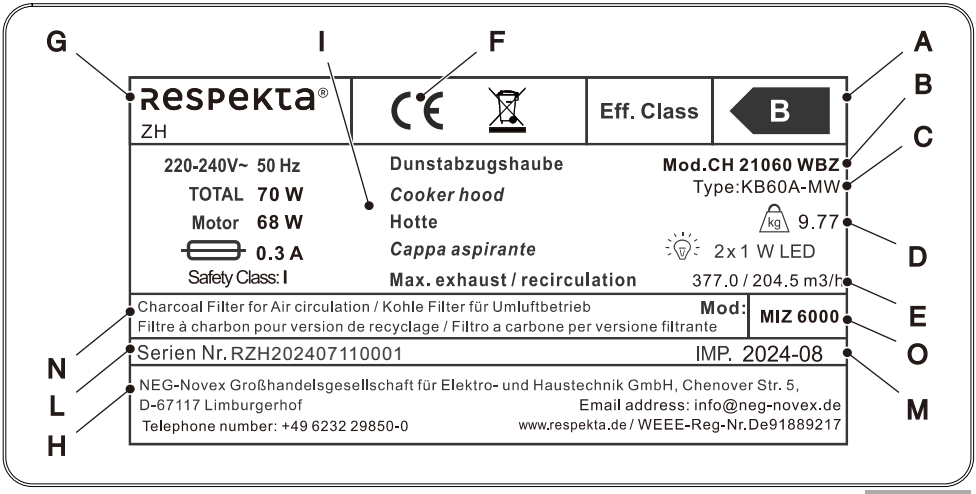


Fig. 1.1

The hood nameplate bears the following information:

A - Energy class
B - Model
C - Technical type
D - Weight
E - Extraction
F - CE mark
G - Manufacturer
H - Manufacturer's data
I - Description
L - Serial number
M - Date of importation
N - Filter type
O - Filter model

!	**NOTE:** We recommend making a separate note of the appliance data and serial numbers to have a readily available record if needed.

!	**NOTE:** To optimize the response of our customer service and spare parts service organisation, always be prepared to quote the information given on the nameplate.

Location of nameplate

The appliance nameplate is located inside the frame.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the appliances described herein, to which this declaration is referred, declares under its exclusive responsibility that these appliances comply with the fundamental safety, health and protection requirements of the relevant EC directives and that the associated test reports, and in particular the CE declaration of conformity duly issued by the manufacturer or its authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested from the appliance dealer. The manufacturer also declares that any parts of the appliance or appliances described in this manual that may come into contact with fresh foods do not toxic substances.

1.1.6 Warranty conditions

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

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase. The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties. Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, is not covered by the guarantee. We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints. Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

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

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

2 : GENERAL SAFETY RULES

2.1 Important warnings

	DANGER: Filters saturated with fat or oil can cause fires.
	DANGER: There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions
	CAUTION: Before making any connections make sure the mains voltage corresponds with the voltage shown on the label affixed to the inside of the appliance.
	CAUTION: The extracted air **must not** be conveyed in a flue used to discharge fumes from appliances fired by gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge air into the room).
	CAUTION: Connect the extracted air outlet from the hood to an expulsion duct of adequate inside diameter (no less than 120 mm).
	CAUTION: Always provide adequate ventilation of the room when the hood and gas powered appliances are used simultaneously.
	CAUTION: If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, by one of the manufacturer's service centres, or by a person having similar qualifications, in order to eliminate any possible risks.
	CAUTION: Keep children away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly.
	CAUTION: Use of the appliance by persons with physical, sensory, or psychological difficulties is permitted only under the supervision of carers.
	CAUTION: To clean the interior of the appliance make sure it is first disconnected from the mains supply.
	CAUTION: Flambé cooking under cooker hoods is not permitted under any circumstances.
	CAUTION: If the appliance develops a fault, inform customer service. Do not attempt to repair the appliance on your own initiative.

	WARNING: Always ensure all installation and adjustment operations are carried out by qualified personnel.
	WARNING: Once the hood has been removed from the pack check to ensure it is intact. If the product is damaged, do not use it and contact the RESPEKTA service network.
	WARNING: Comply with the regulations in force concerning discharge of air.
	WARNING: When the cooker hood and appliances powered by energy other than electricity are operating simultaneously, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).
	WARNING: Clean the exterior of the appliance only when it is switched off.
	WARNING: The appliance and its filters must be cleaned regularly to ensure correct operation. Refer to the “Maintenance” chapter.
	WARNING: Keep the room well ventilated when using the appliance with a gas hob.
	WARNING: The appliance air exhaust duct must be routed to the outside of the building in a separate passage; do not exhaust the air through other ducts or flues.
	WARNING: Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the hood are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the mains supply in your home.
	NOTE: Read the instructions carefully before installing and/or using the hood.
	NOTE: The appliances described in this document are not intended for commercial use. The appliances are designed for domestic use only. The warranty and its terms are reduced by 50% if the appliance is used in a commercial application.
	NOTE: In order to make a warranty claim be sure to submit the warranty card and sales receipt, otherwise the warranty will be void.

2.2 Environmental protection

2.2.1 Packaging

The packaging materials are 100% recyclable. Comply with local regulations when disposing of the packaging materials.

⚠	**WARNING:** The packaging materials (plastic bags, polystyrene, etc.) are potentially dangerous for children. Keep the packaging materials out of reach of children.

2.2.2 Prescription

⚠	**WARNING:** Dispose of the old cooker hood in compliance with the law. Before disposing of the hood cut off the power cord to make it unusable. The hood must be disposed of by consigning it to an authorized recycling centre.

3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS

3.1 Technical data

3.1.1 Models CH 22010 SBZ - CH 22010 WBZ - CH 22010/90 SBZ

Model no.		**CH 22010 SBZ**	**CH 22010 WBZ**	**CH 22010/90 SBZ**
Product identification / Brand	NEG	respekta	respekta	respekta
Model type (standard, canopy, telescopic, chimney, etc.)		Chimney	Chimney	Chimney
EU energy efficiency class		**B**	**B**	**B**
Annual energy consumption	kWh/ year	35.20	35.20	35.20

Characteristics

Model no.		**CH 22010 SBZ**	**CH 22010 WBZ**	**CH 22010/90 SBZ**
Voltage / Frequency	V/Hz	220V~240V, 50Hz	220V~240V, 51Hz	220V~240V, 50Hz
Installed power / main fuse (rating)	W / A	70W	70W	70W
Number of motors	no.	1	1	1
Maximum motor power	W	68W	68W	68W
Maximum extraction airflow	m3/h	377	377	377
Maximum recirculation airflow	m3/h	204.5	204.5	204.5
Max. Noise level	dB(A)	62	62	62
Length of power cord (including plug)	cm	135cm	135cm	135cm
Plug type (Schuko CEE 7/7 / Euro type C (CEE 7/16)		Schuko CEE 7/7	Schuko CEE 7/7	Schuko CEE 7/7
Dimensions: Appliance (without chimney)	mm	598x340x414	598x340x414	898x340x414
Chimney max. extension	mm	from 400 to 780	from 400 to 780	from 400 to 780
Appliance net weight	kg	9.66	9.79	11.33
Pack weight	kg	1.53	1.53	1.89
Gross weight	kg	11.61	11.74	13.64
Pack dimensions	mm	648x462x392	648x462x392	948x462x392
Duct connection size	mm	150mm	150mm	150mm

Equipment or accessories

Model no.		CH 22010 SBZ	CH 22010 WBZ	CH 22010/90 SBZ
Switches on front / underside		front	front	front
Power switch: mechanical / electronic		mechanical	mechanical	mechanical
Light type / Power	no. / W	2/1w	2/1w	2/1w
Duct connection nozzle on top / rear		Top	Top	Top
Assembly kit (screws, wall anchors, etc.)	cm	21.5x2.6	21.5x2.6	21.5x2.6
Template for holes		yes	yes	yes

Grease filter specifications

Model no.		CH 22010 SBZ	CH 22010 WBZ	CH 22010/90 SBZ
Grease filter: size / for hood	mm / pc	288*228	288*228	288*228
Grease filter: dishwasher safe	no.	1	1	1
Grease filtering rate / Eff. Class	% / Eff. Class	D	D	D
Charcoal filter type:	NEG	MIZ 6000	MIZ 6000	MIZ 6000
Number of charcoal filters per sales unit (-carton)	NEG	2	2	2
Number of Alu Grease filters installed on the appliance	pcs	1	1	1
Size of Alu Grease filter	mm	288*228*9	288*228*9	288*228*9

3.1.2 Models CH 22010/90 WBZ - CH 21060 SBZ - CH 21060 WBZ

Model no.		**CH 22010/90 WBZ**	**CH 21060 SBZ**	**CH 21060 WBZ**
Product identification / Brand	NEG	respekta	respekta	respekta
Model type (standard, canopy, telescopic, chimney, etc.)		Chimney	Chimney	Chimney
EU energy efficiency class		**B**	**B**	**B**
Annual energy consumption	kWh/ year	35.20	35.20	35.20

Characteristics

Model no.		**CH 22010/90 WBZ**	**CH 21060 SBZ**	**CH 21060 WBZ**
Voltage / Frequency	V/Hz	220V~240V, 51Hz	220V~240V, 50Hz	220V~240V, 51Hz
Installed power / main fuse (rating)	W / A	70W	70W	70W
Number of motors	no.	1	1	1
Maximum motor power	W	68W	68W	68W
Maximum exhaust airflow	m3/h	377	377	377
Maximum recirculation airflow	m3/h	204.5	204.5	204.5
Max. Noise level	dB(A)	62	62	62
Length of power cord (including plug)	cm	135cm	135cm	135cm
Plug type (Schuko CEE 7/7 / Euro type C (CEE 7/16)		Schuko CEE 7/7	Schuko CEE 7/7	Schuko CEE 7/7
Dimensions: Appliance (without chimney)	mm	898x340x414	598x305x395	598x305x395
Chimney max. extension	mm	from 400 to 780	from 400 to 780	from 400 to 780
Appliance net weight	kg	11.48	9.62	9.77
Pack weight	kg	1.89	1.44	1.44
Gross weight	kg	13.79	11.48	11.63
Pack dimensions	mm	948x462x392	648x443x354	648x443x354
Duct connection size	mm	150mm	150mm	150mm

Equipment or accessories

Model no.		CH 22010/90 WBZ	CH 21060 SBZ	CH 21060 WBZ
Switches on front / underside		front	front	front
Power switch: mechanical / electronic		mechanical	mechanical	mechanical
Light type / Power	no. / W	2/1w	2/1w	2/1w
Duct connection nozzle on top / rear		Top	Top	Top
Assembly kit (screws, wall anchors, etc.)	cm	21.5x2.6	21.5x2.6	21.5x2.6
Template for holes		yes	yes	yes

Grease filter specifications

Model no.		CH 22010/90 WBZ	CH 21060 SBZ	CH 21060 WBZ
Grease filter: size / for hood	mm / pc	288*228	288*228	288*228
Grease filter: dishwasher safe	no.	1	1	1
Grease filtering rate / Eff. Class	% / Eff. Class	D	D	D
Charcoal filter type:	NEG	MIZ 6000	MIZ 6000	MIZ 6000
Number of charcoal filters per sales unit (-carton)	NEG	2	2	2
Number of Alu Grease filters installed on the appliance	pcs	1	1	1
Size of Alu Grease filter	mm	288*228*9	288*228*9	288*228*9

3.2 Dimensions

3.2.1 Positions and dimensions for installation

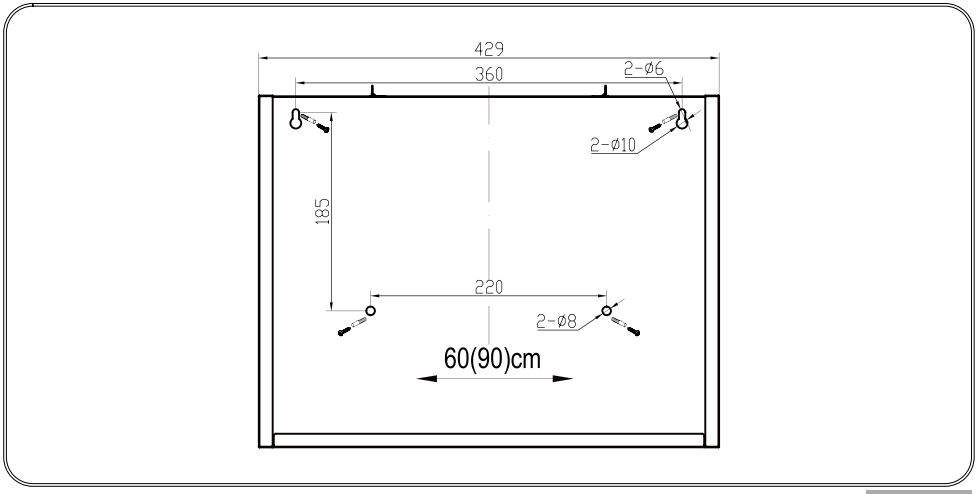


Fig. 3.1

The positions and dimensions given are valid for the following models:

- CH 22010 SBZ;
- CH 22010 WBZ;
- CH 21060 SBZ;
- CH 21060 WBZ;
- CH 22010/90 SBZ;
- CH 22010/90 WBZ.

3.3 Circuit diagram

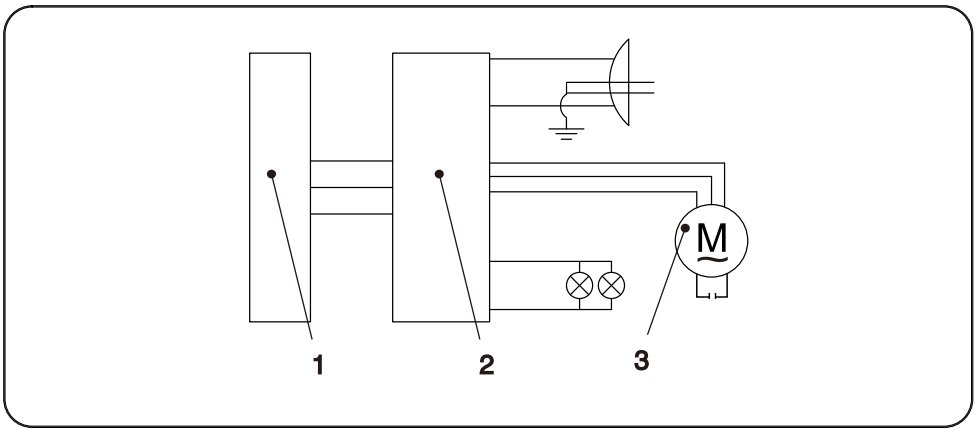


Fig. 3.2

1 - Switch
2 - Terminal block
3 - Electric motor

4 : INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preliminary recommendations

	DANGER: Do not prepare flambé dishes under the cooker hood. The flames could destroy the hood or cause a kitchen fire.
	DANGER: Never leave the pan unattended when frying because the hot fat may catch fire.
	CAUTION: The exhaust duct must not be made of or contain any flammable materials.
	WARNING: Disconnect the electrical power supply from the hood by unplugging the power cord or switching off the main circuit breaker before starting cleaning or maintenance work.
	WARNING: The air drawn in by the hood must not be exhausted through a stove flue pipe or the exhaust ducts of any other non-electrical appliances.
	WARNING: Regular maintenance will ensure good operation and optimal performance of your cooker hood.
	WARNING: Make sure the room is properly ventilated.
	WARNING: Clean surfaces regularly to remove any built-up dirt.
	WARNING: Clean or replace the filter regularly.
	WARNING: Make sure the hood has not been damaged in transport.
	WARNING: Installation, electrical connection and hood duct connections must be carried out by a qualified professional in compliance with the manufacturer's instructions and the regulations in force.

4.2 Using the hood

4.2.1 Safety instructions for use

	DANGER: No other operations producing flames are permitted. Open flames could damage the filter or other parts of the appliance or even cause a fire.

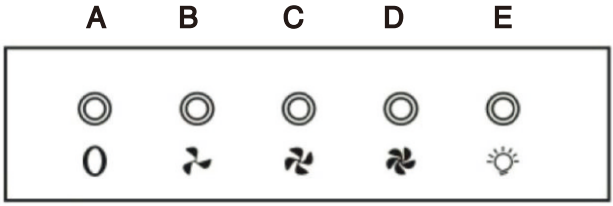
	CAUTION: If the hood is installed over a gas hob, do not switch on the gas rings without cooking pots. In the presence of open flames, parts of the appliance may be damaged by the resulting excessively high temperatures.

	CAUTION: Flambé cooking under the cooker hood is not permitted due to the risk of fire. The flames resulting from flambé cooking could ignite the fat accumulated in the filter.

	CAUTION: When frying or cooking with oil and fat under the hood supervise the work constantly to avoid the risk of fire. The risk of spontaneous combustion increases when the same cooking oil is reused repeatedly.

	WARNING: When the hood is in operation the grease filters must always be fitted, otherwise fat laden fumes will accumulate in the hood and in the air exhaust system.

4.2.2 Buttons and switch functions



CH 21060 SBZ

CH 21060 WBZ

CH 22010/90 SBZ

CH 22010/90 WBZ

CH 22010 SBZ

CH 22010 WBZ

Fig. 4.1

A - Power ON/OFF
B - Speed 1
C - Speed 2
D - Speed 3
E - Light ON/OFF

4.2.3 Air extraction mode

The air is expelled to the exterior through the exhaust air duct. For this reason, the room must be equipped with an air exhaust duct leading to the outside of the building.

⚠	**WARNING:** If the hood operates in extraction mode and there are combustion systems in operation (e.g. a solid fuel stove), the room in which the appliance is installed must be supplied with a sufficient flow rate of fresh air at all times. Always seek the advice of a qualified technician.

⚠	**WARNING:** If a permanently installed air exhaust duct or flexible air extraction duct are not available, the hood must be operated in recirculation mode.

4.2.4 Recirculation mode

The air drawn in by the hood is filtered through a charcoal filter (also called an activated carbon filter) and then returned to the room. The charcoal filter removes cooking odours from the air. The filtered air is returned to the kitchen through the side or top air vents. If the hood is used in recirculation mode, simultaneous operation of a fireplace is of no concern in relation to air quality.

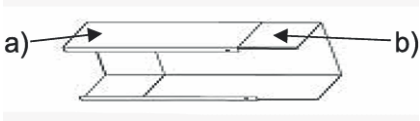
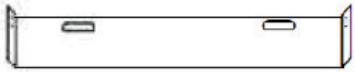
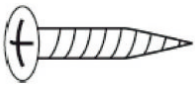
!	**NOTE:** Switch the appliance on a few minutes before you start cooking.

Leave the fan running for 5-10 minutes once you have finished cooking, on both the extraction version and the recirculation version. This precaution removes residual vapour and odours from the air in the kitchen.

- For improved performance of the hood, remove the vapour collector (if present).
- Adjust the fan speed in accordance with the quantity of fumes or vapour to be removed.
- Only switch the hood off about 5-10 minutes after you finish cooking.
- Replace the vapour collector (if present).

5 : INSTALLATION

5.1 List of accessories

Item	Image	Quantity
Bottom chimney (A) and top chimney (B)		1
Top chimney bracket		1
Bottom chimney bracket and fixing flange		1
8mm dia. screw anchor		8
4x35mm countersunk screw		8
4x8mm countersunk screw (top and bottom chimney fixing)		6
V-Flap		1
Air exhaust duct		1

English

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

⚠	**WARNING:** Install the appliances only in a suitable location.

⚠	**WARNING:** Check the robustness and load-bearing capacity of the wall/ceiling.

⚠	**WARNING:** Check the paths followed by power cables etc. in the walls or ceiling to ensure you do not drill into them.

⚠	**WARNING:** Check the condition and load capacity of the electrical system.

⚠	**WARNING:** The appliance must be installed by a specialised technician.

When installing the hood, comply strictly with the minimum distances specified between the hob and the hood (refer to “Installation details”) and follow the numbering of the work steps and the supplementary instructions. Cooking vapours are extracted through an air exhaust duct attached to the connecting ring. The diameter of the air exhaust duct must match the diameter of the connecting ring. If a V-flap is used or supplied, make sure it can open and close freely once the exhaust duct has been fitted. The cooker hood can be equipped with top and rear extraction openings. The hood is factory supplied for extraction type operation. Extraction openings that are not required are equipped with a plastic cover. The cover can be easily removed by turning it counter-clockwise.

5.2.2 Installation details

Minimum distance from the lower edge of the hood cabinet:

Induction hobs	**65 cm**
Gas hobs	**75 cm**

⚠	**WARNING:** Do not connect the appliance to the mains until it has been installed correctly.

5.2.3 Use of the hood in the extraction version

If the cooker hood is factory equipped with a charcoal filter, the latter must be removed. The charcoal filter is used only when the extractor hood is used in recirculation mode.

5.2.4 Use of the hood in recirculation mode

To use the appliance as a recirculation hood, the activated carbon filter(s) must be fitted on the fan motor before using the hood. An activated carbon filter or filters are included with some models. Otherwise, you will need to purchase an activated carbon filter or filters from your cooker hoods supplier/dealer.

5.2.5 Electrical hook-up

⚠	**WARNING:** Before connecting the hood, make sure the voltage (V) shown on the nameplate is the same as the mains voltage available in your home.

⚠	**WARNING:** Do not install the appliance if the nameplate values do not match the available supply voltage. The nameplate is located inside the hood, behind the grease filter.

If the hood is equipped with a standard plug, insert the plug into an easily accessible standard power outlet.

5.2.6 Fitting the charcoal filter

The instructions for installing the charcoal filter are supplied in the charcoal filter pack. To install the charcoal filter, remove the grease filter(s), then install the charcoal filter in compliance with the assembly instructions, and refit the grease filter(s).

5.2.7 Air exhaust duct

The air exhaust duct is not supplied.

A - Air exhausted to outside the building

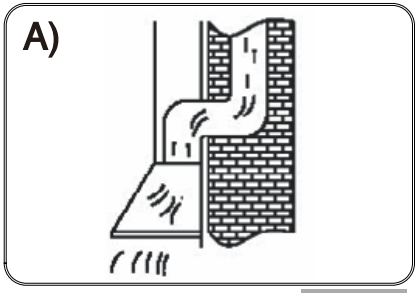


Fig. 5.1

B - Air outlet via an air duct

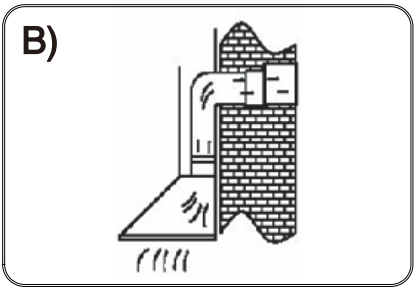


Fig. 5.2

The exhaust duct should be as short and straight as possible.

To avoid noisy operation or reduced air extraction capacity, the air exhaust duct must be at least 120 mm in diameter.

Use / make wide radius bends. Tight radius bends reduce the hood extraction capacity.

Use only smooth ducts or flexible ducts in non-flammable material for the exhaust air duct.

If the exhaust air duct follows a horizontal path, maintain a minimum downward slope of 1 cm per metre or 2° inclination angle towards the outside. Otherwise, condensate could trickle back into the cooker hood motor.

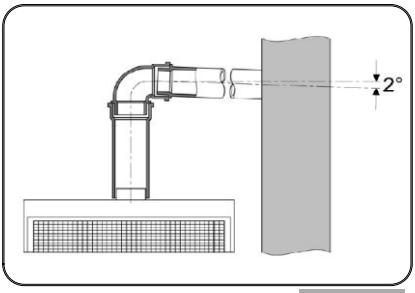


Fig. 5.3

If the exhaust air is routed to an exhaust air flue, the end of the inlet fitting must be oriented in the direction of the airflow.

If the exhaust air duct is installed through rooms at low temperature, on wall brackets, etc., a significant temperature drop may occur in the single sections of tubing, with sweating or condensate production. For this reason, the air exhaust duct must be insulated.

In some cases a condensate trap (available from the main construction materials suppliers) should be installed in addition to adequate insulation.

5.2.8 Overview of installation components

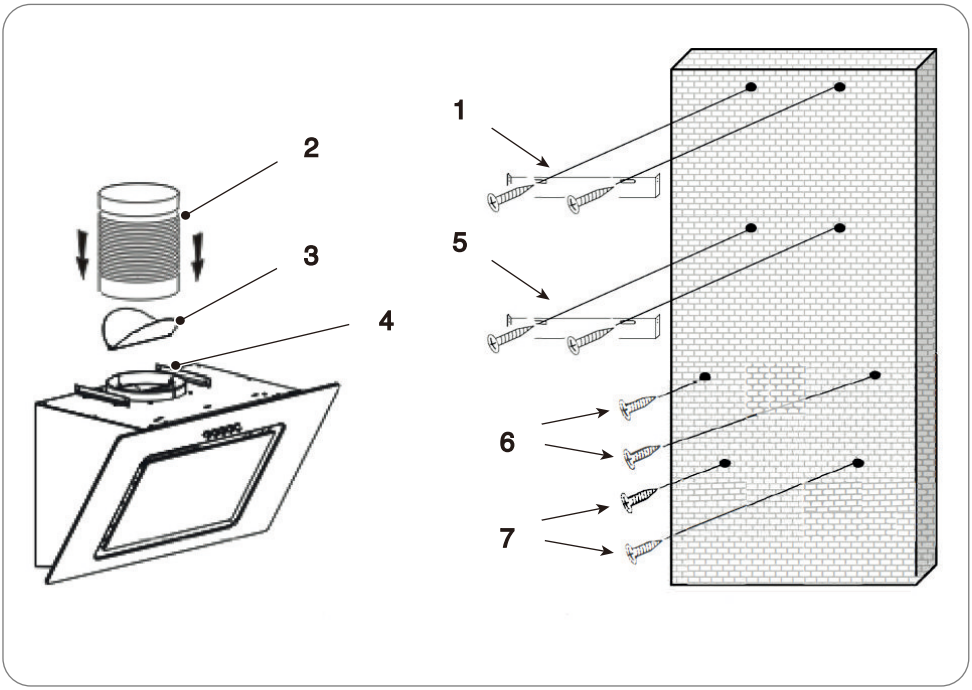


Fig. 5.4

1 - Top chimney mounting bracket
2 - Extraction duct
3 - V-flap
4 - Bottom chimney bracket and fixing flange
5 - Chimney fixing flange
6 - Hood fixing screws
7 - Safety screws

Before installing the hood, switch off the main power switch to disconnect power from the socket from which the hood is powered.

⚠	**CAUTION: B**efore installing the hood, fit the V-flap as described below.

Fitting the activated carbon filter

Fit the charcoal filters (C) before fitting the grease filter.

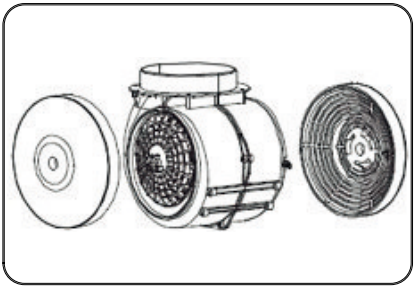


Fig. 5.5

Fitting the V-flap

If the hood is not equipped with a preinstalled V-flap (B10), the two flaps must be fitted in the V-flap housing. The figures showing how to fit the V-flap are purely guideline because the procedure may vary according to the model and configuration.

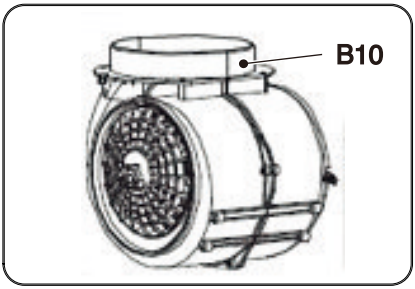


Fig. 5.6

Fitting the V-flap:

1 - Fit the two flaps (1) in the housing (B10);

2 - Orient pin (3) so it is facing upwards;

3 - Insert spindle (4) into holes (5) in housing (B10);

4 - Repeat the same steps for the other flap (2).

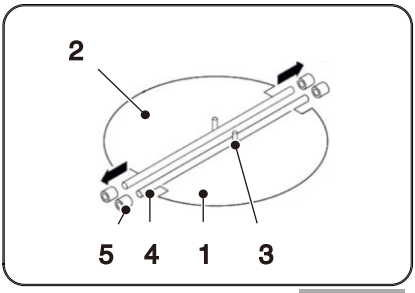


Fig. 5.7

5.2.9 Fitting the hood

Installation of the mechanical hood is different from installation of the Sensor Touch hood.

⚠	**CAUTION**: The cooker hood must be at least 65 cm from an induction hob (A) and at least 75 cm from a gas hob (B).

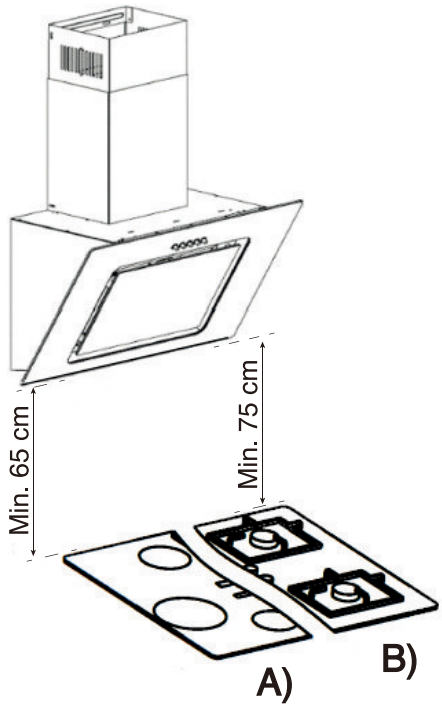


Fig. 5.8

Take a pencil and draw a horizontal line on the wall in correspondence with the position of the lower edge of the hood.

⚠	**CAUTION**: Comply with the minimum distance shown in the “Installation details” section.

- Position the supplied template with the bottom edge on the line you have drawn and mark the hole positions.
- Use a suitable 8mm bit to drill 30mm deep holes in the wall in each of the 4 positions marked. As a precaution, check the diameter of the screw anchors.
- Insert screw anchors into each of the 4 holes.
- Screw a 4x35 mm countersunk screw into the two upper anchors.

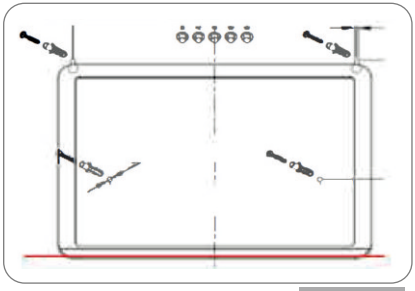


Fig. 5.9

⚠	**CAUTION**: The screw heads should protrude 3 - 5mm from the wall anchors in order to allow the hood to be suspended.

- Suspend the hood from the two screws in the wall using the two slots on the rear of the appliance.
- Fit the bottom chimney bracket on the top of the bottom chimney with two 8mm countersunk screws.
- Fit the bottom chimney section to the hood.
- Force the top chimney into the bottom chimney section from above.

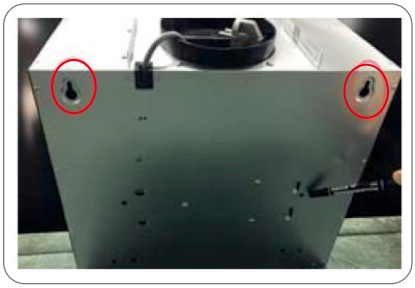


Fig. 5.10

- Mount the support plate on the top of the chimney (A) with two 4x8mm countersunk screws.
- Position the assembled chimney sections on the hood.

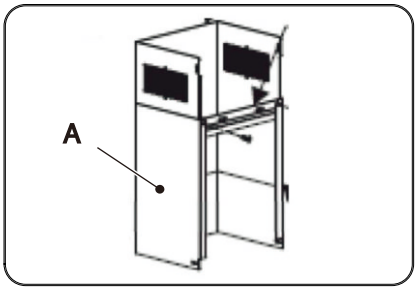


Fig. 5.11

- Press the base of the chimney firmly against the wall and use a pencil to mark the two hole positions through the holes in the chimney mounting plate
- Remove the exhaust duct from the hood.
- Drill two 40 mm deep holes in the wall in the marked points using a suitable 8mm drill bit.
- Force the top chimney into the bottom chimney section from above.

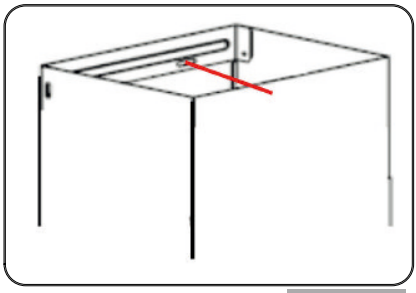


Fig. 5.12

- Extend the chimney vertically up to the ceiling and draw lines at the sides.

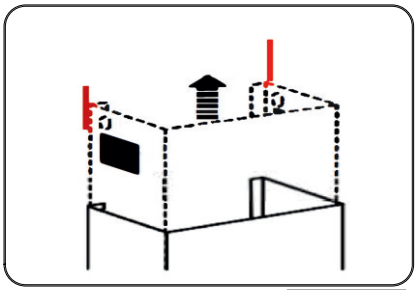


Fig. 5.13

- Keep the top chimney mounting bracket (internal) in the centre of the ceiling between the marks (5.13).

  Mark the outline of the slots in the anchor bracket.
- Use a suitable 8mm drill bit to drill two 40mm deep holes in correspondence with the marks and insert two screw anchors.
- Fix the internal chimney mounting bracket to the ceiling using two 4x35mm countersunk screws.
- Position the two assembled chimney sections on the hood.
- Slide the internal chimney section fully down.

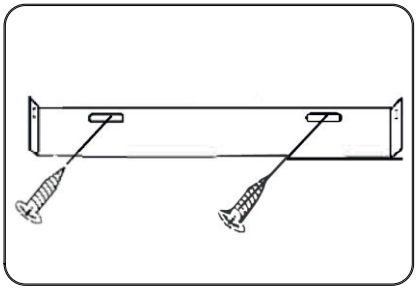


Fig. 5.14

- Fix the bottom chimney mounting plate, (5.12) to the wall with two 4x35mm countersunk screws
- Fix the base of the bottom chimney with two 4x8mm countersunk screws on the sides of the hood.

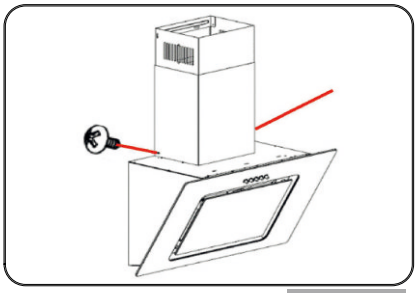


Fig. 5.15

- Secure the mounting bracket with two 4x8mm countersunk screws.

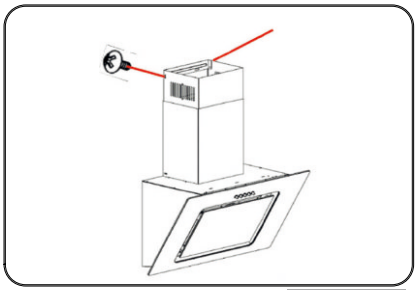


Fig. 5.16

- Lift the front of the hood, remove the grease filter and secure the hood from the interior using two 4x35mm countersunk screws through the 2 holes in the hood rear panel.
- Fit the charcoal filters at the sides of the motor.

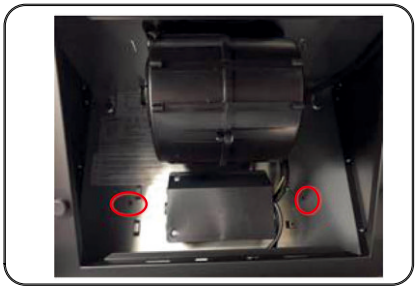


Fig. 5.17

5.2.10 Installation of the hood for air extraction type operation

The wall opening must be sized for a 150mm diameter exhaust air duct. (Make a hole of approximately 155mm in diameter).

To install the hood in extraction mode, fit it as described in the previous section: “Mounting the hood", without fitting the charcoal filters.

Proceed as follows during the installation work:

1 - Remove the external and internal chimneys;

2 - Fit the exhaust duct;

3 - Refit the external and internal chimneys;

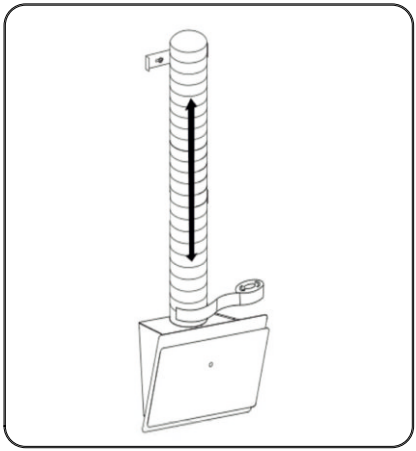


Fig. 5.18

For final installation of the hood in extraction mode, an air outlet grille will be required with a 150mm fitting (a) for connection to the air exhaust duct. The grille is not supplied with the hood.

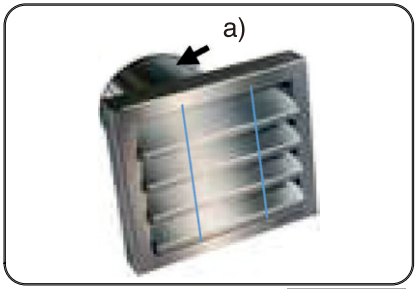


Fig. 5.19

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care

Before carrying out any installation, maintenance, or cleaning tasks, disconnect the hood from the electrical supply using one of these methods:

- Unplug the appliance power cord.
- Disconnect the electricity supply at the main circuit breaker.

	DANGER: Failure to comply with the maintenance and cleaning instructions can cause a risk of fire due to the accumulation of cooking fat.

	DANGER: The grease filters of your appliance must be cleaned or replaced at regular intervals. Filters saturated with grease can easily catch fire and may also give off odours.

	WARNING: Do not use a steam cleaner to clean the cooker hood.

	WARNING: Do not use detergents containing alcohol to clean appliances with a matt black finish. These types of detergents can cause discolouration.

	WARNING: Grease filters clogged with particles of dirt can seriously impair operation of the appliance.

	WARNING: When cleaning the controls area, take care to prevent water from penetrating into electrical and electronic parts.

Special information for appliances with stainless steel panels

Clean using a commercial non-abrasive detergent for stainless steel.

We recommend treating with a stainless steel coating product to prevent the surfaces from accumulating dirt rapidly.

	WARNING: Never use detergents for stainless steel in the area of the controls.

	WARNING: When cleaning the metal grease filters take care not to damage the mesh. Frequent cleaning or use of aggressive detergents can cause colour changes of the metal surface. Such changes do not affect operation of the filter and shall not be accepted as a motive for warranty claims.

6.2 Replacing the grease filter

The grease filters must be replaced periodically.

Metal grease filters

Metal grease filters do not require replacement when they are excessively saturated and are instead washed once a month by hand or in a dishwasher (60 °) (do not use corrosive rinse aids). Allow the filter to dry completely and refit it in the hood carefully.

⚠	**WARNING:** Do not use alkaline detergents for dishwashers (pH values above 7).

Charcoal filters

A - Conventional filters

Cannot be washed or regenerated. Charcoal filters must be replaced regularly, at least once every 3 months or sooner, depending on your cooking habits

B - Washable and regenerable charcoal filters

Must be washed in a dishwasher once a month, using a normal rinse aid and with an intensive rinse program (at the highest available temperature). Washable and regenerable charcoal filters absorb kitchen odours for a maximum of 3 years if cleaned monthly. After this period, the filter must be replaced with a new item.

⚠	**WARNING:** Washable and regenerable activated carbon filters must be washed separately to avoid the accumulation of food residues which can cause unpleasant odours. After washing, the washable and regenerable charcoal filter must be reactivated. This operation is performed by drying the clean filter in an oven for 10 minutes at 100 °C.

The washable / regenerable nature of your charcoal filter is stated on the pack. If no information is given on the pack, this means it contains a conventional non-washable charcoal filter.

Generic components

Whenever a grease filter or a charcoal filter is replaced or washed, clean all the exposed lower parts of the hood with a mild anti-grease solvent after removing the filter. For routine cleaning of the exterior parts of the hood use a soft cloth moistened with alcohol or a mild liquid detergent. Never use abrasive detergents.

⚠	**WARNING:** There is a risk of fire if the hood cleaning instructions and filter replacement or cleaning instructions are disregarded.

6.3 Replacing the light bulbs

⚠	**WARNING**: When changing a light bulb, make sure the new bulb is not of higher power than the original.

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Problem solving

Error	Possible cause	Solution
Light working, motor not working	Blocked vent flap	Remove obstruction
	Faulty capacitor	Replace capacitor
	Defective / jammed motor	Replace motor
	Motor emits odours	Replace motor
Light not working, motor not working	In addition to the above causes, also the following are possible:	
	Faulty light bulbs	Replace bulbs
	No power supply / appliance power cord not connected correctly	Check fuse / connect appliance power cord correctly
Traces of oil	Leakage from V-flap	Seal V-flap
	Leakage from joint between chimney and hood cabinet	Seal the joint with suitable means
Hood vibration	An edge of the V-flap is damaged and is causing vibration	Replace the complete V-flap
	Motor is not securely mounted	Mount the motor correctly
	Cabinet is not securely mounted	Mount cabinet securely
Insufficient air extraction	Distance between hood and hob is excessive	Lower position of hood
	Excessive air flow from an open door or window	Close doors and windows
Device is unstable	Mounting bracket not securely fixed	Tighten mounting bracket fixing screws
	Fixing screws not tightened	Tighten fixing screws

7.1.1 Motor fault

Check:

- that the plug is correctly inserted into the power outlet;
- that the main power switch is on.

7.1.2 Insufficient hood extraction capacity and noisy operation

Check:

- that the exhaust duct dimensions are adequate for the application;
- that the exhaust duct is not blocked or obstructed;
- that the cross section of the air duct (from hood to flue) is 150 mm. A smaller diameter air duct may impair motor performance;
- if the flue chimney is equipped with a mosquito screen, the air flow rate may be reduced; in this case, remove the screen;
- if the flue chimney cowl has fixed and steeply angled vanes, it should be removed;
- if the air flow is obstructed, equip the flue chimney with a cowl having mobile vanes;
- make sure the filters are clean;
- make sure the filters are less than six months old, otherwise they must be replaced.

7.1.3 Lighting fault

Check:

- the main switch is functioning correctly.

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	**respekta**
Modellkennung	**CH22010SBZ**
Jährlicher Energieverbrauch	**35,2 kWh/Jahr**
Energieeffizienzklasse	**B**
Fluiddynamische Effizienz	**14,2**
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	**D**
Beleuchtungseffizienz	**57,0 lx/W**
Beleuchtungseffizienzklasse	**A**
Fettabscheidegrad	**73,5 %**
Klasse für den Fettabscheidegrad	**D**
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**274 m^3/h**
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**377 m^3/h**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**54 dB**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**62 dB**

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 16/05/2021

EPREL-Eintragungsnummer 1217977 https://eprel.ec.europa.eu/qr/1217977

Lieferant: NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH (Hersteller) **Website:** www.respekta.info

Kundenbetreuung:

Name: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH **Website:** www.respekta.de

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de **Telefonnummer:** 06232298500

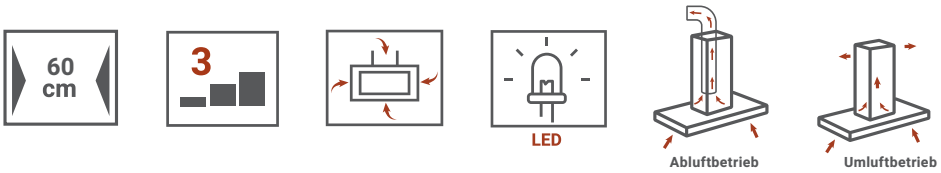
Anschrift:
Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland

Svea
Konkave Schräghaube Glas schwarz, 60 cm

CH 22010 SBZ

B

- Energieeffizienzklasse B
- Metallgehäuse mit Glasschirm
- Breite: 60 cm
- Schräge Bauform für mehr Kopffreiheit
- 3 Leistungsstufen
- LED-Beleuchtung
- Abluft & Umluftbetrieb möglich



TECHNISCHE DATEN

Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	35,2 kWh
Energieeffizienzklasse	B
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	14,2
Fluiddynamische Effizienzklasse	D
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	57 Lux / Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	73,5 %
Fettabscheideeffizienzklasse	D
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	274,7 – 377 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	54 – 62 dB (A)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	–

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

AUSSTATTUNG

Steuerung	Drucktasten
Glasschirm	schwarz
Korpus	Stahlblech schwarz lackiert
Schacht	Stahlblech schwarz lackiert
Leistungsstufen	3
LED Beleuchtung max.	2 x 1 Watt
Rohranschluss (Durchmesser)	150 mm
Spannung / Frequenz	220 – 240 V / 50 Hz
Anschlusswert	70 Watt
Kabellänge	135 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	73,9–111,9 x 59,8 x 34 cm/9,7 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	39,2 x 64,8 x 46,2 cm/ 11,6 kg

ZUBEHÖR	EAN
Inkl. Metallfettfilter (auswaschbar) 2 x MIZ 7000	4260683870529
Nicht enthalten: Aktiv-Kohlefilter 2 x MIZ 6000	4260683870512

ARTIKELNUMMER	FARBE	EAN
CH22010SBZ	schwarz	4260683870369

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

respekta®

Mod. No.:

GSP 60V

D

Bedienungs- & Installationsanleitung

Einbau Geschirrspüler

GB

Operating- & installation instructions

Built-in Dishwasher

fi230206midNEG

EN 60436/2020 / DIN EN 1717

www.respekta.de

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

D

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 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, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden 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 ist und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

GB

Dear customer,

We thank you for the trust placed in us and for purchasing a built-in appliance from our range.
The device you have purchased is designed to meet household needs.
We ask you to pay close attention to the present operating instructions, which describe the application possibilities and the mode of operation of your device.
These operating instructions are adapted to different types of devices, so they also contain descriptions of functions that your device may not contain.
For damage to persons or objects, which is due to a faulty or improper installation of the device, the manufacturer assumes no liability.
The manufacturer reserves the right to make any necessary model modifications to the device types that are designed to provide user-friendliness and protection for the user and the device, and that comply with a current technical standard.
Should you ever have anything to complain about despite our thorough quality control, please contact the customer service. He will be glad to help you.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the product(s) described herein, to which this declaration refers, hereby declares under sole responsibility that this meet the relevant, fundamental safety, health and protection requirements of the relevant EC directives and the corresponding test reports, in particular those duly issued by the manufacturer or his authorized representative and that a CE declaration of conformity is available for inspection by the responsible authorities and can be requested from the device seller.

INHALT TEIL I

D

01 3 SICHERHEITSINFORMATIONEN

02 8 PRODUKTÜBERSICHT

03
9 Benutzung des Geschirrspülers
9 Regeneriersalz Auffüllen
11 Tipps für Korbbeladung

04
13 REINIGUNG UND PFLEGE
13 Interne Pflege
16 Generelle Pflege
17 **INSTALLATION INSTRUCTION** Elektrischer
17 Strom Anschluss
18 Wasser Zu- & Ablauf

05
19 Anschluss des Ablaufschlauchs
20 Aufstellen des Geräts
20 Gerät nivellieren
21 Einbauinstruktionen(für integrierte Geräte)

06 26 TIPPS FÜR FEHLERBEHEBUNG
29 Verfügbarkeit von Ersatzteilen

07 30 KORBBELADUNG

INFORMATION:

- Wenn Sie den Abschnitt über Tipps zur Fehlerbehebung lesen, können Sie einige häufig auftretende Probleme selbst lösen.
- Wenn Sie die Probleme nicht selbst lösen können, bitten Sie einen professionellen Techniker um Hilfe.
- Der Hersteller kann aufgrund einer Politik der ständigen Weiterentwicklung und Aktualisierung des Produkts ohne vorherige Ankündigung Änderungen
- vornehmen.
  Bei Verlust oder Veraltung erhalten Sie vom Hersteller oder zuständigen Händler ein neues Benutzerhandbuch.

SICHERHEITSINFORMATION

⚠ WARNUNG

Befolgen Sie bei der Verwendung Ihres Geräts die unten aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen:

- Installation und Reparatur dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
  - Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen .
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. (EN 60436)
  Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen bestimmt (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen,

es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen.

- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein! Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor der Gefahr eines Stromschlags zu schützen. Bitte ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen und warten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Erdung

- Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle einer Fehlfunktion oder eines Ausfalls verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem sie einen Weg mit dem geringsten Widerstand des elektrischen Stroms bereitstellt. Dieses Gerät ist mit einem Schutzleiterstecker ausgestattet.
- Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose eingesteckt werden, die gemäß allen örtlichen Vorschriften und Verordnungen installiert und geerdet ist.
- Durch unsachgemäßen Anschluss des Geräte-Erdungsleiters besteht die Gefahr eines Stromschlags. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendienstvertreter, wenn Sie Zweifel haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

- Verändern Sie den mit dem Gerät gelieferten Stecker nicht, wenn er nicht in die Steckdose passt.
- Lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine geeignete Steckdose installieren.
  Missbrauchen, sitzen oder stellen Sie sich nicht auf die Tür oder den Geschirrkorb des Geschirrspülers.
- Betreiben Sie Ihren Geschirrspüler nicht, wenn nicht alle Gehäuseverkleidungen richtig angebracht sind.
- Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig, wenn der Geschirrspüler in Betrieb ist, es besteht die Gefahr, dass Wasser herausspritzt.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür und stellen Sie sich nicht darauf. Das Gerät könnte nach vorne kippen.

Beim Beladen mit Geschirr:

1) Beachten Sie scharfe Gegenstände, damit sie die Türdichtung nicht beschädigen können;
2) Achtung: Messer und andere Utensilien mit scharfen Spitzen müssen mit der Spitze nach unten in den Korb gelegt oder in waagerechter Position abgelegt werden.

- Einige Geschirrspülmittel sind stark alkalisch. Sie können beim Verschlucken extrem gefährlich sein. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt und halten Sie Kinder bei geöffneter Tür vom Geschirrspüler fern.
  Kontrollieren Sie nach Beendigung des Waschgangs, dass keine Waschmittelrückstände vorhanden sind.

- Waschen Sie keine Plastikartikel, es sei denn, sie sind gekennzeichnet mit „spülmaschinengeeignet“ oder gleichwertig.
- Für nicht gekennzeichnete Kunststoffartikel, die nicht so gekennzeichnet sind, lesen Sie die Empfehlungen des Herstellers.
- Verwenden Sie nur Reiniger und Klarspüler, die für die Verwendung in einer automatischen Geschirrspülmaschine empfohlen werden.
- Verwenden Sie niemals Seife, Waschmittel oder Handwaschmittel in Ihrem Geschirrspüler.
- Die Tür sollte nicht offen gelassen werden, da dies die Stolpergefahr erhöhen könnte.
- Bei der Installation darf das Kabel nicht übermäßig oder gefährlich verbogen oder gequetscht werden.
- Bedienen Sie die Bedienelemente vorsichtig.
- Das Gerät muss mit neuen Schlauchsätzen angeschlossen werden. Alte Sets sollten nicht wiederverwendet werden.
- Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät im Standby-Modus nach 15 Minuten ohne Benutzerinteraktion automatisch aus.
- Der maximal zulässige Wasserzulaufdruck beträgt 1 MPa.
- Der minimal zulässige Wassereinlassdruck beträgt 0,04 MPa.

ENTSORGUNG

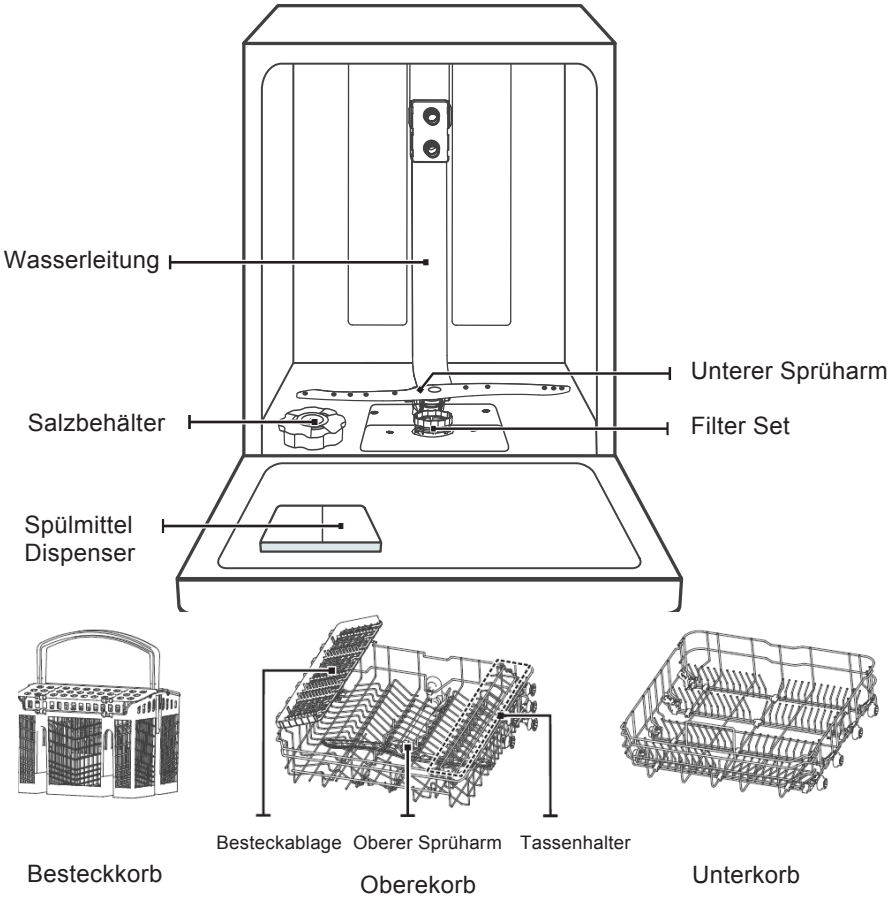
- Zur Entsorgung der Verpackung und der Gerät diese bitte zu einem Recyclinghof bringen. Schneiden Sie das Stromkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar.
- Kartonverpackungen werden aus Recyclingpapier hergestellt und sollten der Altkartonsammlung zum Recycling zugeführt werden.
  Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.
- Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung und Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.

- **ENTSORGUNG:** Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur Sonderbehandlung ist erforderlich.

PRODUKTÜBERSICHT

WICHTIG:

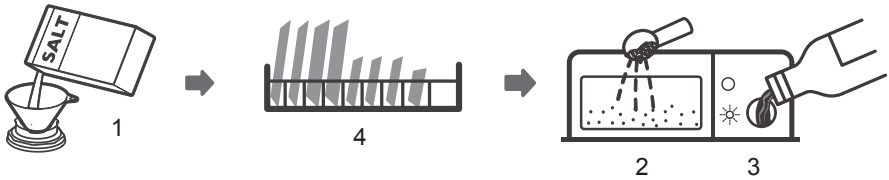
Um die beste Leistung Ihres Geschirrspülers zu erzielen, lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung gründlich durch.



HINWEIS:
Bilder dienen nur als Referenz, verschiedene Modelle können unterschiedlich sein.

BENUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Vor der Benutzung



1. Regeneriersalzbehälter füllen
2. Geschirrspülmittel einfüllen
3. Klarspülmittel einfüllen
4. Geschirrkorb beladen

Kapitel "Wasserenthärtung" im Teil II beachten

Regeneriersalz einfüllen

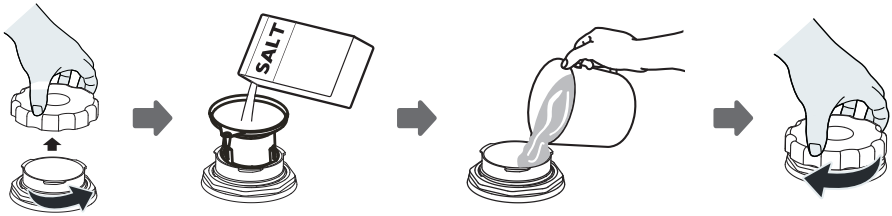
Information:

Wenn Ihr Modell keinen Wasserenthärter hat, können Sie diesen Abschnitt überspringen. Verwenden Sie immer Salz, das für die Spülmaschine bestimmt ist. Der Salzbehälter befindet sich unter dem Unterkorb und sollte wie nachfolgend beschrieben befüllt werden:

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie nur Salz, das speziell für Spülmaschinen geeignet ist! Jede andere Salzsorte, die nicht speziell für die Spülmaschine geeignet ist, insbesondere Speisesalz, kann den Wasserenthärter beschädigen. Bei Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Salz entstanden sind, übernimmt der Hersteller keine Gewährleistung oder Haftung für entstandene Schäden.
- Füllen Sie nur Salz ein, bevor Sie einen Zyklus starten. Dadurch wird verhindert, dass eventuell verschüttete Salzkörner oder Salzwasser für längere Zeit auf dem Boden der Maschine verbleiben und Korrosion verursachen können.

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte zum Hinzufügen von Spülmaschinensalz:



1. Entfernen Sie den unteren Korb und schrauben Sie den Behälterdeckel ab.
2. Stecken Sie das Ende des Trichters (falls mitgeliefert) in das Loch und gießen Sie ca. 1,5 kg Geschirrspülsalz ein.
3. Füllen Sie den Salzbehälter bis zur maximalen Grenze mit Wasser. Es ist normal, dass eine kleine Menge Wasser aus dem Salzbehälter austritt.
4. Nach dem Befüllen des Behälters die Kappe wieder festschrauben.
5. Die Salzwarnleuchte erlöscht wenn der Salzbehälter aufgefüllt ist.
6. Unmittelbar nach dem Einfüllen des Salzes in den Salzbehälter sollte ein Spülprogramm gestartet werden. (Wir empfehlen dazu ein Kurzprogramm) zu wählen. Andernfalls können das Filtersystem, die Pumpe oder andere wichtige Teile der Maschine durch salzhaltiges Wasser beschädigt werden. Dies ist außerhalb der Garantie.

INFORMATION:

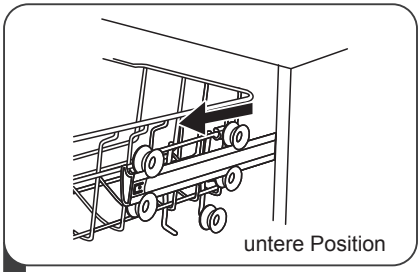
Salzwarnleuchte>

- Der Salzbehälter darf erst nachgefüllt werden, wenn die Salzwarnleuchte aufleuchtet.

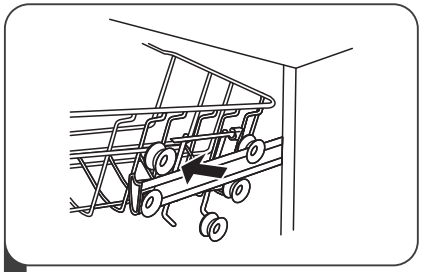
- Je nachdem, wie gut sich das Salz auflöst, kann die Salzwarnleuchte auch bei gefülltem Salzbehälter noch leuchten. Wenn im Bedienfeld keine Salz-Warnleuchte erscheint (bei einigen Modellen), können Sie anhand der Spülzyklen des Geschirrspülers abschätzen, wann das Salz in den Enthärter eingefüllt werden muss. Wenn Salz verschüttet wurde, führen Sie ein Einweich- oder Kurzprogramm durch, um es zu entfernen.

Tipps für Korbbeladung

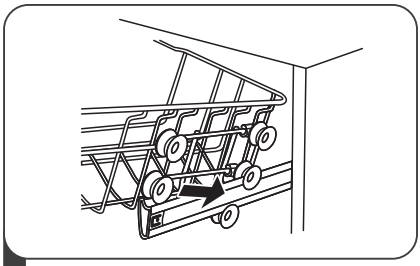
Oberkorb einstellen (soweit vorhanden)
Die Höhe des Oberkorbs lässt sich leicht verstellen, um größeres Geschirr im Ober- oder Unterkorb unterzubringen.



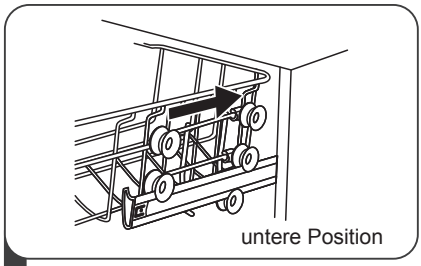
Oberkorb herausziehen



2 Oberkorb entfernen



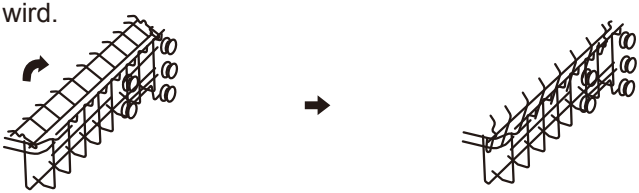
3 Korb auf unteren oder oberen Rollen in die Auszugschienen einführen



4 Korb einschieben

Gläserhalter zurückklappen

Um Platz für höhere Gegenstände im Oberkorb zu schaffen, heben Sie Rack nach oben. Dann können Sie hohe Gläser daran anlehnen. Sie können es auch entfernen, wenn es für die Verwendung nicht benötigt wird.

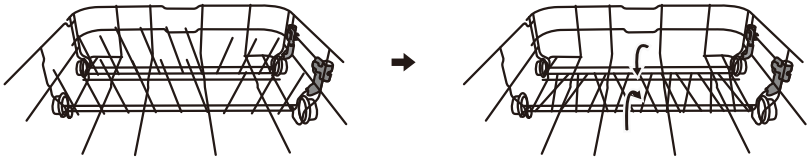


Einklappen der Regalböden

Die Stäbe des Unterkorbs dienen zur Aufnahme von Tellern und einer Platte. Sie können abgesenkt werden, um mehr Platz für große Gegenstände zu schaffen.

nach oben heben

zurückklappen



REINIGUNG UND PFLEGE

Äussere Pflege

Reinigen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch, um Speisereste zu entfernen. Beim Beladen des Geschirrspülers können Speise- und Getränkereste auf die Seiten der Geschirrspülertür tropfen. Diese Oberflächen befinden sich außerhalb des Spülraums und sind für Wasser aus den Sprüharmen nicht zugänglich. Ablagerungen sollten vor dem Schließen der Tür abgewischt werden.

Bedienfeld

Wenn eine Reinigung erforderlich ist, sollte das Bedienfeld nur mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

⚠ WARNUNG

- Um das Eindringen von Wasser in das Türschloss und die elektrischen Bauteile zu vermeiden, verwenden Sie keinerlei Sprühreiniger.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Einige Papierhandtücher können auch Kratzer oder Spuren auf der Oberfläche hinterlassen.

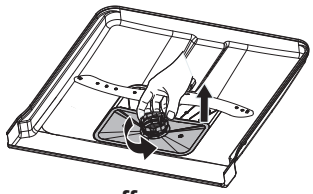
Innere Pflege

Filterusystem

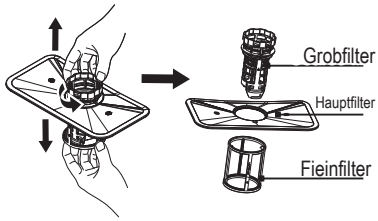
Das Filtersystem im Spülraumboden hält groben Schmutz aus dem Spülgang zurück, auch Fremdkörper wie Zahnstocher oder Scherben. Der angesammelte Grobschmutz kann zum Verstopfen der Filter führen. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Filter, entfernen Sie vorsichtig Fremdkörper und reinigen Sie die Teile des Filtersystems ggf. mit Wasser. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um den Filter zu reinigen.

INFORMATION:

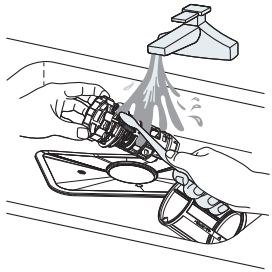
Die Bilder dienen nur als Referenz, verschiedene Modelle des Filtersystems und der Sprüharme können unterschiedlich sein.



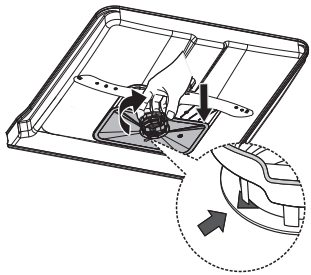
1 Halten Sie den Grobfilter fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um den Filter zu entriegeln. Heben Sie den Filter nach oben aus der Spülmaschine.



2 Der Feinfilter kann vom Boden der Filtereinheit abgezogen werden. Der Grobfilter lässt sich vom Hauptfilter lösen, indem man die Laschen oben leicht zusammendrückt und wegzieht.



3 Größere Speisereste können durch Spülen des Filters unter fließendem Wasser gereinigt werden. Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie eine weiche Reinigungsbürste.



4 Setzen Sie die Filter in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen, setzen Sie den Filtereinsatz wieder ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Schließpfeil.

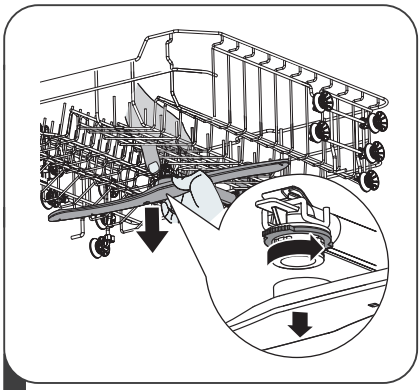
⚠ WARNUNG

- Ziehen Sie die Filter nicht zu fest an. Setzen Sie die Filter wieder in der richtigen Reihenfolge ein, da sonst grober Schmutz in das System gelangen und eine Verstopfung verursachen könnte.
- Verwenden Sie die Spülmaschine nie ohne Filter. Ein unsachgemäßer Zusammenbau der Filter kann die Leistungsfähigkeit des Gerätes verringern und Geschirr und Besteck beschädigen.

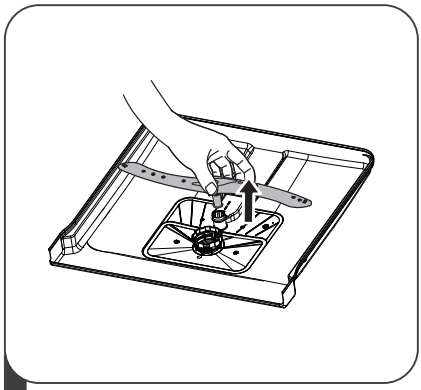
Sprüharme:

Es ist notwendig, die Sprüharme regelmäßig zu reinigen, da hartes Wasser Chemikalien die Sprüharmdüsen und Lager verstopfen können.

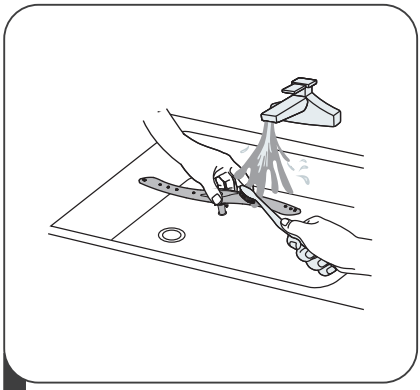
Um die Sprüharme zu reinigen, befolgen Sie die folgenden Anleitungen:



1 Um den Oberen Sprüharm (wo vorhanden) zu entfernen, halten Sie die Mutter in der Mitte fest und drehen Sie den Sprüharm gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.



2 Um den unteren Sprüharm zu entfernen, ziehen Sie den Sprüharm nach oben heraus.



3 Waschen Sie die Sprüharme in warmem Seifenwasser und reinigen Sie die Düsen mit einer weichen Bürste.

Generelle Pflege des Geschirrspülers

Frostschutz

Bitte treffen Sie im Winter Frostschutzmaßnahmen an der Spülmaschine.
Bitte gehen Sie nach jedem Waschgang wie folgt vor:

1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Geschirrspülers an der Stromquelle.
2. Schalten Sie die Wasserzufuhr ab und trennen Sie das Wassereinlassrohr vom Wasserventil.
3. Lassen Sie das Wasser aus dem Einlassrohr und dem Wasserventil ab. (Benutze eine Pfanne, um das Wasser aufzufangen)
4. Schließen Sie das Wasser-Einlassrohr wieder an das Wasserventil an.
5. Entfernen Sie den Filter am Boden der Wanne und saugen Sie das Wasser im Sumpf mit einem Schwamm auf.
6. Schalten Sie nach jedem Spülgang die Wasserzufuhr zum Gerät ab und lassen Sie die Tür eine Weile leicht geöffnet, damit sich keine Feuchtigkeit und Gerüche im Inneren festsetzen.

Stecker entfernen: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung immer den Stecker aus der Steckdose.

Keine Lösung- oder Scheuermittel Verwenden Sie zur Reinigung der Außen- und Gummiteile des Geschirrspülers keine Lösungs- oder Scheuermittel. Verwenden Sie nur ein Tuch mit warmer Seifenlauge. Um Flecken oder Flecken von der Oberfläche des Innenraums zu entfernen, verwenden Sie ein mit Wasser und etwas Essig angefeuchtetes Tuch oder ein spezielles Reinigungsmittel für Spülmaschinen.

Bei längerer Nichtbenutzung Es wird empfohlen, einen Spülgang mit leerem Geschirrspüler durchzuführen und dann den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, die Wasserzufuhr zu schließen und die Gerätetür leicht geöffnet zu lassen. Dies trägt dazu bei, dass die Türdichtungen länger halten und die Bildung von Gerüchen im Gerät verhindert wird.

Gerät transportieren Wenn das Gerät bewegt werden muss, versuchen Sie es in vertikaler Position zu halten. Bei Bedarf kann er auf den Rücken gelegt werden.

Dichtungen

Einer der Faktoren, die zur Geruchsbildung in der Spülmaschine führen, sind Lebensmittel, die in den Dichtungen eingeschlossen bleiben. Regelmäßige Reinigung mit einem feuchten Schwamm verhindert dies.

INSTALLATIONS ANLEITUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr
Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie den Geschirrspüler installieren.
Andernfalls kann es zu Tod oder Stromschlag kommen.

⚠ ACHTUNG

Die Installation der Rohre und elektrischen Geräte sollte von Fachleuten durchgeführt werden.

Stromanschluss:

⚠WARNUNG

Zur persönlichen Sicherheit:

- Verwenden Sie für dieses Gerät kein Verlängerungskabel oder einen Adapterstecker.
- Trennen oder entfernen Sie auf keinen Fall die Erdungsverbindung vom Netzkabel.

Elektrische Anforderungen: Bitte sehen Sie auf dem Typenschild nach, um die Nennspannung zu erfahren und schließen Sie den Geschirrspüler an die entsprechende Stromversorgung an. Verwenden Sie die erforderliche Sicherung 10A/13A/16A, eine zeitverzögerte Sicherung oder einen empfohlenen Schutzschalter und stellen Sie einen separaten Stromkreis bereit, der nur für dieses Gerät dient.

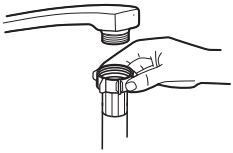
Elektrische Verbindung:
Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz des Stroms mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen. Stecken Sie den Stecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wenn die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen werden muss, nicht für den Stecker geeignet ist, ersetzen Sie die Steckdose, anstatt Adapter oder ähnliches zu verwenden, da dies zu Überhitzung und Verbrennungen führen kann.

⚠ Stellen Sie eine ordnungsgemäße Erdung sicher.

Wasser Zu- und Ablauf DIN EN 1717

Verbinden Sie einen 3/4 Zoll Rückflussverhinderer (DIN EN 1717) mit dem Kaltwasseranschluss und verbinden Sie den Zulaufschlauch mit dem Rückflussverhinderer. Achten Sie darauf, daß die Anschlüsse fest sitzen. Wenn die Wasserleitungen neu sind oder längere Zeit nicht benutzt wurden, lassen Sie das Wasser etwas laufen, um sicherzustellen, daß das Wasser klar ist.

Beispiel eines Rückflussverhinderers. *Im Lieferumfang nicht enthalten*



gewöhnlicher Zulaufschlauch

Sicherheitszulaufschlauch (mit Aqua Stop):

(Nicht bei allen Modellen vorhanden)

Der Sicherheitszulaufschlauch besteht aus den Doppelwänden. Das System garantiert sein Eingreifen, indem es den Wasserfluss blockiert, falls der Zulaufschlauch bricht und der Luftraum zwischen dem Zulaufschlauch selbst und dem äußeren Gewebeverstärkten Schlauch mit Wasser gefüllt ist.

⚠ WARNUNG

Ein Schlauch, der an einen Wasserhahn angeschlossen ist, kann platzen, wenn er an derselben Wasserleitung wie der Geschirrspüler installiert wird. Wenn Ihre Spüle eine hat, wird empfohlen, den Schlauch zu trennen und das Loch zu verschließen.

So schließen Sie den Sicherheitszulaufschlauch an

1. Ziehen Sie den Sicherheitszulaufschläuche aus dem Ablagefach an der Rückseite des Geschirrspülers.
2. Einen Rückflussverhinderer am Wasserhan montieren und den Sicherheitszulaufschlauchs am Rückflussverhinderer mit 3/4 Zoll Gewinde anschliessen.
3. Drehen Sie das Wasser vollständig auf, bevor Sie den Geschirrspüler starten.

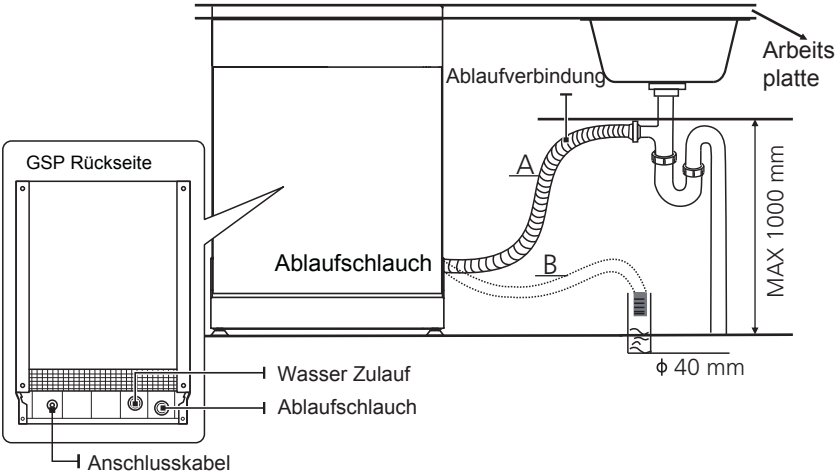
So trennen Sie den Sicherheitszulaufschlauch

1. Wasserhahn zudrehen.
2. Schlauch vom Wasserhahn trennen.

Anschluss des Ablaufschlauchs

Stecken Sie den Ablaufschlauch in ein Ablaufrohr mit einem Mindestdurchmesser von 4 cm oder lassen Sie ihn in die Spüle einlaufen und achten Sie darauf, ihn nicht zu biegen oder zu quetschen. Die Höhe des Abflussrohrs muss weniger als 1000 mm betragen. Das freie Ende des Schlauches darf nicht in Wasser eingetaucht werden, um ein Zurückfließen des Brachwassers zu vermeiden.

⚠ Bitte befestigen Sie den Ablaufschlauch sicher in Position A oder Position B



So lassen Sie überschüssiges Wasser aus Schläuchen ab: Wenn der Anschluss zum Abflussrohr höher als 1000 mm positioniert ist, kann überschüssiges Wasser im Ablaufschlauch verbleiben. Überschüssiges Wasser aus dem Schlauch muss in eine Schüssel oder einen geeigneten Behälter abgelassen werden, der außerhalb und unterhalb des Waschbeckens steht.

Wasserabfluss: Schließen Sie den Wasserablaufschlauch an. Der Ablaufschlauch muss richtig montiert sein, um Wasserlecks zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Wasserablaufschlauch nicht geknickt oder gequetscht wird.

Verlängerungsschlauch: Wenn Sie eine Ablaufschlauchverlängerung benötigen, verwenden Sie einen ähnlichen Ablaufschlauch.
Es darf nicht länger als 4 Meter sein, da sonst die Reinigungswirkung der Spülmaschine reduziert werden könnte.

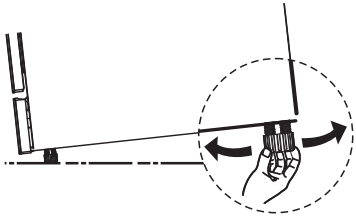
Siphonanschluss:
Der Ablaufanschluss muss sich auf einer Höhe unterhalb des Bodens des Geschirrspülers befinden.

Aufstellen des Geräts

Stellen Sie das Gerät am gewünschten Standort auf. Die Rückseite sollte an der dahinter liegenden Wand und die Seiten an den angrenzenden Schränken oder Wänden anliegen. Der Geschirrspüler ist mit Wasserzu- und -ablaufschläuchen ausgestattet, die entweder rechts oder links positioniert werden können, um eine ordnungsgemäße Installation zu erleichtern.

Gerät nivelieren:

Der Geschirrspüler darf maximal um 2° schief stehen. Nivelieren Sie ihn mit den Drehfüssen unten am Gerät.



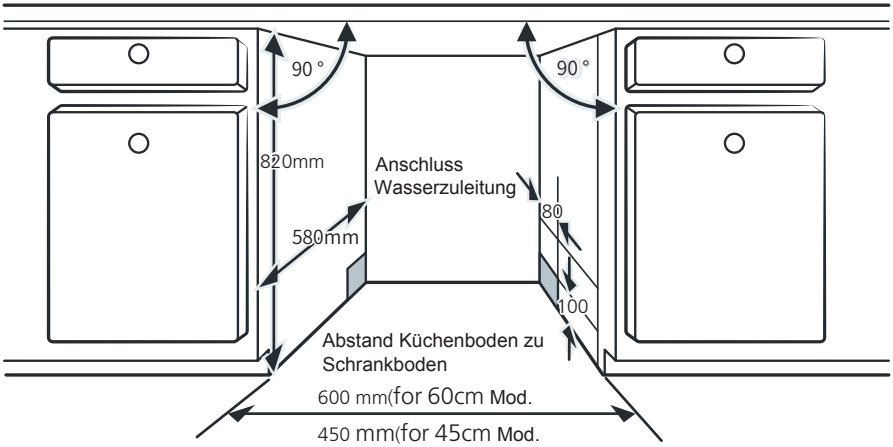
Einbau Installation (für integrierbare Geräte)

Schritt 1. Den besten Standort für den Geschirrspüler auswählen.

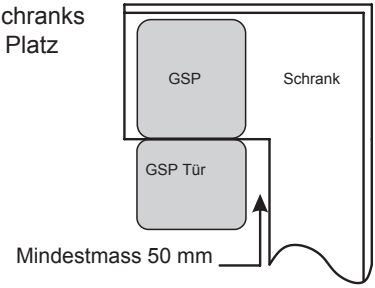
Der Einbauort des Geschirrspülers sollte sich in der Nähe des vorhandenen Zu- und Abfluss und der Steckdose befinden.

Siehe Abbildungen zu Schrankabmessungen und Einbaulage des Geschirrspülers.

1. Weniger als 5 mm zwischen der Oberseite des Geschirrspülers und dem Schrank und der zum Schrank ausgerichteten Außentür.



2. Wenn der Geschirrspüler an einer Ecke des Schranks installiert ist, sollte beim Öffnen der Tür etwas Platz vorhanden sein.



INFORMATION:

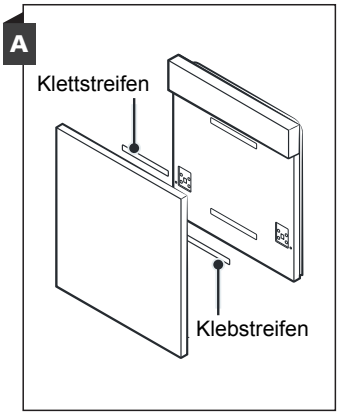
Je nachdem, wo sich Ihre Steckdose befindet, müssen Sie möglicherweise ein Loch in die gegenüberliegende Schrankseite schneiden.

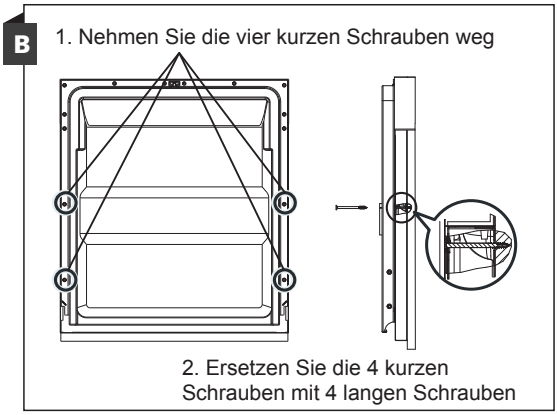
Schritt 2. Abmessungen und Installation der Dokorplatte:

Befolgen Sie die spezifische Montageanleitung zum Anbringen der Dekorplatte

Teilintegriertes Modell:

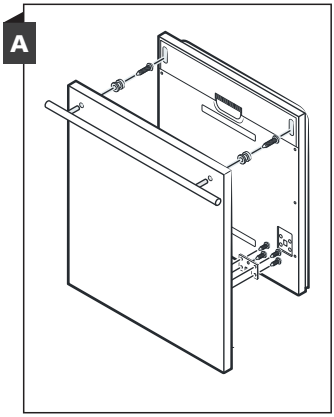
Klettstreifen A und Klettstreifen B trennen und Klettstreifen A an der Innenseite der Dekorpaneels anbringen. Bringen Sie den gefilzten Klettstreifen B an der Außentür des Geschirrspülers an (siehe Abbildung A). Nach der Positionierung des Paneels befestigen Sie das Paneel mit Schrauben und Bolzen an der Außentür (siehe Abbildung B).

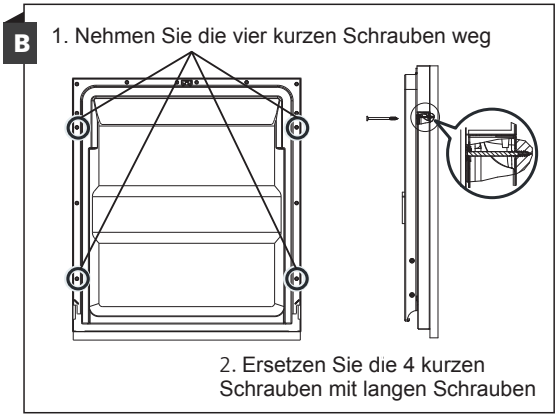




Vollintegriertes Modell:

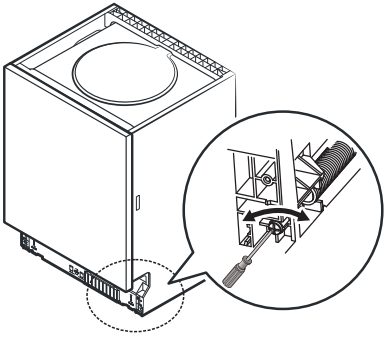
Bringen Sie den Haken am Dekorpaneel an und stecken Sie den Haken in den Schlitz der Außentür des Geschirrspülers (siehe Abbildung A). Nach der Positionierung des Paneels befestigen Sie das Paneel mit Schrauben und Bolzen an der Außentür (siehe Abbildung B).





Schritt 3. Spannungseinstellung der Türfeder:

1. Die Türfedern sind Werkseitig auf die richtige Spannung für die Außentür mit montiertem Dekorpaneel eingestellt.
2. Die Federspannung der Tür muss angepasst werden. Drehen Sie die Einstellschraube, um das Stahlseil zu spannen oder zu entspannen.
3. Die Türfederspannung ist richtig, wenn die Tür in der vollständig geöffneten Position waagerecht bleibt, sich jedoch mit einem leichten Fingeranheben zum Schließen bewegt.

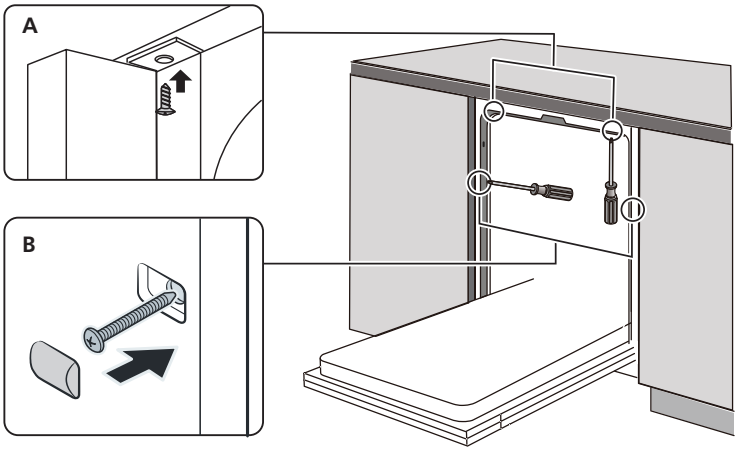


Schritt 4. Installationsschritte für die Spülmaschine

Bitte beachten Sie die spezifischen Installationsschritte in den Installationszeichnungen

1. Bringen Sie die Kondensations-Schutzfolie unter der Arbeitsfläche des Schranks an. Bitte achten Sie darauf, dass der diese bündig mit der Kante der Arbeitsfläche abschließt. (Schritt 2)
2. Schließen Sie den Zulaufschlauch an die Kaltwasserversorgung an.
3. Schließen Sie den Ablaufschlauch an.
4. Schließen Sie das Netzkabel an.
5. Stellen Sie den Geschirrspüler in den Schrank
6. Nivellieren Sie das Gerät. Der hintere Fuß kann von der Vorderseite des Geschirrspülers aus eingestellt werden, indem die Kreuzschlitzschraube in der Mitte des Bodens des Geschirrspülers mit einem Kreuzschlitzschraubendreher gedreht wird. Verwenden Sie zum Einstellen der vorderen Füße einen flachen Schraubendreher und drehen Sie die vorderen Füße, bis der Geschirrspüler waagerecht steht. (Schritt 5 bis Schritt 6)
7. Montieren Sie Möbeltür an der Außentür des Geschirrspülers. (Schritt 7 bis Schritt 10)
8. Stellen Sie die Spannung der Türfedern ein, die die Spannschraube mit einem Schraubendreher drehen, um die Links und die Rechte der Türfeder festzuziehen. Andernfalls kann Ihr Geschirrspüler beschädigt werden. (Schritt 11)
9. Der Geschirrspüler muss gesichert sein. Dazu gibt es zwei Möglichkeiten:

A Normale Arbeitsfläche: Stecken Sie den Montagehaken in den Schlitz der Seitenebene und befestigen Sie ihn mit den Schrauben an der Arbeitsfläche.
B Marmor- oder Granitarbeitsplatte: Seite mit Schrauben befestigen.

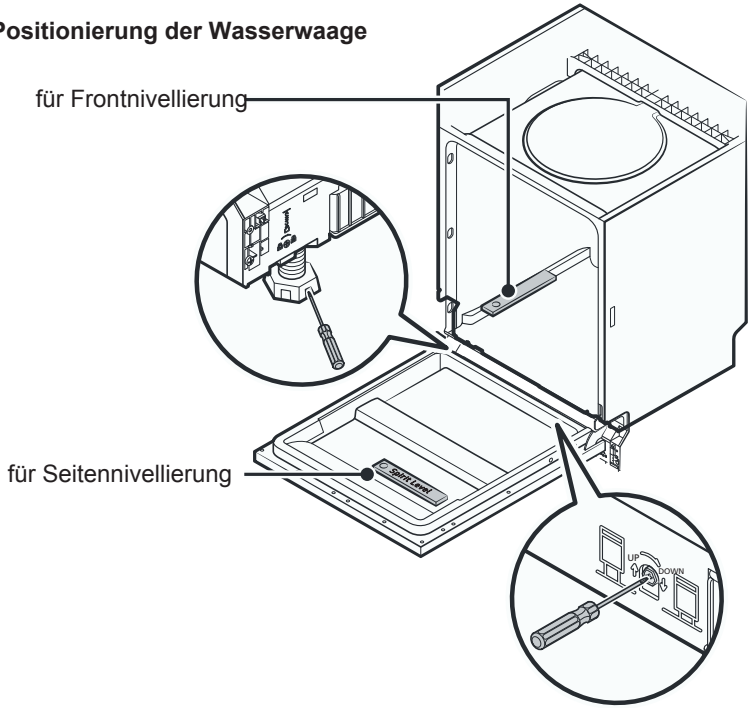


Schritt 5. Geschirrspüler ausrichten:

Der Geschirrspüler muss für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geschirrkorbs und die Spülleistung waagerecht stehen.

1. Legen Sie eine Wasserwaage auf die Tür und die Einschubschiene im Spülraum, um zu überprüfen, ob der Geschirrspüler waagerecht steht.
2. Nivellieren Sie den Geschirrspüler, indem Sie die drei Nivellierfüße einzeln einstellen.
3. Achten Sie beim Nivellieren des Geschirrspülers darauf, dass der Geschirrspüler nicht umkippt.

Positionierung der Wasserwaage



INFORMATION

Die maximale Verstellhöhe der Füße beträgt 50 mm.

TIPPS FÜR FEHLERBEHEBUNG

Bevor Sie den Kundendienst anrufen:
Die meisten Fehler können selbst behoben werden, ohne den Kundendienst anzurufen. Beachten Sie nachstehende Fehlerbeschreibungen und Lösungen.

Problem	Mögl. Ursache	Was ist zu tun
Programm startet nicht	Sicherung durchgebrannt oder FI ausgelöst.	Sicherung ersetzen bzw. Schutz-schalter zurück. Alle anderen Geräte, im gleichen Stromkreis entfernen
	Stromversorgung ist nicht eingeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet und die Tür fest geschlossen ist. Netzstecker in die Steckdose richtig eingstecken.
	Niedriger Wasserdruck	Prüfen, ob die Wasserversorgung richtig angeschlossen und der Wasserhahn aufgedreht ist.
	Tür des Geräts nicht richtig geschlossen.	Gerätetür gut zudrücken.
Wasser wird nicht aus der Spülmaschine gepumpt.	Abflussschlauch verdreht oder eingeklemmt.	Abfluss System überprüfen.
	Filter verstopft.	Filtersystem überprüfen
	Spülbecken Abfluss verstopft.	Küchenspüle überprüfen. Ablauf Sicherstellen. Wenn das Problem an der Spüle liegt, die nicht abläuft, benötigen Sie möglicherweise eher einen Klempner als einen Servicetechniker für Geschirrspüler.
Schaum im Spülraum	Falsches Spülmittel	Nur spezielles Geschirrspülmittel verwenden. Öffnen Sie in diesem Fall die Tür und lassen Sie die Seifenlauge verdunsten. 1 Liter kaltes Wasser auf den Boden der Spül-maschine geben. Tür schließen und beliebiges Programm wählen. Gerät lässt das Wasser zunächst ab. Wenn Entleerungsphase abgeschlossen, Spülraum auf Seifenreste prüfen. Vorgang bei Bedarf wiederholen.

Problem	Mögl. Ursache	Was ist zu tun
	Verschütteter Klarspüler.	Wischen Sie verschüttetes Klarspülmittel immer sofort auf.
Rückstände im Spülraum	Eventuell wurde ein Reinigungsmittel mit Farbstoff verwendet.	Achten Sie darauf, dass das Spülmittel keine Farbstoffe enthält.
Weißer Film auf der Innenfläche	Mineralstoffe durch hartes Wasser.	Innenraum mit feuchtem, weiches Tuch mit Geschirrspülmittel reinigen. Dazu Gummihandschuhe tragen. Verwenden Sie niemals einen anderen Reiniger als Geschirrspülmittel, da es sonst zu Schaumbildung kommen kannn.
Rostflecken an Besteck	Die betroffenen Artikel sind nicht korrosionsbeständig.	Vermeiden Sie es, nicht korrosionsbeständige Gegenstände in der Spülmaschine zu waschen.
	Ein Programm wurde nach Zugabe von Spülmaschinensalz nicht betrieben. Salzspuren sind in den Waschgang gelangt.	Führen Sie nach der Salzzugabe immer ein Spülprogramm ohne Geschirr durch. Wählen Sie nicht die Turbo-Funktion (falls vorhanden), nachdem Sie Geschirrspülsalz nachgefüllt haben.
	Der Deckel des Salzbehälters ist locker.	Deckel auf korrekten Verschluss prüfen.
Klopfgeräusch in der Spülmaschine	Ein Sprüharm schlägt gegen einen Gegen-stand in einem Korb	Programm unterbrechen und Gegenstände, die den Sprüharm blockieren, neu einordnen.
Klappergeräusche in der Spülmaschine	Geschirrteile liegen lose in der Spülmaschine.	Programm unterbrechen und Geschirrteile neu einordnen.
Klopfgeräusche in den Wasserleitungen	Kann durch bauseitige Installation oder den Querschnitt der Rohrleitung verursacht werden.	Dies hat keinen Einfluss auf die Spülmaschinenfunktion. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Klempner.
Das Geschirr ist nicht sauber	Das Geschirr wurde nicht richtig geladen.	Siehe TEIL II "Geschirrspüler Beladung
	Zu schwaches Programm gewählt.	Wählen Sie ein intensiveres Programm.

Problem	Mögl. Ursache	Was ist zu tun
Das Geschirr ist nicht sauber	Nicht genügend Spülmittel dosiert.	Spülmittel höher dosieren
	Gegenstände blockieren die Bewegung der Sprüharme.	Ordne die Gegenstände neu an, damit sich das Sprüharm frei drehen kann.
	Filterkombination nicht sauber oder nicht richtig montiert ist. Kann dazu führen, dass die Düsen des Sprüharms blockiert werden.	Reinigen Sie die Filter und/oder setzen Sie sie richtig ein. Eventuall Sprüharmdüsen reinigen.
Getrübte Gläser	Kombination aus weichem Wasser und zu viel Waschmittel.	Weniger Spülmittel verwenden, wenn Sie weiches Wasser haben, und einen kürzeren Zyklus wählen, um die Glaswaren zu reinigen.
Auf Geschirr und Gläsern erscheinen weiße Flecken.	Bei hartem Wasser kann es zu Kalkablagerungen kommen.	Wasserenthärtereinstellungen oder Füllstand des Salzbehälters prüfen.
Schwarze oder graue Flecken auf dem Geschirr	Aluminiumgeschirr hat sich am Geschirr gerieben	Verwenden Sie ein mildes Scheuermittel, um diese Flecken zu entfernen.
Spülmittel ist im Dispenser geblieben	Geschirr blockiert Dispenderklappe	Geschirr richtig einlegen.
Geschirr ist nicht trocken	Unsachgemässe Beladung	Verwenden Sie Handschuhe, wenn sich Spülmittelrückstände auf dem Geschirr befinden, um Hautreizungen zu vermeiden.
	Geschirr wurde zu früh entfernt	Spülmaschine nicht sofort nach dem Spülgang entladen. Tür etwas öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Geschirr erst dann heraus nehmen wenn Innentemperatur berührungssicher ist. Den unteren Korb zuerst entladen um zu verhindern, dass Wasser aus dem oberen Korb tropft.

Problem	Mögl. Ursache	Was ist zu tun
Geschirr ist nicht trocken	Falsches Programm gewählt	Bei einem kurzen Programm ist die Waschtemperatur niedriger, was die Reinigungsleistung verringert. Wählen Sie ein Programm mit langer Waschzeit.
	Verwendung von Besteck mit einer minderwertigen Beschichtung.	Wasserabperlung ist bei diesen Artikeln schwieriger. Besteck oder Geschirr dieser Art ist nicht zum Spülen in der Spülmaschine geeignet

⚠ WARNUNG

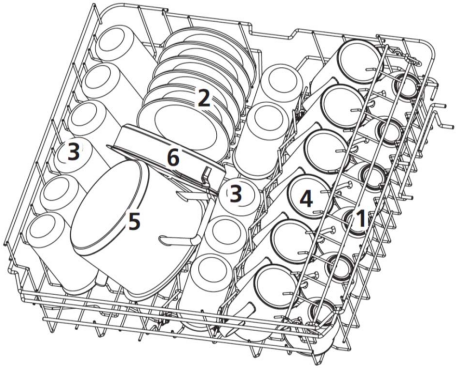
Selbstreparatur oder nucht fachmännische Reparatur können die Sicherheit des Benutzers des Geräts ernsthaft gefährden und die Garantie beeinträchtigen.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

- Sieben Jahre nach Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells: Motor, Umwälz- und Laugenpumpe, Heizungen und Heizelemente, einschließlich Wärmepumpen (einzeln oder gebündelt), Rohrleitungen und zugehörige Ausrüstung einschließlich aller Schläuche, Ventile, Filter und Aquastops, Struktur- und Innenteile in Bezug auf Türbaugruppen (einzeln oder gebündelt), Leiterplatten, elektronische Anzeigen, Druckschalter, Thermostate und Sensoren, Software und Firmware einschließlich Reset-Software.
- Zehn Jahre nach der Markteinführung der letzten Einheit des Modells: Türscharniere und Dichtungen, sonstige Dichtungen, Sprüharme, Ablauffilter, Innengitter und Kunststoffperipherie wie Körbe und Deckel.

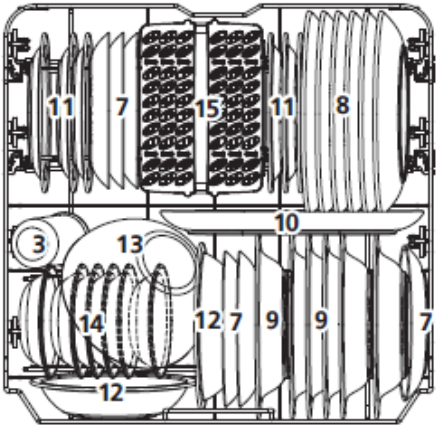
KORBBELADUNG
GEMÄSS **EN60436:**

1.Oberkorb**:**



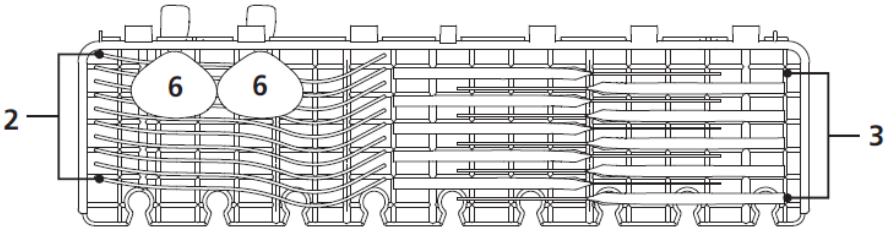
Anzahl	*Bezeichnung*
1	Becher
2	Untertassen
3	Gläser
4	Tassen
5	Kleiner Topf
6	Ofentopf

2.Unterkorb**:**



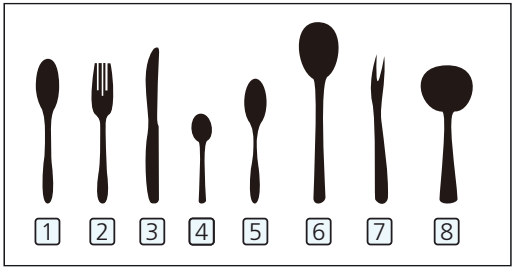
Anzahl	*Bezeichnung*
7	Dessert Platten
8	Teller
9	Suppenteller
10	Ovale Platte
11	Melamin Dessertschale
12	Melaminschale
13	Glas Bowle
14	Dessertschalen
15	Besteckkorb

3.Besteckregal:



INFORMATION Besteck auf das Regal legen. die Gesamttragfähigkeit des Regals beträgt weniger als 1,5 kg

4.Besteckkorb:



Nr.	Bezeichnung
1	Suppemlöffel
2	Gabeln
3	Messer
4	Teelöffel
5	Dessertlöffel
6	Servierlöffell
7	Serviergabel
8	Soßenkelle

Informationen zur Vergleichbarkeit
Prüfungen nach EN60436 Kapazität: 12 Maßgedecke
Position Oberkorb: untere Position
Programm: ECO Klarspülereinstellung: MAX
Weichspülereinstellung: H3

INHALT TEIL II

D

01

2 Kurzanleitung
3 Bedienpanel
5 Wasserenthärter
6 Geschirr Vorbereitung und Beladung
9 Funtion Klarspüler und Reinigungsmittel
10 Füllen des Klarspülbehälters
11 Spülmittel (Reinigungsmittel) Dispenser füllen

02

PROGRAMMIEREN
12 Programmtabelle
13 Starten eines Waschgangs
14 Ändern des Programms in der Mitte des Zyklus
16 Nachbeladung von Geschirr

03

15 **ERROR CODES**

04

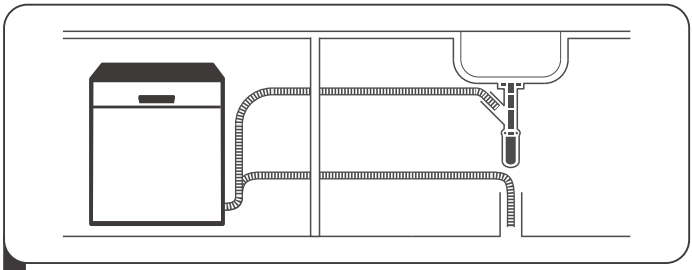
16 **TECHNISCHE INFORMATIONEN**
18 Garantiebedingungen

INFORMATION:

- Wenn Sie die Probleme nicht selbst lösen können, bitten Sie einen professionellen Techniker um Hilfe.
- Der Hersteller kann aufgrund einer Politik der ständigen Weiterentwicklung und Aktualisierung des Produkts ohne vorherige Ankündigung Änderungen vornehmen.
- Bei Verlust oder Veraltung erhalten Sie vom Hersteller oder zuständigen Händler ein neues Benutzerhandbuch.

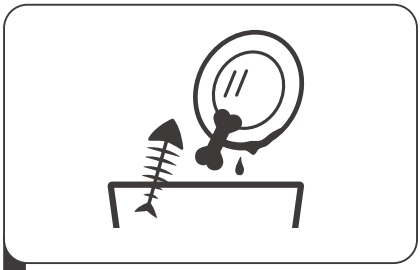
KURZANLEITUNG

Bitte lesen Sie den entsprechenden Inhalt in der Bedienungsanleitung für eine detaillierte Bedienungsmethode.

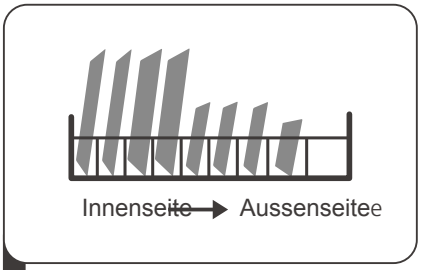


1 Installation

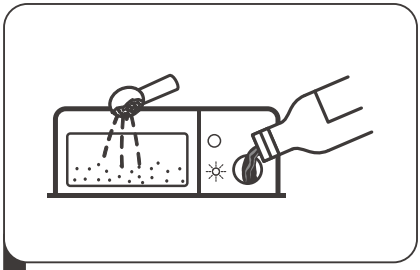
Bitte lesen Sie den Abschnitt „INSTALLATIONSANLEITUNG“ von TEIL Ⅰ SEITE 17



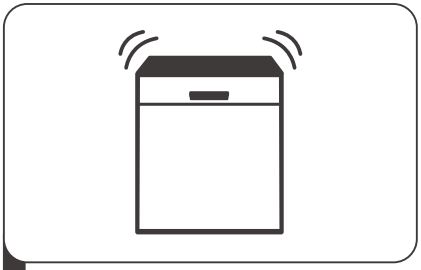
2 Entfernen der größeren Rückstände auf dem Besteck



Korbbeladung



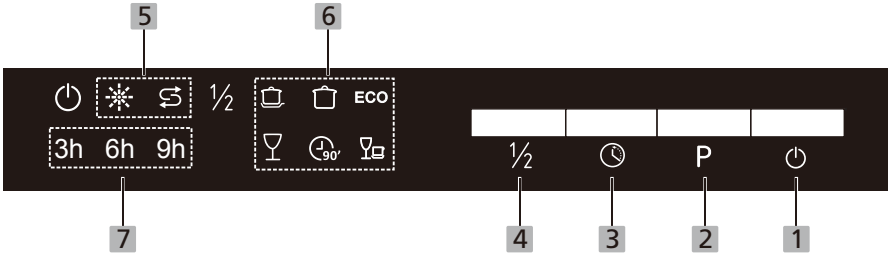
4 Spülmittel- und Klarspüler Dispenser auffüllen



5 Programm wählen und Geschirrspüler starten

Gebrauch des Geschirrspülers

Bedienpanel



Tastenfunktionen

1 **EIN/AUS**	Drücken Sie diese Taste, um den Geschirrspüler einzuschalten.
2 **Programm**	Wählen Sie das entsprechende Waschprogramm, die Anzeige des ausgewählte Programms leuchtet.
3 **Delay**	Drücken Sie die Taste, um die Startverzögerungszeit einzustellen. (3h/6h/oder 9h).
4 **Halbe Ladung**	Wenn Sie ungefähr oder weniger als die Hälfte der vollen Gedeckskapazität zu spülen haben, können Sie diese Funktion wählen, um Energie und Wasser zu sparen. (Nur verwendbar mit den Programmen Intensiv, Universal, ECO,Glas und 90 min)

Display

5 **Warn-Anzeigen**	**Klarspüler Symbol** Wenn "✳" Anzeig leuchtet, muss der Klarspüler Dispenser aufgefüllt werden. **Regeneriersalz** Wenn "⇄" Anzeige leuchtet, bedeutet dies, dass der Salzdispenser fast leer ist und aufgefüllt werden muss.

6 Programm-Symbole	Intensive *(für stark verschmutzte Gegenstände)* Zu stark verschmutzten Gegenständen gehören Töpfe und Pfannen mit angetrockneten Speisen. Universal Für normal verschmutztes Ladegut wie Töpfe, Teller, Gläser und leicht verschmutzte Pfannen. 90 min Für normal verschmutzte Gegenstände, die schnell gewaschen werden müssen. ECO ECO Dies ist ein Standardprogramm. Es ist für die normale Reinigung für leicht verschmutztes Geschirr und es ist das effizienteste Programm bezogen auf den kombinierten Energie- und Wasserverbrauch für diese Art von Geschirr. Glas Für leicht verschmutztes Geschirr und Glas. **90 Min** Für Für normal verschmutzte Gegenstände, welche schnell gewaschen werden sollen Rapid Für kürzere Wäsche von leicht verschmutztem Geschirr, welches nicht trocknen brauchen.
7 Startverzögerungszeit Display	Die mit Taste 3 gewählte Startverzögerungszeit (3h/6h/oder 9h) leuchtet.

Wasserenthärter

Der Wasserenthärter muss manuell über den Wasserhärteregler eingestellt werden. Der Wasserenthärter ist so konzipiert, dass er Mineralien und Salze aus dem Wasser entfernt, die den Betrieb des Geräts beeinträchtigen oder beeinträchtigen könnten. Je mehr Mineralien vorhanden sind, desto härter ist Ihr Wasser. Der Enthärter sollte entsprechend der Wasserhärte in Ihrer Region eingestellt werden. Ihre örtliche Wasserbehörde kann Sie bezüglich der Wasserhärte in Ihrer Nähe beraten.

Salzverbrauch anpassen

Der Geschirrspüler ist so konzipiert, dass der Salzverbrauch je nach Härte des verwendeten Wassers angepasst werden kann. Damit soll der Salzverbrauch optimiert und individuell angepasst werden.

Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Anpassung des Salzverbrauchs.

1. Gerät einschalten
2. Programmtaste länger als 5 Sekunden gedrückt halten. Wasserenthärter Modus innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu starten;
3. Programmtaste drücken, um die richtige Härte entsprechend Ihrer lokalen Umgebung auszuwählen. Die Anzeigen ändern sich in der folgenden Reihenfolge: H1->H2->H3->H4->H5->H6;
4. Drücken Sie die EIN/AUS, um den Vorgang zu beenden zu beenden.

WASSERHÄRTE

Deutsch °dH	Franz. °fH	Brit. °Clarke	Mmol/l	Wasser-Enthärtunsstufe	Die Regeneration erfolgt bei jedem X-Programm-ablauf 1)	Leuchte	Salz-Verbr. g/Zyklus
0-5	0-9	0-6	0 - 0,094	H1->Rapid	keine	hell	0
6-11	10-20	7-14	1,0 - 2,0	H2->90 Min.	10	hell	9
12-17	21-30	15-21	2,1 - 3,0	H3->90 Min. Rapid	5	hell	12
18-22	31-40	22-28	3,1 - 4,0	H4->Glas	3	hell	20
23-34	41-60	29-42	4,1 - 6,0	H5->Glas Rapid	2	hell	30
35-55	61-98	43-69	6,1 - 9,8	H6->Glas 90 Min.	1	hell	60

1°dH=1.25 °Clarke=1.78 °fH=0.178mmol/l
Werkseinstellung: H3
1) Jeder Zyklus mit Regenerationsbetrieb verbraucht zusätzlich 2,0 Liter Wasser, der Energieverbrauch erhöht sich um 0,02 kWh und das Programm verlängert sich um 4 Minuten.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Wasserbehörde, um Informationen zur Härte Ihres Wassers zu erhalten.

Bitte lesen Sie Ziffer 3 Einfüllen des Salzes in den Salzbehälter von TEIL Ⅰ: Wenn Ihrem Geschirrspüler Salz fehlt.

INFORMATION:

Wenn Ihr Modell keinen Wasserenthärter hat, können Sie diesen Abschnitt überspringen. Die Härte des Wassers variiert von Ort zu Ort. Bei Verwendung von hartem Wasser in der Spülmaschine bilden sich Ablagerungen auf dem Geschirr und Besteck.

Das Gerät ist mit einem speziellen Enthärter ausgestattet, der einen Salzbehälter verwendet, der speziell entwickelt wurde, um Kalk und Mineralien aus dem Wasser zu entfernen.

Geschirrvorbereitung und Beladung

- Erwägen Sie den Kauf von Utensilien, die als Spülmaschinenfest gekennzeichnet sind.
- Wählen Sie für bestimmte Artikel ein Programm mit der niedrigstmöglichen Temperatur.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, nehmen Sie Gläser und Besteck nicht sofort nach Programmende aus der Spülmaschine.

Nicht zum Spülen geeignetes Besteck/Geschirr

- Besteck mit Holz-, Horn- Porzellan- oder Perlmuttgriffen
- Kunststoffartikel, die nicht hitzebeständig sind
- Älteres Besteck mit verklebten Teilen, die nicht temperaturbeständig sind Verklebtes Besteck oder Geschirr.
- Gegenstände aus Zinn oder Kupfer
- Kristallglas
- Rostanfällige Stahlteile
- Holzplatten
- Artikel aus synthetischen Fasern Sind nur bedingt geeignet.
- Einige Glasarten können nach vielen Spülgängen stumpf werden.
- Silber- und Aluminiumteile neigen dazu, sich beim Waschen zu verfärben Glasierte Muster können bei häufigem Spülen in der Maschine ausbleichen.

Empfehlungen zum Beladen des Geschirrspülers

- Kratzen Sie größere Mengen Essensreste ab. Weichen Sie Reste von angebrannten Speisen in Pfannen ein. Es ist nicht notwendig, das Geschirr unter fließendem Wasser abzuspülen.
- Befolgen Sie diese Richtlinien zum Beladen, um die beste Leistung des Geschirrspülers zu erzielen.
  (Eigenschaften und Aussehen der Körbe und Besteckkörbe können von Ihrem Modell abweichen.)
- Legen Sie Gegenstände wie folgt in die Spülmaschine:
- Gegenstände wie Tassen, Gläser, Töpfe/Pfannen etc. sind nach unten gerichtet.
- Gebogene Gegenstände oder solche mit Aussparungen sollten schräg geladen werden, damit das Wasser ablaufen kann.
- Alle Utensilien sind sicher gestapelt und können nicht umkippen.
- Alle Utensilien sind so platziert, dass sich die Sprüharme beim Waschen frei drehen können.
- Hohle Gegenstände wie Tassen, Gläser, Pfannen etc. mit der Öffnung nach unten einlegen, damit sich kein Wasser im Behälter oder einem tiefen Boden sammeln kann.
- Geschirr und Besteckteile dürfen nicht ineinander liegen oder sich überdecken.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, sollten sich Gläser nicht berühren.
- Der obere Korb ist für empfindlicheres und leichteres Geschirr wie Gläser, Kaffee und Teetassen ausgelegt.
  ACHTUNG!:
  Sehr kleine Gegenstände sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden, da sie leicht aus dem Korb fallen könnten.

Ausräumung des Geschirrs:

Um zu verhindern, dass Wasser vom Oberkorb in den Unterkorb tropft, empfehlen wir, zuerst den Unterkorb und dann den Oberkorb zu leeren.

⚠ WARNUNG

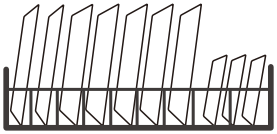
Geschirr wird heiß! Um Beschädigungen zu vermeiden, nehmen Sie Gläser und Besteck erst ca. 15 Minuten nach Programmende aus der Spülmaschine.

Beladen des Oberkorbs

Der obere Korb ist so konzipiert, dass er empfindliches und leichteres Geschirr wie Gläser, Kaffee- und Teetassen und Untertassen, sowie Teller, Schälchen und flache Pfannen (sofern sie nicht zu stark verschmutzt sind). durch den Wasserstrahl nicht verrutscht..

Beladung des Unterkorbs

Wir schlagen vor, dass Sie große Gegenstände platzieren und die meisten schwer zu reinigende Gegenstände sind in den unteren Korb: wie Töpfe, Pfannen, Deckel, Serviergeschirr und Schüsseln, wie in der Abbildung unten gezeigt. Es ist vorzuziehen, Serviergeschirr und Deckel an der Seite der Roste zu platzieren um zu Vermeiden, dass sie die den oberen Sprüharms blockieren



Der empfohlene maximale Durchmesser für Platten vor dem Spülmittelbehälter ist 19 cm.

Besteckkorb Beladung

Besteck sollte getrennt voneinander in den entsprechenden Positionen in den Besteckkorb gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Besteckteile nicht ineinander stecken, da dies zu einer schlechten Reinigungsleistung führen kann.

⚠ WARNUNG

Lassen Sie keine Gegenstände durch den Korbboden ragen.
Beladen Sie scharfe Utensilien immer mit der scharfen Spitze nach unten!

Für den besten Wascheffekt beladen Sie bitte die Körbe gemäß Standard-Beladungsoption im letzten Abschnitt von TEIL I dieser Bedienungsanleitung

Funktion des Klarspülers und des Reinigungsmittels

Der Klarspüler wird beim letzten Spülen freigesetzt, um zu verhindern, dass sich Wassertropfen auf Ihrem Geschirr bilden, die Flecken und Schlieren hinterlassen können. Es verbessert auch die Trocknung, indem es Wasser vom Geschirr abperlen lässt. Ihr Geschirrspüler ist für die Verwendung flüssiger Klarspüler ausgelegt.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie nur Marken-Klarspüler für Spülmaschinen. Füllen Sie niemals andere Substanzen (z. B. Geschirrspülmittel, Flüssigwaschmittel) in den Klarspülerbehälter. Dies würde das Gerät beschädigen.

Wann muss der Klarspülerspender nachgefüllt werden

Sofern die Klarspüler-Kontrollleuchte (-✳-) auf dem Bedienfeld nicht leuchtet, können Sie die Menge immer anhand der Farbe der optischen Füllstandsanzeige neben der Kappe abschätzen. Wenn der Klarspülerbehälter voll ist, ist die Anzeige vollständig dunkel. Die Größe des dunklen Punktes nimmt mit abnehmendem Klarspüler ab. Der Klarspülerstand sollte nie unter 1/4 liegen.
Wenn der Klarspüler nachlässt, ändert sich die Größe des schwarzen Punktes auf der Klarspüler-Füllstandsanzeige, wie unten dargestellt.

● Voll ◉ 3/4 voll ◉ 1/2 voll ⊙ 1/4 voll ○ Leer

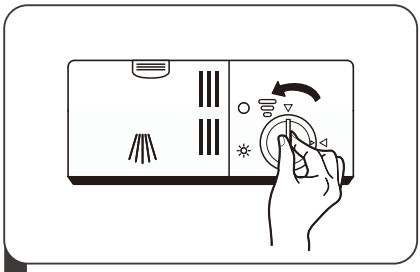
Funktion des Reinigungsmittels

Die chemischen Bestandteile des Reinigungsmittels sind notwendig, um alle Verschmutzungen aus der Spülmaschine zu zerkleinern und zu entfernen. Hierfür sind die meisten handelsüblichen Qualitätsspülmittel geeignet.

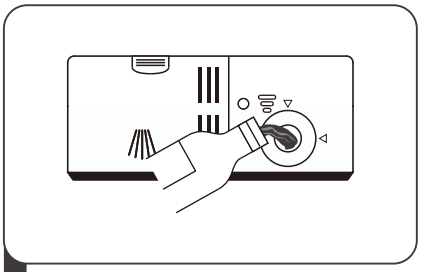
⚠ WARNING

- Richtige Verwendung von Reinigungsmitteln
  Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die speziell für die Verwendung in Geschirrspülern geeignet sind. Halten Sie Ihr Waschmittel frisch und trocken.
  Geben Sie kein pulverförmiges Waschmittel in den Spender, bevor Sie zum Spülen des Geschirrs bereit sind.
- **Geschirrspülmittel ist ätzend! Bewahren Sie Geschirrspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**

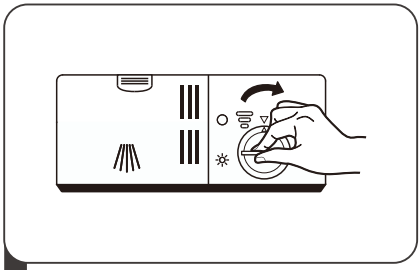
Füllen des Klarspülerbehälters



1 Entfernen Sie die Kappe des Klarspülmittelbehälters, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



2 Gießen Sie den Klarspüler vorsichtig in den Dosierbehälter, vermeiden Sie jedoch ein Überlaufen.

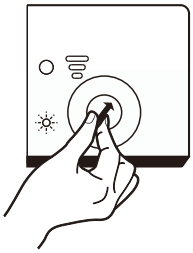


3 Schließen Sie den Deckel des Klarspülerbehälters durch Drehung im Uhrzeigersinn,

INFORMATION:

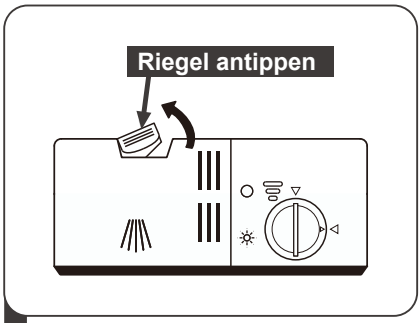
Wischen Sie verschütteten Klarspüler mit einem saugfähigen Tuch auf, um eine übermäßige Schaumbildung beim nächsten Waschen zu vermeiden.

Einstellen des Klarspülmittel Verbrauchs

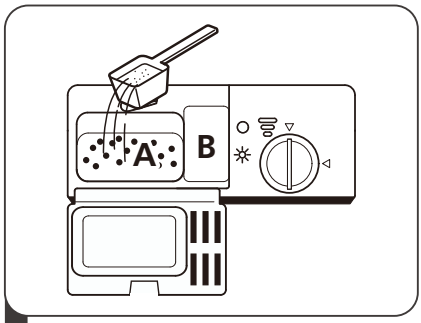


Drehen Sie die Klarspüler-Anzeige auf eine Zahl. Je höher die Zahl, desto mehr Klarspüler verbraucht die Maschine. Wenn das Geschirr nicht richtig trocknet oder fleckig ist, stellen Sie den Drehknopf auf die nächsthöhere Zahl, bis Ihr Geschirr fleckenfrei ist. Reduzieren Sie es, wenn sich klebrige weißliche Flecken auf Ihrem Geschirr oder ein bläulicher Film auf Gläsern oder Messerklingen befinden.

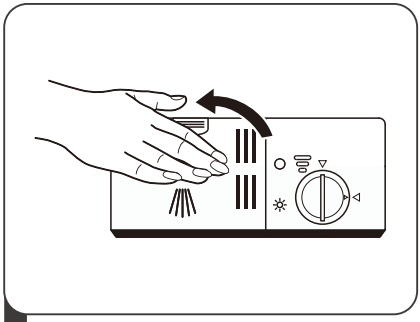
Spülmittel Dispenser füllen



1 Drücken Sie die Entriegelung am Spülmitteldispenser, um die Abdeckung zu öffnen.



2 Geben Sie Spülmittel in die größere Mulde (A) für den Hauptwaschgang .
Geben Sie bei stärker verschmutzten Waschladungen auch etwas Spülmittel in die kleinere Mulde (B) für den Vorspülgang .



3 Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie darauf, bis sie einrastet.

HINWEIS:
Beachten Sie, dass die Einstellung je nach Wasserverschmutzung unterschiedlich sein kann. Bitte beachten Sie die Herstellerempfehlungen auf der Waschmittelverpackung.

Spülprogramm Tabelle

Die folgende Tabelle zeigt, welche Programme am besten für den Gehalt an Speiseresten geeignet sind und wie viel Waschmittel pro (Vor- / Haupt-) Spülgang benötigt wird. Sie zeigt auch verschiedene Informationen zu den Programmen an.

(●)Bedeutet: Dass Sie Spülmittel in den Klarspülerdispender füllen müssen.

Programm	Spül-Zyklen	Spülmittel Vor / Haupt	Laufzeit In Minuten	Energie Verbr.(kWh)	Wasser Verbr.(L)	Klar Spüler
Intensive	Vorspülen(50℃) Waschen(65℃) Spülen Spülgang (65℃) Trocknen	4/18g 1 oder 2 Stück	205	1.621	17,8	●
Universal	Vorspülen(45℃) Waschen(55℃) Spülen Spülgang(65℃) Trocknen	4/18g 1 oder 2 Stück	175	1.302	14.3	●
ECO (*EN60436)	Waschen(45℃) Spülen Spülgang(60℃) Trocknen	4/18g 1 oder 2 Stück	220	0.923	11.0	●
Glas	Vorspülen Waschen(50℃) Spülen Spülgang 65℃) Drying	4/18g 1 oder 2 Stück	120	1,100	14.3	●
90' 90 min	Waschen (60℃) Spülen Spülgang (65℃) Trocknen	/ 20g 1 Stück	90	1.350	11,7	●
Kurz	Washen (50℃) Spülen Spülgang (45℃)	/ 20g 1 oder 2 Stück	30	0.751	11,2	○

HINWEIS:

ECO : Dieses Programm ist der Testzyklus. Die Angaben zur (*EN60436) Vergleichbarkeitsprüfung nach EN60436.

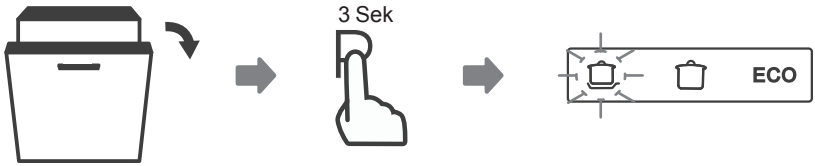
Starten eines Waschgangs

1. Unter- und Oberkorb herausziehen, Geschirr beladen und zurückschieben.
2. Es wird empfohlen, zuerst den unteren und dann den oberen Korb zu beladen.
3. Füllen Sie das Reinigungsmittel ein.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Stromversorgung finden Sie auf den beigelegten Produktdatenblatt. Stellen Sie sicher, dass die Wasserversorgung auf vollen Druck aufgedreht ist.
5. Schließen Sie die Tür, drücken Sie die EIN/AUS Taste, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie ein Programm, Drücken Sie dann die Start/Pause-Taste, der Geschirrspüler startet seinen Zyklus.

Ändern des Programms in der Mitte des Zyklus

Ein Spülgang kann nur geändert werden, wenn er nur kurze Zeit gelaufen ist, andernfalls kann es sein, dass das Spülmittel bereits abgegeben wurde und der Geschirrspüler das Spülwasser bereits abgelassen hat. In diesem Fall muss der Geschirrspüler zurückgesetzt und der Waschmittelbehälter neu befüllt werden. Um den Geschirrspüler zurückzusetzen, befolgen Sie die folgenden Anweisungen:

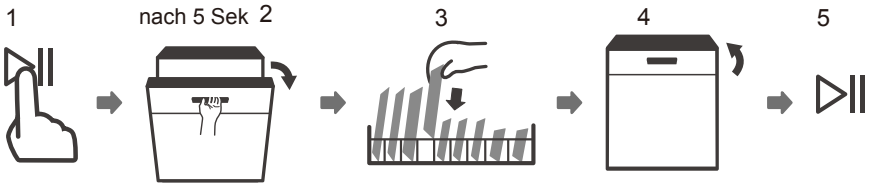
1. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Waschvorgang zu unterbrechen.
2. Drücken Sie die Programmtaste länger als 3 Sekunden – das Programm wird abgebrochen.
3. Drücken Sie die Programmtaste, um das gewünschte Programm auszuwählen.
4. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, nach 10 Sekunden startet der Geschirrspüler.



Nachbeladung von Geschirr

Ein vergessenes Geschirr kann jederzeit hinzugefügt werden, sofern sich die Spülmittel Dispenserklappe noch nicht automati. Befolgen Sie in diesem Fall die folgenden Anweisungen:

1. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Waschvorgang zu unterbrechen
2. Warten Sie 5 Sekunden und öffnen Sie dann die Tür.
3. Fügen Sie das vergessene Geschirr hinzu,
4. Schließen Sie die Tür.
5. Drücken Sie nach 10 Sekunden die Start/Pause-Taste, der Geschirrspüler startet.



⚠ WARNUNG

Es ist gefährlich, die Tür während des Zyklus zu öffnen, da heißer Dampf Sie verbrühen kann.

ERROR CODES

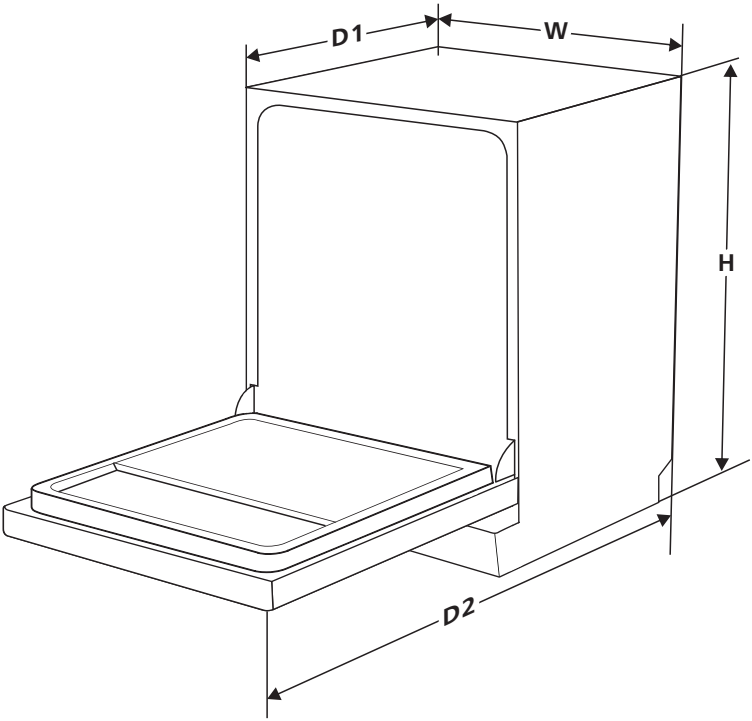
Bei einer Störung zeigt der Geschirrspüler Fehlercodes an, um diese zu identifizieren:

Codes	Bedeutung	Mögliche Ursache
Kurzprogr. (Rapid) Taste flackert	Längere Einlasszeit.	Wasserhahn nicht geöffnet oder die Wasserzufuhr eingeschränkt oder der Wasserdruck zu niedrig ist.
Rapid und 90-Minuten Tasten flackern	Erforderliche Temperatur nicht erreicht.	Fehlfunktion des Heizelements.
Glas Taste flackert	Überlauf.	Ein Element der Spülmaschine leckt.
Die ECO-, Glass- und Rapid-Anzeige flackert	Kommunikationsstörung zwischen Hauptplatine und Displayplatine.	Kreislauf Unterbrechung oder Unterbrechung der Verkabelung

⚠ WARNUNG

- Wenn ein Überlauf auftritt, schalten Sie die Hauptwasserversorgung ab, bevor Sie einen Service rufen.
- Wenn sich aufgrund einer Überfüllung oder eines kleinen Lecks Wasser in der Bodenwanne befindet, sollte das Wasser vor dem Neustart des Geschirrspülers entfernt werden.

TECHNISCHE INFORMATION



Höhe (H)	815mm
Breite (W)	598mm
Tiefe (D1)	550mm (bei geschlossener Tür)
Tiefe (D2)	1150mm (bei 90 ° geöffneter Tür)

Produktinformationsblatt EN60436

Allgemeine Produktparameter

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität ([a]) (Stk)	12	Abmessung (cm)	Hhöhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI([a])	55,9	Energieeffizienzklasse ([a])		E ([C])
Reinigungsleistungsindex ([a])	1,125	Trocknungsleistungsindex ([a])		1,065
Energieverbrauch in kWh [pro Zyklus], basierend auf dem Eco-Programm mit Kaltwasser-füllung. Tatsächlicher Energieverbrauch je nach	0,923	Wasserverbrauch in Litern [pro Zyklus], basierend auf dem Öko-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der Verwendung des Geräts und der Wasserhärte ab.		11,0
Programmdauer) (h:min)	03:40	Typ: vollintegriert		Einbau
Luftschallemission ([a]) dB(A)	49	Luftschallemissions Klasse ([a])		C ([c])
Aus Modus (W)	0,49	Standby Modus (W)		-
Startverzögerung (W) (wo verfügbar)	1,00	Netzwerk-Standby (W) (falls zutreffend)		-

Mindestdauer der vom Lieferanten angebotenen Garantie ([b]): 24 Monate

Zusatzinformationen:

Weblink zur Website des Anbieters, auf der die Informationen in Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission (1) (b) zu finden sind: www.respekta.de

([a]) für das ECO Programm

([b]) Änderungen an diesen Punkten gelten für die Zwecke von Artikel 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369 nicht als relevant.

([c]) Wenn die Produktdatenbank automatisch den endgültigen Inhalt dieser Zelle generiert, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

(1) Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission vom 1. Oktober 2019 zur Festlegung von Ökodesign-Anforderungen an Haushaltsgeschirrspüler gemäß der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 der Kommission und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1016/2010 der Kommission (siehe Seite 267 dieses Amtsblatts).

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

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

CONTENTS PART I

GB

01 3 **SAFETY INFORMATION**

02 8 **PRODUCT OVERVIEW**

03
9 **USING YOUR DISHWASHER**
9 Loading The Salt Into The Softener
11 Basket Loading Tips

04
13 **MAINTENANCE AND CLEANING**
13 External Care
13 Internal Care
16 Caring For The Dishwasher

05
17 **INSTALLATION INSTRUCTION**
17 Power Connection
18 Water Supply And Drain
19 Connection Of Drain Hoses
20 Positioning The Appliance
20 Free Standing Installation
21 Built-In Installation (for the integrated model)

06 26 **TROUBLESHOOTING TIPS**
29 Availability Of Spare Parts

07 30 **LOADING THE BASKETS**

NOTE:

- Reviewing the section on Troubleshooting Tips will help you solve some common problems by yourself.
- If you cannot solve the problems by yourself, please ask for help from a professional technician.
- The manufacturer, following a policy of constant development and updating of the product, may make modifications without giving prior notice.
- If lost or out-of-date, you can receive a new user manual from the manufacturer or responsible vendor.

Dear customer,

We thank you for the trust placed in us and for purchasing a built-in appliance from our range.
The device you have purchased is designed to meet household needs.
We ask you to pay close attention to the present operating instructions, which describe the application possibilities and the mode of operation of your device.
These operating instructions are adapted to different types of devices, so they also contain descriptions of functions that your device may not contain.
For damage to persons or objects, which is due to a faulty or improper installation of the device, the manufacturer assumes no liability.
The manufacturer reserves the right to make any necessary model modifications to the device types that are designed to provide user-friendliness and protection for the user and the device, and that comply with a current technical standard.
Should you ever have anything to complain about despite our thorough quality control, please contact the customer service. He will be glad to help you.
The manufacturer also declares that the components of the device (s) described in these operating instructions, which may come into contact with fresh food, do not contain any toxic substances.

Declaration of conformity CE
The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the d**eclaration of conformity CE** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.
The manufacturer also declares that the components of the device (s) described in these operating instructions, which may come into contact with fresh food, do not contain any toxic substances.

SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING

When using your dishwasher, follow the precautions listed below:

- Installation and repair can only be carried out by a qualified technician
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  -farm houses;
  -by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 and older, 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 done by children without supervision. (For EN60335-1)
  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and

knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Packaging material could be dangerous for children!
- This appliance is for indoor household use only.
  To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- Please unplug before cleaning and performing maintenance on the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Earthing Instructions

- This appliance must be earthed. In the event of a malfunction or breakdown, earthing will reduce the risk of an electric shock by providing a path of least resistance of electric current. This appliance is equipped with an earthing conductor plug.
- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and earthed in accordance with all local codes and ordinances.
- Improper connection of the equipment-earthing conductor can result in the risk of an electric shock.
- Check with a qualified electrician or service representative if you are in doubt whether the appliance is properly grounded.

- Do not modify the plug provided with the appliance if it does not fit the outlet.
- Have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- Do not abuse, sit on, or stand on the door or dish rack of the dishwasher.
- Do not operate your dishwasher unless all enclosure panels are properly in place.
- Open the door very carefully if the dishwasher is operating, there is a risk of water squirting out. Do
- not place any heavy objects on or stand on the door when it is open. The appliance could tip forward. When loading items to be washed:
-

  1) Locate sharp items so that they are not likely to damage the door seal;
  2) Warning: Knives and other utensils with sharp points must be loaded in the basket with their points facing down or placed in a horizontal position.
- Some dishwasher detergents are strongly alkaline. They can be extremely dangerous if swallowed. Avoid contact with the skin and eyes and keep children away from the dishwasher when the door is open.
- Check that there are no detergent residues after completion of the wash cycle.

- Do not wash plastic items unless they are marked “dishwasher safe” or the equivalent.
- For unmarked plastic items not so marked, check the manufacturer's recommendations.
- Use only detergent and rinse agents recommended for use in an automatic dishwasher.
- Never use soap, laundry detergent, or hand washing detergent in your dishwasher.
- The door should not be left open, since this could increase the risk of tripping.
- During installation, the power supply must not be excessively or dangerously bent or flattened.
- Do not tamper with controls.
- The appliance needs to be connected to the main water valve using new hose sets. Old sets should not be reused.
- To save energy, in stand by mode, the appliance will switch of automatically after 15 minutes without any user interaction.
- The maximum permissible inlet water pressure is 1MPa. The minimum permissible inlet water pressure is 0.04MPa.

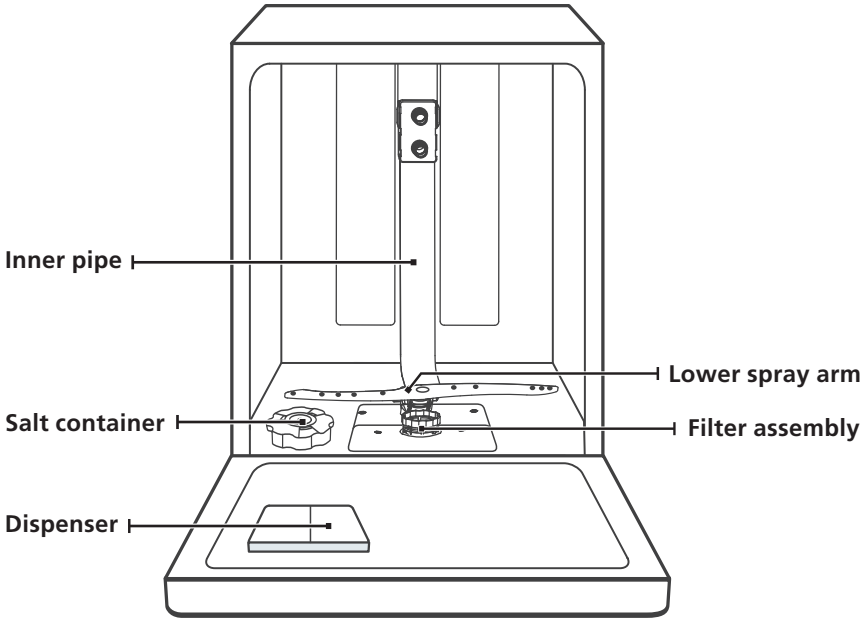
Disposal

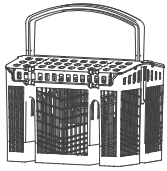
- For disposing of package and the appliance please go to a recycling center. Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.
- Cardboard packaging is manufactured from recycled paper and should be disposed in the waste paper collection for recycling.
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office and your household waste disposal service.
- **DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

PRODUCT OVERVIEW

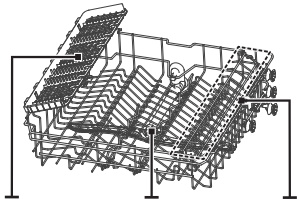
❗ IMPORTANT:

To get the best performance from your dishwasher, read all operating instructions before using it for the first time.

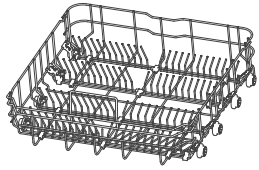




Cutlery basket



Upper basket



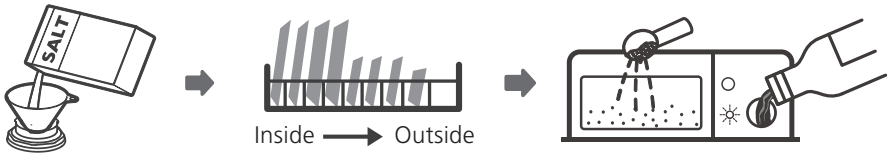
Lower basket

NOTE:

Pictures are only for reference, different models may be different. Please prevail in kind.

USING YOUR DISHWASHER

Before using your dishwasher :



1. Set the water softener
2. Loading the salt Into the softener
3. Loading the basket
4. Fill the detergent dispenser

Please check Section 1 "Water Softener" of PART II if you need to set the water softener

Loading The Salt Into The Softener

NOTE:

If your model does not have any water softener, you may skip this section.

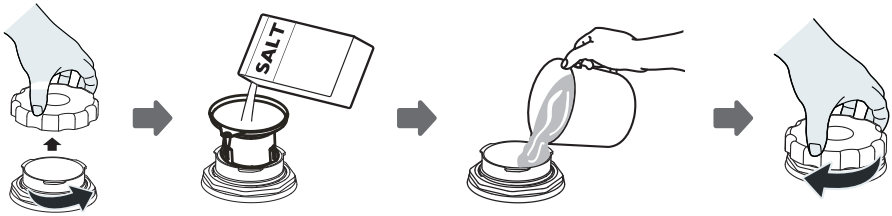
Always use salt intended for dishwasher use.

The salt container is located beneath the lower basket and should be filled as explained in the following:

⚠ WARNING

- **Only use salt specifically designed for dishwashers use!**
  Every other type of salt not specifically designed for dishwasher use, especially table salt, will damage the water softener. In case of damages caused by the use of unsuitable salt the manufacturer does not give any warranty nor is liable for any damages caused.
- **Only fill with salt before running a cycle.**
  This will prevent any grains of salt or salty water, which may have been spilled, remaining on the bottom of the machine for any period of time, which may cause corrosion.

Please follow the steps below for adding dishwasher salt:



1. Remove the lower basket and unscrew the reservoir cap.
2. Place the end of the funnel (if supplied) into the hole and pour in about 1.5 kg of dishwasher salt.
3. Fill the salt container to its maximum limit with water, It is normal for a small amount of water to come out of the salt container.
4. After filling the container, screw back the cap tightly.
5. The salt warning light willturn off after the salt container has been filled with salt.
6. Immediately after filling the salt into the salt container, a washing program should be started (We suggest to use a short program). Otherwise the filter system, pump or other important parts of the machine may be damaged by salty water. This is out of warranty.

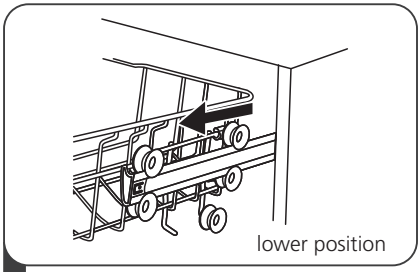
NOTE:

- The salt container must only be refilled when the salt warning light ( ) in the control panel comes on. Depending on how well the salt dissolves, the salt warning light may still be on even though the salt container is filled.
  If there is no salt warning light in the control panel (for some models), you can estimate when to fill the salt into the softener by the cycles that the dishwasher has run.
- If salt has spilled, run a soak or quick program to remove it.

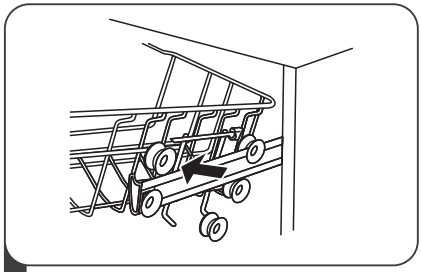
Basket Loading Tips

Adjusting the upper basket

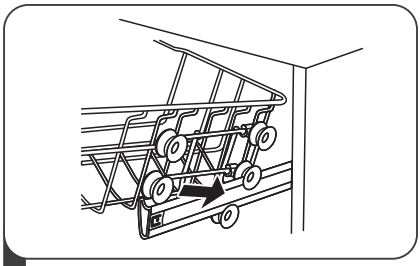
The height of the upper basket can be easily adjusted to accommodate taller dishes in either the upper or lower basket.



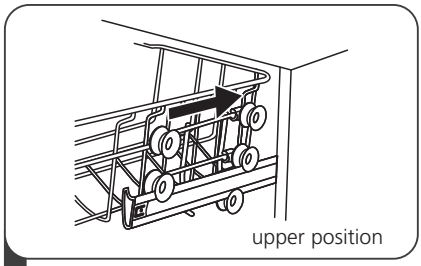
1 Pull out the upper basket.



2 Remove the upper basket.



3 Re-attach the upper basket to upper or lower rollers.



4 Push in the upper basket.

Folding back the cup shelves

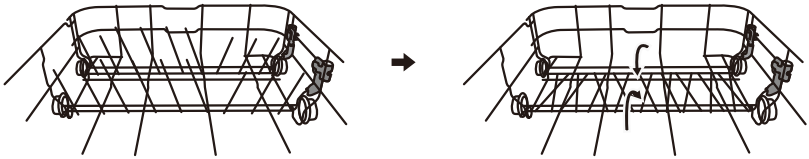
To make room for taller items in the upper basket, raise the cup rack upwards. You can then lean the tall glasses against it. You can also remove it when it is not required for use.

Folding back the rack shelves

The spikes of the lower basket are used for holding plates and a platter. They can be lowered to make more room for large items.

raise upwards

fold backwards



MAINTENANCE AND CLEANING

External Care

The door and the door seal

Clean the door seals regularly with a soft damp cloth to remove food deposits. When the dishwasher is being loaded, food and drink residues may drip onto the sides of the dishwasher door. These surfaces are outside the wash cabinet and are not accessed by water from the spray arms. Any deposits should be wiped off before the door is closed.

The control panel

If cleaning is required, the control panel should be wiped with a soft damp cloth only.

⚠ WARNING

- To avoid penetration of water into the door lock and electrical components, do not use a spray cleaner of any kind.
- Never use abrasive cleaners or scouring pads on the outer surfaces because they may scratch the finish. Some paper towels may also scratch or leave marks on the surface.

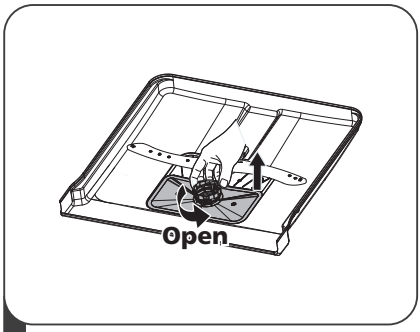
Internal Care

Filtering system

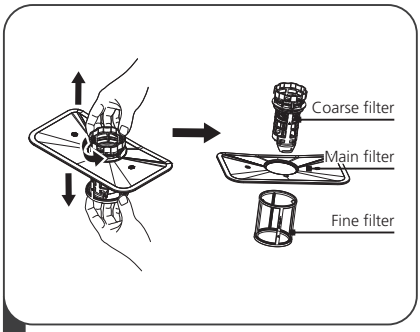
The filtering system in the base of the wash cabinet retains coarse debris from the washing cycle, including foreign objects such as tooth picks or shards. The collected coarse debris may cause the filters to clog. Check the condition of the filters regularly, carefully remove foreign objects and clean the parts of the filtering system if necessary with water. Follow the steps below to clean the filter.

NOTE:

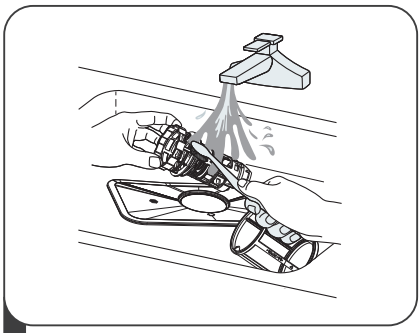
Pictures are only for reference, different models of the filtering system and spray arms may be different.



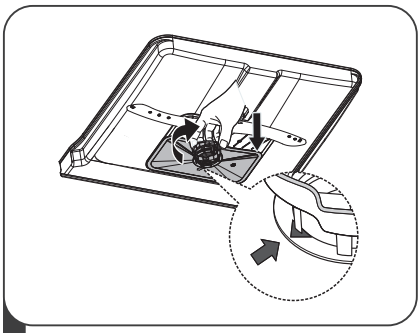
1 Hold the coarse filter and rotate it anticlockwise to unlock the filter. Lift the filter upwards and out of the dishwasher.



2 The fine filter can be pulled off the bottom of the filter assembly.
The coarse filter can be detached from the main filter by gently squeezing the tabs at the top and pulling it away.



3 Larger food remnants can be cleaned by rinsing the filter under running water.
For a more thorough clean, use a soft cleaning brush.



4 Reassemble the filters in the reverse order of the disassembly, replace the filter insert, and rotate clockwise to the close arrow.

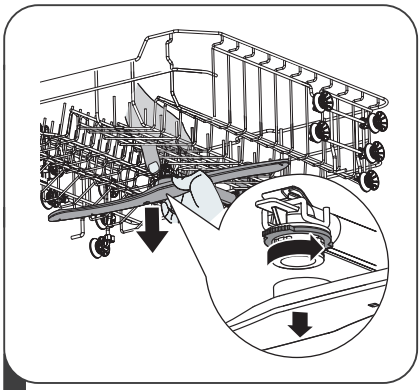
⚠ WARNING

- Do not over tighten the filters. Put the filters back in sequence securely, otherwise coarse debris could get into the system and cause a blockage.
- Never use the dishwasher without filters in place. Improper replacement of the filter may reduce the performance level of the appliance and damage dishes and utensils.

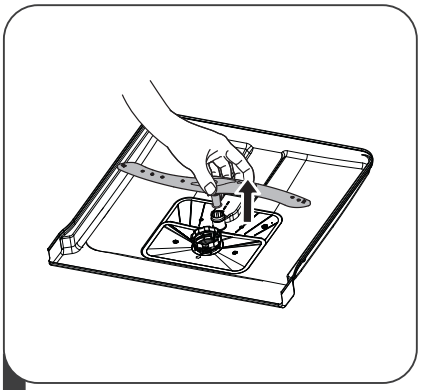
Spray arms

It is necessary to clean the spray arms regularly for hard water chemicals will clog the spray arm jets and bearings.

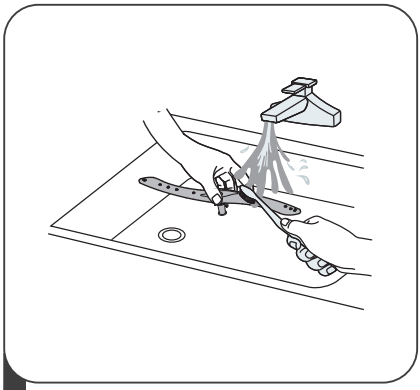
To clean the spray arms, follow the instructions below:



1 To remove the upper spray arm, hold the nut in the center still and rotate the spray arm counterclockwise to remove it.



2 To remove the lower spray arm, pull out the spray arm upward.



3 Wash the arms in soapy and warm water and use a soft brush to clean the jets.

Caring For The Dishwasher

Frost precaution

Please take frost protection measures on the dishwasher in winter. Every time after washing cycles, please operate as follows:

1. Cut off the electrical power to the dishwasher at the supply source.
2. Turn off the water supply and disconnect the water inlet pipe from the water valve.
3. Drain the water from the inlet pipe and water valve. (Use a pan to gather the water)
4. Reconnect the water inlet pipe to the water valve.
5. Remove the filter at the bottom of the tub and use a sponge to soak up water in the sump.

After every wash

After every wash, turn off the water supply to the appliance and leave the door slightly open for a while so that moisture and odors are not trapped inside.

Remove the plug

Before cleaning or performing maintenance, always remove the plug from the socket.

No solvents or abrasive cleaning

To clean the exterior and rubber parts of the dishwasher, do not use solvents or abrasive cleaning products. Only use a cloth with warm soapy water.
To remove spots or stains from the surface of the interior, use a cloth dampened with water an a little vinegar, or a cleaning product made specifically for dishwashers.

When not in use for a long time

It is recommend that you run a wash cycle with the dishwasher empty and then remove the plug from the socket, turn off the water supply and leave the door of the appliance slightly open. This will help the door seals to last longer and prevent odors from forming within the appliance.

Moving the appliance

If the appliance must be moved, try to keep it in the vertical position. If absolutely necessary, it can be positioned on its back.

Seals

One of the factors that cause odours to form in the dishwasher is food that remains trapped in the seals. Periodic cleaning with a damp sponge will prevent this from occurring.

INSTALLATION INSTRUCTION

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard
Disconnect electrical power before installing dishwasher.
Failure to do so could result in death or electrical shock.

⚠ Attention

The installation of the pipes and electrical equipments should be done by professionals.

About Power Connection

⚠WARNING

For personal safety:

- Do not use an extension cord or an adapter plug with this appliance.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the earthing connection from the power cord.

Electrical requirements

Please look at the rating label to know the rating voltage and connect the dishwasher to the appropriate power supply. Use the required fuse 10A/13A/16A, time delay fuse or circuit breaker recommended and provide separate circuit serving only this appliance.

Electrical connection

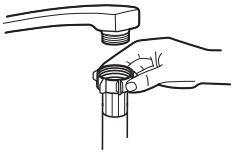
Ensure the voltage and frequency of the power being corresponds to those on the rating plate. Only insert the plug into an electrical socket which is earthed properly. If the electrical socket to which the appliance must be connected is not appropriate for the plug, replace the socket, rather than using a adaptors or the like as they could cause overheating and burns.

⚠ Ensure that proper earthing exists before use

Water Supply And Drain DIN EN 1717

Connect a 3/4 inch backflow prevention to the cold water connector and connect the supply hose to the backflow prevention part. Make sure that the connections are fastened tightly in place.
If the water pipes are new or have not been used for an extended period of time, let the water run to make sure that the water is clear.

Example of a backflow prevention. (Not included in the scope of delivery)



ordinary supply hose

About the safety supply hose (with Aqua Stop)

(Not on all models available)

The safety supply hose consists of the double walls. The system guarantees its intervention by blocking the flow of water in case of the supply hose breaking and when the air space between the supply hose itself and the outer corrugated hose is full of water.

⚠WARNING

A hose that attaches to a tap can burst if it is installed on the same water line as the dishwasher. If your sink has one, it is recommended that the hose be disconnected and the hole plugged.

How to connect the safety supply hose

1. Pull the safety supply hoses out from storage compartment located at rear of dishwasher.
2. Mount a backflow preventionon the water tap and connect the safety inlet hose to the backflow prevention with a 3/4 inch thread.
3. Turnthe water fully on before starting the dishwasher.

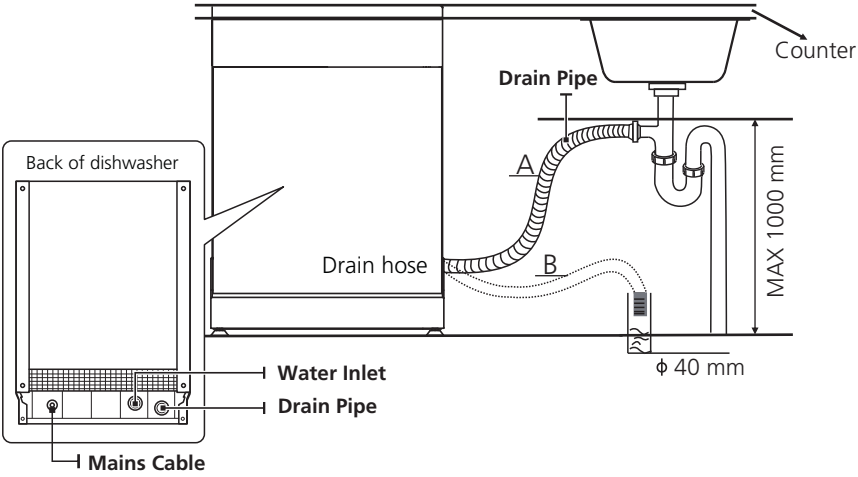
How to disconnect the safety supply hose

1. Turn off the water.
2. Unscrew the safety supply hose from the faucet.

Connection Of Drain Hoses

Insert the drain hose into a drain pipe with a minimum diameter of 4 cm, or let it run into the sink, making sure to avoid bending or crimping it. The height of drain pipe must be less than 1000 mm. The free end of the hose must not be immersed in water to avoid the back flow of it.

⚠ Please securely fix the drain hose in either position A or position B



How to drain excess water from hoses

If the connection to the drain pipe is positioned higher than 1000 mm, excess water may remain in the drain hose. It will be necessary to drain excess water from the hose into a bowl or suitable container that is held outside and lower than the sink.

Water outlet

Connect the water drain hose. The drain hose must be correctly fitted to avoid water leaks. Ensure that the water drain hose is not kinked or squashed.

Extension hose

If you need a drain hose extension, make sure to use a similar drain hose.
It must not be longer than 4 meters, otherwise the cleaning effect of the dishwasher could be reduced.

Syphon connection

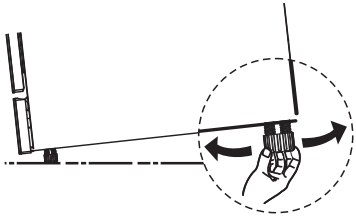
The waste connection must be at a height less than1000 mm (maximum) from the bottom of the dishwasher.

Positioning The Appliance

Position the appliance in the desired location. The back should rest against the wall behind it, and the sides, along the adjacent cabinets or walls. The dishwasher is equipped with water supply and drain hoses that can be positioned either to the right or the left sides to facilitate proper installation.

Levelling the appliance

Once the appliance is positioned for levelling, the height of the dishwasher may be altered via adjustment of the screwing level of the feet.
In any case, the appliance should not be inclined more than 2°.



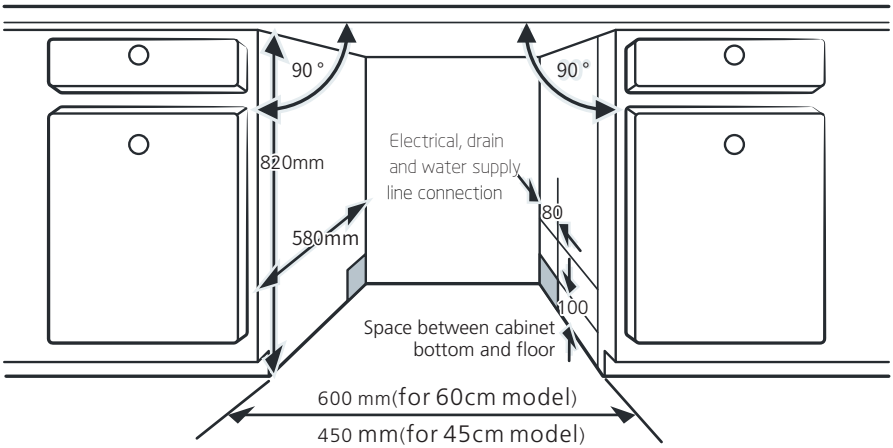
Built-In Installation (for the integrated model)

Step 1. Selecting the best location for the dishwasher

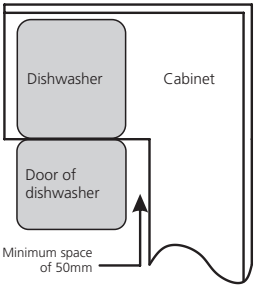
The installation position of the dishwasher should be near the existing inlet and drain hose and power socket.

Illustrations of cabinet dimensions and installation position of the dishwasher.

1. Less than 5 mm between the top of dishwasher and cabinet and the outer door aligned to cabinet.



2. If dishwasher is installed at the corner of the cabinet, there should be some space when the door is opened.



NOTE:

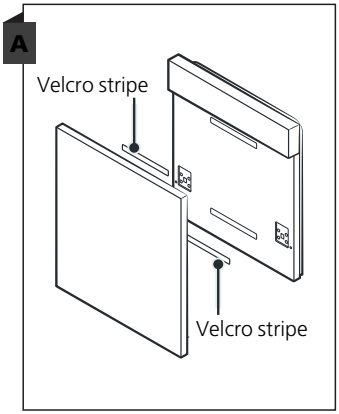
Depending on where your electrical outlet is, you may need to cut a hole in the opposite cabinet side.

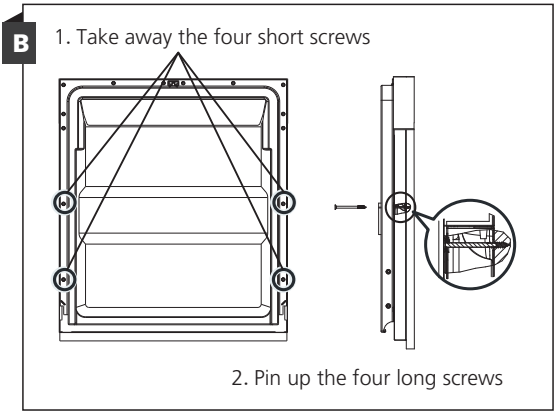
Step 2. Aesthetic panel's dimensions and installation

Follow the specific installation instruction for attaching the aestetical door panel

Semi-integrated model

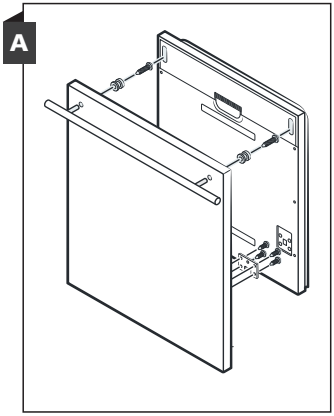
Seperate velcro stripe A and velcro stripe B and attach velcro stripe A on the inner side of the aesthetic panel. Attach the felted velcro stripe B on the outer door of dishwasher (see figure A). After positioning of the panel, fix the panel onto the outer door by screws and bolts (See figure B).

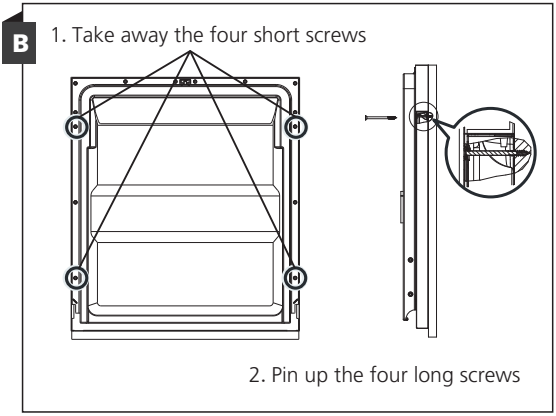




Fully-integrated model

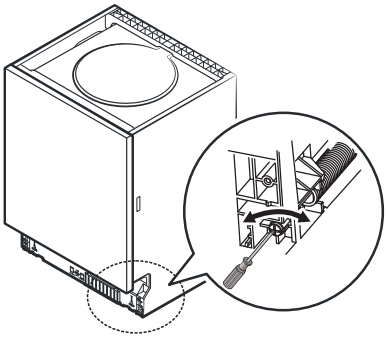
Install the hook on the aesthetic panel and put the hook into the slot of the outer door of dishwasher (see figure A). After positioning of the panel, fix the panel onto the outer door by screws and bolts (See figure B).





Step 3. Tension adjustment of the door spring

1. The door springs are set at the factory to the proper tension for the outer door. If aesthetic panel are installed, you will have to adjust the door spring tension. Rotate the adjusting screw to drive the adjustor to strain or relax the steel cable.
2. Door spring tension is correct when the door remains horizontal in the fully opened position, yet rises to a close with the slight lift of a finger.

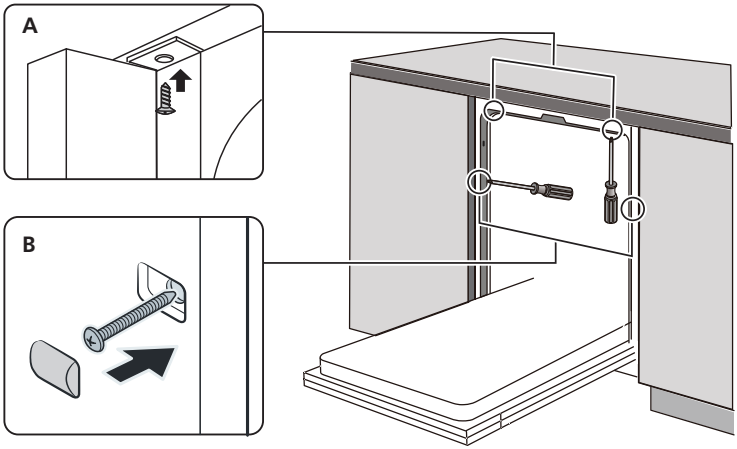


Step 4. Dishwasher installation steps

Please refer to the specific installation steps in the installation drawings

1. Affix the condensation strip under the work surface of cabinet. Please ensure the condensation strip is flush with edge of work surface. (Step 2)
2. Connect the inlet hose to the cold water supply.
3. Connect the drain hose.
4. Connect the power cord.
5. Place the dishwasher into the cabinet.
6. Level the dishwasher. The rear foot can be adjusted from the front of the dishwasher by turning the Philips screw in the middle of the base of dishwasher use a Philips screw driver. To adjust the front feet, use a flat screw driver and turn the front feet until the dishwasher is level. (Step 5 to Step 6)
7. Install the furniture door to the outer door of the dishwasher. (Step 7 to Step 10)
8. Adjust the tension of the door springs by using a Philips screw driver turning in a clockwise motion to tighten the left and right door springs. Failure to do this could cause damage to your dishwasher. (Step 11)
9. The dishwasher must be secured in place. There are two ways to do this:
   A. Normal work surface: Put the installation hook into the slot of the side plane and secure it to the work surface with the screws

   B. Marble or granite work top: Fix the side with screws.

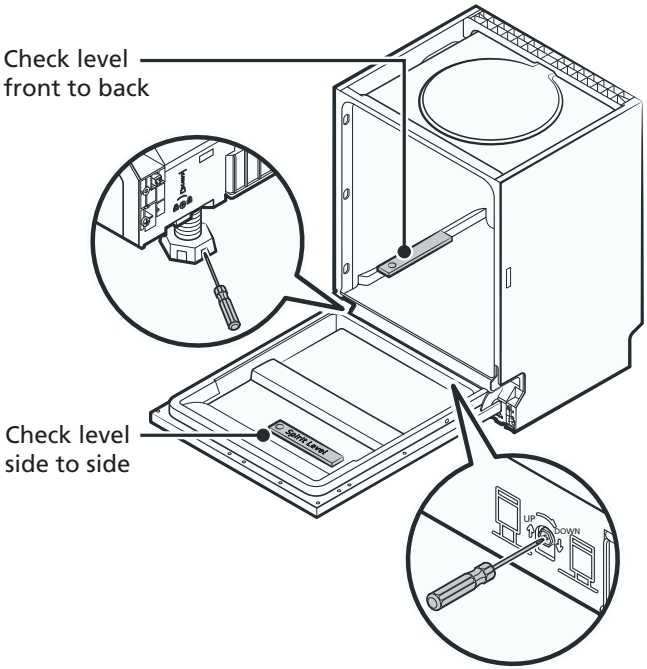


and secure it to the work surface with the screws

Step 5. Levelling the dishwasher

Dishwasher must be level for proper dish rack operation and wash performance.

1. Place a spirit level on door and rack track inside the tub as shown to check that the dishwasher is level.
2. Level the dishwasher by adjusting the three levelling feet individually.
3. When level the dishwasher, please pay attention not to let the dishwasher tip over.



NOTE:

The maximum adjustment height of the feet is 50 mm.

TROUBLESHOOTING TIPS

Before Calling For Service

Reviewing the charts on the following pages may save you from calling for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Dishwasher doesn't start	Fuse blown, or the circuit break tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker. Remove any other appliances sharing the same circuit with the dishwasher.
	Power supply is not turned on.	Make sure the dishwasher is turned on and the door is closed securely. Make sure the power cord is properly plugged into the wall socket.
	Water pressure is low	Check that the water supply is connected properly and the water is turned on.
	Door of dishwasher not properly closed.	Make sure to close the door properly and latch it.
Water not pumped form dishwasher	Twisted or trapped drain hose.	Check the drain hose.
	Filter clogged.	Check the filter system.
	Kitchen sink clogged.	Check the kitchen sink to make sure it is draining well. If the problem is the kitchen sink that is not draining , you may need a plumber rather than a serviceman for dishwashers.
Foam in the tub	Wrong detergent.	Use only the special dishwasher detergent to avoid suds. If this occurs, open the dishwasher and let suds evaporate. Add 1 liter of cold water to the bottom of the dishwasher. Close the dishwasher door, then select any cycle. Initially, the dishwasher will drain out the water. Open the door after draining stage is complete and check if the suds have disappeared. Repeat if necessary.

Problem	Possible Causes	What To Do
	Spilled rinse aid.	Always wipe uprinse aid spills immediately.
Stained tub interior	Detergent with colourant may have been used.	Make sure that the detergent has no colourant.
White film on inside surface	Hard water minerals.	To clean the interior, usethe damp soft cloth with dishwasher detergent and wear rubber gloves. Never use any other cleaner than dishwasher detergent otherwise, it may cause foaming or suds.
There are rust stains on cutlery	The affected items are not corrosion resistant.	Avoid washing items that are not corrosion resistant in the dishwasher.
	A program was not run after dishwasher salt was added. Traces of salt have gotten into the wash cycle.	Always run a wash program without any crockery after adding salt. Do not select the Turbo function (if present), after adding dishwasher salt.
	The lid of the softer is loose.	Check the softener lid is secure.
Knocking noise in the dishwasher	A spray arm is knocking against an item in a basket	Interrupt the program and rearrange the items which are obstructing the spray arm.
Rattling noise in the dishwasher	Items of crockery are loose in the dishwasher.	Interrupt the program and rearrange the items of crockery.
Knocking noise in the water pipes	This may be caused by on-site installation or the cross-section of the piping.	This has no influence on the dishwasher function. If in doubt, contact a qualified plumber.
The dishes are not clean	The dishes were not loaded correctly.	See PART II "Preparing And Loading Dishes".
	The program was not powerful enough.	Select a more intensive program.

Problem	Possible Causes	What To Do
The dishes are not clean.	Not enough detergent was dispensed.	Use more detergent, or change your detergent.
	Items are blocking the movement of the spray arms.	Rearrange the items so that the spray can rotate freely.
	The filter combination is not clean or is not correctly fitted in the base of wash cabinet. This may cause the spray arm jets to get blocked.	Clean and/or fit the filter correctly. Clean the spray arm jets.
Cloudiness on glassware.	Combination of soft water and too much detergent.	Use less detergent if you have soft water and select a shorter cycle to wash the glassware and to get them clean.
White spots appear on dishes and glasses.	Hard water area can cause limescale deposits.	Check water softener settings or fill status of salt container.
Black or grey marks on dishes	Aluminium utensils have rubbed against dishes	Use a mild abrasive cleaner to eliminate those marks.
Detergent left in dispenser	Dishes block detergent dispenser	Re-loading the dishes properly.
The dishes aren't drying	Improper loading	Use gloves if detergent residue can be found on dishes to avoid skin irritations.
	Dishes are removed too soon	Do not empty your dishwasher immediately after washing. Open the door slightly so that the steam can come out. Take out the dishes until the inside temperature is safe to touch. Unload the lower basket first to prevent the dropping water from the upper basket.

Problem	Possible Causes	What To Do
The dishes aren't drying	Wrong program has been selected.	With a short program, the washing temperature is lower, decreasing cleaning performance. Choose a program with a long washing time.
	Use of cutlery with a low-quality coating.	Water drainage is more difficult with these items. Cutlery or dishes of this type are not suitable for washing in the dishwasher.

⚠WARNING

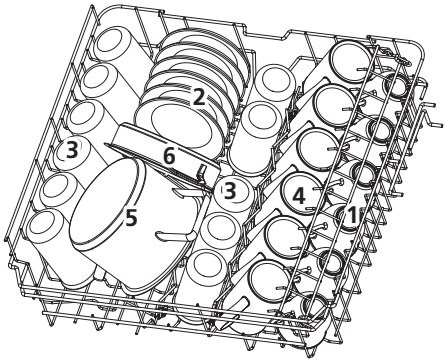
Self-repair or non-professional repair may cause serious risks to the safety of the user of the appliance and impact warranty.

Availability of Spare Parts

- **Seven years after placing the last unit of the model on the market:**
  Motor, circulation and drain pump, heaters and heating elements, including heat pumps (separately or bundled), piping and related equipment including all hoses, valves, filters and aqua stops, structural and interior parts related to door assemblies (separately or bundled), printed circuit boards, electronic displays, pressure switches, thermostats and sensors, software and firmware including reset software.
- **Ten years after placing the last unit of the model on the market:**
  Door hinge and seals, other seals, spray arms, drain filters, interior racks and plastic peripherals such as baskets and lids.

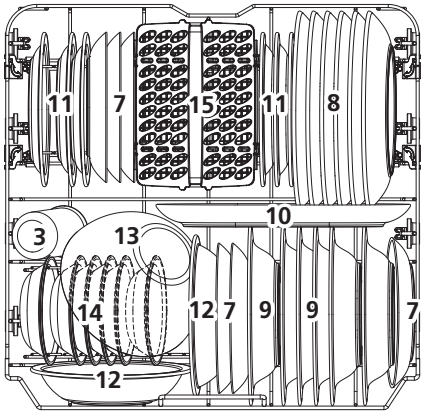
LOADING THE BASKETS ACCORDING TO EN60436:

1.Upper basket:



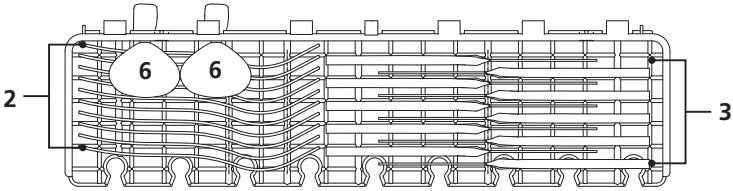
Number	Item
1	Cups
2	Saucers
3	Glasses
4	Mugs
5	Small pot
6	Oven pot

2.Lower basket:



Number	Item
7	Dessert plates
8	Dinner plates
9	Soup plates
10	Oval platter
11	Melamine dessert plates
12	Melamine bowls
13	Glass bowl
14	Dessert bowls
15	Cutlery basket

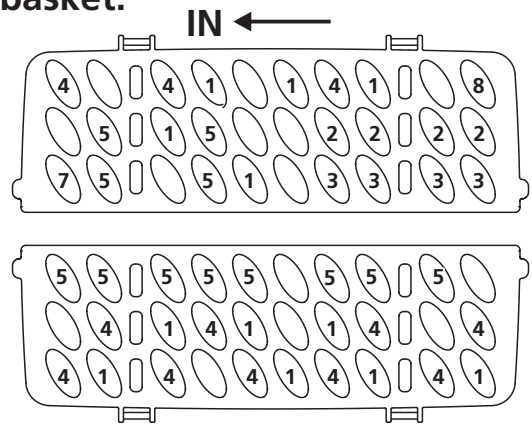
3.Cutlery rack:

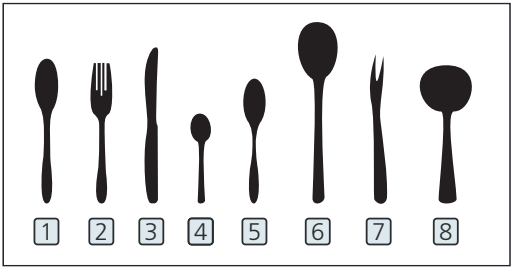


NOTE:

Please place the light flat wares on the shelf. The total weight is less than 1.5kg.

4.Cutlery basket:





Number	Item
1	Soup spoons
2	Forks
3	Knives
4	Tea spoons
5	Dessert spoons
6	Serving spoons
7	Serving fork
8	Gravy ladle

Information for comparability
tests in accordance with EN60436
Capacity: 12 place settings
Position of the upper basket: lower position
Program: ECO
Rinse aid setting: Max
Softener setting: H3

CONTENTS PART II

GB

01

3 **USING YOUR DISHWASHER**
3 Control Panel
5 Water Softener
6 Preparing And Loading Dishes
9 Function Of The Rinse Aid And Detergent
10 Filling The Rinse Aid Reservoir
11 Filling The Detergent Dispenser

02

PROGRAMMING THE DISHWASHER
12 Wash Cycle Table
13 Starting A Cycle Wash
13 Changing The Program Mid-cycle
14 Forget To Add A Dish?

03

15 **ERROR CODES**

04

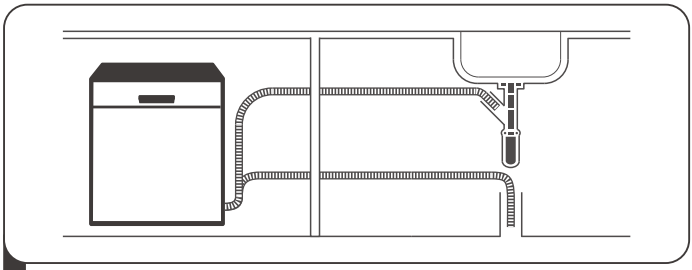
16 **TECHNICAL INFORMATION**
18 Warranty Conditions

NOTE:

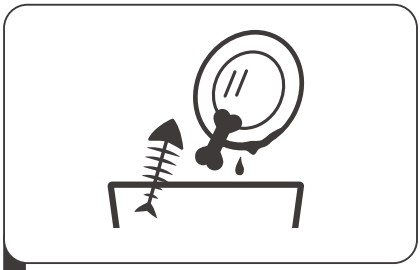
- If you cannot solve the problems by yourself, please ask for help from a professional technician.
- The manufacturer, following a policy of constant development and updating of the product, may make modifications without giving prior notice.
- If lost or out-of-date, you can receive a new user manual from the manufacturer or responsible vendor.

QUICK USER GUIDE

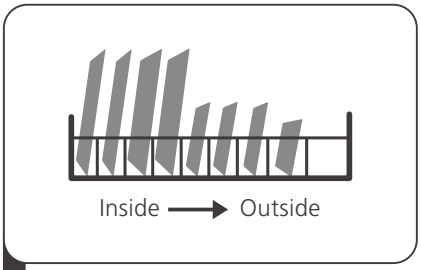
Please read the corresponding content on the instruction manual for detailed operating method.



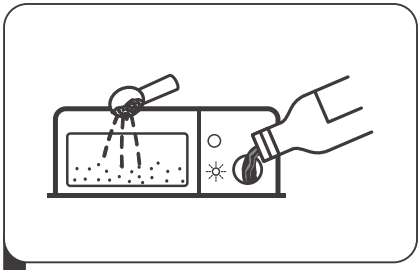
1 Install the dishwasher
(Please check the section 5 "INSTALLATION INSTRUCTION " of PART Ⅰ: Generic Version.)



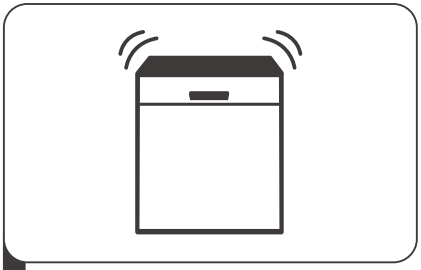
2 Removing the larger residue on the cutlery



3 Loading the baskets



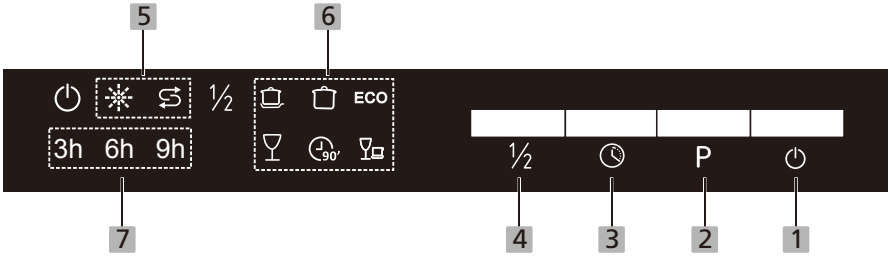
4 Filling the dispenser



5 Selecting a program and running the dishwasher

USING YOUR DISHWASHER

Control Panel



Operation (Button)

1 **Power**	Press this button to turn on your dishwasher.
2 **Program**	Select the appropriate washing program, the selected program indicator will be lit.
3 **Delay**	Press the button to set the delay time (3h/6h/or 9h).
4 **Half-load**	When you have about or less than half of full place setting dishware to wash, you can choose this function to save energy and water. (It can only be used with Intensive, Universal, ECO, Glass and 90 min)

Display

5 **Warning indicator**	Rinse Aid If the " ✳ " indicator is lit, it means the dishwasher is low on dishwasher rinse aid and requires a refill. Salt If the " ⇄ " indicator is lit, it means the dishwasher is low on dishwasher salt and needs to be refilled.

6	**Program indicators**	Intensive Heavily soiled items include pots and pans. With dried on food. Universal For normally soiled loads, such as pots, plates, glasses and lightly soiled pans. ECO This is standard program, it is suitable to clean normally soiled tableware and it is the most efficient program in terms of its combined energy and water consumption for that type of tableware. Glass For lightly soiled crockery and glass. **90** min For normal soiled loads that needs quick wash Rapid A shorter wash for lightly soiled loads that do not need drying.
7	**Delay time Display**	The delay time selected with key 3. (3h/6h/oder 9h) is lighting.

Water Softener

The water softener must be set manually, using the water hardness dial.
The water softener is designed to remove minerals and salts from the water, which would have a detrimental or adverse effect on the operation of the appliance.
The more minerals there are, the harder your water is.
The softener should be adjusted according to the hardness of the water in your area.
Your local Water Authority can advise you on the hardness of the water in your area.

Adjusting salt consumption

The dishwasher is designed to allow for adjustment in the amount of salt consumed based on the hardness of the water used. This is intended to optimise and customise the level of salt consumption.

Please follow the steps below for adjustment in salt consumption.

1. Open the door, Switch on the appliance ;
2. Press the Program button for more than 5 seconds to start the water softener set model within 60 seconds after the appliance was switched on (The Salt and Rinse aid warninglights will be on periodically when it get in the set model);
3. Press the Program button to select the proper set according to your local environment, the sets will change in the following sequence: H1->H2->H3->H4->H5->H6;
4. Press the Power button to end the set up model.

WATER HARDNESS

German °dH	French °fH	Brit. °Clarke	Water softer Mmol/l	Level	Regeneration takes place with each X program run 1)	Light	Salz-Verbr. g/Zyklus
0-5	0-9	0-6	0 - 0,094	H1	keine	bright	0
6-11	10-20	7-14	1,0 - 2,0	H2	10	bright	9
12-17	21-30	15-21	2,1 - 3,0	H3	5	bright	12
18-22	31-40	22-28	3,1 - 4,0	H4	3	bright	20
23-34	41-60	29-42	4,1 - 6,0	H5	2	bright	30
35-55	61-98	43-69	6,1 - 9,8	H6	1	bright	60

1°dH=1.25 °Clarke=1.78 °fH=0.178mmol/l
Factory setting: H3
1) Each cycle with regeneration operation uses an additional 2.0 liters of water, the energy consumption increases by 0.02 kWh and the program lengthens by 4 minutes.

Please check the section 3 of PART 1 "Loading the Salt into the Softener" if your dishwasher lacks salt

NOTE:

If your model does not have any water softener, you may skip this section.

Water Softener

The hardness of the water varies from place to place. If hard water is used in the dishwasher, deposits will form on the dishes and utensils.

The appliance is equipped with a special softener that uses a salt container specifically designed to eliminate lime and minerals from the water.

Preparing And Loading Dishes

- Consider buying utensils which are identified as dishwasher-proof.
- For particular items, select a program with the lowest possible temperature.
- To prevent damage, do not take glass and cutlery out of the dishwasher immediately after the program has ended.

For washing the following cutlery/dishes

Are not suitable

- Cutlery with wooden, horn china or mother-of-pearl handles
- Plastic items that are not heat resistant
- Older cutlery with glued parts that are not temperature resistant
- Bonded cutlery items or dishes
- Pewter or cooper items
- Crystal glass
- Steel items subject to rusting
- Wooden platters
- Items made from synthetic fibres

Are of limited suitability

- Some types of glasses can become dull after a large number of washes
- Silver and aluminum parts have a tendency to discolor during washing
- Glazed patterns may fade if machine washed frequently

Recommendations for loading the dishwasher

- Scrape off any large amounts of leftover food. Soften remnants of burnt food in pans. It is not necessary to rinse the dishes under running water.
- For best performance of the dishwasher, follow these loading guidelines. **(Features and appearance of baskets and cutlery baskets may vary from your model.)**
- Place objects in the dishwasher in following way:
- Items such as cups, glasses, pots/pans, etc. are faced downwards.
- Curved items, or ones with recesses, should be loaded aslant so that water can run off.
- All utensils are stacked securely and can not tip over.
- All utensils are placed in the way that the spray arms can rotate freely during washing.
- Load hollow items such as cups, glasses, pans etc. With the opening facing downwards so that water cannot collect in the container or a deep base.
- Dishes and items of cutlery must not lie inside one another, or cover each other.
- To avoid damage, glasses should not touch one another.
- The upper basket is designed to hold more delicate and lighter dishware such as glasses, coffee and tea cups.
- Long bladed knives stored in an upright position are a potential hazard!
- Long and / or sharp items of cutlery such as carving knives must be positioned horizontally in the upper basket.
- Please do not overload your dishwasher. This is important for good results and for reasonable consumption of energy.

NOTE:

Very small items should not be washed in the dishwasher as they could easily fall out of the basket.

Removing the dishes

To prevent water dripping from the upper basket into the lower basket, we recommend that you empty the lower basket first, followed by the upper basket.

⚠ WARNING

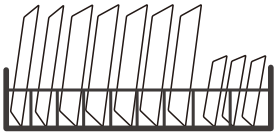
Items will be hot! To prevent damage, do not take glass and cutlery out of the dishwasher for around 15 minutes after the program has ended.

Loading the upper basket

The upper basket is designed to hold more delicate and lighter dishware such as glasses, coffee and tea cups and saucers, as well as plates, small bowls and shallow pans (as long as they are not too dirty). Position the dishes and cookware so that they will not get moved by the spray of water.

Loading the lower basket

We suggest that you place large items and the most difficult to clean items are to be placed into the lower basket: such as pots, pans, lids, serving dishes and bowls, as shown in the figure below. It is preferable to place serving dishes and lids on the side of the racks in order to avoid blocking the rotation of the top spray arm.
The maximum diameter advised for plates in front of the detergent dispenser is of 19 cm, this not to hamper the opening of it.



Loading the cutlery basket

Cutlery should be placed in the cutlery rack separately from each other in the appropriate positions, and do make sure the utensils do not nest together, this may cause bad performance.

⚠ WARNING

Do not let any item extend through the bottom.
Always load sharp utensils with the sharp point down!

For the best washing effect, please load the basket according to standard loading options on last section of PART I

Function Of The Rinse Aid And Detergent

The rinse aid is released during the final rinse to prevent water from forming droplets on your dishes, which can leave spots and streaks. It also improves drying by allowing water to roll off the dishes. Your dishwasher is designed to use liquid rinse aids.

⚠ WARNING

Only use branded rinse aid for dishwasher. Never fill the rinse aid dispenser with any other substances (e.g. Dishwasher cleaning agent, liquid detergent). This would damage the appliance.

When to refill the rinse aid dispenser

Unless the rinse-aid warning light ( ) on the control panel is on, you can always estimate the amount from the color of the optical level indicator located next to the cap. When the rinse-aid container is full, the indicator will be fully dark. The size of the dark dot decreases as the rinse-aid diminishes. You should never let the rinse aid level be less than 1/4 full.

As the rinse aid diminishes, the size of the black dot on the rinse aid level indicator changes, as illustrated below.

● Full ◉ 3/4 full ◉ 1/2 full ◉ 1/4 full ○ Empty

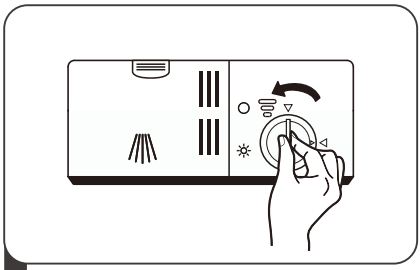
Function of detergent

The chemical ingredients that compose the detergent are necessary to remove, crush and dispense all dirt out of the dishwasher. Most of the commercial quality detergents are suitable for this purpose.

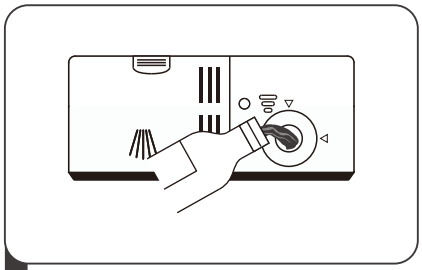
⚠ WARNING

- Proper Use of Detergent
  Use only detergent specifically made for dishwashers use. Keep your detergent fresh and dry.
  Don't put powdered detergent into the dispenser until you are ready to wash dishes.
-
  Dishwasher detergent is corrosive! Keep dishwasher detergent out of the reach of children.

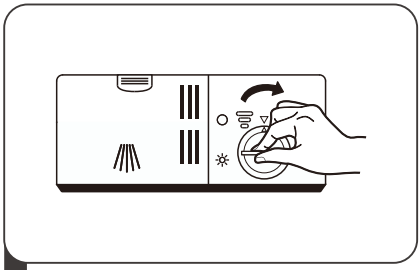
Filling The Rinse Aid Reservoir



1 Remove the rinse aid reservoir cap by rotating it counterclockwise.



2 Carefully pour in the rinse-aid into its dispenser, whilst avoiding it to overflow.

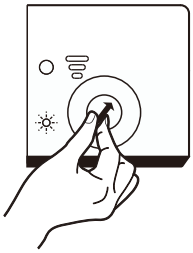


3 Close the rinse aid reservoir cap by rotating it clockwise.

NOTE:

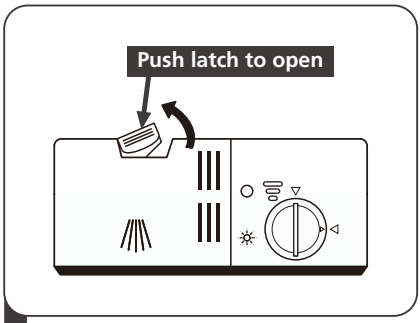
Clean up any spilled rinse aid with an absorbent cloth to avoid excessive foaming during the next wash.

Adjusting the rinse aid reservoir

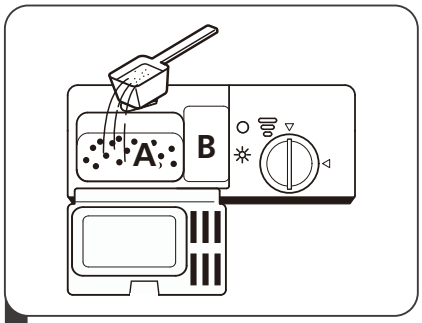


Turn the rinse aid indicator dial to a number. The higher the number, the more rinse aid the dishwasher uses.
If the dishes are not drying properly or are spotted, adjust the dial to the next higher number until your dishes are spot-free. Reduce it if there are sticky whitish stains on your dishes or a bluish film on glassware or knife blades.

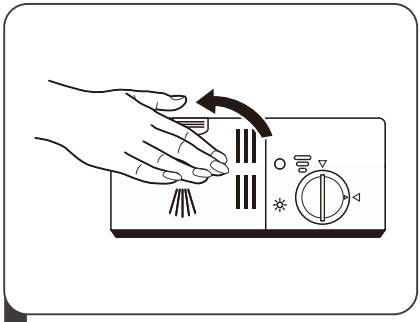
Filling The Detergent Dispenser



1 Press the release catch on the detergent dispenser to open the cover.



2 Add detergent into the larger cavity (A) for the main wash cycle .
For more heavily soiled wash loads, also add some detergent into the smaller cavity (B) for the pre-wash cycle .



3 Close the cover and press on it until it locks into place.

NOTE:

- Be aware that depending on the soiling of water, setting may be different.
- Please observe the manufacturer's recommendations on the detergent packaging.

Wash Cycle Table

The table below shows which programs are best for the levels of food residue on them and how much detergent is needed. It also show various information about the programs.

(●)Means: need to fill rinse into the Rinse-Aid Dispenser.

Program	Description Of Cycle	Detergent Pre/Main	Running Time(min)	Energy (kWh)	Water (L)	Rinse Aid
Intensive	Pre-wash(50℃) Wash(65℃) Rinse Rinse Rinse(65℃) Drying	4/16g (1 or 2 pieces)	205	1.621	17.8	●
Universal	Pre-wash(45℃) Wash(55℃) Rinse Rinse(65℃) Drying	4/16g (1 or 2 pieces)	175	1.302	14.3	●
ECO **(*EN60436)**	Wash(45℃) Rinse Rinse(60℃) Drying	4/16g (1 or 2 pieces)	220	0.923	11.0	●
Glass	Pre-wash Wash(50℃) Rinse Rinse(65℃) Drying	4/16g (1 or 2 pieces)	120	1.100	14.3	●
90' **90 min**	Wash(60℃) Rinse Rinse(65℃) Drying	20g (1 piece)	90	1.350	11.7	●
Rapid	Wash(50℃) Rinse Rinse(45℃)	20g (1 or 2 pieces)	30	0.751	11.2	○

NOTE:

ECO (*EN60436) : This program is the test cycle. The information for comparability test in accordance with EN60436.

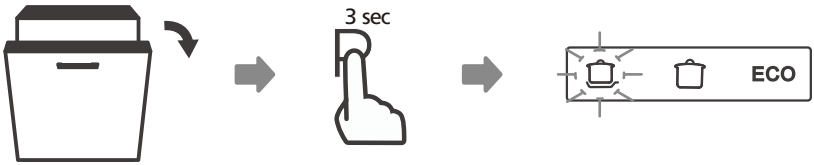
Starting A Cycle Wash

1. Draw out the lower and upper basket, load the dishes and push them back. It is commended to load the lower basket first, then the upper one.
2. Pour in the detergent.
3. Insert the plug into the socket. The power supply refer to last page"Product fiche". Make sure that the water supply is turned on to full pressure.
4. Open the door, press the power button.
5. Choose a program, the response light will turn on. Then close the door, the dishwasher will start its cycle.

Changing The Program Mid-cycle

A wash cycle can only be changed if it has been running for a short time otherwise, the detergent may have already been released and the dishwasher may have already drained the wash water. If this is the case, the dishwasher needs to be reset and the detergent dispenser must be refilled. To reset the dishwasher, follow the instructions below:

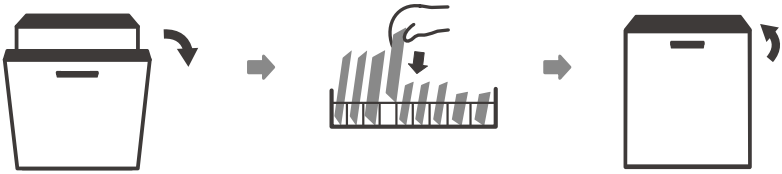
1. Open the door a little to stop the dishwasher, after the spray arm stop working, you can open the door completely.
2. Press the Program button for more than 3 seconds, the dishwasher will enter standby mode.
3. You can change the program to the desired cycle setting.



Forget To Add A Dish?

A forgotten dish can be added any time before the detergent dispenser opens. If this is the case, follow the instructions below:

1. Open the door a little to stop the washing.
2. After the spray arms stop working, you can open the door completely.
3. Add the forgotten dishes.
4. Close the door, the dishwasher will continued to run after 10 seconds.



⚠ WARNING

It is dangerous to open the door mid-cycle, as hot steam may scald you.

ERROR CODES

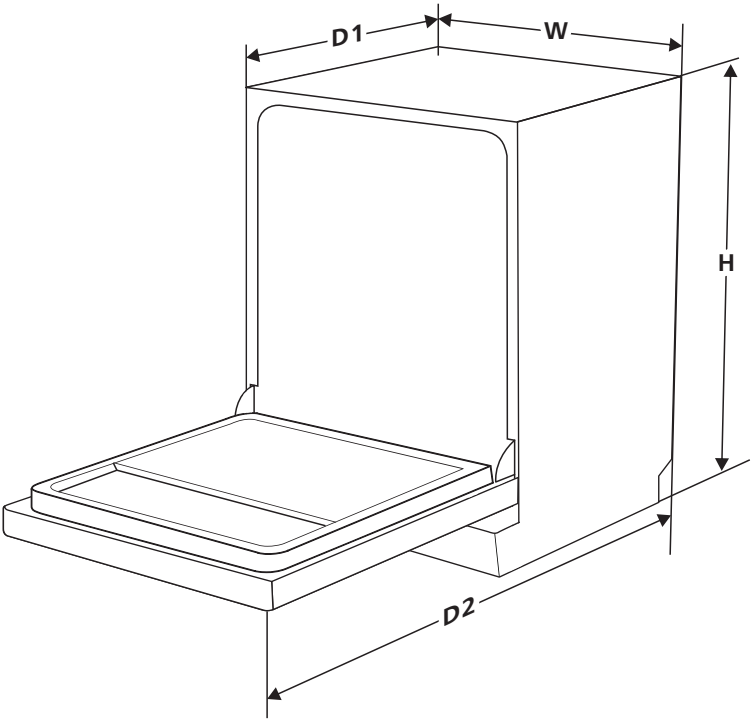
If there is a malfunction, the dishwasher will display error codes to identify these:

Codes	Meanings	Possible Causes
The Rapid light flicker fleetly	Longer inlet time.	Faucets is not opened, or water intake is restricted, or water pressure is too low.
The Rapid and 90 mins light flicker fleetly	Not reaching required temperature.	Malfunction of heating element.
The Glass light flicker fleetly	Overflow.	Some element of dishwasher leaks.
The ECO, Glass and Rapid indicator flickers fleetly	Failure of communication between main PCB with display PCB.	Open circuit or break wiring for the communication.

⚠ WARNING

- If overflow occurs, turn off the main water supply before calling a service.
- If there is water in the base pan because of an overfill or small leak, the water should be removed before restarting the dishwasher.

TECHNICAL INFORMATION



Height (H)	815mm
Width (W)	598mm
Depth (D1)	550mm (with the door closed)
Depth (D2)	1150mm (with the door opened 90°)

Product information sheet (EN60436)

General product parameters:

Parameter	Value	Parameter	Value	
Rated capacity ([a]) (ps)	12	Dimensions in cm	Height	82
			Width	60
			Depth	55
EEI ([a])	55,9	Energy efficiency class ([a])	E ([c])	
Cleaning performance index ([a])	1,125	Drying performance index ([a])	1,065	
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 program. Actual water consumption will depend on how the appliance is used and on the hardness of the water.	11,0	
Program duration ([a]) (h:min)	3:40	Type	Built-in	
Airborne acoustical noise emissions ([a]) (dB(A) re 1 pW)	49	Airborne acoustical noise emission class ([a])	C ([c])	
Off-mode (W)	0,49	Standby mode (W)	N/A	
Delay start (W) (if applicable)	1,00	Networked standby (W) (if applicable)	N/A	

Minimum duration of the guarantee offered by the supplier ([b]): 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 ([1]) ([b]) is found: www.respekta.de

([a]) for the eco program.
([b]) changes to these items shall not be considered relevant for the purposes of paragraph 4 of Article 4 of Regulation (EU) 2017/1369.
([c]) if the product database automatically generates the definitive content of this cell the supplier shall not enter these data.

([1]) Commission Regulation (EU) 2019/2022 of 1 October 2019 laying down eco design requirements for household dishwashers pursuant to Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council amending Commission Regulation (EC) No 1275/2008 and repealing Commission Regulation (EU) No 1016/2010 (see page 267 of this Official Journal).

WARRANTY CONDITIONS

Big electric appliances

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

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.
The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.
Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the warranty.
We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.
Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

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

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

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.
The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the warranty guidelines and is therefore subject to a charge. There is no warranty for bulbs.

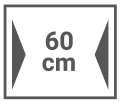
The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

Aleksi
Einbaugeschirrspüler, 60 cm, vollintegriert

GSP 60 V

- 6 Programme
- 2 Sprühebenen
- Startzeitvorwahl (3 – 12 Std.)
- 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	0,49 W
Leistungsaufnahme im Standby Modus	–
Wasserverbrauch Eco Programm pro Zyklus	11 L
Reinigungsleistungsindex	1,125
Trocknungsleistungsindex	1,065
Standardprogramm	ECO 45 °C
Dauer Eco Programm in h:min	03:40
Geräuschemission / Geräuschemissionsklasse	49 dB (A) / C
Einbaugerät	Ja

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

AUSSTATTUNG

Innenraum	rostfreier Edelstahl
Bedienblende	Kunststoff / schwarz
6 Programme	Intensiv (03:25), Universal (02:55), Eco (03:40), Glas (02:00), 90 Min. Programm (01:30) , Kurzprogramm (00:30)
Steuerung	Elektroniktasten
Display	LED-Display mit Indikatorlampen
Höhenverstellbare Füße	50 mm
Länge Ablaufschlauch	138 cm
Länge Zulaufschlauch	150 cm
Kabellänge	150 cm
Verstellbarer Oberkorb	Ja
Tellerhalter	klappbar
Tassenhalter	2
Besteckkorb	1

BESONDERHEITEN

Halbe Beladung	Ja
Startzeitvorwahl	3 / 6 / 9 / 12 Stunden
Restlaufanzeige	Nein
Kindersicherung	Nein
Klarspüler und Regeneriersalzanzeige	Ja
Überlaufschutz	Ja

ZUBEHÖR	EAN
Sicherheitszulaufschlauch (Aquastop)	4016417043888

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	81,5 x 59,8 x 55 cm / 33 kg
Einbaumaße (H x B x T)	82 – 86,5 x 60 x 58 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	88,4 x 63 x 63,5 cm / 39,5 kg

ARTIKELNUMMER	AUSSTATTUNG	EAN
GSP60V	ohne Aquastop	4260683871854
GSP60VAS	mit Aquastop	4260683876996

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

DE *Bedienungs- & Installationsanleitung*

Induktions Kochfeld

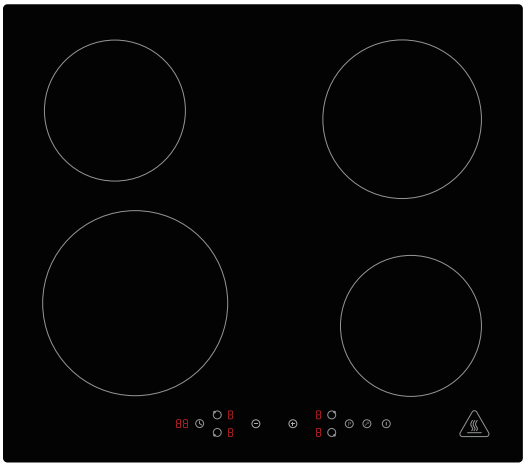
GB *Installation- & User's Instruction*

Induction Hob

respekta®

Mod. No.:

> KM 4295I-28



NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
202106_001_NEG

Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN de-7
2.1 Wichtige Hinweise de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-14
3.1 Technische Daten de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan de-16
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-17
4.1 Nützliche Ratschläge de-17
4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes de-23
5 : INSTALLATION de-36
5.1 Zubehörliste de-36
5.2 Vorbereitende Arbeiten de-36
5.3 Installationsanleitung de-38
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz de-42
6 : WARTUNG de-44
6.1 Reinigung und Pflege de-44
7 : STÖRUNGSSUCHE de-46
7.1 Störungsbehebung de-46
7.2 Fehlercode-Anzeige de-47

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

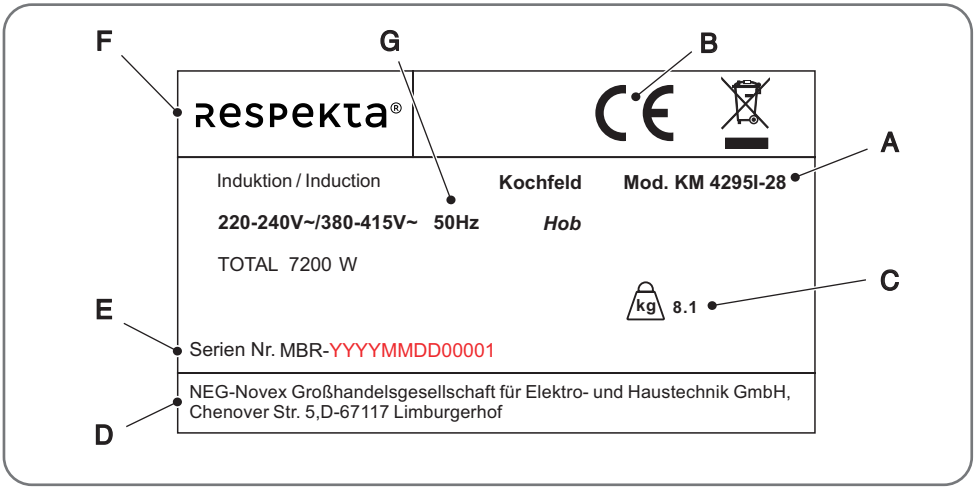


Abb. 1.1

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 herstellerseitig 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

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	GEFAHR: 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.
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	GEFAHR: Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fragen Sie Ihren Arzt bezüglich der Verwendung von Induktionskochfeldern.
	GEFAHR: Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfelds mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.

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.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.

ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

ACHTUNG: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).

ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.

ACHTUNG: Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, das es ausgeschaltet ist.

ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.

ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.

ACHTUNG: Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.

ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden.

ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.

ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

ACHTUNG: Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

ACHTUNG: Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.

ACHTUNG: Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.

ACHTUNG: 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.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittelauf 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: Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.

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.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.

WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.

WICHTIGER HINWEIS: 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.

HINWEIS: Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und/oder benutzen.

HINWEIS: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

!	**HINWEIS:** Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.

!	**HINWEIS:** Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.

!	**HINWEIS:** Das Induktionskochfeld 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.

!	**HINWEIS:** Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.

!	**HINWEIS:** Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und 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 4295I-28

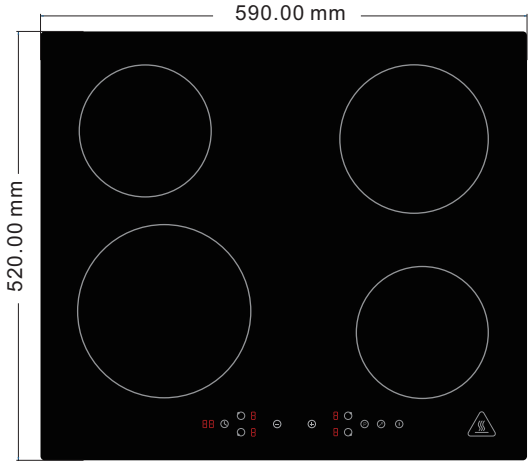


Abb. 3.1

Modell Nr.		**KM 4295I-28**
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**KM 4295I-28**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
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 58
Nettogewicht	kg	8,1
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,1
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		**KM 4295I-28**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

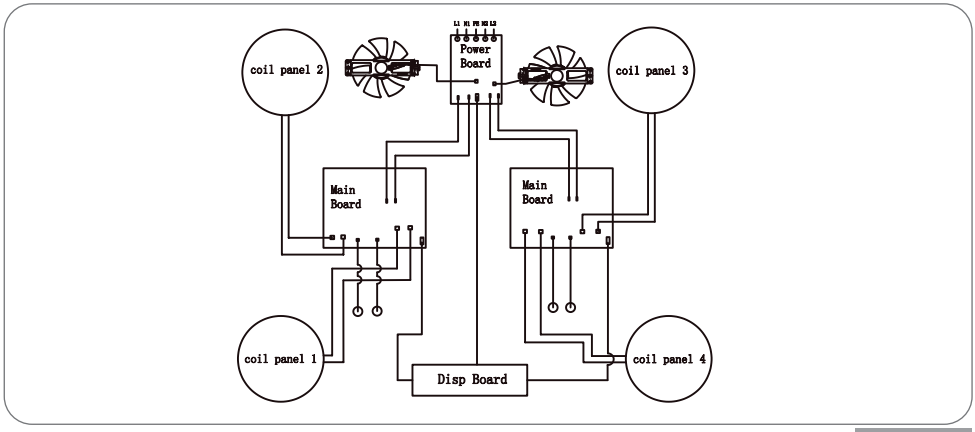


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	GEFAHR: Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	GEFAHR: Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.
	WICHTIGER HINWEIS: 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 Induktionskochplatte

Die Platte verfügt über Induktionskochzonen. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes erzeugt, ohne Verluste durch die Glaskeramikoberfläche. Der Energieverbrauch ist geringer als bei herkömmlichen Kochplatten, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochplatte heizt nicht direkt, sondern nur durch die Rückwärme, die vom Topf abgegeben wird.

Bei der Induktionskochplatte wird die Erwärmung durch die Induktionsspule (Spirale) induziert, die unter der Glaskeramikoberfläche installiert ist. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld, durch das sich im Boden des Topfes Wirbelströme bilden, die sich erhitzen.

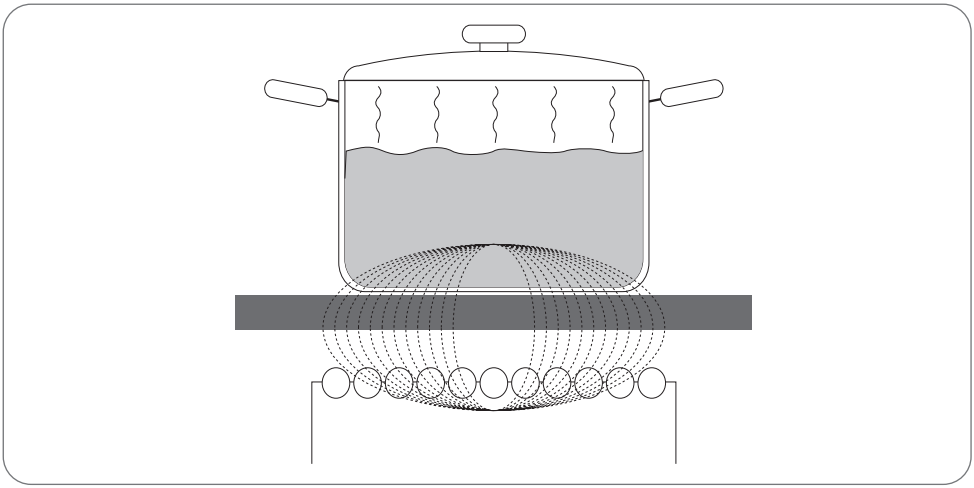


Abb. 4.1

⚠	**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 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.

⚠	**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes befindet.

Bei Induktionskochfeldern werden die Töpfe durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt. Die Induktionskochplatte funktioniert einwandfrei, wenn geeignete magnetische Töpfe verwendet werden.

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

Geeignetes Kochgeschirr :

Geeignet sind Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl, mit Mehrschichtboden (wenn vom Hersteller als geeignet angegeben).

Ungeeignetes Kochgeschirr :

NICHT geeignet sind Töpfe und Pfannen mit kupferbeschichtetem Stahl- oder Aluminiumboden, aus Glas, Holz, Keramik, Terrakotta oder Porzellan.

!	**HINWEIS:** Der Topfboden muss eben und glatt sein. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

!	**HINWEIS:** Einige Töpfe haben keinen vollständig ferromagnetischen Boden. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, der Rest des Bodens bleibt kalt.

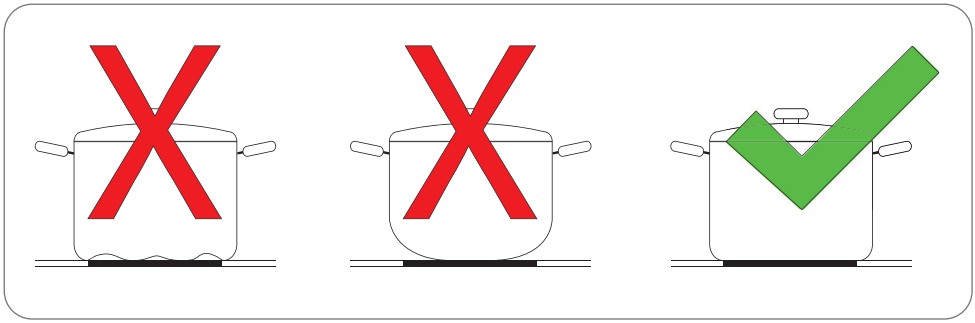


Abb. 4.2

Ob die Töpfe geeignet sind, kann durch einen Test mit einem Magneten überprüft werden. Halten Sie den Magneten an den Boden des Topfes, wenn er angezogen wird, bedeutet dies, dass der Topf für Induktionskochen geeignet ist. Wenn Sie keinen Magneten haben, geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten. Wenn das Symbol auf dem Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser zu kochen beginnt, sind die Töpfe für Induktionskochen geeignet.

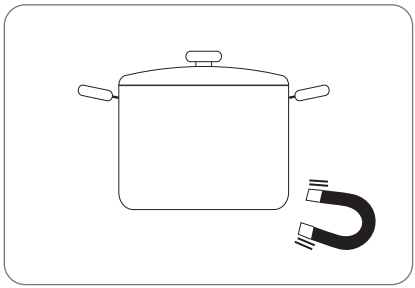


Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz des Kochzone hängt vom Durchmesser des Topfbodens ab. Töpfe mit einem kleineren als dem Mindestdurchmesser nehmen nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Wärme auf.

HINWEIS: Wenn Sie einen Spezialtopf verwenden, müssen Sie die Anweisungen des Herstellers beachten.

HINWEIS: Für ein gutes Kochergebnis muss der ferromagnetische Teil des Topfbodens mit der Größe der Platte übereinstimmen. Wenn die Platte den Topf nicht erkennt, versuchen Sie, sie auf eine andere Platte mit einem kleineren Durchmesser zu stellen. Stellen Sie die Töpfe auf jeden Fall immer **in die Mitte der Kochzone. Durchmesser der Kochzone**.

Durchmesser der Kochplatte (mm)	Mindestdurchmesser des Topfbodens (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

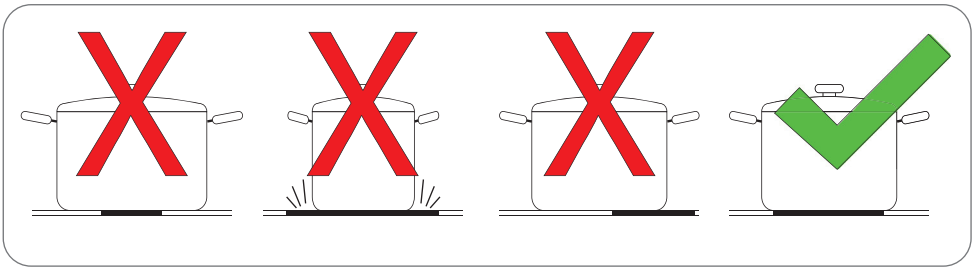


Abb. 4.4

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.

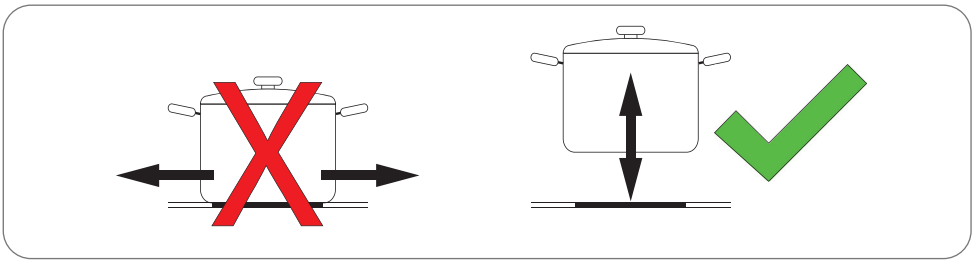


Abb. 4.5

4.1.4 Energieersparnis

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

	WICHTIGER HINWEIS: 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.

4.1.5 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.

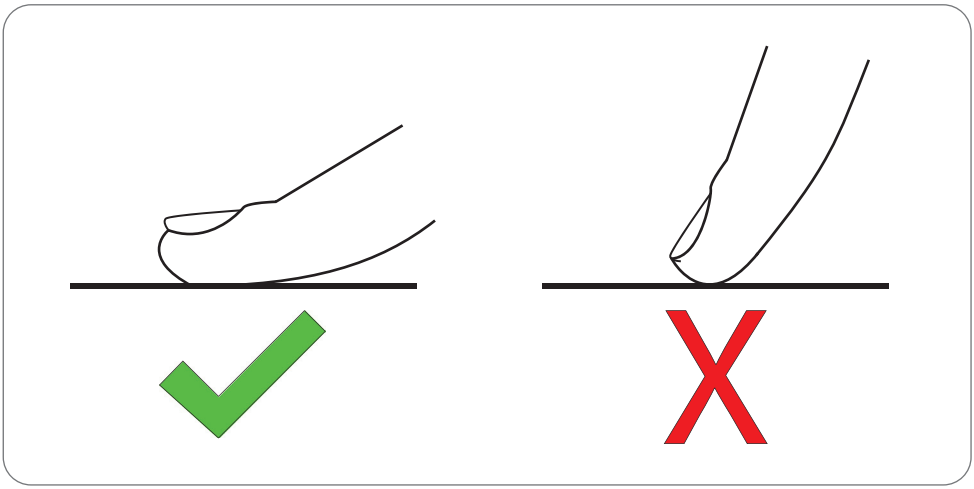


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

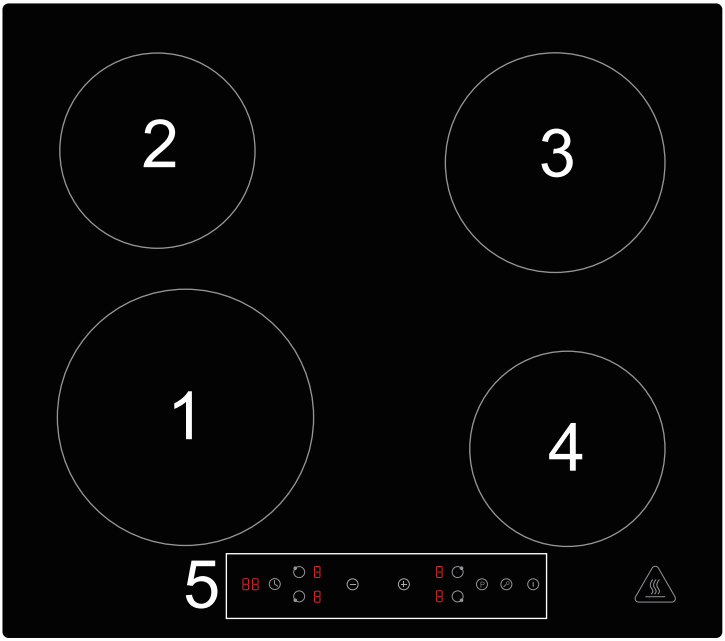


Abb. 4.7

1 - Kochzone vorne links (1800W/Power Boost 2100W)
2 - Kochzone hinten links (1200W/Power Boost 1500W)
3 - Kochzone hinten rechts (1800W/Power Boost 2100W)
4 - Kochzone vorne rechts (1200W/Power Boost 1500W)
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 - „Power Boost“-Taste

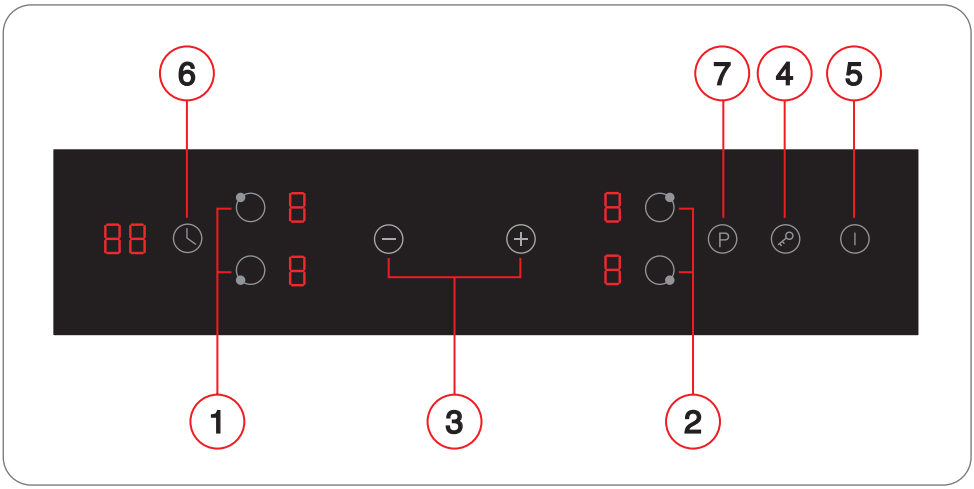


Abb. 4.8

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.

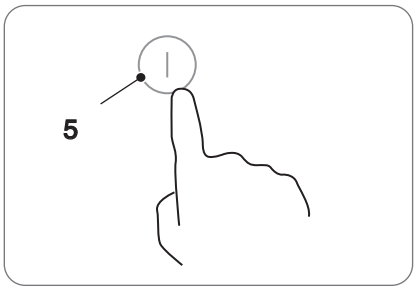


Abb. 4.9

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

	WICHTIGER HINWEIS: Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.

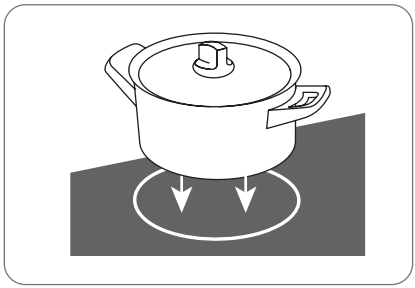


Abb. 4.10

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

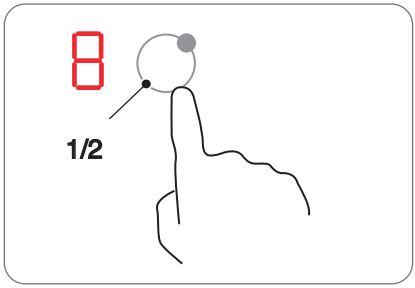


Abb. 4.11

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.

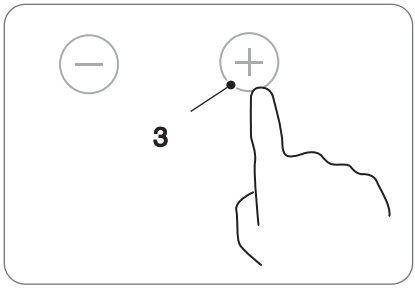


Abb. 4.12

Das Blinken des Symbols

bedeutet :

a) - Auf der Kochzone, für die Sie eine Garstufe auswählen, befindet sich kein Topf

b) - Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für Induktionskochfelder geeignet, hat möglicherweise einen zu kleinen Durchmesser oder ist nicht richtig auf der Kochzone zentriert. Das Symbol schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der entsprechenden Kochzone platziert ist.

4.2.4 Nach dem Kochen

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

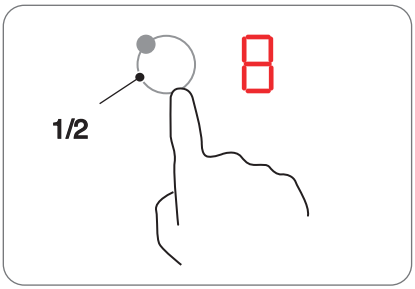


Abb. 4.13

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.

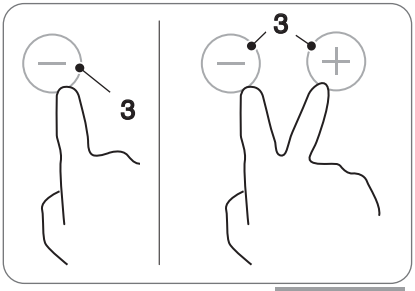


Abb. 4.14

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

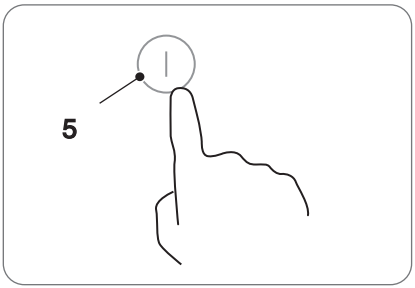


Abb. 4.15

	ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

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.

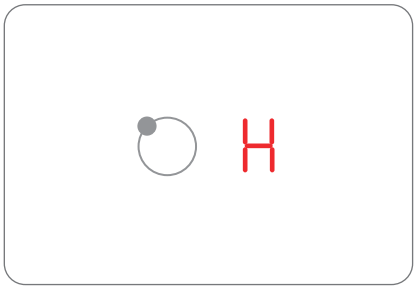


Abb. 4.16

4.2.5 Power-Boost-Funktion

Power Boost einschalten

1 - Wählen Sie die Kochzone, den Sie schnell aufheizen möchten (1 oder 2).

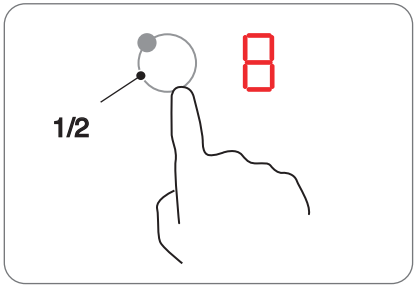


Abb. 4.17

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, (P) die Garintensitätsstufe zeigt "P" an und die Leistung erreicht das Maximum.

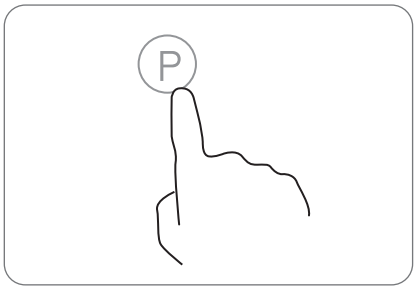


Abb. 4.18

Power Boost ausschalten

1 - Wählen Sie die Kochzone mit der Power-Boost-Funktion, das Sie ausschalten möchten (1 oder 2).

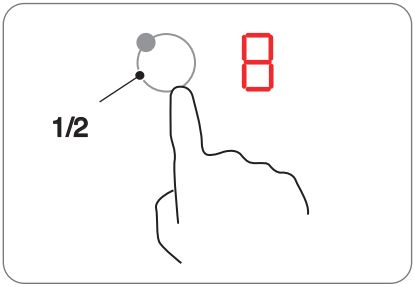


Abb. 4.19

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, P um die Power-Funktion auszuschalten, oder drücken Sie auf die Garstufentaste "+/-". (3), um die Power-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Garstufe einzustellen.

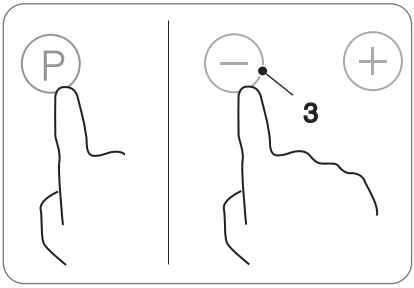


Abb. 4.20

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 Biensperrtaste , auf der Timeranzeige erscheint "Lo".

So entsperren Sie die Bedienelemente

1 - Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.

3 - Das Induktionskochfeld ist nun betriebsbereit.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus 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 Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor misst die Temperatur im Induktionskochfeld. Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

4.2.8 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn ein Topf ungeeigneter Größe mit nichtmagnetischem Boden (z. B. Aluminium) erkannt wird oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld vergessen wird, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld für 1 weitere Minute.

4.2.9 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Induktionskochfeld. 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-Garzeittimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird, stellt das Induktionskochfeld die Wärmezufuhr ein und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

4.2.10 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 '-' blinkt nicht).

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

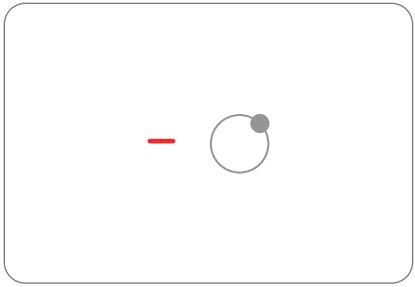


Abb. 4.21

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

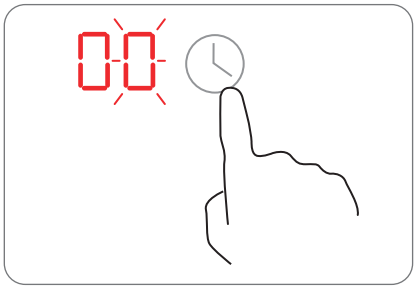


Abb. 4.22

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

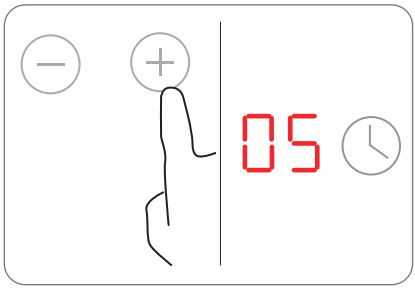


Abb. 4.23

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

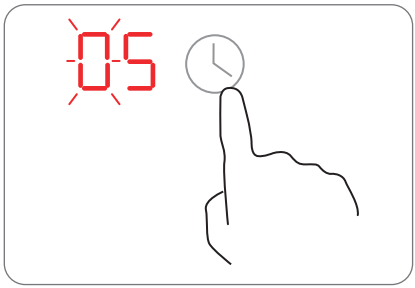


Abb. 4.24

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

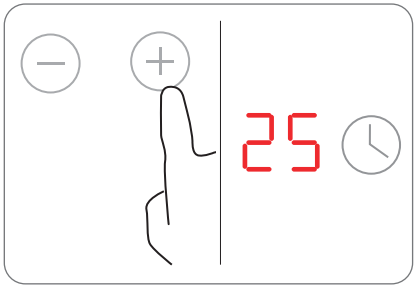


Abb. 4.25

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

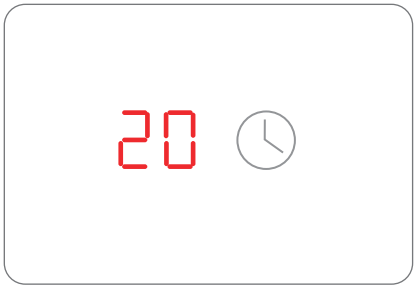


Abb. 4.26

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

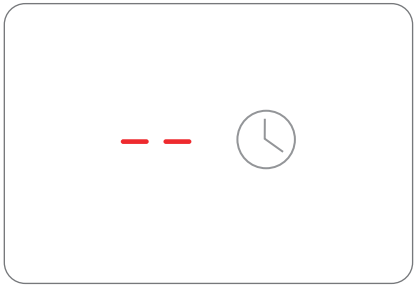


Abb. 4.27

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.

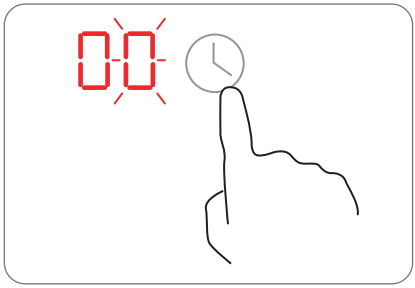


Abb. 4.28

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

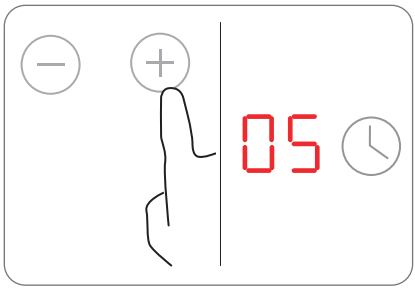


Abb. 4.29

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

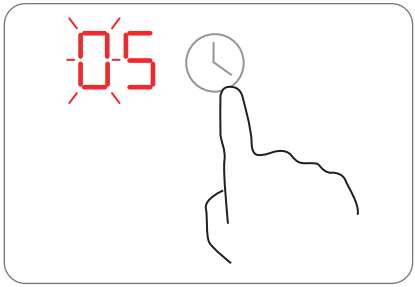


Abb. 4.30

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

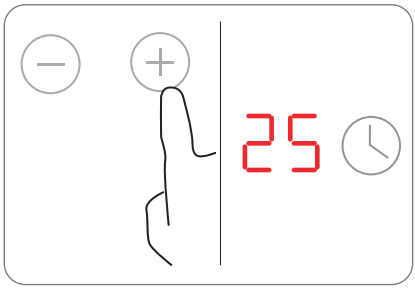


Abb. 4.31

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

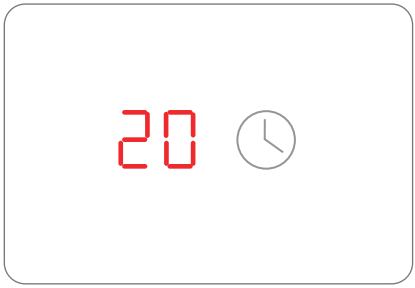


Abb. 4.32

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

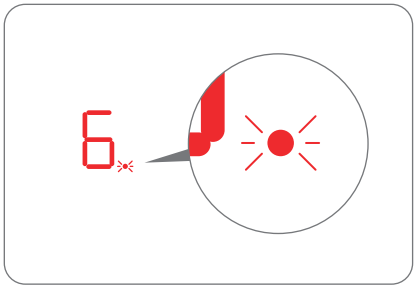


Abb. 4.33

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

!	**HINWEIS:** Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

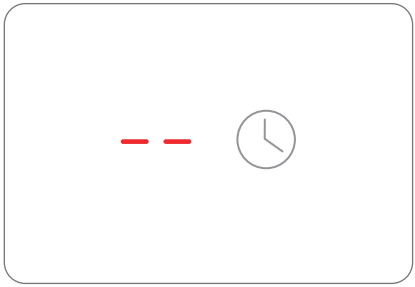


Abb. 4.34

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. 4.35

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.

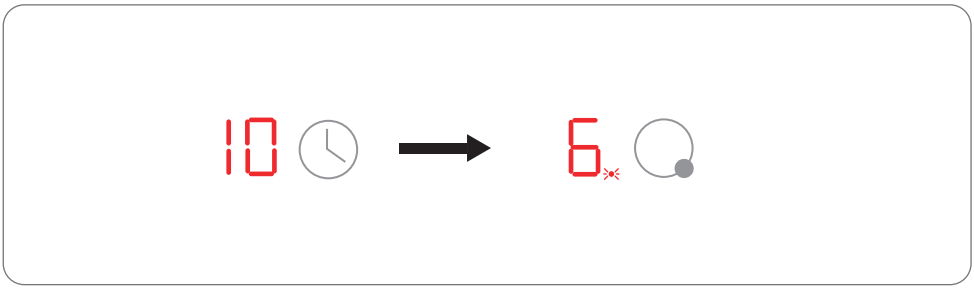


Abb. 4.36

!	**HINWEIS:** Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.

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.

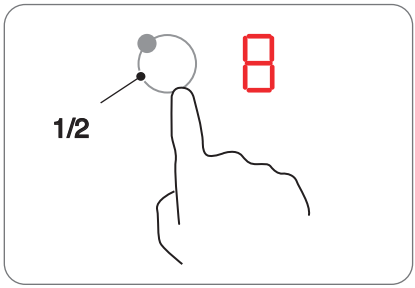


Abb. 4.37

4.2.11 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen

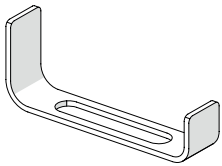
	GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Leistungsverstärkung Power Boost verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- 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
P	„Power Boost“ - vorübergehende Erhöhung der Leistung. Um den Siedepunkt schneller zu erreichen

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:

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** 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.
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** 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).
⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** 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 Induktionskochfeld 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.

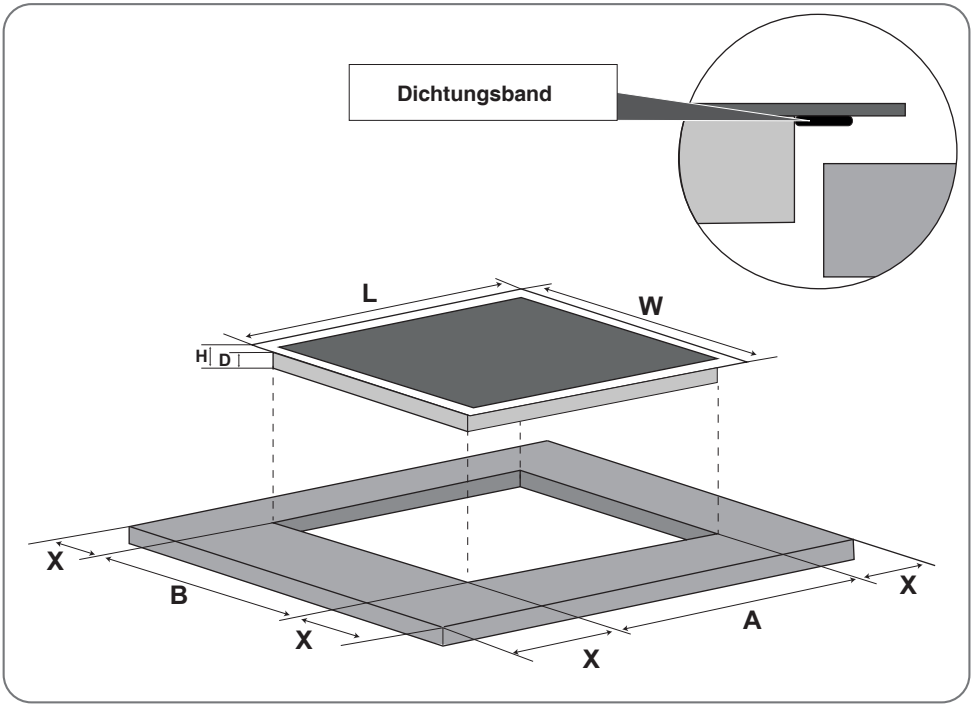


Abb. 5.1

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	mindestens 50

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird. Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld 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.

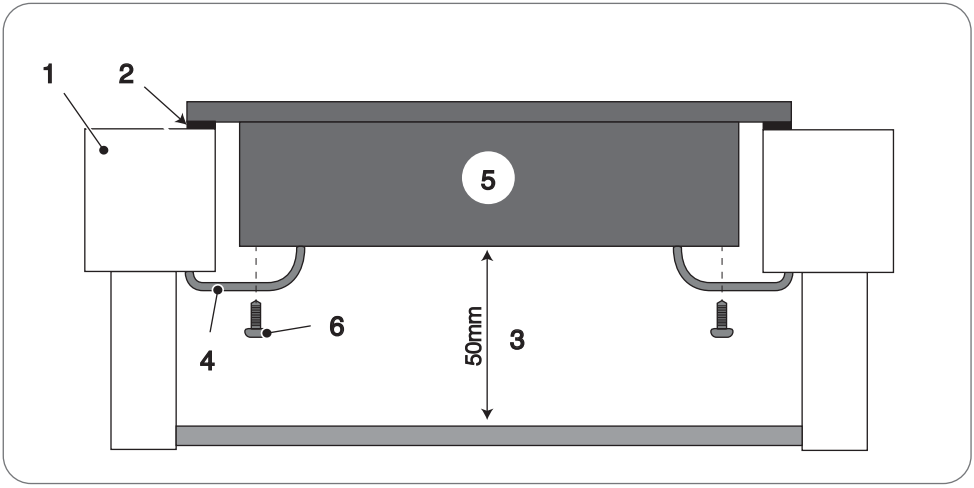


Abb. 5.2

1) - Arbeitsplatte
2) - Dichtungsband
3) - Mindestabstand
4) - Bügel
5) - Induktionskochfeld
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.

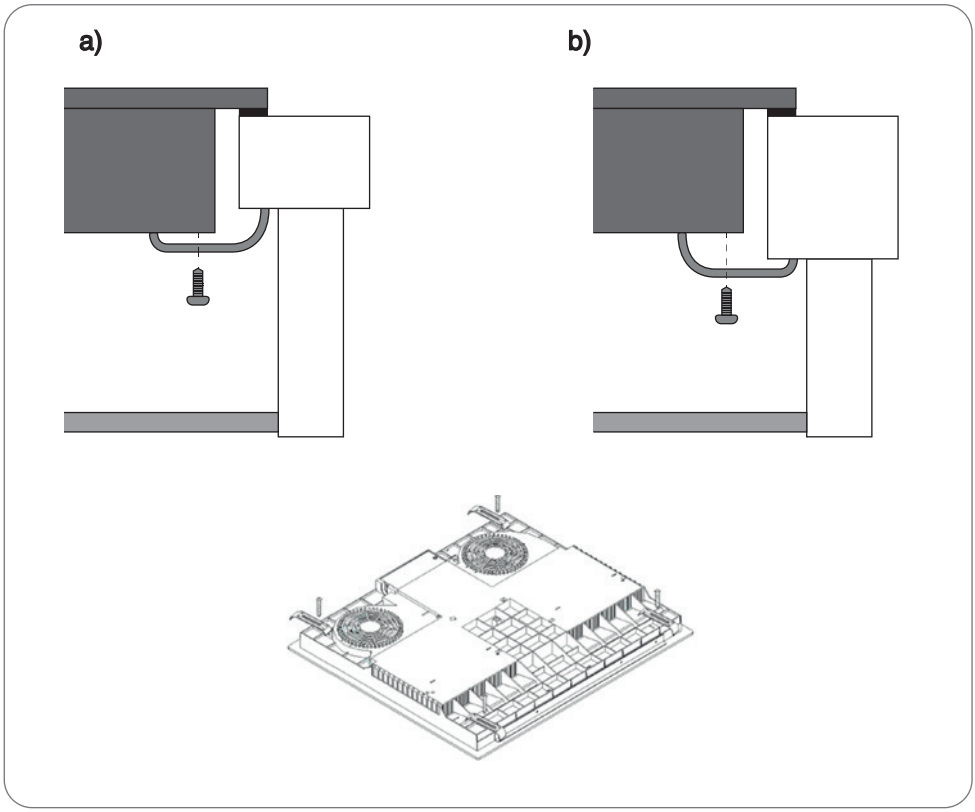


Abb. 5.3

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 Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird. Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld 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 Induktionskochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

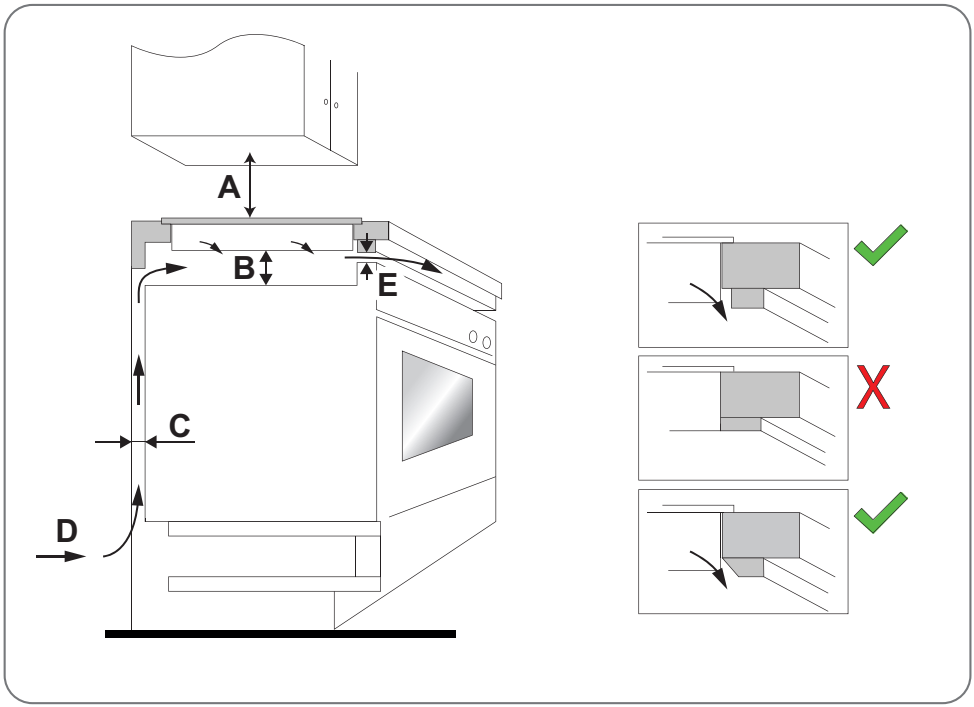


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück) 650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm

5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:

	GEFAHR: 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.

	ACHTUNG! Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.

	WICHTIGER HINWEIS: 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.

	WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.

	WICHTIGER HINWEIS: 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.

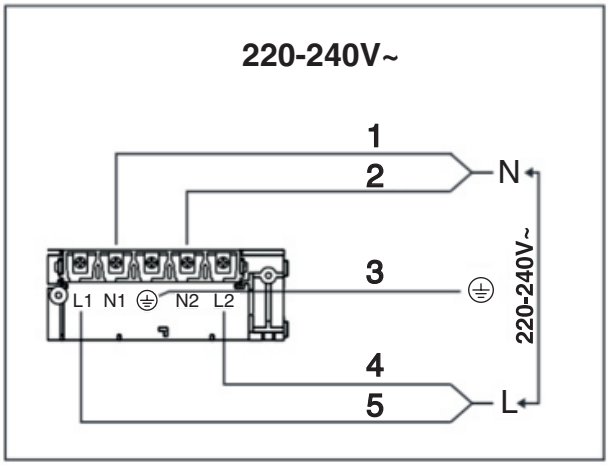
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

	WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.

	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.

	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

Anschlussverfahren:



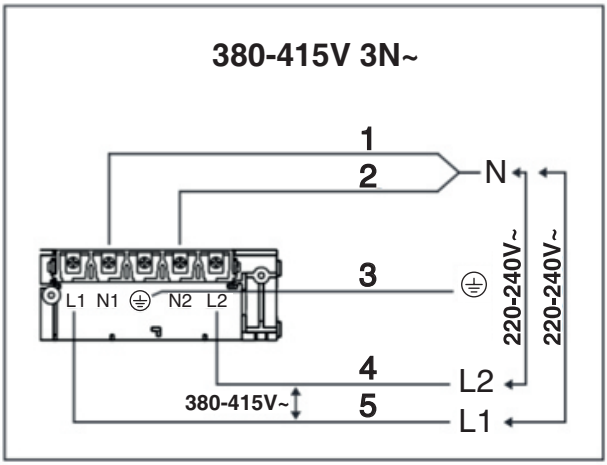


Abb. 5.5

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:	WICHTIGE HINWEISE
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.	• 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.
	2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.	• 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.
	3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.	• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.
	4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE
Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte	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: 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.	• 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. • 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.
Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• 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.

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionskochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld 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. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.
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.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es bei hoher Temperatur betrieben wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnik verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizeinstellung reduzieren.
Lüftergeräusch des Induktionskochfelds.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter wird aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie brauchen nicht einzugreifen. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfelds nicht aus, während der Lüfter läuft.

Die Töpfe werden nicht erhitzt und dieses Symbol blinkt auf dem Display: U	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochfläche ist oder nicht richtig darauf ausgerichtet/zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“. Achten Sie darauf, dass sich der Topf in der Mitte der Kochzone befindet. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochzone.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Garzeittimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie das Induktionskochfeld aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann.

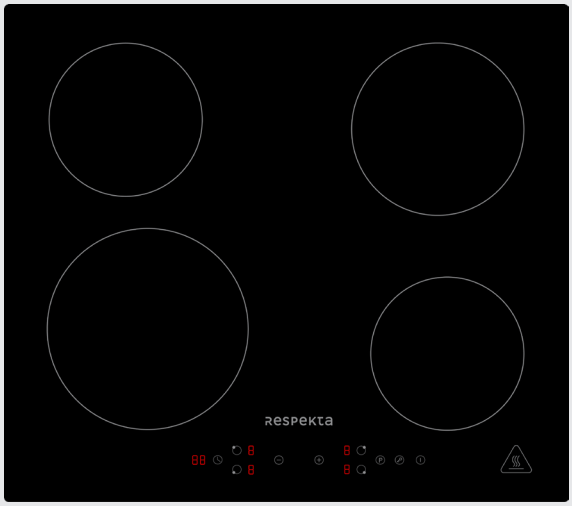
7.2 Fehlercode-Anzeige

Wenn ein Fehler auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Störungscode	**Mögliche Ursachen**	**Abhilfe**
E4/E5	Temperatursensor defekt.	Hersteller kontaktieren.
E7/E8	Temperatursensor IGBT defekt.	Hersteller kontaktieren.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist oder ob Spannungsschwankungen auftreten. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn sich die Versorgungsspannung wieder normalisiert hat.
E6/E9	Geringe Hitze des Induktionskochfelds.	Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es abgekühlt ist.

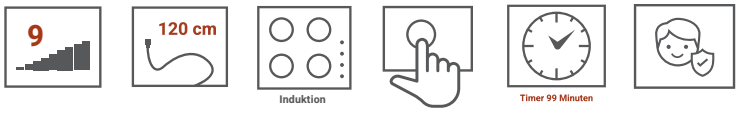
Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.

⚠	**ACHTUNG:** Bauen Sie das Gerät nicht selbst aus, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.



Alex
Rahmenloses Induktionskochfeld
KM 4295I-28

- 9 Leistungsstufen
- Touch Control Steuerung
- Booster Funktion in allen Kochzonen
- Restwärmeanzeige & Automatische Abschaltung
- 99 Minuten Timer
- Kindersicherung



AUSSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Nein / Nein

BESONDERHEITEN

Boosterfunktion	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	99 Minuten
Programierbarer Leistungsbegrenzer	Ja

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 400V / 50Hz
Anschlusswert Kochfeld	max. 7200 W
Technische Daten der Kochzonen	1 x Ø 210 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion)
	1 x Ø 180 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion)
	2 x Ø 160 mm / 1200 - 1500 W (Boosterfunktion)
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	120 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	5,8 x 59 x 52 cm / 8,1 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	11 x 68 x 58 cm / 9,1 kg

ARTIKELNUMMER	EAN
KM4295I-28	4260683875203

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsgeschirrspülern

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: respekta

Anschrift des Lieferanten: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Strasse 5, 67117 Limburgerhof, DE

Modellkennung: GSP60V

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität[(a)] (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI[(a)]	55,9	Energieeffizienzklasse[(a)]	E	
Reinigungsleistungsindex[(a)]	1,125	Trocknungsleistungsindex[(a)]	1,065	
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.	11,0	
Programmdauer[(a)] (h:min)	3:40	Art	Einbaugerät	
Luftschallemissionen[(a)] (dB (A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse[(a)]	C	
Aus-Zustand (W) (falls zutreffend)	0,49	Bereitschaftszustand (W) (falls zutreffend)	-	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	1,00	Vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie: 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission zu finden sind: www.respekta.info

[(a)] für das eco-Programm.

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/10/2021

EPREL-Eintragungsnummer 734880

https://eprel.ec.europa.eu/qr/734880

Lieferant: NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH (Hersteller)

Website: www.respekta.info

Kundenbetreuung:

Name: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH

Website: www.respekta.de

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de

Telefonnummer: 06232298500

Anschrift:
Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland