

# BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Elektrisch



AB120-33 / AB140-33 / AB700-33

USER MANUAL **GB**

BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

RESPEKTA®

**Dear Customer,**

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

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

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

The product images are schematic.

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

Products marked with (\*) are optional.


**"Complies with WEEE Regulation"**

## Contents

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

## IMPORTANT WARNINGS

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



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

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

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

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

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

**17.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Electrical Safety

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

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

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

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


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

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

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

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

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



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

### **Intended Use**

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

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

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

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

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

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

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

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

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

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

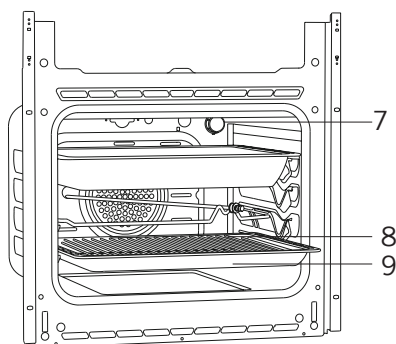
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



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

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



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

## Accessories (optional)

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

## Technical Specifications

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

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

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

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

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

### INSTALLATION OF APPLIANCE

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

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

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

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

### Important Warnings for Installation:



Figure 1

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

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

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

### Right Place For Installation

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

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

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

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



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

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

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

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

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

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

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

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

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

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

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

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Electrical Connection**

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

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

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

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

### **Mounting**





Figure 2

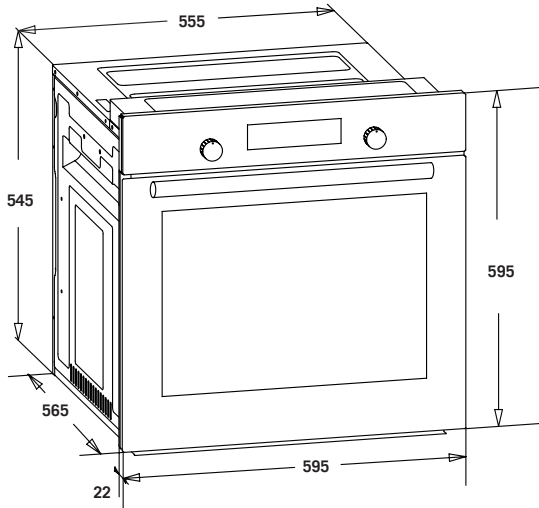


Figure 3

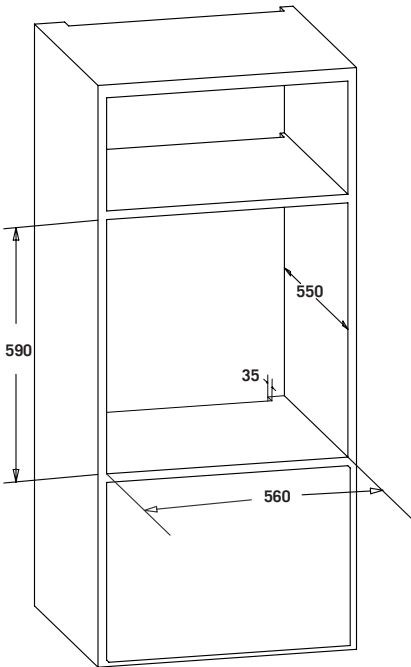


Figure 4

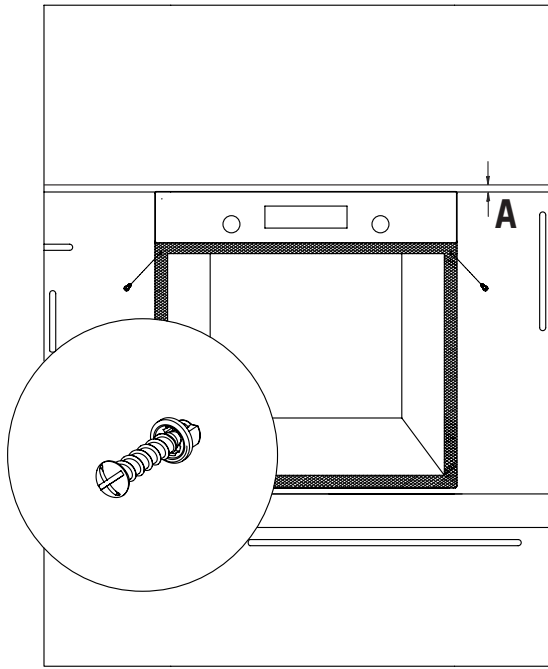
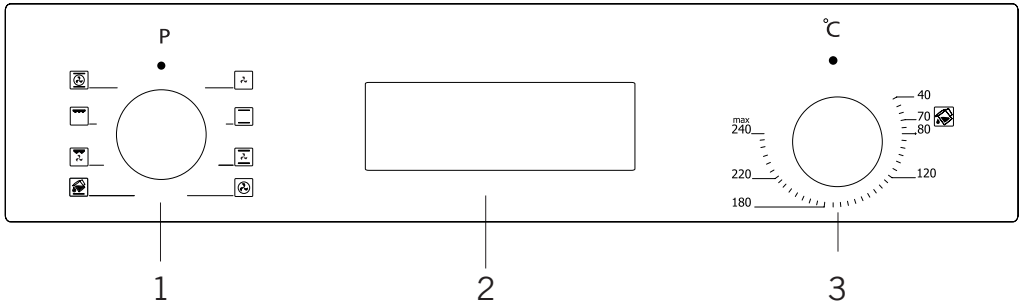


Figure 5

**CONTROL PANEL**



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

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



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



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

### Using Pop-up Button \*

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



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



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

## **USING THE OVEN**

### **Initial Use Of Oven**

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

**1.** Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.

**2.** Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.

**3.** Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.

**4.** Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### **Normal Use Of Oven**

**1.** Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.

**2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.

**3.** Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.

**4.** Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## Using The Grill

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

### To turn on the grill;

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

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

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

## Using The Chicken Roasting \*

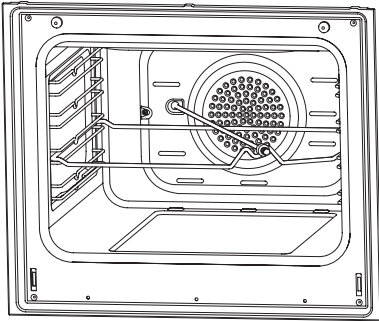
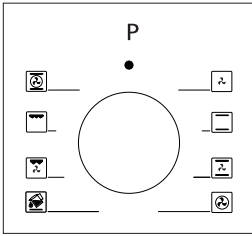


Figure 6

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



## PROGRAM TYPES



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Fan:** Defrost

**Steam Cleaning:** It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.















### **COOKING RECOMMENDATIONS**

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

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

## Cooking Table

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

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

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

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

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

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

## Baking With Pizza Stone

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

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

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

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

## Drying

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

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

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

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

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

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

### Steam Cleaning \*



Figure 7

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

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

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

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

## Cleaning And Mounting Oven Door



Figure 8



Figure 9

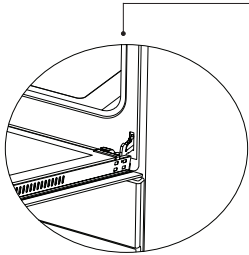


Figure 8.1

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

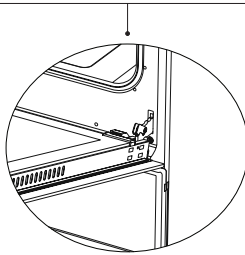


Figure 8.2

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

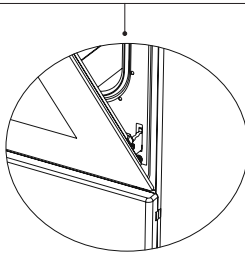


Figure 9.1

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

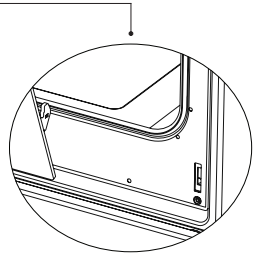


Figure 9.2

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

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

## Cleaning Of The Oven Glass

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

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

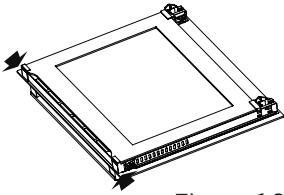


Figure 10

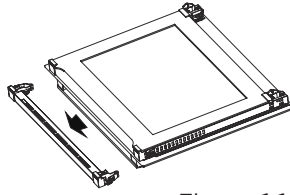


Figure 11

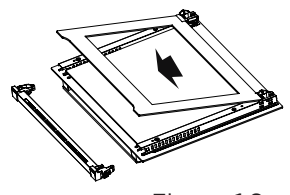


Figure 12

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

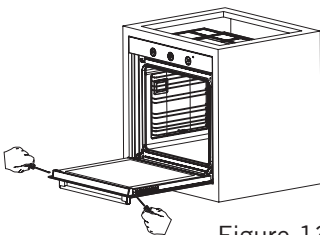


Figure 13

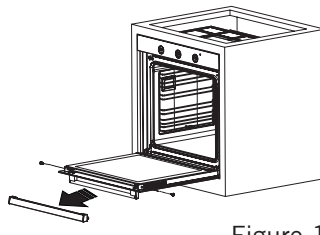


Figure 14

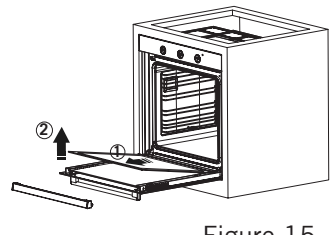


Figure 15

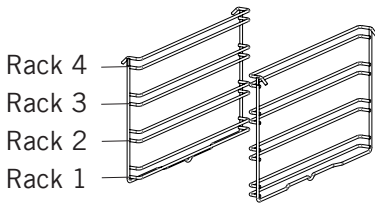
## Catalytic Panel \*

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

### Detaching catalytic panel

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

### Rack Positions



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

### Installing and removing wire racks

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



## Replacing Oven Lamp

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

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

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

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

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



Figure 16

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 17

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

## TROUBLESHOOTING

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

### Check Points

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

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

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

## HANDLING RULES

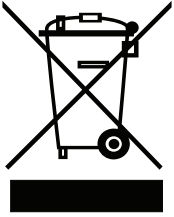
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.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

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

## PACKAGE INFORMATION

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

## Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

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

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

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

Die Produktabbildungen sind schematisch.

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

Mit (\*) markierte Produkte sind optional.

**„Konformität mit WEEE-Richtlinie“**

## Inhalt

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

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

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

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

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

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

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

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



11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

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

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

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

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**49.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

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

## Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **Verwendungszweck**

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

## Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

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

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

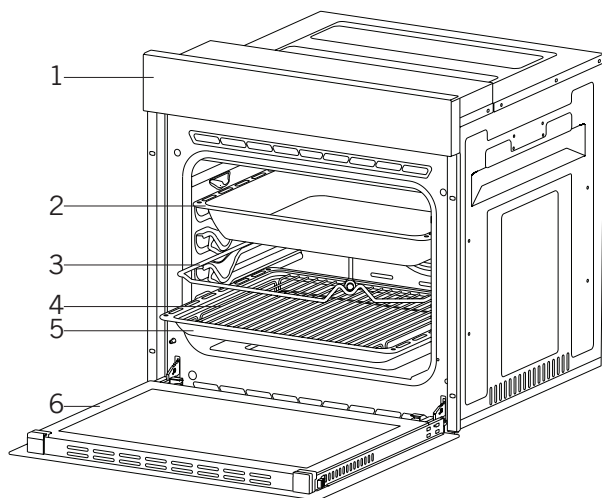
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

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

Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

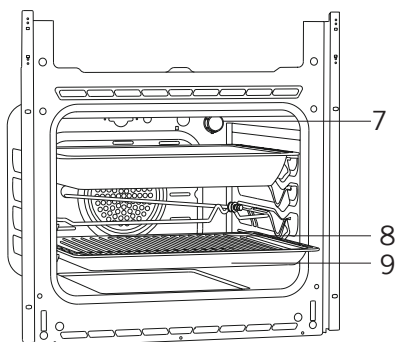
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## VORSTELLUNG DES GERÄTES



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

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



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

## Zubehör (optional)

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

## Technische Daten

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

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

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

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

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

## INSTALLATION DES GERÄTES

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

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

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

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

### Wichtige Warnhinweise zur Installation:

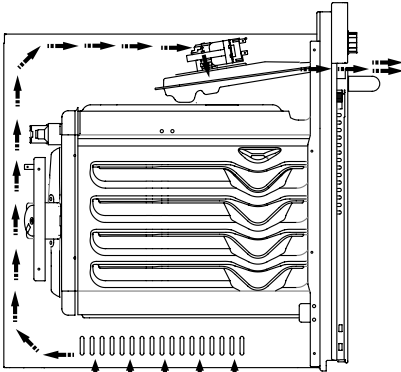


Abbildung 1

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

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

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein,

damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

### Der richtige Aufstellungsort

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Unter einer Arbeitsplatte installieren**

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

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

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

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

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

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

### **Installationsanforderungen**

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

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

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

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

### **Ofen positionieren und befestigen**

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

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

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

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

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

### **Elektrischer Anschluss**

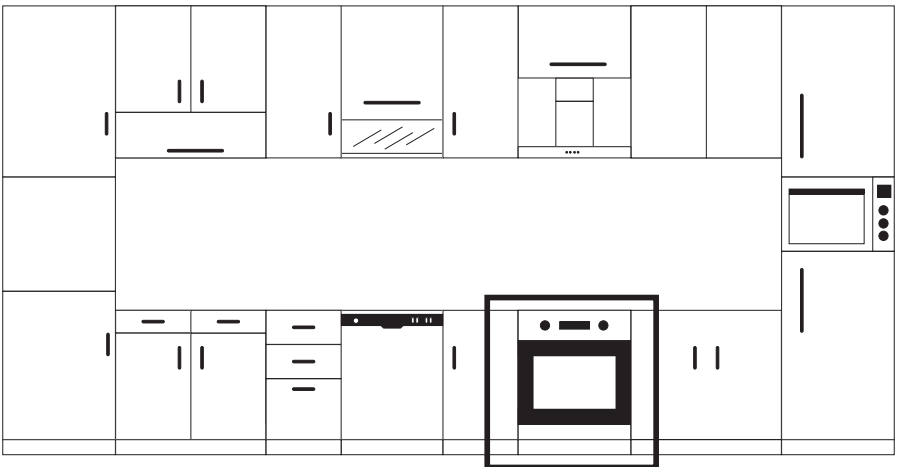
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

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

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

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

### **Montage**





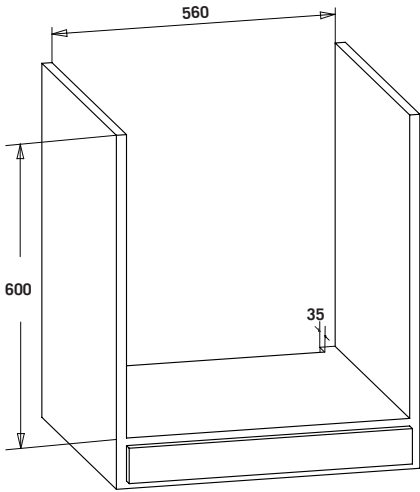


Abbildung 2

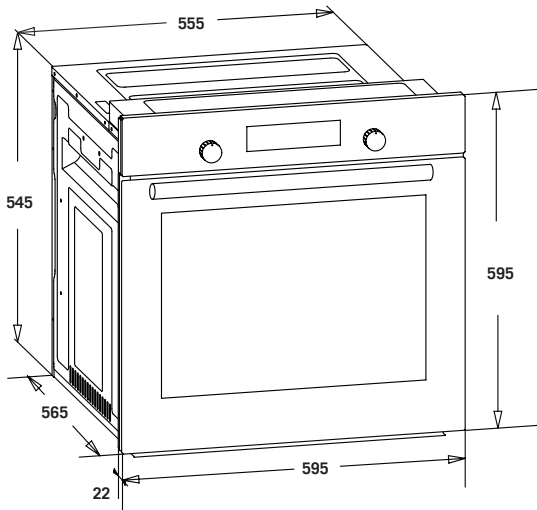
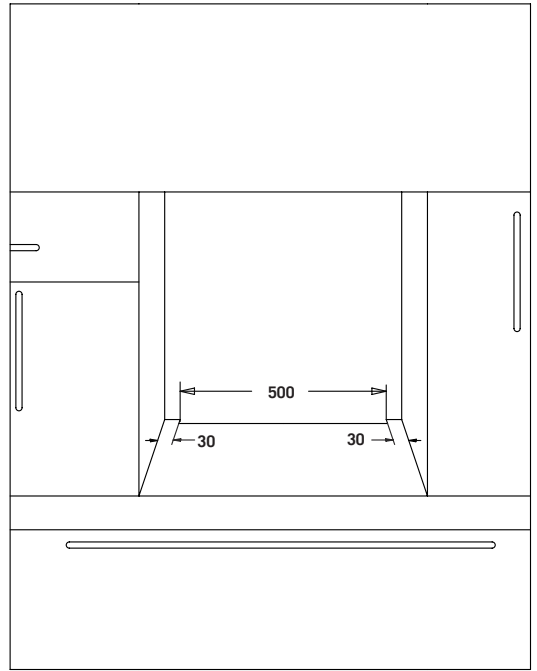


Abbildung 3

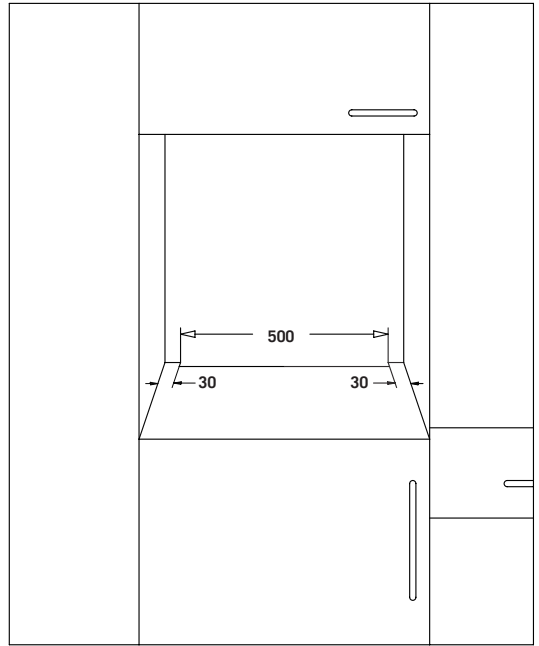
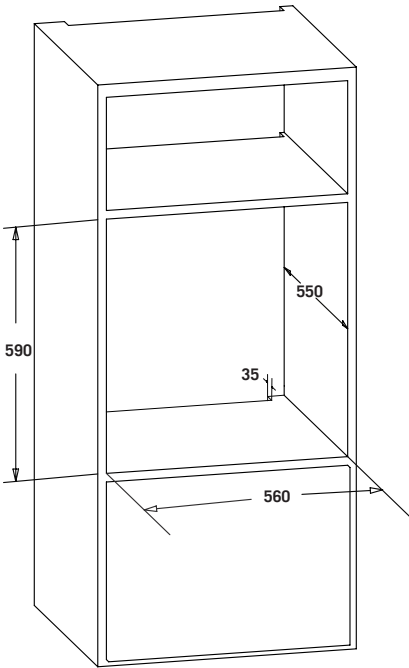
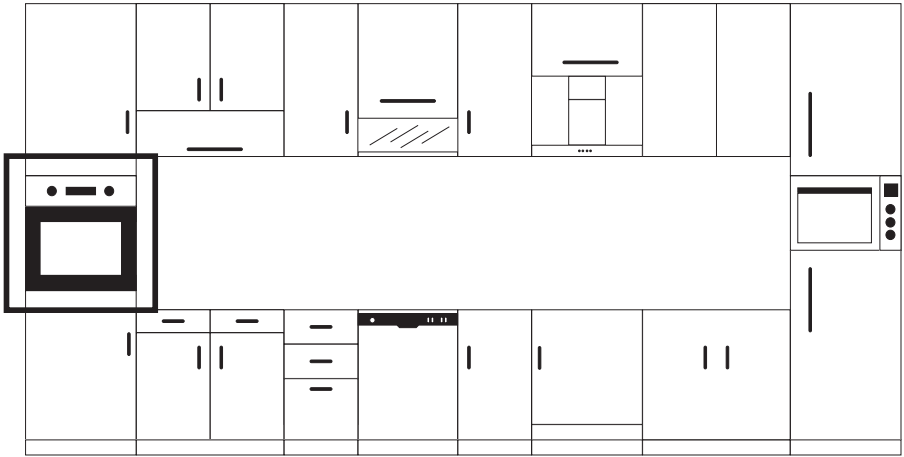


Abbildung 4

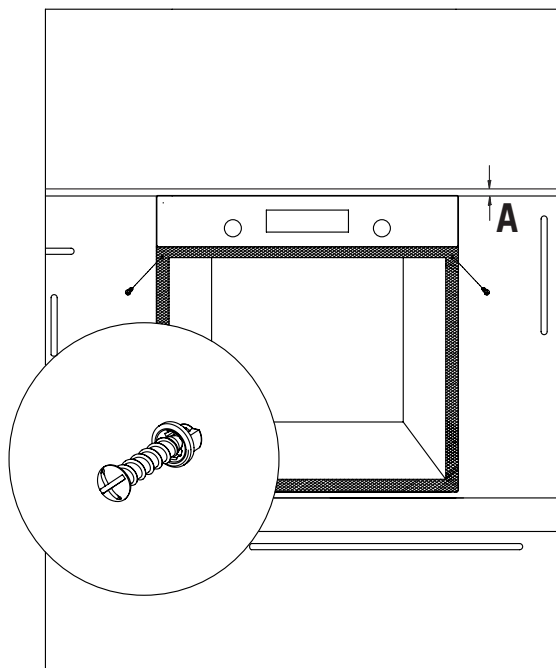
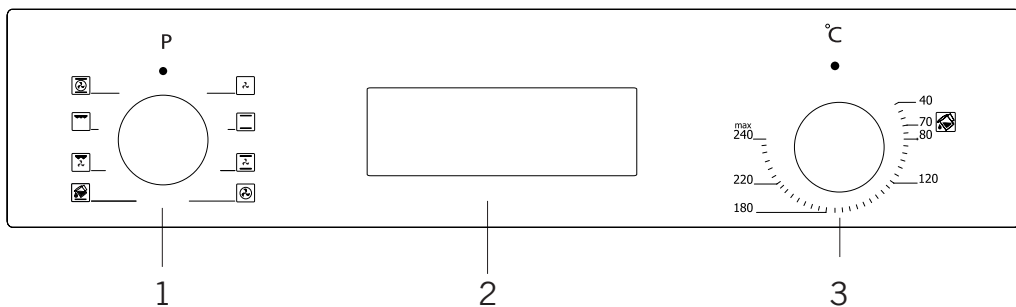


Abbildung 5

**BEDIENFELD**



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

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



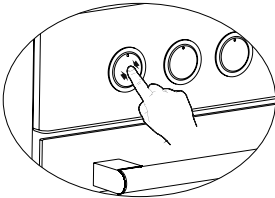
**Thermostatknopf:** Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener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



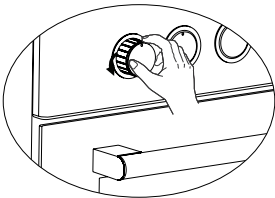
**Mechanischer-Timer-Knopf \*:** Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

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

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



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



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

## **OFEN VERWENDEN**

### **Erste Inbetriebnahme des Ofens**

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

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

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

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

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

### **Normale Benutzung des Ofens**

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

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

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

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

## Verwendung des Grills

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

### Um den Grill einzuschalten;

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

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

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

### Hühnchen-Bratfunktion Verwenden \*

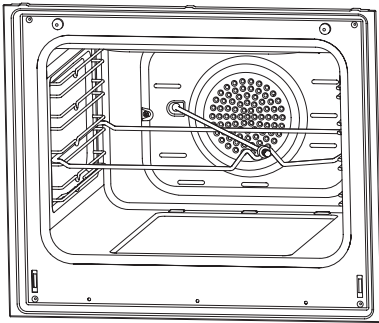
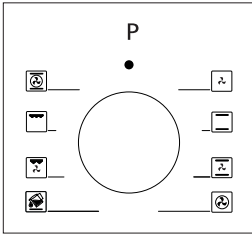


Abbildung 6

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

## PROGRAMMTYPEN



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Gebläse:** Auftauen

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

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN



















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

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



## Zubereitungstabelle

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

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

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

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

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

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

## Backen mit Pizzastein

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

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

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

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

## Trocknen

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

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

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

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

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

## WARTUNG UND REINIGUNG

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

### Dampfreinigung \*

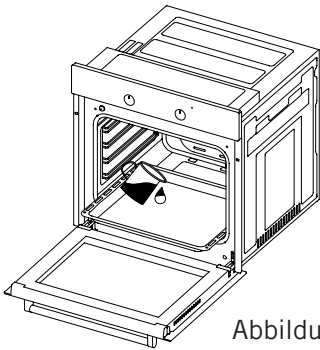


Abbildung 7

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

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.

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

3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

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

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

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

## Ofentür Reinigen Und Montieren



Abbildung 8

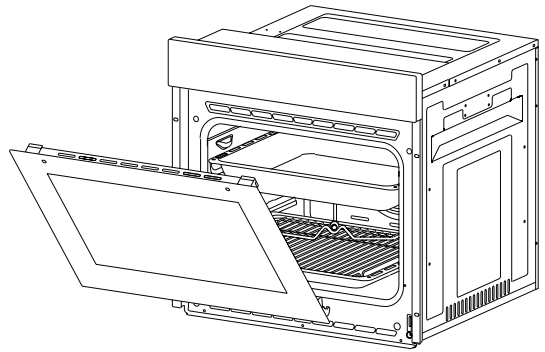


Abbildung 9

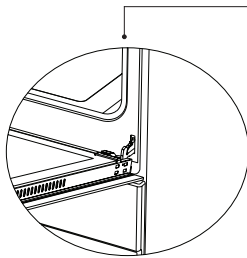


Abbildung 8.1

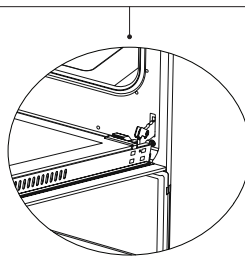


Abbildung 8.2

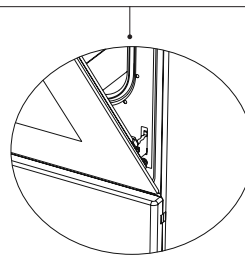


Abbildung 9.1

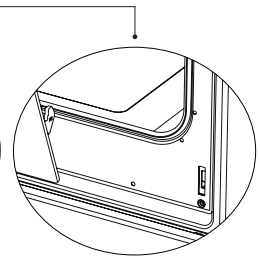


Abbildung 9.2

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

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

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

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

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

## Reinigung des Ofenglases

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

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



Abb. 10

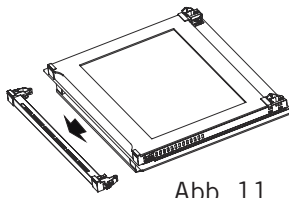


Abb. 11

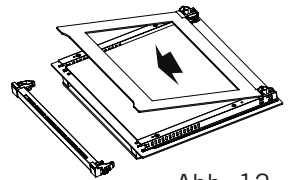


Abb. 12

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

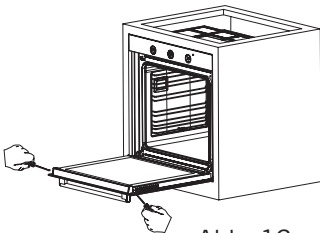


Abb. 13

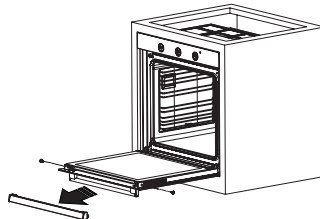


Abb. 14

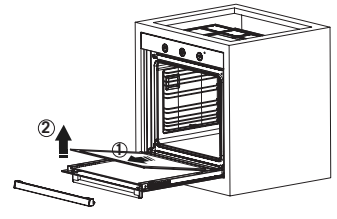


Abb. 15

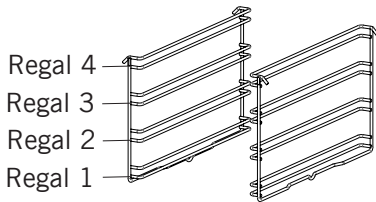
## Katalytische Wände \*

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

### Die katalytischen Wände entfernen

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

### Regalposition



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

### Drahtgitter installieren und entfernen

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

## Ofenbeleuchtung Auswechseln

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

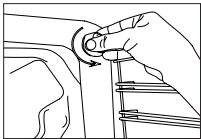
Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

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

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

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

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

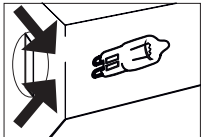
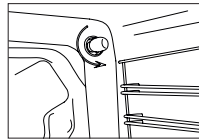


Abbildung 16

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 17

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

### Prüfpunkte

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

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



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

## **HANDHABUNGSREGELN**

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

## **EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG**

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

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

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

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

## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

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

## PRODUCT FICHE

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

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

|   |                    |      |                           |
|---|--------------------|------|---------------------------|
| Brand   | RESPEKTA           |      |                           |
| Model   | AB700-33           |      |                           |
| Type of oven  | Free Standing      |      |                           |
|   | Built-in           | X    |                           |
| Mass of the appliance(M)(Net weight)kg  | -                  | kg   |                           |
| Number of cavities  | 1                  |      |                           |
| Heat source per cavity  | Electrical         | X    |                           |
|   | Gas                |      |                           |
|   | Mix                |      |                           |
| Volume per cavity   | 80                 | l    |                           |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC electric cavity | 0,85 | kWh/cycle                 |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | EC electric cavity | 0.84 | kWh/cycle                 |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | EC gas cavity      | -    | MJ/cycle<br>kWh/cycle (!) |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | EC gas cavity      | -    | MJ/cycle<br>kWh/cycle (!) |
| Energy Efficiency Index per cavity  | EEL cavity         | 94,4 |                           |
| Energy Efficiency Class   | A                  |      |                           |

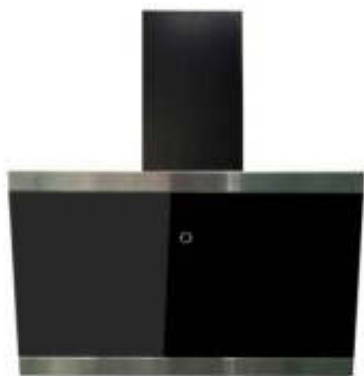
(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

# RESPEKTA®

DE

*Bedienungs- & Installationsanleitung*

## Dunstabzugshaube



Mod. No.:

CH89060S  
CH89060W



CH89090S  
CH89090W



CH 33060 S B  
CH 33060 W B

**Lieber Kunde,**

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

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

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

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

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

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

RESPEKTA®



**D**

## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

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


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

**GB**

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

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

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

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

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.

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

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

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

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

### 1. Hinweis-Symbol-Erklärung



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

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

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

**Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:**



**Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.**

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

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



**Dieses Symbol ist ein Warnhinweis**

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





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



### Vorsicht, Gefahren

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

## 2. Bestimmungsgemäße Verwendung



Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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



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

Fettpartikel, Wrasen und auch Feuchtigkeit werden vom Fettfilter aufgenommen.

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



Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Es könnte sonst massive Rauchentwicklung in Ihrer Wohnung entstehen.

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

## 3. Hinweise zum Umweltschutz

### 3.1 Verpackung

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



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

### 3.2 Entsorgung



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

### 4. Hinweise und allgemeine Ratschläge



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



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

### 5. Vor Benutzung der Dunstabzugshaube

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



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

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

### 6. Benutzung der Dunstabzugshaube

#### 6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch



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

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

#### 6.2 Im Abluft Betrieb:

Die angesaugte Luft wird durch den Abluftschlauch ins Freie geblasen.

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



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

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

**(siehe Kapitel 11.3)**

### 6.3 Im Umluftbetrieb:

Die angesaugte Luft wird durch einen Kohlefilter (auch Aktiv Kohlefilter genannt) gefiltert und im Raum umgewälzt. Der Kohlefilter hält die beim Kochen entstehenden Gerüche fest.

Die filtrierte Luft wird durch Luftöffnungen seitlich oder nach oben, zurück in die Küche ausgestoßen. Wird die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.



Das Gerät einige Minuten vor Beginn der Kochvorgänge einschalten.

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

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

### Nachlauffunktion

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

## 7. Reinigung und Pflege



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

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

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

**mittel. Diese könnten Verfärbungen verursachen.**

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



### Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse

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

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



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



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

### 7.1 Ersetzen der Fettfilter

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

- **Papier-Fettfilter** monatlich ersetzen
- **Papier-Fettfilter mit Alarm** alle zwei Monat oder sobald die Farbe der Oberfläche durch die Gitteröffnungen sichtbar wird wechseln. Dieser Filter ist auf einer Seite farbig, diese Farbe darf nach dem Einsetzen durch die Gitteröffnungen nicht sichtbar sein.
- **Schaumstoff Fettfilter** einmal im Monat in warmem Seifenwasser 1-2 Stunden einweichen lassen, nicht ausdrücken, den Vorgang eventuell wiederholen und den Filter spätestens nach 5-6

Waschvorgängen durch einen neuen Filter ersetzen.

- **Metall-Fettfilter** müssen bei Übersättigung nicht ersetzt, jedoch einmal monatlich von Hand oder im Geschirrspüler (60°) gereinigt werden. (bitte keine korrosiven Spülmittel verwenden) Filter gründlich trocknen lassen und vorsichtig wieder in die Abzugshaube einsetzen



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

#### • Kohlefilter

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

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

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

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



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

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

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

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



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



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

## 8. Auswechseln der Lampen



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

### 8.1 Auswechseln der LED Lampen

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

Siehe auch Kapitel "Kundendienst"

## 9. Störung- was tun wenn...

### Wenn der Motor nicht funktioniert:

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

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

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

### Wenn die Beleuchtung nicht funktioniert:

- Muss die Lampe ausgetauscht werden?

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



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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

## 10. Kundendienst

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

## 11. Installation



**Vor der Installation des Geräts unbedingt beachten:**

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

Wir empfehlen die Installation des Geräts durch einen Fachmann.

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

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

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

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

### 11.1 Installationsangaben

Mindestabstand Unterkante Haubenkörper:

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| zu Glaskeramik- und Gusskochplatten | <b>65 cm</b>  |
| zu Gaskochfeld                      | <b>70 cm</b>  |
| zu Kohle- / Öl- / Holzfeuerung      | <b>85 cm.</b> |



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

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

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

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

### 11.3 Umrüstung der Abzugshaube in eine Umlufthaube

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

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

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

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

### 11.4. Elektrischer Anschluss



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



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

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

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

### 11.5 Montage des Kohlefilters

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

### 11.6 Montage der Dunstabzugshaube

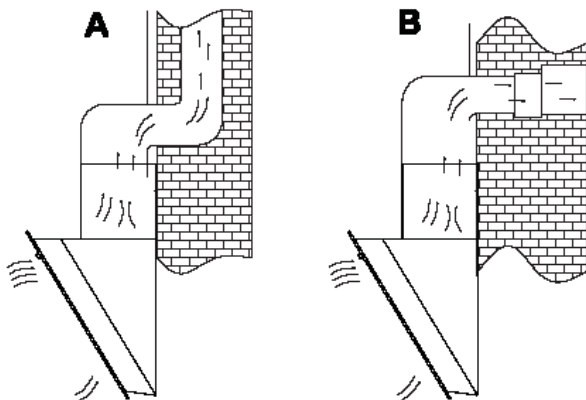
Siehe Kapitel "Montageanleitung", oder allenfalls separat beiliegende Montageanleitung.

## 12. Abluftleitung

(Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang nicht enthalten)

**Fig. A** Abluft über einen Luf tschacht

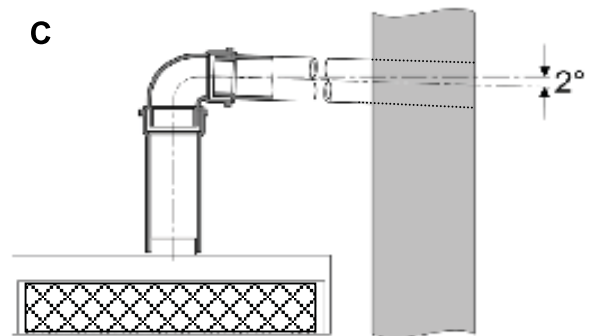
**Fig. B** Abluft ins Freie



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

**(Fig. C)**

Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.



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

## 13. Garantie

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

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

**Auf Beleuchtungskörper wird keine Garantie gewährt.**



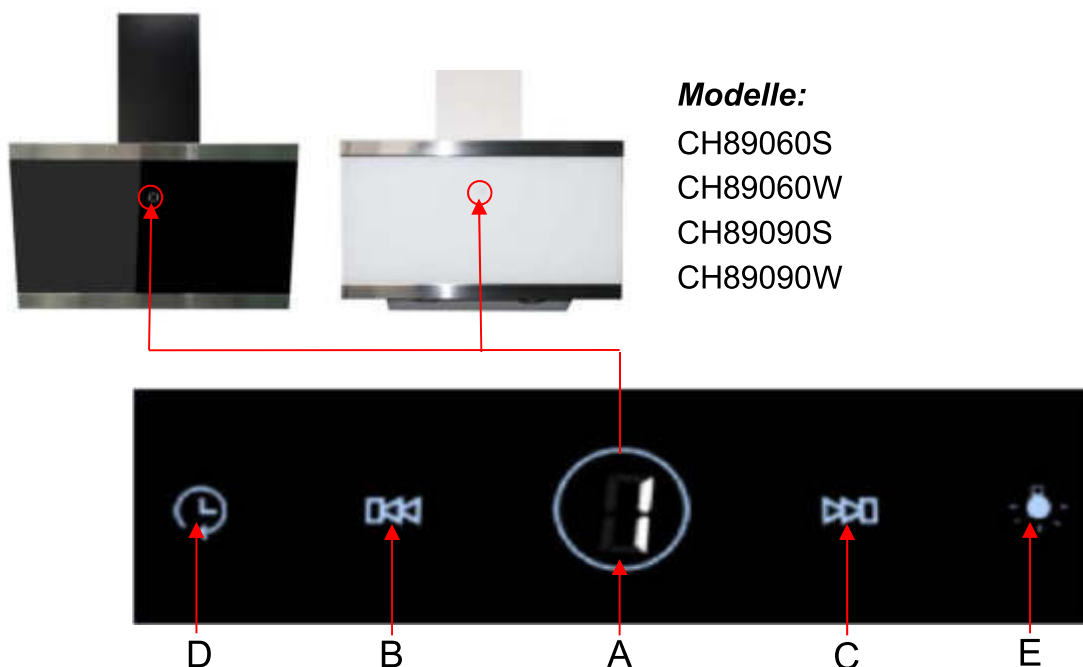
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen, die durch Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

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

## 14. Gerätebedienung 1

### Tasten-/Schalterfunktionen

# RESPEKTA®



#### Modelle:

CH89060S  
CH89060W  
CH89090S  
CH89090W

#### A Digitalanzeige Display

Tippen Sie diese Taste an, um die Haube einzuschalten. Die Tasten leuchten. Nach 2 Minuten Betriebsdauer geht die Tastenbeleuchtung aus. Um sie wieder einzuschalten, tippen Sie die Taste erneut an.

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

#### B Reduzierung der Lüfter Leistung

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

#### C Erhöhung der Lüfter Leistung

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

#### D Laufzeit Vorwahl-Timer

Betätigen Sie diese Taste bei laufendem Motor für 3 Sek. Die Digitalanzeige blinkt. Sie können die automatische Abschaltzeit von 1 Minute bis 9 Minuten einstellen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Abschaltzeit im Display angezeigt wird.

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

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

#### E Kochfeldbeleuchtung EIN/AUS Taste

## 14. Gerätebedienung 2

## Tasten-/Schalterfunktionen

**RESPEKTA®****Modelle:**

CH 33060 S B

CH 33060 W B



|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>A</b> | Motor EIN/AUS         |
| <b>B</b> | Leistungsstufe 1      |
| <b>C</b> | Leistungsstufe 2      |
| <b>D</b> | Leistungsstufe 3      |
| <b>E</b> | Beleuchtung EIN / AUS |



### 15. Einsatz der Kohlefilter

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

Heben Sie die Frontplatte (A) nach oben an.

Entfernen Sie den Metallfilter (B)



#### Kohlefilter Montage

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

Kohlefilter

## 16. Problembehebung

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

## 17. MONTAGEANLEITUNG RESPEKTA® Schräghauben



Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Haube beachten. (Kapitel 11.1)

### (A) Umluft-Filterbetrieb



### (B) Abluftbetrieb



**Achtung!** Kohlefilter **C** nur im Umluft Betrieb einsetzen.

### A Montage für Umluft Filterbetrieb

Gleiches Vorgehen wie unter nachfolgendem Kapitel **B** beschrieben. Der **Schritt 12.** entfällt jedoch. Zudem setzen Sie vor Montage der Metallfilter die Kohlefilter **C** ein.

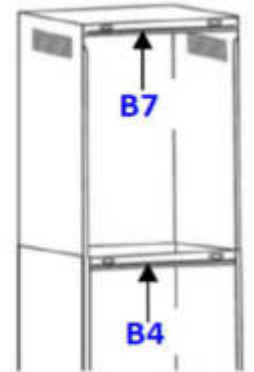
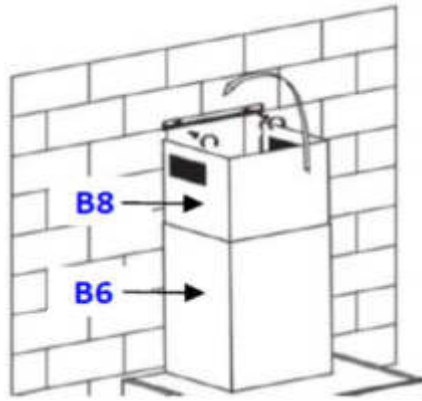
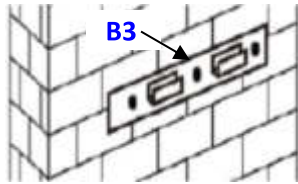
### B Montage für Abluftbetrieb

Vor Beginn des Montage den Metallfilter entfernen

**1.** Mit Hilfe der mitgelieferten Bohrschablone die Bohrlöcher an der Wand anzeichnen. Anschliessend je ein 8 mm Loch an den angezeichneten Stellen in die Wand bohren und die Dübel setzen.

**2.** Hauben-Halterung **B3** mit 3 Schrauben an der Wand befestigen.

**3.** Falls die Einweg-Ventilklappen **B11** nicht montiert sind, müssen Sie diese in bereits integrierten Abluftstutzen **B10** montieren.

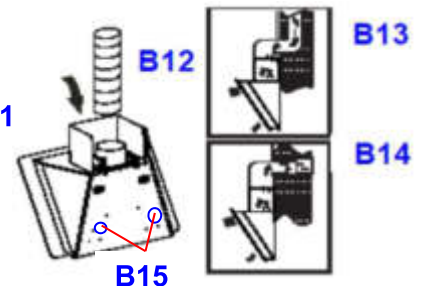
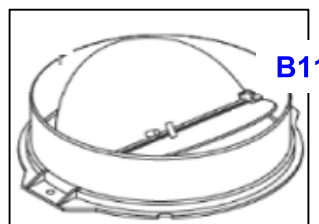
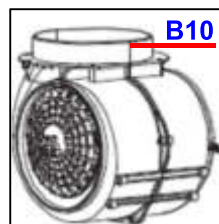


### Montage der Ventilklappen B11

Die zwei Halfteile nacheinander zusammensetzen  
Detaillierte Instruktionen dazu finden Sie auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung



Die mitgelieferten Dübel sind für festes Mauerwerk vorgesehen.



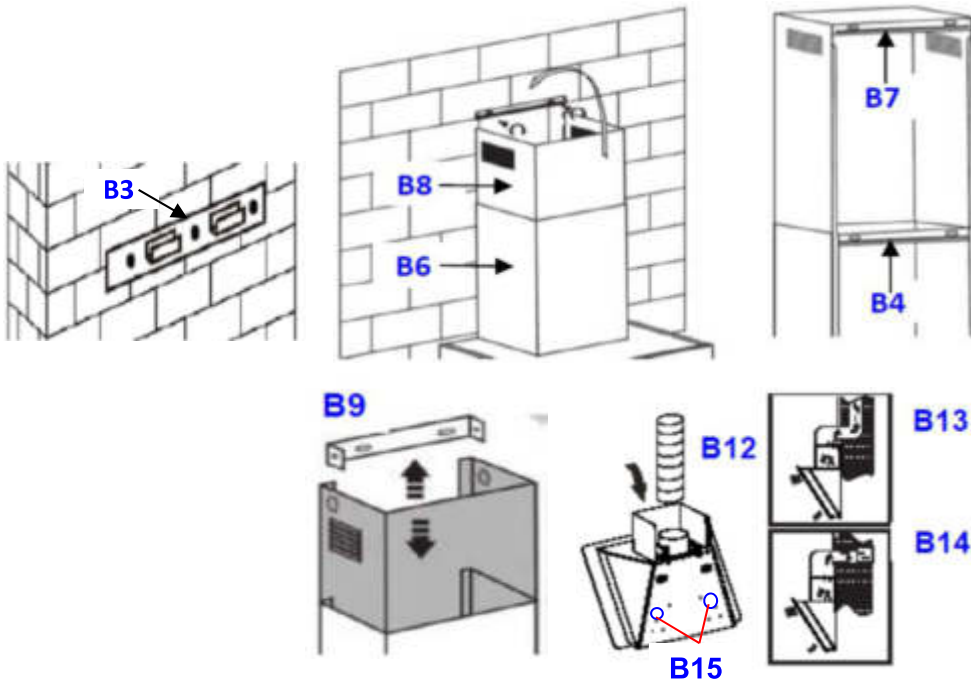
- Die Haube an der Halterung **B3** aufhängen und Haube durch die 2 Löcher in der Rückwand **B15** festschrauben, damit die Haube nicht versehentlich aushängen kann.
- Den Befestigungsbügel **B4** am obere Ende des äusseren Kaminschachts fixieren.
- Den äusseren Kaminschacht **B6** mit fixiertem Befestigungsbügel **B4** auf die an der Wand aufgehängten Haube aufsetzen.
- Den fixierten Befestigungsbügel **B4** an die Wand drücken und durch dessen 2 Löcher die Bohrlöcher mit einem Stift an der Wand markieren.
- Den Kaminschacht von der Haube entfernen, den fixierten Befestigungsbügel **B4** entfernen und beiseite legen.
- An den markierten Stellen zwei Löcher in die Wand bohren und 2 Dübel setzen.

## 17. MONTAGEANLEITUNG RESPEKTA® Schräghauben



**Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Haube beachten. (Kapitel 11.1)**

10. Den Befestigungsbügel **B4** für den äusseren Kaminschacht mit zwei Schrauben an der Wand befestigen.
11. Den Befestigungsbügel **B7** für den inneren Kaminschacht **B8** auf die gleiche Weise ganz oben an der Wand montieren.

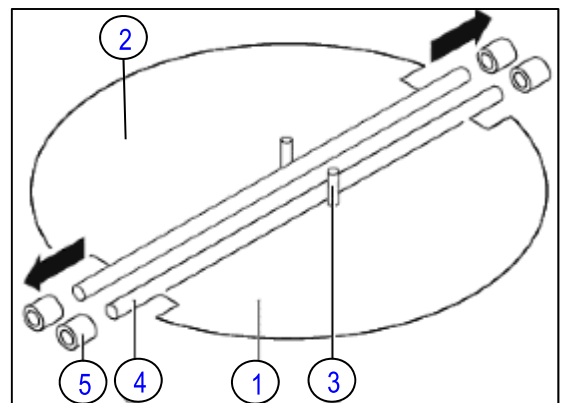
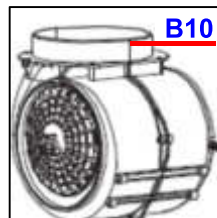


12. Montage und Endverlegung des Abluftschlauches **B12** gemäss **B13** oder **B14** vornehmen.
13. Die Kaminschächte **B6** & **B8** ineinander schieben und auf die Haube aufsetzen. Dabei darauf achten, dass der äussere (untere) Kaminschacht am Befestigungsbügel **B4** gemäss Abb. **B5** einhakt.
14. Den inneren Kaminschacht **B8** ausziehen und am Befestigungsbügel **B7** mit 2 Schrauben gemäss Abb. **B9** befestigen.
15. Gerätekabel am Stromnetz anschliessen und Metallfilter montieren.

Je nach räumlicher Situation müssen Sie für die Montage eventuell etwas anders vorgehen.

### Montage der Ventilklappen:

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



Abbildungen dienen z.T. nur zur Illustration

**Cooker hood      Data sheet / Datenblatt      Dunstabzugshaube**

According to Regulation (EU) Nr. 65/2014 / Nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

|  |                              |            |                  |
|--|------------------------------|------------|------------------|
| Brand name<br><i>Warenzeichen</i>  | <b>RESPEKTA®</b>             |            |                  |
| Type / Model<br><i>Typ / Modell</i>  | <b>CH89060S<br/>CH89060W</b> |            |                  |
| Annual Energy Consumption<br><i>Jährliche Energieverbrauch</i>   | AEC hood                     | 11.1       | kWh              |
| Energy Efficiency Class<br><i>Energieeffizienzklasse</i>   | D - A+++                     | <b>A++</b> |                  |
| Fluid dynamic efficiency<br><i>Fluiddynamische Effizienz</i>   | FDE hood                     | 29.5       |                  |
| Fluid dynamic efficiency class<br><i>Fluiddynamische Effizienzklasse</i>   | G - A+++                     | <b>A</b>   |                  |
| Lighting efficiency<br><i>Beleuchtungseffizienz</i>  | LE hood                      | 39.0       | lux/W            |
| Lighting Efficiency Class<br><i>Beleuchtungseffizienzklasse</i>  | G - A+++                     | <b>A</b>   |                  |
| Grease Filtering Efficiency<br><i>Fettabscheidegrad</i>  | GFE hood                     | 76.1       | %                |
| Grease Filtering Efficiency class<br><i>Effizienzklasse des Fettabscheidegrads</i>   | G - A+++                     | <b>C</b>   |                  |
| Minimum air flow in normal operation<br><i>Luftstrom bei min. Geschwindigkeit im Normalbetrieb</i>   | m3/h                         | 207.2      | m3/h             |
| Maximum air flow in normal operation<br><i>Luftstrom bei max. Geschwindigkeit im Normalbetrieb</i>   | m3/h                         | 479.8      | m3/h             |
| Air flow during operation on the intensive/ boost setting<br><i>Luftstrom im Betrieb auf der Intensiv- oder Schnellaufstufe</i>                              | m3/h                         | /          | m3/h             |
| A- weighted airborne noise emissions in normal operation at minimum speed<br><i>A-bewertete Luftschallemission im Normalbetrieb bei min. Geschwindigkeit</i> | dB                           | 39.0       | dB (A)<br>re 1pW |
| A- weighted airborne noise emissions in normal operation maximum speed<br><i>A-bewertete Luftschallemission im Normalbetrieb bei max. Geschwindigkeit</i>    | dB                           | 59.0       | dB (A)<br>re 1pW |
| A- weighted airborne noise emission in the intensive or boost speed<br><i>A-bewertete Luftschallemission in der Intensiv- oder Schnellaufstufe</i>           | dB                           | /          | dB (A)<br>re 1pW |
| Power consumption in off mode<br><i>Leistungsaufnahme im Aus-Zustand</i>   | Po                           | 0.44       | W                |
| Power consumption in standby mode<br><i>Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus</i>  | Ps                           | 0.0        | W                |

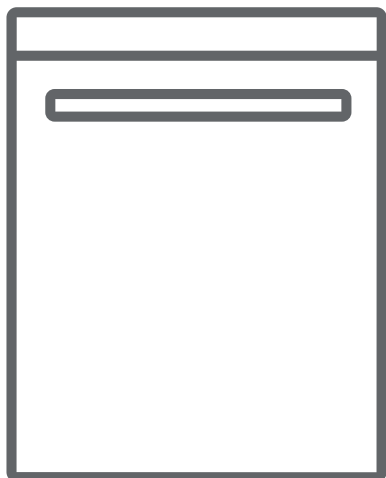
**Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) Nr. 66/2014**

**Zusätzliche Produktinformationen gemäß Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014**

|  |          |       |       |
|--|----------|-------|-------|
| Time increase factor<br><i>Zeitverlängerungsfaktor</i>   | f        | 0.9   |       |
| Energy efficiency index<br><i>Energieeffizienzindex</i>  | EEL hood | 34.9  |       |
| Measured air flow rate at best efficiency point<br><i>Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt</i>   | Q BEP    | 222.5 | m3 /h |
| Measured air pressure at the best efficiency point<br><i>Gemessener Luftdruck im Bestpunkt</i>   | P BEP    | 129.0 | Pa    |
| Maximum air flow<br><i>Maximaler Luftstrom</i>   | Q max    | 479.8 | m3 /h |
| Measured electric power input at best efficiency point<br><i>Gemessene elektr. Eingangsleistung im Bestpunkt</i>   | W BEP    | 27.0  | W     |
| Nominal power of the lighting system<br><i>Nennleistung des Beleuchtungssystems</i>  | WL       | 3.0   | W     |
| Average illumination of the lighting system on the cooking surface<br><i>Durchschnittl. Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche</i>                                      | E middle | 117.0 | lux   |
| <i>Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf: EN61591, EN60704-2-13, EN50564</i> |          |       |       |

# RESPEKTA®

DE Geschirrspüler / Gebrauchsanweisung



GSP60VV

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

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

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

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

# INHALT

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



# INHALT

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


# 1. SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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


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


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

 Die Verpackung vom Gerät entfernen! Von Kindern fern halten!

 Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!


 Spül- und Klarspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern halten!


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


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

## 1.2 Hinweise zur Aufstellung

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

 Das Gerät vor dem Aufstellen von der Stromversorgung trennen!


 Aufstellung ausschließlich durch autorisierte Kundendiensttechniker!

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

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

 Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen!


 Direkt an Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

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

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

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

 Das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Schutzstecker anschließen.

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

## 1.3 Hinweise zum Betrieb

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

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

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

⚠ Wasser aus dem Gerät nicht trinken!

⚠ Keine chemischen Lösungsmittel in das Gerät einbringen! Explosionsgefahr!

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

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


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


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


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

⚠ Die Tür des Geräts nicht geöffnet lassen! Unfallgefahr!

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


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

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

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

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

 Nach dem Programmende aus Sicherheitsgründen den Netzstecker ziehen.

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

 Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel!

## 2. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

### 2.1 Positionierung des Geräts


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

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

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

Das Gerät nicht an Tür oder Bedienblende anheben/verschieben!

Um das Gerät herum genug Platz für ausreichende Bewegungsfreiheit lassen!

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

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

### 2.2 Wasseranschluss

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

Beachten Sie den Aufdruck auf dem Wasserzulaufschlauch!

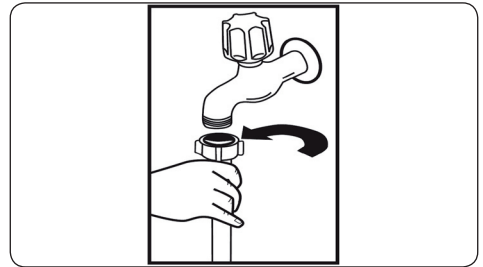
Mit 25 ° gekennzeichnete Modelle dürfen nur mit maximal 25 °C warmem (kaltem) Wasser gespeist werden.


Für alle übrigen Modelle:


Kaltes Wasser bevorzugt; warmes Wasser max.


Temperatur 60 °C.


### 2.3 Zulaufschlauch

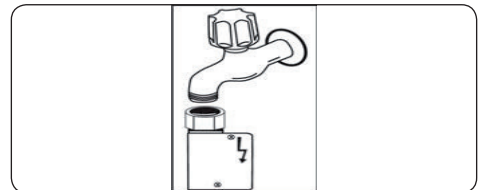



 **WARNUNG:** Mitgelieferten Zulaufschlauch verwenden. Eventuell vorhandenen Zulaufschlauch eines Altgeräts NICHT verwenden.

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


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

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





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

## 2.4 Elektrischer Anschluss

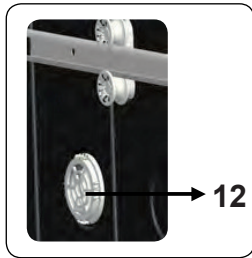
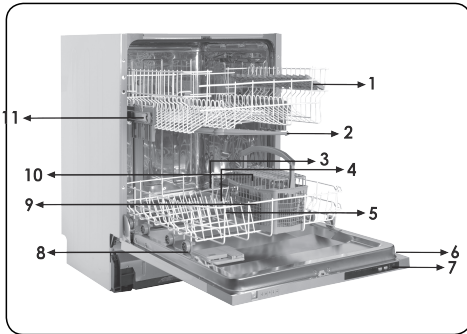
 **WARNUNG:** Das Gerät ist für 220–240 V ausgelegt. Wenn Ihre Elektroinstallation mit 110 V arbeitet, schalten Sie einen Transformator 110/220 V (3000 W) zwischen.

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

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

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

### 3. TECHNISCHE DATEN



#### 3.1 Gerät im Überblick

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

#### 3.2 Technische Daten

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



## RECYCLING

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

## VERPACKUNG UND UMWELTSCHUTZ

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

## CE-Konformitätserklärung

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

## Entsorgung Ihres Altgeräts



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

## 4. VOR VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

### 4.2 Salzverwendung (falls zutreffend)

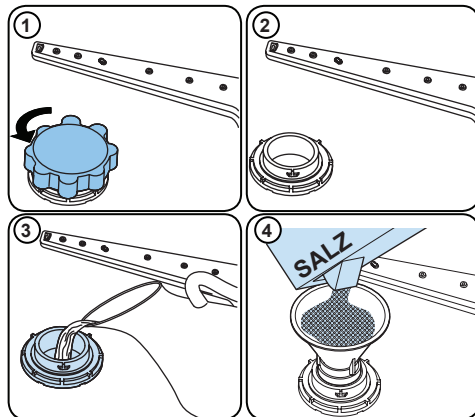
Für eine gute Spüleistung benötigt dieser Geschirrspüler weiches, d. h. entkalktes Wasser. Andernfalls kommt es zu Kalkablagerungen am Geschirr und im Innenraum des Gerätes. Dadurch wird die Leistung des Gerätes beim Spülen, Trocknen und Klarspülen negativ beeinträchtigt. Wenn Wasser durch das Wasserenthärterssystem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

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

### 4.3. Salz auffüllen

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

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




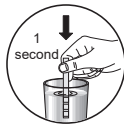




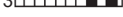



### Nur bei der ersten Inbetriebnahme Salz in den Salzbehälter geben.

Verwenden Sie ausschließlich spezielles Enthärtungssalz für den Gebrauch in Geschirrspülern.

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

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

#### 4.4. Teststreifen

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

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

#### 4.5. Wasserhärte-tabelle

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

#### 4.6. Wasserenthärtungssystem

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

#### 4.7. Einstellung

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

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

#### 4.8. Gebrauch von Spülmitteln

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

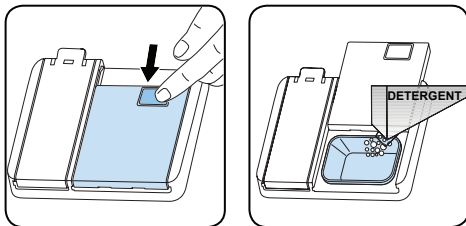
Geben Sie für optimale Leistung genau die empfohlene Menge Spülmittel für das ausgewählte Programm hinzu. Die benötigte Spülmittelmenge hängt vom Zyklus, der Lademenge und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs ab.

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

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

#### 4.9. Spülmittel einfüllen

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



#### 4.10. Kombinierte Reiniger

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

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

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

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

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

#### 4.11. Klarspüler

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

#### 4.12. Klarspüler einfüllen und einstellen

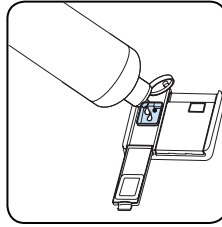
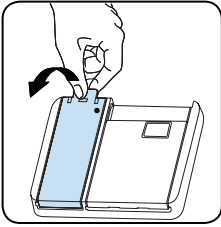
Öffnen Sie die Kappe des Klarspülerbehälters, um ihn zu befüllen. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Klarspüler und schließen Sie die Kappe. Achten Sie darauf, den Behälter nicht übermäßig zu füllen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler auf.

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

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

Die werkseitige Klarspülerstufe ist "4".

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



| Stufe | Klarspülerdosis                  | Anzeige                       |
|-------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1     | Kein Klarspüler wurde ausgegeben | Die LEDs P1 bis 9h leuchten.  |
| 2     | 1 Dosis wird ausgegeben          | Die LEDs P2 bis 9h leuchten.  |
| 3     | 2 Dosen werden ausgegeben        | Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten. |
| 4     | 3 Dosen ausgegeben               | Die LEDs 3h bis 9h leuchten.  |
| 5     | 4 Dosen ausgegeben               | Die LEDs 6h bis 9h leuchten.  |

## 5. GESCHIRRSPÜLER BELADEN

Für beste Ergebnisse befolgen Sie diese Laderichtlinien.

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

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

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

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

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

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

Geschirr und Besteck sollten nicht übereinander gestellt werden.

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

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

### 5.1. Empfehlungen

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



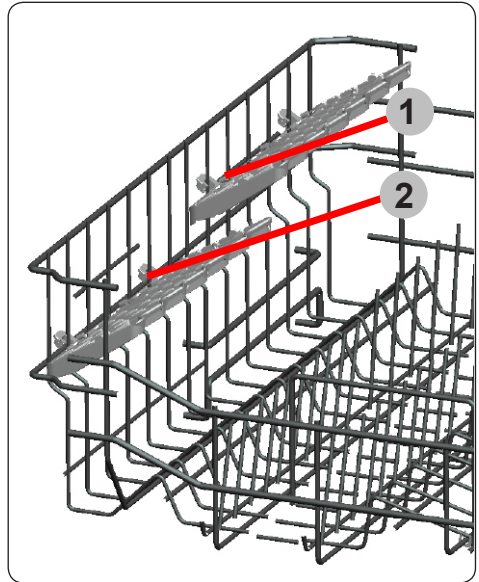
Überladen Sie die Laden nicht und stellen Sie kein Geschirr in den falschen Korb.



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

### Höhenverstellbare Geschirrhalter (Stecksystem)

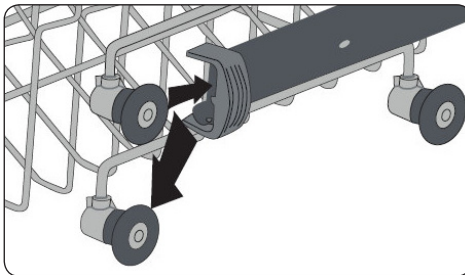
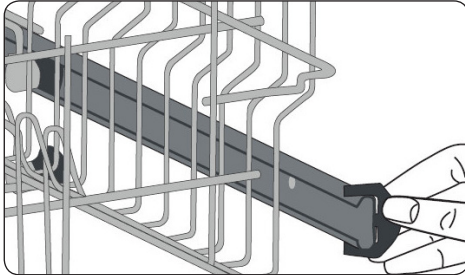
Gläser und Tassen können unter oder auf die höhenverstellbaren Geschirrhalter gestellt werden. Die Geschirrhalter lassen sich in 2 verschiedenen Höhen anbringen. Besteckteile und Küchenutensilien können auch horizontal auf die Geschirrhalter gelegt werden.



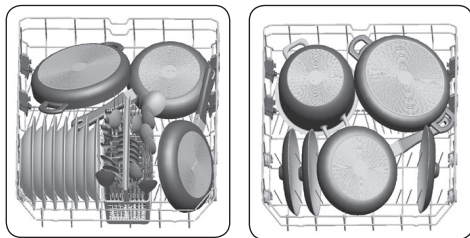
## Oberer Korb

### Höhe einstellen

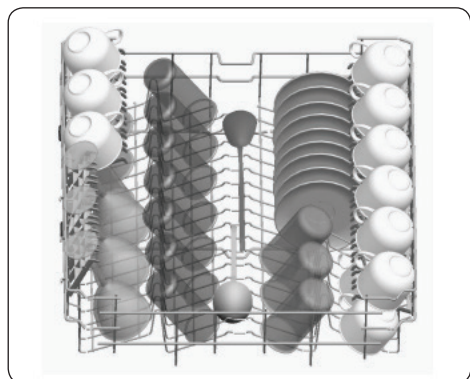
Die Stopper an den Schienenenden zu den Seiten drehen (wie im Bild unten gezeigt), dann den Korb herausziehen und abnehmen. Die Radpositionen ändern, dann den Korb wieder auf die Schiene setzen und die Stopper schließen. Wenn sich der obere Korb auf der erhöhten Position befindet, können große Teile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



## 5.2 AlternAtive KorbbeAdungen unterer Korb

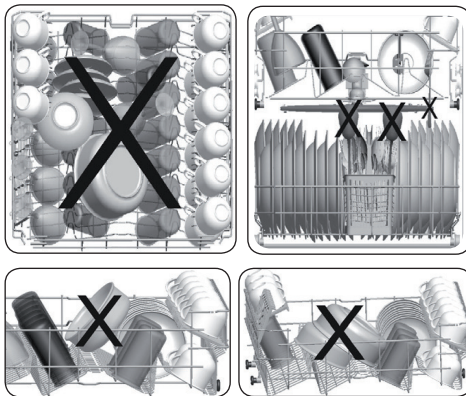


## Oberer Korb



## Falsche Beladungen

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



## Beispiele für Geschirrspüler ungeeignete Teile

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



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

## Hinweise für Testinstitute


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



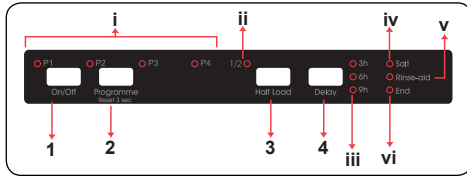
## 6. PROGRAMMTABELLE

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

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

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

## 7. DAS BEDIENFELD



1. Ein-/Aus-taste
2. Programmauswahl-taste

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

### 1. Ein-/Aus-taste

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

### 2. Programmauswahl-taste

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

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

### 3. Halbe Ladung-Taste

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

### 4. Verzögerungstaste

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

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

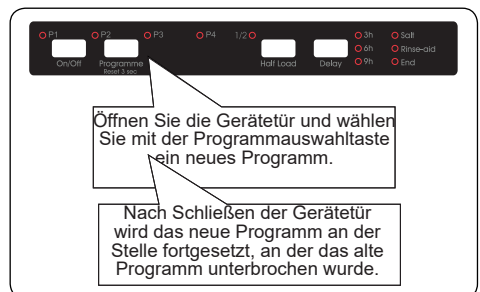
**HINWEIS:** Wenn Sie sich entscheiden, das ausgewählte Programm nicht zu starten, beachten Sie die Abschnitte „Programm ändern“ und „Programm abbrechen“.

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

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

### 7.1 Ein Programm ändern

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




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

## 7.2 Ein Programm abbrechen

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

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




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

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

## 7.3 Maschine ausschalten

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



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

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

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

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

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

## Summer einrichten

Gehen Sie zum Ändern der Summerlautstärke wie unten beschrieben vor:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Infoled 2.1 (je nach Modell)

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

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

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

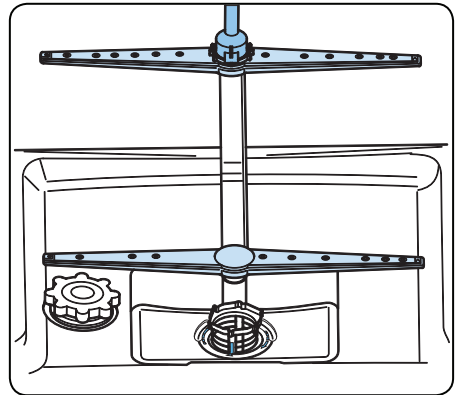
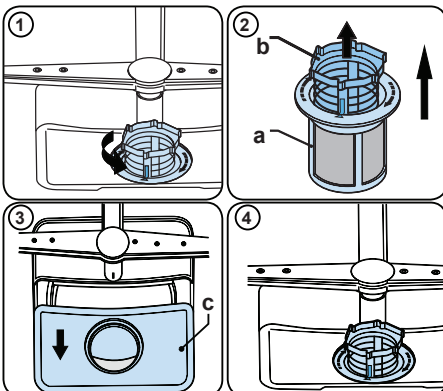
Im Laufe der Zeit können sich in Ihrem Geschirrspüler Fett- und Kalkablagerungen bilden. In diesem Fall:

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

### 1.1. Filter

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

- a) Mikrofilter      b) Grobfilter  
c) Metallfilter



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


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

### 1.2. Sprüharme

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

### **1.3 Abwasserpumpe**

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

 Warnung, Gefahr von Schnittverletzungen!

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

In diesem Fall:

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



































## 9. FEHLERBEHEBUNG

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

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



## Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme

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

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

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

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

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

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



**52325523 R36**



# EU-PRODUKTDATENBLATT

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: RESPEKTA

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

Modellkennung: GSP60VV

## Allgemeine Produktparameter:

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

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

## Weitere Angaben:

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

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

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

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

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



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

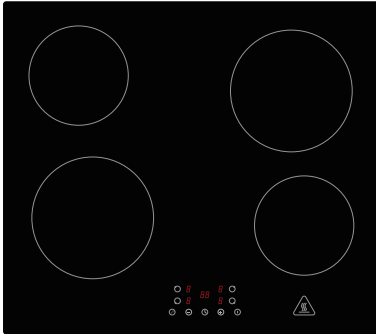


*Installation- & User's Instruction*  
**Ceramic Glass Hob**

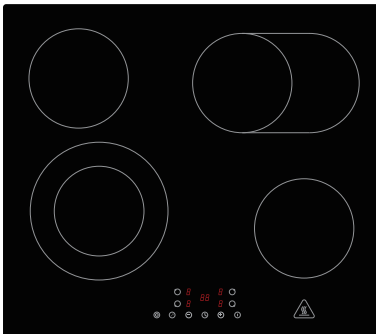
**RESPEKTA®**

**Mod. No.:**

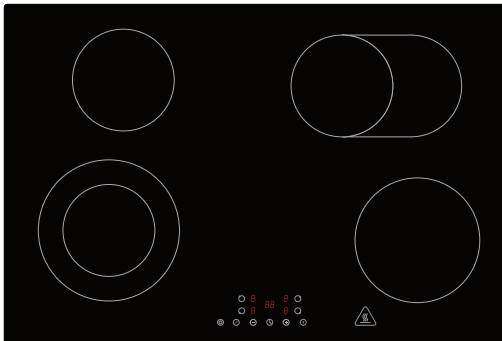
**> KM 4400-28**



**> KM 5500-28**



**> KM 7700-28**



# Inhalt

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





# 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

### 1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

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

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

### 1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

## 1.1.5 Identifikation des Geräts

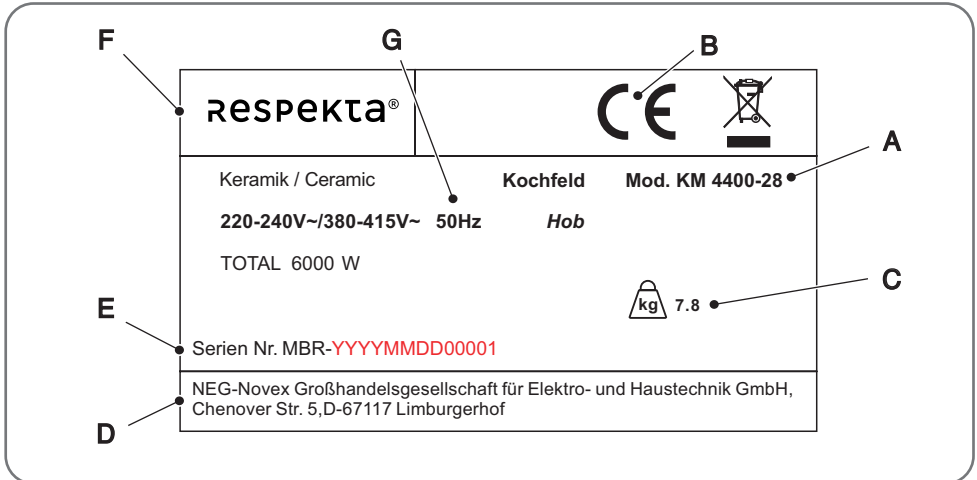


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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



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



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

### Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

## **CE-Konformitätserklärung**

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

### **1.1.6 Garantiebedingungen**

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

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Garantie für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellereitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.











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

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

## 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Wichtige Hinweise

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

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



**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.

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



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

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

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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



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

### 2.2.2 Entsorgung



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

# 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

## 3.1 Technische Daten

### 3.1.1 Modell KM 4400-28

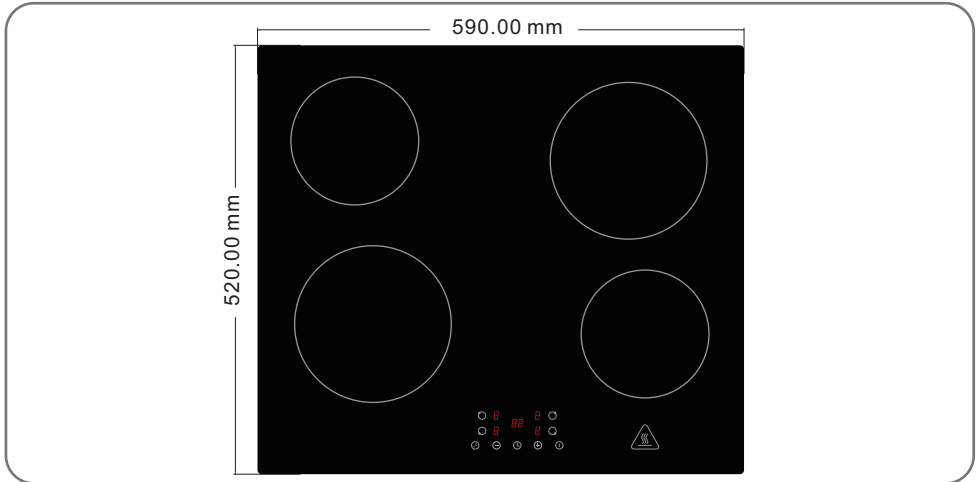


Abb. 3.1

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

**Eigenschaften**

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

**Ausrüstung und Zubehör**

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

### 3.1.2 Modell KM 5500-28

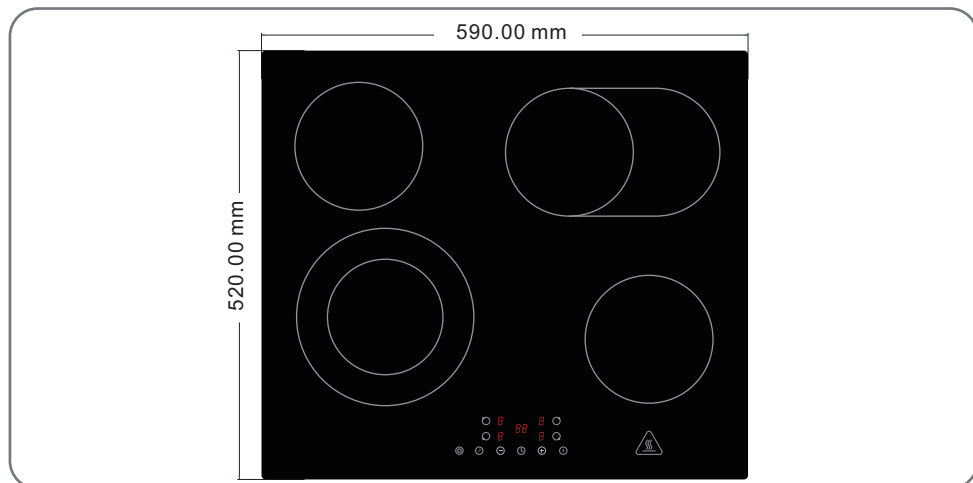


Abb. 3.2

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

**Eigenschaften**

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

**Ausrüstung und Zubehör**

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

### 3.1.3 Modell KM 7700-28

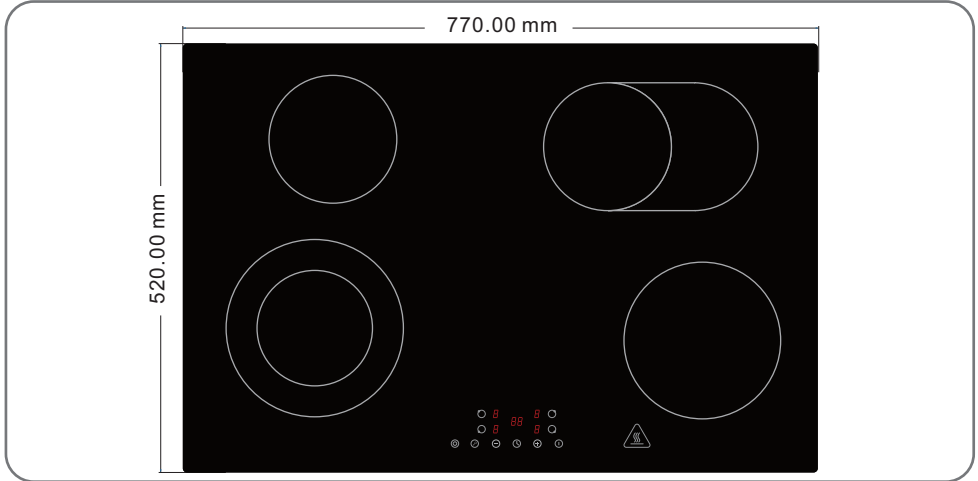


Abb. 3.3

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



**Eigenschaften**

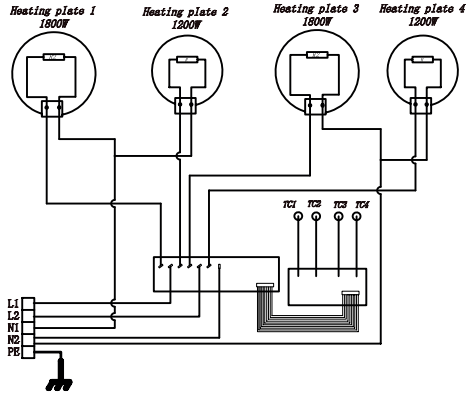
| Modell Nr.                                       |             | KM 7700-28                        |
|--|-------------|-----------------------------------|
| Spannung/Frequenz                                | V/Hz        | 220-240V~/380-415V~ 50Hz          |
| Nennleistung                         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

**Ausrüstung und Zubehör**

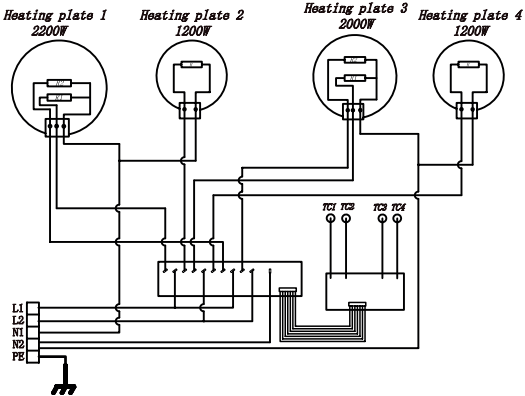
| Modell Nr.  |  | KM 7700-28   |
|---|--|--------------|
| Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) |  | mitgeliefert |
| Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)     |  | mitgeliefert |

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

**KM 4400-28**



**KM 5500-28**



**KM 7700-28**

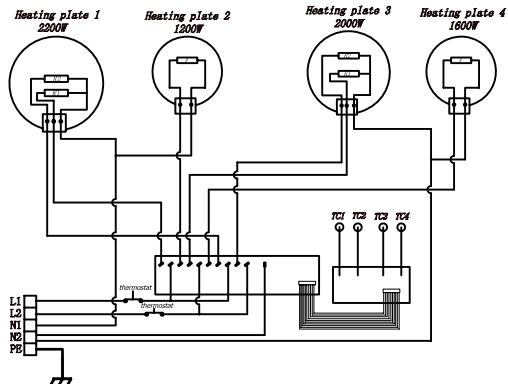










Abb. 3.4

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

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

### 4.1.1 Betrieb der elektrischen Kochplatte

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

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



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



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

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

### 4.1.2 Geeignete Töpfe

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



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

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

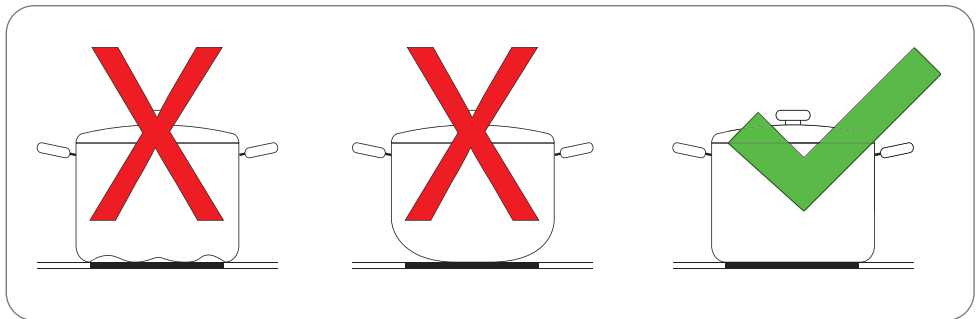


Abb. 4.1

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

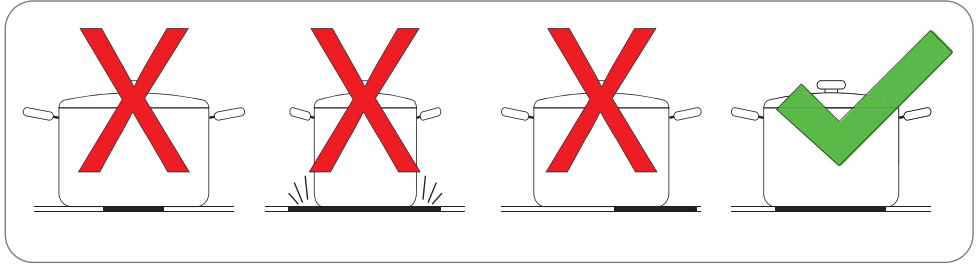


Abb. 4.2

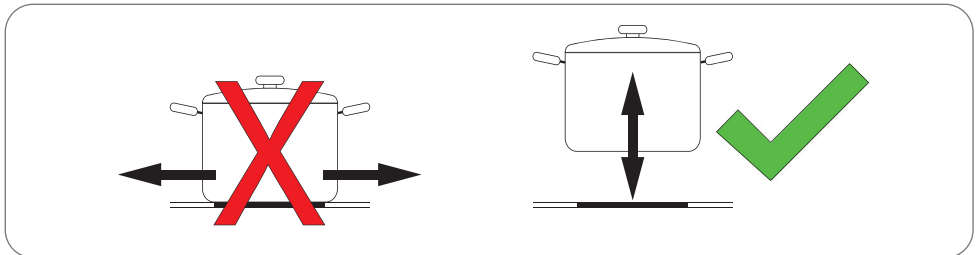
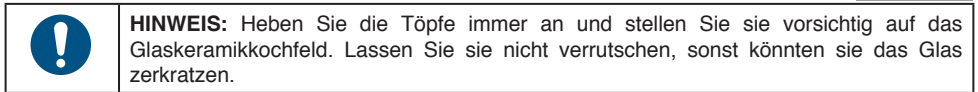
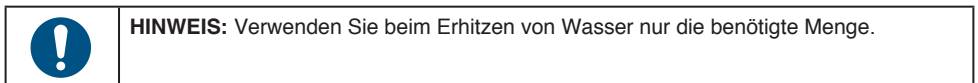
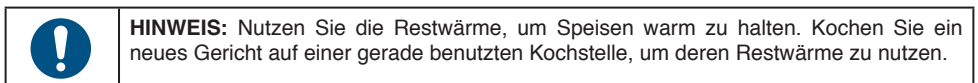
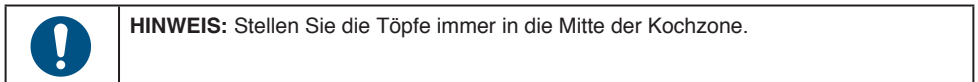
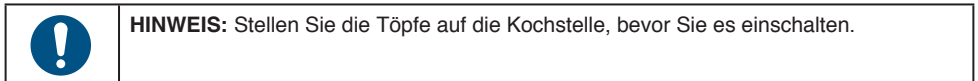
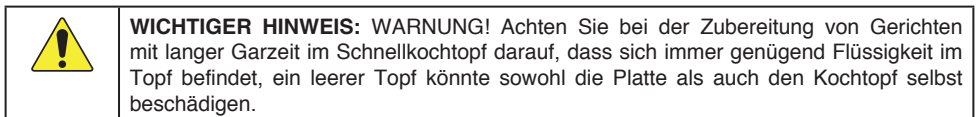


Abb. 4.3

### 4.1.3 Energieersparnis

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





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



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

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

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

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

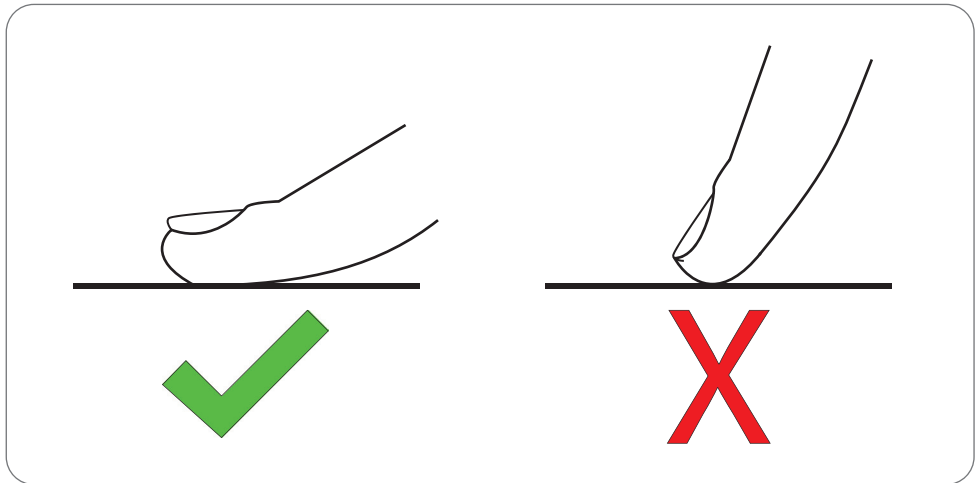


Abb. 4.4

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM 4400-28

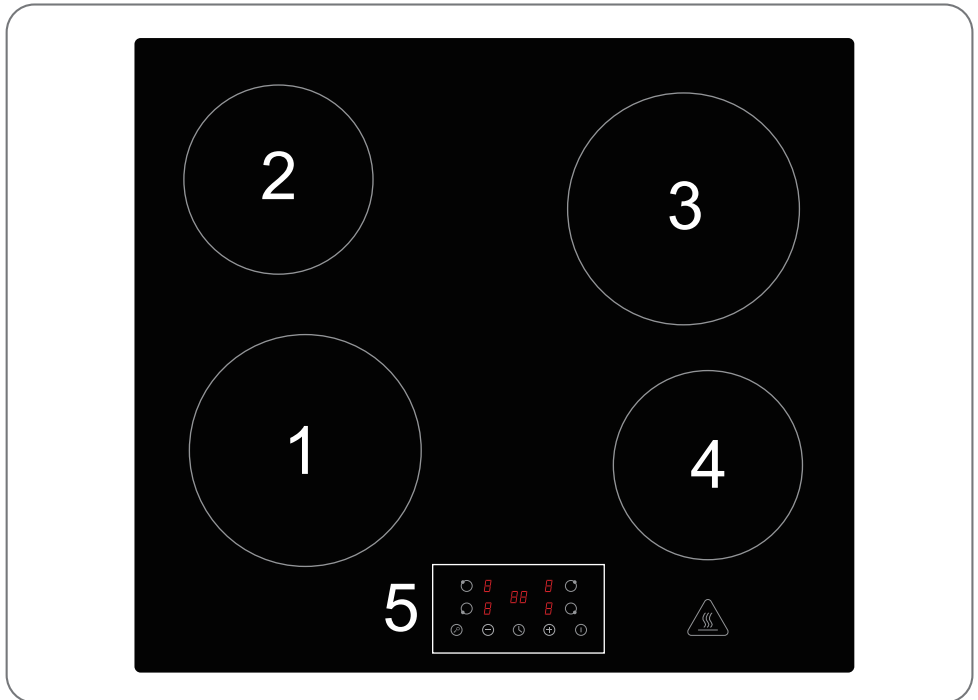


Abb. 4.5

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

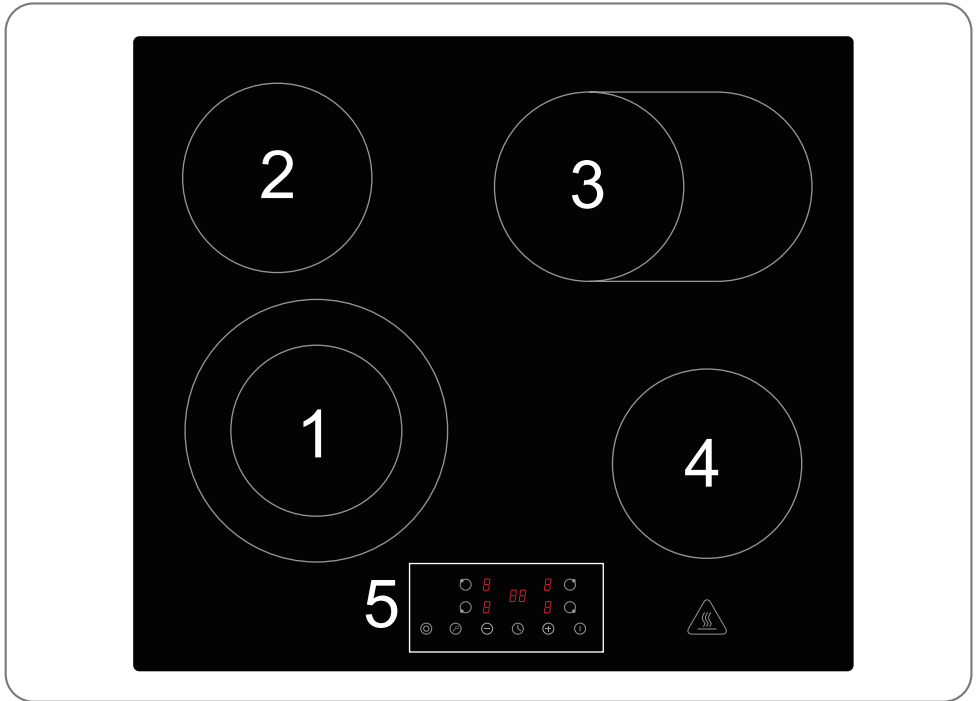


Abb. 4.6

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



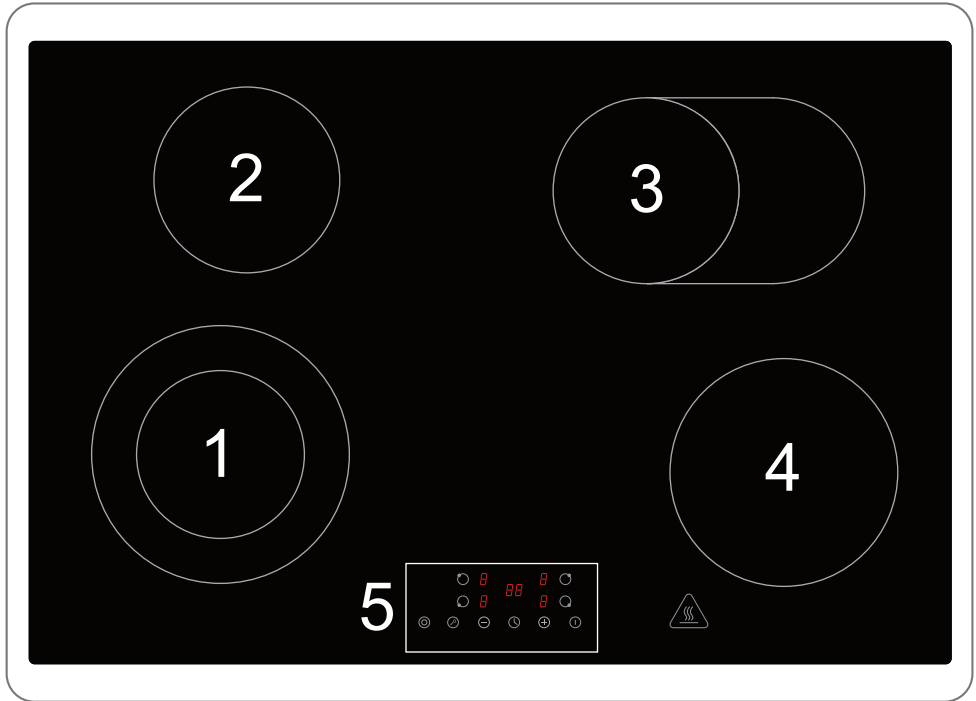


Abb. 4.7

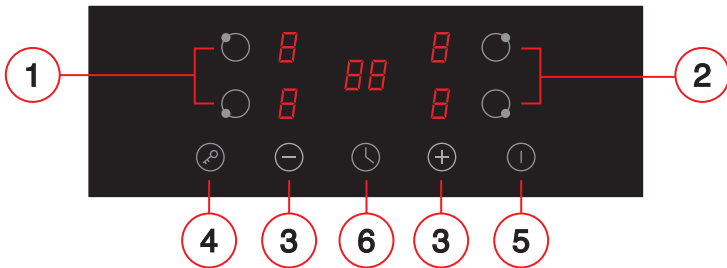
- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Zone (2000W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1600W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

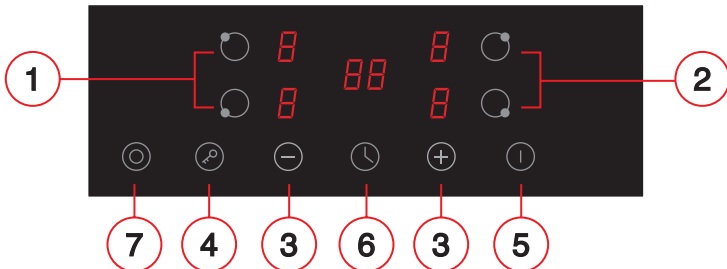
### Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

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

#### KM 4400-28



#### KM 5500-28



#### KM 7700-28

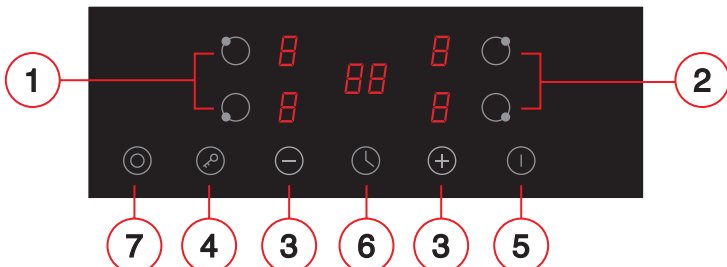


Abb. 4.8

## 4.2.3 Starten des Kochvorgangs

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

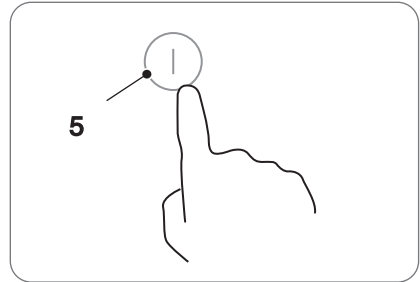


Abb. 4.9

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

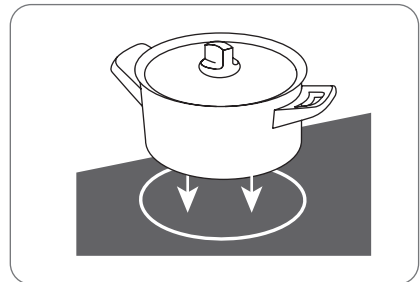
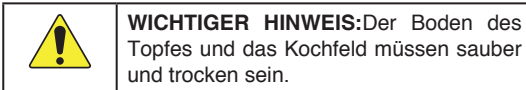


Abb. 4.10

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

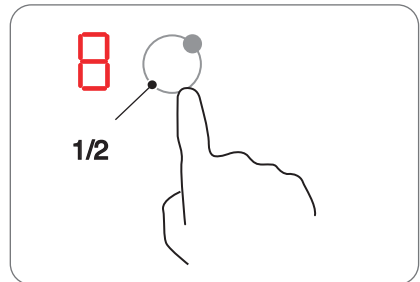



Abb. 4.11

- 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.

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>HINWEIS:</b> Wenn Sie keine Garstufe eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach einer Minute automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.</p> <p>Die Garintensitätsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.</p> |
|---|--|

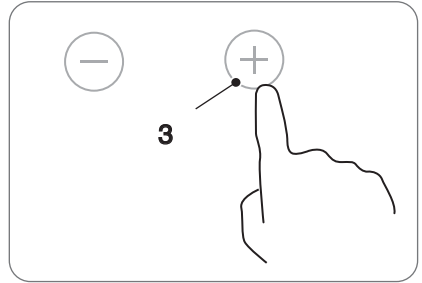


Abb. 4.12

## 4.2.4 Nach dem Kochen

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

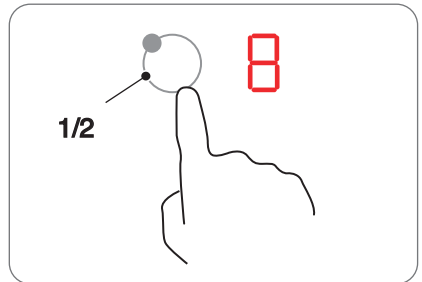


Abb. 4.13

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

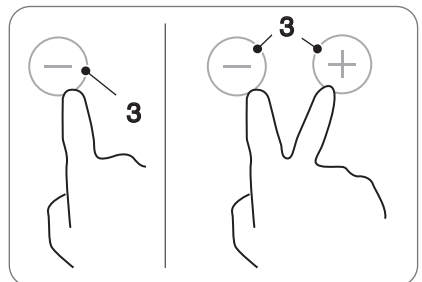


Abb. 4.14

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

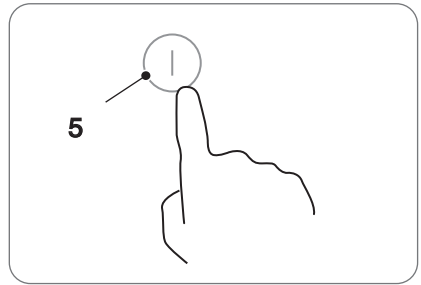
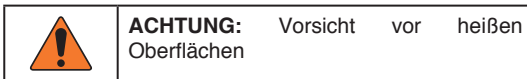


Abb. 4.15



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

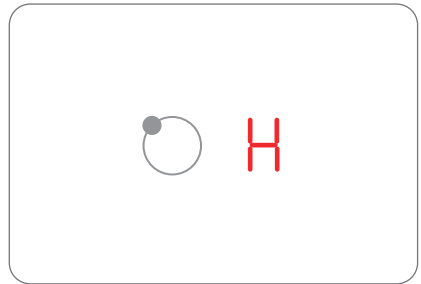
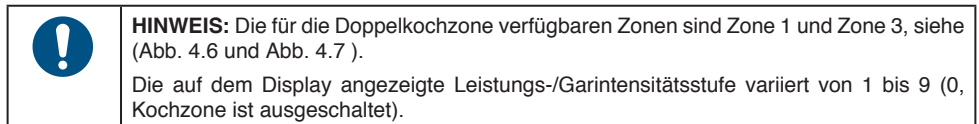


Abb. 4.16

## 4.2.5 Funktion Doppelkochzone

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



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

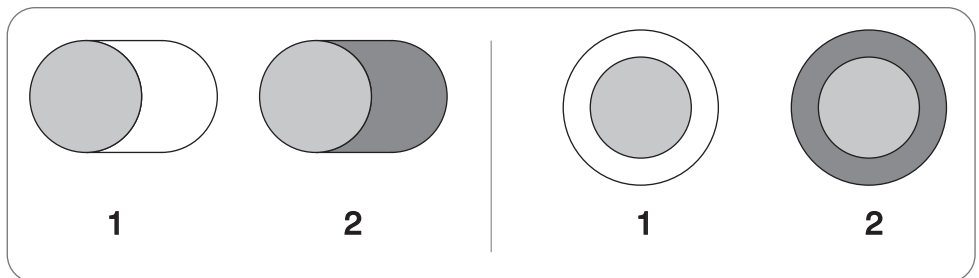




Abb. 4.17

## Einschalten der Doppelkochzone

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

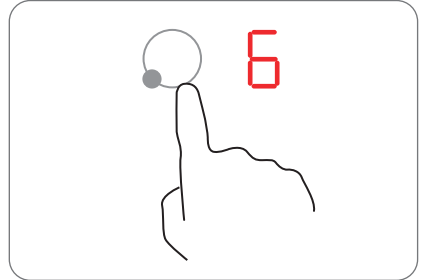


Abb. 4.18


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






Abb. 4.19

## Ausschalten der Doppelkochzone



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

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

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

## 4.2.6 Tastensperre (Kindersicherung)


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

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

### So sperren Sie die Bedienelemente

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

### So entsperren Sie die Bedienelemente

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



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

## 4.2.7 Automatisches Ausschalten

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

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

## 4.2.8 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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



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

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

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



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

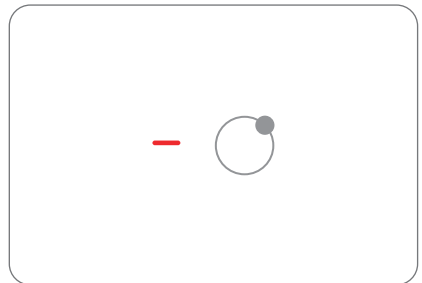


Abb. 4.20

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

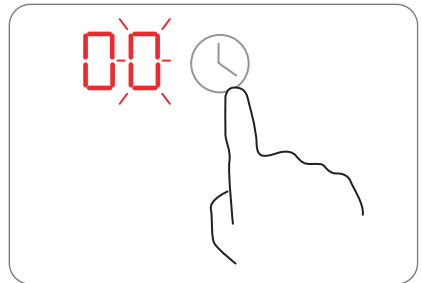


Abb. 4.21



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

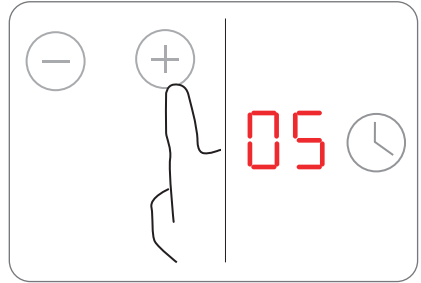


Abb. 4.22

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

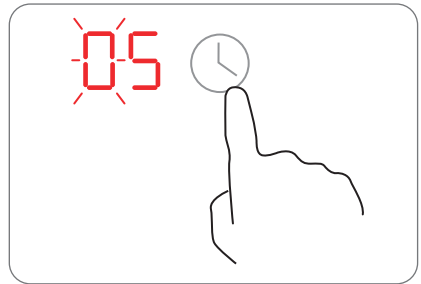


Abb. 4.23

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

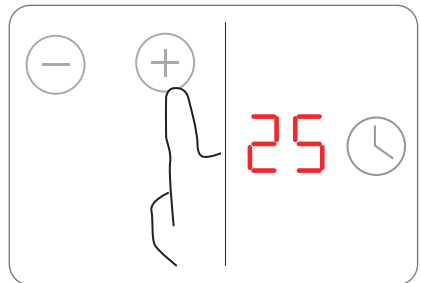


Abb. 4.24

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

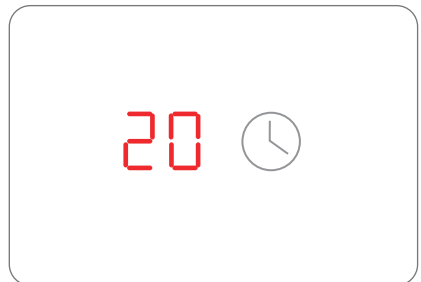


Abb. 4.25

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

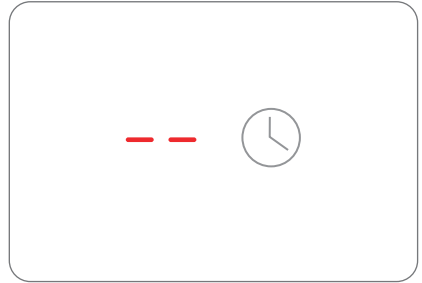



Abb. 4.26

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

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

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

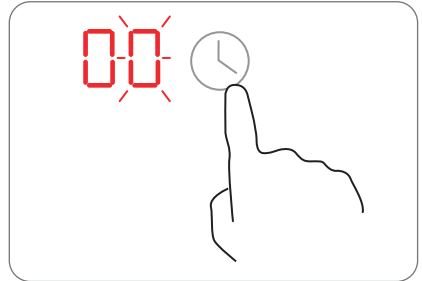


Abb. 4.27

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

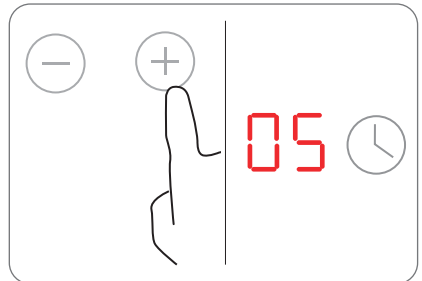


Abb. 4.28

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

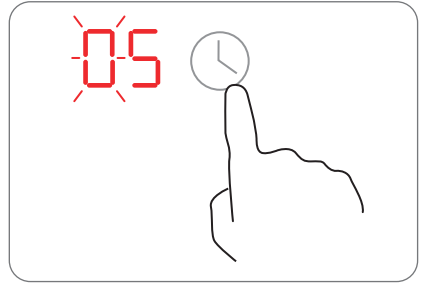


Abb. 4.29

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

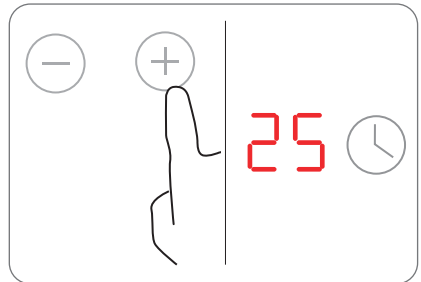


Abb. 4.30

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

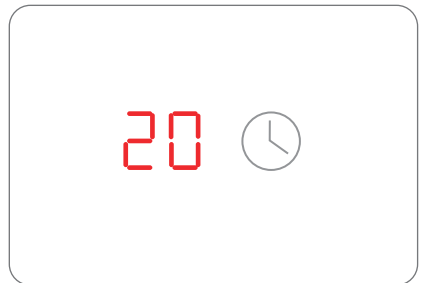


Abb. 4.31



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

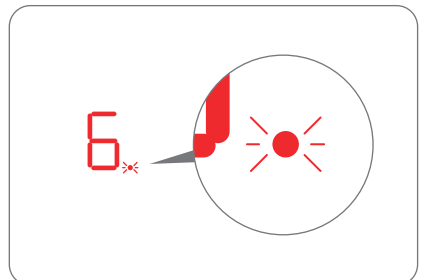



Abb. 4.32

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

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

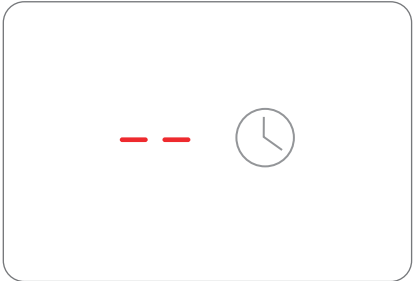


Abb. 4.33

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

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

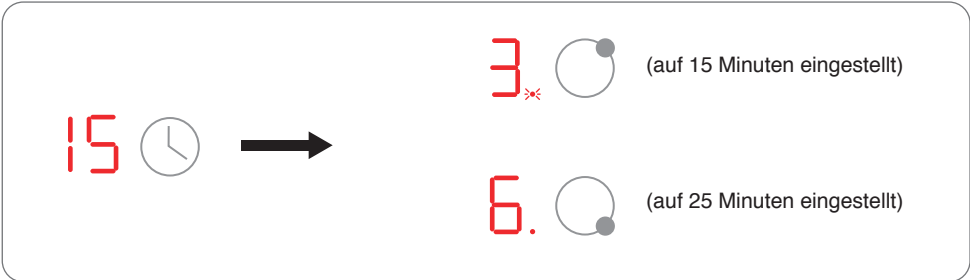



Abb. 4.34

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



Abb. 4.35

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

## Annullieren des Timers

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

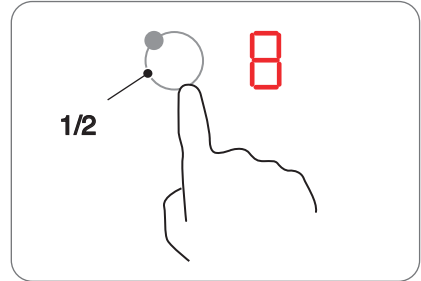


Abb. 4.36

## 4.2.9 Kochanleitungen

### Ratschläge für das Kochen



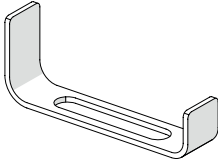
**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

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

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

# 5 : INSTALLATION









## 5.1 Zubehörliste

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

## 5.2 Vorbereitende Arbeiten

### 5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

### Vor dem Befestigen der Haltebügel



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

### Einstellen der Bügelposition



**WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto).

## 5.3 Installationsanleitung

### 5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen

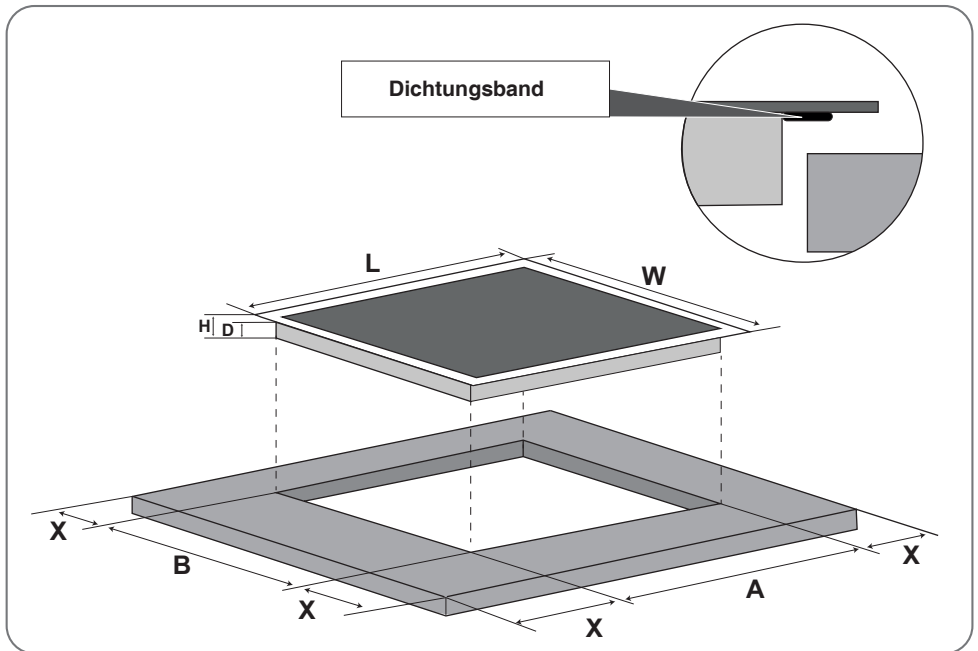


Abb. 5.1

| Modell     | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)        |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|
| KM 4400-28 | 590    | 520    | 50     | 46     | 560    | 490    | mindestens 50 |
| KM 5500-28 | 590    | 520    | 50     | 46     | 560    | 490    | mindestens 50 |
| KM 7700-28 | 770    | 520    | 50     | 46     | 740    | 490    | mindestens 50 |



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



## 5.3.2 Montageanleitung

### Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

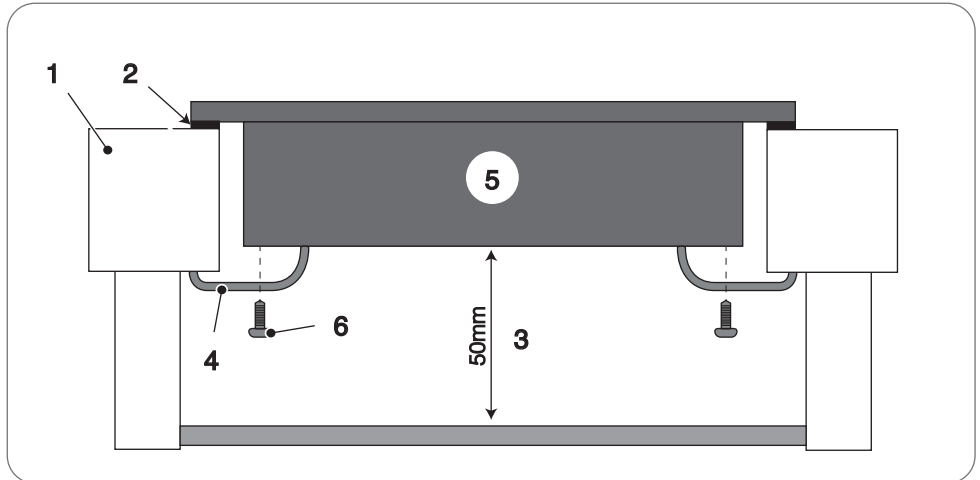


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Elektrisches Kochfeld
- 6) - Schrauben

### Installationsphasen

- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

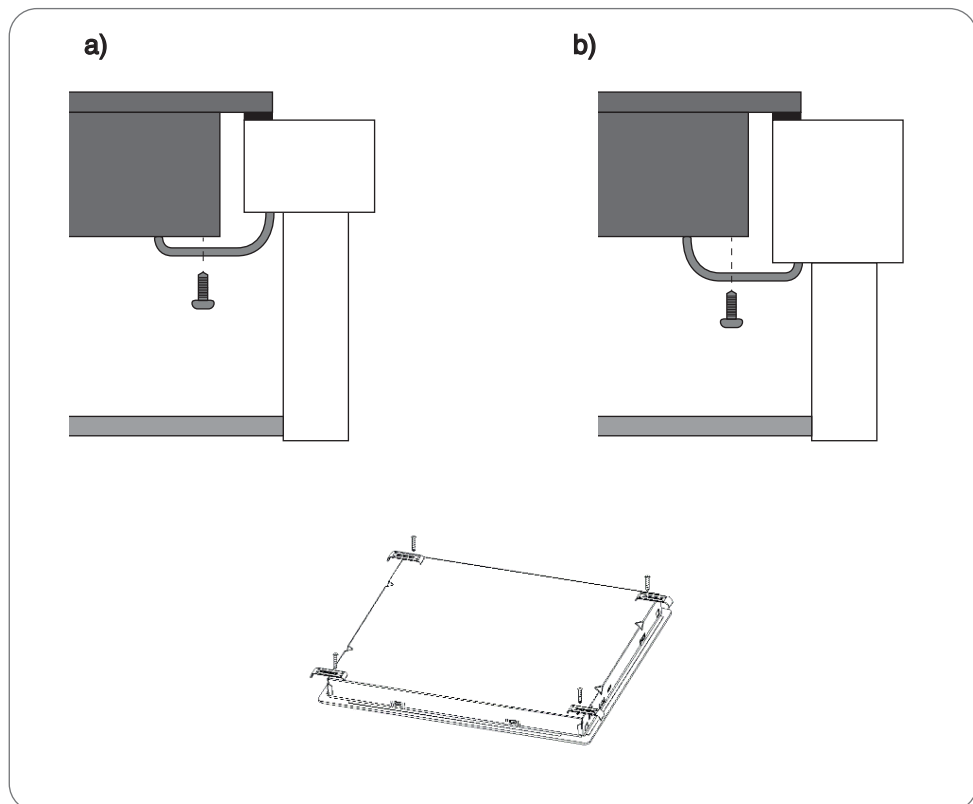


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2



**HINWEIS:** Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.  
Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



**WICHTIGER HINWEIS:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.



**WICHTIGER HINWEIS:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

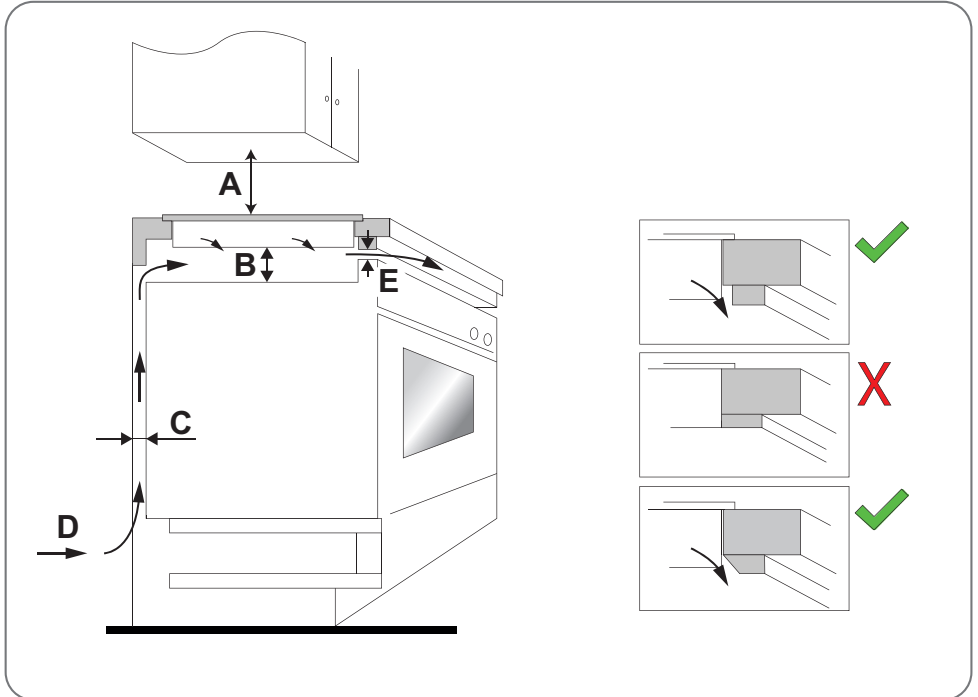












Abb. 5.4

| A (mm)   | B (mm)          | C (mm)          | D           | E                              |
|--|-----------------|-----------------|-------------|--------------------------------|
| 760<br>(Mindestabstand<br>vom Möbelstück)              | 50 (mindestens) | 20 (mindestens) | Lufteinlass | Luftauslass<br>mindestens 5 mm |
| 650<br>(Mindestabstand<br>von der<br>Dunstabzugshaube) |                 |                 |             |                                |

## 5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:

|   |  |
|---|--|
|    | <b>GEFAHR:</b> Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet. |
|    | <b>ACHTUNG:</b> Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.   |
|    | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.  |
|    | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.   |
|    | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.   |
|    | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.<br>Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.   |
|    | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.   |
|  | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.   |
|  | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.   |
|  | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.  |

Anschlussverfahren:

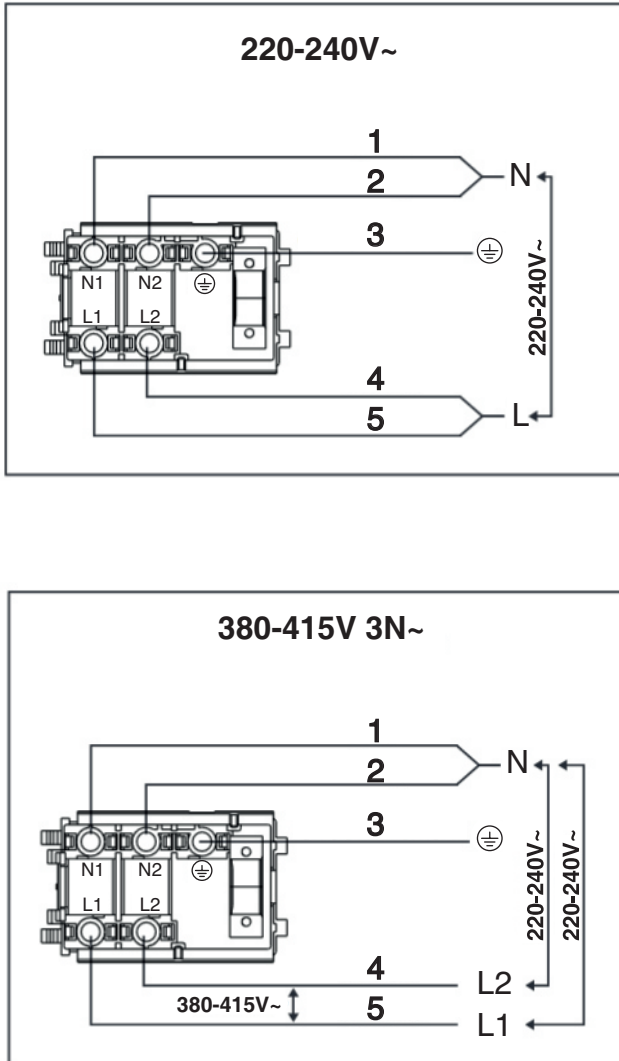



Abb. 5.5

- 1) - Blau
- 2) - Grau
- 3) - Grün-Gelb
- 4) - Schwarz
- 5) - Braun

## 6 : WARTUNG

### 6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

| Bei:  | Art des Eingriffs:   | <b>WICHTIGE HINWEISE</b>    |
|---|--|---|
| <p>Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <br/> <li>2. Tragen Sie einen Reiniger für elektrische Kochfelder auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</li> <br/> <li>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</li> <br/> <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.</li> <br/> <li>• Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind.</li> <br/> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.</li> </ul> |

| Bei:   | Art des Eingriffs:   | <b>WICHTIGE HINWEISE</b>   |
|--|--|--|
| <p>Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte</p> | <p>Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.</li> <li>2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds.</li> <li>3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen.</li> <li>• Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul> |
| <p>Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen</p>                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf.</li> <li>3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.</li> <li>4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>  |

# 7 : STÖRUNGSSUCHE

## 7.1 Störungsbehebung

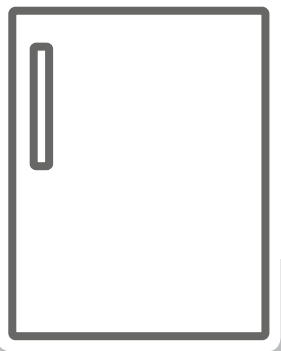
| Störung   | Mögliche Ursachen  | Abhilfe  |
|---|--|--|
| Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.                           | Keine Stromversorgung.   | Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. |
| Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.                       | Die Tasten sind gesperrt.  | Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.   |
| Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.       | Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten. | Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.   |
| Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.                         | Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.  | Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Schlagen Sie den Abschnitt „Geeignete Töpfe“ nach.   |
| Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche. | Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).                                 | Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.   |



# RESPEKTA®

**DE** Einbau Kühlschrank / Bedienungsanleitung

**EN** Built-in Refrigerator / User Manual



**KS88.4**



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

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

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

# INHALT

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                                | <b>4</b>  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                          | 4         |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....                 | 8         |
| 1.3 Im Betrieb .....  | 8         |
| <b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                                 | <b>10</b> |
| 2.1 Abmessungen .....   | 11        |
| <b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>                               | <b>12</b> |
| 3.1 Thermostateinstellung .....                                   | 12        |
| 3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....                  | 12        |
| 3.3 Zubehör .....   | 13        |
| 3.3.1 Eiswürfelschale ( <i>bei einigen Modellen</i> ) .....       | <b>13</b> |
| 3.3.2 Der Kunststoffschaber ( <i>bei einigen Modellen</i> ) ..... | <b>13</b> |
| <b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG .....</b>                               | <b>13</b> |
| 4.1 Kühlteil .....  | 13        |
| 4.2 Gefrierteil .....   | 15        |
| <b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>                              | <b>17</b> |
| 5.1 Abtauen .....   | 18        |
| <b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>                              | <b>19</b> |
| 6.1 Transportieren und Umstellen .....                            | 19        |
| <b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>                    | <b>19</b> |
| <b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>                                   | <b>20</b> |
| <b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>                                   | <b>21</b> |
| <b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>                   | <b>21</b> |
| <b>11 KUNDENDIENST .....</b>                                      | <b>21</b> |

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.**

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

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

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

**⚠️ WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

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



## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

mindestens 5 cm betragen.

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

## 1.3 Im Betrieb

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

verursacht werden.

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

### **Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke**

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

### **CE-Konformitätserklärung**

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

### **Entsorgung**

Das Symbol der durchgestrichenen „Abfalltonne auf Rädern auf dem „Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer

geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

### **Verpackung und Umwelt**

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

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

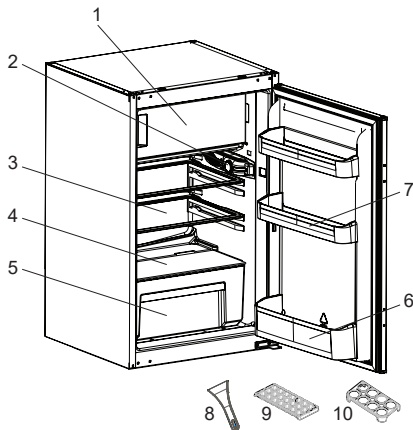
### **Hinweise:**


- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.



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

## 2 GERÄTEBESCHREIBUNG



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

- 1) Gefrierfachtür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eisschaber \*

- 9) Eiskwürfelbehälter
- 10) Eierhalter

\* bei bestimmten Modellen

### Allgemeine Hinweise:

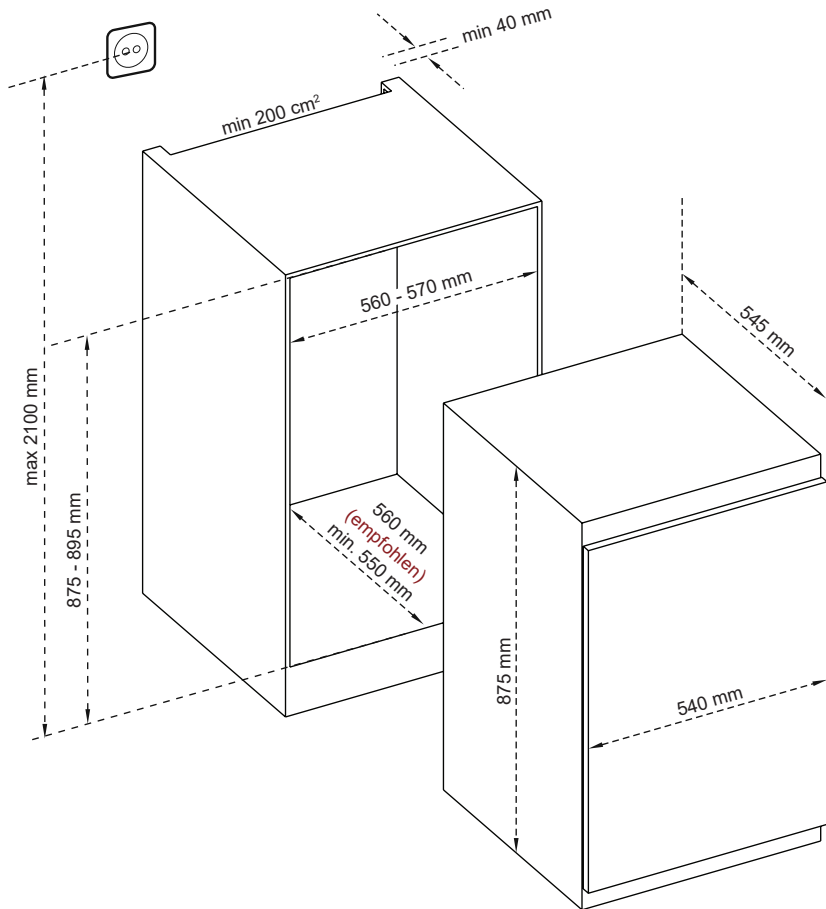
#### Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

**Tiefkühlfach (Gefrierfach):** Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenordnung erreicht.

## 2.1 Abmessungen

\* 875 - 883 für Metallabdeckung



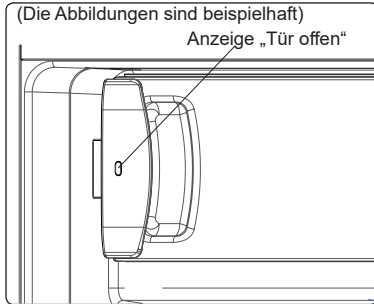
## 3 VERWENDEN DES GERÄTS


### Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.


Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

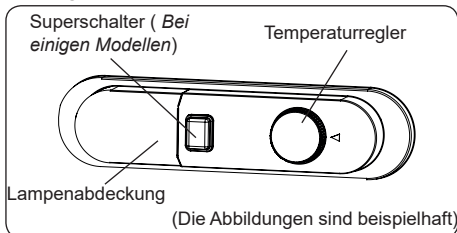


 Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierfach Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

### 3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

 **Wichtiger Hinweis:** Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



### Thermostateinstellungen

- 1 – 2 : Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln
- 3 – 4 : Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln
- 5 : Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatknopf in die normale Gebrauchsposition zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

### 3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

### Klimaklasse und -definition:

**T (tropisch):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

**ST (subtropisch):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

**N (temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

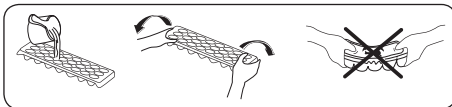
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### 3.3 Zubehör

*Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.*

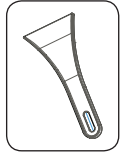
#### 3.3.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



#### 3.3.2 Der Kunststoffschaber (bei einigen Modellen)

Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable Schäden am Gerät verursachen.



**Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.**

## 4 LEBENSMITTELAGERUNG

### 4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der

Gemüsebox zu lagern.

- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung

des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.

- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsfach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

| Lebensmittel                              | Maximale Lagerdauer                            | Lagerart und -ort   |
|---|--|---|
| <b>Obst und Gemüse</b>                    | 1 Woche  | Gemüsebox   |
| <b>Fleisch und Fisch</b>                  | 2 - 3 Tage                                     | In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern |
| <b>Käse</b>                               | 3 - 4 Tage                                     | Im dafür vorgesehenen Türfach   |
| <b>Butter und Margarine</b>               | 1 Woche  | Im dafür vorgesehenen Türfach   |
| Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt | Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum | Im dafür vorgesehenen Türfach   |
| <b>Eier</b>                               | 1 Monat  | Im dafür vorgesehenen Eierfach  |
| <b>Gekochte Lebensmittel</b>              | 2 Tage   | Alle Ablagefächer   |

#### HINWEIS:



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der

Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.


- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

**HINWEIS:** Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.



| Fleisch und Fisch  | Vorbereitung  | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|--|---|------------------------------|
| <b>Steak</b>   | In Folie wickeln  | 6 - 8                        |
| <b>Lammfleisch</b>   | In Folie wickeln  | 6 - 8                        |
| <b>Kalbsbraten</b>   | In Folie wickeln  | 6 - 8                        |
| <b>Kalbsgulasch</b>  | In kleinen Stücken  | 6 - 8                        |
| <b>Lammgulasch</b>   | In Stücken  | 4 - 8                        |
| <b>Hackfleisch</b>   | Verpackt ohne Gewürze   | 1 - 3                        |
| <b>Innereien (Stücke)</b>  | In Stücken  | 1 - 3                        |
| <b>Mortadella/Salami</b>   | Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat   |                              |
| <b>Hähnchen und Pute</b>   | In Folie wickeln  | 4 - 6                        |
| <b>Gans und Ente</b>   | In Folie wickeln  | 4 - 6                        |
| <b>Hirsch, Hase, Wildschwein</b>   | In Portionen von 2,5 kg oder filetiert  | 6 - 8                        |
| <b>Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)</b>   | Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.   | 2                            |
| <b>Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)</b>  |   | 4                            |
| <b>Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)</b>                                   |   | 2 - 4                        |
| <b>Meeresfrüchte</b>   | Geputzt im Beutel   | 4 - 6                        |
| <b>Kaviar</b>  | In der Verpackung oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter  | 2 - 3                        |
| <b>Schnecken</b>   | In Salzwasser oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter  | 3                            |
|  <b>HINWEIS:</b> | Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden. |                              |




| Obst und Gemüse                | Vorbereitung  | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|--------------------------------|---|------------------------------|
| <b>Buschbohnen, Bohnen</b>     | Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren  | 10 - 13                      |
| <b>Dicke Bohnen</b>            | Enthülsen, waschen und blanchieren  | 12                           |
| <b>Kohl</b>                    | Putzen und blanchieren  | 6 - 8                        |
| <b>Karotten</b>                | Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren   | 12                           |
| <b>Paprika</b>                 | Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren                      | 8 - 10                       |
| <b>Spinat</b>                  | Waschen und blanchieren   | 6 - 9                        |
| <b>Blumenkohl</b>              | Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen | 10 - 12                      |
| <b>Aubergine</b>               | Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden   | 10 - 12                      |
| <b>Mais</b>                    | Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais   | 12                           |
| <b>Äpfel und Birnen</b>        | Schälen und in Scheiben schneiden   | 8 - 10                       |
| <b>Aprikosen und Pfirsiche</b> | In zwei Teile schneiden und Kern entfernen  | 4 - 6                        |

| Obst und Gemüse                   | Vorbereitung                        | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Erdbeeren und Brombeeren          | Waschen und entstielen              | 8 - 12                       |
| Gekochte Früchte                  | 10 % Zucker in den Behälter zugeben | 12                           |
| Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen | Waschen und entstielen              | 8 - 12                       |

|           | Maximale Lagerdauer (Monate) | Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden) | Auftauzeit im Ofen (Minuten) |
|-----------|------------------------------|---|------------------------------|
| Brot      | 4 - 6                        | 2 - 3                                   | 4-5 (220-225 °C)             |
| Plätzchen | 3 - 6                        | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)             |
| Gebäck    | 1 - 3                        | 2 - 3                                   | 5-10 (200-225 °C)            |
| Kuchen    | 1 - 1,5                      | 3 - 4                                   | 5-8 (190-200 °C)             |
| Filoteig  | 2 - 3                        | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)             |
| Pizza     | 2 - 3                        | 2 - 4                                   | 15-20 (200 °C)               |

| Milchprodukte                       | Vorbereitung              | Maximale Lagerdauer (Monate) | Lagerbedingungen   |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------------|--|
| (Homogenisierte) Milch im Tetrapack | In der eigenen Verpackung | 2 - 3                        | Reine Milch – in der eigenen Verpackung  |
| Käse – außer Quark                  | In Scheiben               | 6 - 8                        | Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten. |
| Butter, Margarine                   | In der eigenen Verpackung | 6                            |  |

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen

Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

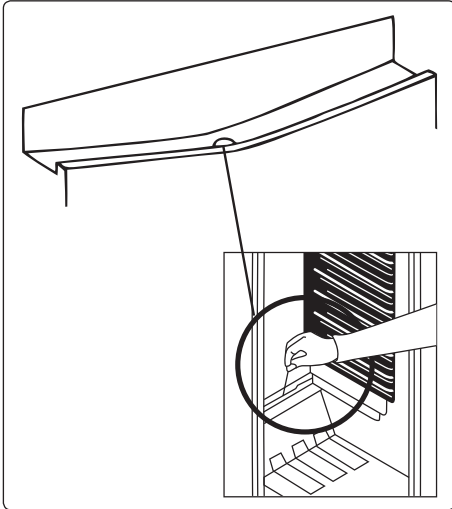
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



**Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

## 5.1 Abtauen

### Abtauen des Kühlteils



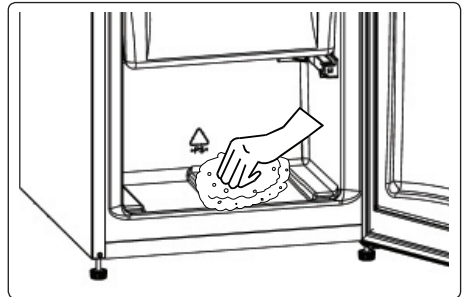
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

### Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel,

um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.

- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.



- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und

etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.



**HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

**Ihr Gerät ist nicht in Betrieb**

**Überprüfen Sie, ob...**

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der

richtigen Ebene?

- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

**Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht  
Überprüfen Sie, ob...**

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

**Das Gerät ist laut**

**Normale Geräusche**

**Krachen (brechendes Eis)**

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

**Motorgeräusch:** Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

**Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer:** Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

**Es treten Fließgeräusche des**

**Wassers auf:** Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Es treten Luftblasengeräusche auf:**

Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

**Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm**

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

## Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

## Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

### Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

## Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

## 8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlossene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

## 9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

## 11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:  
[WWW.RESPEKTA.INFO](http://WWW.RESPEKTA.INFO)



## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil. Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

## Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.






Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

## Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon   | Type                          | Meaning                                     |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT</b>              | Operating the system correctly              |



# CONTENTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                       | <b>24</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                        | 24        |
| 1.2 Installation warnings .....                          | 28        |
| 1.3 During Usage.....                                    | 28        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>              | <b>30</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                      | 31        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                       | <b>32</b> |
| 3.1 Thermostat Setting .....                             | 32        |
| 3.2 Temperature Settings Warnings .....                  | 32        |
| 3.3 Accessories .....                                    | 33        |
| 3.3.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ).....            | <b>33</b> |
| 3.3.2 The Plastic Scraper ( <i>In some models</i> )..... | <b>33</b> |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                              | <b>33</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                        | 33        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                            | 34        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                   | <b>37</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                     | 37        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>                 | <b>39</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....        | 39        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>        | <b>39</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                    | <b>40</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                             | <b>40</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>          | <b>40</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>                | <b>41</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

**⚠ WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**⚠ WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**⚠ WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

**⚠ WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

**⚠ WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

**⚠** If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

## **To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## 1.2 Installation warnings

Before using your **fridge freezer** for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your **fridge freezer** is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your **fridge freezer** may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your **fridge freezer** starts to cool.
- Before connecting your **fridge freezer**, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your **fridge freezer** where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your **fridge freezer** must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your **fridge freezer** is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of **fridge freezer** with lace. This will affect the

performance of your **fridge freezer**.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your **fridge freezer**, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the **fridge freezer** after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This

may cause health issues such as food poisoning.

### Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

### CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

### Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.



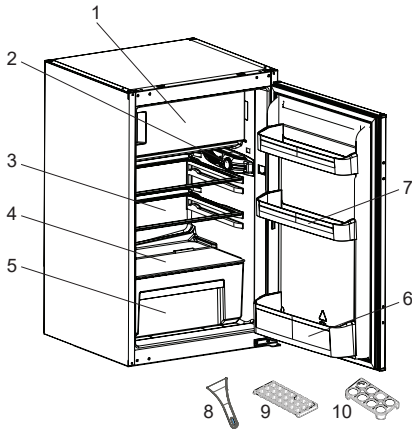
### Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your

appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.

- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for **any losses incurred**.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for **any losses incurred by inappropriate usage of the appliance**.

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Plastic ice scraper \*
- 9) Ice box tray
- 10) Egg holder

*\* In some models*

### **General notes:**

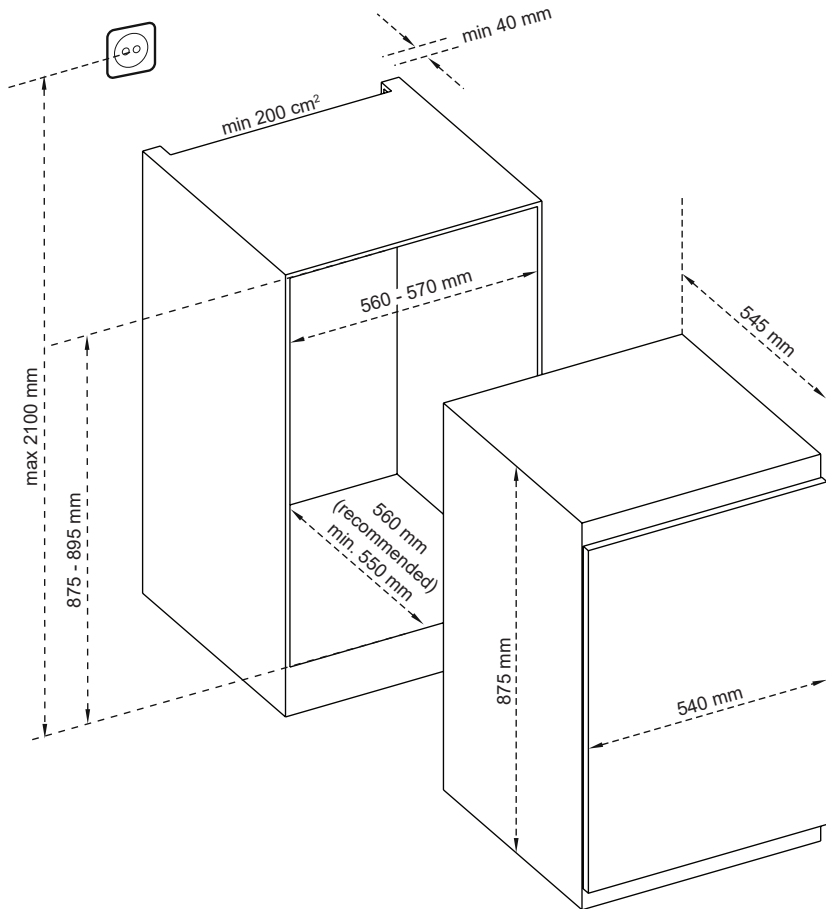
**Fresh Food Compartment (Fridge):** Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

**Freezer Compartment (Freezer):** Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.



## 2.1 Dimensions

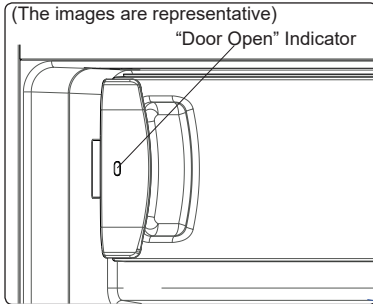
\* 875 - 883 for metal top cover




## 3 USING THE APPLIANCE

### “Door Open” Indicator;


The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

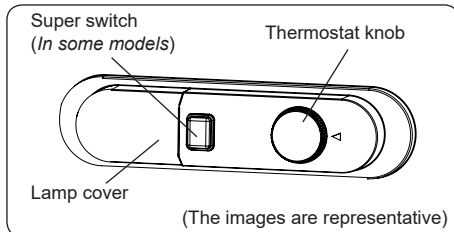


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

### 3.1 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



### Thermostat settings:

**1 – 2** : For short-term storage of food

**3 – 4** : For long-term storage of food

**5** : Maximum cooling position. The appliance will work longer. If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

### 3.2 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.

- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

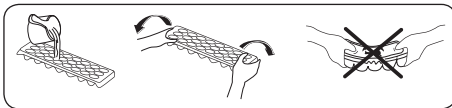
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.3 Accessories

*Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.*

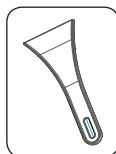
#### 3.3.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



#### 3.3.2 The Plastic Scraper (In some models)

After some time, frost will build up in certain areas of the freezer. The frost accumulated in the freezer should be removed regularly. Use the plastic scraper provided, if necessary. Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the



refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit.

**Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.**

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle

before refrigerator storage.

- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

| Food  | Maximum storage time                              | How and where to store  |
|---|---|---|
| <b>Vegetables and fruits</b>                  | 1 week  | Vegetable bin   |
| <b>Meat and fish</b>                          | 2 - 3 days  | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>                           | 3 - 4 days  | On the designated door shelf  |
| <b>Butter and margarine</b>                   | 1 week  | On the designated door shelf  |
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf  |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month   | On the designated egg shelf   |
| <b>Cooked food</b>                            | 2 days  | All shelves   |

**NOTE:**



Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

**4.2 Freezer Compartment**

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for


more than 3 months from the date of purchase.

- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

| Meat and fish  | Preparation  | Maximum storage time (months) |
|--|--|-------------------------------|
| <b>Steak</b>   | Wrap in foil   | 6 - 8                         |
| <b>Lamb meat</b>   | Wrap in foil   | 6 - 8                         |
| <b>Veal roast</b>  | Wrap in foil   | 6 - 8                         |
| <b>Veal cubes</b>  | In small pieces  | 6 - 8                         |
| <b>Lamb cubes</b>  | In pieces  | 4 - 8                         |
| <b>Minced meat</b>   | In packaging without using spices  | 1 - 3                         |
| <b>Giblets (pieces)</b>  | In pieces  | 1 - 3                         |
| <b>Bologna sausage/salami</b>  | Should be kept packaged even if it has a membrane  | 1 - 3                         |
| <b>Chicken and turkey</b>  | Wrap in foil   | 4 - 6                         |
| <b>Goose and duck</b>  | Wrap in foil   | 4 - 6                         |
| <b>Deer, rabbit, wild boar</b>   | In 2.5 kg portions or as fillets   | 6 - 8                         |
| <b>Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)</b>  | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2                             |
| <b>Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)</b>  |  | 4                             |
| <b>Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)</b>  |  | 2 - 4                         |
| <b>Shellfish</b>   | Clean and in a bag   | 4 - 6                         |
| <b>Caviar</b>  | In its packaging, or in an aluminium or plastic container  | 2 - 3                         |
| <b>Snails</b>  | In salty water, or in an aluminium or plastic container  | 3                             |
|  <b>NOTE:</b> Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen. |  |                               |




| Vegetables and Fruits            | Preparation  | Maximum storage time (months) |
|----------------------------------|--|-------------------------------|
| <b>String beans and beans</b>    | Wash, cut into small pieces and boil in water  | 10 - 13                       |
| <b>Beans</b>                     | Hull, wash and boil in water   | 12                            |
| <b>Cabbage</b>                   | Clean and boil in water  | 6 - 8                         |
| <b>Carrot</b>                    | Clean, cut into slices and boil in water   | 12                            |
| <b>Pepper</b>                    | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water                                     | 8 - 10                        |
| <b>Spinach</b>                   | Wash and boil in water   | 6 - 9                         |
| <b>Cauliflower</b>               | Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                       |
| <b>Eggplant</b>                  | Cut into pieces of 2cm after washing   | 10 - 12                       |
| <b>Corn</b>                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn  | 12                            |
| <b>Apple and pear</b>            | Peel and slice   | 8 - 10                        |
| <b>Apricot and Peach</b>         | Cut into two pieces and remove the stone   | 4 - 6                         |
| <b>Strawberry and Blackberry</b> | Wash and hull  | 8 - 12                        |



| Vegetables and Fruits   | Preparation                        | Maximum storage time (months) |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Cooked fruits           | Add 10 % of sugar to the container | 12                            |
| Plum, cherry, sourberry | Wash and hull the stems            | 8 - 12                        |

|              | Maximum storage time (months) | Thawing time at room temperature (hours) | Thawing time in oven (minutes) |
|--------------|-------------------------------|--|--------------------------------|
| Bread        | 4 - 6                         | 2 - 3                                    | 4-5 (220-225 °C)               |
| Biscuits     | 3 - 6                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| Pastry       | 1 - 3                         | 2 - 3                                    | 5-10 (200-225 °C)              |
| Pie          | 1 - 1,5                       | 3 - 4                                    | 5-8 (190-200 °C)               |
| Phyllo dough | 2 - 3                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| Pizza        | 2 - 3                         | 2 - 4                                    | 15-20 (200 °C)                 |

| Dairy products                  | Preparation       | Maximum storage time (months) | Storage conditions  |
|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Packet (Homogenized) Milk       | In its own packet | 2 - 3                         | Pure Milk – in its own packet   |
| Cheese - excluding white cheese | In slices         | 6 - 8                         | Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine               | In its packaging  | 6                             |   |

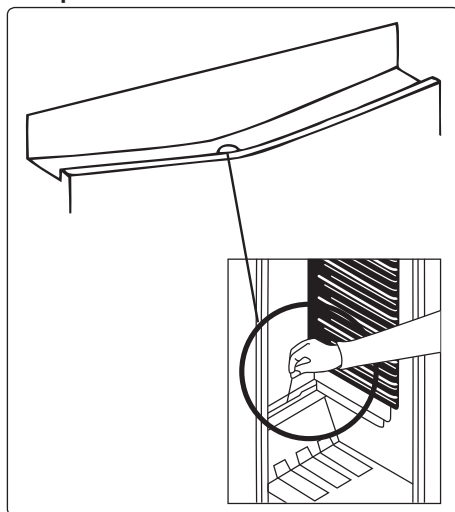
## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
  -  Do not wash your appliance by pouring water on it.
  -  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
  - The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
  - Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
  - Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

  The power supply must be disconnected during cleaning.

### 5.1 Defrosting

#### Defrosting the Refrigerator Compartment

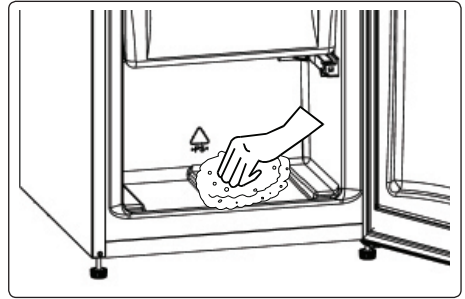


- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

### Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool


while defrosting is taking place.



- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.


-  **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### The appliance performs poorly

#### Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of

appliance material).

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splash occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

### Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting

it in order to prevent damage to the compressor.

- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to

switch on unnecessarily often.

6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. **In case of wear, replace the gasket.**

## 9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate, the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at **Chapter 2**. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. **You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.**

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:  
[WWW.RESPEKTA.INFO](http://WWW.RESPEKTA.INFO)



NEG-Novex  
Großhandelsgesellschaft für  
Elektro- und Haustechnik GmbH  
Chenover Str. 5  
D-67117 Limburgerhof  
[www.respekta.info](http://www.respekta.info)

52372314

## DE - PRODUKTINFORMATIONSBLA TT

|  |        |   |  |                           |  |
|--|--------|---|--|---------------------------|--|
| Name oder Warenzeichen des Lieferanten:  |        | RESPEKTA  |  |                           |  |
| Adresse des Lieferantenb:  |        | NEG-NOVEX GMBH CHENOVER STR. 5 67117 LIMBURGERHOF |  |                           |  |
| Modellbezeichnung:   |        | KS88.4  |  |                           |  |
| Typ des Kühlgeräts:  |        |   |  |                           |  |
| Geräuscharmes Gerät:   |        | Nein  | Ausführung:  |                           | Eingebaut  |
| Weinlagergerät:  |        | Nein  | Sonstiges Kühlgerät:   |                           | Ja   |
| Allgemeine Produktparameter:   |        |   |  |                           |  |
| Parameter  |        | Wert  | Parameter  |                           | Wert   |
| Gesamtabmessungen (Millimeter)   | Höhe   | 875   | Gesamtvolumen (dm <sup>3</sup> oder l)   | 120                       |  |
|  | Breite | 540   |  |                           |  |
|  | Tiefe  | 545   |  |                           |  |
| EEI  |        | 125   | Energieeffizienzklasse   |                           | F  |
| Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)   |        | 38  | Luftschallemissionsklasse  |                           | C  |
| Jährlicher Energieverbrauch (kWh/a)  |        | 185   | Klimaklasse:   |                           | gemäßigte Zone                                       |
| Minimale Umgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät ausgelegt ist   |        | 16  | Maximale Umgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät ausgelegt ist   |                           | 32   |
| Wintereinstellung  |        | Nein  |  |                           |  |
| Fachparameter:   |        |   |  |                           |  |
| Typ des Fachs  |        | Fachparameter und -werte                          |  |                           |  |
|  |        | Fachvolumen (dm <sup>3</sup> oder l)              | Empfohlene Temperatureinstellung je nach zu kühlenden Lebensmittel (°C)<br>Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerungsbedingungen gemäß Anhang IV, Tabelle 3 stehen | Gefrierkapazität (kg/24h) | Abtaungstyp (A = Auto-Abtaung, M = manuelle Abtaung) |
| Speisekammer   | Nein   | 0.0   | 17   | -                         | M  |
| Weinlager  | Nein   | 0.0   | 12   | -                         | M  |
| Keller   | Nein   | 0.0   | 12   | -                         | M  |
| Frischkost   | Ja     | 103.9   | 4  | -                         | A  |
| Kühlen   | Nein   | 0.0   | 2  | -                         | M  |
| 0 Sterne oder Eisherstellung   | Nein   | 0.0   | 0  | -                         | M  |
| 1 Stern  | Nein   | 0.0   | -6   | -                         | M  |
| 2 Sterne   | Nein   | 0.0   | -12  | -                         | M  |
| 3 Sterne   | Nein   | 0.0   | -18  | -                         | M  |
| 4 Sterne   | Ja     | 16.7  | -18  | 2.6                       | M  |
| 2-Sterne-Bereich   | Nein   | 0.0   | -12  | -                         | M  |
| Fach mit variabler Temperatur  | Nein   | 0.0   | -  | -                         | M  |
| FÜR 4-STERNE-FÄCHER  |        |   |  |                           |  |
| Schnellgefrierfunktion   |        |   |  | Nein                      |  |
| Für Weinlagergeräte  |        |   |  |                           |  |
| Anzahl der Standardweinflaschen  |        |   |  | -                         |  |
| Lichtquellenparametera,b:  |        |   |  |                           |  |
| Art der Lichtquelle  |        |   |  | LED                       |  |
| Energieeffizienzklasse   |        |   |  | F                         |  |
| Mindestdauer der Herstellergarantie:   |        |   |  | 24                        |  |
| Zusätzliche Informationen:   |        |   |  | EN 60704-2-14/EN 60704-3  |  |
| Weblink zur Website des Herstellers mit den Informationen aus Punkt 4(a) Anhang der Verordnung (EU) 2019/2019b: :<br>WWW.RESPEKTA.INFO   |        |   |  |                           |  |
| a) wie gemäß der von der EU-Kommission erlassenen Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 (2) festgelegt.<br>b) Eventuelle Änderungen an diesen Punkten gelten nicht als relevant für die Zwecke von Artikel 4 Nummer 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.<br>c) Wenn die Produktdatenbank den endgültigen Inhalt dieses Feldes automatisch generiert, muss der Lieferant diese Angabe hier nicht eintragen. |        |   |  |                           |  |