



Bedienungs- & Installationsanleitung
Einbaubackofen



Installation & User Instructions
Built-in oven

RESPEKTA

Mod.-Nr.

> 15110000000126
AB121-26



Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung	de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	de-7
2.1 Wichtige Hinweise	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz	de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN	de-14
3.1 Technische Daten	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-17
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	de-18
4.1 Nützliche Ratschläge	de-18
4.2 Gebrauch des Backofens.....	de-20
5 : INSTALLATION	de-31
5.1 Vorbereitende Arbeiten	de-31
5.2 Installationsanleitung.....	de-33
5.3 Anschluss des Geräts an das Stromnetz	de-35
6 : WARTUNG.....	de-36
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-36
7 : STÖRUNGSSUCHE.....	de-39
7.1 Störungsbehebung.....	de-39

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 und verantwortliche Person:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Marke:	Respekta
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an den 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

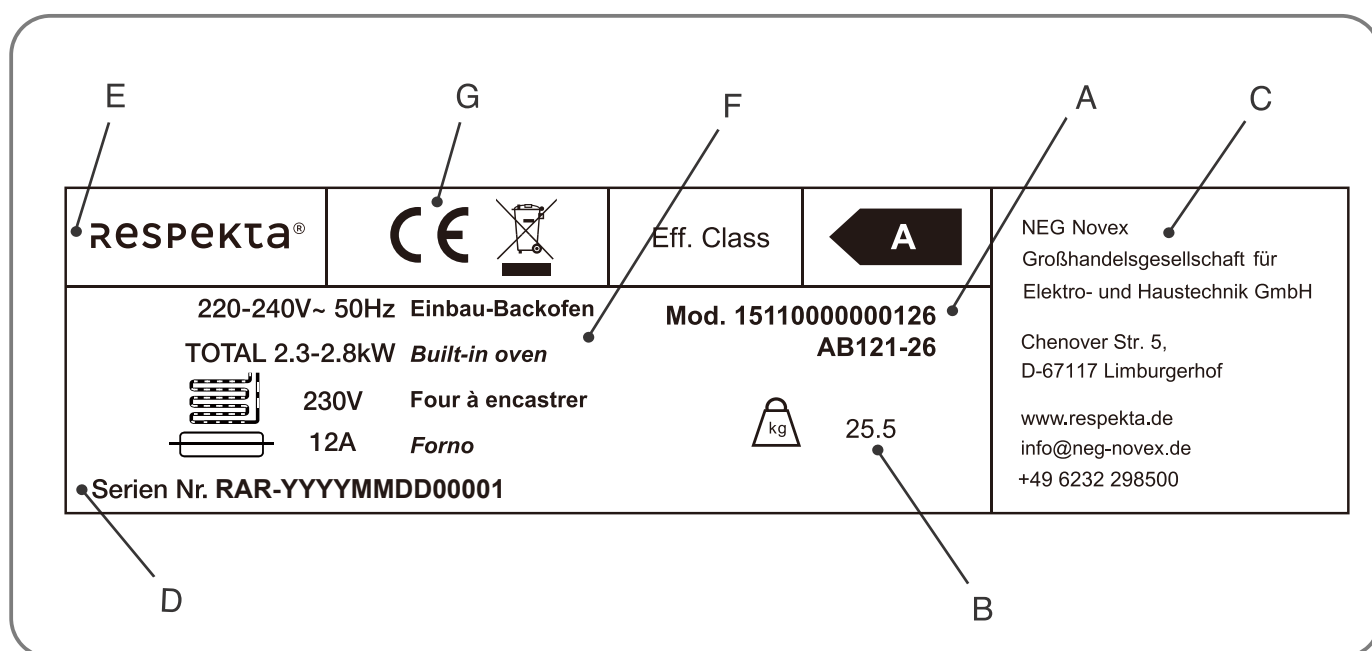


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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



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



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

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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

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










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











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












2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	<p>GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher.</p> <p>Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.</p>
	<p>GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts.</p> <p>Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.</p>
	<p>GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.</p>
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.
	GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln in Dosen oder hermetisch dichten Behältern. Der Druck, der sich in solchen Behältern entwickelt, kann zu einer Explosion führen, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.
	<p>ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.</p> <p>Um die Effizienz und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren zu wenden und im Falle eines Bruchs oder einer Störung nur Originalersatzteile zu verwenden.</p>
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Backofens mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	<p>ACHTUNG: 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>Der Temperaturfühler ist ein Teil des Thermostats, der bei Beschädigung in der Regel von einem Fachmann ausgetauscht werden muss.</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>ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p>ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p>ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.</p>
	<p>ACHTUNG: 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>ACHTUNG: Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.</p>

	<p>ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht unsachgemäß verwenden.</p> <p>Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.</p>
	<p>ACHTUNG: Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</p>
	<p>ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.</p>
	<p>ACHTUNG: Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn zu viel Gewicht auf ihnen lastet. Stellen Sie keine schweren Behälter auf die geöffnete Backofentür und stützen Sie sich nicht auf derselben ab, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen. Steigen Sie niemals auf die offene Backofentür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen.</p>
	<p>ACHTUNG: Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.</p>
	<p>ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).</p>
	<p>ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.</p>
	<p>ACHTUNG: Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.</p>
	<p>ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne die Hilfe eines qualifizierten Technikers zu installieren/reparieren.</p> <p>Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktionsweise des Geräts haben.</p>

	<p>ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.</p> <p>Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Installation, Abänderungen auch nur eines einzigen Teils des Geräts, unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Verwenden Sie bei der Installation oder dem Handling des Backofens immer die in den Seiten des Backofens eingelassenen Griffe, um Verletzungen von Personen oder Schäden am Backofen selbst zu vermeiden. Seien Sie aufgrund des Gewichts des Geräts besonders vorsichtig, wenn Sie es bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.</p>
	<p>ACHTUNG: Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.</p> <p>Bedienen Sie das Gerät niemals mit bloßen Füßen.</p>
	<p>ACHTUNG: Benutzen Sie bei eingeschaltetem oder noch heißem Gerät immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche/Behälter in den Ofen stellen oder aus ihm herausnehmen und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.</p>
	<p>ACHTUNG: Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen.</p>
	<p>ACHTUNG: Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können.</p>
	<p>ACHTUNG: Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie den Backofen nicht mit Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens, da die Auskleidung mit Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Garvorgang behindert und die Emaille beschädigt.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.</p>



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

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



WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe bei Nichtgebrauch des Geräts auf „0“ stehen.



WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie der Backofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie ihn auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz.



WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die im Gerät angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.



WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Geräteinnenraums.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

Reinigen Sie die Oberfläche des Backofens nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



WICHTIGER HINWEIS: Alle Zubehörteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der Verwendung gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.



HINWEIS: Lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Backofen installieren und/oder benutzen.



HINWEIS: Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch.



HINWEIS: Der Backofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt konzipiert.



HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.



HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

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



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 15110000000126 (AB121-26)

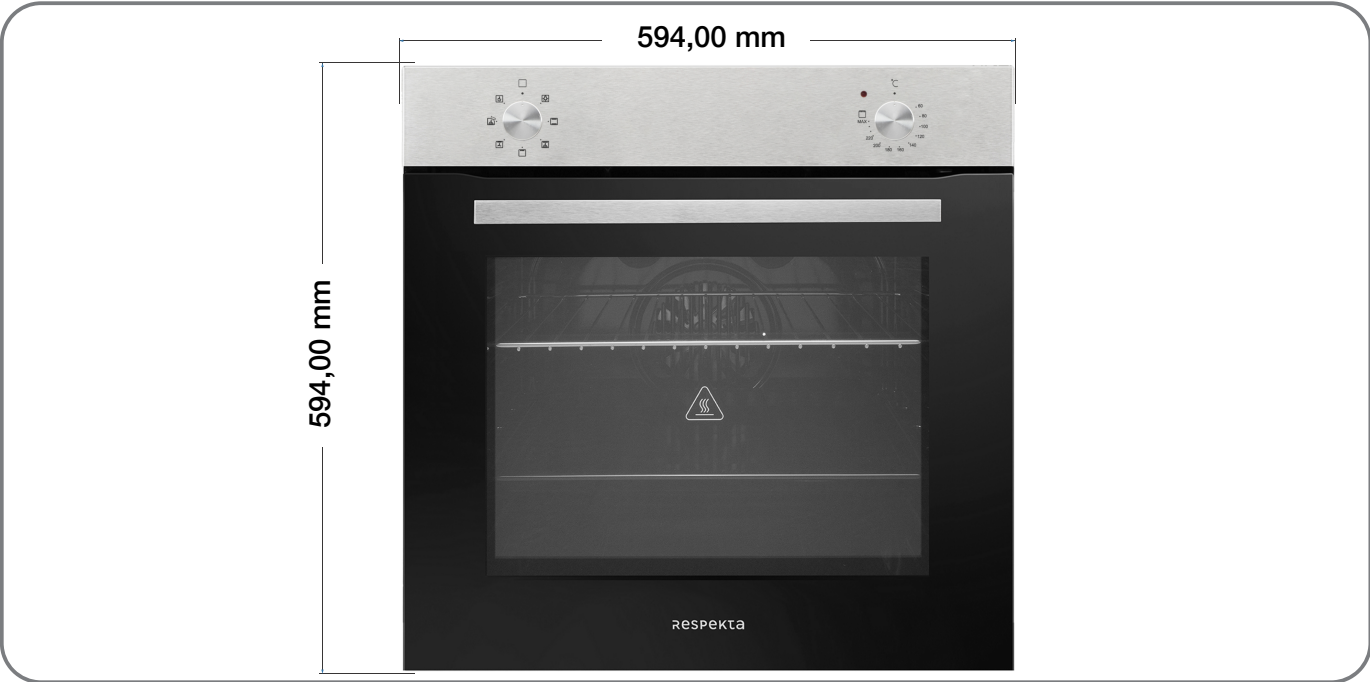


Abb. 3.1








Modell Nr.		15110000000126 (AB121-26)
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbaubackofen
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums	Liter	72

Eigenschaften

Modell Nr.		15110000000126 (AB121-26)
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	2300-2800
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/ Zyklus	0,81
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/ Zyklus	0,79
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,3-2,8
Länge des Netzkabels	mm	1500
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Ofenbedienung (mechanisch/ analog/digital/Full-Touch)		mechanisch
Garmodus (Natürliche Konvektion/ Umluft, usw.)		Umluft
Backofenraum		gepresster Innenraum
Anzahl Drehknöpfe		2
Drehknopftyp		Rotarie
Funktion Ofenklappe offen/ geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben		2
Innenglasscheibentyp: feststehend/abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	1500
Oberer Heizwiderstand	W	1500
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüfter Heizwiderstand	W	/
Anzahl Umwälzlüfter	n°.	1
Gleitführungen	Ja/ Nein	Nein
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/ Nein	Nein (gepresster Innenraum)
Ofenthermostat	Ja/ Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/ Nein	Ja, G9 25W
Anzahl Fettpfannen		1, emailliert

Anzahl Einschübe		1 Einschubebene verchromtes Gitterrost
Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	594 x 521 x 594 (ohne Griff/Drehknöpfe)
Nettogewicht	kg	25,5
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	28,5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	639 x 579 x 658

Ofenfunktionen

Modell Nr.		15110000000126 (AB121-26)
Anzahl Garfunktionen		7
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		Beleuchtung
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Grill
		Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung
		Auftauen

Weitere Funktionen

Modell Nr.		15110000000126 (AB121-26)
Garzeit-Timer	Ja/Nein	Nein
Minutenzählerdrehknopf	Ja/Nein	Nein
Kühllüfter	Ja/Nein	Ja
Leuchte Thermostat eingeschaltet/ausgeschaltet	Ja/Nein	Ja
Dampfaustragung	Ja/Nein	Nein

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		15110000000126 (AB121-26)
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, verchromtes

3.2 Elektrischer Schaltplan

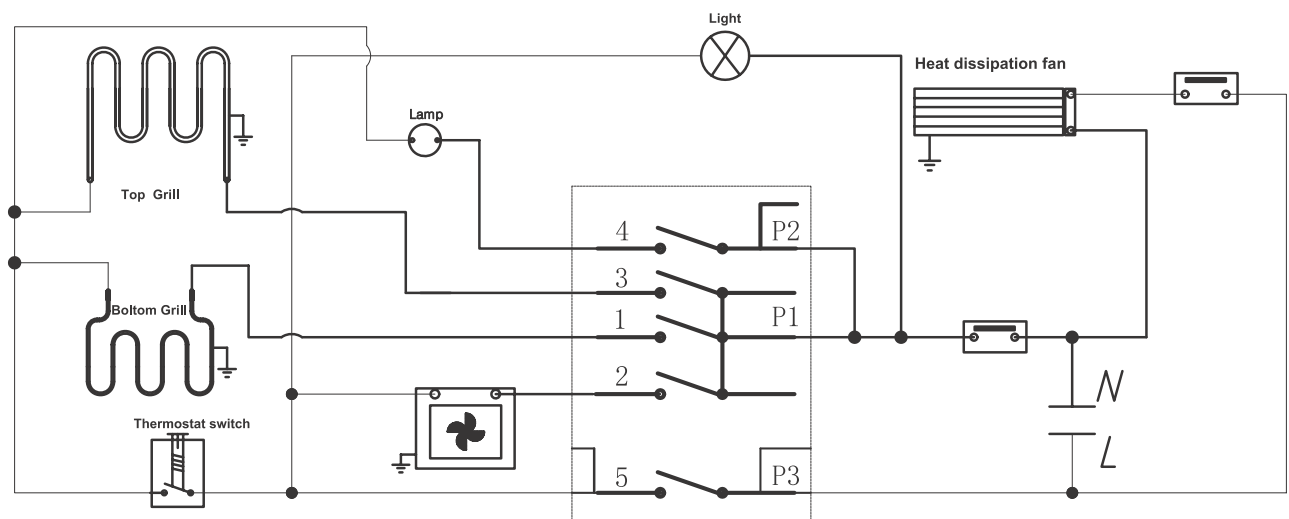


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	<p>GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher.</p> <p>Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.</p>
	<p>GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts.</p> <p>Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.</p>
	<p>GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.</p>
	<p>ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Backofens.</p> <p>WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einem Fachtechniker ausgeführt werden.</p>

4.1.1 Vor dem ersten Gebrauch

Dieser Multifunktionsbackofen vereint die Vorteile traditioneller Backöfen mit natürlicher Konvektion mit denen modernster Umluftmodelle in einem einzigen Gerät. Es ist ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher verschiedene Garmodi wählen können.



WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Gebrauch müssen alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. eine halbe Stunde lang im leer laufen (230 °C) und lassen Sie dabei möglichst die Küchenfenster geöffnet. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, gibt er unangenehme Gerüche ab, die durch Produktionsrückstände wie Fette, Öle oder Harze verursacht werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der Ofen für den ersten Einsatz bereit.



WICHTIGER HINWEIS: Positionieren Sie beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen verfügbar) die mitgelieferte Fettpfanne im unteren Einschub, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropfen. Verwenden Sie für alle anderen Arten des Garens niemals den unteren Einschub und stellen Sie niemals etwas auf den Boden des Ofens, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Stellen Sie Töpfe (Pfannen, Alufolie usw.) auf den in die Backofenschienen eingeschobenen Grillrost.

4.1.2 Geeignete Töpfe, Pfannen und Behälter

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie wissen, welche Behälter in den Ofen gestellt werden können.

Aluminiumbackbleche/-formen ermöglichen ein schnelles Garen der Speisen, da Aluminium ein Material ist, das die Wärme schnell aufnimmt und im gesamten Bereich verteilt.

Edelstahlformen sind haltbarer als Aluminiumformen. Da es sich jedoch um ein härteres und widerstandsfähigeres Material handelt, heizen sie sich nur langsam auf und die Wärme verteilt sich nicht so schnell über die gesamte Form.

Blechbackformen (die heute kaum noch verwendet werden) ermöglichen ein gleichmäßiges Garen von Speisen, aber die Reinigung/die Pflege ist kompliziert.

Formen aus Glasporzellan (für hohe Temperaturen) gewährleisten ein gutes Garen.

Formen aus gehärtetem Glas (normales Glas würde platzen) gewährleisten ein gutes Garen.

Spezielle Silikonformen, die ein gutes Backen garantieren, leicht abwaschbar sind und in vielen Formen angeboten werden, sind besonders geeignet für Kuchen und Gebäck.

Backofenpapier wird verwendet, um zu verhindern, dass die Speisen am Blech haften. Es ist ratsam, 220 °C nicht zu überschreiten, da ab dieser Temperatur die Speisen mit unerwünschten Substanzen kontaminiert werden könnten.



HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.

4.2 Gebrauch des Backofens

4.2.1 Backofenelemente

1511000000126 (AB121-26)

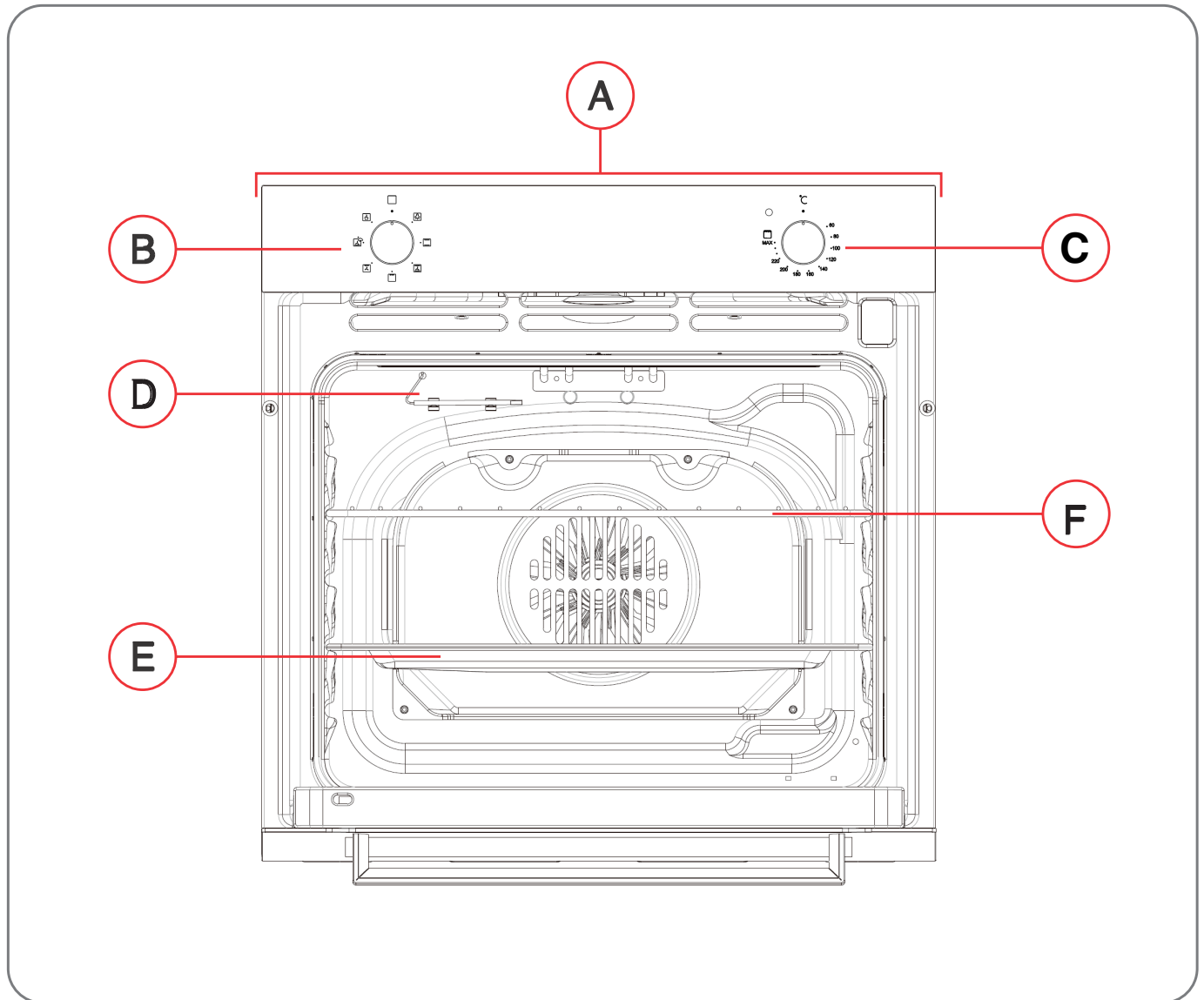


Abb. 4.1

- A - Bedienfeld
- B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus
- C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
- D - Backofenlampe
- E - Fettpfanne
- F - Grillrost

4.2.2 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

Drehen Sie den Bedienknopf (B), um die Garfunktion auszuwählen.

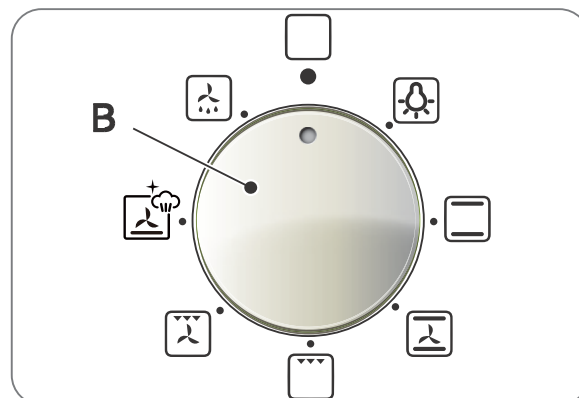


Abb. 4.2

Thermostatknopf

Drehen Sie den Bedienknopf (C), um die gewünschte Temperatur einzustellen.

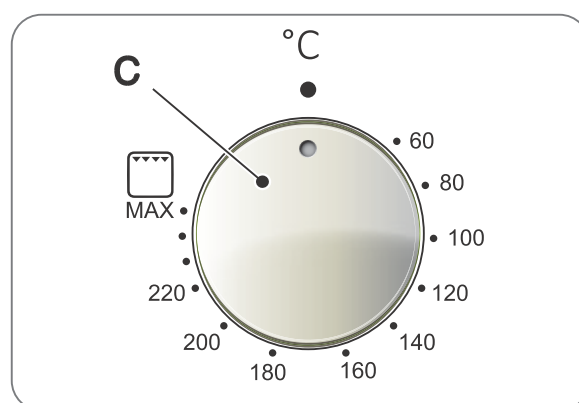



Abb. 4.3









HINWEIS: Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.



HINWEIS: Bei den Knöpfen handelt es sich um Drehknöpfe.

Funktion Drehknopf (B)	Beschreibung	Vorgeschlagene Temperatur (°C) Drehknopf (C)
	Beleuchtung Stellen Sie den Drehknopf (B) auf das entsprechende Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten. Die Lampe beleuchtet den Ofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der Heizelemente des Ofens eingeschaltet ist.	


	<p>Statisch, Unterhitze und Oberhitze durch Konvektion.</p> <p>Bei dieser Einstellung werden die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Dies ist der klassische, herkömmliche Backofen, der perfektioniert wurde, um die Wärmeverteilung zu verbessern und den Energieverbrauch zu senken. Der Konvektionsbackofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsschnitzel mit Reis usw. zuzubereiten. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten (Schmorbraten, Eintöpfe, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam geschmort werden müssen. Verwenden Sie beim Garen im Konvektionsmodus jeweils immer nur eine Fettpfanne oder einen Grillrost, da sonst die Wärmeverteilung ungleichmäßig ist. Durch Nutzen der verschiedenen Höhen können Sie die Hitzeintensität zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen.</p>	zwischen 60 °C und Max
	<p>Umluft, Unterhitze und Oberhitze, schnelles Garen.</p> <p>Die oberen und unteren Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von vorverpackten Lebensmitteln (da kein Vorheizen erforderlich ist), wie z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel. Die besten Ergebnisse beim Garen mit dem Modus „Umluft“ werden erzielt, wenn nur ein Einschub verwendet wird (der zweite von unten), siehe „Richtwerttabelle der Garzeiten“.</p>	zwischen 60 °C und Max
	<p>Grill</p> <p>Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Grill“ wird die Strahlungshitze des leistungsstarken oberen Heizelements auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt. Setzen Sie den Grillrost in einen der beiden oberen Plätze der Einschubschienen ein.</p>	zwischen 60 °C und Max
	<p>Umluftgrill</p> <p>Die oberen Heizwiderstände schalten sich zusammen mit dem Lüfter ein. Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente mittels der Zwangs-Luftzirkulation im gesamten Ofen. So wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann direkt in die Lebensmittel eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.</p> <p>Garen der Speisen im Modus „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.</p>	zwischen 60°C und 200°C

	<p>Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung</p> <p>Das untere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Geeignet für Pizza, Gebäck, Kuchen und nicht trockene Desserts auf dem Blech oder in Formen. Sehr gute Ergebnisse werden auch beim Garen mit Unterhitze erzielt. Es ist ratsam, das Blech auf eine niedrige Stufe zu stellen.</p> <p>Details zur Verwendung dieser Funktion als Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung finden Sie in 4.2.4.</p>	<p>zwischen 60°C und 220°C</p>
	<p>Auftauen</p> <p>Der Lüfter am Boden des Backofens lässt die Luft mit Raumtemperatur um die aufzutauenden Lebensmittel zirkulieren. Dieser Modus wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere von empfindlichen Lebensmitteln, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eiskuchen, Sahnedesserts, Obstkuchen. Durch den Einsatz des Lüfters wird die Auftauzeit halbiert.</p>	<p>zwischen 40°C und 60°C</p>

4.2.3 Garverfahren

Zum Einschalten und Verwenden des Backofens im manuellen Modus genügt es, den Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B, Abb.) 4.2 in die gewünschte Position zu stellen und dann die Temperatur mit dem Thermostatknoopf (C, Abb. 4.3) einzustellen.

Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie beide Knöpfe auf Position „0“.

	<p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p>Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer und Fett entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.</p>
---	---

Außenbelüftungssystem

Zum Kühlen der Außenseite des Geräts ist dieses Modell mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, können Sie einen Luftstrom spüren, der zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

	<p>HINWEIS: Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.</p>
---	--


4.2.4 Garanleitungen

Der Backofen bietet eine große Auswahl an Garmodi, mit denen Sie jede Art von Gerichten optimal zubereiten können.

Die folgenden Angaben sind nur allgemeine Richtlinien, die je nach persönlicher Erfahrung variieren können.


Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (in der Regel beim Garen von Hefegerichten), kann

der Modus „Umluft“  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und Energie zu sparen. Nach dem Einschieben der Gerichte in den Ofen kann der entsprechende Garmodus gewählt werden.

Garen auf mehreren Einschüben

Wenn Sie Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie den Modus

„Umluftgrill“ , der es Ihnen ermöglicht, auf 3 Einschüben gleichzeitig zu garen (1., 3. und 5. von unten); einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Umluft“

Funktional, schnell und praktisch für diejenigen, die Produkte in Fertigpackungen (wie Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel) zusammen mit anderen Lebensmitteln verwenden. Einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Grill“

Verwenden Sie den Modus „Grill“ und legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grillrosts (3. oder 4. Einschub von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet wird.

Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir, den Thermostat auf den höchsten Wert zu stellen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem man den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur stellt.

Gebrauch des Modus „Umluftgrill“

Dieser Modus ist äußerst nützlich für das schnelle Garen von Gerichten, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch die Unterseite zu garen. So können Sie beispielsweise Lebensmittel am Ende des Garvorgangs bräunen und überbackene Nudeln gratinieren.

Wenn Sie diese Modi verwenden, schieben Sie den Grillrost in den 2. oder 3. Einschub des Backofens (von unten). Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Einige Beispiele sind in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ aufgeführt.

Wir empfehlen, den Thermostat auf 200 °C einzustellen, da dies die effektivste Art ist, den die Infrarotstrahlen nutzenden Grillrost zu verwenden. Das bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem der Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur eingestellt wird.

Dampfunterstützte Garfunktion

Sie können diese Funktion verwenden, um Pizzaböden, Torten und Kuchen zusätzlich zu bräunen, sowie zum garen von verschiedene Speisen mit einer Kombination aus Unterhitze und Dampf.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Füllen Sie etwa 100 ml Wasser in die untere Kavität (Abb. 4.4).
Der ungefähre Fassungsvermögen des Hohlraums kann bis zu 200 ml betragen.

	HINWEIS: Die Kapazität kann je nach Ofenmodell variieren.
---	--



	HINWEIS: Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.
---	---




Abb. 4.4

2. Aktivieren Sie den Steam Assist Modus  und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C aus.
Ungefähre Garzeit: 20 Minuten.

3. Achten Sie darauf, am Ende des Garvorgangs das überschüssige Wasser aus dem Garraum zu entfernen.

	HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.
---	---

	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das überschüssige Wasser entfernen. Gefahr von Verbrennungen.
---	---

Dampfunterstützte Reinigung

Diese Funktion kann nur verwendet werden, um leicht zu reinigende Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Sie ist nicht für hartnäckige Flecken geeignet. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.

1. Bitte leeren Sie den Backofen, bevor Sie ihn mit dieser Methode reinigen.

2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85%), weißem Essig (10%) und Geschirrspülmittel (5%) vor und sprühen Sie großzügig auf die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums.

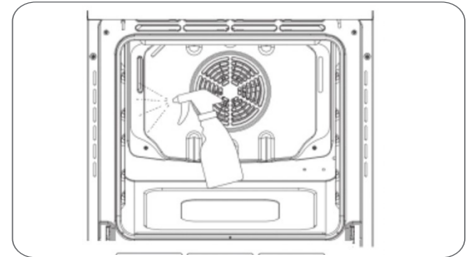


Abb. 4.5

3. Geben Sie 40 ml Wasser in den Boden des Garraums, wie in Abbildung 8 gezeigt. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität, wie in Abbildung 8 dargestellt.

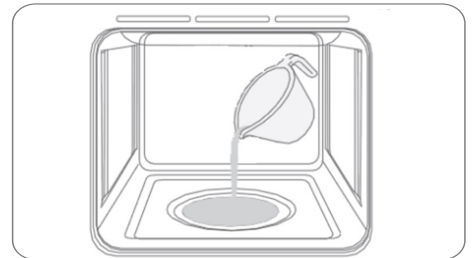



Abb. 4.6

4. Schließen Sie die Tür. Wählen Sie die Reinigungsfunktion mit Dampf  und stellen Sie die Temperatur auf 130 °C.

5. Schalten Sie den Backofen nach 18 Minuten aus.

6. Lassen Sie den Backofen auf eine sichere Temperatur abkühlen, bevor Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen.



HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „Umluftgrill“-Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.



HINWEIS: Der Backofen sollte nur vorgeheizt werden, wenn dies im Rezept oder in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ angegeben ist. Das Aufheizen des leeren Backofens verbraucht viel Energie. Wenn Sie also verschiedene Kuchen oder Pizzen nacheinander backen, können Sie viel Energie sparen, da der Ofen bereits aufgeheizt ist.



HINWEIS: Verwenden Sie dunkle silikonbeschichtete oder emaillierte Bleche, da diese eine gute Wärmeleitfähigkeit haben.



HINWEIS: Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es für hohe Temperaturen geeignet ist.



HINWEIS: Beim Garen von großen Fleischstücken oder Kuchen entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, was zur Bildung von Kondenswasser in der Backofentür führen kann. Dies ist eine normale Erscheinung, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas ab.







HINWEIS: Gegen Ende der Garzeit können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen und so Energie zu sparen.



4.2.5 Richtwerttabelle der Garzeiten



HINWEIS: Die Werte in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Geschmack und persönlicher Erfahrung variieren.

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B)	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Einschubposition (vom Boden ausgehend)	Vorheizen (Minuten)	Einstellung des Thermostatknopfes (C)	Garzeit (Minuten)
 Natürliche Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen (Mürbeteig)	-	3	15	180	15-20
	Mürbeteigtorten	1	3	15	180	30-35
 Grill	Seezungen und Sepia	1	4	5	Max	8-10
	Kalmar- und Scampi-Spieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Kotelett	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	-	4	5	Max	2-3
 Auftauen	Alle tiefgefrorenen Lebensmittel					

 Umluftgrill	Grillhähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Sepien	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Drehspieß (wo vorgesehen)					
	Kalbsspieß	1.5	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Spieß	2	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Spieß + geröstete Kartoffeln	1.5	-	5	200	70-75
	Lamm vom Spieß	1.5	-	5	200	70-80

 Umluft	Tiefkühlkost					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tarte mit Zucchini und Krebsen	0.4	2	-	200	20
	Spinat-Tarte	0.5	2	-	220	30-35
	Hacksteak	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rouladen	0.4	2	-	180	20-25
	Hähnchenstückchen	0.4	2	-	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	10	180	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	220	60-70
	Vorgegarte Lebensmittel					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen (Mürbeteig)	0.3	2	-	200	15-18
	Obsttorte	0.6	2	-	180	45
	Käsewindbeutel	0.2	2	-	210	10-12
 Unterhitze mit Umluft	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „**Umluftgrill**“-Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

5 : INSTALLATION

5.1 Vorbereitende Arbeiten

5.1.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Geräts:

	ACHTUNG: Vor der Durchführung jeglicher Wartungs-, Reinigungs- und Einstellarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass Einbauraum aus hitzebeständigem Material besteht.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist..
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Backofens 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: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.



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

Der Hersteller haftet auf keinen Fall für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.



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



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

Sicherstellen, dass hinter dem Backofen eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

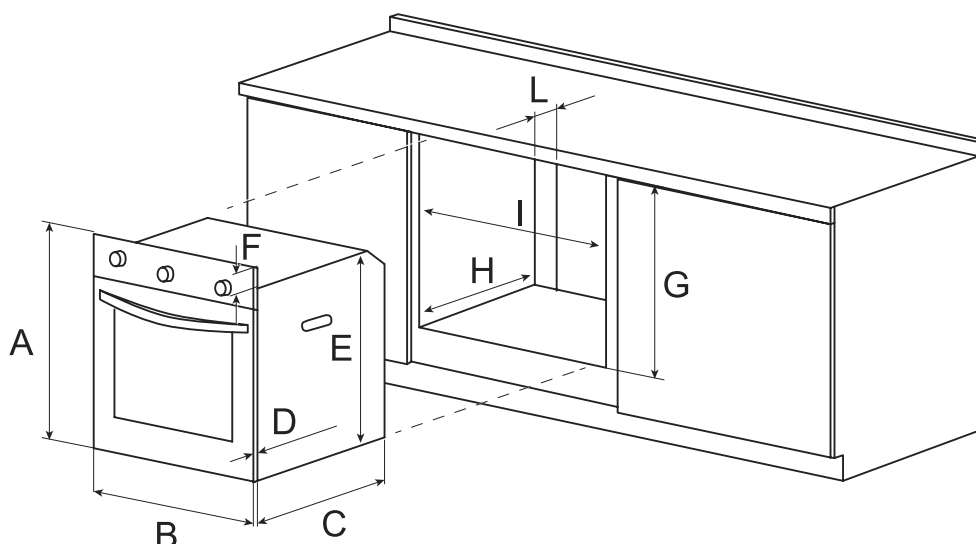


WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

5.2 Installationsanleitung

5.2.1 Abmessungen der Einbauöffnung

Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss der Schrank, in den es eingebaut wird, geeignet sein. Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen Öffnung für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Hängeschrank.



**1511000000126
(AB121-26)**

- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 500 mm
- D) - 21 mm
- E) - 580 mm
- F) - 14 mm
- G) - 596 mm (mindestens)
- H) - 520~580 mm
- I) - 565 mm (mindestens)
- L) - 45 mm (mindestens)

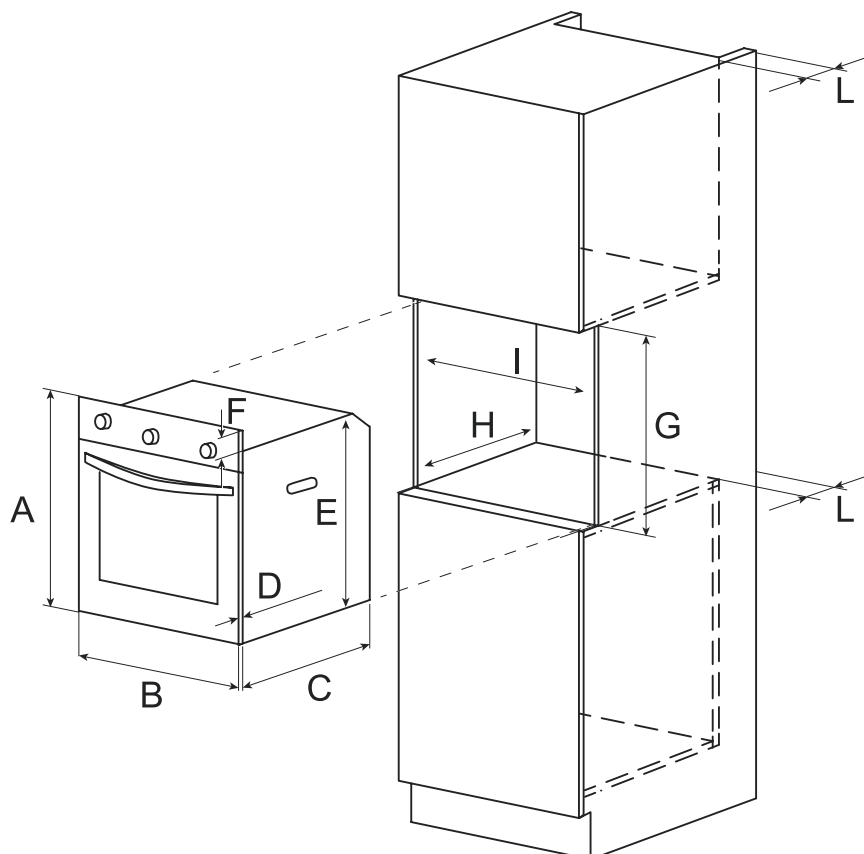


Abb. 5.1



WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des Schrankes entfernt werden. Es ist besser, den Backofen so zu installieren, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Steht der Backofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche, muss eine rückseitige Öffnung von mindestens 45x560 mm vorhanden sein.

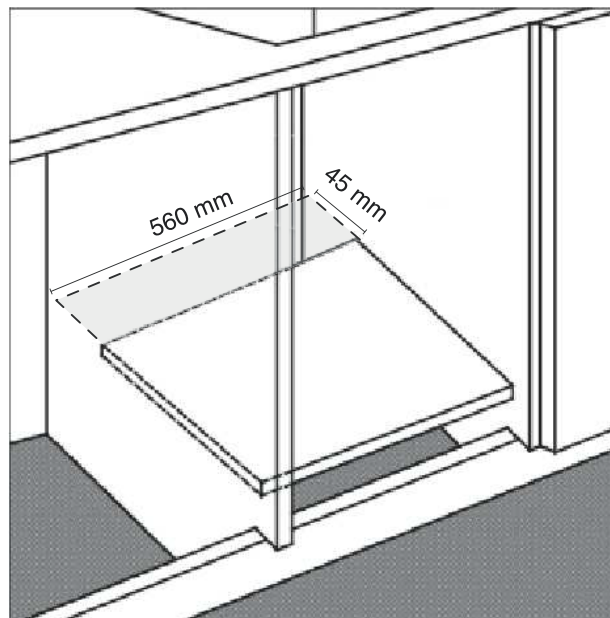
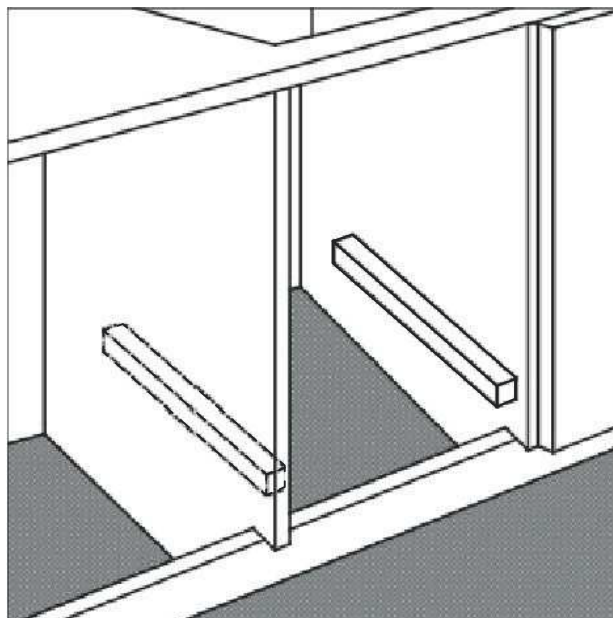


Abb. 5.2

Zum Befestigen des Backofens am Schrank ist die Backofentür zu öffnen und zu befestigen, indem Sie die 2 Schrauben in die 2 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

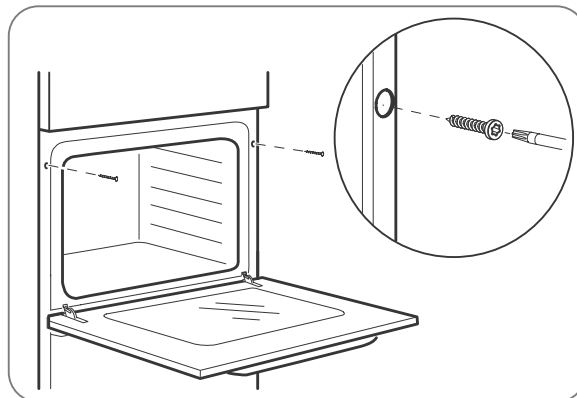


Abb. 5.3



ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.










Vergewissern Sie sich gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, dass nach der Installation des Backofens kein direkter Kontakt mit den elektrischen Teilen möglich ist.



WICHTIGER HINWEIS: Angrenzende Möbelwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen, insbesondere Möbel mit Schichtholzverkleidung müssen mit Klebstoffen zusammengefügt sein, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.

5.3 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass:

	<p>GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Wenn sich deren Verwendung nicht vermeiden lässt, denken Sie daran, nur Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen; überschreiten Sie niemals die auf dem Einzel-/Mehrfachadapter oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchststromstärke.</p> <p>Das Netzkabel darf auf keinen Fall mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 50°C überschreitet. Schützen Sie das Netzkabel gegebenenfalls mit einem geeigneten Isolierüberzug.</p>
	<p>ACHTUNG: Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.</p> <p>Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, muss die Steckdose durch ein geeignetes Modell ersetzt werden. Diese Änderung darf NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Dieser muss insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Gerät benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.</p> <p>Das Typenschild des Geräts darf niemals entfernt werden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.</p> <p>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.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Das Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann, um die Erdung zu überprüfen.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.</p>

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege



WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Für eine längere Lebensdauer des Ofens ist eine häufige Reinigung erforderlich.

Im Einzelnen:

- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder korrodierende Stoffe zu verwenden, da diese sie beschädigen könnten; rostfreier Stahl kann Flecken bekommen; wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle auf dem Markt erhältliche Produkte. Nach der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gut abzuspülen und abzutrocknen.
- Der Backofen und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit der Schmutz nicht verbrennt. Das Fett lässt sich leichter mit warmem Seifenwasser entfernen, wenn der Backofen noch warm ist, dann die Seife entfernen und das Innere gründlich abtrocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. Scheuermittel usw.) oder säurehaltigen (z. B. Entkalker usw.) Reinigungsmitteln und Scheuerschwämmen, da diese die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Verschmutzungen besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. **Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.**
- Das Zubehör (Bleche, Grillroste ...) muss mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Bei längerem Betrieb des Backofens kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch ab.
- Die Gummidichtung, die die Backofenöffnung umgibt, garantiert den einwandfreien Betrieb des Backofens. Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig und reinigen Sie sie gegebenenfalls, ohne Scheuermittel oder scheuernde Gegenstände zu verwenden. Wenn die Dichtung beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und benutzen Sie den Backofen nicht, bis er repariert wurde.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie (Staniolpapier) ab, da die dadurch verursachte Hitzeanstieg den Garprozess beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Verglasung der Backofentür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Abnehmen der Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden. Im Folgenden werden die Verfahren für den Aus- und Wiedereinbau beschrieben.

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

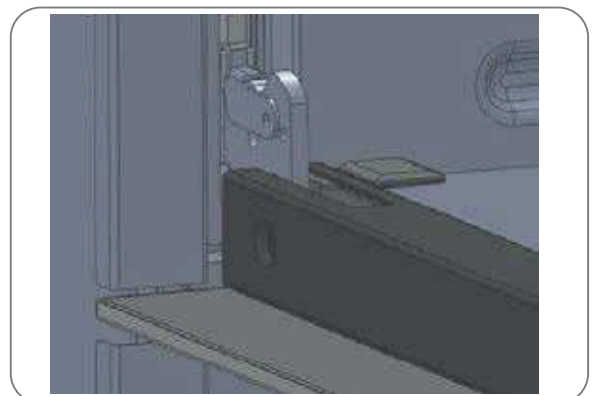


Abb. 6.1

Öffnen Sie den Hebel (A) an den linken und rechten Scharnieren vollständig.

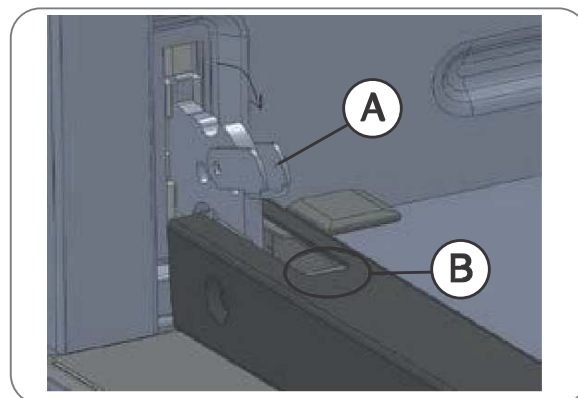


Abb. 6.2

Halten Sie die Tür wie in der Abbildung gezeigt und schließen Sie sie vorsichtig, bis die Hebel (A) der linken und rechten Scharniere in den Teil (B) der Tür einrasten.

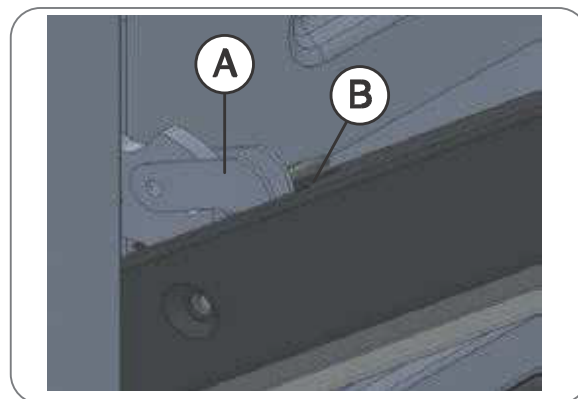


Abb. 6.3

Ziehen Sie die Scharnierhaken wie vom Pfeil (C) gezeigt mit einer Kippbewegung aus ihren Sitzen.

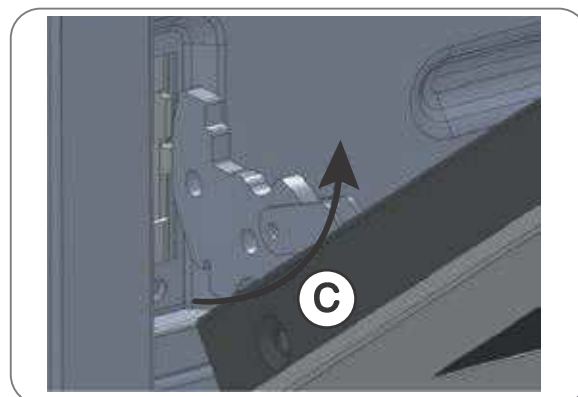


Abb. 6.4

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

Um die Tür zu ersetzen oder wieder anzubringen, wiederholen Sie die eben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen der Doppelverglasung an der Innenseite der Backofentür

Entfernen Sie die Dichtung (D), indem Sie die beiden in der Abbildung markierten Schrauben abschrauben.

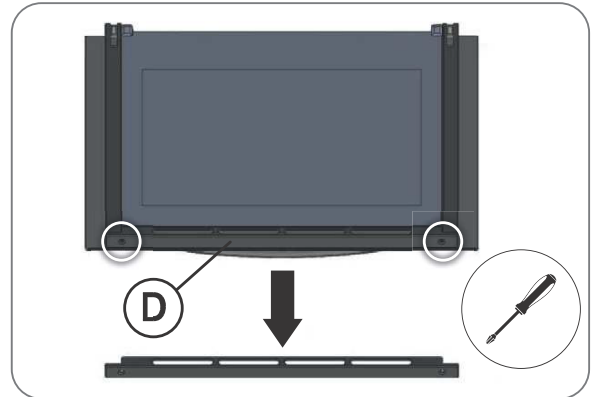


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

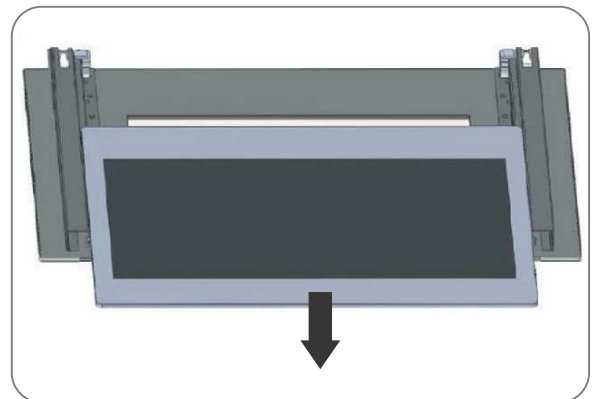


Abb. 6.6

Legen Sie die Doppelverglasung auf eine weiche Unterlage. Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Sie können nun beide Seiten der Doppelverglasung reinigen. Mit einem Mikrofasertuch gut abtrocknen.

Auswechseln der Backofenlampe



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Netzstecker zugänglich ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.

Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne, die hohen Temperaturen standhält (300 °C).

Die Glühbirne muss folgende Eigenschaften besitzen:

- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: **G9**

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

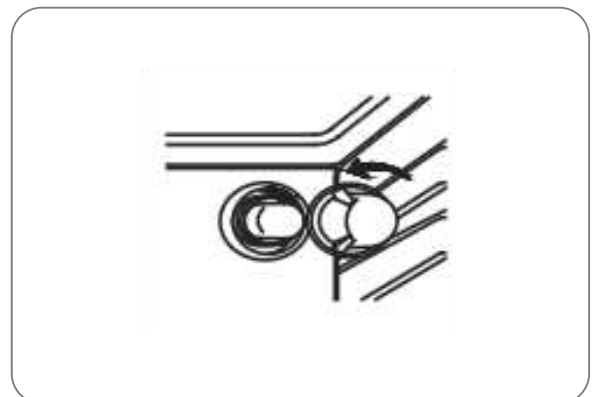


Abb. 6.7

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen 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 Drehknöpfe des Backofens drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden.	Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION	en-3
1.1 Reading the manual	en-3
2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS.....	en-7
2.1 Important warnings.....	en-7
2.2 Environmental protection	en-13
3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS.....	en-14
3.1 Technical data.....	en-14
3.2 Wiring diagram	en-17
4 : PRESCRIPTIONS FOR USE	en-18
4.1 Preliminary tips.....	en-18
4.2 Using the oven	en-20
5 : INSTALLATION	en-31
5.1 Preliminary operations	en-31
5.2 Installation instructions.....	en-33
5.3 Connection of the appliance to the electrical supply.....	en-35
6 : MAINTENANCE	en-36
6.1 Cleaning and care	en-36
7 : TROUBLESHOOTING	en-39
7.1 Problem solving.....	en-39

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Thank you for purchasing an appliance from our range.

The appliance you have purchased is designed to meet your domestic requirements. Please read these instructions for use and follow them carefully. They describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions accompany various types of appliances, so they also contain descriptions of functions that may not be present on the specific appliance you have purchased.

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

The manufacturer reserves the right to make any changes it deems fit to the various models in order to comply with the technical standards in force.

In case of complaints, please get in touch with your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer's data

Manufacturer and person responsible:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Brand:	Respekta
Address:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Germany
Tel./Fax:	00 49 6232 29850 0
Email	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

1.1.3 Assistance service

For technical queries concerning your appliance, contact your dealer's customer service department.

Before calling the assistance service, make sure you know:

- the model identification code

1.1.4 Introduction and safety

Before installing and/or using the appliance, read the instructions in this manual carefully.

This will help you gain familiarity with your new appliance.

Keep this document on hand so you can consult it whenever necessary and transfer it to the new owner if the appliance is sold.

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



This symbol means: **NOTE**

This symbol denotes useful recommendations and highlights correct procedures and conduct. Paying attention to the instructions accompanied by this symbol will help to prevent possible problems.

The function of the symbol is to highlight the specific methods and procedures to adopt for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

The function of this symbol is to highlight an operation to be performed with special care because it could jeopardise the structure of the appliance or of its components.



This symbol means: **CAUTION**

The function of this symbol is to highlight safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

The function of this symbol is to highlight a situation that is potentially dangerous for you and for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potential serious or fatal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol, on the product or on the pack, shows the product must not be treated as normal municipal waste but must be disposed of at a specific electrical and electronic equipment collection and recycling centre. By assuring correct disposal of this product you are helping to protect the environment and the health and well-being of others. Incorrect disposal of the product endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Appliance identification

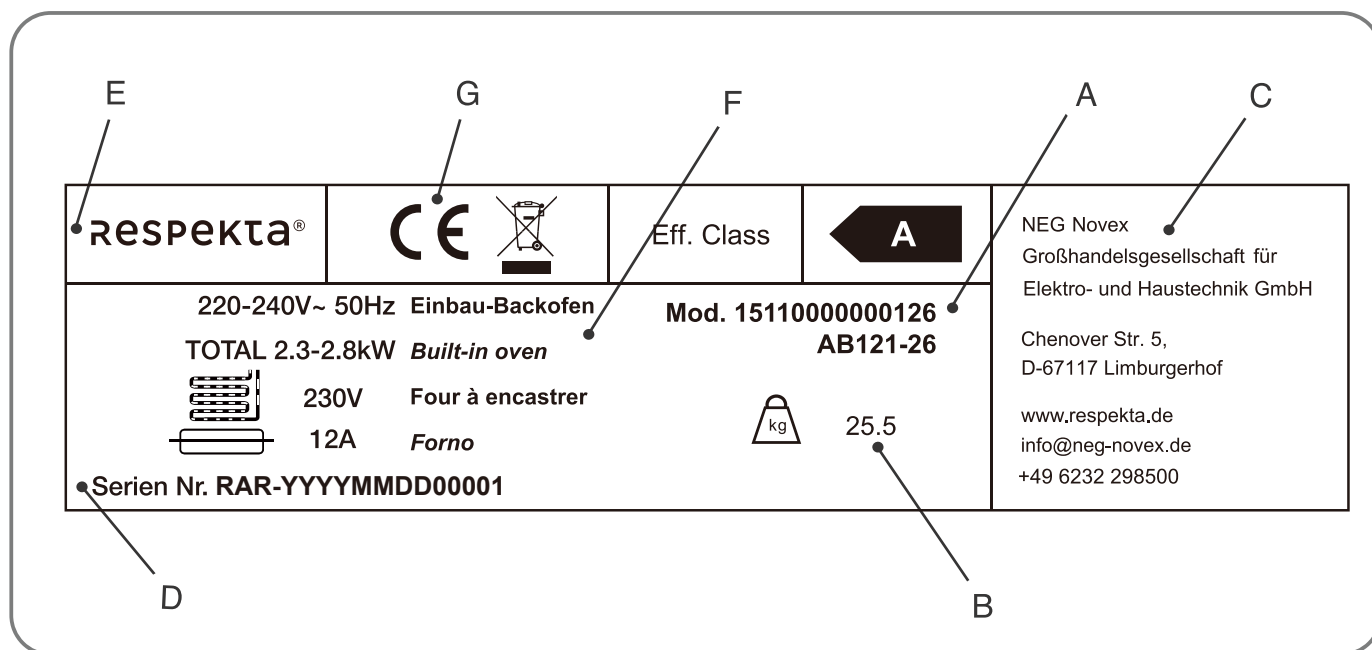


Fig. 1.1

The following data appear on the nameplate:

- A - Model
- B - Weight
- C - Manufacturer's data
- D - Serial number
- E - Manufacturer
- F - Description
- G - CE mark



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



NOTE: To maximise efficiency of the assistance and spare parts service, always quote the data on this nameplate.

Nameplate location

The appliance nameplate is located on the bottom of the unit.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the appliances described in this document, to which this declaration refers, states under its sole responsibility that the appliances are in compliance with the basic health, safety, and protection requirements of the relevant EC directives and that the related test reports, notably the CE declaration of conformity duly issued by the manufacturer or by its authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested from the appliance dealer. The manufacturer also declares that any parts of the appliance or appliances described in this manual that may come into contact with fresh foods do not contain toxic substances.

1.1.6 Warranty conditions

The manufacturer declines all liability for damage caused by the purchaser.










This appliance is manufactured and tested using the latest available methods. Apart from the legally required 6-month warranty provided by the seller/dealer, the manufacturer provides a warranty for parts and workmanship for a period of 24 months from the date of purchase. Any repairs or alterations carried out by the purchaser or by third parties will automatically invalidate the warranty. The warranty does not cover damage caused by improper use or operation, by incorrect installation or storage, by an improperly made connection, or by causes of force majeure or other external influences. We reserve the right to repair or replace defective parts or replace the appliance in the case of warranty claims. Only in cases wherein the appliance cannot provide the function specified by the manufacturer following adjustment or replacement can the purchaser request a reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.










Requests for compensation for damages, also in relation to consequential losses, cannot be considered unless they are based on claims of malice or negligence.













Warranty claims must be validated by the purchaser by submitting the sales receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.













2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS














2.1 Important warnings

	DANGER: There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.
	<p>DANGER: Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion.</p> <p>If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.</p>
	<p>DANGER: Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance.</p> <p>During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.</p>
	<p>DANGER: Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds.</p> <p>When the appliance is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.</p>
	DANGER: Do not make any modifications to the appliance.
	DANGER: Do not expose the appliance to the weather, including rain or direct sunshine.
	DANGER: Do not use the appliance to heat or cook food in cans or other sealed containers. The pressure that forms in the container could cause it to burst, resulting in damage to the appliance.
	<p>CAUTION: Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.</p> <p>To keep the appliance safe and in good working order, contact exclusively service centres authorised by the manufacturer and use exclusively genuine original replacement parts in the case of breakages or faults.</p>
	CAUTION: Make sure the data on the oven nameplate are compatible with the electrical supply in the home in which the appliance is to be installed. In the case of discrepancies consult a licensed electrician.

	<p>CAUTION: Be sure to use a correctly rated cable to connect the appliance to the electricity supply.</p> <p>Make sure the appliance has been properly assembled. If unsuitable power cables or exposed plugs are used, the connection may become hot.</p> <p>Make sure the power cable connections are tight and the cable is not tangled.</p> <p>Make sure a protection is installed to prevent direct contact with electrical cables.</p> <p>Do not use multiple socket adapters or extension leads.</p> <p>If the power socket is loose, do not plug in your appliance.</p> <p>Do not attempt to pull the power cable to disconnect the appliance. Always unplug the appliance.</p> <p>The temperature probe forms part of the thermostat; if it becomes damaged it must be replaced by a specialised technician.</p> <p>Do not damage the power plug (if fitted) or the power cable. Contact our authorised customer service or a specialised technician to have a damaged power cable replaced.</p>
	<p>CAUTION: Do not plug in the appliance until it has been fully assembled. Make sure the appliance plug is still accessible after the appliance has been fully assembled.</p>
	<p>CAUTION: Use exclusively adequate electrical supply disconnecting devices: circuit breakers, fuses (screw-in fuses must be removable from the support), residual current devices, and contactors.</p>
	<p>CAUTION: The electrical system must be equipped with a disconnect device that can isolate the appliance from all poles of the electrical supply. The disconnect devices must be designed with contacts having a minimum section of 3 mm.</p>
	<p>CAUTION: When the appliance is connected to the power supply, make sure the power cable and plug cannot come into contact with hot parts of the appliance or hot cookware. Make sure the power cables of other home appliances cannot come into contact with hot parts of the appliance.</p>
	<p>CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.</p>
	<p>CAUTION: The ventilation or heat dissipation openings must never be covered or blocked.</p>
	<p>CAUTION: Before making any connections, make sure the mains voltage matches the voltage shown on the label located inside the appliance.</p>
	<p>CAUTION: If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical service, or by a qualified person, in order to eliminate any possible risks.</p>

	CAUTION: Keep children less than 8 years of age well away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly. Potentially hazardous parts must be made safe when the appliance is no longer in use.
	CAUTION: Do not allow children to play with the appliance.
	CAUTION: Keep all the packaging material (bags, polystyrene, nails, etc.) out of reach of children.
	CAUTION: Cleaning and maintenance of the appliance must not be entrusted to children without supervision.
	CAUTION: Keep children and pets away from the appliance when it is operating or while it is cooling. Accessible parts are hot.
	CAUTION: The oven door hinges may be damaged if subjected to excessive weight. Do not place heavy receptacles on the open oven door or when cleaning the interior of the oven and do not rest your weight on it. Do not climb onto the open oven door and do not allow children to sit on it.
	CAUTION: Use of the appliance by persons with physical, sensory, or psychological disabilities is permitted only when they are supervised by a carer responsible for their safety.
	CAUTION: Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	CAUTION: To clean the appliance first make sure it is switched off.
	CAUTION: Do not use a damaged appliance.
	CAUTION: Do not use plastic containers.
	CAUTION: If the appliance develops a fault, inform customer service. Do not attempt to install/repair the appliance without the assistance of a specialised technician. If in doubt concerning correct operation of the appliance, consult a specialised technician.

	<p>CAUTION: This appliance is intended exclusively for cooking food. Any other use, such as space heating, is considered improper.</p> <p>The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect installation, tampering with any part of the appliance, improper use, misuse, or unreasonable use.</p>
	<p>CAUTION: During installation or handling, always use the specific handle recesses in the sides of the oven to avoid personal injury or damage to the appliance. Due to the weight of the appliance, use caution when handling it. Always wear safety gloves and shoes.</p>
	<p>CAUTION: Do not use the appliance with wet hands or if you have come into contact with water.</p> <p>Never use the appliance with bare feet.</p>
	<p>CAUTION: When the appliance is operating or when it is still hot, always use oven gloves to handle pans/containers, taking care not to touch the heating elements.</p>
	<p>CAUTION: Once you have finished cooking, open the oven door carefully, allowing the hot air and steam to escape gradually</p>
	<p>CAUTION: Always grip the oven door handle in the centre, because the ends may heat up due to hot air escaping from the oven.</p>
	<p>CAUTION: Do not cook foods in direct contact with the oven racks and drip pans.</p>
	<p>WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.</p>
	<p>WARNING: Do not use the appliance to store beverages or foods.</p>
	<p>WARNING: Do not line the oven cavity with aluminium foil and do not place cake tins or other receptacles on the bottom of the oven; a foil lining will prevent air circulation in the oven, impair cooking performance, and can damage the enamel finish.</p>
	<p>WARNING: Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.</p>
	<p>WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it.</p> <p>Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.</p>

	WARNING: Do not leave the appliance unattended when it is operating.
	WARNING: Switch off the appliance after use. Make sure that all the knobs are set to “0” when the appliance is not in use.
	WARNING: After removing the oven from the pack, check that it is in perfect condition. If the product shows signs of damage, do not use it and instead contact the RESPEKTA service network.
	WARNING: Comply with the prescribed minimum distances from other appliances.
	WARNING: Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the appliance are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the electricity supply in the home in which it is to be installed.
	WARNING: Clean the appliance regularly to avoid undue wear of the surfaces.
	WARNING: Disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out maintenance tasks.
	WARNING: When the appliance is to remain unused for a prolonged period, disconnect the electrical supply and switch off the main disconnect switch.
	WARNING: Do not use steam cleaning equipment to clean the interior of the appliance. Clean the appliance with a soft damp cloth. Use exclusively neutral pH detergents to clean the surfaces of the oven. Do not use scouring pads, solvents, or metal objects.
	WARNING: All accessories in contact with food must be cleaned carefully with suitable products before use.
	NOTE: Before installing and/or using the oven read the instructions carefully.
	NOTE: Clean the oven after each use.
	NOTE: The oven is for domestic use only. The appliances described in this document are not intended for professional use. They are designed exclusively for domestic use.



NOTE: This appliance complies with electromagnetic radiation safety regulations.



NOTE: To benefit from the terms of the warranty, make sure you can produce the warranty card and the sales receipt, otherwise the warranty cannot be offered.

2.2 Environmental protection

2.2.1 Package

The packaging materials are 100% recyclable. Act in compliance with local legislation for their disposal.



WARNING: The packaging material (plastic bags, polystyrene components, etc.) is potentially dangerous for children. Keep the packaging material out of reach of children.

2.2.2 Disposal



WARNING: Dispose of the old appliance in compliance with legal prescriptions. Before disposing of the appliance, cut of the power cable to make it unusable. The appliance must be disposed of by consigning it to an authorised recycling centre.

3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS

3.1 Technical data

3.1.1 Model 15110000000126 (AB121-26)

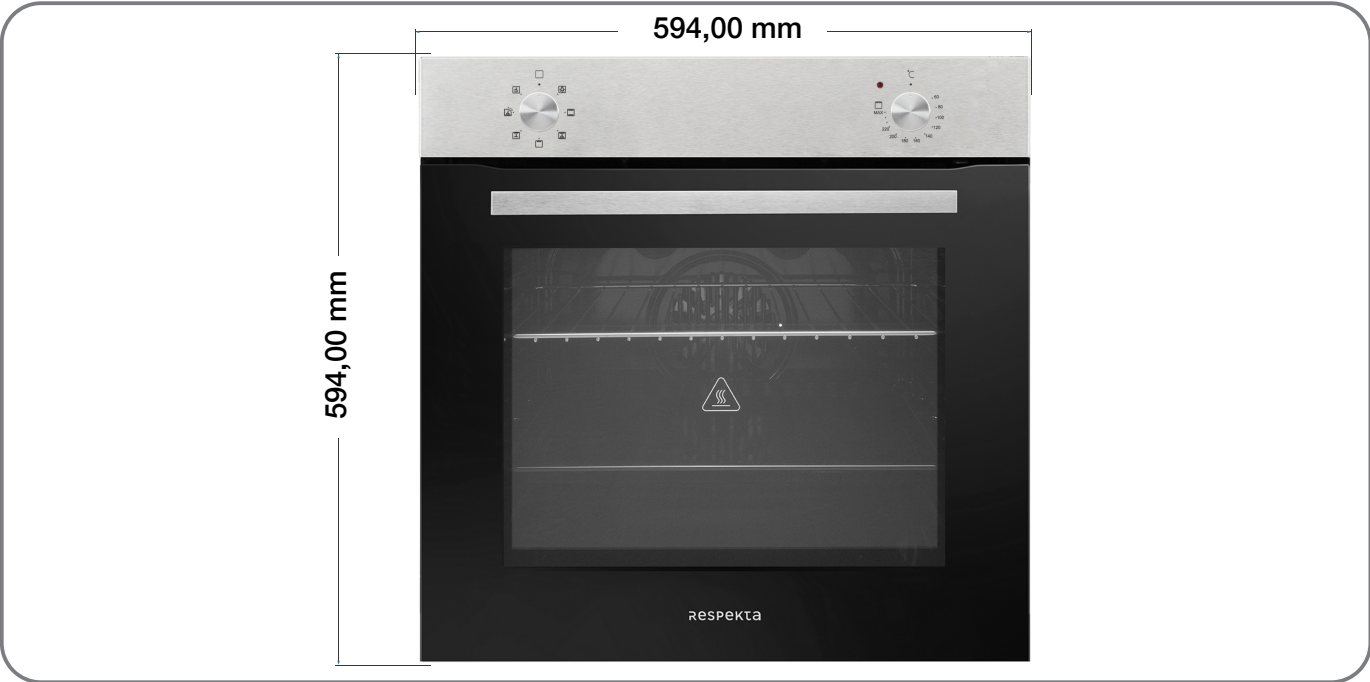


Fig. 3.1








Model no.		15110000000126 (AB121-26)
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in oven
Product description		Built-in electric oven, 60cm
Oven type (electric/gas)		electric
Oven cavity usable capacity (EN65)	litres	72

Characteristics

Model no.		15110000000126 (AB121-26)
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nominal power	Watts	2300-2800
Energy consumption class		A
Energy consumption during normal operation	kWh/ cycle	0.81
Energy consumption during fan assisted operation	kWh/ cycle	0.79
Total installed power	kW	2.3-2.8
Power cable length	mm	1500
Power cable (with/without) plug		with plug
Oven controls (mechanical/ analogue/digital/full touch)		mechanical
Cooking mode (static, fan assisted, etc.)		fan assisted
Oven cavity		moulded cavity
No. of knobs	no.	2
Knobs type		rotary
Oven door open/closed function		standard
No. of oven door glass panels	no.	2
Type of inner glass: fixed/ removable		removable
Operating temperature	C°	60-250
Grill type		electric
Grill heating element	W	1500
Top heating element	W	1500
Bottom heating element	W	1000
Fan heating element	W	/
No. of circulation fans	no.	1
Oven guides	Yes/ No	No
Flat walls with removable support rails	Yes/ No	No, (moulded cavity)
Oven thermostat	Yes/ No	Yes
Oven light / type	Yes/ No	Yes, G9 25W
No. of drip pans	no.	1, enamelled

No. of racks	no.	1 chromed grill rack
Appliance dimensions (Length-Depth-Height)	mm	594 x 521 x 594 (excluding handle/knobs)
Net weight	kg	25.5
Gross weight (including packaging)	kg	28.5
Pack dimensions (Length-Depth-Height)	mm	639 x 579 x 658

Oven functions

Model no.		15110000000126 (AB121-26)
No. of cooking functions	no.	7
Oven functions (symbol and description)		Light
		Static, top and bottom convection heating
		Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking
		Grill
		Fan assisted grill
		Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted cooking and cleaning
		Defrosting

Other functions

Model no.		15110000000126 (AB121-26)
Cooking timer	Yes/No	No
Timer knob	Yes/No	No
Cooling fan	Yes/No	Yes
Thermostat on/off light	Yes/No	Yes
Vapour removal	Yes/No	No

Equipment or accessories

Model no.		15110000000126 (AB121-26)
Rotisserie (included/not included)		not included
Telescopic shelf guides (included/not included)		not included
Drip pans (included/not included)	no.	included, 1, enamelled
Racks (included/not included)	no.	included, 1, chromed

3.2 Wiring diagram

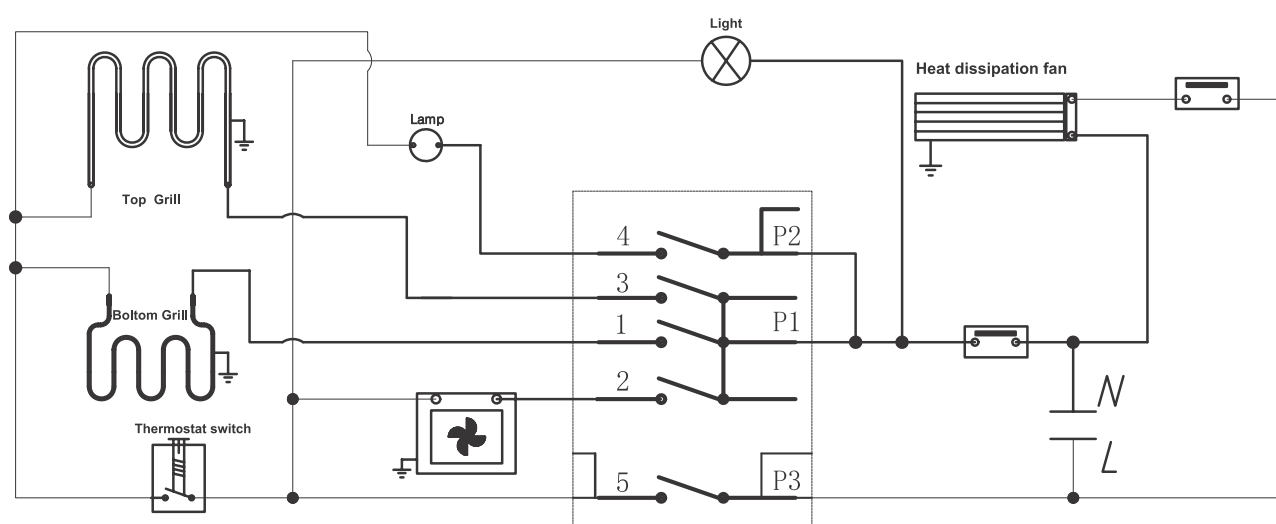











Fig. 3.2

4 : PRESCRIPTIONS FOR USE

4.1 Preliminary tips

	<p>DANGER: Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion.</p> <p>If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.</p>
	<p>DANGER: Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance.</p> <p>During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.</p>
	<p>DANGER: Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds.</p> <p>When the appliance is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.</p>
	<p>CAUTION: Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.</p>
	<p>CAUTION: Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.</p>
	<p>WARNING: Regular maintenance ensures good working order and optimal performance of the oven.</p> <p>WARNING: Remove built-up dirt from the surfaces regularly.</p>
	<p>WARNING: Make sure the room is sufficiently ventilated.</p>
	<p>WARNING: Check to ensure the oven has not suffered transport damage.</p>
	<p>WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and the regulations in force.</p>

4.1.1 Before use

This multifunction oven combines the benefits of traditional convection ovens with those of the latest fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows different cooking modes to be selected easily and safely.



WARNING: Before using the appliance, clean all the accessories with warm water and normal detergent. Do not use abrasive detergents.



WARNING: When using the oven for the first time, heat it for about half an hour (230°C), and leave the kitchen windows open, if possible. When it is first switched on the oven may release odours due manufacturing residues such as grease, oil, and resins. Once the recommended time has elapsed, the oven is ready to be used for cooking.



WARNING: When grilling foods or when using the rotisserie (available only on some models), place the supplied drip pan on the bottom shelf to prevent liquids and/or grease from dripping onto the bottom of the oven. For all other cooking types, never use the bottom shelf and never place objects on the bottom of the oven, since this could damage the enamel finish. Place containers (cake tins, aluminium sheets, etc.) on the rack supplied with the appliance, inserted on the oven guides.

4.1.2 Suitable containers, casserole dishes and baking trays

Before starting to use the appliance, it is essential to know which types of containers can be placed in the oven.

Aluminium cake tins/trays make it possible to cook food rapidly because aluminium absorbs heat quickly and distributes it evenly.

Stainless steel trays are more rugged than those made of aluminium, but since the material is harder and more resistant it heats up more slowly and does not distribute the heat evenly throughout the entire tray.

Tinplate cake tins (rarely used today) provide uniform cooking results, but cleaning and upkeep are difficult.

Vitrified porcelain dishes (resistant to high temperatures) provide good cooking results.

Toughened glass dishes (normal glass would shatter) provide good cooking results.

Specific silicone pans provide good cooking performance, are easy to clean, and are available in various shapes. This type of material is especially suitable for cakes and desserts.

Baking paper is used to prevent food from sticking to the cake tins/baking trays; do not exceed 220 °C since above this temperature the food may become contaminated by substances released from the paper.



NOTE: Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.

4.2 Using the oven

4.2.1 Oven components

1511000000126 (AB121-26)

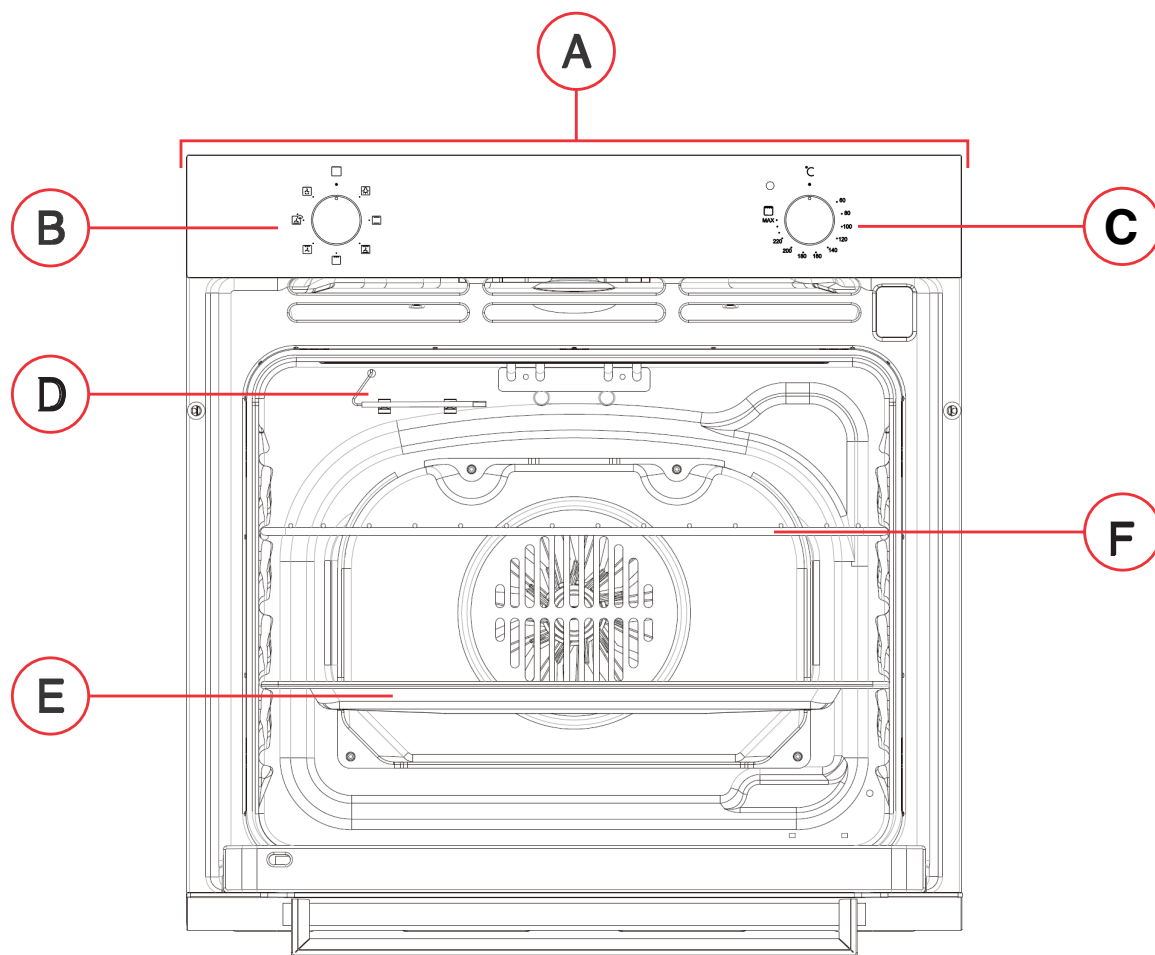


Fig. 4.1

- A - Control panel
- B - Cooking mode selection knob
- C - Cooking temperature selection knob
- D - Oven light
- E - Drip pan
- F - Rack

4.2.2 Cooking functions

Cooking mode selection knob

Turn knob (B) to select the cooking function.

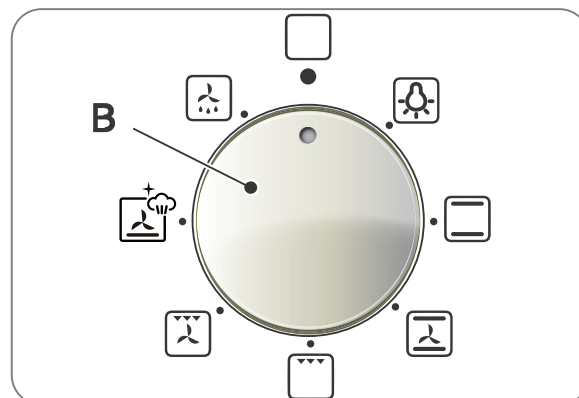


Fig. 4.2

Thermostat knob

Turn knob (C) to set the required temperature.

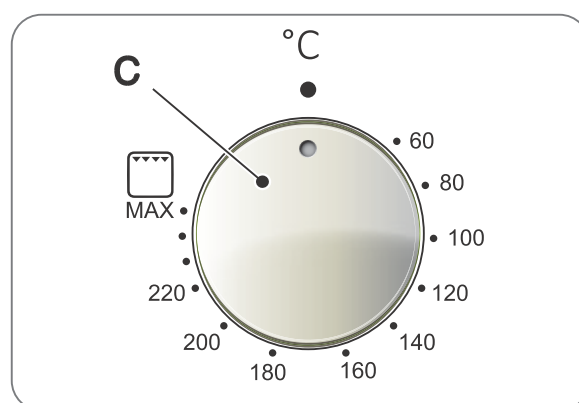



Fig. 4.3









NOTE: The settings can be changed also while the oven is operating.



NOTE: The knobs are rotary type.

Function Knob (B)	Description	Proposed temperature (°C) Knob (C)
	Light Set knob (B) to the corresponding symbol to switch on. The light illuminates the interior of the oven and remains on when any of the oven heating elements is switched on.	


	<p>Static, top and bottom convection heating.</p> <p>In this setting, the top and bottom heating elements switch on. This is the classic traditional oven, which has been perfected by improving heat distribution and reducing energy consumption. The convection oven remains unsurpassed when preparing dishes such as cabbage with ribs, Baccalao, Ancona stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also available when preparing veal- or beef-based dishes (braised meat, stews, goulash, game, ham, etc.) that must be cooked slowly. When using the oven in convection mode, use just one drip pan or rack at a time, otherwise heat distribution will be uneven. Using the different rack heights, you can distribute the heat intensity between the upper and lower areas of the oven.</p>	between 60°C and max
	<p>Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking.</p> <p>The top and bottom heating elements switch on with the fan, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for rapid cooking of pre-packaged foods (no preheating required), such as frozen or precooked foods. The best results when cooking in "Fan assisted" mode are obtained when using a single shelf (second from the bottom); consult the "Guideline cooking times table".</p>	between 60°C and max
	<p>Grill</p> <p>The central top heating element switches on. In the "Grill" function the food is cooked by radiant heat from the powerful top heating element. The "Grill" function can be used to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Cook the food with the oven door closed. Preheat the grill for 3 minutes to achieve optimal results. This will help to preserve the natural juices of your steak, ribs, etc. to achieve the best possible flavour. Insert the rack in one of the two top guides.</p>	between 60°C and max
	<p>Fan assisted grill</p> <p>The top heating elements switch on, together with the fan. This combination of characteristics increases the effectiveness of the monodirectional radiant heat from the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This helps prevent the surface of the food from burning, allowing the heat to penetrate directly into the interior of the items. Optimal results can be obtained with kebabs, sausages, lamb cutlets, chicken in spicy sauce, quails, pork ribs, etc.</p> <p>Cook the food in "Fan assisted grill" mode with the oven door closed. This mode is also ideal for cooking fish steaks (e.g. swordfish), stuffed cuttlefish, etc.</p>	from 60°C to 200°C

	<p>Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted Cooking and Cleaning</p> <p>The bottom heating element switches on together with the fan. Suitable for pizza, pastries, cakes, and puddings in cake tins or moulds. Optimal results are also available when preparing dishes that require heating from underneath. The cake tin should ideally be placed on a low shelf.</p> <p>Find details about how to use this function as Steam-assisted Cooking or Cleaning in 4.2.4</p>	<p>from 60°C to 220°C</p>
	<p>Defrosting</p> <p>The fan on the base of the oven circulates ambient temperature air over the food. This is recommended for defrosting all types of food, especially delicate items that do not require heating, such as: ice cream cakes, cream desserts, fruit flans. When the fan is used, defrosting times are halved.</p>	<p>from 40°C to 60°C</p>

4.2.3 Cooking procedure

To switch on and use the oven in manual mode, simply set the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.2) to the required position and then set the temperature on the thermostat knob (C, Fig. 4.3).


To switch off the oven set both the knobs to the top position "0".

	<p>WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it.</p> <p>Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.</p>
---	--

External ventilation system

To cool the exterior of the appliance, this model is equipped with a fan that switches on automatically when the oven is hot.

When the fan is on you will notice an air flow between the oven door and the control panel.


	<p>NOTE: When cooking is ended, the fan continues to run until the oven has cooled sufficiently.</p>
---	---

4.2.4 Cooking guidelines


The oven offers a vast range of modes to allow optimal cooking of all types of food.

The following indications are only general guidelines and may need to be adjusted based on your personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (usually when baking with leavening agents), **"Fan assisted"** mode  can be used to reach the required temperature as rapidly as possible in order to save electricity. Once the food has been placed in the oven, the appropriate cooking mode can be selected.

Cooking on more than one shelf

When cooking food on multiple shelves, use **"Ventilated grill"** mode , which allows cooking on 3 shelves simultaneously (1st, 3rd and 5th from the bottom); there are several examples given in the "Guideline cooking times table".

Use of "Fan assisted" mode



Functional, fast and practical for those who use pre-packaged products (e.g.: frozen or precooked foods) together with other foods, several examples are given in the "Guideline cooking times table".

Use of "Grill" mode



Use "Grill" mode, placing the food in the centre of the rack (3rd or 4th shelf from the bottom), because only the central part of the top heating element is switched on.

Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. When using this mode, it is recommended to set the thermostat at the highest setting. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob at the required temperature.

Use of "Fan assisted grill" mode



This mode is extremely useful to cook foods rapidly, because the heat distribution not only makes it possible to brown the surface of the food, but also to cook the underside. For example, you can brown foods at the end of the cooking process and add a gratinated finish to oven baked pasta.

When using these modes, place the rack on the 2nd or 3rd shelf (from the bottom). Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. There are several examples given in the "Guideline cooking times table".

The recommended thermostat setting is 200 °C, because this is the most effective for the grill, which cooks by means of infrared radiant heat. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob to the required temperature.

Steam-assisted Cooking Function

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 4.4).
The approximate capacity of the cavity can be up to 200 ml.



NOTE: The capacity may vary depending on the oven model.



NOTE: The graphics in the manual are schematic representations and may not exactly match the device.



Fig. 4.4

2. Activate the Steam-assisted mode  and select a temperature of 200 °C.
Approximate cooking time: 20 minutes.

3. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.



NOTE: You can adjust the amount of water, the cooking time and the temperature according to the needs of the food to be prepared.



WARNING: Please make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Steam-assisted Cleaning Function

This function can only be used to remove easily cleanable food remains from inside the oven. It is not suitable for stubborn stains. This function can only be used when the oven is cold.

1. Make sure to empty the oven before cleaning it with this method.

2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity (Fig. 4.5).

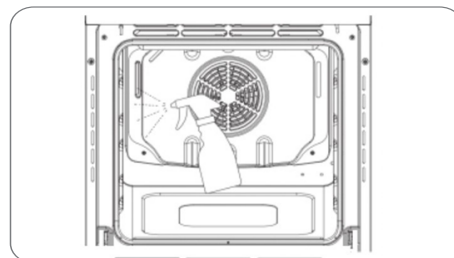


Fig. 4.5

3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Fig 4.6.

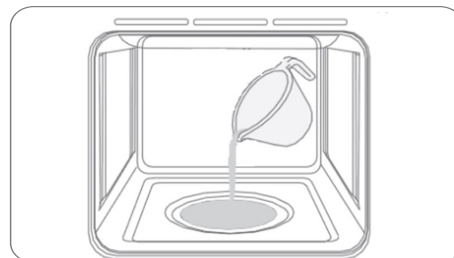



Fig. 4.6

4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function  and set the temperature to 130 °C.

5. Turn off the oven after 18 minutes.

6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.



NOTE: In general, when using "**Fan assisted grill**" mode the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease from dripping onto the bottom of the oven, place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).

NOTE: To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.



NOTE: The oven must be preheated only if this is specified in the recipe or in the "Guideline cooking times table". Heating an empty oven causes high energy consumption, so cooking various types of desserts or pizzas in succession helps achieve big energy savings because the oven is already hot.



NOTE: Use dark silicone coated cake tins or enamelled containers since they offer high thermal conductivity.



NOTE: When using baking paper, make sure it is resistant to high temperatures.



NOTE: Roasting large cuts of meat or baking cakes results in the production of a significant amount of steam in the oven, which can result in the formation of condensation on the oven door. This is perfectly normal and will not affect normal operation of the appliance. After cooking, dry the oven door and glass carefully.




NOTE: The oven can be switched off about 10 minutes before the end of the cooking time in order to exploit residual heat and save electricity.



4.2.5 Guideline cooking times table



NOTE: The values in this table are purely guideline and may change in accordance with personal preferences and experience

Cooking mode selection knob (B)	Food	Weight (kg)	Position of oven rack (from bottom)	Preheating (minutes)	Thermostat knob setting (C)	Cooking time (minutes)
 Static	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roasted veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roasted pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortbreads)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
 Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Calamari and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
 Defrosting	All frozen food					

 Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit + roast potatoes	1.5	-	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80

 Fan assisted	Frozen foods					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Beef tartare	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Involtini	0.4	2	-	180	20-25
	Chicken nuggets	0.4	2	-	220	15-20
	Roasted veal or beef	1	1	10	180	25-30
	Chicken	1	2/3	10	220	60-70
	Precooked foods					
	Chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh foods					
	Biscuits (shortbreads)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruit flan	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
 Fan assisted bottom heating	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



NOTE: In general, when using "**Fan assisted grill**" mode the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease from dripping onto the bottom of the oven place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).











NOTE: To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.





5 : INSTALLATION

5.1 Preliminary operations

5.1.1 Safety instructions for installation

Before installing the oven:

	CAUTION: Before carrying out maintenance, cleaning or adjustment operations, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	WARNING: Install the appliance only in a suitable location.
	WARNING: Make sure there are no structural obstructions in the space required for installation.
	WARNING: Make sure the materials adjacent to the installation space are heat resistant.
	WARNING: Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	WARNING: Make sure the power supply wiring incorporates a switch for complete disconnection of the supply, positioned in a manner that complies with local regulations on electrical wiring.
	WARNING: Make sure the isolation switch is of the approved type, assuring a contact gap of at least 3 mm on all poles (or on all active conductors [line] if the local wiring regulations so allow).
	WARNING: The isolation switch must be easily accessible by the user once the oven has been installed.
	WARNING: If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.
	WARNING: Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers

	<p>WARNING: The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Do not attempt to install the appliance on your own under any circumstances.</p> <p>The manufacturer declines all liability in the case of improper installation that results in harm to persons or animals or damage to property.</p>
	<p>WARNING: The appliance must not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, because the electronic components may be damaged by humidity.</p>
	<p>WARNING: The appliance must be installed in such a way as to assure effective heat removal to improve its reliability.</p> <p>Ensure there is a constant flow of fresh air behind the oven.</p>
	<p>WARNING: Do not use steam cleaning equipment.</p>

5.2 Installation instructions

5.2.1 Dimensions of the built-in oven installation area

To guarantee efficient operation of the built-in oven, it must be installed in an adequate kitchen unit. The figure below contains the cutting dimensions for installation under a worktop or in a wall cabinet.

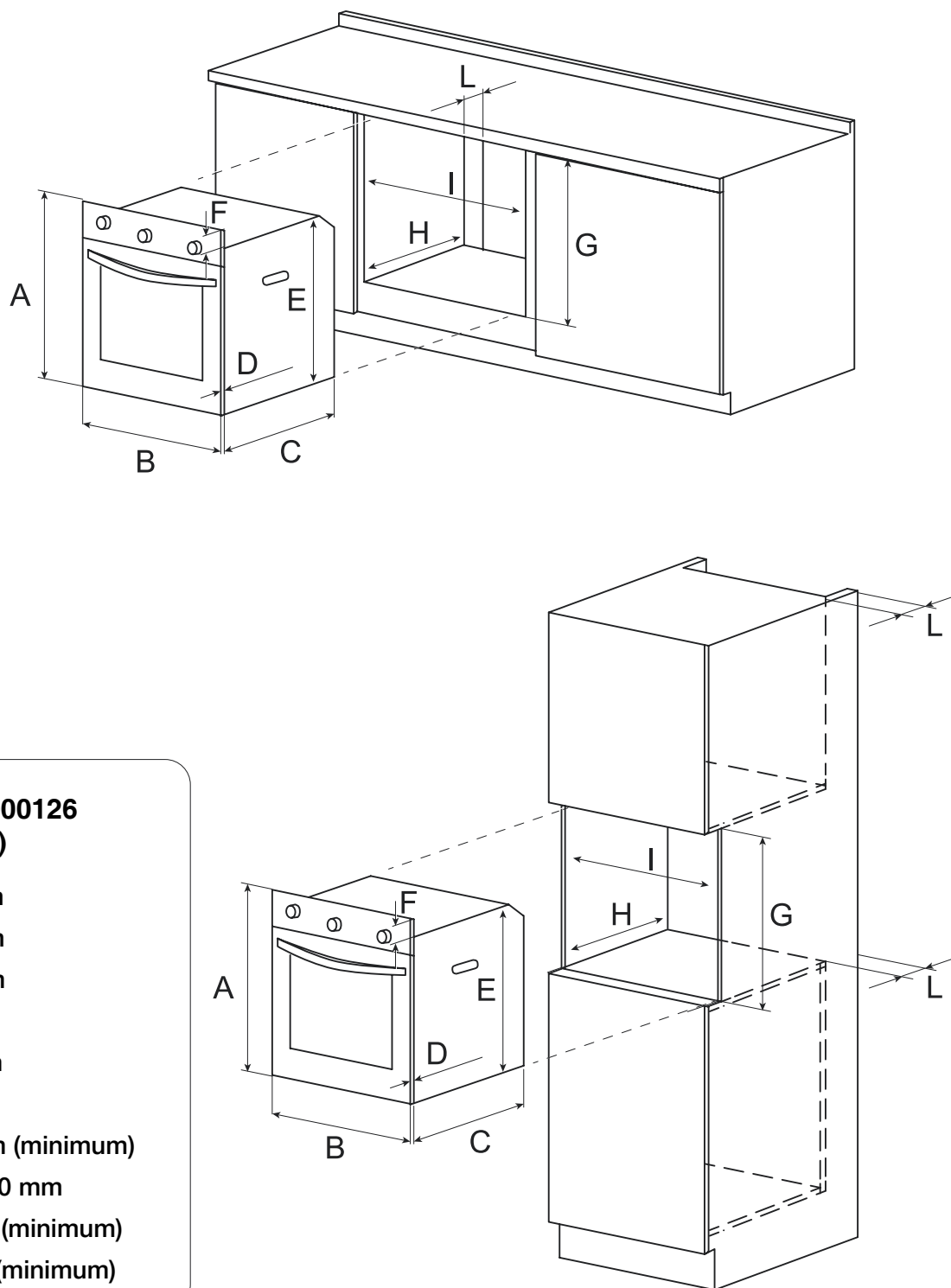


Fig. 5.1



WARNING: To guarantee adequate ventilation, remove the rear panel of the cabinet. It is preferable to install the oven so that it is supported on two timber battens. If the oven rests on a solid flat surface, said surface must have an opening at the rear of at least 45x560 mm in size.

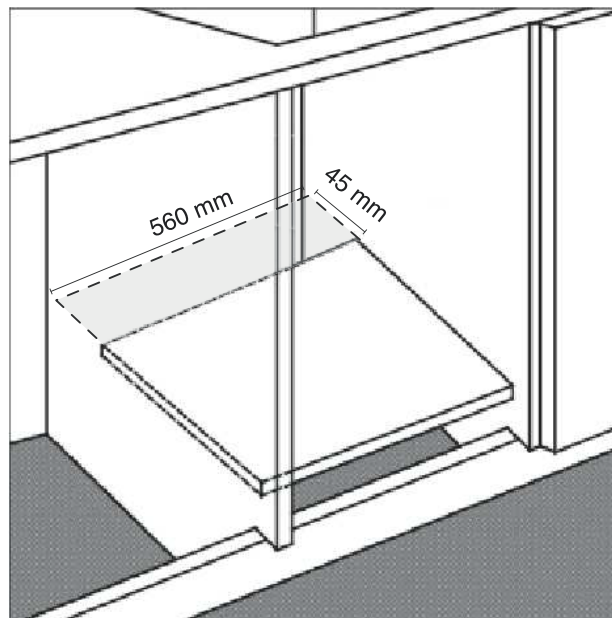
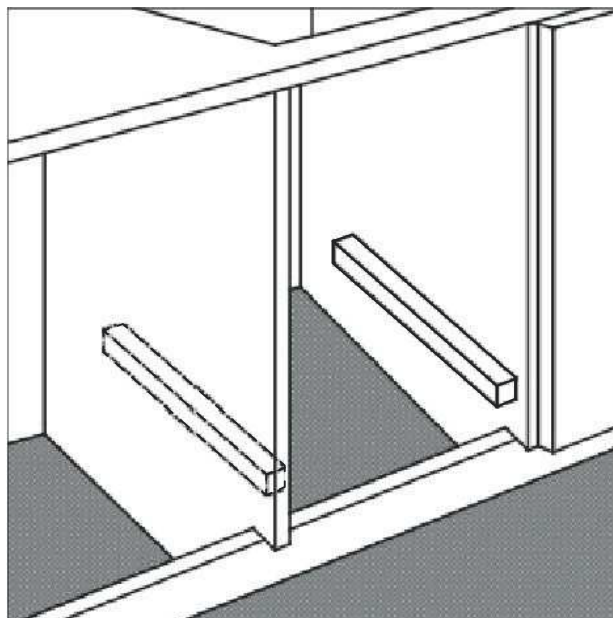


Fig. 5.2

To secure the oven to the cabinet, open the oven door and insert the 2 screws through the 2 holes in the edge of the oven chassis.

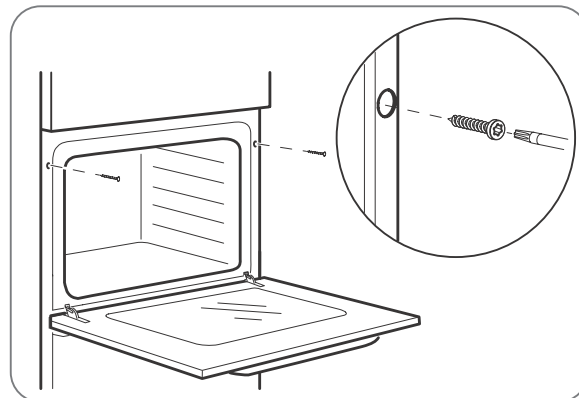


Fig. 5.3



CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.










In compliance with statutory legislation, ensure that there is no risk of direct contact with live electrical parts once the oven has been installed.



WARNING: The panels of adjacent kitchen units must be composed of heat resistant material; in particular, units lined with plywood must be assembled with adhesives capable of withstanding temperatures up to 100°C.

5.3 Connection of the appliance to the electrical supply

Before connecting the appliance to the electrical supply, read the following information:

	<p>DANGER: Do not use adapters, multiple sockets or extension leads to connect the appliance to the electrical supply, to avoid the risk of overheating and fire. If the use of such accessories is unavoidable, use exclusively adapters and extension leads in compliance with the safety regulations in force; do not exceed the maximum current rating for each single / multiple adapter or extension lead.</p> <p>The power cable must not touch any parts subject to heating and must be routed in such a way that there it is not subject to temperatures greater than 50°C in any point. If necessary, protect the power cable with a suitable insulating sheath.</p>
	<p>CAUTION: Modifications made to the home electrical system can be carried out exclusively by a licensed electrician.</p> <p>If the appliance plug is not compatible with the power socket, replace the power socket with the required type. This modification can be performed ONLY by a licensed electrician. The electrician must also ensure that the cross section of the electrical wiring is suitable in relation to the appliance power consumption.</p>
	<p>WARNING: Installation and electrical connections must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory safety regulations.</p>
	<p>WARNING: A licensed electrician must check that the home electrical system is compatible with the appliance power consumption. Check the values shown on the appliance nameplate.</p> <p>The identification nameplate must never be removed.</p>
	<p>WARNING: The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactors in compliance with the local regulations in force.</p>
	<p>WARNING: The power cable must be checked regularly.</p> <p>If the power cable is damaged or must be replaced, this must be carried out only by a licensed electrician with suitable tools to avoid the risk of accidents.</p>
	<p>WARNING: The appliance power cable must be connected to a suitable power socket equipped with a protective earth connection. If in doubt concerning the earth connection, consult a licensed electrician.</p>
	<p>WARNING: The cable must not be kinked or pinched.</p>
	<p>WARNING: The plug and power socket must be readily accessible.</p>

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care



WARNING: Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure the appliance is switched off.

To extend the life of the oven, clean it regularly.

Especially:

- enamelled or stainless steel parts must be washed with warm water without using scouring powder or corrosive substances that could damage them; stainless steel may become stained; if the stains are hard to remove, use a commercial oven cleaner. After cleaning, rinse the parts well and dry them carefully.
- the oven and accessories must be cleaned after each use so that dirt does not bake on. Grease is easier to remove with warm water and soap when the oven is still warm. After cleaning, remove the soap and dry the oven interior carefully. Do not use abrasive cleaners (e.g. scouring powder, etc.), acid cleaners (e.g. limescale remover, etc.) or scouring pads, to avoid damaging the enamel surface. For particularly stubborn grease stains and dirt, use a commercial oven cleaner and follow the instructions on the pack. **Do not use a steam cleaner to clean the inside of the oven.**
- wash accessories (containers, racks, etc.) in warm water with washing up liquid.
- condensation may form when the oven is used for a prolonged period. Dry the oven with a soft cloth.
- the rubber oven door seal ensures perfect operation of the appliance. Check the condition of the seal regularly and clean it if necessary, avoiding the use of abrasive products and tools. If the seal is damaged, contact your nearest service centre and do not use the oven until it has been repaired.
- do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this will lead to a temperature rise that could impair cooking results or even damage the enamel.
- clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Removing the oven door

For more thorough cleaning, the oven door can be removed. The removal and refitting procedure is described below.

Open the oven door fully.

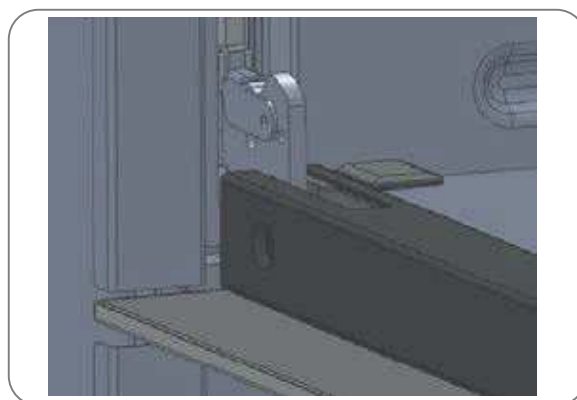


Fig. 6.1

Fully open right and left hinge levers (A).

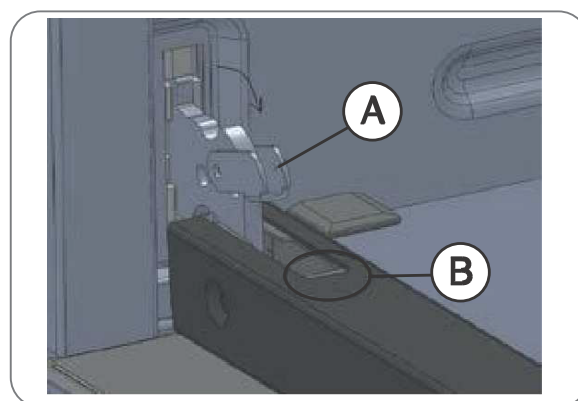


Fig. 6.2

Hold the door as shown in the figure and close it carefully until left and right hinge levers (A) are engaged with part (B) of the door.

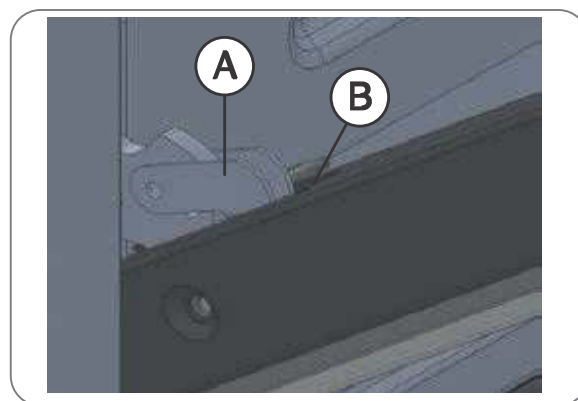


Fig. 6.3

Dislodge the hinge hooks from their seat with a rotary movement as shown by arrow (C).

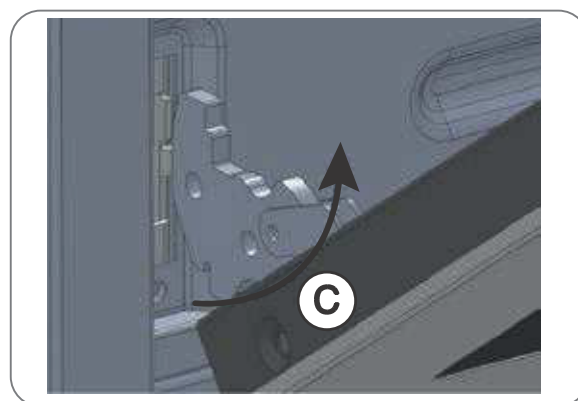


Fig. 6.4

Place the oven door on a soft surface.

To replace or refit the oven door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the oven door internal double-glazed window

Remove gasket (D) by undoing the two screws shown in the figure.

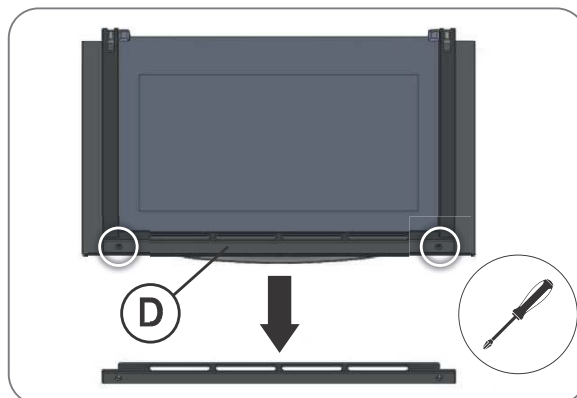


Fig. 6.5

Carefully extract the internal double-glazed window.

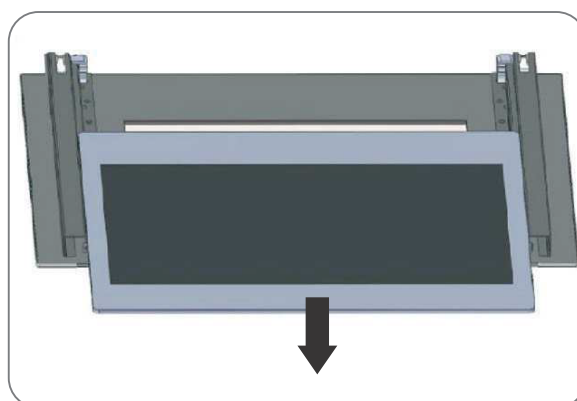


Fig. 6.6

Place the double-glazed window on a soft surface. Clean the glass with suitable detergent. You can now clean both sides of the double-glazed window. Dry thoroughly with a microfibre cloth.

Changing the oven light bulb



WARNING: Disconnect the oven from the electrical supply or unplug the appliance plug, if easily accessible.

Remove the bulb holder glass cover.

Remove the bulb and replace it with a high temperature resistant oven light bulb (300°C).

The bulb must have the following specifications:

- Voltage: 220-240V
- Power: 25W
- Type: **G9**

Refit the glass cover and reconnect the oven to the electrical supply.

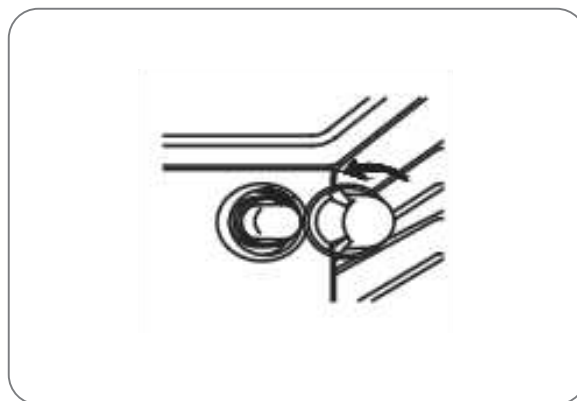


Fig. 6.7

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Problem solving

Problem	Possible causes	Solution
Oven does not switch on.	No power supply.	Make sure the oven connected to the electrical supply and switched on. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a specialised technician.
The oven control knobs turn without effect or you are unable to set the required cooking function.	Possible internal breakage of the knobs.	If the problem persists, call a specialised technician. Do not attempt to repair the unit without the assistance of a specialised technician.

Mod. 15110000000126 (AB121-26)
Serien Nr. RAR-**YYYYMMDD00001**

D

Bedienungs- & Installationsanleitung

Dunstabzugshauben

GB

Installation- & User's Instruction

Cooker hoods

respekta®

Mod. No.:

CH 0150 IXB

CH 0160 IXB

CH 0190 IXB

CH 22055 SA

CH 22058 IXB

CYANIT

CH 22078 IXB

CH 44078-60 IXA

CH 22068 IXB

CH 22098 IXB

CH 22098-90 IXB

CH 44068-90 IXA

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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


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

CE-Konformitätserklärung

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

KAMIN HAUBENKapitelSeite

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

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.


fi201105at



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



Vorsicht, Gefahren

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

3. Hinweise zum Umweltschutz

3.1 Verpackung

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



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

3.2 Entsorgung



Falls Sie dieses Gerät als Ersatz für ein altes Gerät erworben haben, entsorgen Sie Ihr Alt Gerät 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. Kohleöfen) muss für ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum gesorgt werden. Befragen Sie in jedem Fall den zuständigen Kaminkehrer Meister.

Falls kein fest installiertes Abluftrohr oder kein Abluftschacht vorhanden ist, müssen Sie die Abzugshaube auf Umluft Betrieb umrüsten.

(Siehe Kapitel 11.3)

6.3 Im Umluft Betrieb:

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

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



Das Gerät einige Minuten vor Beginn der Kochvorgänge einschalten.

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

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 Elektronez trennen indem Sie: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten oder die Schraubsicherung aus der Hausinstallation ganz herauserschrauben

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

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



Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse

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

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



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



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

7.1 Ersetzen der Fettfilter

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

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

trocknen lassen und vorsichtig wieder in die Abzugshaube einsetzen



Vermeiden Sie alkalische Geschirrspülmaschinen Reiniger (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)** einmal 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 Hauben Partien mit einem nicht zu aggressiven, fettlösenden Mittel. Zur täglichen Reinigung der äußeren Hauben Partien 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 150 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 Verbindungsrings 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) Abzugsöffnungen ausgestattet sein.

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

Die nicht benötigten Abzugsöffnungen sind mit einem Kunststoffdeckel versehen. Dieser Kunststoffdeckel kann durch Drehen gegen den

Urzeigersinn einfach entfernt und wahlweise auf einer anderen, nicht benötigten Abzug-Öffnung montiert werden.

11.1 Installationsangaben

Mindestabstand Unterkante Hauben Körper:
zu Glaskeramik- und Gusskochplatten **65 cm**
zu Gaskochfeld **70 cm**
zu Kohle- / Öl- / Holzfeuerung **85 cm**.



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

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

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

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

11.3 Umrüstung der Abzugshaube in eine Umluft Haube

Wenn Sie das Gerät -soweit dafür ausgestattet- als Umluft Haube verwenden möchten, müssen Sie vor dem Gebrauch der Abzugshaube den/die Aktiv-Kohlefilter am Lüfter Motor 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.

Wo zutreffend, muss die Abzugshaube im Inneren auf "Filterposition" umgeschaltet werden.

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 übereinstimmen.

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

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

11.5 Montage des Kohlefilters

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

Kohlefilter gemäss der diesbezüglichen Montageanleitung und setzen den/die Fettfilter wieder ein.

11.6 Montage der Dunstabzugshaube

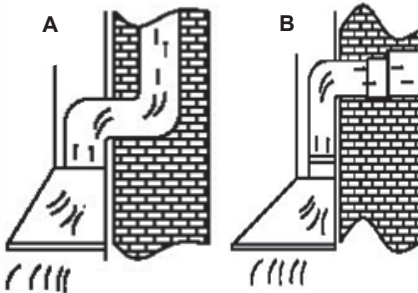
Siehe Kapitel "Allg. Montageanleitung", oder allenfalls separat beiliegende Montageanleitung.

12. Abluftleitung

Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang enthalten

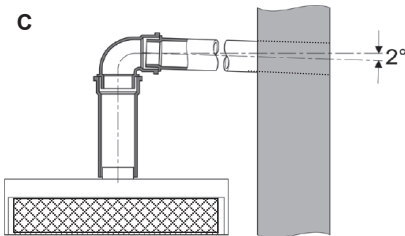
Fig. A Abluft ins Freie

Fig. B Abluft über einen Luftschacht



- Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein.
- Der Durchmesser der Abluftleitung sollte nicht kleiner als 120 mm sein da ansonsten mit höherem Laufgeräusch oder verringerter Absaugleistung zu rechnen ist.
- Verwenden oder formen Sie nur Bögen mit großen Radien. Kleine Radien vermindern die 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)

C



Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.

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

13. Garantie

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

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

Auf Beleuchtungskörper wird keine Garantie gewährt.



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

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

14. GERÄTEKOMPONENTEN KAMINHAUBEN

JE NACH MODELL

- A: Haube
- B: Grundschaft
- C: Teleskopschacht
- D: Montagebügel für Kamin
- E: Abluftstutzen (150mm)
- F: Reduzierstück (125 mm)*
- G: Montagelöcher für Abluftstutzen
- H: Montagelöcher für Abluftstutzen
- G: Kochfeld
- 1 Bedienfeld
- 2 Metallfilter
- 3 Kochfeldbeleuchtung
- 4 Typenschild
- 5 Motor
- 6 Kohlefilter*

*Je nach Modell

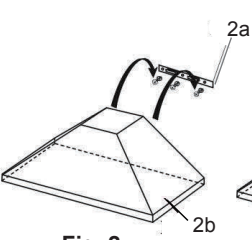
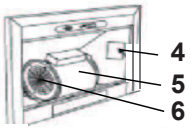
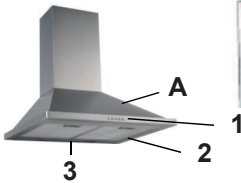
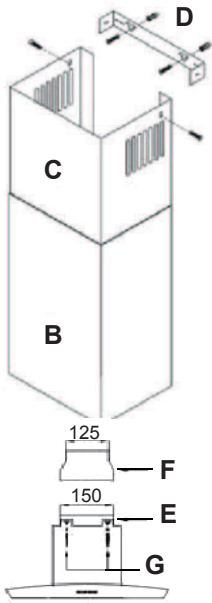
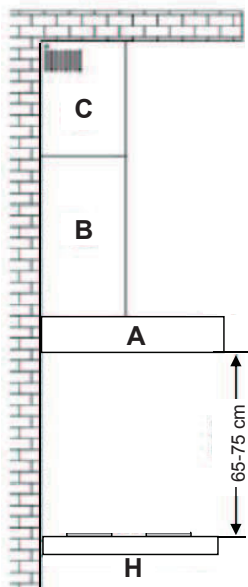


Fig. 2

- 2a Montagesschiene für Haube
- 2b Haube

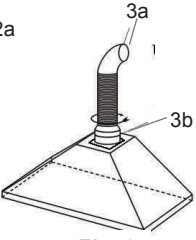


Fig. 3

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

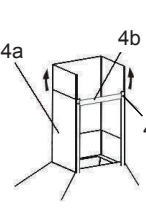


Fig. 4

- 4a Grundschaft
- 4b Stabilisations-Steg
- 4c Schraube
- 4d Teleskopschacht
- 4e Glas-Schirm

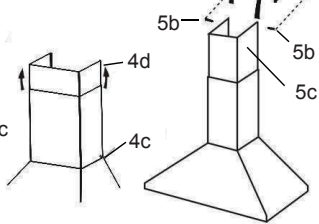


Fig. 5

- 5a Montagebügel für Teleskopschacht
- 5b Schraube
- 5c Teleskopschacht

*je nach Modell

HAUBE MIT GLAS- SCHIRM

Fig. 2

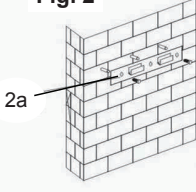


Fig. 3

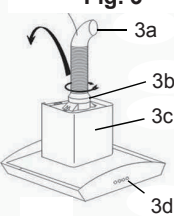


Fig. 4

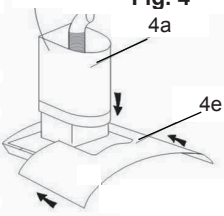
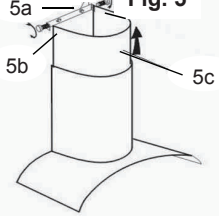
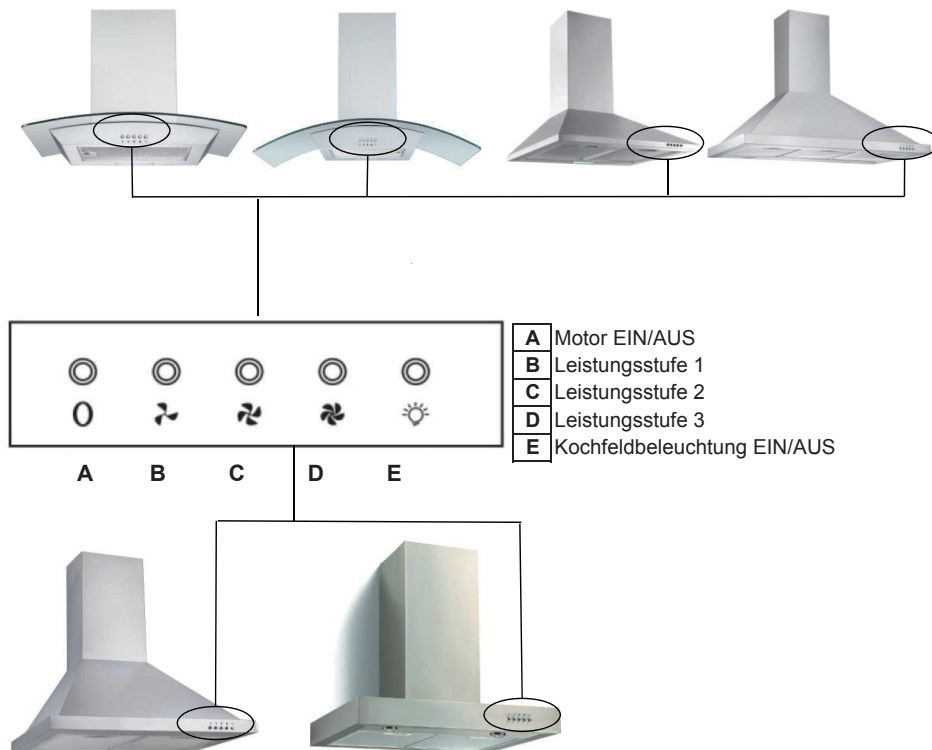


Fig. 5



15. GERÄTEBEDIENUNG

Tasten und Schalterfunktionen



16. Problembehandlung

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

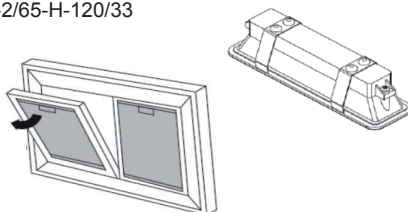
17. Auswechseln der Lampe

Respekta®

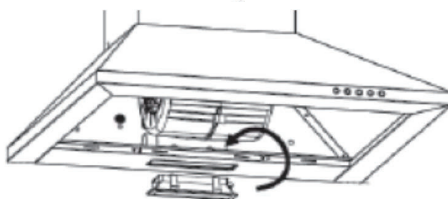
CH 0150 IXB
CH 0160 IXB
CH 0190 IXB
CH 22055 SA / CH 22058 IXB / CH 22078 IXB

Die Dunstabzugshauben sind mit einem rechteckigen 220-240V, 2W LED Lampenmodul ausgerüstet.
Der ILCOS D Code für das Lampenmodul lautet: DBS-2/65-H-120/33

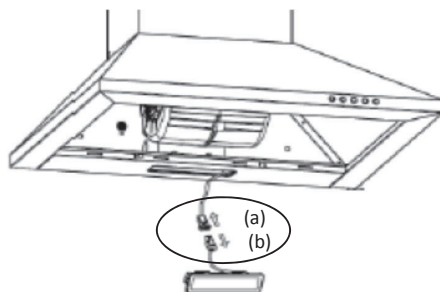
- 1 Gerät vom Stromnetz trennen
- 2 Metallfilter entfernen



- 3 Das Lampenmodul von innen aus dem Haubengehäuse herausdrücken.



- 4 Steckerverbindung (a) und (b) trennen.



- 5 Stecker der Ersatzlampe (a) mit dem Anschlusskabel (b) verbinden.

- 6 Lampenmodul bündig ins Haubengehäuse drücken.

Respekta®

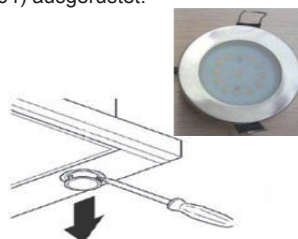
CH 22068 IXB / CH 22098 IXB / CH 22098-90 IXB

Diese Hauben sind mit 2 LED Lampen 220-240V, 2W (DBR-2/65-H-64) ausgerüstet.

- 1 Zum Auswechseln die Lampe mit einem Schraubendreher aus dem Haubengehäuse hebeln.

- 2 Die Lampe vom Lampenkabel trennen

- 3 Neue Lampe mit dem Lampenkabel verbinden und bündig in das Haubengehäuse drücken



Technische Änderungen vorbehalten

18. Allgemeine MONTAGEANLEITUNG

RESPEKTA® Kaminhauben



Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Haube beachten. (Kapitel 11.1)

(A) Umluft-Filterbetrieb**(B) Abluftbetrieb**

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

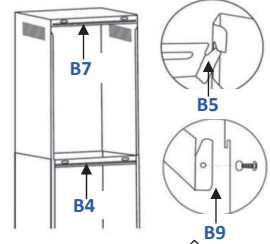
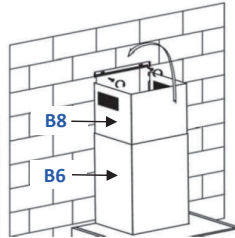
A Montage für Umluft Filterbetrieb

Gleiches Vorgehen wie unter nachfolgendem Kapitel **B** beschrieben. Der Schritte 16. entfällt jedoch. Zudem setzen Sie vor Montage der Metallfilter die Kohlefilter **C** ein.

B Montage für Abluftbetrieb

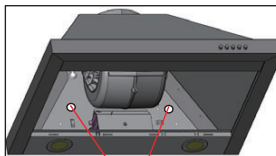
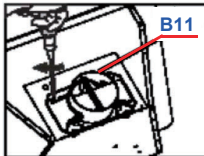
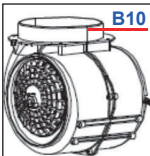
Vor Beginn des Montage den Metallfilter entfernen und dann wie folgt vorgehen:

1. Mit Hilfe der Halterung **B3** die vorgesehenen 3 Bohrlöcher auf der entsprechenden Höhe an der Wand markieren. Dann je ein 8mm Loch an den markierten Stellen in die Wand bohren und die Dübel setzen
2. Hauben-Halterung **B3** mit 3 Schrauben an der Wand befestigen.
3. Einweg-Ventilklappen **B11** oberhalb des Abluftstutzens **B10**



Je nach Modell

⚠ Die mitgelieferten Dübel sind für festes Mauerwerk vorgesehen.

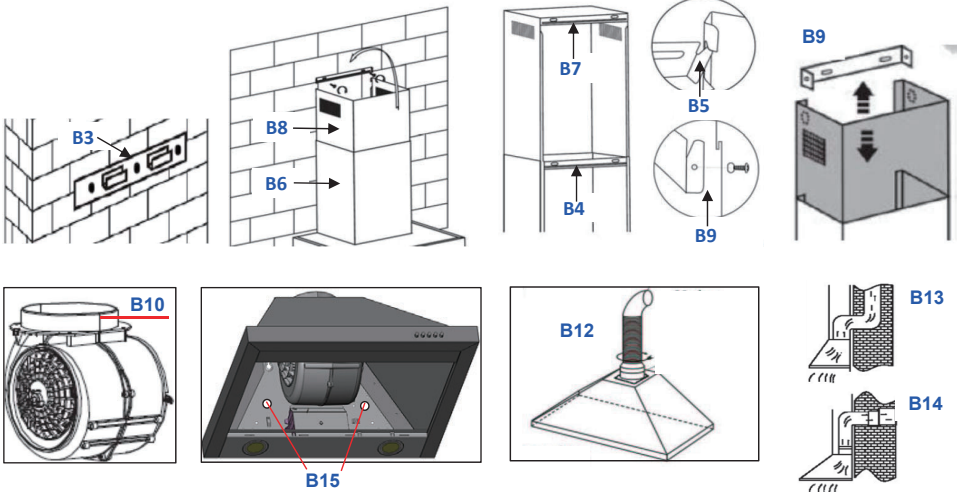


B15

4. Die Haube an der Halterung **B3** aufhängen.
5. Den Befestigungsbügel **B4** am obere Ende des äusseren Kaminschachts gemäss Abb. **B5** einhängen.
6. Den äusseren Kaminschacht **B6** mit eingehängtem Befestigungsbügel **B4** auf die an der Wand aufgehängten Haube aufsetzen.
7. Den eingehängten Befestigungsbügel **B4** an die Wand drücken und durch dessen 2 Löcher die Bohrlöcher mit einem Stift an der Wand markieren.
8. Den Kaminschacht von der Haube entfernen, den Befestigungsbügel **B4** aushängen und beiseite legen.
9. An den markierten Stellen zwei Löcher in die Wand bohren und 2 Dübel setzen.
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. Bohrlöcher durch die zwei Löcher **B15** an der Rückwand der Haube mit einem Stift markieren.
13. Die Haube von der Halterung **B3** entfernen und beiseite legen.
14. Zwei 8mm Löcher für die Hauben Sicherungsschrauben an den markierten Stellen an der Wand bohren.

18. Allgemeine MONTAGEANLEITUNG**RESPEKTA® Kaminhauben**

Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Haube beachten. (Kapitel 11.1)



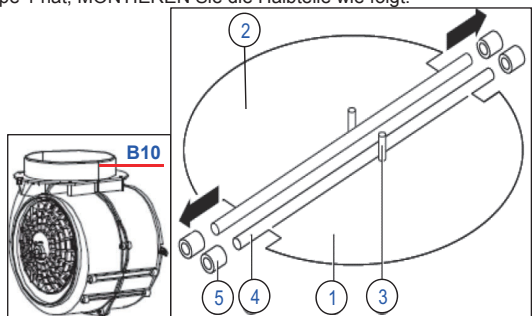
15. Die Haube an Halterung **B3** wieder aufhängen und durch die 2 Löcher in der Rückwand **B15** festschrauben, damit die Haube nicht versehentlich aushängen kann.
16. Fixieren Sie den Abluftschlauch **B12** am Stutzen **B10** gemäss **B13** oder **B14**.
17. Die Kaminschächte **B6** & **B8** ineinander schieben und auf die Haube aufsetzen. Dabei darauf achten, dass der äussere (untere) Kaminschacht am Befestigungsbügel **B4** gemäss Abb. **B5** einhakt.
18. Den inneren Kaminschacht **B8** ausziehen und am Befestigungsbügel **B7** mit 2 Schrauben gemäss Abb. **B9** befestigen.
19. Geräte kabel am Stromnetz anschliessen und Metallfilter montieren.

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

Montage der V-Klappe:

Wenn die Dunstabzugshaube keine montierte V-Klappe 1 hat, MONTIEREN Sie die Halzteile wie folgt:

- Beginnen Sie mit der Montage eines Halzteils
- Montieren Sie zwei Halzteile 2 in den Stutzen B10
- Der Stift 3 muss nach oben ausgerichtet sein.
- Die Achse 4 muss in die Löcher 5 im Stutzen B10 eingeführt werden.
- Wiederholen Sie alle Vorgänge für den 2. Halenteil.



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

Dear customer,

Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.

The device you have purchased is designed to meet its requirements.

Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.

These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.

The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.


The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.

Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

Declaration of conformity CE

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.

CHIMNEY COOKER HOODS

Chapter	page
1. Explanation of information symbols-----	1-2
 Warning -----	2
2. Intended use -----	2
3. Protection of the environment -----	3
4. Tips and general advice -----	3
5. Before using the hood -----	3
6. Using the hood / Safety information-----	3
7. Cleaning and care -----	4
8. Changing the lamps-----	5
9. Faults – what to do if ... -----	5
10. Customer service-----	5
11. Installation-----	6
12. Exhaust air pipeline-----	6
13. Guaranty-----	7
14. Appliance components-----	8
15. Appliance operating (key / switch functions)-----	9
16. Problem shooting-----	10
17. How to change the Lamps-----	11
18. General installation instructions Chimney Hoods-----	12-13
19. Warranty Conditions-----	14



We recommend that you read these operating instructions carefully.

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

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



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

1. Explanation of information symbols



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

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

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

The following symbol has the following significance:



This is a safety information symbol.

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

**This is a warning symbol**

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



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

**Warning**

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



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

2. Intended use



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



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

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



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

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

3. Protection of the environment

3.1 Packing

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



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

3.2 Disposal



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

4. Tips and general advice



- Prior to carrying out cleaning or maintenance work the power supply to the extractor hood is to be cut off by removing the supply plug.
- The air extracted from the hood is not to be routed over the exhaust air pipeline of the heater or other non-electric operated appliances.
- No flamé dishes are to be prepared under the extractor hood. The open flames could destroy the hood or even cause a kitchen fire.
- Never leave pans unwatched when frying because fat can easily catch fire.
- Constant maintenance Guarantys problem-free operation and optimal hood performance.
- If the hood is used together with other non-electrically operated appliances, the room partial vacuum must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).
- Make sure that the room is adequately ventilated.
- Regularly clean encrusted food from appliance surfaces.
- Regularly clean or replace the filter.



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

5. Before using the hood

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



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

6. Using the hood

6.1 Operating safety information



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

- With gas hobs, take care that hobs are not operated without cooking utensils. Parts of the hood can be damaged by the rising heat from open gas flames.
- Flame cooking under the hood is not permitted due to the fire risk. The rising flame can set fire to grease deposited in the filter.
- Due to the fire risk, frying or cooking with oils and fats under the hood is only to take place under constant surveillance. **Attention!** The risk of self-ignition increases with oils which have been used repeatedly used.
- Other activities with an open flame are not permitted. These could damage the filter or other parts of the appliance or even start a fire.

6.2 In exhaust air mode:

The extracted air is emitted outdoors via the exhaust hose.

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



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

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

6.3 In circulation air mode:

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

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



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

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

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

After-run function

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

7. Cleaning and care



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

- The extractor hood is **not to be cleaned with a steam cleaner.**
- **Do not use cleaning agents containing alcohol to clean appliances with a matt black finish. These can lead to discolouring.**

- Non-compliance with the maintenance and cleaning instructions can result in a fire hazard due to grease deposits.
- The grease filters on your appliance are to be cleaned or replaced at regular intervals. Filters saturated with grease can quickly catch fire and also distribute unpleasant odours.
- Grease filters obstructed by dirt particles seriously impair the appliance function.
- When cleaning the area of the control elements, take great care to prevent water entering the electronics.



Special information for appliances with a stainless steel casing

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

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



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



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

7.1 Changing the grease filter

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

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

dry thoroughly and carefully replace it in the extractor hood.



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

• Carbon filters

a) **Traditional carbon filters (normally round in shape)** can be neither washed nor regenerated.

The charcoal filters have to be replaced regularly, at least every 3 months or earlier, depending on the cooking habits

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

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



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

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

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



Each time you change or wash a grease filter or carbon filter, after removal clean all exposed lower parts of the hood with a mild grease solvent.

For the daily cleaning of the outer parts of the hood use a soft cloth moistened with alcohol or a mild liquid cleaner. Never use an abrasive cleaner.



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

8. Changing the lamps



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

8.1 Changing LED lamp

If the documentation of the cooker hood does not include an instruction for replacing LED lamps, the lamp must be replaced by the customer service for fi170719

safety reasons.

See also chapter "Customer Service"

9. Fault – what to do if ...

The motor fails to function:

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

The hood capacity is insufficient / operating noise has increased:

- Is the size of the exhaust air pipeline sufficient?
- Is the exhaust air duct blocked?
- The cross section of the air pipeline (from the hood to the wall box incl.) should be **150 mm**.
- A smaller air pipeline cross-section can possibly impair the motor power.
- The air flow can be obstructed if the wall box is fitted with a fly mesh.
If this is the case remove the fly mesh.
- If the cover plate of the wall box has fixed, very inclined louvres, you should remove the plate to check whether this solves the problem.
- Mount a cover plate with movable louvres in the wall box, as this will least obstruct the air flow.
- Is / are the filter(s) clean?
- Was / were the carbon filter(s) installed more than six months ago?
Then this/these should be changed.
- Is the air taken from the kitchen being replaced by sufficient fresh air, so that no partial vacuum is being produced in the room?

The lighting fails to function:

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



If all the above checks fail to remedy the fault, it is possible you have a more serious problem.

In no circumstances try to repair the electronic/electrical components in the appliance. Contact your Customer Service.

10. Customer Service

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

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

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

11. Installation



Before installation of the appliance please pay regard to:

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

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

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

The hood is normally initially fitted out for use of the top extractor opening, as an **extractor hood**. Openings not required are fitted with a plastic cover. This plastic cover can be easily removed by turning counterclockwise and optionally fitted to another opening which is not required.

11.1 Installation data

Minimum distance from the lower edge of the hood body:

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



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

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

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

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

11.3 Converting the extractor hood to a circulation hood

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

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

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

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

11.4. Electrical connection



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



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

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

11.5 Mounting the carbon filter

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

11.6 Mounting the extractor hood

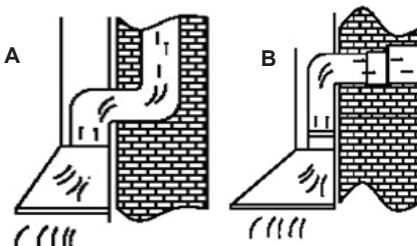
See chapter "General installation instructions" or where applicable the separately supplied mounting instructions.

12. Exhaust air pipeline

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

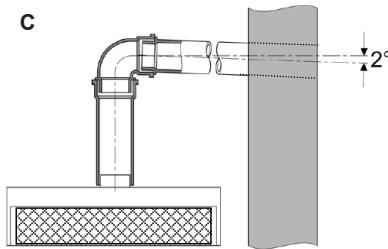
Fig. B air outlet to outdoors

Fig. A air outlet via an air shaft



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

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



Otherwise condensation water could run into the extractor hood motor.

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

13. Guaranty

Please take note of the general Guaranty terms and the Guaranty period, stated in the attached Guaranty card.

If the appliance documentation does not include a Guaranty card, please contact your dealer.

There is no Guaranty on light fittings.



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

14. APPLIANCE COMPONENTS

DEPENDENT ON MODEL

- A: Hood
- B: U-shaped basic shaft
- C: U-shaped inner shaft
- D: Mounting hook
- E: Exhaust air nozzle (150mm)
- F: Exhaust air reducer (125 mm)*
- G: Fitting holes for E
- H: Hob
- 1 Operating panel
- 2 Metal filter
- 3 Hob illumination
- 4 Rating label
- 5 Motor
- 6 Charcoal filter*

*depending on Model

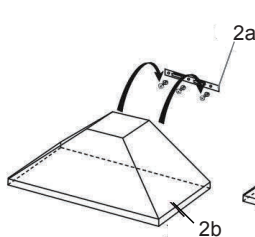
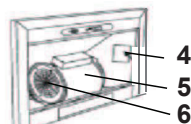
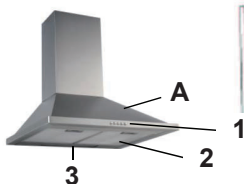
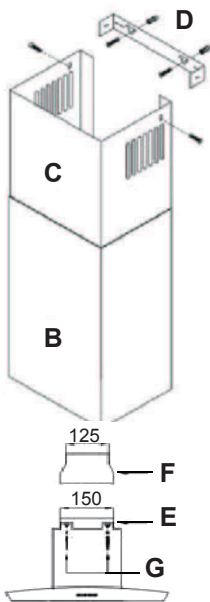
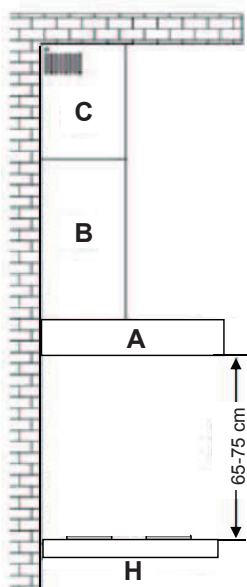


Fig. 2

2a Mounting hook for hood
2b Hood

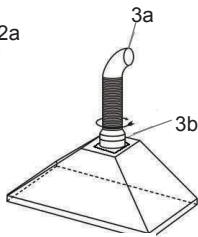


Fig. 3

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

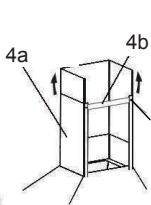


Fig. 4

4a Basic duct
4b Stabilisation bar
4c Screw
4d Inner shaft
4e Glass

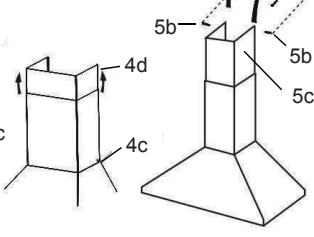


Fig. 5

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

*depending on model

Glass cooker hoods

Fig. 2

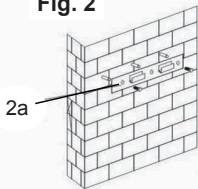


Fig. 3

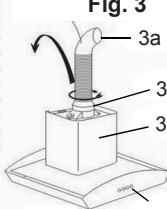


Fig. 4

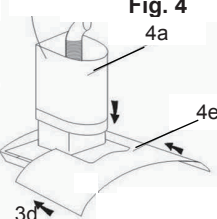
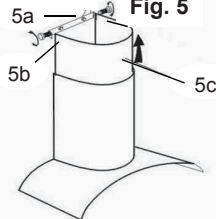
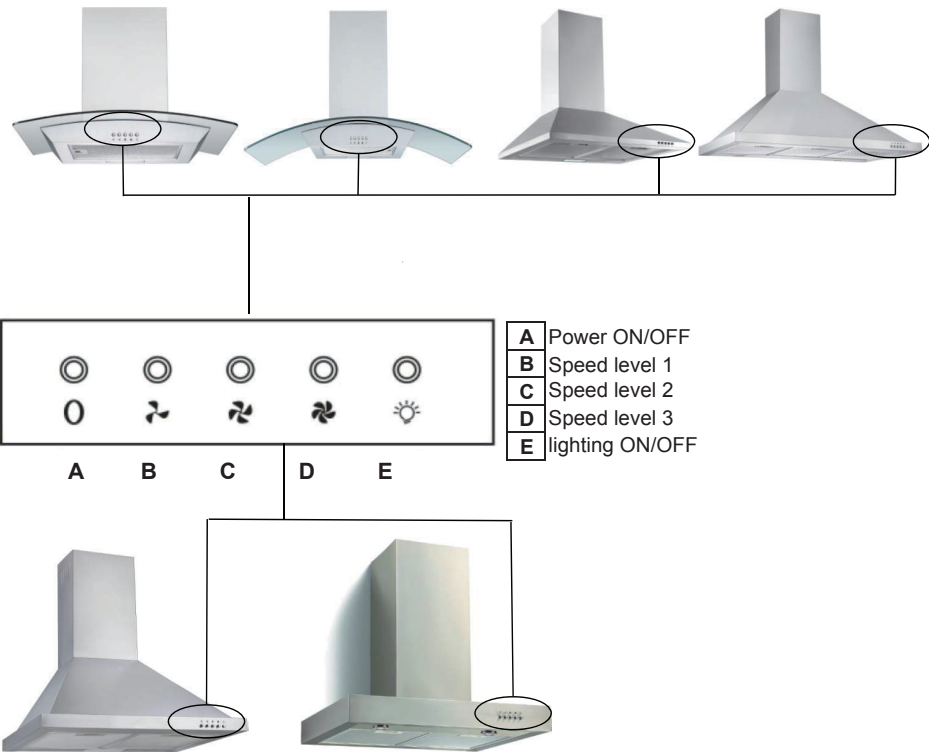


Fig. 5



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

15. APPLIANCE OPERATING
Key / Switch functions



16. Cooker Hood Trouble shooting

Failure	Cause	Solution
Light on, but motor does not work	Block of a flapp of the one-way valve	Eliminate the blocking or replace the one-way valve
	The capacitor is damaged	Replace capacitor
	Motor bracket defective / jams	Replace motor
	Suspicious smell from the motor	Replace motor
Light does not work, motor does not run	Beside the above mentioned actions, check the following:	
	Light damaged	Replace lights
	No power, device cable not properly connected	Check fuse, connect cable correctly (electric diagram)
Oil leakage	One-way valve leaking	Seal with glue the one-way valve properly
	Leakage from the junction of the chimney with the hood body	Seal the junction with suitable means
Vibration of the hood	A flap of the on-wey valve is damaged and causing vibrations	Replace the complete one-way valve
	The motor is not tightly mounted	Fix the hood tightly
	The hood is not tightly fixed	Fix the hood tightly
Insufficient suction	The distance between the hood and the hob is too big	Lower the position of the hood
	Too much air flow from open doors or windows	Close windows and doors
The hood is instable	Mounting bracket not firmly fixed	Tighten the screws on the mounting bracket securely
	Hood fastening screws not firmly tightened	Tighten the fastening screws firmly

17. Replacing the Lamp

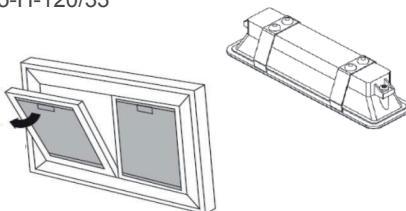
respekta[®]

CH 0150 IXB
CH 0160 IXB
CH 0190 IXB
CH 22055 SA / CH 22058 IXB / CH 22078 IXB

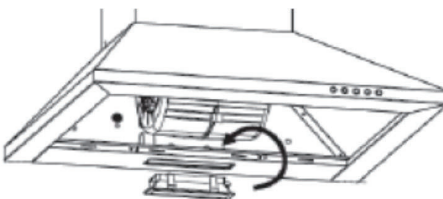
The cooker hoods are equipped with a rectangular 220-240V, 2W LED lamp module.

The ILCOS D code for the lamp module is: DBS-2/65-H-120/33

- 1 Disconnect the appliance from the power supply.
- 2 Remove the metal filter from the hood.

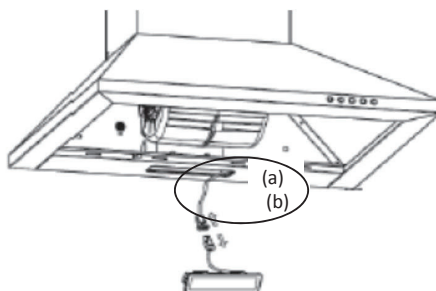


- 3 Press the lamp module out of the hood housing from the inside.



- 4 Disconnect the connectors (a) and (b).

- 5 Connect the plug of the spare lamp (a) to the connection cable (b)



- 6 Press the lamp module flush into the hood housing.

respekta[®]

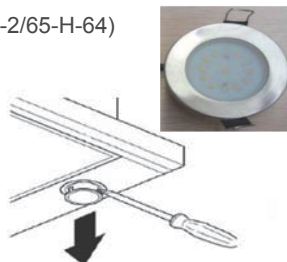
CH 22068 IXB / CH 22098 IXB / 22098-90 IXB

This hoods are equipped with 2 LED lamps 220-240V, 2W (DBR-2/65-H-64)

- 1 To replace, use a screwdriver to lever the lamp out of the hood housing.

- 2 Disconnect the lamp from the lamp cable.

- 3 Connect the new lamp to the lamp cable and press it flush into the hood housing.



Technical changes reserved

18. General INSTALLATION INSTRUCTIONS RESPEKTA®Chimney cooker hoods

⚠ Comply with safety distance between hob and hood. (See chapter 11.1)

(A) Air recirculation mode



(B) Exhaust air mode



Attention! Install carbon filter **C** only with circulating air mode.

A Installation for circulating air filter mode

Same procedure as described under the following chapter **B**. However, omit step 16.

In addition fit the carbon filters **C** before mounting the grease filter.

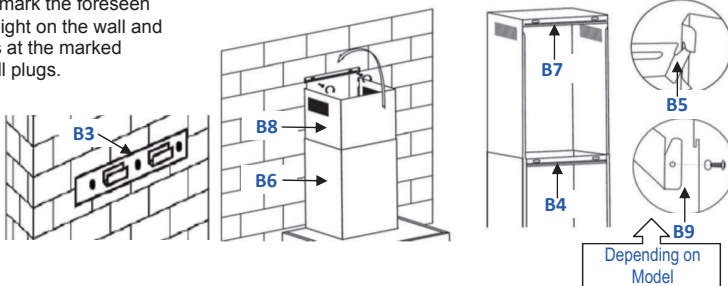
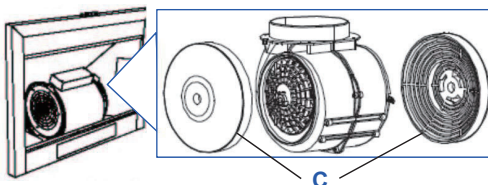
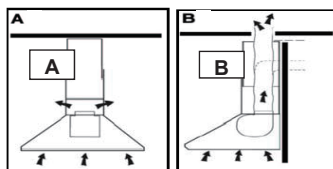
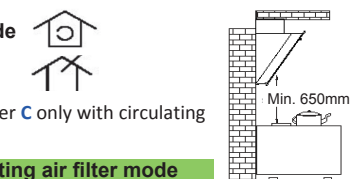
B Installation for exhaust air mode

Before starting the installation, please remove the grease filter and then proceed as follows:

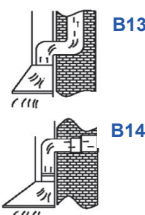
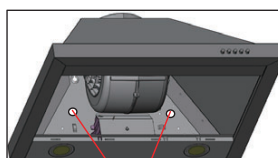
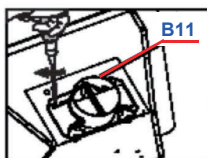
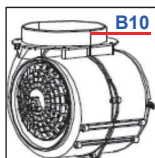
1. By using the bracket **B3** mark the foreseen holes site on the right height on the wall and then drill three 8mm holes at the marked positions and set the wall plugs.

2. Fix the bracket **B3** with 3 screws on the wall.

3. Assemble the one-way valve flaps **B11** on the hood body above the exhaust nozzle **B10**.



⚠ The wall plugs supplied with the appliance are for solid masonry only.



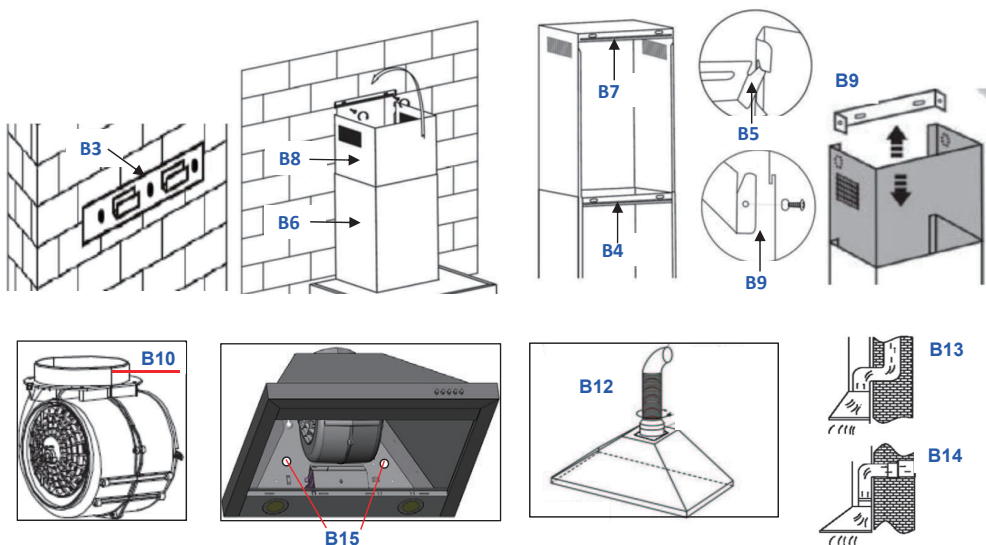
- Hang the hood on the bracket **B3**.
- Hang the mounting bracket **B4** up on the upper end of the external (lower) part of the chimney shaft like in picture **B5**.
- Put on the external part of the chimney shaft **B6** with the assembled mounting bracket **B4** on the hood.
- Push the assembled mounting bracket **B4** against the wall and through the 2 holes mark 2 circles on the wall with a pencil.
- Remove the chimney shaft from the cooker hood, hang out the mounting bracket **B4** from it and put aside.
- Drill 2 holes on the wall using the 2 circles marked before as reference and insert 2 wall plugs in the holes.
- Fix the mounting bracket **B4** for the external (lower) chimney shaft with 2 screws on the wall using the 2 wall plugs.
- Fix the mounting bracket **B7** for the internal chimney shaft **B8** high on the wall.
- Mark the 2 drilling holes through the 2 holes **B15** on the backside of the cooker hood with a pencil.

18. General INSTALLATION INSTRUCTIONS RESPEKTA®Chimney cooker hoods

⚠ Comply with safety distance between hob and hood. (See chapter 11.1)

13. Remove the hood from the bracker **B3** and put it aside.

14. Drill two 8mm holes for the hood locking screws at the marked points on the wall.



15. Hang the cooker hood on the suspension plate **B3** again and secure it well by fixing the screws through the 2 holes **B15** on the wall, so that the hood can not accidentally be removed from the wall.

16. Fix the exhaust hose **B12** on the nozzle **B10** and to its final position at the other end of the hose according to **B13** or **B14**.

17. Slide the chimney shafts **B6** & **B8** one inside the other and put them on the cooker hood. Then check carefully, that the external (lower) chimney shaft hangs on the mounting bracket **B4** as described in picture **B5**.

18. Slide the internal chimney shaft **B8** up and fix it on the mounting bracket **B7** with 2 screws as described in picture **B9**.

Depending on the specific situation the assembly procedure might proceed differently.

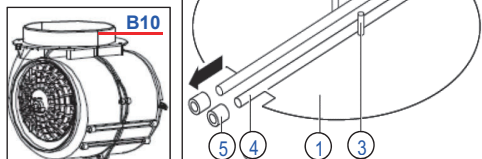
MOUNTING OF THE V-FLAP

If the cooker hood does not have an assembled V-flap 1, you should mount the halfparts

to its body. The images only show an example of how to mount the V-flap, because the outlet may vary according to different models and configurations.

To mount the V-flap 1 you should:

- Mount two half-parts 2 into the body **B10**
- the pin 3 should be top oriented;
- the axis 4 should be inserted into the holes 5 on the body;
- repeat all the operations for the 2nd half-part.





WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee. We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

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

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

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

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

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

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

Marke	Respekta
Hersteller und verantwortliche Person mit Adresse	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Deutschland info@neg-novex.de www.respekta.de

DE



Bedienungs- & Installationsanleitung

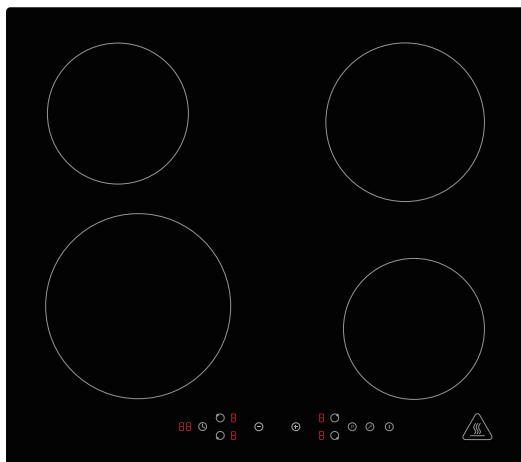
Induktions Kochfeld

GB



Installation- & User's Instruction

Induction Hob



RESPEKTA®

Mod. No.:

> KM 4295I-28

Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung	de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	de-7
2.1 Wichtige Hinweise	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz	de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN	de-14
3.1 Technische Daten	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-16
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	de-17
4.1 Nützliche Ratschläge	de-17
4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes.....	de-23
5 : INSTALLATION	de-36
5.1 Zubehörliste	de-36
5.2 Vorbereitende Arbeiten	de-36
5.3 Installationsanleitung.....	de-38
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-42
6 : WARTUNG.....	de-44
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-44
7 : STÖRUNGSSUCHE.....	de-46
7.1 Störungsbehebung.....	de-46
7.2 Fehlercode-Anzeige	de-47

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie 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

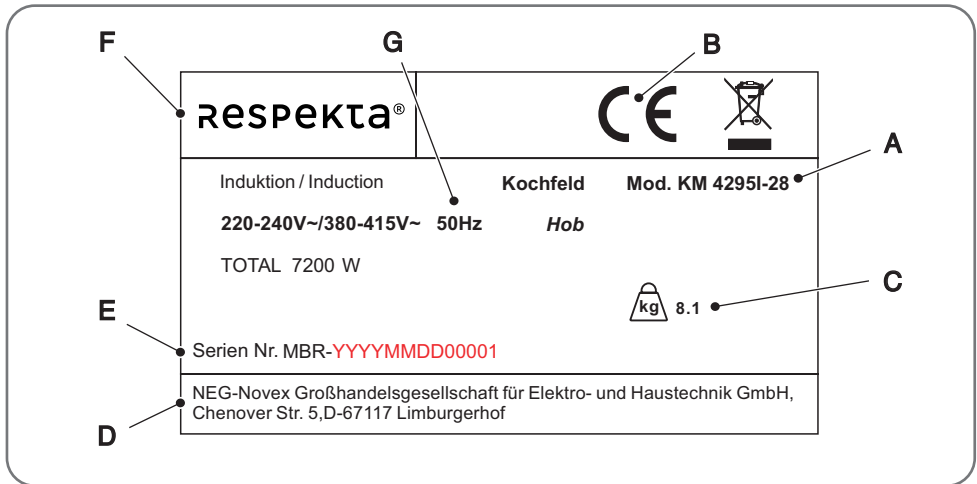


Abb. 1.1

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 herstellenseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.










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

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

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen.
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	GEFAHR: Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fragen Sie Ihren Arzt bezüglich der Verwendung von Induktionskochfeldern.
	GEFAHR: Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfeldes mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	<p>ACHTUNG: 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>ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p>ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p>ACHTUNG: 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>ACHTUNG: 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>ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.</p>
	<p>ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie das 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, dass es ausgeschaltet ist.



ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.



ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.



ACHTUNG: Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.



ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden.















ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.



ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.



ACHTUNG: Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen.

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



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.



WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist.



WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz.

Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.



WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



HINWEIS: Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und/oder benutzen.



HINWEIS: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.



HINWEIS: Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.



HINWEIS: Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.



HINWEIS: Das Induktionskochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.



HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

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



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

2.2.2 Entsorgung



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

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell KM 4295I-28

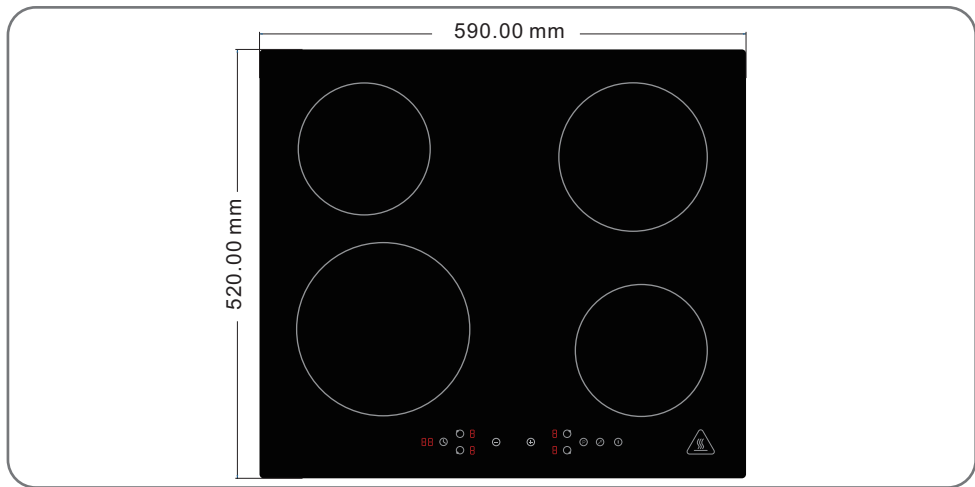


Abb. 3.1

Modell Nr.		KM 4295I-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		KM 4295I-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	590 x 520 x 58
Nettogewicht	kg	8,1
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,1
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM 4295I-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

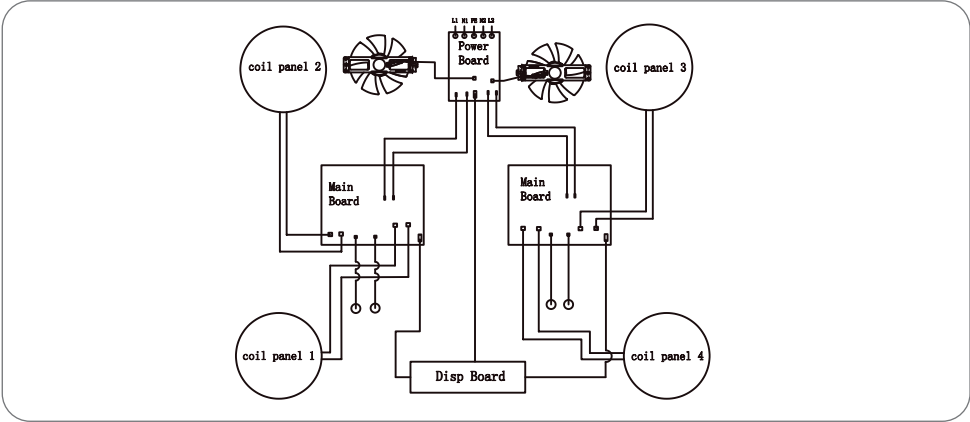










Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	GEFAHR: Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	GEFAHR: Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.

4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

Die Platte verfügt über Induktionskochzonen. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes erzeugt, ohne Verluste durch die Glaskeramikoberfläche. Der Energieverbrauch ist geringer als bei herkömmlichen Kochplatten, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochplatte heizt nicht direkt, sondern nur durch die Rückwärme, die vom Topf abgegeben wird.

Bei der Induktionskochplatte wird die Erwärmung durch die Induktionsspule (Spirale) induziert, die unter der Glaskeramikoberfläche installiert ist. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld, durch das sich im Boden des Topfes Wirbelströme bilden, die sich erhitzen.

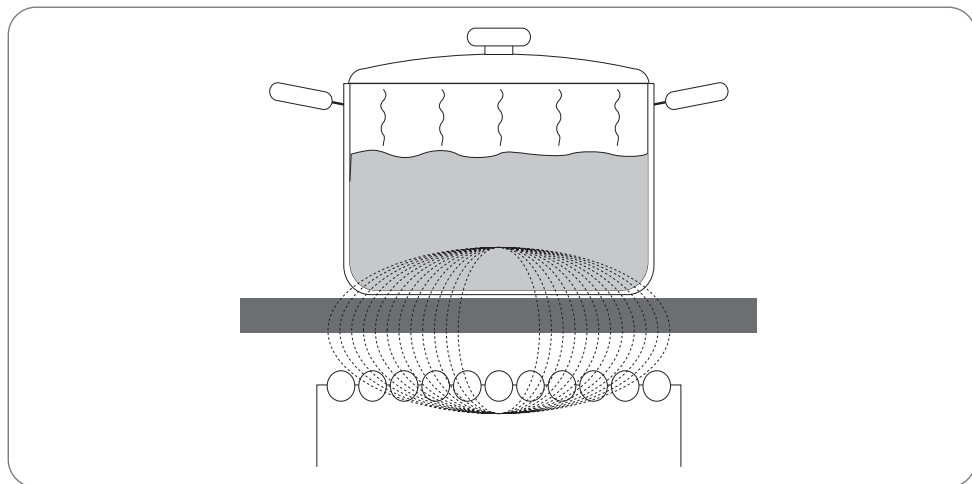


Abb. 4.1



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



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

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

4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.



ACHTUNG: Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes befindet.

Bei Induktionskochfeldern werden die Töpfe durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt. Die Induktionskochplatte funktioniert einwandfrei, wenn geeignete magnetische Töpfe verwendet werden.

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

Geeignetes Kochgeschirr :

Geeignet sind Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl, mit Mehrschichtboden (wenn vom Hersteller als geeignet angegeben).

Ungeeignetes Kochgeschirr :

NICHT geeignet sind Töpfe und Pfannen mit kupferbeschichtetem Stahl- oder Aluminiumboden, aus Glas, Holz, Keramik, Terrakotta oder Porzellan.



HINWEIS: Der Topfboden muss eben und glatt sein.
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.



HINWEIS: Einige Töpfe haben keinen vollständig ferromagnetischen Boden. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, der Rest des Bodens bleibt kalt.

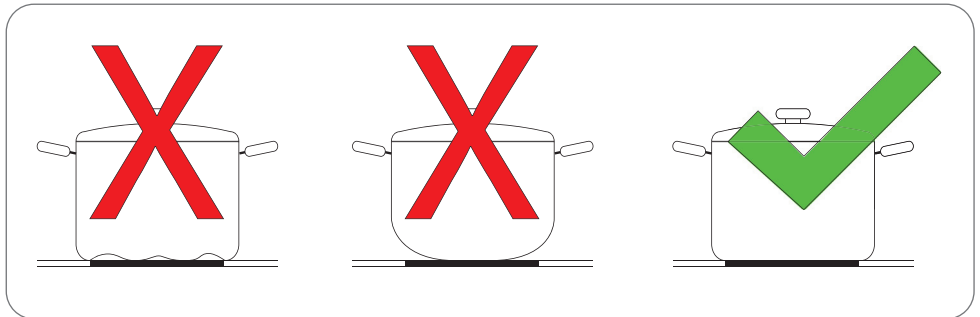



Abb. 4.2

Ob die Töpfe geeignet sind, kann durch einen Test mit einem Magneten überprüft werden. Halten Sie den Magneten an den Boden des Topfes, wenn er angezogen wird, bedeutet dies, dass der Topf für Induktionskochen geeignet ist. Wenn Sie keinen Magneten haben, geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten. Wenn das Symbol  auf dem Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser zu kochen beginnt, sind die Töpfe für Induktionskochen geeignet.

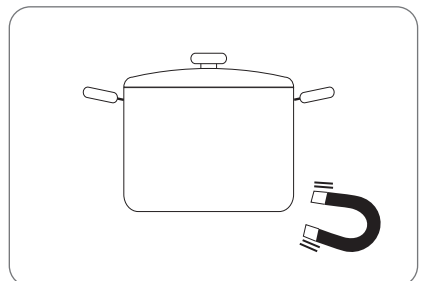




Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz des Kochzone hängt vom Durchmesser des Topfbodens ab. Töpfe mit einem kleineren als dem Mindestdurchmesser nehmen nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Wärme auf.



HINWEIS: Wenn Sie einen Spezialtopf verwenden, müssen Sie die Anweisungen des Herstellers beachten.



HINWEIS: Für ein gutes Kochergebnis muss der ferromagnetische Teil des Topfbodens mit der Größe der Platte übereinstimmen. Wenn die Platte den Topf nicht erkennt, versuchen Sie, sie auf eine andere Platte mit einem kleineren Durchmesser zu stellen. Stellen Sie die Töpfe auf jeden Fall immer **in die Mitte der Kochzone**. **Durchmesser der Kochzone.**

Durchmesser der Kochplatte (mm)	Minstdurchmesser des Topfbodens (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

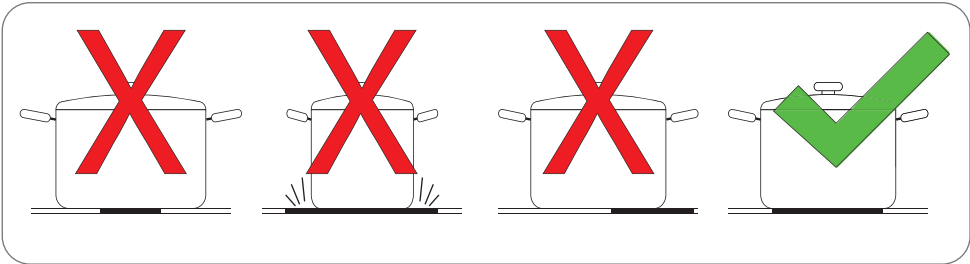



Abb. 4.4



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

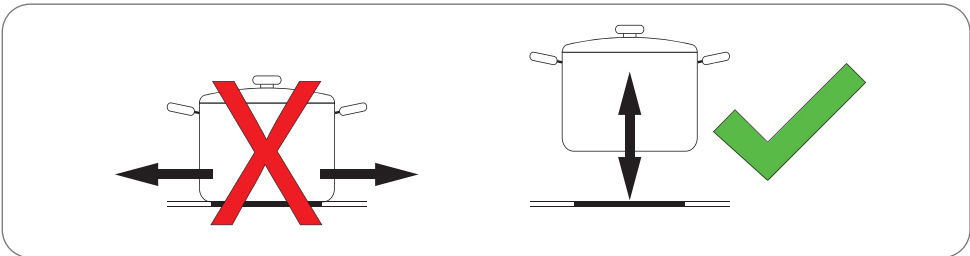









Abb. 4.5

4.1.4 Energieersparnis

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

	WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.
	HINWEIS: Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.
	HINWEIS: Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.
	HINWEIS: Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

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

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

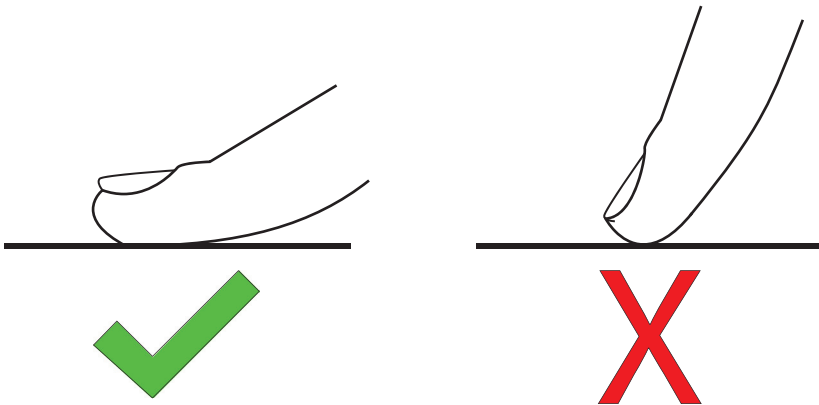


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

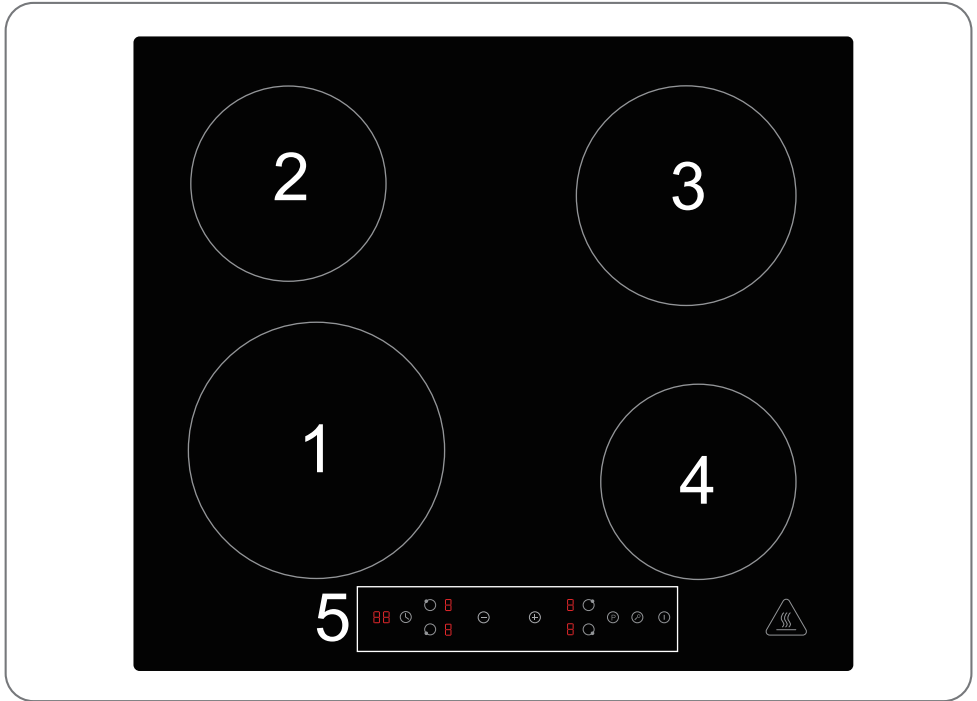


Abb. 4.7

- 1 - Kochzone vorne links (1800W/Power Boost 2100W)
- 2 - Kochzone hinten links (1200W/Power Boost 1500W)
- 3 - Kochzone hinten rechts (1800W/Power Boost 2100W)
- 4 - Kochzone vorne rechts (1200W/Power Boost 1500W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 1 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der linken Seite
- 2 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der rechten Seite
- 3 - Tasten für die Heizstufe (+/-) / Tasten für die Timereinstellung (+/-)
- 4 - Tastensperre (Kindersicherung)
- 5 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
- 6 - Timer-Taste
- 7 - „Power Boost“-Taste

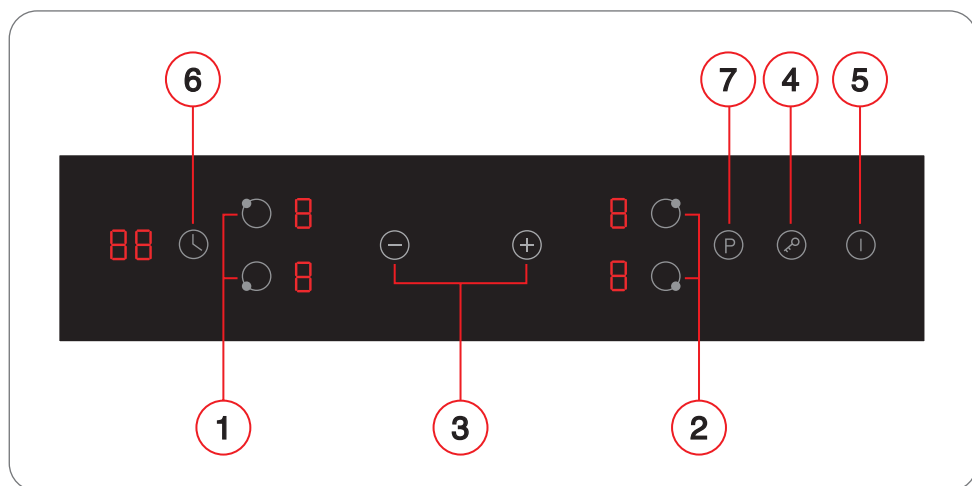


Abb. 4.8

4.2.3 Starten des Kochvorgangs

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

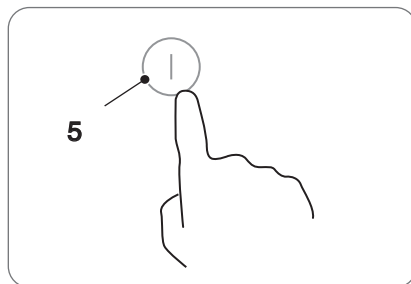


Abb. 4.9

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



WICHTIGER HINWEIS: Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.

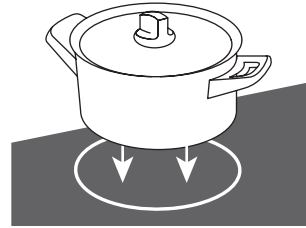


Abb. 4.10

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

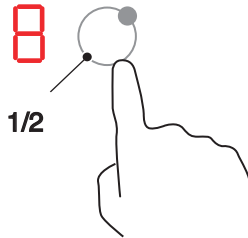


Abb. 4.11

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



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

Die Garintensitätsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.

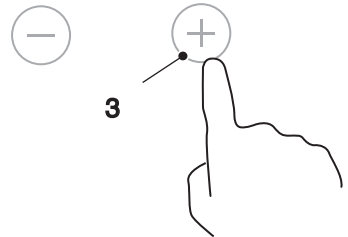


Abb. 4.12

Das Blinken des Symbols



bedeutet :

- Auf der Kochzone, für die Sie eine Garstufe auswählen, befindet sich kein Topf
- Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für Induktionskochfelder geeignet, hat möglicherweise einen zu kleinen Durchmesser oder ist nicht richtig auf der Kochzone zentriert. Das Symbol schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der entsprechenden Kochzone platziert ist.

4.2.4 Nach dem Kochen

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

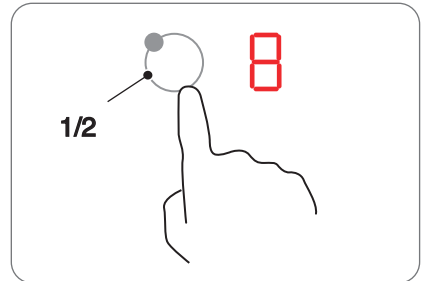


Abb. 4.13

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

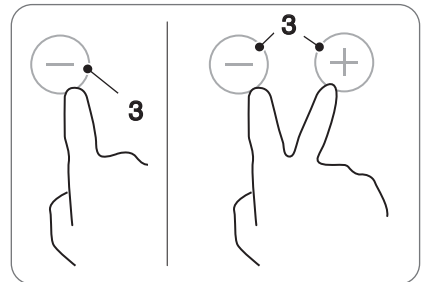


Abb. 4.14

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

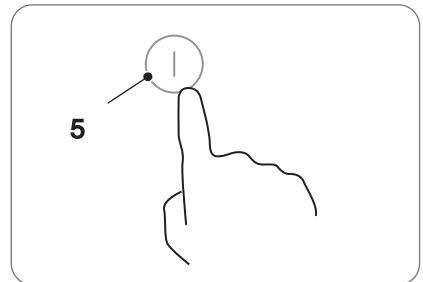


Abb. 4.15



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

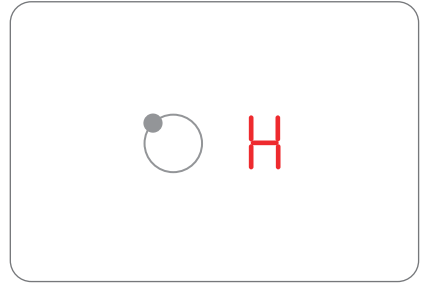


Abb. 4.16

4.2.5 Power-Boost-Funktion

Power Boost einschalten

- 1 - Wählen Sie die Kochzone, den Sie schnell aufheizen möchten (1 oder 2).

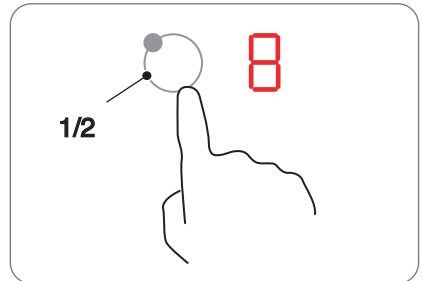



Abb. 4.17

- 2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste,  die Garintensitätsstufe zeigt "P" an und die Leistung erreicht das Maximum.

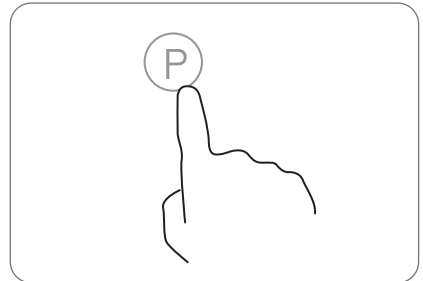


Abb. 4.18

Power Boost ausschalten

- 1 - Wählen Sie die Kochzone mit der Power-Boost-Funktion, das Sie ausschalten möchten (1 oder 2).

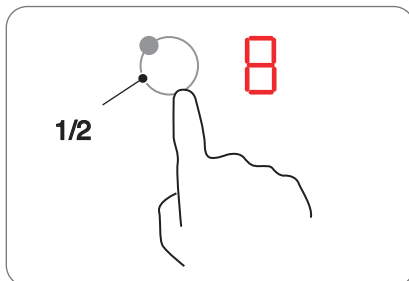


Abb. 4.19

- 2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, um die Power-Funktion auszuschalten, oder drücken Sie auf die Garstufentaste "+/-". (3), um die Power-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Garstufe einzustellen.

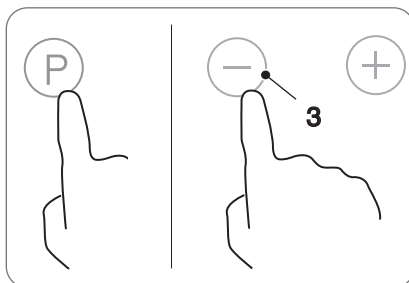


Abb. 4.20

4.2.6 Tastensperre (Kindersicherung)


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

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

So sperren Sie die Bedienelemente

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

So entsperren Sie die Bedienelemente

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



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

4.2.7 Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor misst die Temperatur im Induktionskochfeld. Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

4.2.8 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn ein Topf ungeeigneter Größe mit nichtmagnetischem Boden (z. B. Aluminium) erkannt wird oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld vergessen wird, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld für 1 weitere Minute.

4.2.9 Automatisches Ausschalten

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

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

Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird, stellt das Induktionskochfeld die Wärmezufuhr ein und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

4.2.10 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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




HINWEIS: Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:

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

	<p>HINWEIS: Sie können den Timer vor oder nach Beendigung der Heizstufeneinstellung der Kochzone einstellen.</p>
---	---

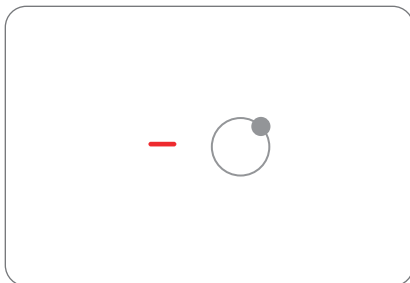


Abb. 4.21

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

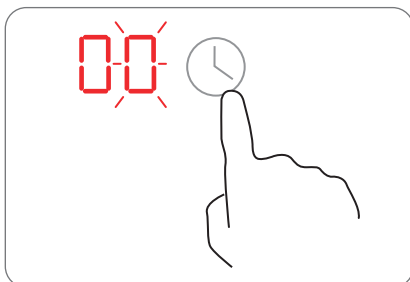


Abb. 4.22

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

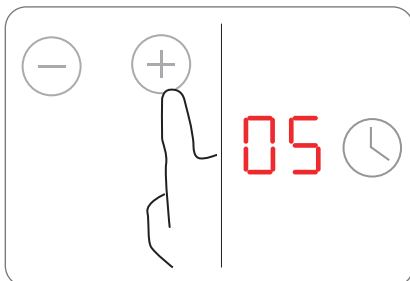


Abb. 4.23

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

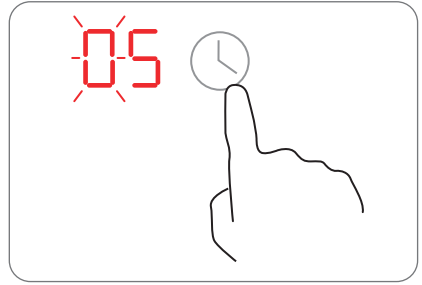


Abb. 4.24

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

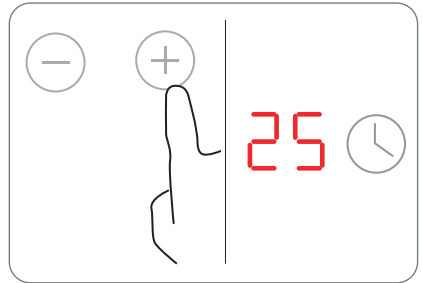


Abb. 4.25

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



Abb. 4.26

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

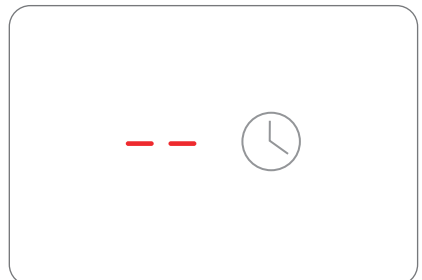



Abb. 4.27

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

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

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

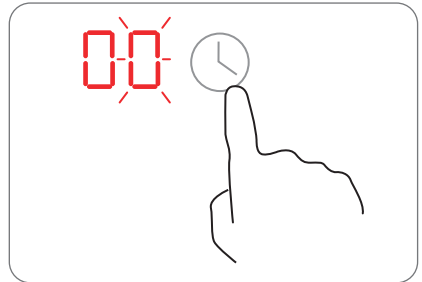


Abb. 4.28

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

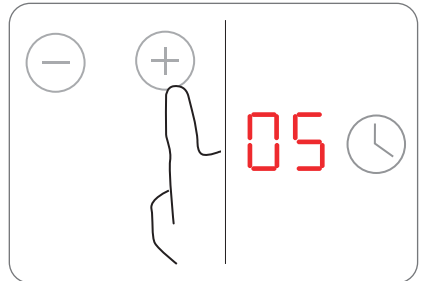


Abb. 4.29

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

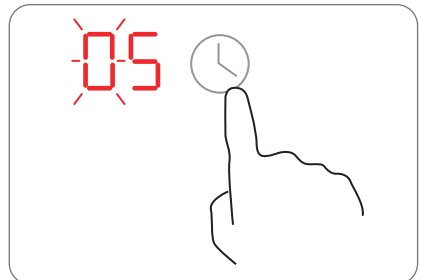


Abb. 4.30

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

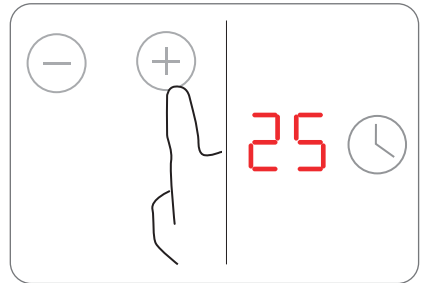


Abb. 4.31

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

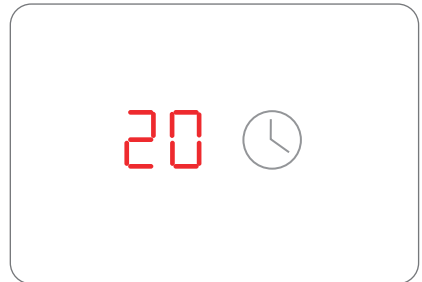


Abb. 4.32



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

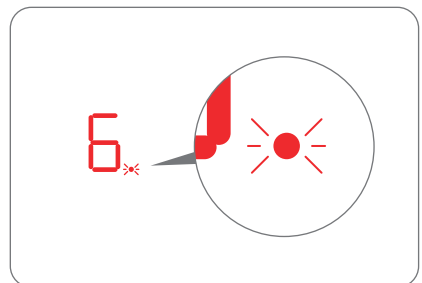


Abb. 4.33

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



HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

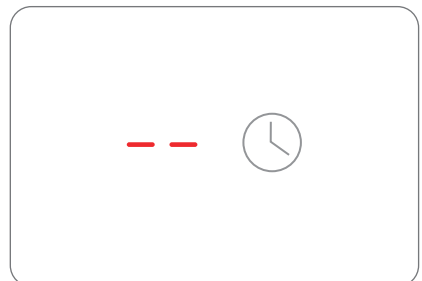


Abb. 4.34

Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:

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



Abb. 4.35

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



Abb. 4.36



HINWEIS: Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.

Annulieren des Timers

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

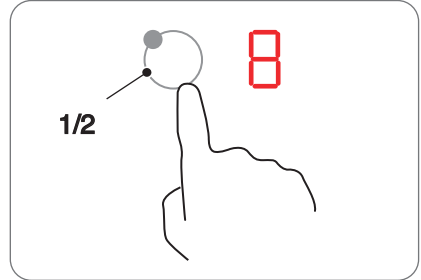


Abb. 4.37

4.2.11 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen



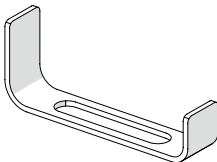
GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Leistungsverstärkung Power Boost verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

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

Wärmeeinstellung	Zweck
0	ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Erwärmen, Warmhalten
3 - 4	Langsames Garen, Auftauen und Erhitzen
5 - 6	Schmoren, schonendes Garen und Rösten kleiner Mengen
7 - 8	Kochen und Braten großer Mengen
9	Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt
P	„Power Boost“ - vorübergehende Erhöhung der Leistung. Um den Siedepunkt schneller zu erreichen

5 : INSTALLATION









5.1 Zubehörliste

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

5.2 Vorbereitende Arbeiten


5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:


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

	WICHTIGER HINWEIS: Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

Vor dem Befestigen der Haltebügel

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

Einstellen der Bügelposition


	WICHTIGER HINWEIS: Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto).
---	---

5.3 Installationsanleitung

5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.



WICHTIGER HINWEIS: Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen.

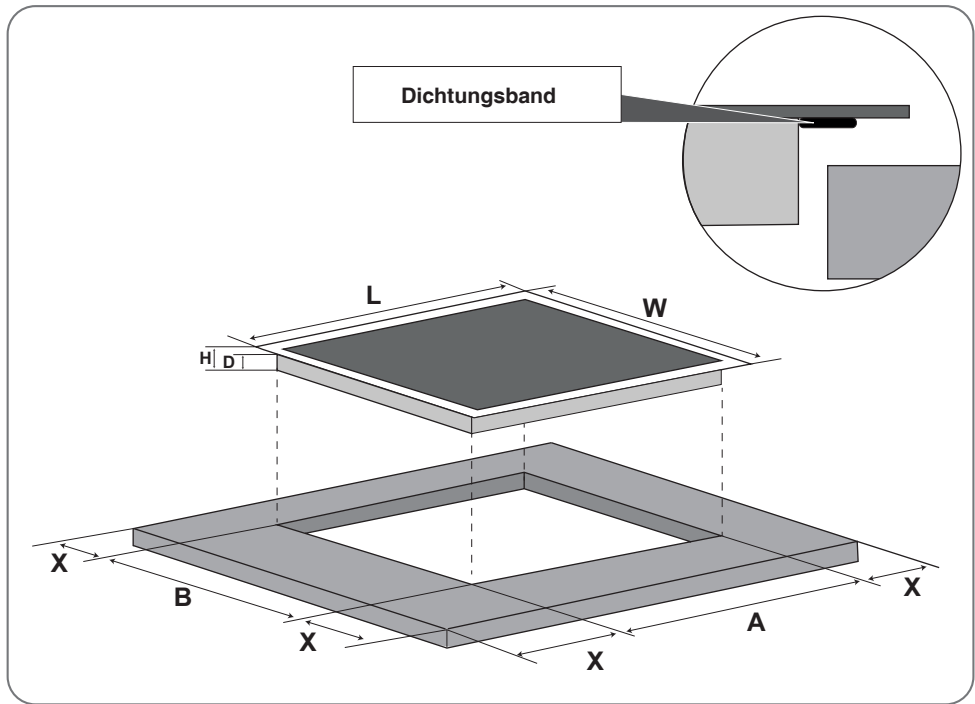



Abb. 5.1

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	mindestens 50



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.
Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

5.3.2 Montageanleitung

Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

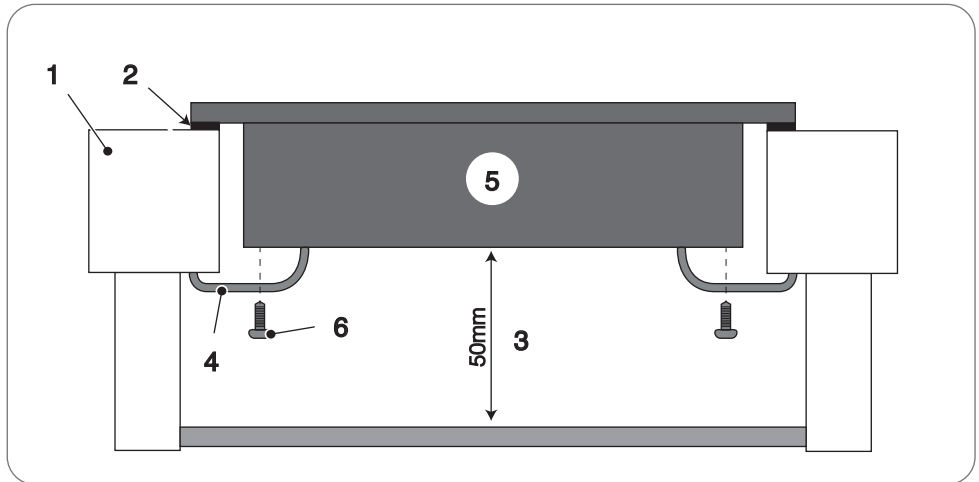


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Induktionskochfeld
- 6) - Schrauben

Installationsphasen

- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



ACHTUNG: Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

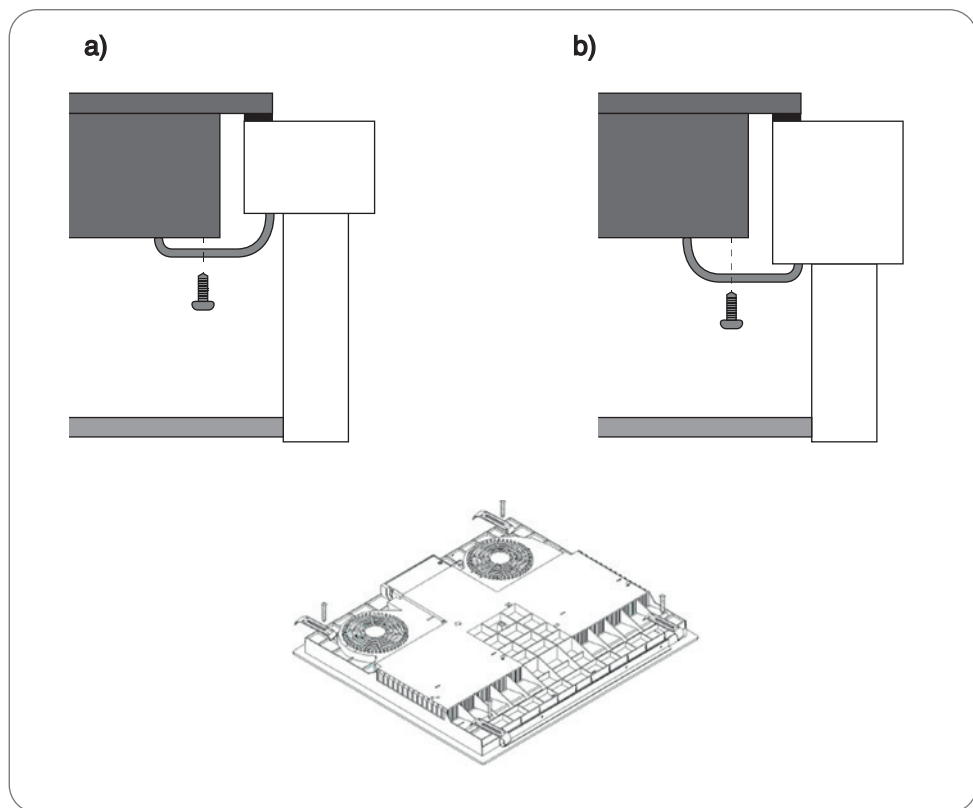


Abb. 5.3

- a) - Version 1
- b) - Version 2



HINWEIS: Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.
Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

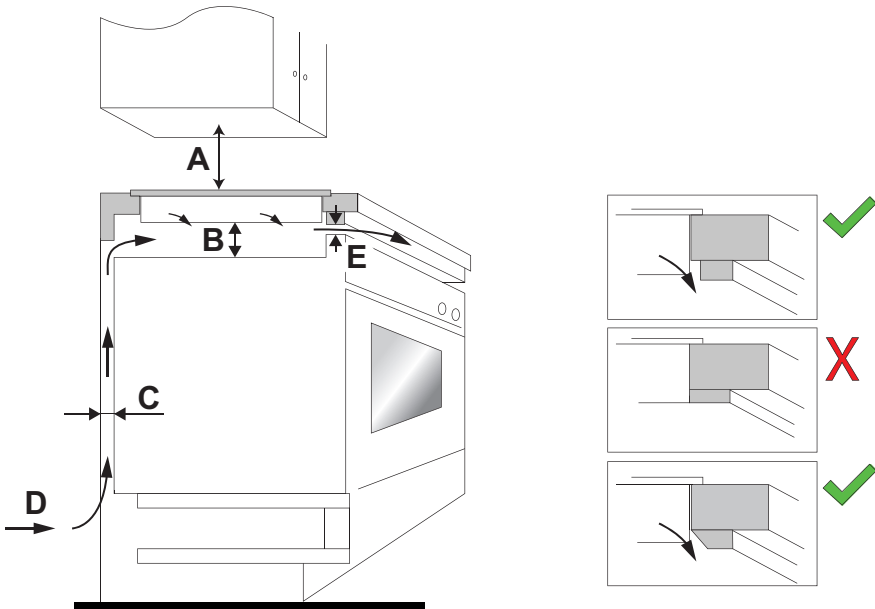


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm
650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)				

5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:



GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet.



ACHTUNG! Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.



WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.



WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.



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



WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

Anschlussverfahren:

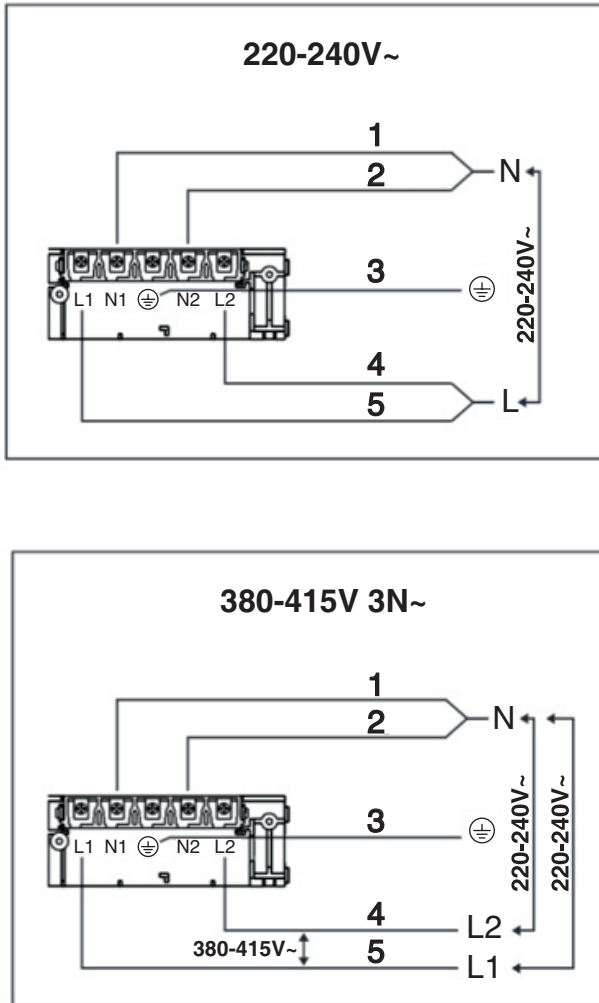



Abb. 5.5

- 1) - Blau
- 2) - Grau
- 3) - Grün-Gelb
- 4) - Schwarz
- 5) - Braun

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.


Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	<div>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</div> <div>2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</div> <div>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</div> <div>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</div>	<div>• 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.</div> <div>• 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.</div> <div>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.</div>

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
<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"> 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionskochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es bei hoher Temperatur betrieben wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnik verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizeinstellung reduzieren.
Lüftergeräusch des Induktionskochfelds.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter wird aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie brauchen nicht einzugreifen. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfelds nicht aus, während der Lüfter läuft.


<p>Die Töpfe werden nicht erhitzt und dieses Symbol blinkt auf dem Display:</p> 	<p>Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochfläche ist oder nicht richtig darauf ausgerichtet/zentriert ist.</p>	<p>Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.</p> <p>Achten Sie darauf, dass sich der Topf in der Mitte der Kochzone befindet.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochzone.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Garzeittimers).</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie das Induktionskochfeld aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann.</p>

7.2 Fehlercode-Anzeige

Wenn ein Fehler auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Störungscod	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E4/E5	Temperatursensor defekt.	Hersteller kontaktieren.
E7/E8	Temperatursensor IGBT defekt.	Hersteller kontaktieren.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung.	<p>Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist oder ob Spannungsschwankungen auftreten.</p> <p>Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn sich die Versorgungsspannung wieder normalisiert hat.</p>
E6/E9	Geringe Hitze des Induktionskochfelds.	Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es abgekühlt ist.

Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.

	<p>ACHTUNG: Bauen Sie das Gerät nicht selbst aus, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.</p>
---	--



Merle Küchenblock 160 cm

Korpus & Arbeitsplatte

Eiche Sägerau Nachbildung

- + Maße gesamt (H x B x T) 200 x 160 x 60 cm
- + Wechselseitig aufbaubar
- + Inkl. Einbaubackofen
- + Inkl. Induktionskochfeld
- + Stangengriffe aus Metall
- + Scharniere und Auszüge mit Soft-Close Funktion

AUSSTATTUNG

1 Herdumbauschrank	60 cm
1 Spülenunterschrank	100 cm
1 Oberschrank	100 cm
1 Arbeitsplatte ohne Ausschnitte	160 cm, 38 mm Stärke
1 Edelstahlspüle BALTIMORE	86 x 43,5 cm mit Ab- und Überlaufgarnitur

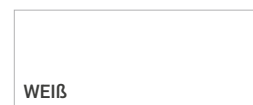
Korpus



Arbeitsplatte



Front



KÜCHEN BESONDERHEITEN

- + Stangengriffe aus Metall – Edelstahl Look
- + Alle Auszüge mit Soft-Close Funktion
- + Alle Scharniere der Türen mit Soft-Close Funktion
- + Arbeitshöhe 85 cm

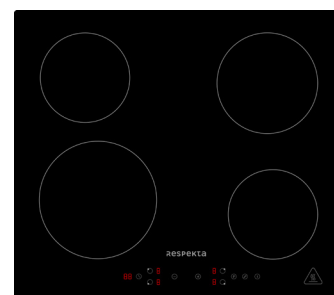
JANNIS – AUTARKER EINBAUBACKOFEN AB121-26 15110000000126

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch / Zyklus	
Konventionell	0,81 kWh
Heißluft / Umluft	0,79 kWh
Beheizungsarten	7



ALEX – AUTARKES INDUKTIONSKOCHFELD KM 4295I-28

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



NOLA – KAMINHAUBE CH22058IXB

Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch / Jahr	26,8 kWh
Abluftleistung	337,2 m³/h
Max. Luftschallemission	64 dB (A)
LED Beleuchtung	1 x 2 W



ARTIKELNUMMER	FARBE	EAN
KB160ESWOI	Weiß	4260683877733

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Respekta
Modellkennung	15110000000126
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	92,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,79 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht.



EPREL-Eintragungsnummer 2446722

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2446722>

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

Kundenbetreuung:

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

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de

Telefonnummer: 06232298500

Anschrift:

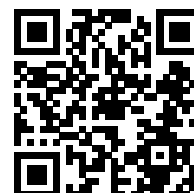
Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	respekta
Modellkennung	CH22058IXB
Jährlicher Energieverbrauch	26,8 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B
Fluiddynamische Effizienz	15,3
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	D
Beleuchtungseffizienz	40,0 lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	70,8 %
Klasse für den Fettabscheidegrad	D
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	221 m³/h
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	337 m³/h
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	59 dB
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	64 dB

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/01/2018



EPREL-Eintragungsnummer 1217864

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1217864>

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

Kundenbetreuung:

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

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de

Telefonnummer: 06232298500

Anschrift:

Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland

Hob Kochfeld		Data sheet / Datenblatt					
According to Regulation 66/2014EC 66/2014EU				Nach Verordnung			
Brand name Warenzeichen			RESPEKTA®				
Type / Model Typ / Modell			KM4295I-28				
Type of appliances Art des Gerätes			X	electric Elektrisch			
				gas Gas			
Number of heating zones / surfaces / burner Anzahl der Kochzonen / Kochflächen / Brenner			4				
Heating technologie Heiztechnik				solid plates Kochplatten			
				radiant Strahler			
			X	induction Induktion			
Vitro ceramic hob / Glaskeramik Kochfeld			Ø	Booster	Power/Leistg. W	Energy Cons.	
Cooking Zones data Kochzonen Daten		hl	160mm	x	1200/1500	190,8	Wh/kg
		hr	180mm	x	1800/2100	185,7	Wh/kg
		vl	210mm	x	1800/2100	189,1	Wh/kg
		vr	160mm	x	1200/1500	193,4	Wh/kg
Energy consumption of hob Energieverbrauch Kochmulde / Kochfeld			EC electric hob	189,7			Wh/kg
Power consumption standby mode: Energieverbrauch im Standby-Modus:				N/A			
Power consumption off mode: Energieverbrauch im ausgeschalteten Modus:				<0.5W			
Time after which the equipment reaches automatically standby mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:				N/A			
Time after which the equipment reaches automatically off mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den ausgeschalteten Modus wechselt:				<20min			

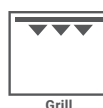
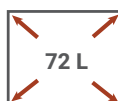
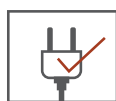


Jannis Einbaubackofen autark

15110000000126

A

- + Energieeffizienzklasse A
- + 72 Liter Garraum
- + 7 Beheizungsarten
- + Auftaufunktion & Dampfreinigung



AUSSTATTUNG

Regelbare Temperatur	60° – 250 °C
Beheizungsarten	7 (Auftauen, Ober- und Unterhitze, Ober- und Unterhitze mit Umluft, Grill, Grill mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Dampfreinigung)
Backofeninnentür	Doppelverglasung
Backofentür	schwarzes Glas mit Aluminiumgriff
Bedienblende	Edelstahl
Steuerung	zylindrische Knebel / silberfarben
Backofenlicht	Ja

TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	92,9
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,81 kWh
	Umluft: 0,79 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	72 Liter
Größe des Geräts	groß: > 65L Volumen
Anschlusswert Backofen	2800 W / 220 – 240V - 50Hz
Anschluss	150 cm Kabel mit Schutzkontakt-Stecker

ZUBEHÖR

Emailliertes Backblech	1
Grillrost	1
Teleskopauszüge im Backraum	Nein
Seitengitter im Garraum	Nein

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	59,5 x 59,4 x 52,1 cm / 27,5 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	65,8 x 63,9 x 57,9 cm / 30,5 kg
Einbaumaße (H x B x T)	60 x 56,5 x 57 cm

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
15110000000126	AB121-26	4262421975282	2446722

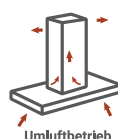
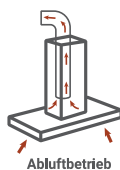
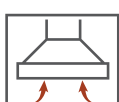
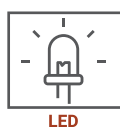


Nola Kaminhaube Edelstahl, 60 cm

CH 22058 IXB

B

- + Energieeffizienzklasse B
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Breite: 60 cm
- + 3 Leistungsstufen
- + LED-Beleuchtung
- + Abluft & Umluftbetrieb möglich



TECHNISCHE DATEN

Jährlicher Energieverbrauch (AEHood)	26,8 kWh
Energieeffizienzklasse	B
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	15,3
Fluiddynamische Effizienzklasse	D
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	40 Lux / Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	70,8 %
Fettabscheideeffizienzklasse	D
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	221,2–337,2 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	59–64 dB (A)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	–

AUSSTATTUNG

Steuerung	Drucktasten
Glasschirm	Nein
Korpus	Edelstahl
Schacht	Edelstahl
Leistungsstufen	3
LED Beleuchtung max.	1 x 2 Watt
Rohranschluss (Durchmesser)	150 mm
Spannung / Frequenz	220 – 240 V / 50 Hz
Anschlusswert	67 Watt
Kabellänge	135 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	58–96 x 60 x 47,5 cm / 7 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	53 x 65 x 25 cm / 8,5 kg

ZUBEHÖR

EAN

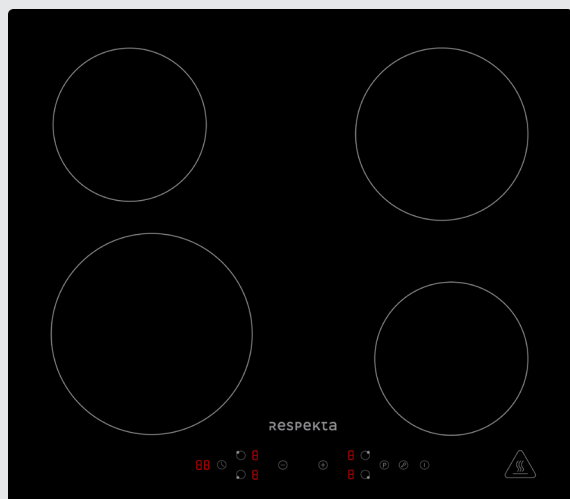
Inkl. Metallfettfilter (auswaschbar) 2 x MIZ 2009	4897014601240
Nicht enthalten: Aktiv-Kohlefilter 2 x MIZ 0058 N	4260515338340
Nicht enthalten: Umluftweiche 1 x ULW 1	4260458247112

ARTIKELNUMMER

FARBE

EAN

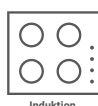
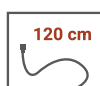
CH22058IXB	Edelstahl	4260458246139
------------	-----------	---------------



Alex Rahmenloses Induktionskochfeld

KM 4295I-28

- + 9 Leistungsstufen
- + Touch Control Steuerung
- + Booster Funktion in allen Kochzonen
- + Restwärmeanzeige & Automatische Abschaltung
- + 99 Minuten Timer
- + Kindersicherung



AUSSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Nein / Nein

BESONDERHEITEN

Boosterfunktion	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	99 Minuten
Programmierbarer Leistungsbegrenzer	Ja

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 400V / 50Hz
Anschlusswert Kochfeld	max. 7200 W
Technische Daten der Kochzonen	1 x Ø 210 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion)
	1 x Ø 180 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion)
	2 x Ø 160 mm / 1200 - 1500 W (Boosterfunktion)
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	120 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	5,8 x 59 x 52 cm / 8,1 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	62 x 12 x 70 cm / 9,1 kg

ARTIKELNUMMER

EAN

KM4295I-28	4260683875203
------------	---------------