



*Bedienungs- & Installationsanleitung*  
**Einbaubackofen**



*Installation & User Instructions*  
**Built-in oven**

# RESPEKTA

**Mod.-Nr.**

**> 15110000000226**  
**AB141-26**



## Inhalt

<b>1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....</b>	<b>de-3</b>
1.1    Lesen der Bedienungsanleitung .....	de-3
<b>2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....</b>	<b>de-7</b>
2.1    Wichtige Hinweise .....	de-7
2.2    Hinweise zum Umweltschutz .....	de-13
<b>3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN .....</b>	<b>de-14</b>
3.1    Technische Daten .....	de-14
3.2    Elektrischer Schaltplan.....	de-18
<b>4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>de-19</b>
4.1    Nützliche Ratschläge .....	de-19
4.2    Gebrauch des Backofens.....	de-21
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>de-37</b>
5.1    Vorbereitende Arbeiten .....	de-37
5.2    Installationsanleitung.....	de-39
5.3    Anschluss des Geräts an das Stromnetz .....	de-41
<b>6 : WARTUNG.....</b>	<b>de-42</b>
6.1    Reinigung und Pflege.....	de-42
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE.....</b>	<b>de-45</b>
7.1    Störungsbehebung.....	de-45





# 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

<b>Hersteller und verantwortliche Person:</b>	<b>NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH</b>
<b>Marke:</b>	<b>Respekta</b>
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	<b>00 49 6232 29850 0</b>
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 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

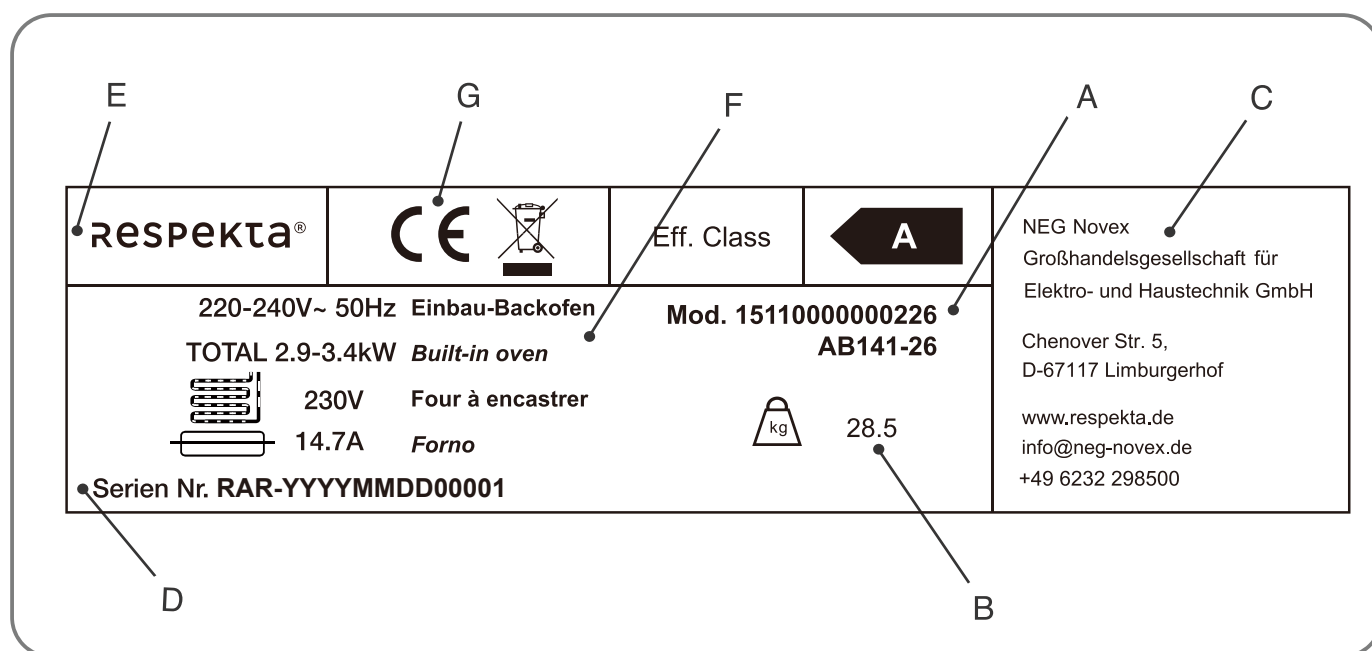


Abb. 1.1

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


	<b>GEFAHR:</b> Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	<p><b>GEFAHR:</b> Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher.</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><b>GEFAHR:</b> 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><b>GEFAHR:</b> 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>
	<b>GEFAHR:</b> Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	<b>GEFAHR:</b> Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.
	<b>GEFAHR:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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>
	<b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.</p> <p>Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.</p> <p>Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.</p> <p>Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.</p> <p>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><b>ACHTUNG:</b> Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.</p>



	<p><b>ACHTUNG:</b> Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht unsachgemäß verwenden.</p> <p>Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Kein beschädigtes Gerät verwenden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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 den 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 15110000000226 (AB141-26)



Abb. 3.1











Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbaubackofen
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums	Liter	72

## Eigenschaften

<b>Modell Nr.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	<b>2900-3400</b>
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/ Zyklus	<b>0,92</b>
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/ Zyklus	<b>0,78</b>
Elektrische Gesamtleistung	kW	<b>2,9-3,4</b>
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		<b>Flache Wände mit herausnehmbaren Seitenschienen</b>
Anzahl Drehknöpfe		2
Drehknopftyp		<b>„Push-Pop“</b>
Funktion Ofenklappe offen/ geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben		2
Innenglasscheibentyp: feststehend/abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	<b>1300 + 1100</b>
Oberer Heizwiderstand	W	<b>1300 + 1100</b>
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüfter Heizwiderstand	W	<b>1800</b>
Anzahl Umwälzlüfter	n°.	1
Gleitführungen	Ja/ Nein	<b>Ja</b>
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/ Nein	<b>Ja</b>
Ofenthermostat	Ja/ Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/ Nein	<b>Ja, G9 25W</b>
Anzahl Fettpfannen		1, emailliert

Anzahl Einschübe		1 Einschubebene verchromtes Gitterrost
Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	<b>594 x 521 x 594</b> (ohne Griff/Drehknöpfe)
Nettogewicht	kg	<b>28,5</b>
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	<b>31,5</b>
Abmessungen der Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	639 x 579 x 658

## Ofenfunktionen

<b>Modell Nr.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
Anzahl Garfunktionen		10
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		Beleuchtung
		Auftauen
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Heißluft, Gebäck
		Umluftgrill, schnelles Erhitzen
		Kleiner Grill
		Großer Grill
		Großer Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen <b>Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung</b>

**Weitere Funktionen**

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Garzeit-Timer	Ja/ Nein	Ja, Touch-Tasten, weiß Display
Minutenzählerdrehknopf	Ja/ Nein	Nein
Kühllüfter	Ja/ Nein	Ja
Leuchte Thermostat eingeschaltet/ ausgeschaltet	Ja/ Nein	Ja
Dampfaustragung	Ja/ Nein	Nein

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 2
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, verchromtes



RESPEKTA

3.2 Elektrischer Schaltplan

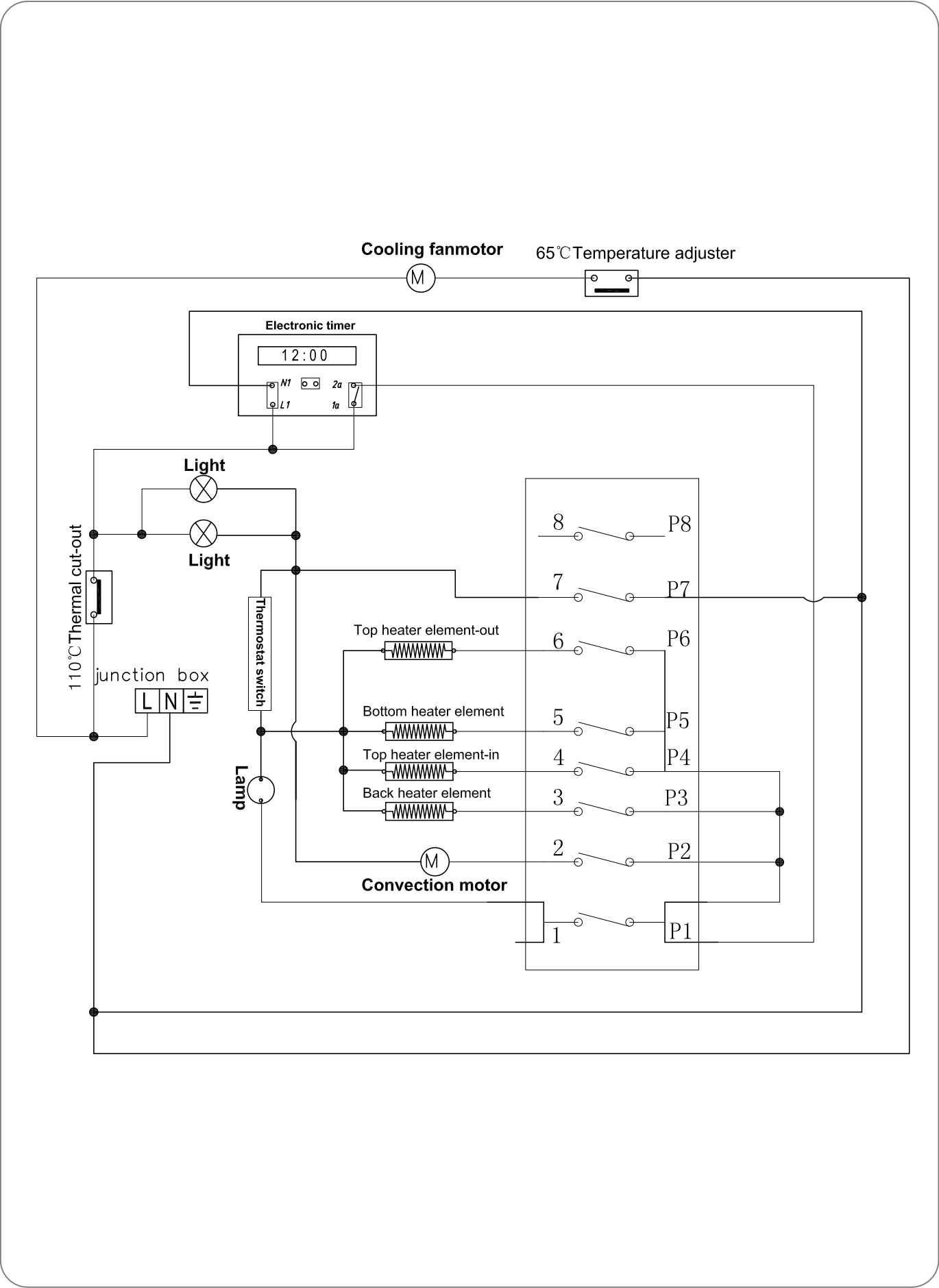


Abb. 3.2

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

	<p><b>GEFAHR:</b> Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher.</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><b>GEFAHR:</b> 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><b>GEFAHR:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Backofens.</p> <p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Prüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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

1511000000226 (AB141-26)

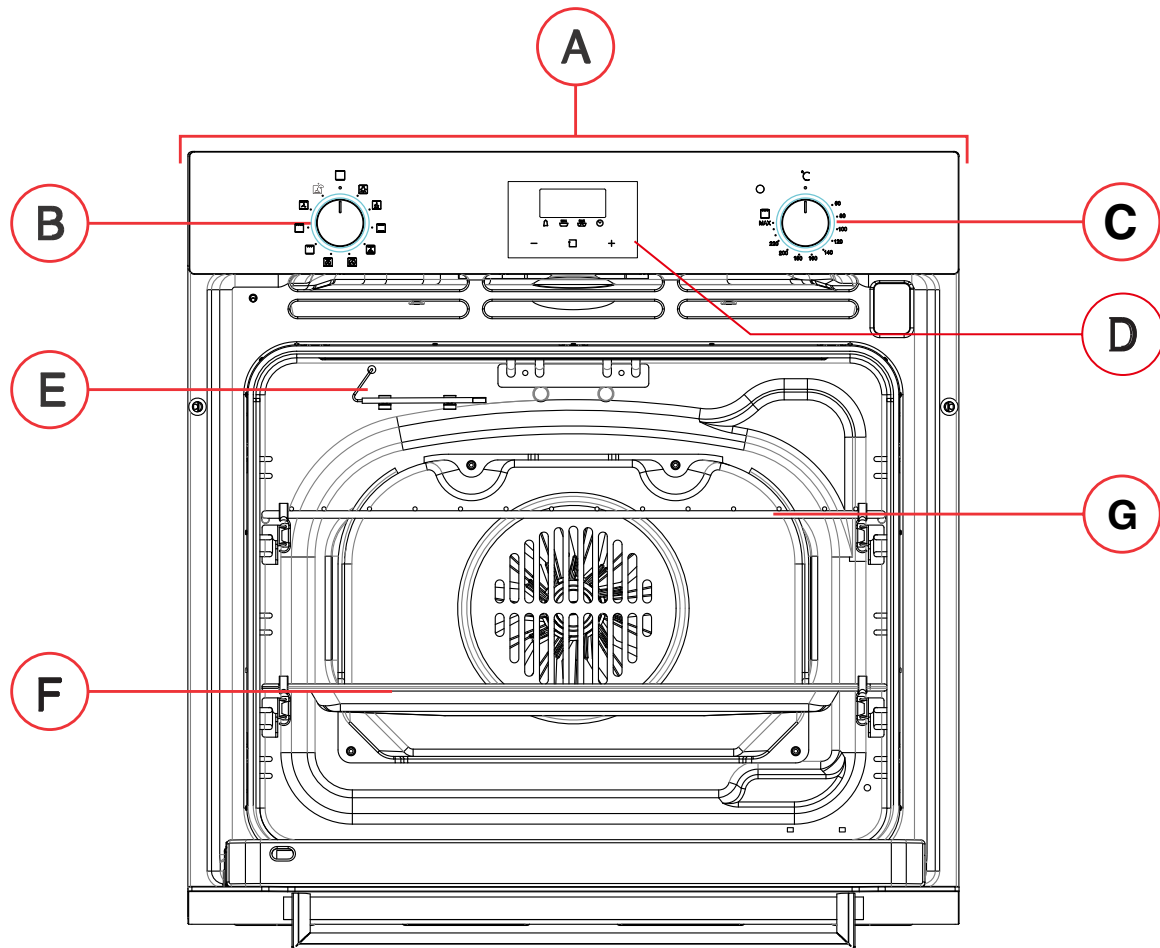


Abb. 4.1

- A - Bedienfeld
- B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus
- C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
- D - **Digitales Display (Timerfunktion)**
- E - Backofenlampe
- F - Fettpfanne
- G - Grillrost

4.2.2 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

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

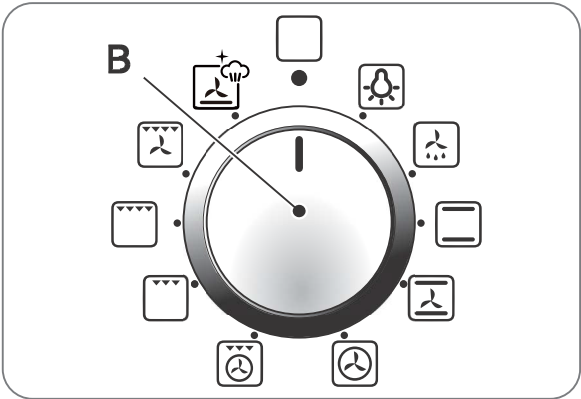


Abb. 4.2

Thermostatknopf

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

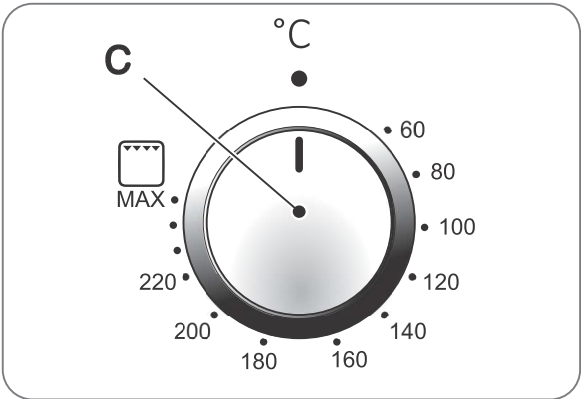









Abb. 4.3

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

**HINWEIS:** Die Drehknöpfe sind vom Typ "Push-Pop": drücken, drehen und in der gewünschten Position loslassen.

Funktion	Beschreibung	Vorgeschlagene Temperatur (°C)
Drehknopf (B)		Drehknopf (C)
	<b>Beleuchtung</b> 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.	

	<b>Auftauen</b>  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. Bei Fleisch, Fisch und Brot können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie den Modus „Heißluft“ verwenden und die Temperatur auf 80°C-100°C einstellen.	zwischen 40 °C und Max
	<b>Statisch</b> , Unterhitze und Oberhitze durch Konvektion.  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.	zwischen 60 °C und Max
	<b>Umluft</b> , Unterhitze und Oberhitze, schnelles Garen.  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“.	zwischen 60 °C und Max
	<b>Heißluft</b> , Gebäck.  Das hintere Heizelement sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus ist ideal zum Backen und Garen empfindlicher Speisen, insbesondere von Kuchen, die aufgehen müssen, und zum gleichzeitigen Backen von Gebäck auf 3 Einschubebenen. Hier einige Beispiele: Profiteroles, süßes und herzhaftes Gebäck, Windbeutel, Schweizer Rolle und kleine Portionen gratiniertes Gemüse usw.	zwischen 60 °C und Max

	<p><b>Umluftgrill</b>, schnelles Erhitzen</p> <p>Die oberen und runden Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig über ihre gesamte Oberfläche. Mit diesem Modus ist es auch möglich, mehrere Gerichte gleichzeitig zu garen, vorausgesetzt, die jeweiligen Gartemperaturen sind gleich. Es können maximal 2 Grillroste gleichzeitig verwendet werden, wenn Sie die Anweisungen im Abschnitt „Garen auf mehreren Grillrosten“ befolgen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für Gerichte, die überbacken werden müssen, oder für solche, die eine wesentlich längere Garzeit benötigen, wie z. B. Lasagne, Brathähnchen und Kartoffeln usw. Die hervorragende Wärmeverteilung ermöglicht außerdem niedrigere Temperaturen beim Braten, was zu einem geringeren Flüssigkeitsverlust (Saucen), zarterem Fleisch und geringerem Gewichtsverlust des Bratens führt. Der Modus „Umluftgrill“ eignet sich besonders für das Garen von Fisch, der mit einer begrenzten Menge an Gewürzen zubereitet werden kann und so seinen Geschmack und sein Aussehen behält. Hervorragende Ergebnisse lassen sich beim Garen von Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Paprika usw. erzielen. Dessert: Dieser Modus eignet sich auch hervorragend zum Backen von Hefekuchen. In diesem Modus können Sie auch Fleisch und Brot schnell auftauen, indem Sie die Temperatur auf 80 °C einstellen. Zum Auftauen empfindlicherer Lebensmittel stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein oder verwenden nur die Kaltluftumwälzung, indem Sie den Thermostat auf 0 °C einstellen.</p>	zwischen 60 °C und Max
	<p><b>Kleiner Grill</b></p> <p>Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Kleiner 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. Den Grillrost in einen der beiden oberen Einschübe einführen.</p>	zwischen 60 °C und Max
	<p><b>Großer Grill</b></p> <p>Die inneren und äußeren oberen Heizwiderstände schalten sich ein. Bei der Funktion „Großer Grill“ wird die Strahlungshitze der zwei leistungsstarken oberen Heizelemente auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Großer Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Mit „Großer Grill“ können Sie die große Heizfläche maximal ausnutzen, um schneller zu garen als mit der Funktion „Kleiner Grill“. 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.</p>	zwischen 60 °C und Max



	<p><b>Großer Umluftgrill</b></p> <p>Die inneren und äußeren 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>Die Speisen im Moduls „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür garen. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.</p>	<p>zwischen 60 °C und Max</p>
	<p><b>Umluft-Unterhitze, langsames Garen</b>  <b>Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung</b></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><b>Details zur Verwendung dieser Funktion als Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung finden Sie in 4.2.8.</b></p>	<p>zwischen 60 °C und 220°C</p>

## 4.2.3 Timer-Display

1511000000226 (AB141-26)

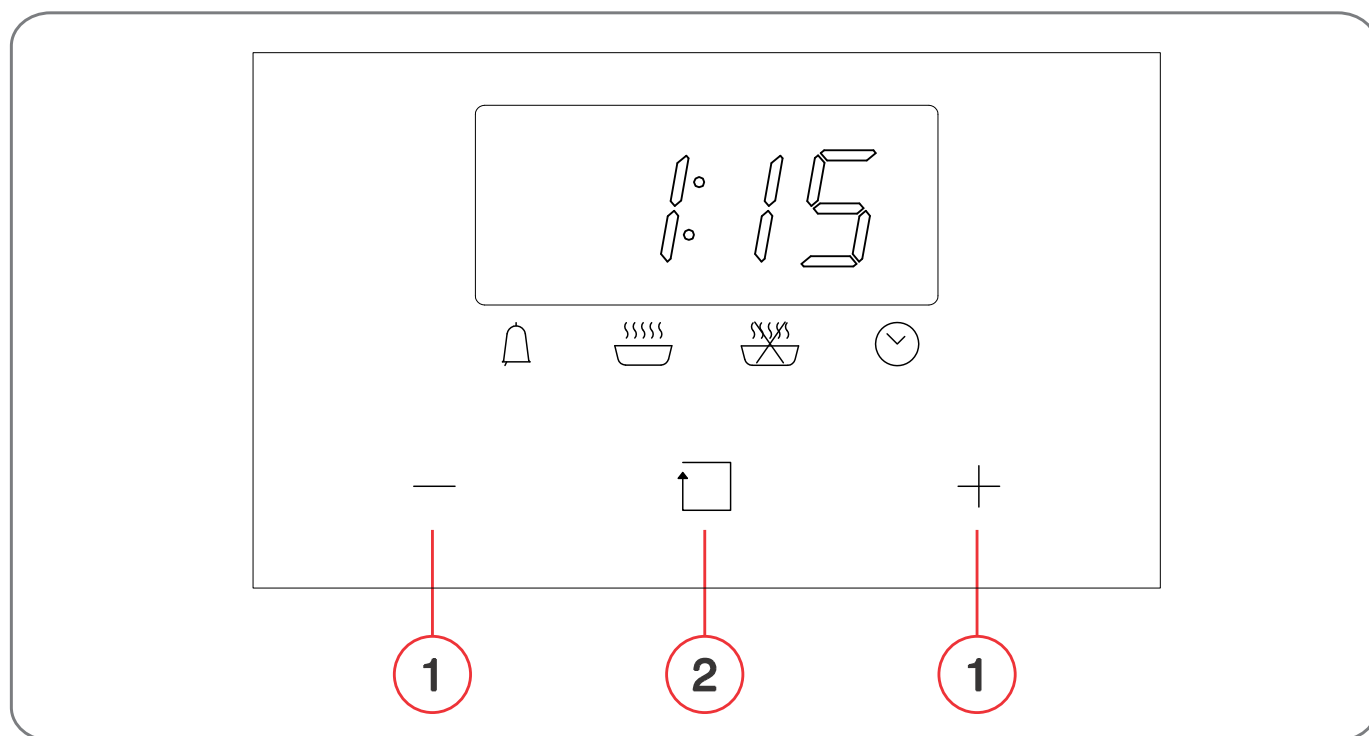



Abb. 4.4

- 1 - Erhöht/verringert den angewählten Parameter
- 2 - Funktionswahl





## 4.2.4 Einstellung der Uhr

Die Uhr muss vor der Inbetriebnahme des Ofens eingestellt werden.

Beim ersten Anschluss des Geräts an die Stromversorgung oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung blinkt das Symbol "".

Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die korrekte Uhrzeit einzustellen. Nach etwa fünf Sekunden hört die Kontrollleuchte auf zu blinken und das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Zum Ändern der Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt die Funktionswahltaste "" drücken, bis das Symbol "" zu blinken beginnt, dann die Taste "+" oder "-" zum Einstellen der korrekten Uhrzeit verwenden.





## 4.2.5 Manuelles Garen (ohne Verwendung des Garprogramms)



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

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

## 4.2.6 Garen mit Timer

**Automatische Einstellung (stellt die Garzeit und das Garzeitende ein)**

- 1 - Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen;
- 2 - Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um das Garzeitende einzustellen;
- 3 - Stellen Sie mit dem Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (**B, Abb. 4.2**) die gewünschte Garfunktion ein und verwenden Sie den Drehknopf (C, Abb. 4.3), um den Thermostat einzustellen.

Nach diesen Einstellungen blinken auf dem Display die Symbole "" und "" und zeigen damit an, dass der Garvorgang eingestellt ist.

**Beispiel:** Das Essen soll 45 Minuten lang gegart werden und der Timer stoppt um 14:00 Uhr.

Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und stellen Sie dann die Garzeit auf 45 Minuten ein;

Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und stellen Sie dann das Garzeitende auf 14:00 Uhr ein.

Nach diesen Einstellungen erscheinen auf dem Display die eingestellte Zeit (Stunden, Minuten) und das quadratische Funktionswahlsymbol, das anzeigt, dass die Gareinstellung automatisch gespeichert wurde.



Wenn der Timer 13:15 Uhr anzeigt (zwischen 14 und 15 Minuten), schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während des Garvorgangs blinkt das quadratische Funktionswahlsymbol weiter.



Wenn der Timer 14:00 Uhr anzeigt, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Der Alarm ertönt, das quadratische Funktionswahlsymbol blinkt, zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

### Halbautomatische Einstellung (Einstellung von Garzeit oder Garzeitende)

#### - Einstellung der Garzeit



1A - Stellen Sie die Garzeit ein (maximal 10 Stunden). Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste



"", bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen;

2A - Schalten Sie den Backofen sofort ein, das Symbol " " beginnt zu blinken. Wenn die Garzeit beendet ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, das Symbol " " blinkt und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

#### - Einstellung des Garzeitendes

1B - Stellen Sie das Ende der Garzeit ein (maximal bis 23:59 Uhr). Drücken Sie wiederholt die

Funktionswahltaste "", bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um das Garzeitende einzustellen;

2B - Schalten Sie den Backofen sofort ein, das Symbol " " beginnt zu blinken. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, das Symbol " " blinkt und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.



**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 und Fett entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.



**HINWEIS:** Befindet sich der Timer in Position „0“, kann die eingestellte Garmethode durch Drücken einer beliebigen Funktionstaste angezeigt werden. Wenn Sie den Gartimer auf die aktuelle Zeit einstellen, können Sie den eingestellten Garvorgang abbrechen.

## 4.2.7 Einstellung des Minutenzählers (Timer)

Das längste Zeitintervall, das eingestellt werden kann, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

- 1 - Zum Einstellen der Uhrzeit drücken Sie die Funktionswahltaste " " so oft, bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Zeit einzustellen, die dann auf dem Display erscheint;
- 2 - Nach der Einstellung der Zeit (Stunden, Minuten) blinkt das Symbol " " und der Countdown beginnt. Sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, blinkt das Symbol " " und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

### 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.



**HINWEIS:** Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.



## 4.2.8 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), können


die Modi „Umluftgrill“  und „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 mehr als einer Einschubebene zubereiten möchten, verwenden Sie die Modi

„Heißluft“  oder „Umluftgrill“ , da nur diese Modi eine korrekte Zubereitung ermöglichen.

Wenn Sie empfindliche Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie die

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

Wenn Sie andere Gerichte auf mehr als einer Einschubebene zubereiten, verwenden Sie den Modus

„Umluftgrill“  und berücksichtigen Sie dabei die folgenden Ratschläge:

- Der Ofen ist mit 5 Einschüben ausgestattet. Verwenden Sie beim Umluftgaren zwei der drei mittleren Einschübe; die heiße Luft strömt direkt auf die untersten und obersten Einschübe, sodass empfindliche Gerichte verbrennen können.
- Als Faustregel gilt: Verwenden Sie den 2. und 4. Einschub von unten, wobei Sie Lebensmittel, die mehr Hitze benötigen, auf die 2. Einschubebene von unten legen. Wenn Sie zum Beispiel einen Braten zusammen mit anderen Gerichten garen, platzieren Sie den Braten auf die 2. Einschubebene von unten und die empfindlicheren Gerichte auf die 4. Einschubebene von unten.
- Stellen Sie beim Garen von Lebensmitteln, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen benötigen, eine Temperatur ein, die in der Mitte zwischen den beiden erforderlichen Temperaturen liegt, und platzieren Sie die empfindlicheren Lebensmittel im vierten Einschub von unten und nehmen Sie die Lebensmittel, die eine kürzere Garzeit benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- Verwenden Sie die Fettpfanne im unteren Einschub und den Grillrost im oberen Einschub.

### 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“.

### Verwendung des Modus „Kleiner Grill und großer Grill“

Verwenden Sie die Modi „Kleiner Grill“ und „Großer 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.

### Verwendung der Modi „Umluftgrill und Großer Umluftgrill“

Diese Modi sind 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.



**HINWEIS:** Im Allgemeinen werden bei der Verwendung der verschiedenen „Umluftgrill“-Modi 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.

## 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. 4.5).  
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. 4.5

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.

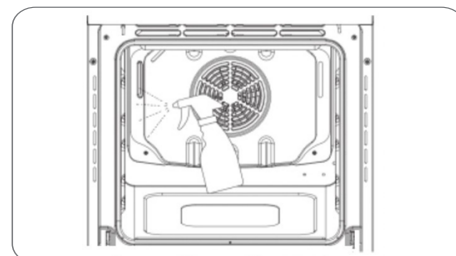


Abb. 4.6

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. 4.7

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:** 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.

## 4.2.9 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

 <b>Umluftgrill</b>	Pizza (in 2 Einschüben)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-45
	Windbeutel (in 2 Einschüben)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Kekse (in 2 Einschüben)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuit (in 1 Einschub)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuit (in 2 Einschüben)	1	2-4	10	170	20-25
	Salzgebäck	1.5	3	15	200	25-30
 <b>Kleiner Grill</b>	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



	Alle tiefgefrorenen Lebensmittel					
<b>Auftauen</b>						
	Seezungen und Sepia	1	4	5	Max	8-10
<b>Großer Grill</b>						
	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
	Mit Drehspieß (wo vorgesehen)					
	Kalbsspieß	1	-	5	Max	80-90
	Brathähnchen vom Spieß	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamm vom Spieß	1	-	5	Max	70-80

 <b>Großer Umluftgrill</b>	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
 <b>Heißluft</b>	Mürbeteigtorten	0.5	3	15	180	20-30
	Obsttorten	1	2/3	15	180	40-45
	Biskuit	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Puffer (in 2 Einschüben)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine Torten (in 2 Einschüben)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käsewindbeutel (in 2 Einschüben)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Windbeutel mit Creme- Füllung (in 3 Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kekse (in 3 Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Baisers (in 3 Einschüben)	0.5	1-3-5	15	90	180

 <b>Umluft</b>	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
 <b>Unterhitze mit Umluft</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



**HINWEIS:** Um zu verhindern, dass bei den verschiedenen „Umluftgrill“-Modi 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:

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

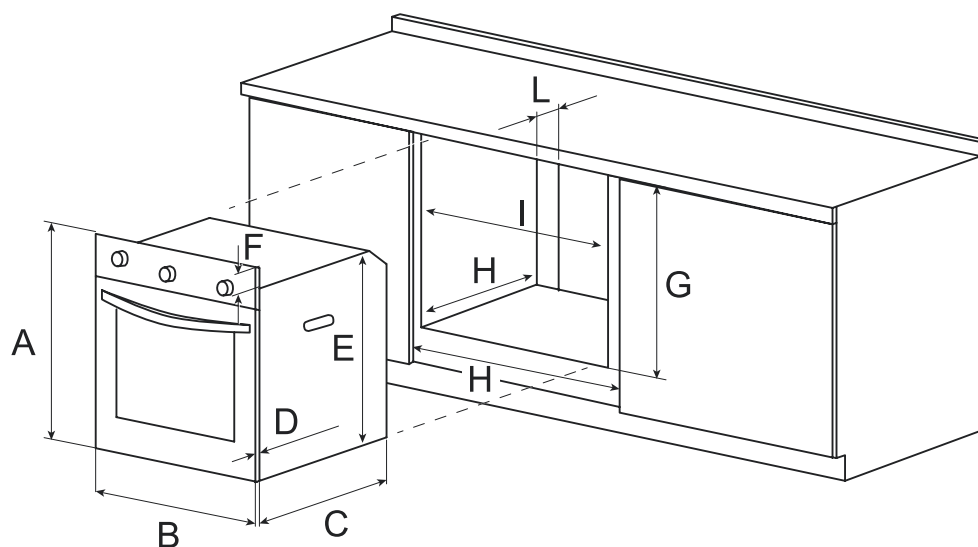


**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

## 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.



**1511000000226  
(AB141-26)**

- 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)

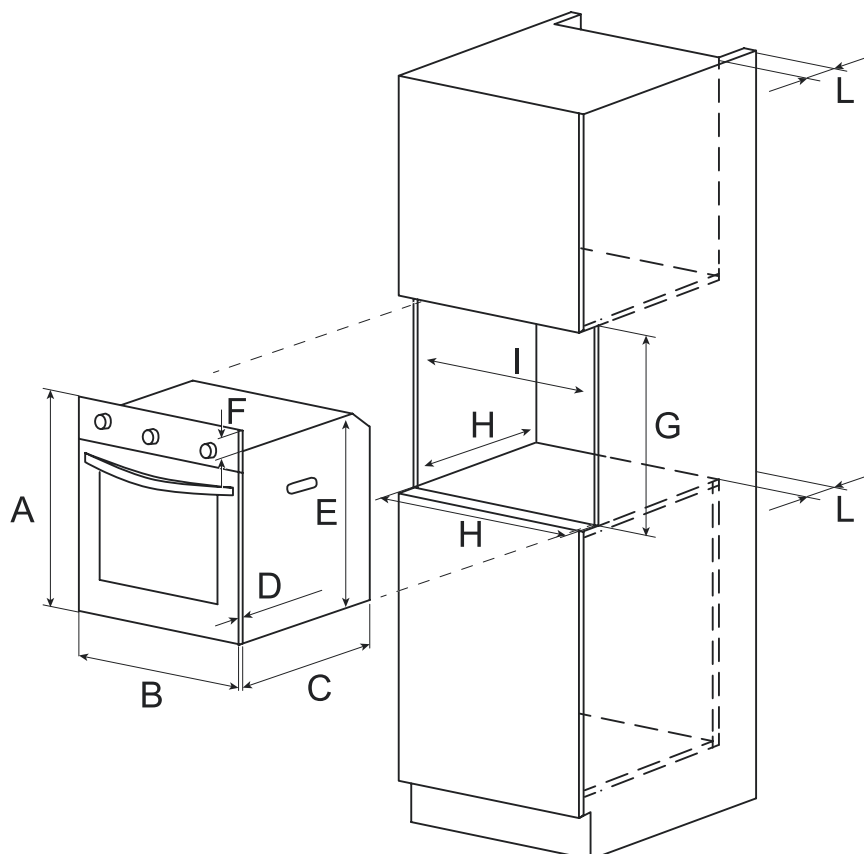


Abb. 5.1



**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 45×560 mm vorhanden sein.

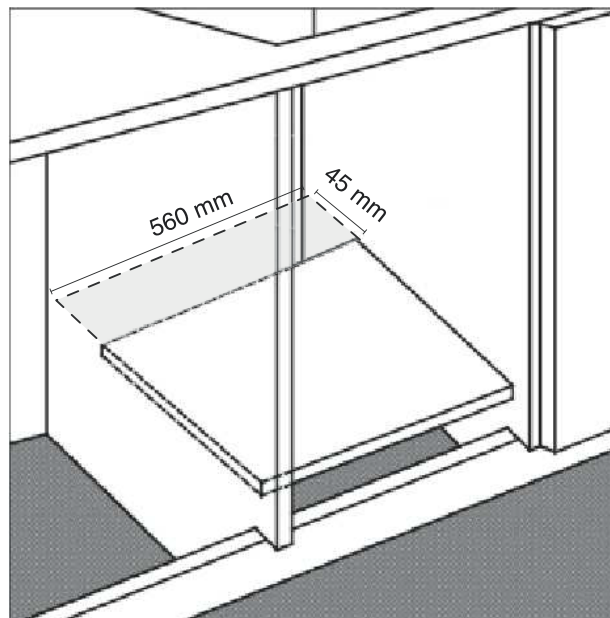
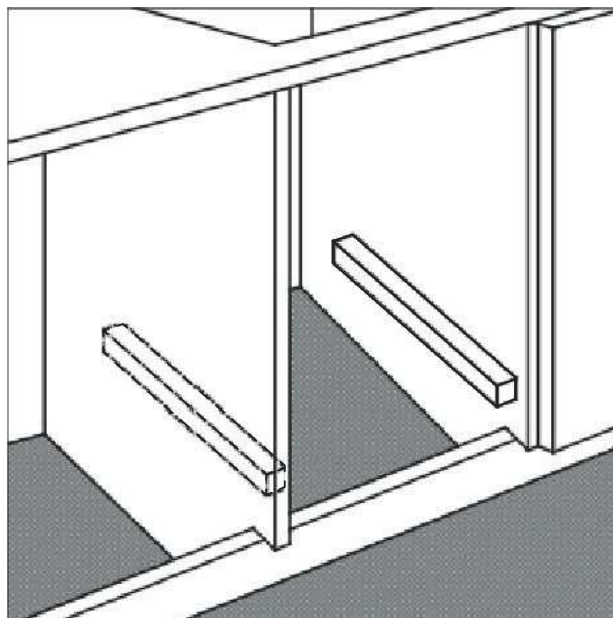


Abb. 5.2

Zum Befestigen des Backofens am Schrank ist die Backofentür zu öffnen und zu befestigen, indem Sie die 4 Schrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

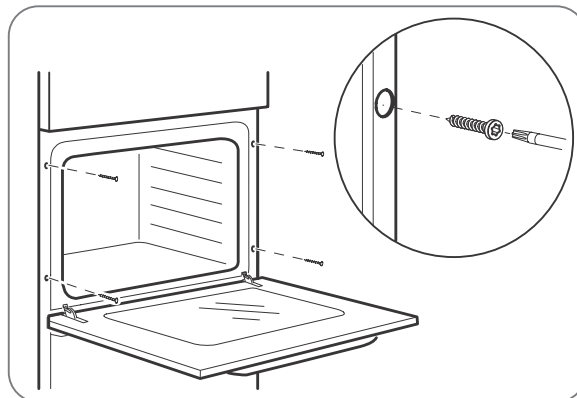


Abb. 5.3



**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><b>GEFAHR:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.</p>
	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.

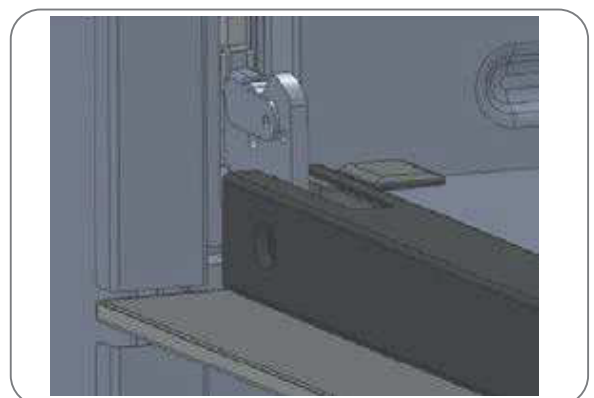


Abb. 6.1

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

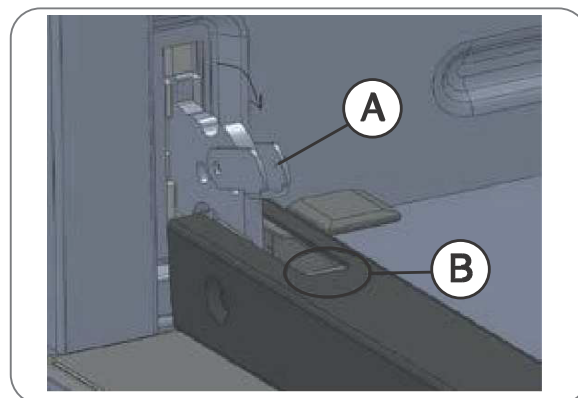


Abb. 6.2

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.

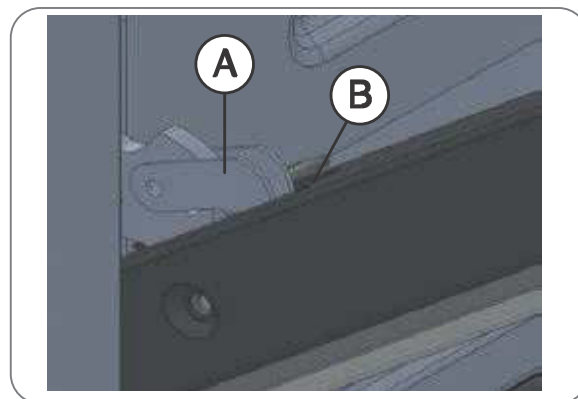


Abb. 6.3

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

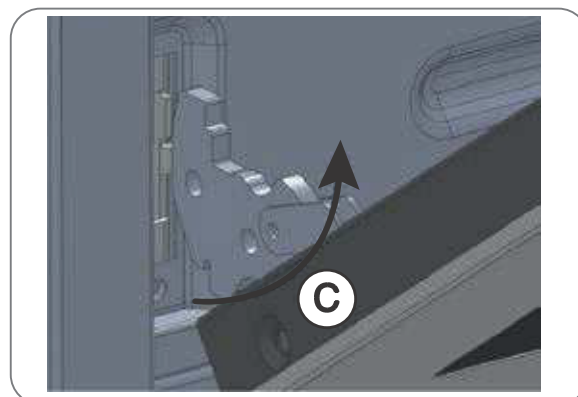


Abb. 6.4

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.

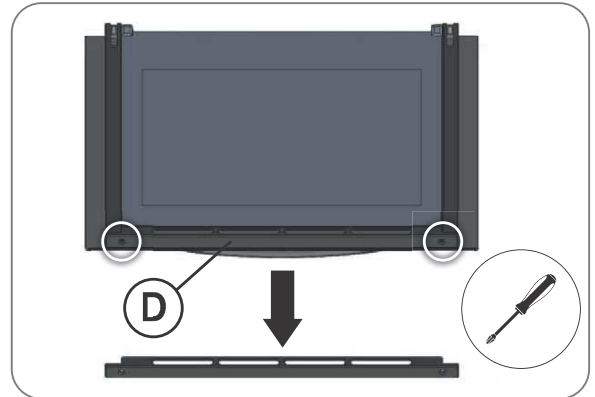


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

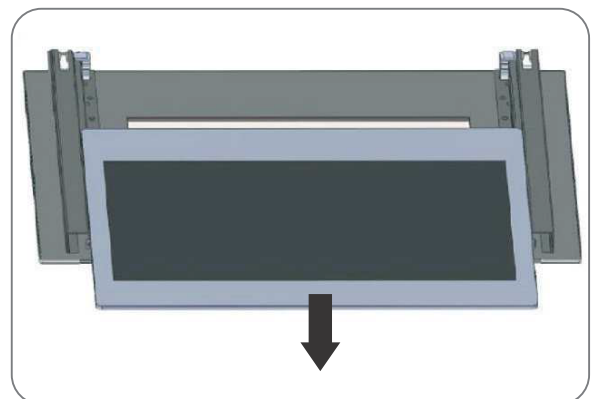


Abb. 6.6

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.

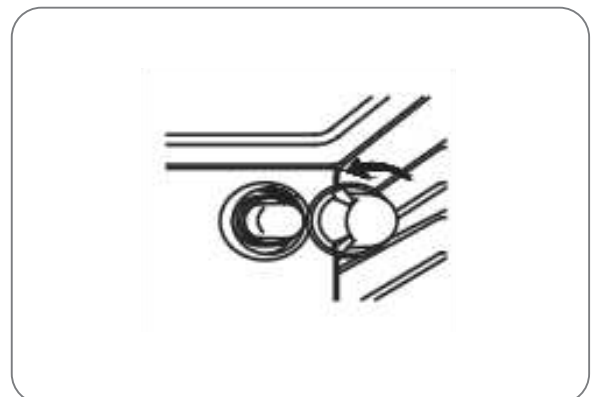


Abb. 6.7

# 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

<b>1 : GENERAL INFORMATION .....</b>	<b>en-3</b>
1.1      Reading the manual .....	en-3
<b>2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS.....</b>	<b>en-7</b>
2.1      Important warnings.....	en-7
2.2      Environmental protection .....	en-13
<b>3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS.....</b>	<b>en-14</b>
3.1      Technical data.....	en-14
3.2      Wiring diagram .....	en-18
<b>4 : PRESCRIPTIONS FOR USE .....</b>	<b>en-19</b>
4.1      Preliminary tips.....	en-19
4.2      Using the oven .....	en-21
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>en-37</b>
5.1      Preliminary operations .....	en-37
5.2      Installation instructions.....	en-39
5.3      Connection of the appliance to the electrical supply.....	en-41
<b>6 : MAINTENANCE .....</b>	<b>en-42</b>
6.1      Cleaning and care .....	en-42
<b>7 : TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>en-45</b>
7.1      Problem solving.....	en-45



# 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

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

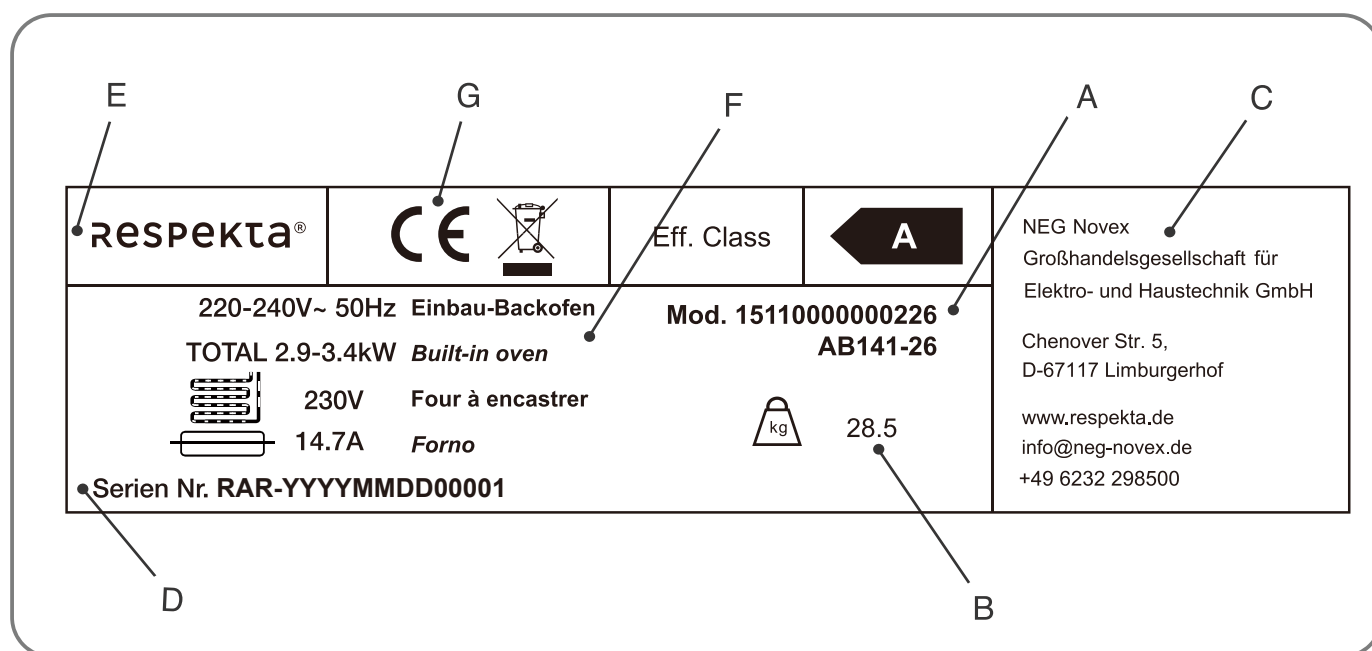


Fig. 1.1

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














	<b>DANGER:</b> There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.
	<p><b>DANGER:</b> 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><b>DANGER:</b> 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><b>DANGER:</b> 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>
	<b>DANGER:</b> Do not make any modifications to the appliance.
	<b>DANGER:</b> Do not expose the appliance to the weather, including rain or direct sunshine.
	<b>DANGER:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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>
	<b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> The ventilation or heat dissipation openings must never be covered or blocked.</p>
	<p><b>CAUTION:</b> Before making any connections, make sure the mains voltage matches the voltage shown on the label located inside the appliance.</p>
	<p><b>CAUTION:</b> 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>

	<b>CAUTION:</b> 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.
	<b>CAUTION:</b> Do not allow children to play with the appliance.
	<b>CAUTION:</b> Keep all the packaging material (bags, polystyrene, nails, etc.) out of reach of children.
	<b>CAUTION:</b> Cleaning and maintenance of the appliance must not be entrusted to children without supervision.
	<b>CAUTION:</b> Keep children and pets away from the appliance when it is operating or while it is cooling. Accessible parts are hot.
	<b>CAUTION:</b> 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.
	<b>CAUTION:</b> 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.
	<b>CAUTION:</b> Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	<b>CAUTION:</b> To clean the appliance first make sure it is switched off.
	<b>CAUTION:</b> Do not use a damaged appliance.
	<b>CAUTION:</b> Do not use plastic containers.
	<b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> Once you have finished cooking, open the oven door carefully, allowing the hot air and steam to escape gradually</p>
	<p><b>CAUTION:</b> 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><b>CAUTION:</b> Do not cook foods in direct contact with the oven racks and drip pans.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Do not use the appliance to store beverages or foods.</p>
	<p><b>WARNING:</b> 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><b>WARNING:</b> Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.</p>
	<p><b>WARNING:</b> 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>



	<b>WARNING:</b> Do not leave the appliance unattended when it is operating.
	<b>WARNING:</b> Switch off the appliance after use. Make sure that all the knobs are set to “0” when the appliance is not in use.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> Comply with the prescribed minimum distances from other appliances.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> Clean the appliance regularly to avoid undue wear of the surfaces.
	<b>WARNING:</b> Disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out maintenance tasks.
	<b>WARNING:</b> When the appliance is to remain unused for a prolonged period, disconnect the electrical supply and switch off the main disconnect switch.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> All accessories in contact with food must be cleaned carefully with suitable products before use.
	<b>NOTE:</b> Before installing and/or using the oven read the instructions carefully.
	<b>NOTE:</b> Clean the oven after each use.
	<b>NOTE:</b> 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 15110000000226 (AB141-26)

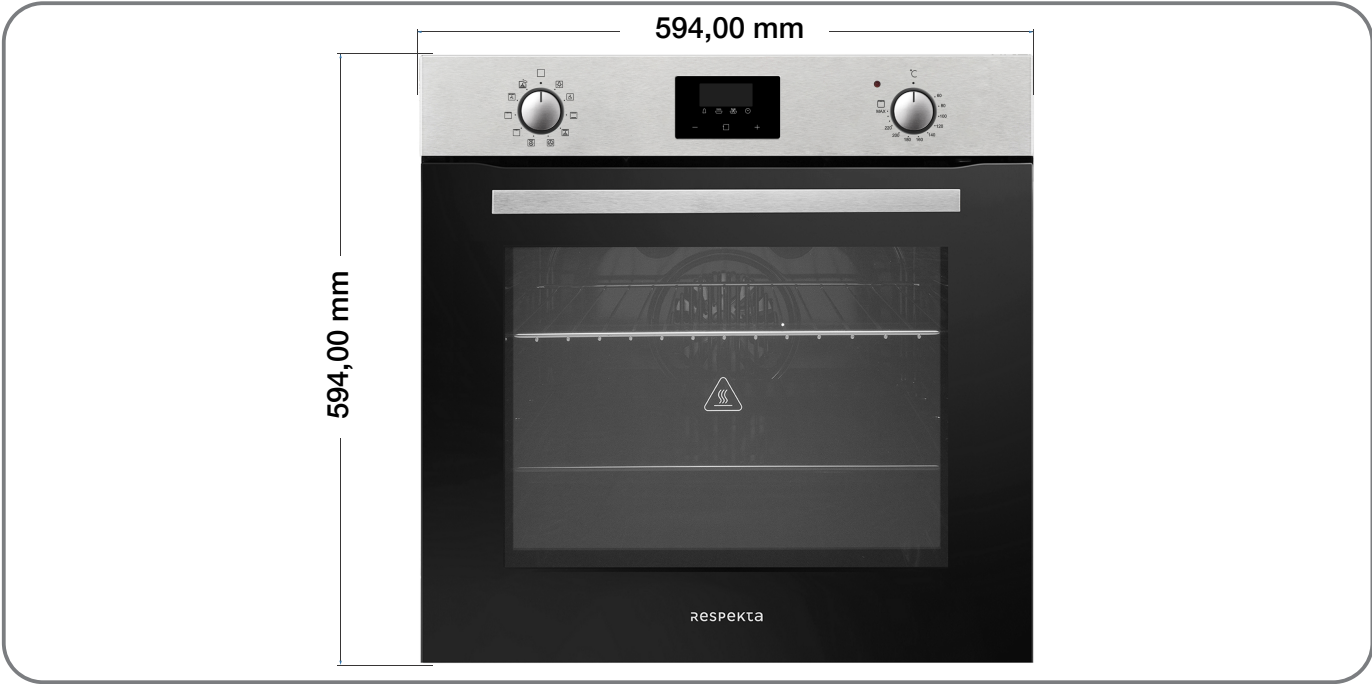


Fig. 3.1











Model no.		15110000000226 (AB141-26)
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

<b>Model no.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nominal power	Watts	<b>2900-3400</b>
Energy consumption class		A
Energy consumption during normal operation	kWh/ cycle	<b>0.92</b>
Energy consumption during fan assisted operation	kWh/ cycle	<b>0.78</b>
Total installed power	kW	<b>2.9-3.4</b>
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		<b>flat walls with removable side racks</b>
No. of knobs	no.	2
Knobs type		<b>„Push-Pop“</b>
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	<b>1300 + 1100</b>
Top heating element	W	<b>1300 + 1100</b>
Bottom heating element	W	1000
Fan heating element	W	<b>1800</b>
No. of circulation fans	no.	1
Oven guides	Yes/ No	<b>Yes</b>
Flat walls with removable support rails	Yes/ No	<b>Yes</b>
Oven thermostat	Yes/ No	Yes
Oven light / type	Yes/ No	<b>Yes, G9 25W</b>
No. of drip pans	no.	1, enamelled

No. of racks	no.	1 chromed grill rack
Appliance dimensions (Length-Depth-Height)	mm	<b>594 x 521 x 594</b> (excluding handle/knobs)
Net weight	kg	<b>28.5</b>
Gross weight (including packaging)	kg	<b>31.5</b>
Pack dimensions (Length-Depth-Height)	mm	639 x 579 x 658

## Oven functions

<b>Model no.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
No. of cooking functions	no.	10
Oven functions (symbol and description)		Light
		Defrosting
		Static, top and bottom convection heating
		Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking
		Hot air, cakes
		Fan assisted grill, rapid heating
		Small grill
		Large grill
		Large fan assisted grill
		Fan assisted bottom heating, slow cooking <b>Steam-assisted cooking and cleaning</b>

**Other functions**

<b>Model no.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
Cooking timer	Yes/ No	Yes, touch buttons, <b>white display</b>
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**

<b>Model no.</b>		<b>15110000000226 (AB141-26)</b>
Rotisserie (included/not included)		not included
Telescopic shelf guides (included/not included)		<b>included, 2</b>
Drip pans (included/not included)	no.	included, 1, enamelled
Racks (included/not included)	no.	included, 1, <b>chromed</b>

3.2 Wiring diagram

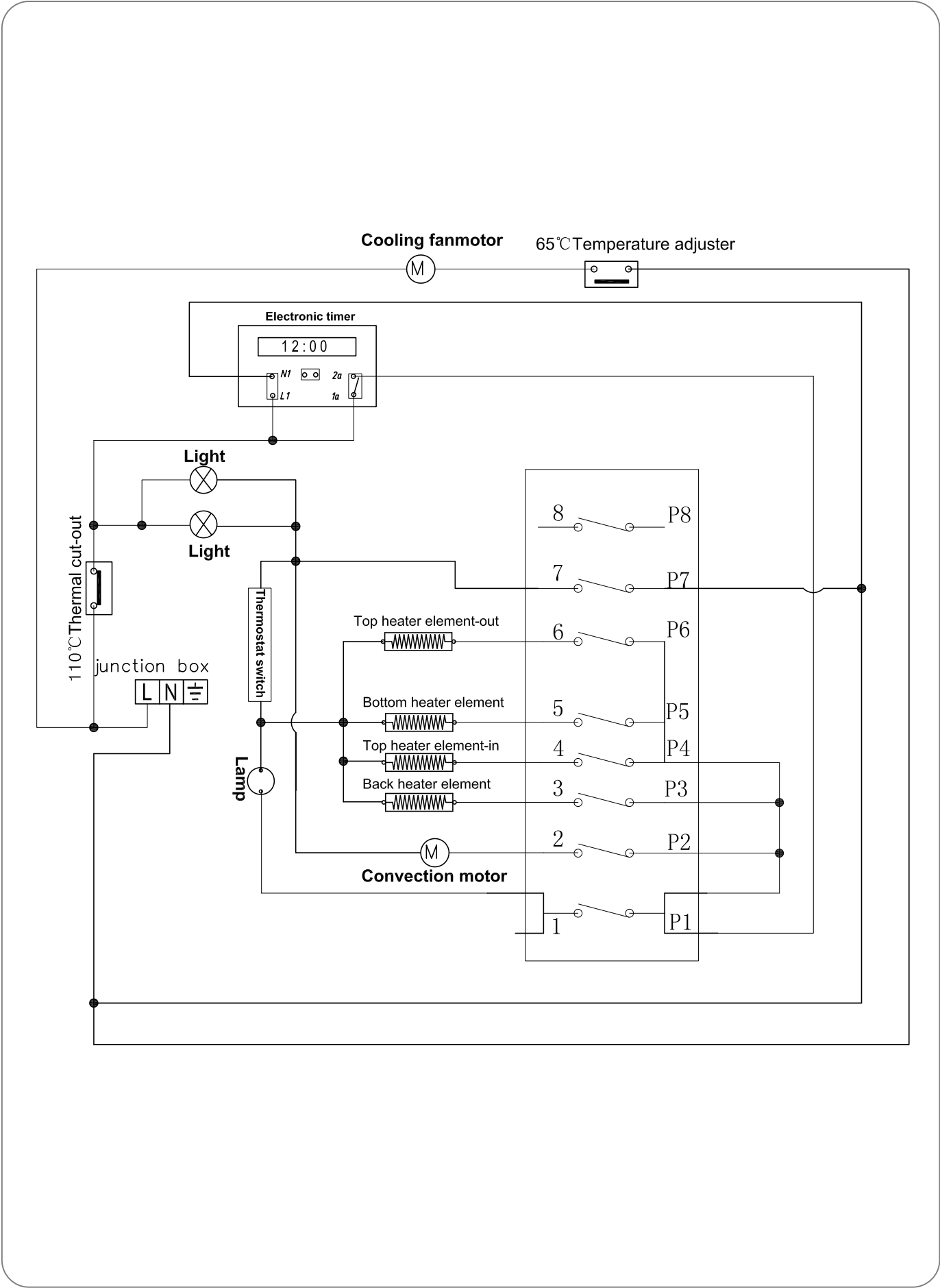











Fig. 3.2

## 4 : PRESCRIPTIONS FOR USE

### 4.1 Preliminary tips

	<p><b>DANGER:</b> 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><b>DANGER:</b> 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><b>DANGER:</b> 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><b>CAUTION:</b> Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.</p>
	<p><b>CAUTION:</b> Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Regular maintenance ensures good working order and optimal performance of the oven.</p> <p><b>WARNING:</b> Remove built-up dirt from the surfaces regularly.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Make sure the room is sufficiently ventilated.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Check to ensure the oven has not suffered transport damage.</p>
	<p><b>WARNING:</b> 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

1511000000226 (AB141-26)

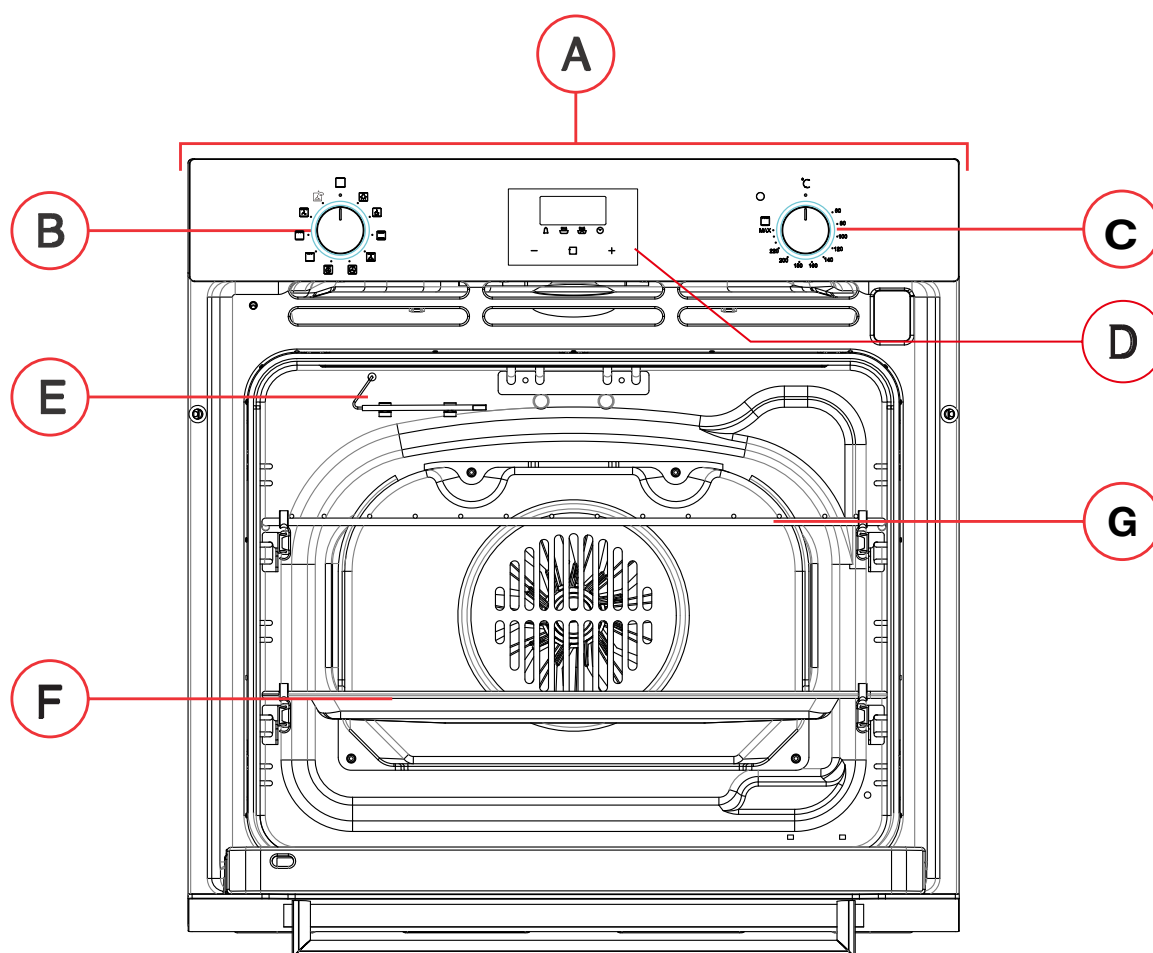


Fig. 4.1

- A - Control panel
- B - Cooking mode selection knob
- C - Cooking temperature selection knob
- D - Digital display (timer function)
- E - Oven light
- F - Drip pan
- G - Rack

### 4.2.2 Cooking functions

#### Cooking mode selection knob

Turn knob (B) to select the cooking function.

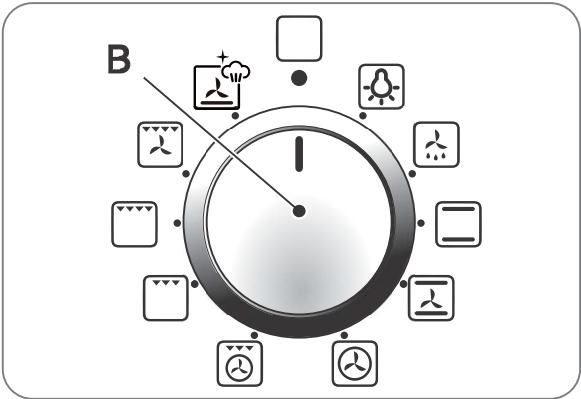


Fig. 4.2

#### Thermostat knob

Turn knob (C) to set the required temperature.

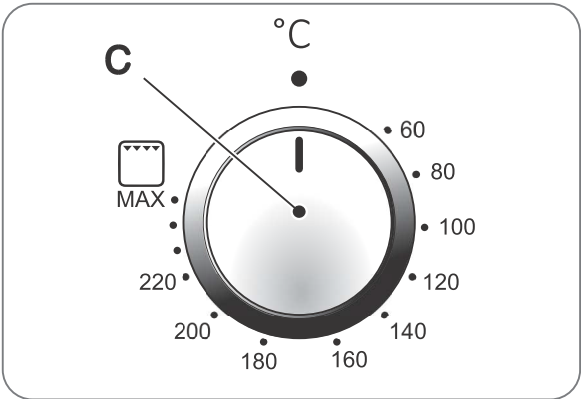











Fig. 4.3

	<b>NOTE:</b> The settings can be changed also while the oven is operating.	
	<b>NOTE:</b> The knobs are pop-out type: press, turn, and release in the required position.	
Function Knob (B)	Description	Proposed temperature (°C) Knob (C)
	<b>Light</b> 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><b>Defrosting</b></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. In the case of meat, fish, and bread, the process can be speeded up by using “Hot air” mode and setting the temperature to 80°C-100°C.</p>	<p>between 40°C and max</p>
	<p><b>Static</b>, 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>	<p>between 60°C and max</p>
	<p><b>Fan assisted</b>, 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>	<p>between 60°C and max</p>
	<p><b>Hot air</b>, cakes.</p> <p>The rear heating element switches on with the fan to guarantee delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes that need to rise, and for preparing tarts on 3 shelves simultaneously. Examples include: profiteroles, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls, small portions of vegetables au gratin, etc.</p>	<p>between 60°C and max</p>

	<p><b>Fan assisted grill, rapid heating</b></p> <p>The top and circular heating elements switch on together with the fan. Since the heat remains constant and even throughout the oven the air cooks and browns the food uniformly over its entire surface. With this mode you can also cook different dishes at the same time, providing they can be cooked at the same temperature. Up to 2 grills can be used simultaneously, following the instructions in the “Multi-grill cooking” section. This cooking mode is especially recommended for dishes that require an au gratin finish or that require extended cooking times, such as: lasagne, roast chicken and roast potatoes, etc. In addition, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures to cook roasts; this results in reduced loss of liquids (sauces/juices), more tender meats, and reduced weight loss of the roast. “Fan assisted” grill mode is especially recommended for cooking fish, which can be prepared with a reduced quantity of condiments to preserve the full natural flavour and appearance. Excellent results can be obtained also when cooking vegetable sides such as courgettes, aubergines, peppers, etc. Dessert: this mode is ideal also for baking cakes with leavening agents. This mode can also be used for rapid defrosting of meat and bread by setting the temperature to 80°C. To defrost more delicate foods, set the temperature to 60°C or use exclusively the cool air circulation function, setting the thermostat to 0°C.</p>	between 60°C and max
	<p><b>Small grill</b></p> <p>The central top heating element switches on. In the “Small 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><b>Large grill</b></p> <p>The internal and external top heating elements will switch on. With the “Large grill” function the food is cooked by radiant heat from two powerful top heating elements. The "Large grill" function can be used to prepare cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Cook the food with the oven door closed. The "Large grill" allows the large heating surface to be used to the full to cook foods faster than with the “Small grill”. 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.</p>	between 60°C and max

	<p><b>Large fan assisted grill</b></p> <p>The internal and external top heating elements will 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 preparing fish steaks, such as swordfish, stuffed cuttlefish, etc.</p>	<p>between 60°C and max</p>
	<p><b>Fan assisted bottom heating, slow cooking</b>  <b>Steam-assisted Cooking and Cleaning</b></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><b>Find details about how to use this function as Steam-assisted Cooking or Cleaning in 4.2.8.</b></p>	<p>from 60°C to 220°C</p>

### 4.2.3 Display timer

15110000000226 (AB141-26)

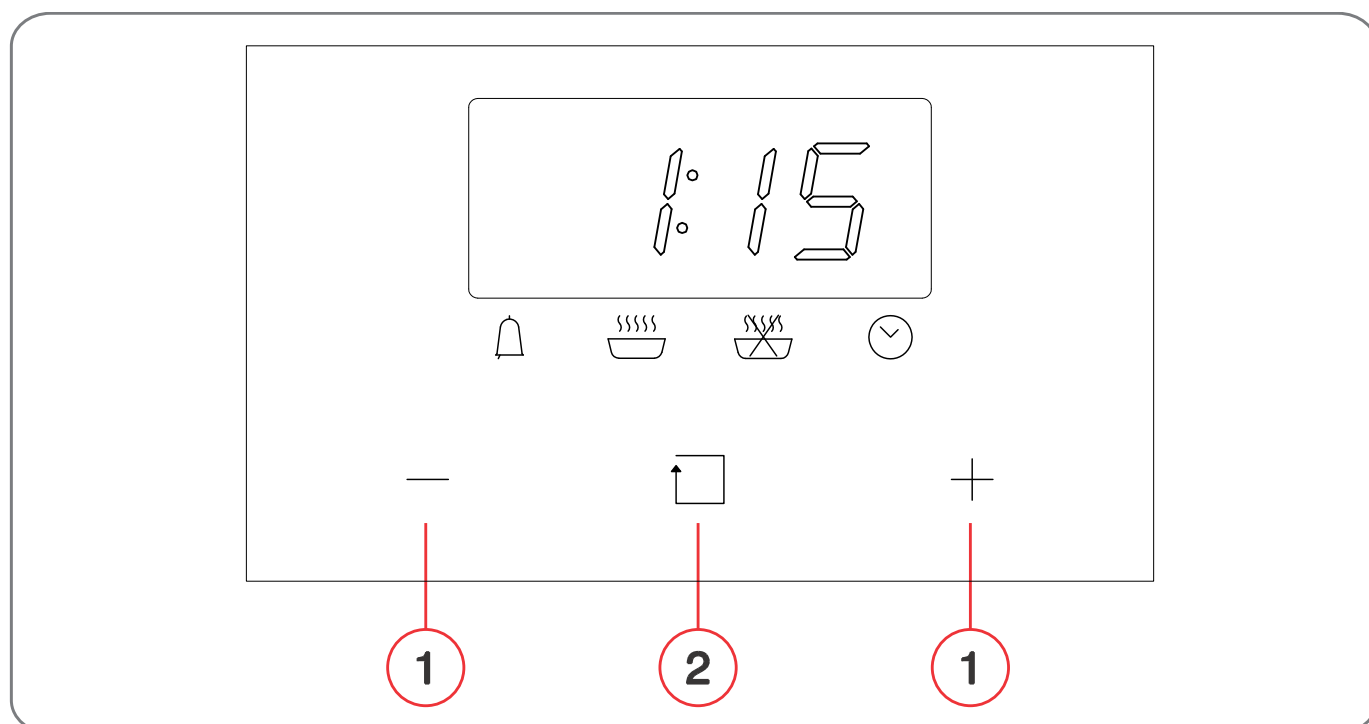



Fig. 4.4

1 - Increase/decrease the selected parameter



2 - Function selection

## 4.2.4 Clock setting

Set the time before you start using the oven.

When connecting the appliance to the electrical power supply for the first time or after a mains power failure, the " " symbol will flash.

Press the "+" or "-" button to set the time. After approximately five seconds the indicator light will stop flashing and the display will show the set time.

To change the time subsequently, press the function selection button " " until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the correct time.





## 4.2.5 Manual cooking procedure (without using the cooking programmer)



To switch on and use the oven in manual mode (disabling the cooking programmer), 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".



## 4.2.6 Timer cooking procedure



### Automatic setting (set cooking duration and cooking end time)

- 1 - Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking duration;
- 2 - Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking end time;
- 3 - On the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.2) set the required cooking function, and with knob (C, Fig. 4.3) set the thermostat.

After these settings the " " and " " display symbols will flash to show that the oven cooking procedure has been set.

**Example:** the food must cook for 45 minutes and the timer will stop at 14:00 hours.

Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then set cooking duration to 45 minutes;

Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then set the cooking end time to 14:00 hours.





After these settings, the set time (hours, minutes) and the square function selection symbol will appear on the display, indicating that the cooking setting has been automatically saved.



When the timer shows 13:15 (between 14 and 15 minutes), the oven will switch on automatically. During the cooking period, the square function selection symbol will continue to flash.

When the timer reaches 14:00 the oven will switch off automatically. The alarm will sound and the function selection symbol will flash; press any key to switch off the alarm. After one minute the alarm will switch off automatically.



### Semiautomatic setting (set cooking duration or cooking end time)



#### - Cooking time setting

1A - Set the cooking duration (max 10 hours). Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking duration;

2A - Switch on the oven immediately; the " " symbol will start flashing. When cooking is ended the oven will automatically switch off, the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.

#### - Cooking end time setting

1B - Set the cooking end time (up 23:59 max). Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking end time.

2B - Switch on the oven immediately; the " " symbol will start flashing. When the set time is reached the oven will switch off automatically, the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.



**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it.

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.







**NOTE:** If the timer is set to "0", the set cooking mode can be viewed by pressing any function key. The set cooking mode can be cancelled by setting the cooking timer to the current time.



## 4.2.7 Timer setting

The longest settable time interval is 23 hours and 59 minutes.

- 1 - To set the time, press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the required time, which will be shown on the display;
- 2 - After having set the time (hours, minutes) the " " symbol will flash and the countdown will start. Once the set time has been reached the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.

### 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.



**NOTE:** When cooking is ended, the fan continues to run until the oven has cooled sufficiently.

## 4.2.8 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 grill**" mode




and "**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 rack

To cook food on several shelves, use "**Hot air**" mode  or "**Fan assisted grill**" mode , these being the only cooking modes that allow correct cooking on multiple racks.

When cooking delicate foods on more than one shelf, use "**Hot air**" mode , which allows cooking on 3 shelves simultaneously (1st, 3rd and 5th from the bottom); there are several examples in the "Guideline cooking times table".

When cooking other foods on more than one shelf, use **"Fan assisted grill"**  mode, noting the following suggestions:

- The oven has 5 shelves. During fan assisted cooking, use two of the three central shelves; the lowermost and uppermost shelves are directly in the hot air flow so delicate foods may burn.
- As a rule, use the 2nd and 4th shelf from the bottom, placing the foods that require more heat on the 2nd shelf from the bottom. For example, when cooking meat roasts with other foods, place the meat on the 2nd shelf from the bottom and the more delicate foods on the 4th shelf from the bottom.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set a temperature at the mid-point between the two required temperatures, place the more delicate food on the 4th shelf from the bottom and remove the food that requires the shorter cooking time from the oven first.
- Use the drip pan on the bottom shelf and the rack on the top shelf.

### 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 "Small grill and Large grill" mode

Use the Small grill and Large grill" modes, 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 and Large fan assisted grill" mode

These modes are 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.



**NOTE:** In general, when using the various **"Fan assisted grill"** modes 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.

## 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. 4.5).

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. 4.5

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. 4.6).

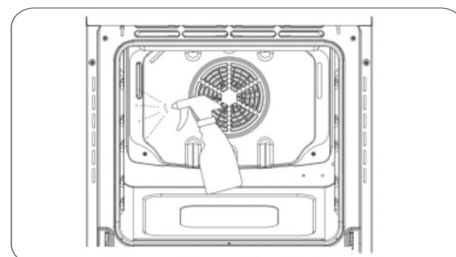



Fig. 4.6

3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Fig 4.7.



Fig. 4.7

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:** 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.



## 4.2.9 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

 <b>Fan assisted grill</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Pound cake	1	2	10	170	40-45
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
 <b>Small grill</b>	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

	All frozen food					
<b>Defrosting</b>						
	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
<b>Large grill</b>	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
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1	-	5	Max	70-80

 <b>Large fan assisted grill</b>	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
 <b>Hot air</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit flans	1	2/3	15	180	40-45
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed fritters (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180



 <b>Fan assisted</b>	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
 <b>Fan assisted bottom heating</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



**NOTE:** In general, when using the various "**Fan assisted grill**" modes, 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:

	<b>CAUTION:</b> Before carrying out maintenance, cleaning or adjustment operations, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	<b>WARNING:</b> Install the appliance only in a suitable location.
	<b>WARNING:</b> Make sure there are no structural obstructions in the space required for installation.
	<b>WARNING:</b> Make sure the materials adjacent to the installation space are heat resistant.
	<b>WARNING:</b> Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> 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).
	<b>WARNING:</b> The isolation switch must be easily accessible by the user once the oven has been installed.
	<b>WARNING:</b> If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.
	<b>WARNING:</b> Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers
	<b>WARNING:</b> The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Do not attempt to install the appliance on your own under any circumstances. The manufacturer declines all liability in the case of improper installation that results in harm to persons or animals or damage to property.



**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.



**WARNING:** The appliance must be installed in such a way as to assure effective heat removal to improve its reliability.  
Ensure there is a constant flow of fresh air behind the oven.



**WARNING:** Do not use steam cleaning equipment.

## 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.

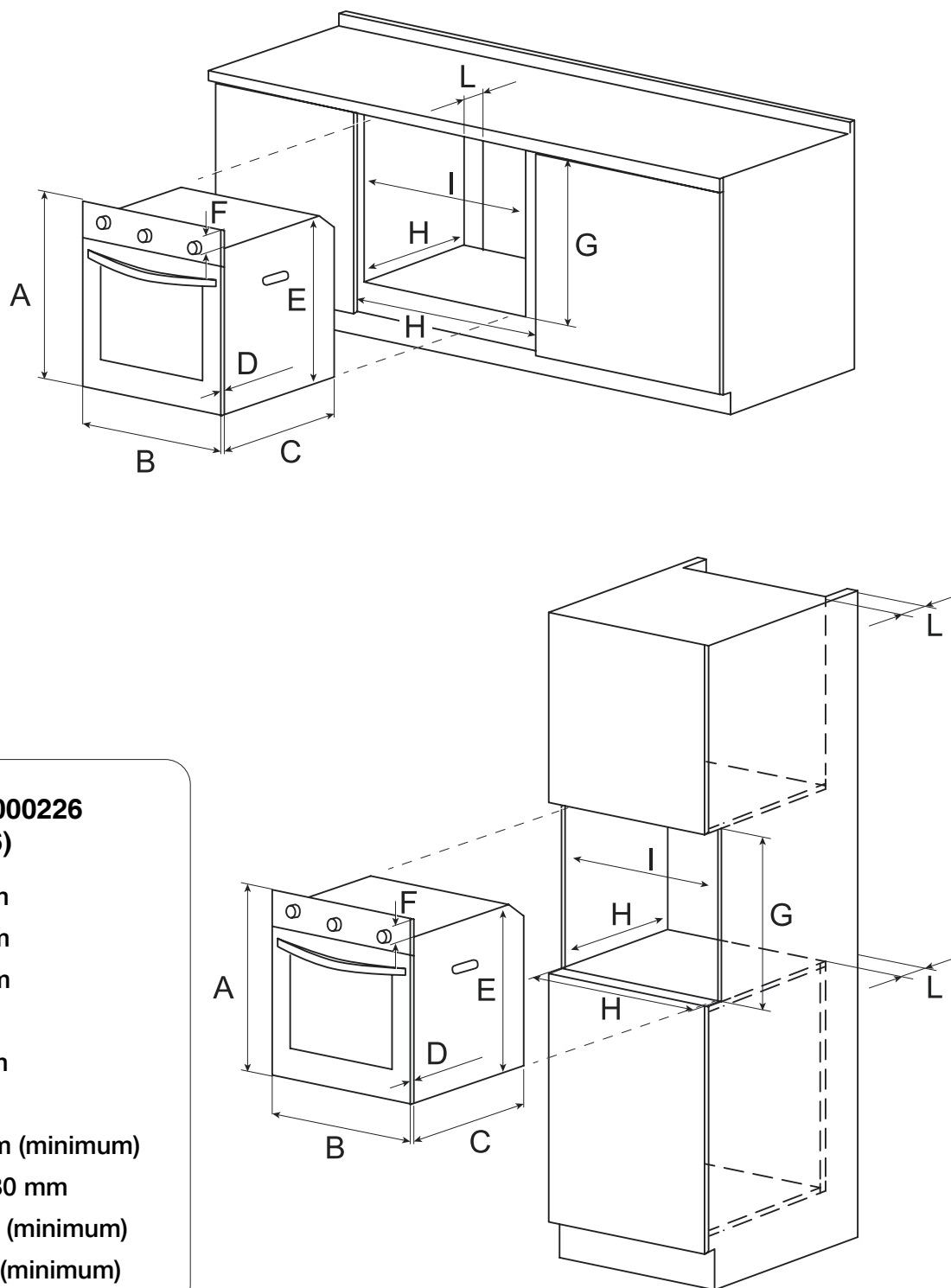


Fig. 5.1



**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.

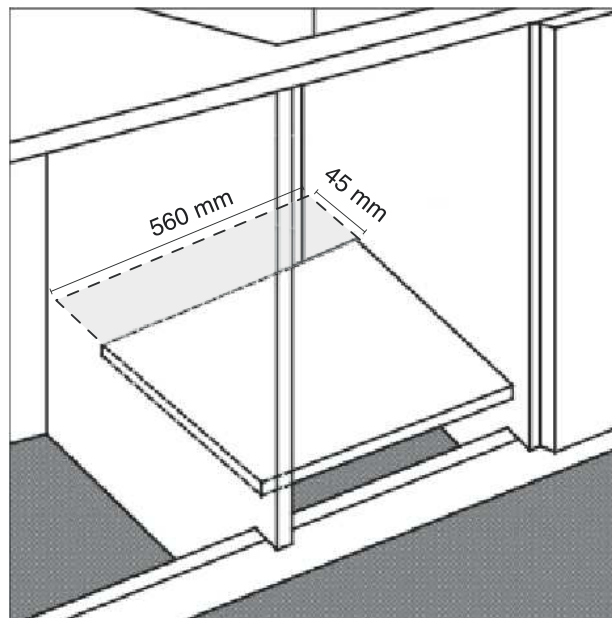
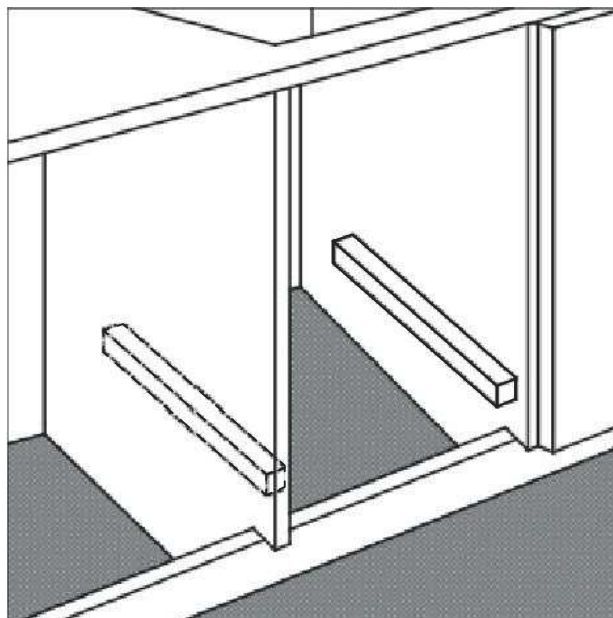


Fig. 5.2

To secure the oven to the cabinet, open the oven door and insert the 4 screws through the 4 holes in the edge of the oven chassis.

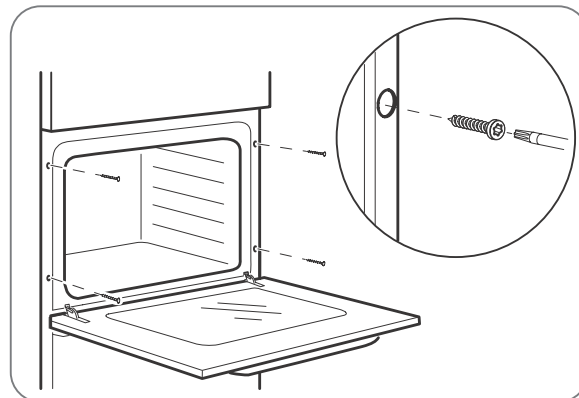


Fig. 5.3



**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><b>DANGER:</b> 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><b>CAUTION:</b> 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 <b>ONLY</b> 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><b>WARNING:</b> 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><b>WARNING:</b> 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><b>WARNING:</b> The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactors in compliance with the local regulations in force.</p>
	<p><b>WARNING:</b> 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><b>WARNING:</b> 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><b>WARNING:</b> The cable must not be kinked or pinched.</p>
	<p><b>WARNING:</b> 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.

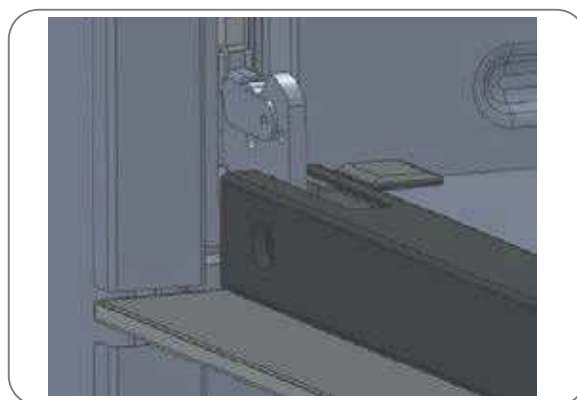


Fig. 6.1

Fully open right and left hinge levers (A).

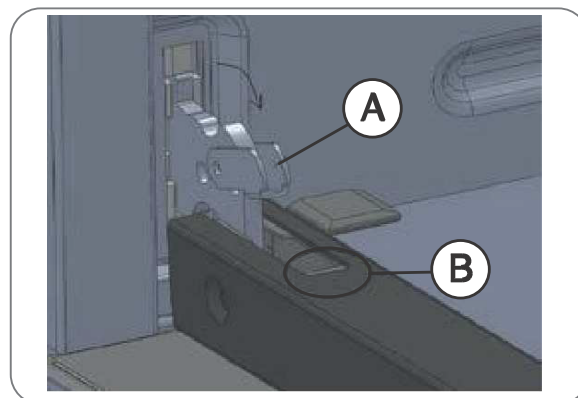


Fig. 6.2

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.

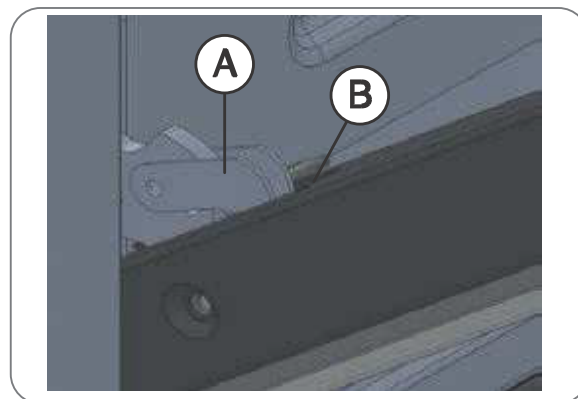


Fig. 6.3

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

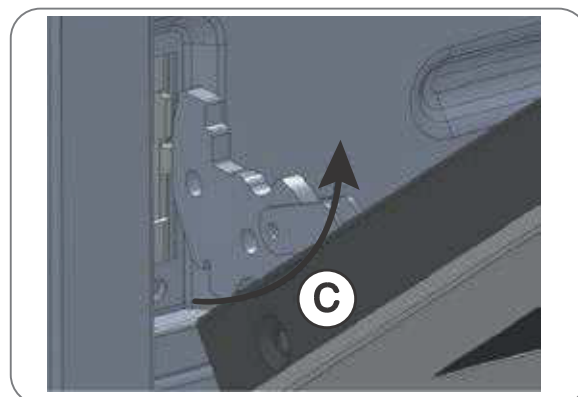


Fig. 6.4

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.

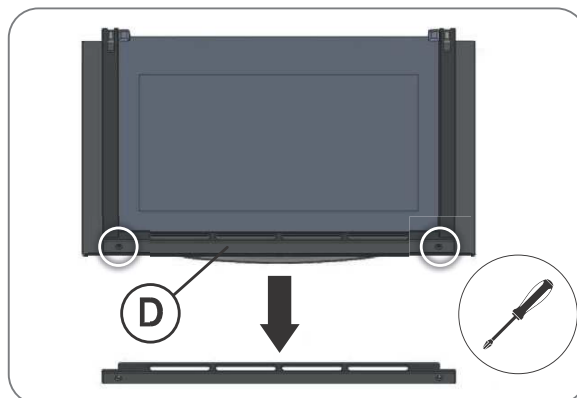


Fig. 6.5

Carefully extract the internal double-glazed window.

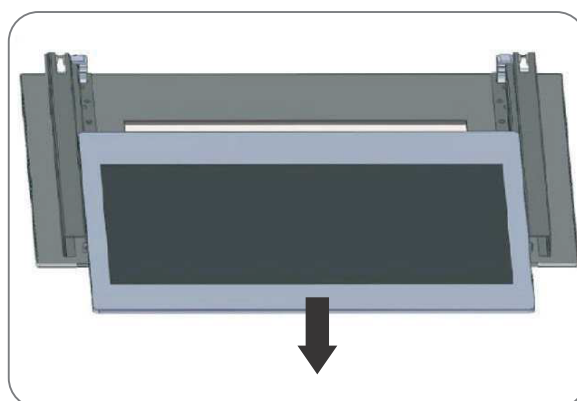


Fig. 6.6

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.

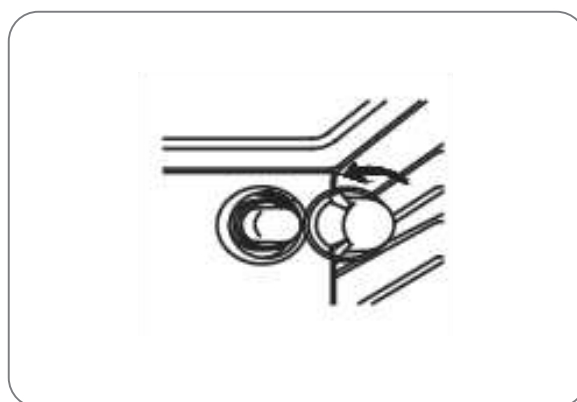


Fig. 6.7

## 7 : TROUBLESHOOTING

### 7.1 Solving problems

Problem	Possible causes	Solution
Oven does not switch on.	No power supply.	Make sure the oven is switched on and connected to the electrical supply. 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. 15110000000226 (AB141-26)  
Serien Nr. RAR-YYYYMMDD00001



*Bedienungs- & Installationsanleitung*

**Induktionskochfeld**



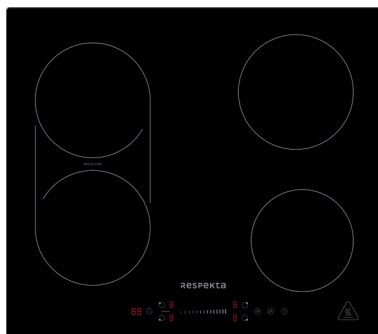
*Installation- & User's Instruction*

**Induction Hob**

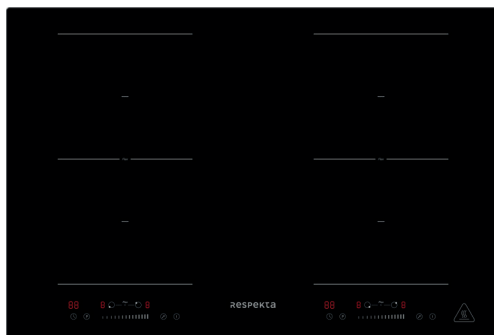
**RESPEKTA**

**Mod. No.:**

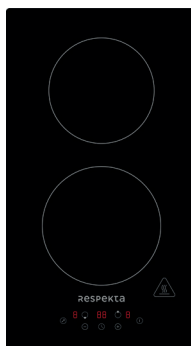
**> KM6600IB-28**



**> KM8800IF-28**



**> KM9140I-28**





# Inhalt

<b>1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....</b>	<b>de-3</b>
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung .....	de-3
<b>2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....</b>	<b>de-7</b>
2.1 Wichtige Hinweise.....	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz .....	de-13
<b>3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN .....</b>	<b>de-14</b>
3.1 Technische Daten.....	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-20
<b>4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>de-21</b>
4.1 Nützliche Ratschläge .....	de-21
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes .....	de-27
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>de-49</b>
5.1 Zubehörliste .....	de-49
5.2 Vorbereitende Arbeiten.....	de-49
5.3 Installationsanleitung.....	de-51
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-55
<b>6 : WARTUNG.....</b>	<b>de-57</b>
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-57
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE.....</b>	<b>de-59</b>
7.1 Störungsbehebung.....	de-59
7.2 Fehlercode-Anzeige .....	de-60





# 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 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 dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

## 1.1.5 Identifikation des Geräts

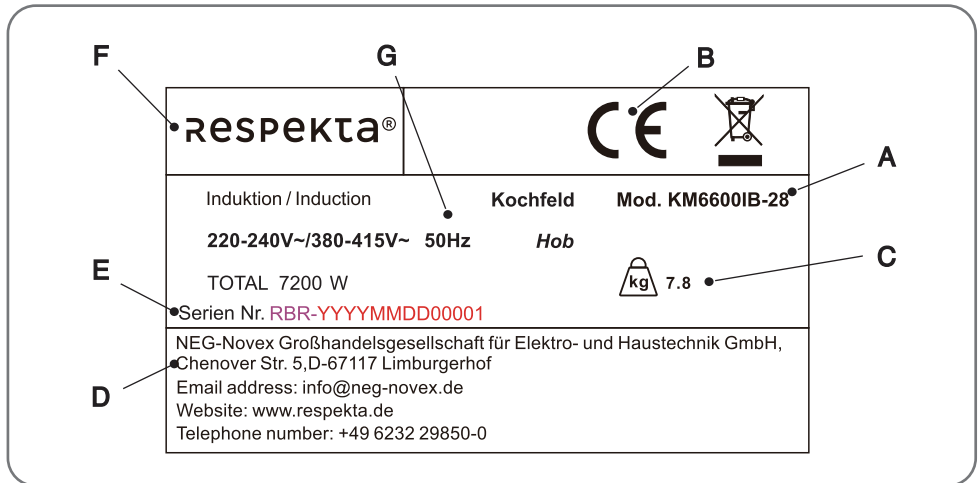


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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



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



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

### Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

## CE-Konformitätserklärung

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

## 1.1.6 Garantiebedingungen

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

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











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

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

## 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Wichtige Hinweise

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

	<p><b>ACHTUNG:</b> Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.</p> <p>Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.</p> <p>Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.</p> <p>Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.</p> <p>Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Es ist unbedingt erforderlich, dass das Stromnetz geerdet ist.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Bei einer festen Verkabelung muss ein Trennsystem (Fehlerstromschutzschalter) gemäß den geltenden Normen eingebaut werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur geeignete Stromunterbrechungsvorrichtungen : Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Reststromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>



**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.



**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 Gerätes 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 Gerätes, dass es ausgeschaltet ist.



**ACHTUNG:** Kein beschädigtes Gerät verwenden.



**ACHTUNG:** Bei Fehlfunktion des Gerätes 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.



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



**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:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externem Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.



**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 Kochfeld installieren und/oder benutzen und bewahren Sie diese Anleitung für ein späteres Nachschlagen auf.



**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 Kochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.  
Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.  
Die gewerbliche Nutzung jeglicher Art ist nicht durch die Herstellergarantie gedeckt.



**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 KM6600IB-28

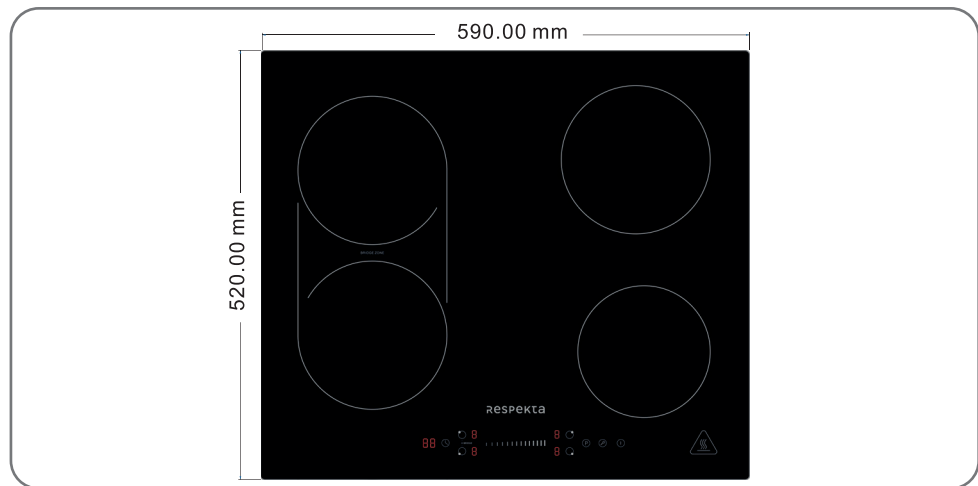


Abb. 3.1

Modell Nr.		KM6600IB-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.		KM6600IB-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	120
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		ohne Stecker
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	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Heizzone Bridge	Watt	3000W/Power Boost 3600W
Heizzone Flex	Watt	/
ECO-Funktion	Ja/Nein	Ja
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch und Touch-Slider
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 60
Nettogewicht	kg	7,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,3
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

## Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM6600IB-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.1.2 Modell KM8800IF-28

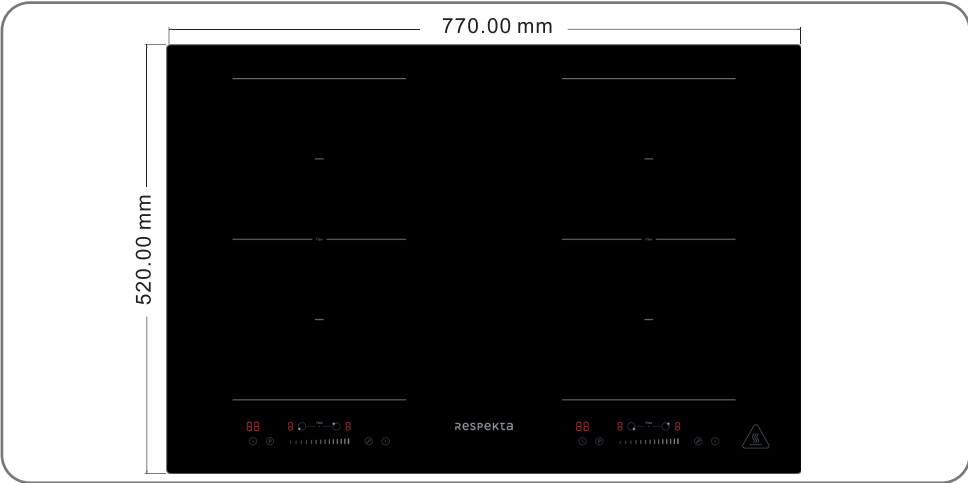


Abb. 3.2

Modell Nr.		KM8800IF-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 80 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

Modell Nr.		KM8800IF-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	120
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		ohne Stecker
Breite des Kochfelds	cm	80
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Heizzone Bridge	Watt	/
Heizzone Flex	Watt	3000W/Power Boost 3600W
ECO-Funktion	Ja/Nein	Nein
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch und Touch-Slider
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	770 x 520 x 60
Nettogewicht	kg	13
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	15,1
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	845 x 620 x 135

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		KM8800IF-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert



3.1.3 Modell KM9140I-28

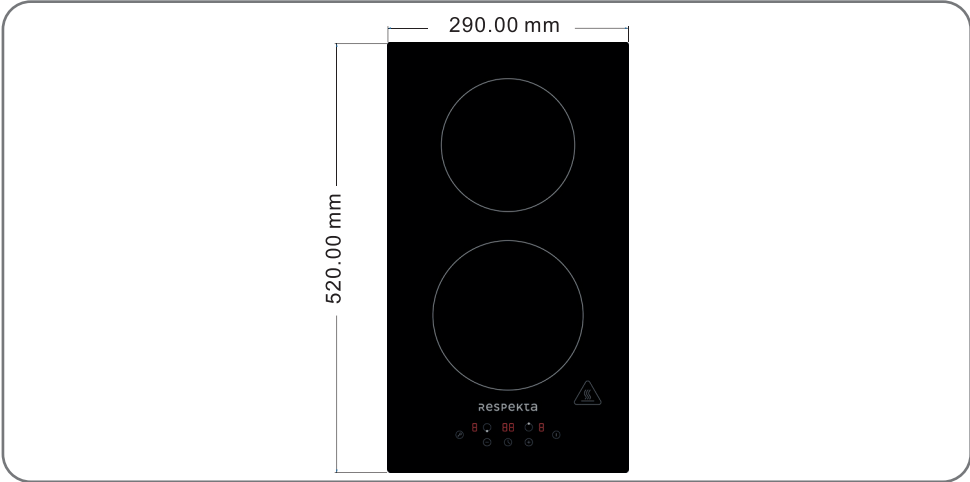


Abb. 3.3

Modell Nr.		KM9140I-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 30 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfelddausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

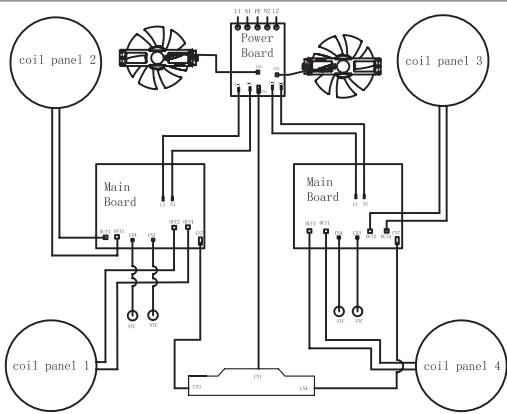
## Eigenschaften

Modell Nr.		KM9140I-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	3400
Länge des Netzkabels	cm	167
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Breite des Kochfelds	cm	30
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	2
Vordere Heizzone	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Heizzone Bridge	Watt	/
Heizzone Flex	Watt	/
ECO-Funktion	Ja/Nein	Nein
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	290 x 520 x 58
Nettogewicht	kg	4,1
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	375 x 580 x 115

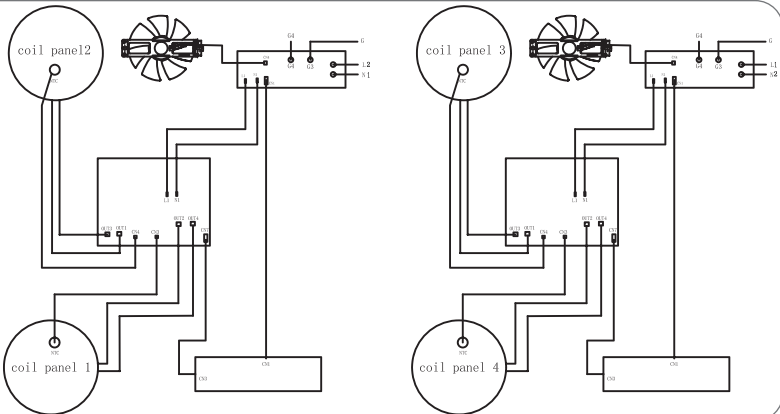
## Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM9140I-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

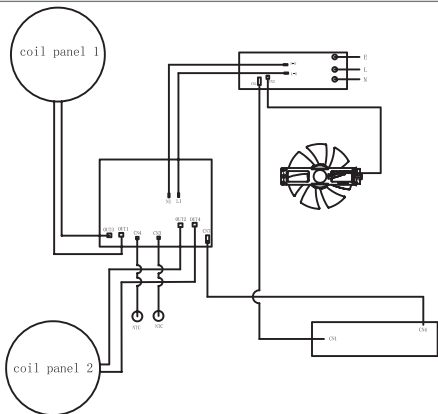











Abb. 3.4

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

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

### 4.1.1 Betrieb der 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.

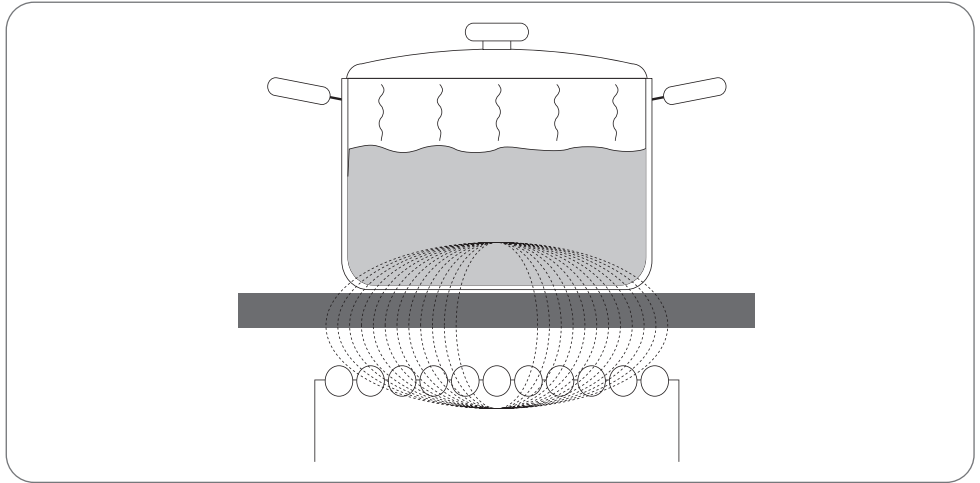


Abb. 4.1



**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.

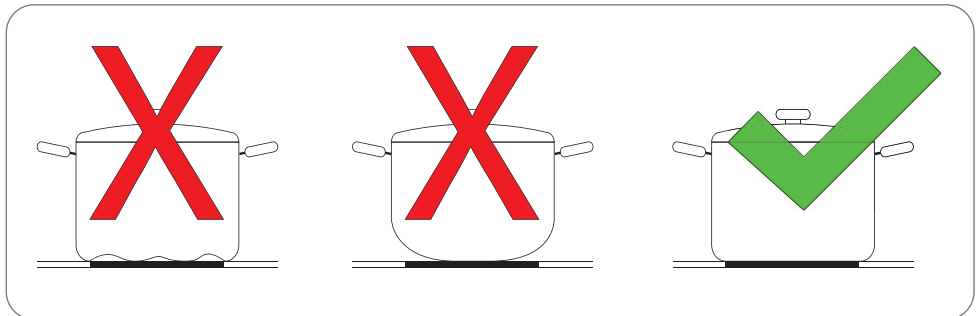



Abb. 4.2

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.

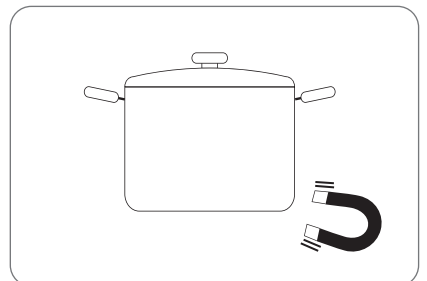



Abb. 4.3

### 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..**

Abmessungen der Kochplatte (mm)	Minstdurchmesser des Topfbodens (mm)
160	120
180	140
210* 190	160
Heizzone Flex	250

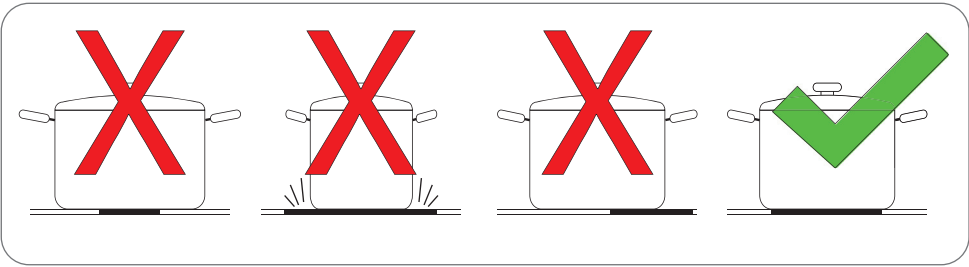



Abb. 4.4



**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.

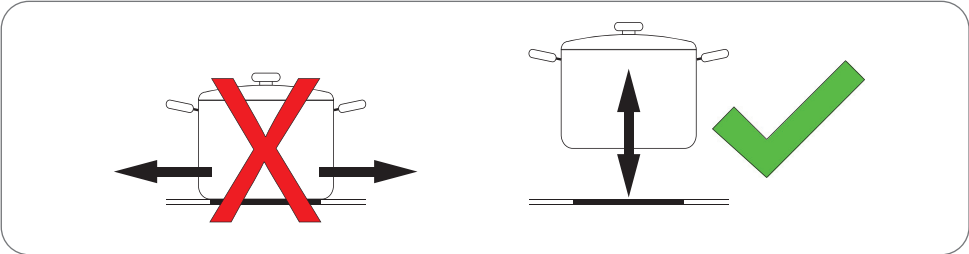


Abb. 4.5

## 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 Kochzone, 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 Kochzone, 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)

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.

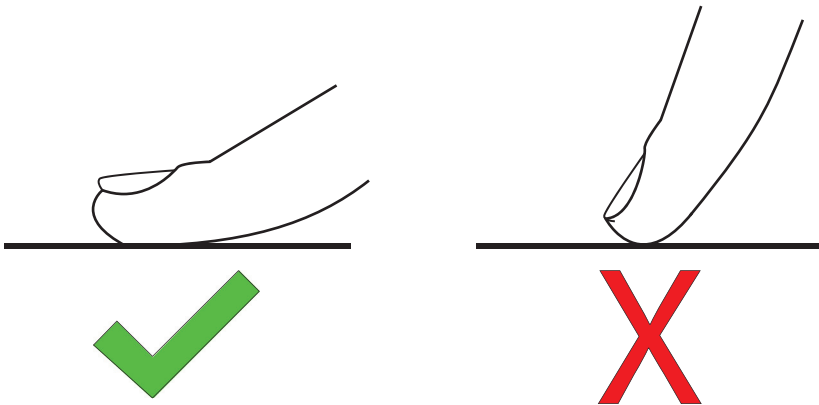


Abb. 4.6

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM6600IB-28

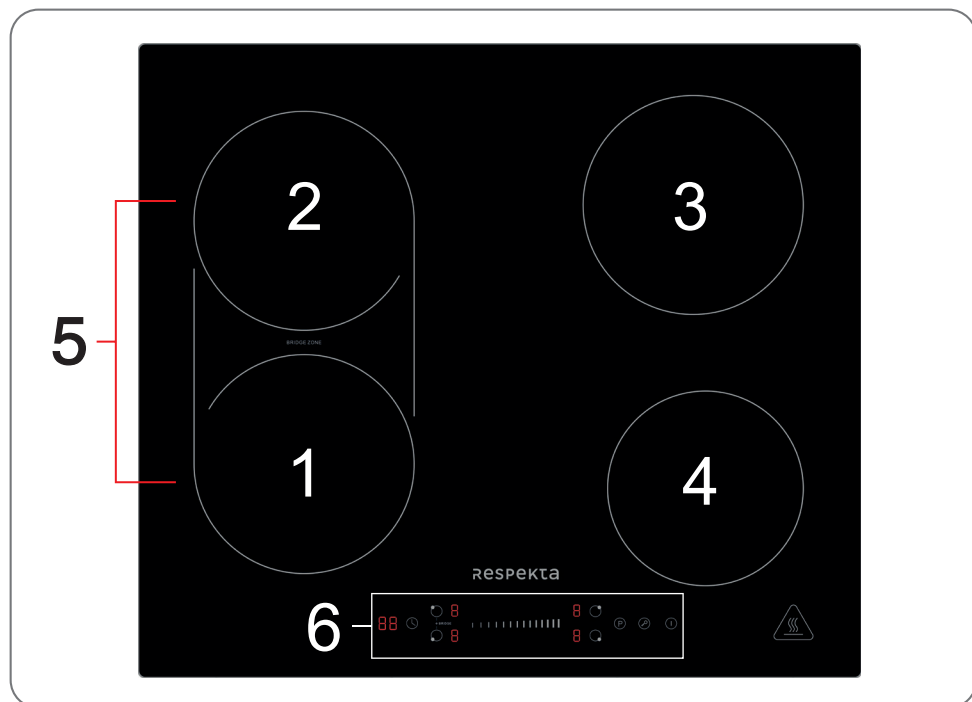


Abb. 4.7

- 1 - Kochzone vorne links (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten links (1800/2100 W)
- 3 - Kochzone hinten rechts (1800/2100 W)
- 4 - Kochzone vorne rechts (1200/1500W)
- 5 - Zone Bridge (3000/3600W)
- 6 - Touch-Bedienfeld und Touch-Slider

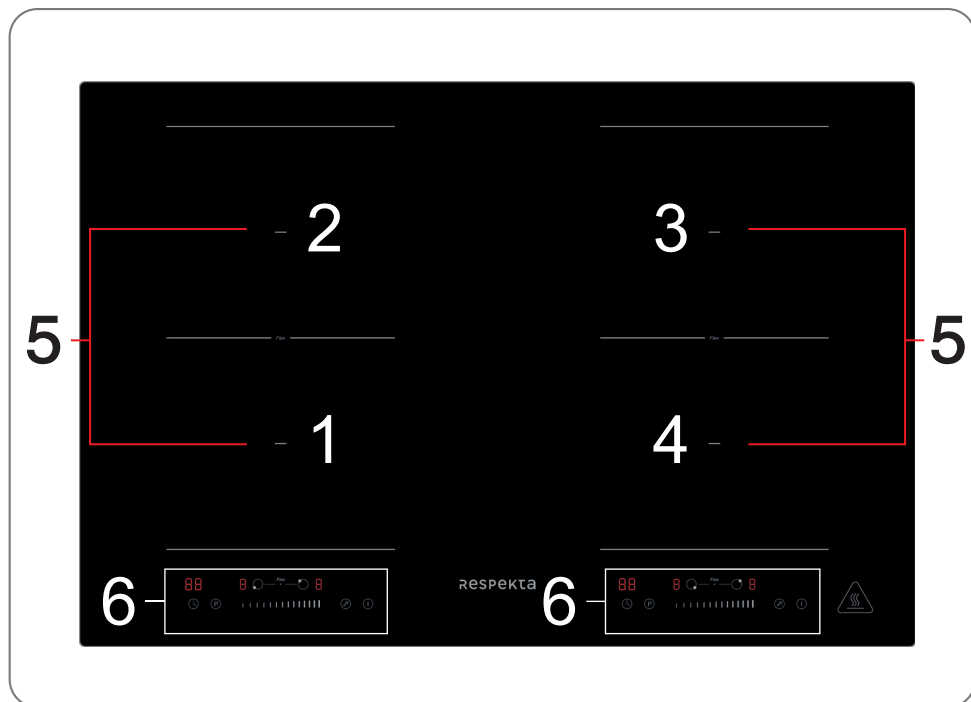


Abb. 4.8

- 1 - Kochzone vorne links (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten links (1800/2100 W)
- 3 - Kochzone hinten rechts (1800/2100 W)
- 4 - Kochzone vorne rechts (1800/2100 W)
- 5 - Zone Flex (3000/3600W)
- 6 - Touch-Bedienfeld und Touch-Slider

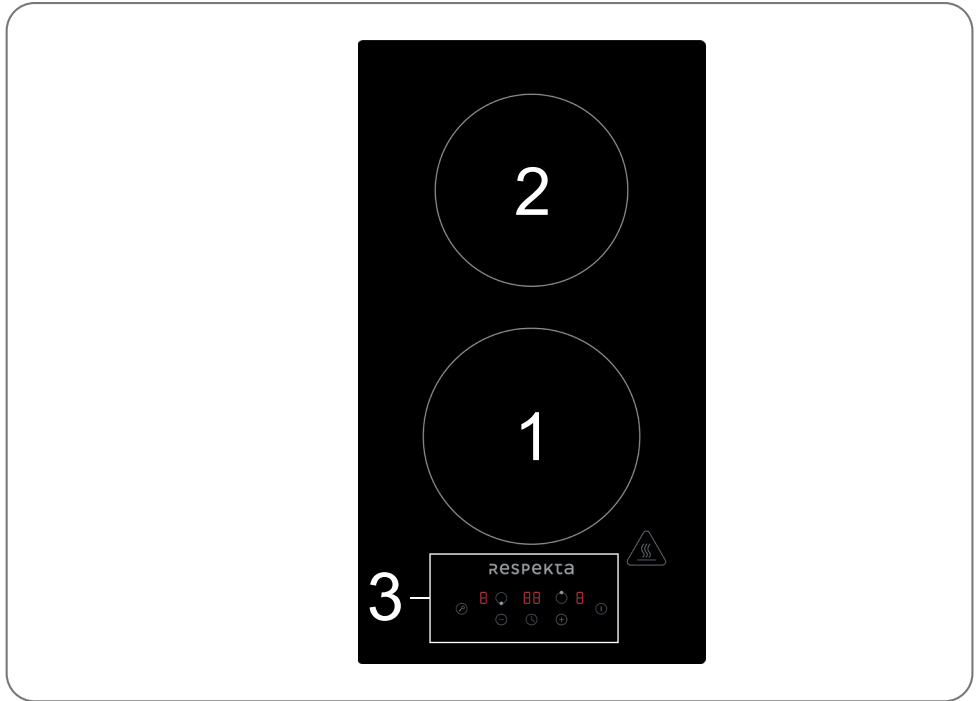


Abb. 4.9

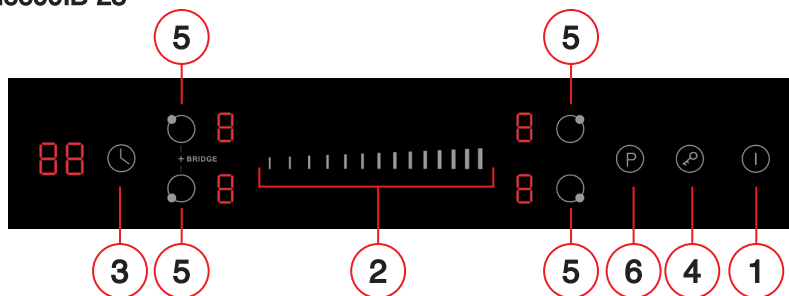
- 1 - Kochzone vorne (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten (1200/1500 W)
- 3 - Touch-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

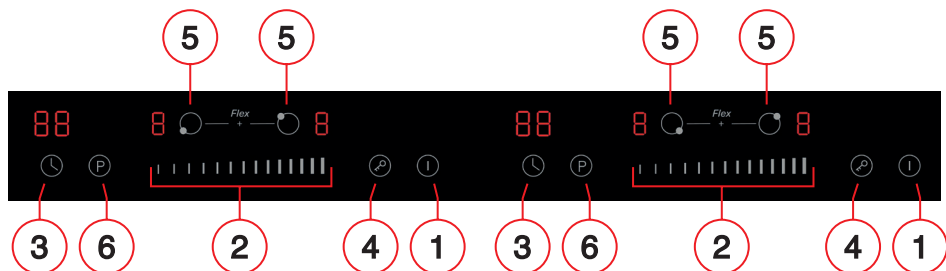
### Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 1 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
- 2 - Heizstufe
- 3 - Timer-Taste
- 4 - Tastensperre (Kindersicherung)
- 5 - Wahl der Kochzone
- 6 - „Power Boost“-Taste

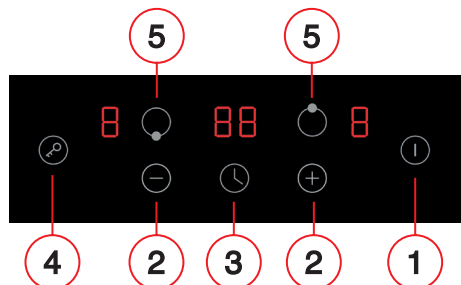
#### KM6600IB-28



#### KM8800IF-28



#### KM9140I-28



## 4.2.3 Starten des Kochvorgangs

- 1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (1), 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.

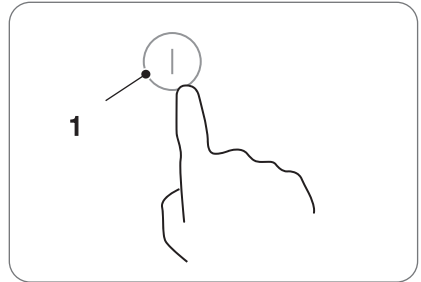


Abb. 4.11

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



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

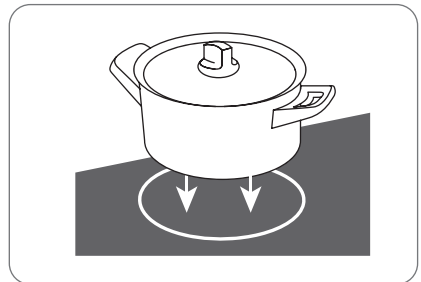


Abb. 4.12

- 3 - Bei Drücken der Kochzonen-Wahltaste (5), blinkt eine Anzeige neben der Taste.

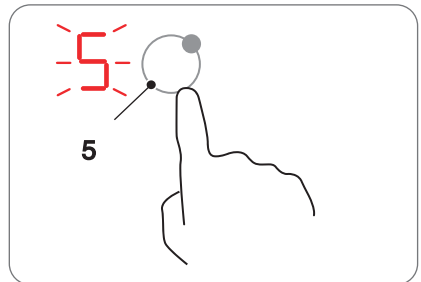


Abb. 4.13

- 4 - Drücken Sie je nach Modell die Garstufeneinstelltasten "+/-" (2) oder verwenden Sie den Schieberegler (2), 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.



Abb. 4.14



**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.

## 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 Wahl taste der Kochzone (5), die Sie ausschalten möchten.

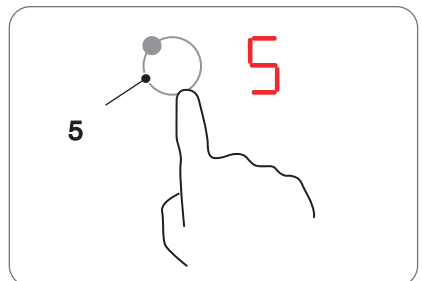


Abb. 4.15

- 2 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie je nach Modell die Taste "-" (2) drücken oder den Schieberegler (2) verschieben, bis die Stufe "0" erreicht ist. Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.

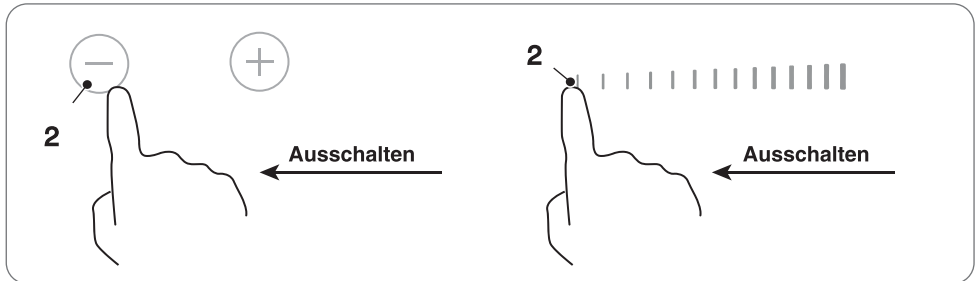


Abb. 4.16

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

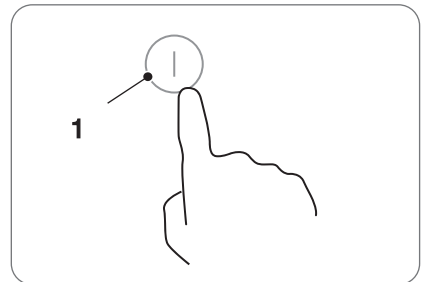


Abb. 4.17

	<p><b>ACHTUNG:</b> Vorsicht vor heißen Oberflächen</p>
--	--------------------------------------------------------

Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochzone 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.

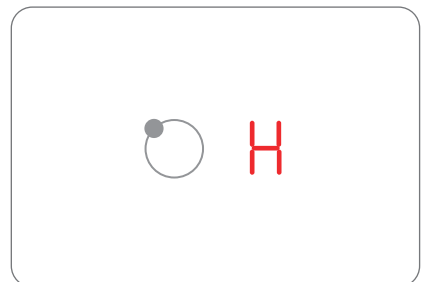


Abb. 4.18



## 4.2.5 Power-Boost-Funktion

### Power Boost einschalten

- 1 - Wählen Sie die Kochzone, den Sie schnell aufheizen möchten (5).

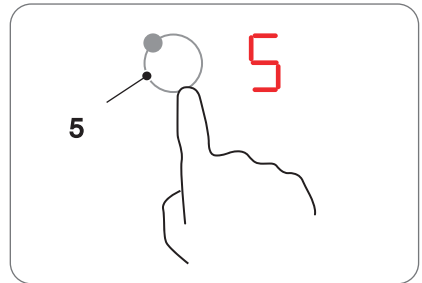



Abb. 4.19

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



**HINWEIS:** Nur beim Modell **KM9140I-28** muss die Taste "+" der Heizstufe (2) mehrmals gedrückt werden, um die maximale Leistung zu erreichen.

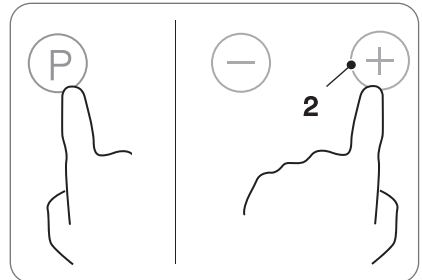


Abb. 4.20

### Power Boost ausschalten

- 1 - Wählen Sie die Kochzonentaste (5) mit der Power-Boost-Funktion, die Sie ausschalten möchten.

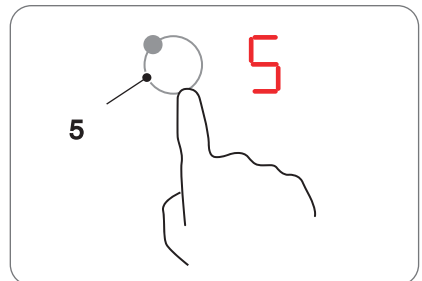



Abb. 4.21

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



**HINWEIS:** Bei mit einem Schieberegler (2) ausgestatteten Modellen stellen Sie einfach eine niedrigere Heizstufe ein, um die Power Boost-Funktion zu deaktivieren.

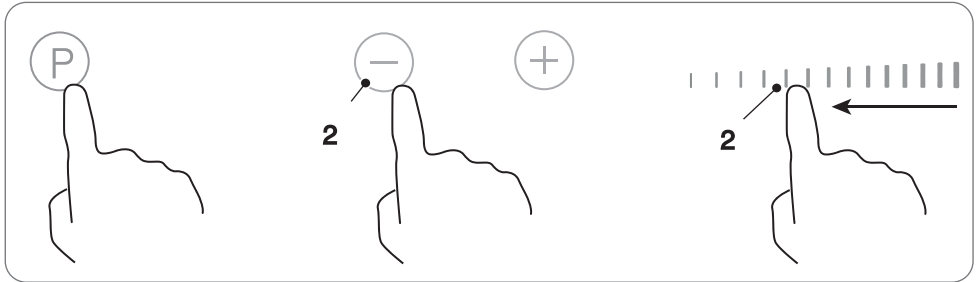


Abb. 4.22



**HINWEIS:** Die Power-Boost-Funktion dauert maximal 5 Minuten, danach schaltet die entsprechende Kochzone automatisch auf Stufe 9 um.

#### 4.2.6 Funktion Bridge-Heizzone (nur Modell KM6600IB-28)

- Sie können diese Zone als "Brückenbereich" oder als zwei einzelne Kochzonen nutzen.
- Platzieren Sie die Töpfe derart, dass sie richtig erkannt werden und die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

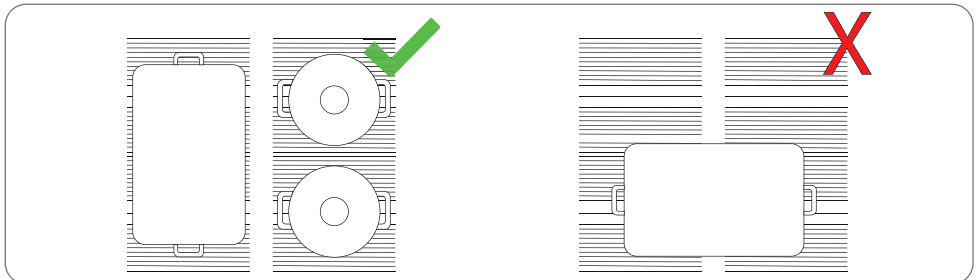


Abb. 4.23

## Aktivieren Sie die Bridge-Funktion

- 1 - Drücken Sie gleichzeitig die Wahlkosten der Kochzone (5); auf dem Display erscheint "=" und die Leistungsstufe (z.B. 5).

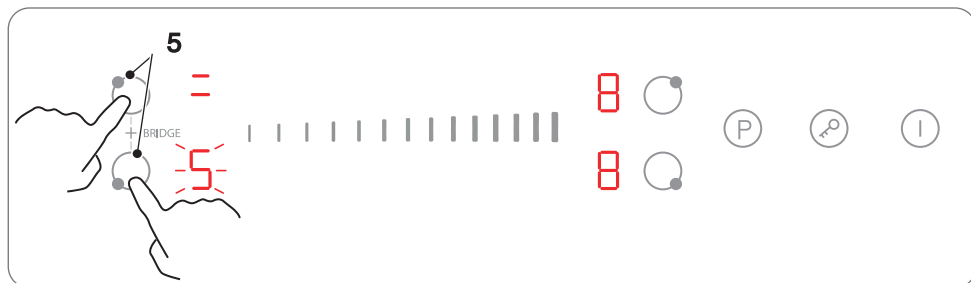


Abb. 4.24

- 2 - Wählen und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein (2).

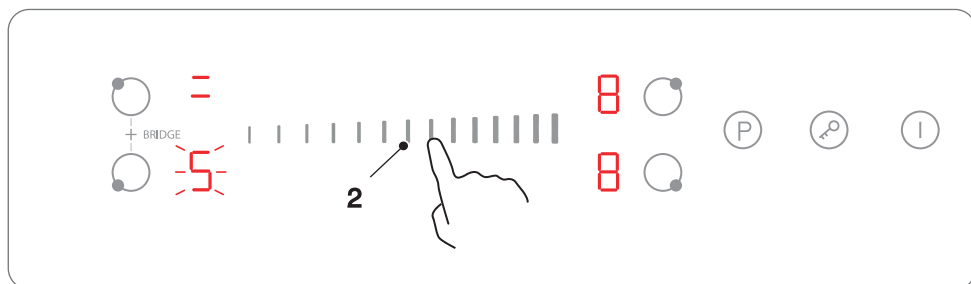


Abb. 4.25

## Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion

- 1 - Durch Drücken einer der Kochzonenwahlkosten (5) kann die Bridge-Funktion deaktiviert werden. Auf dem Display erscheint "-".

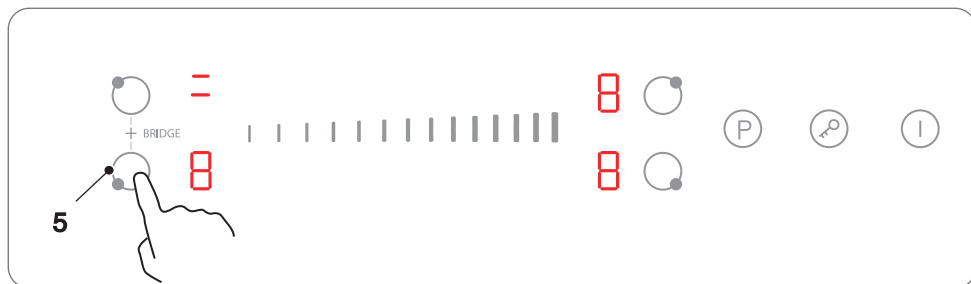


Abb. 4.26

## 4.2.7 Funktion Heizzone Flex (nur Modell KM8800IF-28)

- Sie können diese Zonen als "flexible" Bereiche (auf einer oder beiden Seiten des Kochfelds) oder als einzelne Kochzonen aktivieren.
- Platzieren Sie die Töpfe derart, dass sie richtig erkannt werden und die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

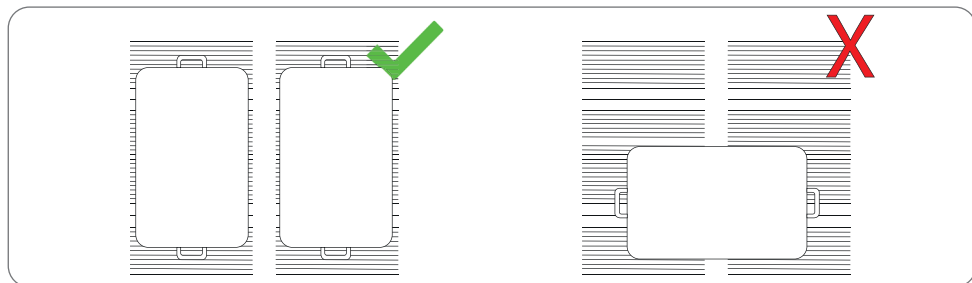


Abb. 4.27

### Aktivieren Sie die Flex-Funktion

- 1 - Drücken Sie gleichzeitig die Wahltasten der Kochzone (5), um die Flex-Zone zu aktivieren. Das Display zeigt "≡" an, was bedeutet, dass die Flex-Zone aktiviert ist. Stellen Sie die Heizstufe (zum Beispiel) auf "8" ein, wie in der Abbildung dargestellt.

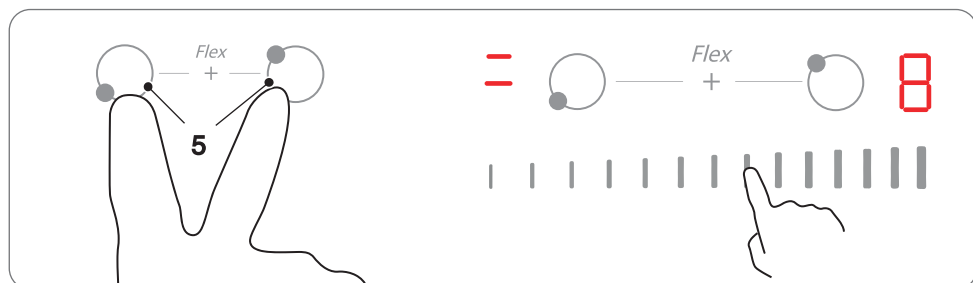


Abb. 4.28

## Deaktivieren Sie die Flex-Funktion

- 1 - Drücken Sie die Wahl Taste der Kochzone (5), die Sie ausschalten möchten. Die Displayanzeige wechselt von "=" auf "-" oder "0". Die Flex-Zone ist deaktiviert.

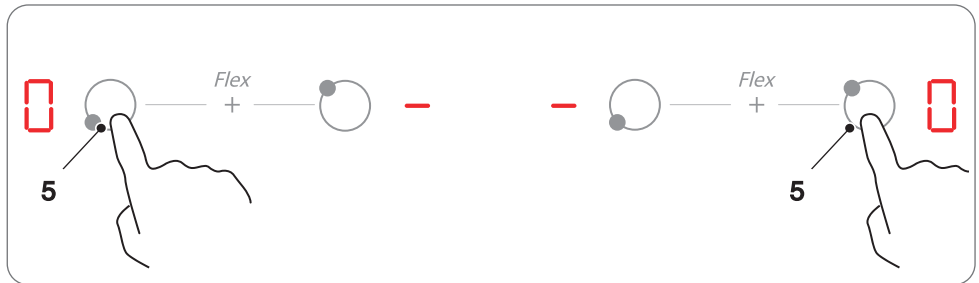


Abb. 4.29

- 2 - Wählen und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.

## 4.2.8 ECO-Funktion (nur Modell KM6600IB-28)

Die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes mit ECO-Funktion kann mit einer geeigneten Stromversorgung auf 2,8/3,5/6,0/7,2 kW begrenzt werden (siehe "Einstelltabelle ECO-Funktion" nach Abb.4.35).

### Ändern der ECO-Konfiguration

- 1 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF aus.
- 2 - Lassen Sie das Kochfeld mindestens 5 Minuten ausgeschaltet.
- 3 - Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF wieder ein.
- 4 - Folgen Sie den unten aufgeführten Anweisungen.

### Konfigurieren Sie das Kochfeld auf den ECO-Modus

- 1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (1), die Anzeigen auf dem Bedienfeld zeigen "-" und "--". Ein kurzer Piepton bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet ist.

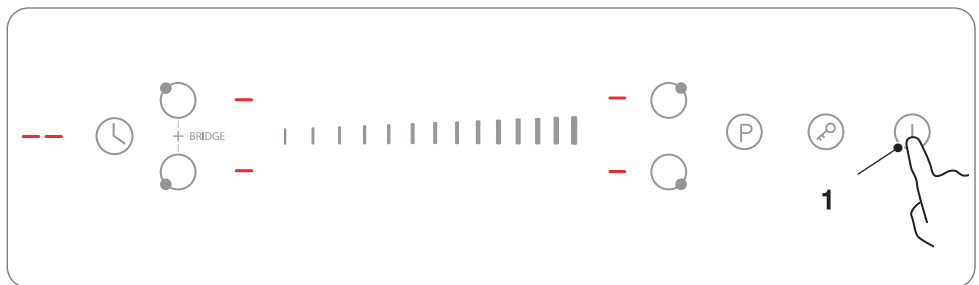


Abb. 4.30

- 2 - Drücken Sie die rechte vordere Kochzonentaste (5) und die rechte hintere Kochzonentaste (5) gleichzeitig 3 Sekunden lang. Ein Piepton zeigt an, dass das Induktionskochfeld auf den ECO-Modus wechselt.

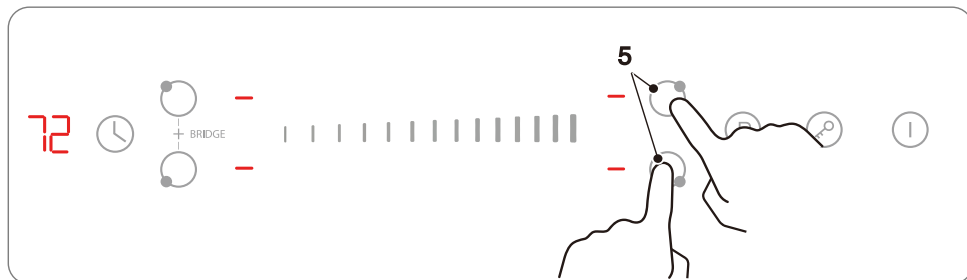


Abb. 4.31

- 3 - Drücken Sie die Timer-Taste (3), das Display beginnt zu blinken.

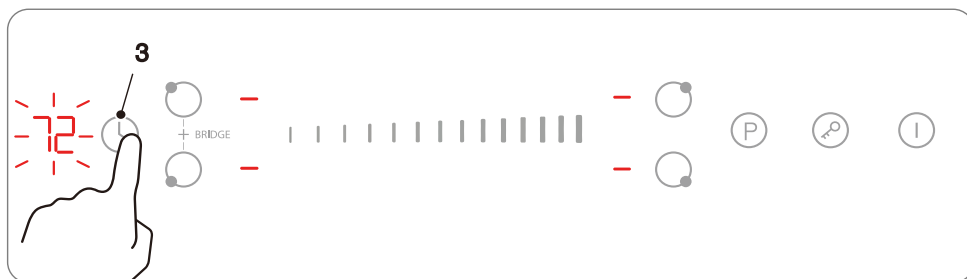


Abb. 4.32

- 4 - Drücken Sie die entsprechende Kochzonentaste (5), die Zahl auf dem Display zeigt an, dass die Gesamtleistung auf die jeweilige ECO-Leistungseinstellung zurückgesetzt wird (z. B. die Taste der linken vorderen Kochzone ist mit der Zahl auf dem Display "28" verbunden, was 2,8 kW entspricht, siehe auch "Einstelltable ECO-Funktion" nach Abb.4.35).

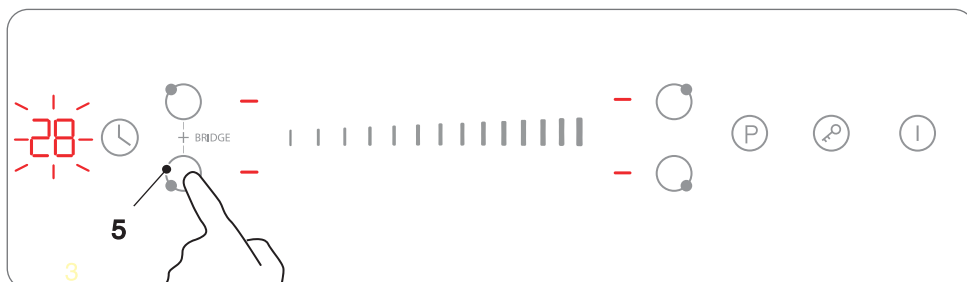



Abb. 4.33

5 - Drücken Sie erneut die Timer-Taste (3), das Timer-Display hört auf zu blinken und auf dem Display der zuvor gewählten Kochzone erscheint "  ". Dies zeigt an, dass die Einstellung erfolgreich war.

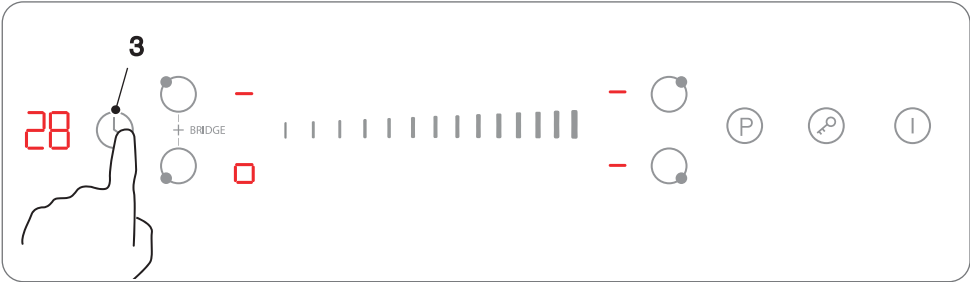


Abb. 4.34

6 - Drücken Sie die Taste ON/OFF (1), um das Kochfeld auszuschalten. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein, die Einstellung der zuvor eingestellten ECO-Funktion bleibt erhalten.



Abb. 4.35

Einstelltabelle ECO-Funktion

Kochzonenauswahl-taste	Timer-Display	ECO-Leistungsstufe	Stromversorgung (es ist eine Schutzsicherung erforderlich)
Taste vordere linke Kochzone	28	2.8kW	13A
Taste hintere linke Kochzone	35	3.5kW	16A
Taste hintere rechte Kochzone	60	6.0kW	25A
Taste vordere rechte Kochzone	72	7.2kW*	32A

\* Beim ersten Gebrauch ist die Leistung standardmäßig auf 7,2 kW eingestellt.



**HINWEIS:** Die Konfiguration der ECO-Funktion kann nur einmal eingegeben werden, unter der Voraussetzung, dass die Stromversorgung des Kochfeldes nicht unterbrochen wird. Die Neueingabe kann durchgeführt werden, indem Sie das am Anfang des Abschnitts „ECO-Funktion beschriebene Verfahren befolgen (nur Modell KM6600IB-28)

## 4.2.9 Tastensperre (Kindersicherung)


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

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

### So sperren Sie die Bedienelemente

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

### So entsperren Sie die Bedienelemente

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



**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.

## 4.2.10 Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" (siehe auch Abb.4.18 ) wird angezeigt, um Sie vor heißen Oberflächen zu warnen.

## 4.2.11 Automatisches Ausschalten

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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer für voreingestellte Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



## 4.2.12 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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



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

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

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



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

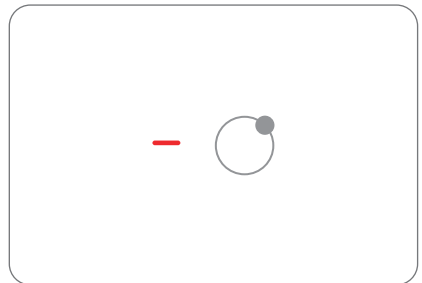


Abb. 4.36

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

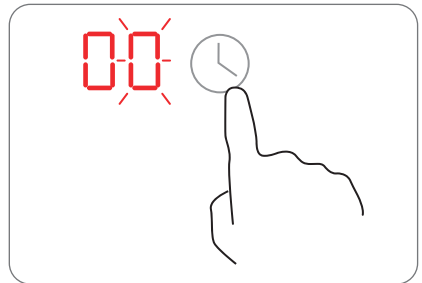


Abb. 4.37

- 3 - Stellen Sie die Zeit ein (z. B. 5), indem Sie die Taste "+" drücken oder je nach Modell den Schieberegler verwenden.

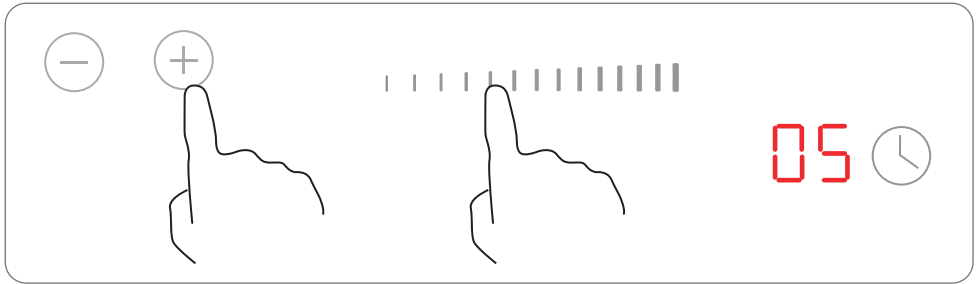


Abb. 4.38

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

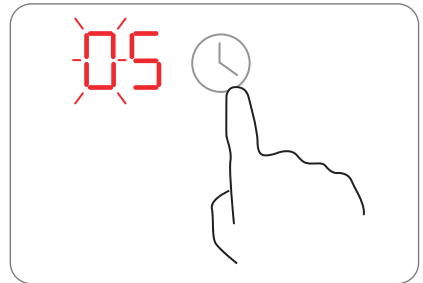


Abb. 4.39

- 5 - Stellen Sie die Zeit ein (z. B. 9), indem Sie die Taste "+" drücken oder je nach Modell den Schieberegler verwenden. Jetzt ist der Timer auf 95 Minuten eingestellt.

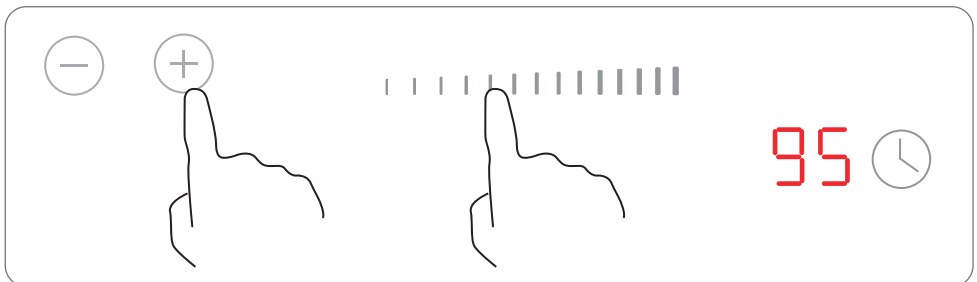


Abb. 4.40

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

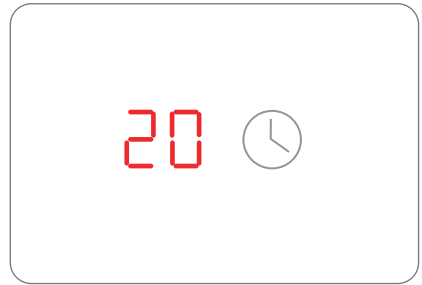


Abb. 4.41

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

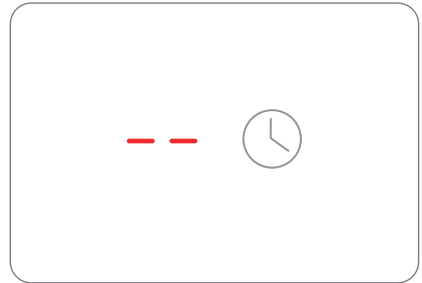



Abb. 4.42

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

- 1 - Drücken Sie die Wahl 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.

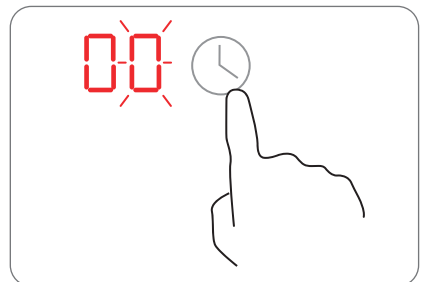


Abb. 4.43

- 3 - Stellen Sie die Zeit ein (z. B. 5), indem Sie die Taste "+" drücken oder je nach Modell den Schieberegler verwenden.

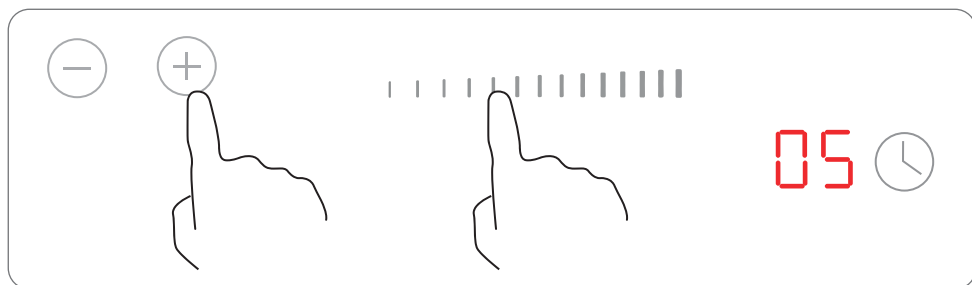


Abb. 4.44

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

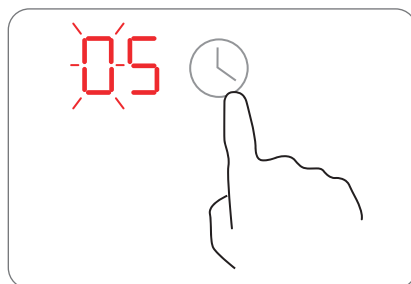


Abb. 4.45

- 5 - Stellen Sie die Zeit ein (z. B. 9), indem Sie die Taste "+" drücken oder je nach Modell den Schieberegler verwenden. Jetzt ist der Timer auf 95 Minuten eingestellt.

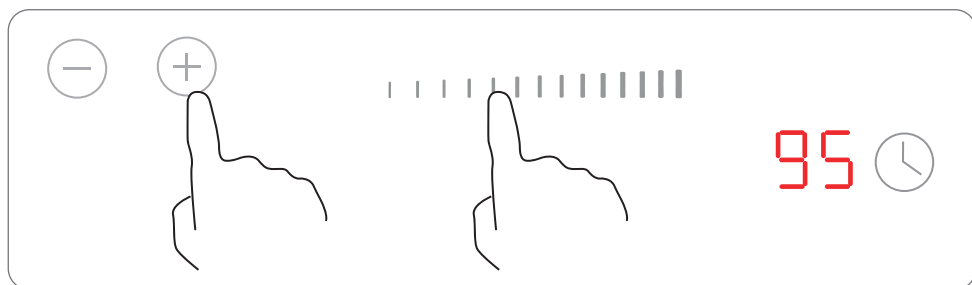


Abb. 4.46

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

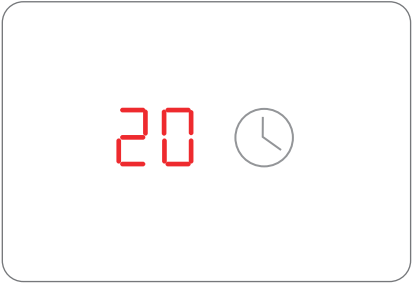



Abb. 4.47

	<p><b>HINWEIS:</b> Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige schaltet sich ein und zeigt die gewählten Kochzonen an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

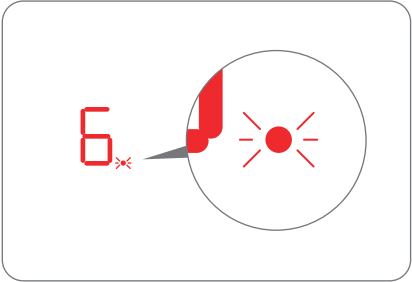



Abb. 4.48

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

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

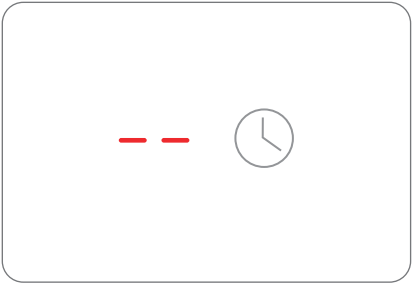


Abb. 4.49

**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.

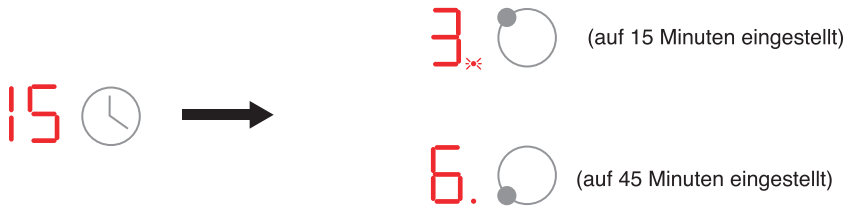


Abb. 4.50

- 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. 4.51



**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 (5), 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.

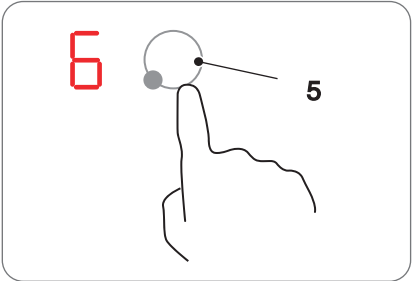



Abb. 4.52

4.2.13 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen



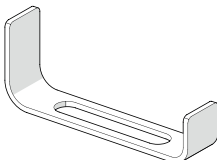
**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

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

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

## 5 : INSTALLATION








### 5.1 Zubehörliste

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












### 5.2 Vorbereitende Arbeiten

#### 5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation


Vor dem Einbau des Kochfelds:

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




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

## Vor dem Befestigen der Haltebügel

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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

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

## 5.3 Installationsanleitung

### 5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

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

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



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

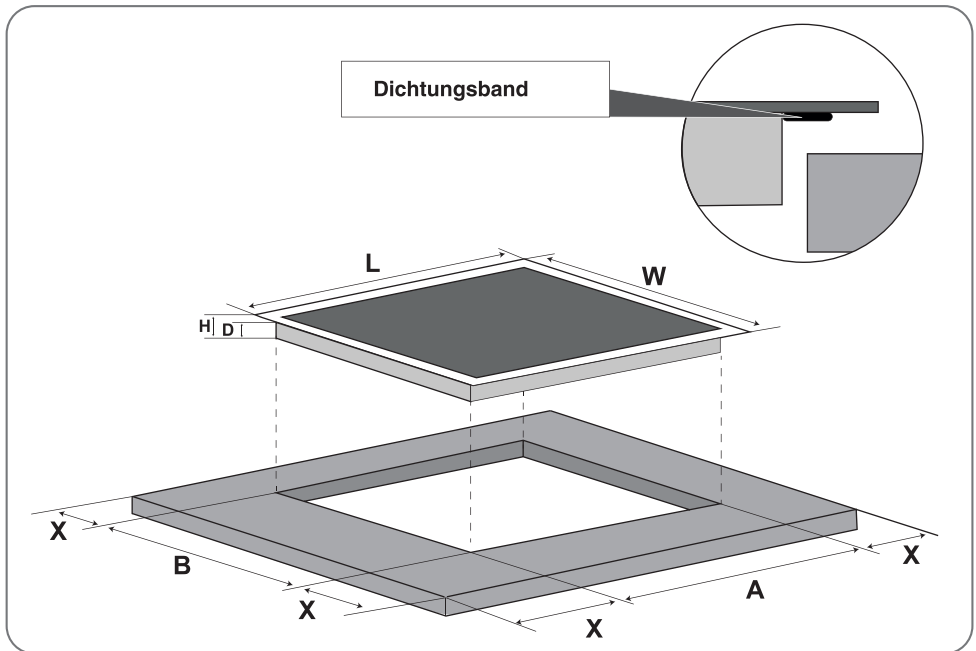


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM6600IB-28	590	520	60	54	560	490	mindestens 50
KM8800IF-28	770	520	60	54	740	490	mindestens 50
KM9140I-28	290	520	58	54	270	490	mindestens 50



**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

## 5.3.2 Montageanleitung

### Wichtig:

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



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

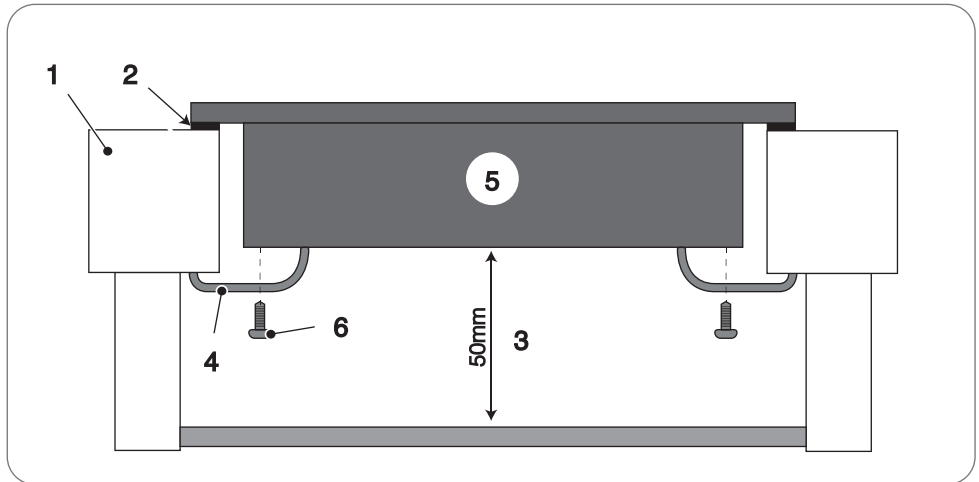


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel (\*)
- 5) - Elektrisches Kochfeld
- 6) - Schrauben

(\*) Die Form der Bügel kann je nach Modell variieren.

### Installationsphasen

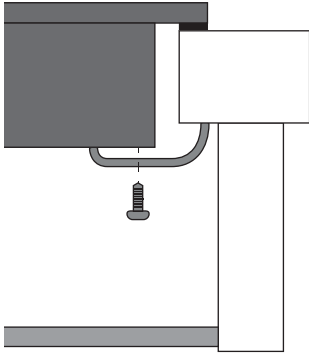
- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



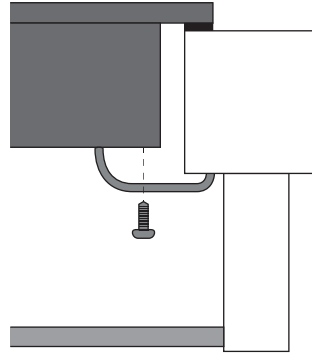
**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

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

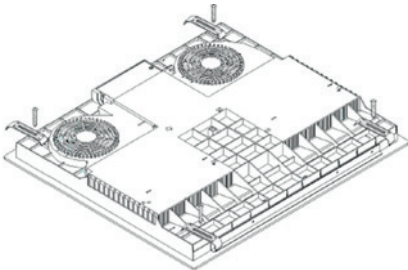
a)



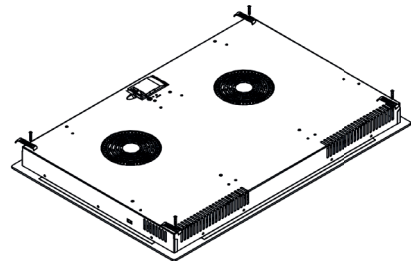
b)



KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

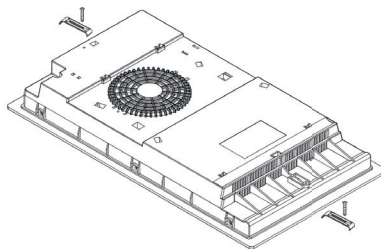



Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2




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




**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



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



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

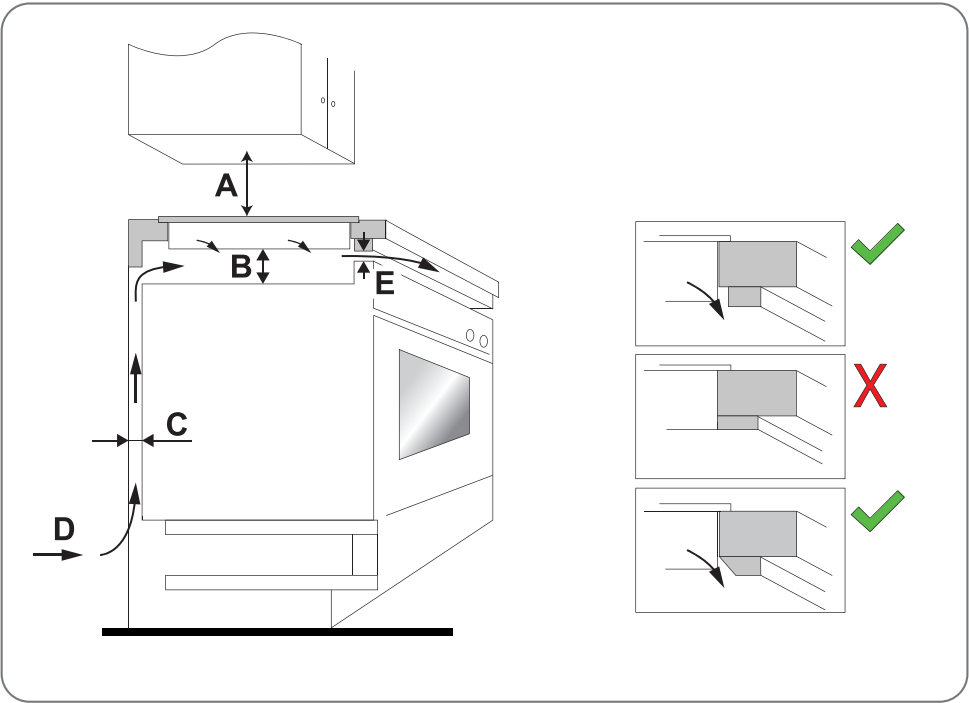


Abb. 5.4

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

## 5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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



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



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



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



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



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



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



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



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



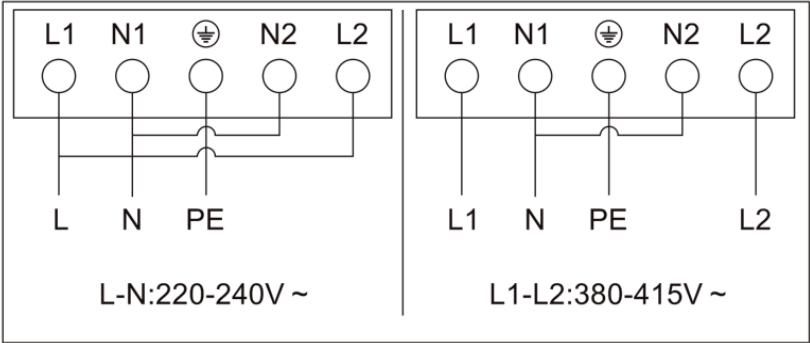
**WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.



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

Anschlussweise (für Modell ohne Stecker):

KM6600IB-28



KM8800IF-28

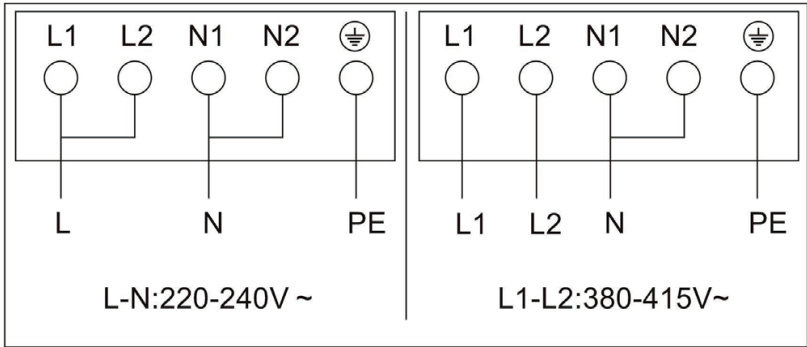



Abb. 5.5


## 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 
<p>Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>2. Tragen Sie einen Reiniger für elektrische Kochfelder auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</li> <li>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</li> <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.</li> <li>• Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.</li> </ul>




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

# 7 : STÖRUNGSSUCHE

## 7.1 Störungsbehebung

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


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

7.2 Fehlercode-Anzeige

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

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

Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.



**ACHTUNG:** Bauen Sie das Gerät nicht selbst aus, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## Contents

<b>1 : GENERAL INFORMATION .....</b>	<b>en-3</b>
1.1     Reading the manual .....	en-3
<b>2 : GENERAL SAFETY RULES .....</b>	<b>en-7</b>
2.1     Important information .....	en-7
2.2     Environmental Protection .....	en-13
<b>3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES .....</b>	<b>en-14</b>
3.1     Technical data .....	en-14
3.2     Wiring diagram .....	en-20
<b>4 : HOW TO USE .....</b>	<b>en-21</b>
4.1     Preliminary advice .....	en-21
4.2     Using the electric hob .....	en-27
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>en-49</b>
5.1     List of accessories .....	en-49
5.2     Preliminary operations .....	en-49
5.3     Instructions for installation .....	en-51
5.4     Connection of hob to mains .....	en-55
<b>6 : MAINTENANCE .....</b>	<b>en-57</b>
6.1     Cleaning and care .....	en-57
<b>7 : TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>en-59</b>
7.1     Troubleshooting .....	en-59
7.2     Display of error codes .....	en-60



# 1 : GENERAL INFORMATION

## 1.1 Reading the manual

### 1.1.1 Overview

Dear customer, thank you for your trust and for purchasing an appliance from our range.

The appliance you purchased is designed to meet your home needs. We ask you to carefully follow these instructions for use, which describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions for use apply to various types of units, so you will also find descriptions of functions that your unit may not feature.

**The manufacturer assumes no liability for damage to persons or property caused by incorrect or improper installation of the unit.**

The manufacturer reserves the right to make the necessary changes to the various models in order to comply with the technical standards in force.

If you have any complaints, please contact your retailer's customer service.

### 1.1.2 Manufacturer data

Manufacturer:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Address:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telephone/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

### 1.1.3 Assistance service

If you have any technical questions regarding your unit, please contact your retailer's customer service.

Before calling customer service, make sure you have the following information with you:

- model identification code

## 1.1.4 Introduction and safety

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

This will help you familiarise yourself with your new unit.

Keep this document handy so that you can refer to it at any time and pass it on to any subsequent owners.

**Read the safety messages contained in the introduction to this manual and consider the safety notes such as: “Caution”, “Warning”, and “Danger” in the text.**



This symbol means: **NOTE**

This symbol indicates useful advice and calls attention to correct procedures and behaviours. Observing the instructions marked with this symbol will save you trouble.

The symbol serves to highlight particular methods or procedures to be followed for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

This symbol serves to highlight an operation to be carried out with special caution as it could endanger the structure of the appliance or its components.



This symbol means: **CAUTION**

This symbol serves to highlight information on safety. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

This symbol serves to highlight a hazardous situation for yourself and others. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous or lethal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol on the product or on the packaging indicates that the product must not be treated as normal household waste but must be disposed of via an appropriate collection depot for the recycling of electrical and electronic equipment. By contributing to the proper disposal of this product you protect the environment, the health and well-being of your fellow men. Incorrect disposal endangers the environment and health. You can obtain more information on recycling this product from your local authorities, waste disposal devices or the point of sale from which the product was purchased.

## 1.1.5 Appliance identification

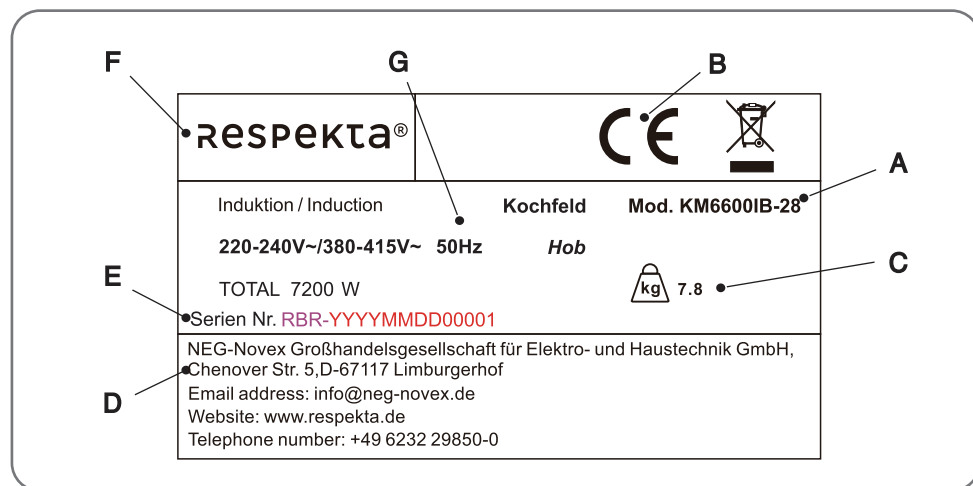


Fig. 1.1

The following data are shown on the nameplate:

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



**NOTE:** We recommend writing down the data and serial numbers of the machine so they are readily available if needed.



**NOTE:** To make the assistance and spare parts service efficient, always quote the data on this nameplate.

### Location of the nameplate

The appliance nameplate is located at the bottom.



## **CE declaration of conformity**

The manufacturer of the appliances described here, to which this declaration refers, declares under his sole responsibility that these appliances comply with the basic safety, health and protection requirements of the relevant EC directives, and that the related test reports, in particular the EC declaration of conformity duly issued by the manufacturer or his authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested through the vendor of the equipment. The manufacturer also declares that the components of the appliance or appliances described in this manual, which may come into contact with fresh food, do not contain toxic substances.

## **1.1.6 Warranty conditions**

The manufacturer assumes no liability for damage caused by the buyer.











This appliance has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of the seller's/dealer's 6-month legal warranty obligation, the manufacturer provides a warranty for material and manufacturing without defects for a period of 24 months from the date of purchase. The warranty is void in the event of interventions by the buyer or third parties. Damage caused by improper use or operation, improper installation or storage, improper connection, as well as force majeure or other external influences are not covered by the warranty. We reserve the right to repair or replace defective parts or change the unit in case of complaints. Only if the adjustment/s or replacement of the appliance ultimately fail to achieve the use intended by the manufacturer, may the buyer request a reduction in the purchase price or the cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.

Claims for damages, including with respect to consequential damages, insofar as they are not based on wilful misconduct or gross negligence, are excluded.

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

## 2 : GENERAL SAFETY RULES

### 2.1 Important information

	<b>DANGER:</b> There is a risk of fire if cleaning is not performed according to the instructions in this manual.
	<b>DANGER:</b> Risk of fire due to spontaneous combustion of oil and fat fumes. Avoid reusing oil, as used oil may contain organic residues which make spontaneous combustion more likely.
	<b>DANGER:</b> Do not place flammable products or objects soaked with flammable products in, on or near the appliance.
	<b>DANGER:</b> If you notice any damage on the surface of the hob, disconnect the unit immediately from the power supply to avoid electric shock.
	<p><b>DANGER:</b> Danger hot surfaces. Failure to comply with these instructions could cause burns and scalds.</p> <p>During use, the accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns.</p> <p>Do not touch the ceramic glass hob until the surface has cooled down; do not place clothes or any other object on the hot surface.</p> <p>Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they could get hot.</p> <p>Cookware handles can feel hot to the touch. Check that cookware handles do not extend over other cooking zones that are switched on.</p>
	<b>DANGER:</b> Do not make any changes to the unit.
	<b>DANGER:</b> Pay attention, the edges of the panel are sharp.
	<b>CAUTION:</b> Use only the hob protectors designed by the manufacturer of the appliance or the hob protectors built into the appliance. The use of inadequate protection may cause accidents.
	<b>CAUTION:</b> Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
	<b>CAUTION:</b> Make sure that the data on the hob nameplate are compatible with the power supply of the house in which it is to be installed, otherwise consult a qualified technician.



**CAUTION:** Make sure to use the correct cable for connection to the power supply.

Make sure that the appliance is installed correctly. If unsuitable power cords or exposed power plugs are used, the connection may overheat.

Make sure the power cord is not loose or tangled.

Make sure that a guard is installed that prevents direct contact with the cables.

Do not use multiple sockets or extension cables.

If the power outlet is loose, do not connect the power plug of your appliance.

Do not pull the power cord when you want to disconnect the unit from the power supply. Always pull by the plug.

Do not damage the power plug (if present) and the power cord. Contact our authorised customer service or a specialised technician to replace the damaged power cord.



**CAUTION:** Do not insert the plug into the wall socket before installation has been completed. Make sure that the plug of the appliance is still accessible after installation.



**CAUTION:** The power supply mains must have an earth connection.



**CAUTION:** When connecting with fixed wiring, a disconnection system (residual current device) complying with current standards must be included.



**CAUTION:** Only use suitable power supply cut-off devices: overload switches, fuses (screw fuses must be removable from the holder), residual current switches and contactors.



**CAUTION:** The electrical system must have a disconnecting device through which it must be possible to disconnect the appliance from the power supply on all poles. The disconnecting device must be designed with contacts with a cross section of at least 3 mm.



**CAUTION:** When connecting the appliance electrically, make sure that the cable and plug do not come into contact with the hot appliance or hot cookware.



**CAUTION:** All parts protecting against direct contact and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools.



**CAUTION:** Ventilation openings must not be covered or obstructed.



**CAUTION:** Before making any connections, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the specific label located inside the appliance.



**CAUTION:** Keep children under 8 years of age away from the unit. Children must be supervised to ensure that they do not misuse the appliance.



**CAUTION:** Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.



**CAUTION:** Children must not play with the appliance.



**CAUTION:** Keep all packing materials out of the reach of children.



**CAUTION:** Remove all packing material, stickers and protective film (if any) before using the first time.



**CAUTION:** Keep children and pets away from the appliance during operation or while it cools down. Accessible parts are hot.



**CAUTION:** Use of the appliance by persons with physical, sensory or mental problems is only permitted under the supervision of persons responsible for their safety.



**CAUTION:** To clean the appliance, make sure that the unit is switched off.



**CAUTION:** Do not use a damaged unit.



**CAUTION:** In case the unit malfunctions, contact customer service. Never try to repair the unit yourself.



**CAUTION:** Do not place hot cookware on the control panel.



**CAUTION:** Do not drop heavy objects or cookware onto the appliance. NEVER climb onto the hob: the surface could become damaged.
















**CAUTION:** Never turn on the cooking zones if there are no dishes on them or if the dishes are empty.



**CAUTION:** Do not put aluminium foil on the appliance.



**CAUTION:** Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bases may scratch the ceramic glass surface. Always lift dishes when you want to move them on the hob.

	<b>CAUTION:</b> This appliance is intended exclusively for cooking. Any other use is to be considered misuse, for example heating a room.
	<b>CAUTION:</b> Due to the weight of the hob, pay special attention during installation or handling. Always wear safety gloves and safety footwear.
	<b>CAUTION:</b> Do not use the unit with wet, damp hands or if you have come into contact with water.
	<b>CAUTION:</b> Melted plastic, plastic films must be immediately removed from the hob.
	<b>CAUTION:</b> Make sure that there is a space of at least 30 mm left between the worktop and the appliance below for air circulation. Damage caused by lack of ventilation space is excluded from the warranty.
	<b>CAUTION:</b> The cooking process must be constantly supervised.
	<b>WARNING:</b> Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force. Incorrect installation could invalidate any warranty claim.
	<b>WARNING:</b> In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface.
	<b>WARNING:</b> Do not use the appliance as a work or storage surface.
	<b>WARNING:</b> Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it. After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.
	<b>WARNING:</b> Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent swelling due to moisture. Protect the bottom of the unit from steam and moisture.
	<b>WARNING:</b> Do not install the appliance near a door or under a window. This will prevent hot cookware from falling off when opening the door or window.
	<b>WARNING:</b> Do not leave the appliance unattended when it is in operation.



**WARNING:** Switch off the cooking zones after each use.



**WARNING:** Do not put cutlery or cookware lids on the cooking zones, they could heat up.



**WARNING:** If the appliance is installed above drawers, make sure there is sufficient space between the bottom of the appliance and the top drawer, as this space is essential for air circulation.



**WARNING:** Once the hob has been removed from the packaging, check its conditions. If the product is damaged, do not use the product and contact the RESPEKTA service network.

Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician.



**WARNING:** The minimum distances from other appliances and kitchen cabinets must be respected.



**WARNING:** Before installation and use, make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the hob are exactly the same voltage (V) and frequency (Hz) as the home in which it is to be installed.



**WARNING:** Clean the appliance regularly to avoid wear of the surface material.



**WARNING:** Disconnect the appliance from the mains before carrying out maintenance work.



**WARNING:** The appliance is not intended to be operated via an external timer or a remote control system.



**WARNING:** Do not clean the unit with a jet of water or steam.  
Clean the unit with a soft, damp cloth.  
Only use detergents with a neutral pH to clean the hob surface.  
Do not use abrasive sponges, solvents or metal objects.



**NOTE:** Before installing and/or using the hob, read the instructions carefully and store this manual for future reference.



**NOTE:** Clean the hob after each use.



**NOTE:** Always make sure that the bottom of the cookware is clean.



**NOTE:** Scratches or dark spots on the surface do not compromise the functionality of the hob.



**NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning the glass.



**NOTE:** The hob is for domestic use only.

The appliances described in this document are not intended for commercial use. They are designed for domestic use only.

Commercial use of any kind is not covered by the manufacturer's warranty.



**NOTE:** This appliance complies with electromagnetic safety standards.



**NOTE:** In order to obtain the Warranty, make sure you can provide the warranty card and the purchase receipt, otherwise the Warranty will not be offered.

## 2.2 Environmental Protection

### 2.2.1 Packaging

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



**WARNING:** Packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) is a source of danger for children. Keep packing material out of the reach of children.

### 2.2.2 Disposal



**WARNING:** Dispose of the old appliance in accordance with legal regulations. Before disposal, cut the power cord to make it unusable. For disposal, the appliance must be sent to the collection authorities.



# 3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES

## 3.1 Technical data

### 3.1.1 Model KM6600IB-28

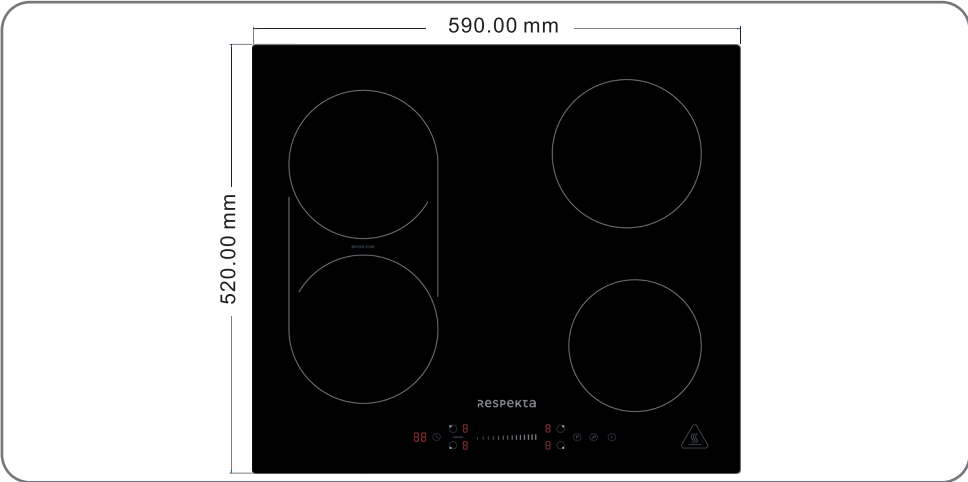


Fig. 3.1

Model no.		KM6600IB-28
Product identification / Brand	NEG	respekta
Product family		Built-in hob
Product description		Induction hob, 60 cm
Type of hob (electric/gas/combination)		electric
Type of heating (solid plates/radiation/induction)		induction
Hob finish (stainless steel/glass/ceramic glass)		ceramic glass

## Features

Model no.		KM6600IB-28
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nominal power	Watt	7200
Power cord length	cm	120
Power cord (with/without) plug		without plug
Hob width	cm	60
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	4
Front heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Front heating area (right)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Bridge heating area	Watt	3000W/Power Boost 3600W
Flex heating area	Watt	/
ECO function	Yes/No	Yes
Type of controls (knob/touch/slider)		touch and slider control
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/No	Yes
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic shutdown	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	590 x 520 x 60
Net weight	Kg	7.8
Gross weight (packaging included)	Kg	9.3
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	700 x 620 x 120

## Equipment or accessories

Model no.		KM6600IB-28
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.1.2 Model KM8800IF-28

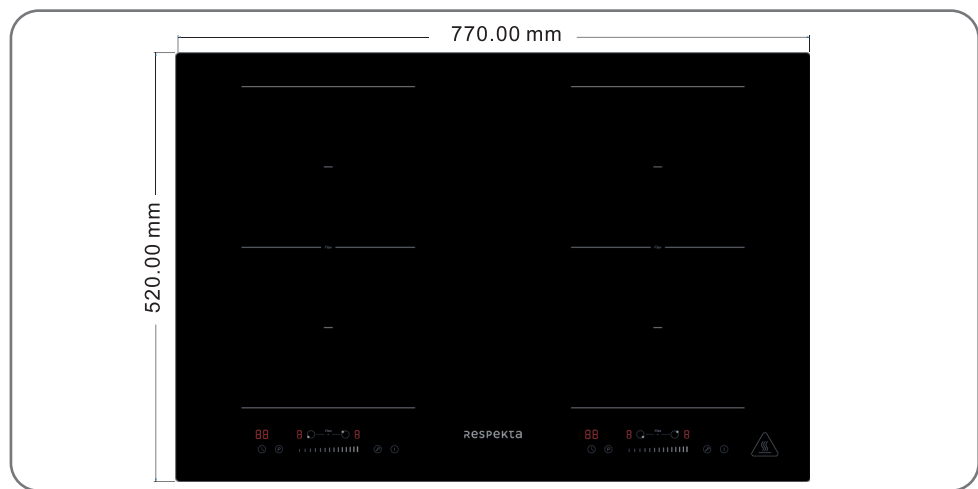


Fig. 3.2

Model no.		KM8800IF-28
Product identification / Brand	NEG	respekta
Product family		Built-in hob
Product description		Induction hob, 80cm
Type of hob (electric/gas/combination)		electric
Type of heating (solid plates/radiation/induction)		induction
Hob finish (stainless steel/glass/ceramic glass)		ceramic glass

## Features

Model no.		KM8800IF-28
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nominal power	Watt	7200
Power cord length	cm	120
Power cord (with/without) plug		without plug
Hob width	cm	80
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	4
Front heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Front heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Bridge heating area	Watt	/
Flex heating area	Watt	3000W/Power Boost 3600W
ECO function	Yes/No	No
Type of controls (knob/touch/slider)		touch and slider control
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/No	Yes
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic shutdown	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	770 x 520 x 60
Net weight	Kg	13
Gross weight (packaging included)	Kg	15.1
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	845 x 620 x 135

## Equipment or accessories

Model no.		KM8800IF-28
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

### 3.1.3 Model KM9140I-28

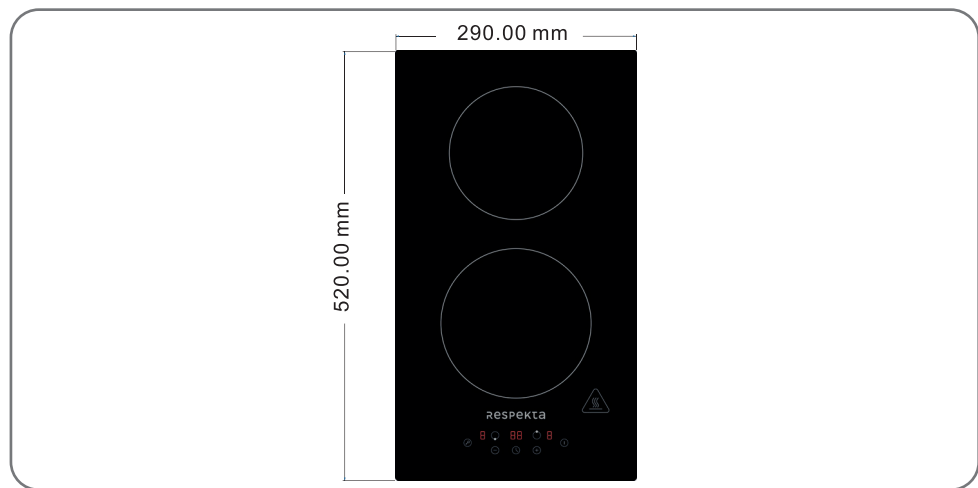


Fig. 3.3

Model no.		KM9140I-28
Product identification / Brand	NEG	respekta
Product family		Built-in hob
Product description		Induction hob, 30cm
Type of hob (electric/gas/combination)		electric
Type of heating (solid plates/radiation/induction)		induction
Hob finish (stainless steel/glass/ceramic glass)		ceramic glass

## Features

<b>Model no.</b>		<b>KM9140I-28</b>
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nominal power	Watt	3400
Power cord length	cm	167
Power cord (with/without) plug		with plug
Hob width	cm	30
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	2
Front heating area	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Bridge heating area	Watt	/
Flex heating area	Watt	/
ECO function	Yes/No	No
Type of controls (knob/touch/slider)		touch
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/No	Yes
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic shutdown	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	290 x 520 x 58
Net weight	Kg	4.1
Gross weight (packaging included)	Kg	5
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	375 x 580 x 115

## Equipment or accessories

<b>Model no.</b>		<b>KM9140I-28</b>
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

RESPEKTA

3.2 Wiring diagram

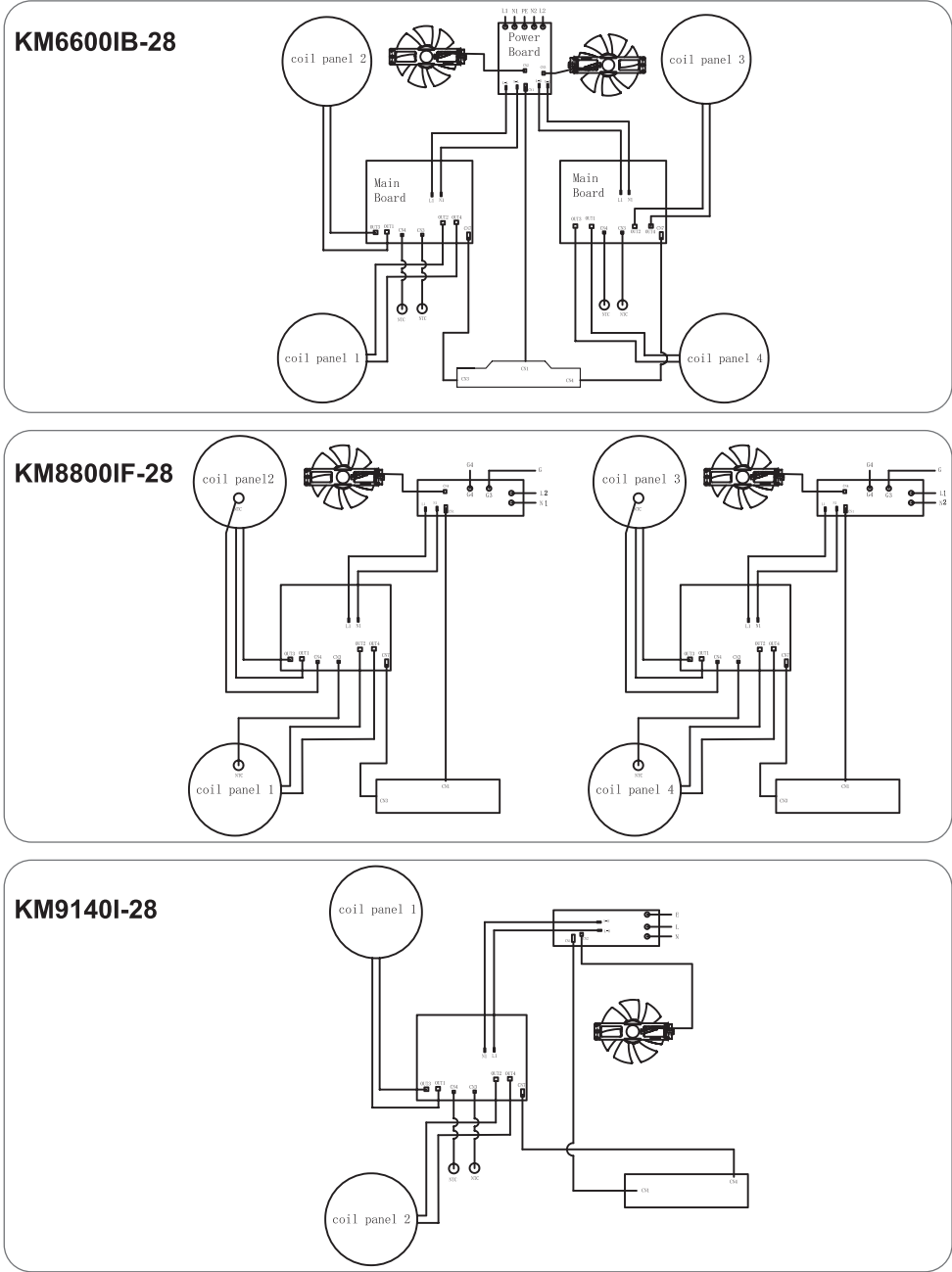











Fig. 3.4

## 4 : HOW TO USE

### 4.1 Preliminary advice

	<b>DANGER:</b> When the hob is in operation, never leave the dish unattended as the fat could catch fire.
	<b>DANGER:</b> Persons with a pacemaker should consult their doctor before using this unit.
	<b>CAUTION:</b> Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
	<b>WARNING:</b> Remove any protective film that may be left on the ceramic glass hob.
	<b>WARNING:</b> Ongoing maintenance ensures good operation and optimal performance of the hob.
	<b>WARNING:</b> Make sure the room is sufficiently ventilated.
	<b>WARNING:</b> Regularly clean encrustations from dirty surfaces.
	<b>WARNING:</b> Make sure that the hob has not been damaged during transport.
	<b>WARNING:</b> Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.



### 4.1.1 Operation of the induction hotplate

The hob is fitted with induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, without any losses through the ceramic glass surface. Energy consumption is lower than that of conventional heaters, which operate on the radiation principle.

The ceramic glass hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish.

The induction hotplate generates heat from the induction coil (shaped like a spiral), installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates a magnetic field at the bottom of the dish, which in turn creates whirling flows of current that heat up.

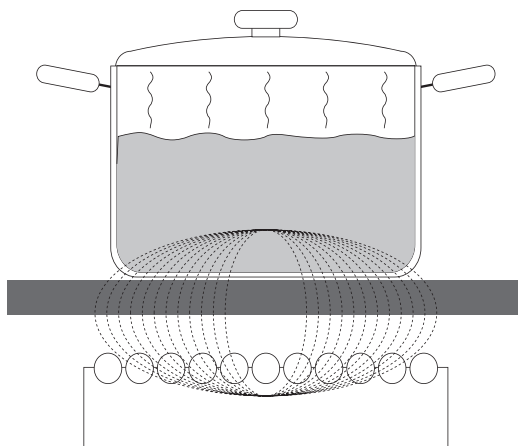


Fig. 4.1



**WARNING:** In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface.



**WARNING:** Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it. After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.

## 4.1.2 Appropriate cookware for induction hotplates



**CAUTION:** Only use cookware appropriate for induction hobs. Make sure that the induction symbol is present on the packaging or on the bottom of the dish.

With induction cooking zones, dishes are heated very quickly by a strong magnetic field. The induction hotplate works properly if using appropriate magnetic cookware.

The dish should be in the middle of the hotplate during cooking.

### Appropriate cookware:

Cookware made of cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, with multilayer bottom (if indicated as suitable by the manufacturer) are suitable.

### Inappropriate cookware:

Cookware in copper-clad steel or with aluminium bottom, cookware in glass, wood, ceramic, earthenware or porcelain are NOT appropriate.



**NOTE:** The bottom of the dish should be flat and smooth.  
Do not use dishes with a rough bottom or a curved bottom.



**NOTE:** Some dishes do not have a fully ferromagnetic bottom. In this case, only the magnetic part is heated, the rest of the bottom remains cold.

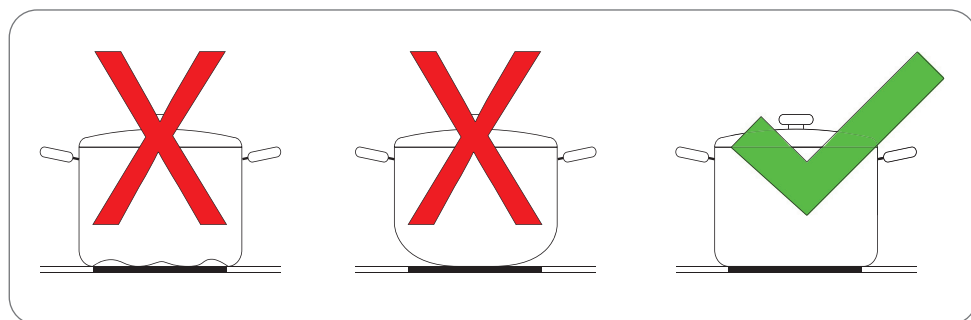



Fig. 4.2

It is possible to check if the dishes are suitable by testing with a magnet. Place a magnet at the bottom of the dish, if it sticks it means that the dish is appropriate for induction. If you don't have a magnet, add some water to the dish you want to check. If the symbol  in the control panel does not flash and the water starts to boil, the dish is suitable for induction.

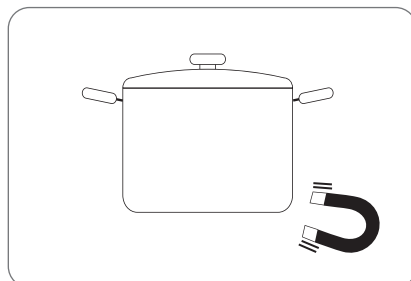




Fig. 4.3

### 4.1.3 Cookware dimensions

Induction cooking zones automatically adapt to the size of the dish bottom surface within a certain limit. The efficiency of the hotplate depends on the diameter of the bottom of the dish. Dishes with a diameter smaller than the minimum will receive only part of the heat generated by the hotplate.



**NOTE:** When using a special dish you must follow the manufacturer's instructions.



**NOTE:** For good cooking results, the ferromagnetic part of the bottom of the dish must match the dimensions of the hotplate. If the hotplate does not detect the dish, try placing it on another hotplate with a smaller diameter. In any case, you must always **place the dishes in the centre of the hotplate**.

Hotplate size (mm)	Minimum diameter of dish bottom (mm)
160	120
180	140
210* 190	160
Flex Area	250

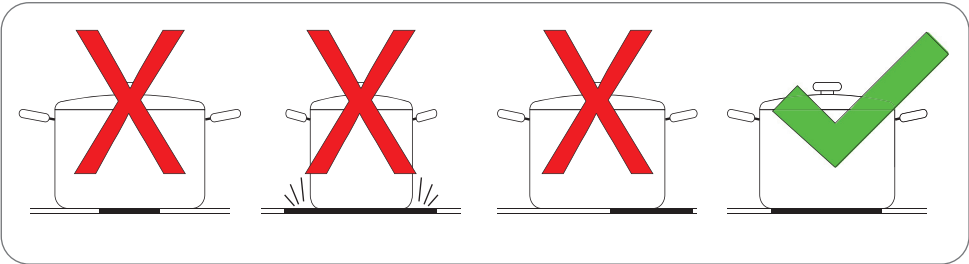



Fig. 4.4



**NOTE:** Always lift the cookware and place it gently on the ceramic glass hob. Do not slide them, or they could scratch the glass.

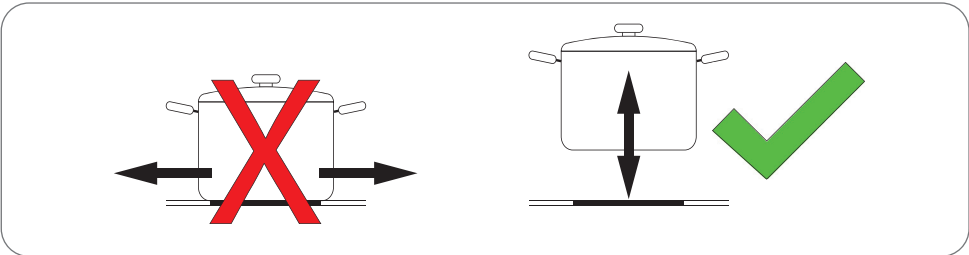


Fig. 4.5

## 4.1.4 Energy savings

Follow these practical tips to save energy in your cooking activities.



**WARNING:** When preparing dishes with a long cooking time in a pressure cooker, make sure there is always enough liquid in the pot: leaving an empty pot to boil could damage both the hotplate and the pot itself.



**NOTE:** Place the dishes on the hotplate before switching it on.



**NOTE:** Place the dishes in the centre of the hotplate.



**NOTE:** Use residual heat to keep food warm. Cook a new dish on a hotplate that has just been used to take advantage of its residual heat.



**NOTE:** When heating water, only use the necessary amount.



**NOTE:** Always cover the pot or pan with an appropriately sized lid.



**NOTE:** Use a dish size suitable for the amount of food to be prepared. If you use an excessively large pot for a small amount of food, you will unnecessarily consume considerably more energy.

### 4.1.5 Using the buttons (touch)

Buttons respond to touch, there is no need to press down.

- Use the whole finger pad, not the tip.
- the acoustic signal indicates that the pressed button is active.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that no object (kitchen utensils or cloth) can cover them. Even a thin layer of water can make the buttons difficult to operate.

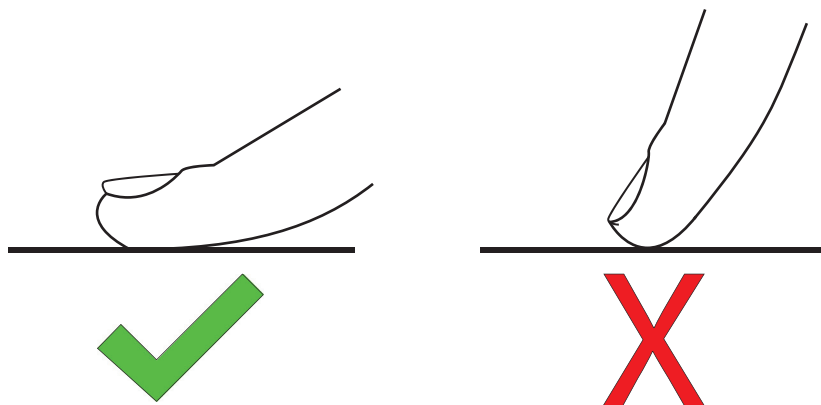


Fig. 4.6

## 4.2 Using the electric hob

### 4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM6600IB-28

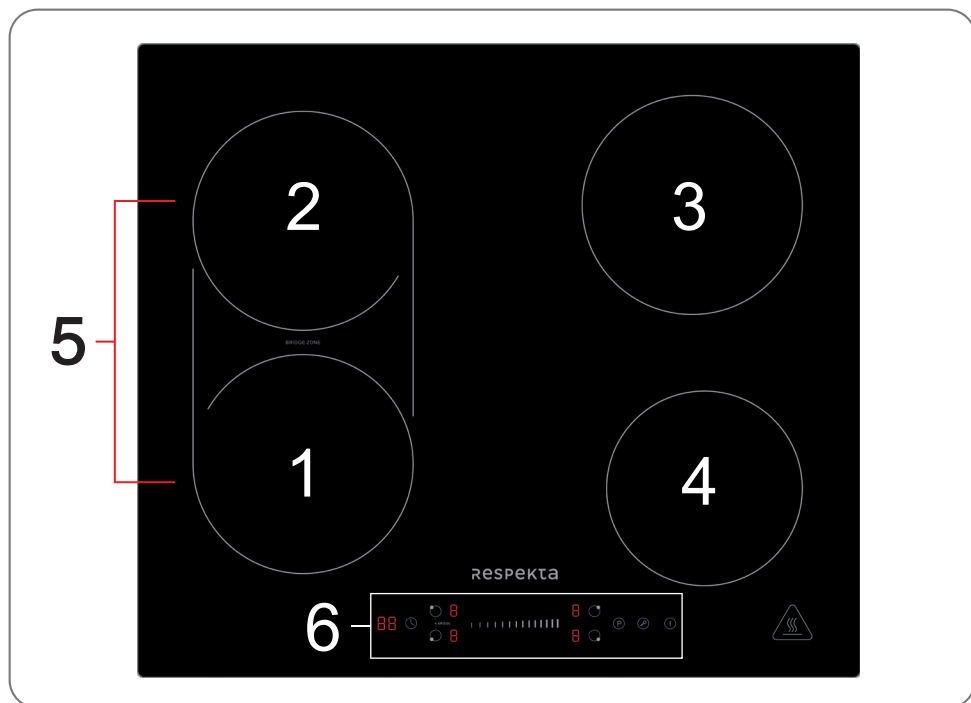


Fig. 4.7

- 1 - Front left hotplate (1800/2100 W)
- 2 - Rear left hotplate (1800/2100 W)
- 3 - Rear right hotplate (1800/2100 W)
- 4 - Front right hotplate (1200/1500W)
- 5 - Bridge Area (3000/3600W)
- 6 - Touch and slider control panel

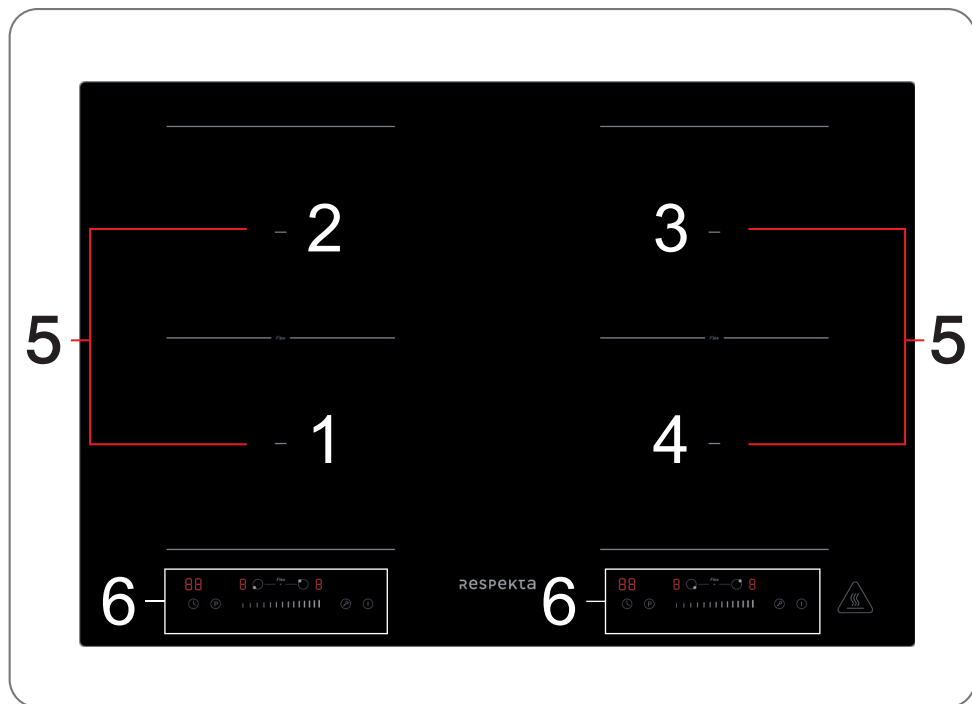


Fig. 4.8

- 1 - Front left hotplate (1800/2100 W)
- 2 - Rear left hotplate (1800/2100 W)
- 3 - Rear right hotplate (1800/2100 W)
- 4 - Front right hotplate (1800/2100 W)
- 5 - Flex Area (3000/3600W)
- 6 - Touch and slider control panel

KM9140I-28

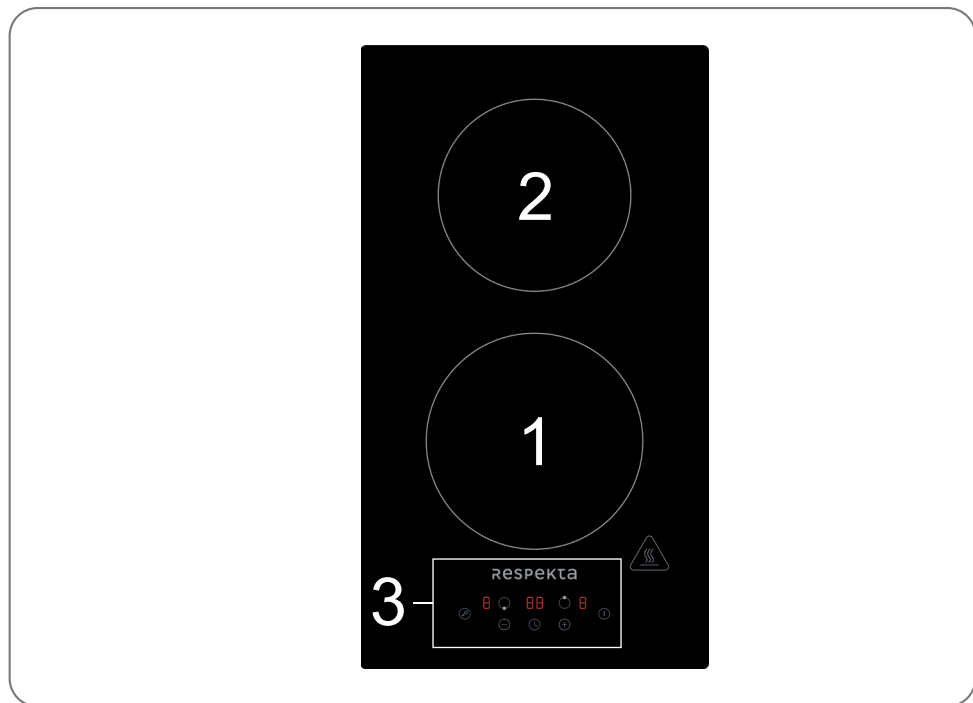


Fig. 4.9

- 1 - Front hotplate (1800/2100 W)
- 2 - Rear hotplate (1200/1500 W)
- 3 - Touch control panel

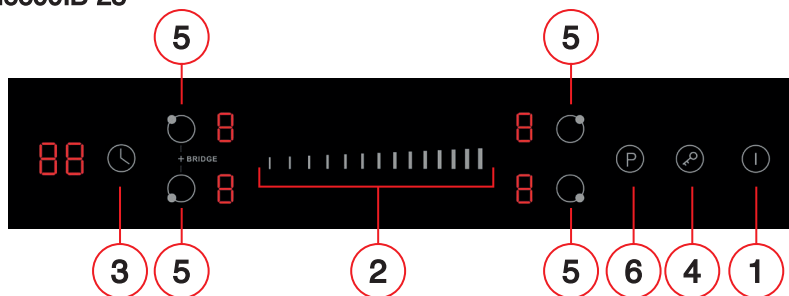


## 4.2.2 Control panel

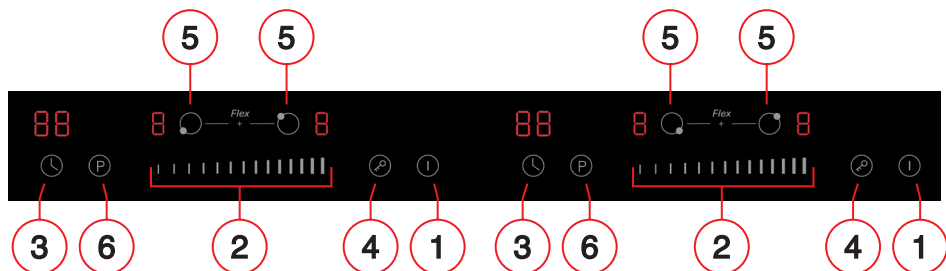
### On/off, selection of hotplate and cooking intensity level

- 1 - ON-OFF button (hob on/off)
- 2 - Cooking intensity level
- 3 - Timer button
- 4 - Control lock button (child safety lock)
- 5 - Hotplate selection
- 6 - "Power Boost" button

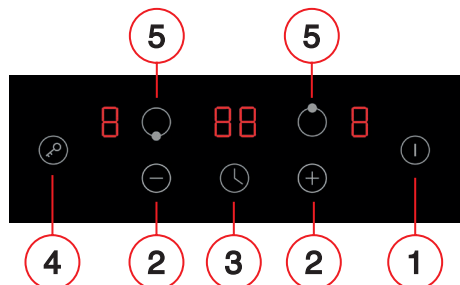
**KM6600IB-28**



**KM8800IF-28**



**KM9140I-28**



**Fig. 4.10**

### 4.2.3 Starting the cooking process

- 1 - Press the ON/OFF button (1), the control panel indicators show "-". A short beep confirms that the unit is switched on. All control panel elements light up for one second and then go out, indicating that the hob is in stand-by mode.

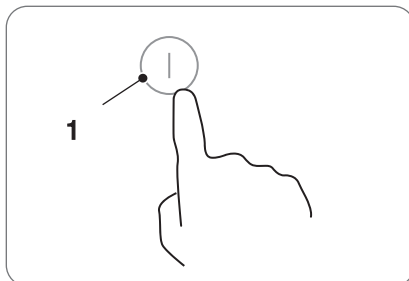


Fig. 4.11

- 2 - Place the dish on the desired hob.



**WARNING:** The base of the dish and the hob must be clean and dry.

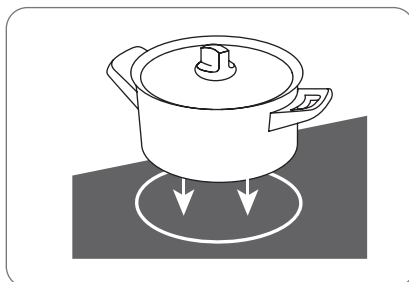


Fig. 4.12

- 3 - By pressing the hotplate selection button (5), an indicator next to it will flash.

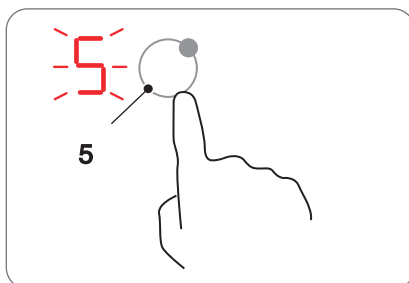


Fig. 4.13

- 4 - Press the cooking level buttons "+/-" (2) or scroll the slider bar (2) depending on the model to set the desired cooking level. The cooking power/intensity level indicated on the display ranges from 1 to 9 (0 means the hotplate is off). The higher the value, the greater the cooking intensity.



Fig. 4.14



**NOTE:** If you have not selected a cooking level, the appliance switches off automatically after one minute. You will have to restart from step 1.

The cooking intensity level can be changed at any time during cooking.

## The flashing of the symbol



### means:

- There is no dish on the hotplate for which you are selecting a cooking level.
- The dish you are using is not suitable for induction hobs, it may be too small in diameter, or it is not centred correctly on the hotplate. The symbol switches off automatically after 1 minute if no suitable dish is placed on the corresponding hotplate.

## 4.2.4 Once cooking is done

- 1 - Press the selection button for the hotplate (5) you wish to switch off.

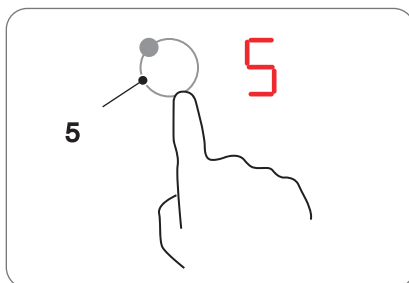


Fig. 4.15

- 2 - Turn off the hotplate by pressing the "-" button (2) or scroll the slider bar (2) depending on the model until you reach level "0". Make sure the display shows "0".

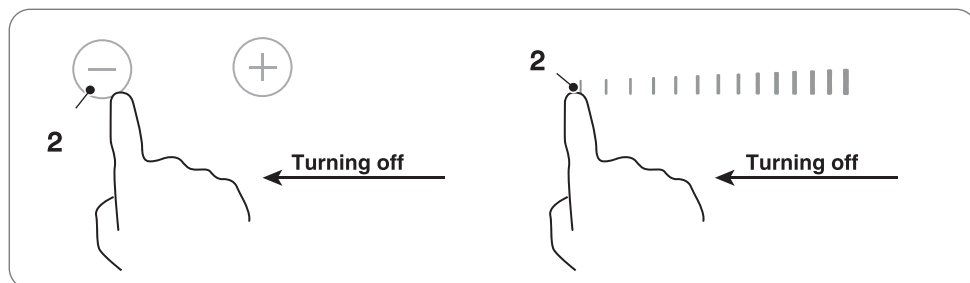


Fig. 4.16

- 3 - Turn off the entire hob by pressing the ON/OFF button (5).

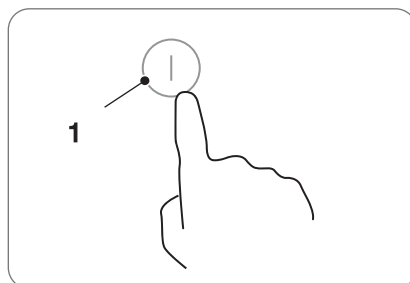


Fig. 4.17



**CAUTION:** Beware of hot surfaces

The letter "H" indicates which hotplate is still hot to the touch. It goes out as soon as the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat several dishes and use the still hot hotplate for this purpose.

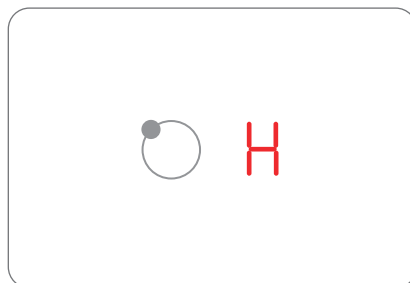


Fig. 4.18

## 4.2.5 Power Boost

### Turn on Power Boost

- 1 - Select the hotplate you want to heat up quickly (5).

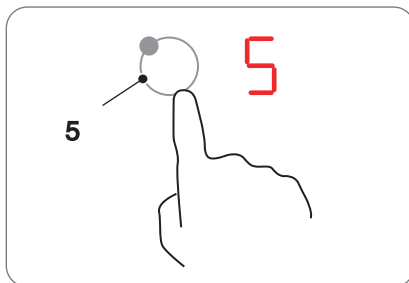


Fig. 4.19

- 2 - Press the Power Boost button, (P) the cooking intensity level shows "P" and power reaches the maximum level.



**NOTE:** Only for model **KM9140I-28**: press the cooking level button "+" (2) multiple times to reach maximum power.

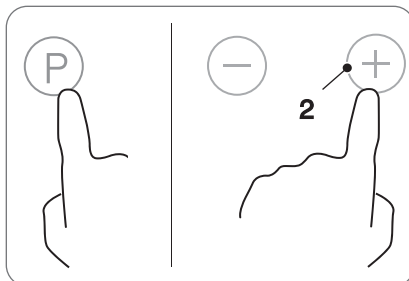


Fig. 4.20

### Turn off Power Boost

- 1 - Select the hotplate button (5) with Power Boost function that you want to switch off.

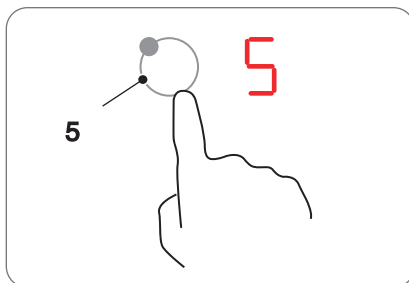



Fig. 4.21

- 2 - Press the Power Boost button,  to switch off the power function, or press the "+/-" cooking level button (2) to deactivate the power function and set the desired cooking level.



**NOTE:** In models with slider bar (2), simply set a lower cooking level to deactivate the Power Boost function.

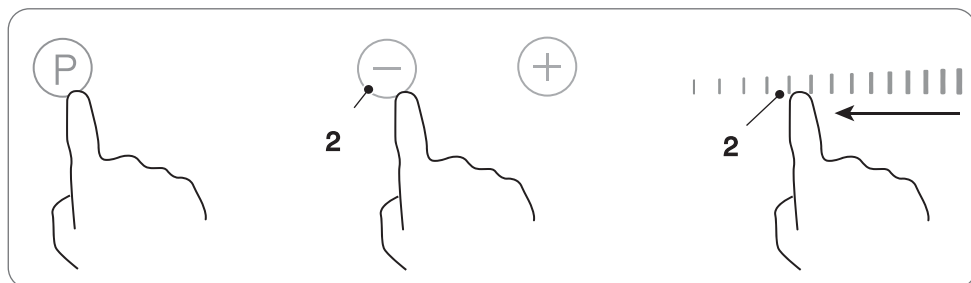


Fig. 4.22



**NOTE:** The Power Boost function lasts 5 minutes maximum, after which the hotplate in question will automatically switch to level 9.

#### 4.2.6 Bridge heating area function (model KM6600IB-28 only)

- This area can be activated as a "bridge" zone or as two separate hotplates.
- Position the pans so that they are detected correctly and the heat is distributed evenly.

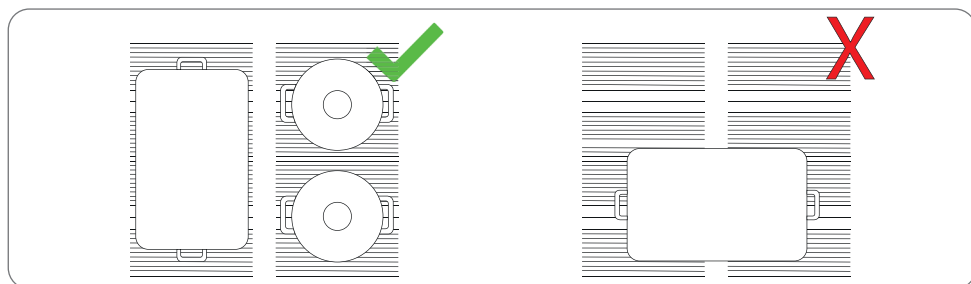


Fig. 4.23

Turn on the Bridge function

- 1 - Press the hotplate selection buttons (5) simultaneously, the display will show "=" and the power level (e.g., 5).

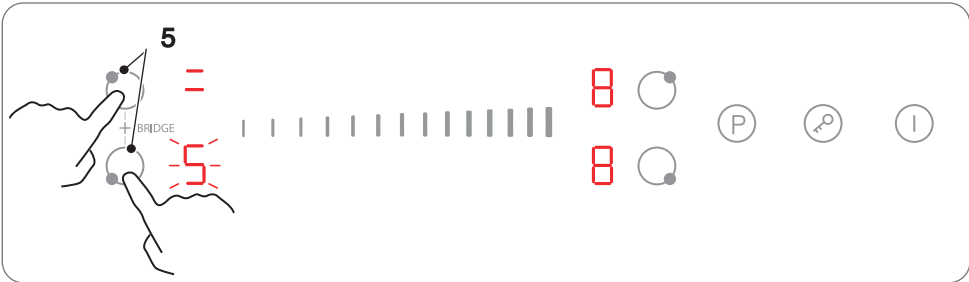


Fig. 4.24

- 2 - Select and set the desired cooking level (2).

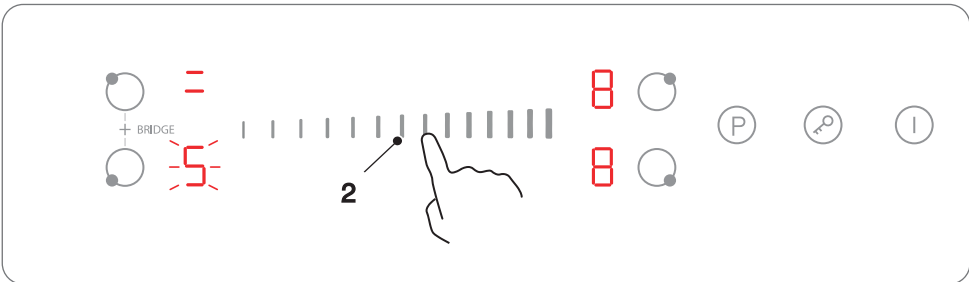


Fig. 4.25

Turn off the Bridge function

- 1 - Press any hotplate selection button (5) to deactivate the Bridge function. The display shows "-".

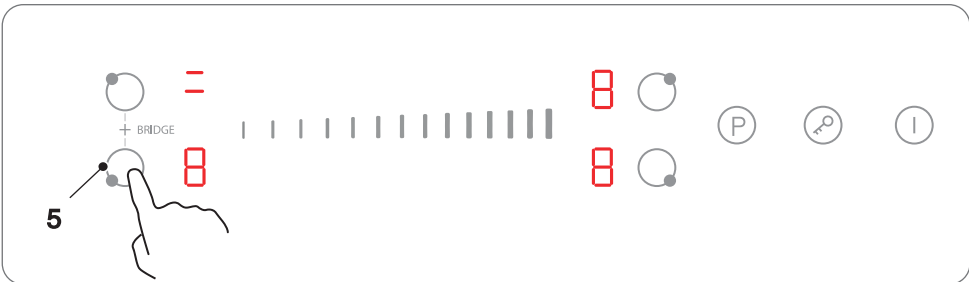


Fig. 4.26

## 4.2.7 Flex heating area function (model KM8800IF-28 only)

- You can activate these areas as "flex" zones (on one or both sides of the hob) or as individual hotplates.
- Position the pans so that they are detected correctly and the heat is distributed evenly.

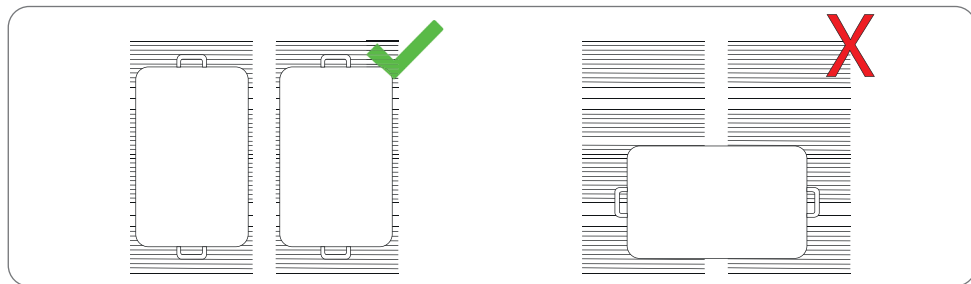


Fig. 4.27

### Turn on the Flex function

- 1 - Press the hotplate selection buttons (5) simultaneously to turn on the Flex area. The display will show "=", meaning the Flex area is on. Set the cooking intensity (e.g.) to "8" as shown in the figure.

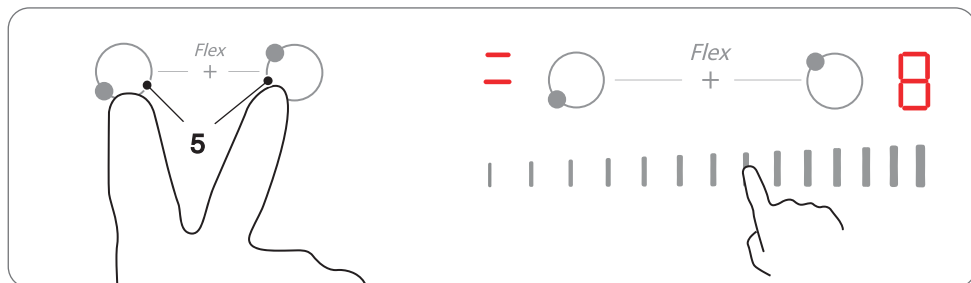


Fig. 4.28



### Turn off the Flex function

- 1 - Press a selection button for the hotplate (5). The indication on the display, changes from "=" to "-" or "0". The Flex area is off.

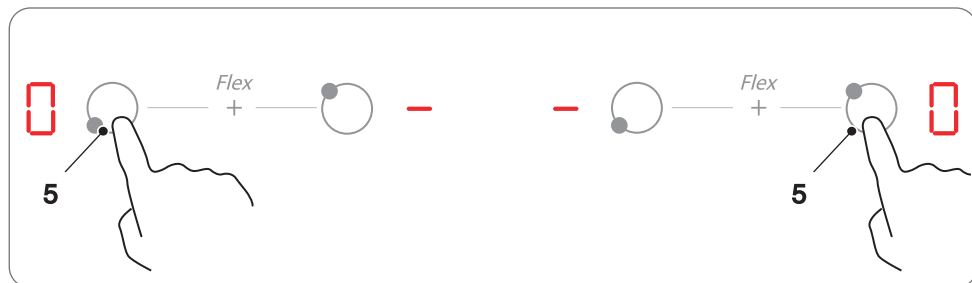


Fig. 4.29

- 2 - Select and set the desired cooking level.

## 4.2.8 ECO function (model KM6600IB-28 only)

The total power of the induction hob with ECO function can be limited to 2.8/3.5/6.0/7.2 kW with proper power supply (see "ECO function setting table" after Fig.4.35).

### To change the setting of the ECO configuration

- 1 - Turn off the hob by pressing the ON/OFF button.
- 2 - Leave the hob off for at least five minutes.
- 3 - Turn the hob back on by pressing the ON/OFF button.
- 4 - Follow the instructions below.

### Configure the hob in ECO mode

- 1 - Press the ON/OFF power button (1), the control panel indicators show "-" and "-". A short beep confirms that the unit is switched on.

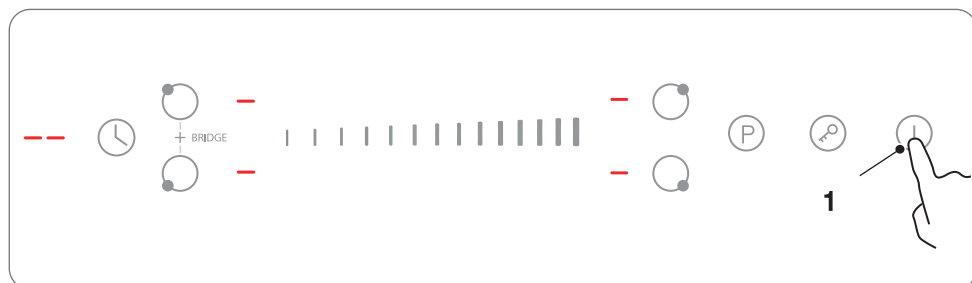


Fig. 4.30

- 2 - Simultaneously press the front right hotplate button (5) and the rear right hotplate button (5) for 3 seconds. A beep will indicate that the induction hob is now in ECO mode.

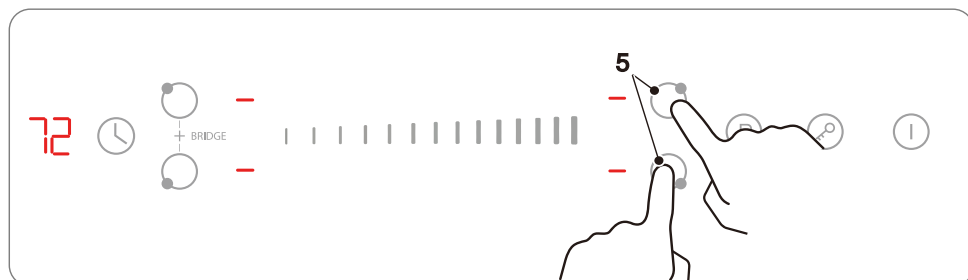


Fig. 4.31

- 3 - Press the timer button (3), the timer display will begin to flash.

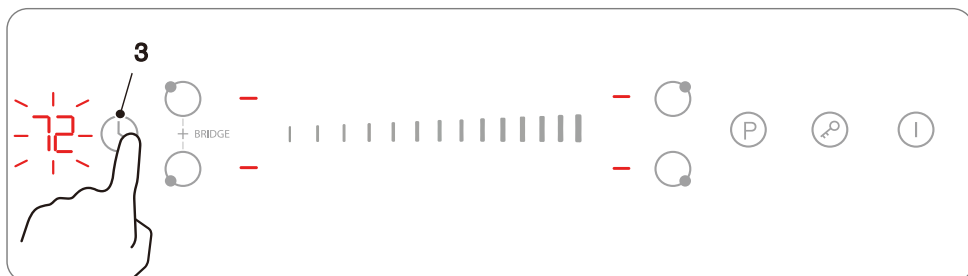


Fig. 4.32

- 4 - Press the hotplate button (5) in question, the number shown on the display indicates that the total power will be reset to the respective ECO power settings (e.g., the front left area button is associated with the number on the display "28," which corresponds to 2.8kW; see also the "ECO function setting table" after Fig.4.35).

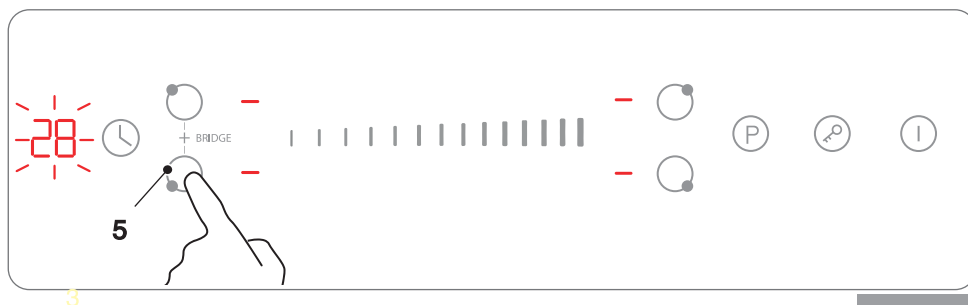


Fig. 4.33


5 - Press the timer button (3) again, the timer display will stop flashing and the display of the previously selected hotplate will show "  ": this indicates that the setting was successful.



Fig. 4.34

6 - Press the ON/OFF button (1) to turn off the hob. Turn the hob back on, the previously set ECO function setting will be retained.



Fig. 4.35

ECO function setting table

Hotplate selection button	Timer display	ECO power level	Power supply (a protection fuse is required)
Front left hotplate button	28	2.8kW	13A
Rear left hotplate button	35	3.5kW	16A
Rear right hotplate button	60	6.0kW	25A
Front right hotplate button	72	7.2kW*	32A

\* When using for the first time, the default power setting is 7.2 kW.



**NOTE:** The ECO function configuration can be entered only once, as long as the hob power supply is uninterrupted. It can be entered again by following the procedure described at the start of Sec. "ECO function (model KM6600IB-28 only)"

## 4.2.9 Control lock button (child safety lock)

The controls can be locked to prevent unwanted use (so that children, for example, cannot accidentally switch on the cooking zones).


When the control buttons are locked, no buttons will be activated except the ON/OFF button.

### To lock the controls

Press the control lock button , "Lo" appears on the timer display.

### To unlock the controls

1 - Make sure the ceramic glass hob is switched on.

2 - Press and hold the key lock button  for 3 seconds

3 - The hob is now ready for use.



**WARNING:** When the hob is in lock mode, all controls are disabled except the ON/OFF button. It is always possible to turn off the hob with the ON/OFF button in an emergency, but the hob must first be unlocked for subsequent operations.

## 4.2.10 Residual heat warning

When the hob has been in operation for some time, some residual heat is generated. The letter "H" (see also Fig.4.18 ) appears to warn to stay away from the hot surfaces.

## 4.2.11 Automatic shutdown

Automatic shutdown is a safety protection function for the hob. If you forget to switch off the appliance after cooking, the appliance switches off automatically. The default shutdown times for the various power levels are shown in the table below:


Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the dish is removed from the hotplate, the hob will stop generating heat and will automatically switch off after 2 minutes.

### 4.2.12 Using the timer

You can use the timer in two different ways:


- It can be used as a minute timer. In this case, the timer will not switch off any cooking zone after the set time has elapsed.
- It can be used as an off timer to switch off one or more cooking zones when the time runs out.



**NOTE:** You can set the timer for up to 99 minutes.  
You can use the timer even if you do not select a hotplate.

**Set the timer to keep time:**

- 1 - Make sure that the hob is switched on and that the hotplate selection button is **not activated** (the hotplate indication '-' does not flash).



**NOTE:** You can set the timer before or after you finish setting the hotplate intensity.

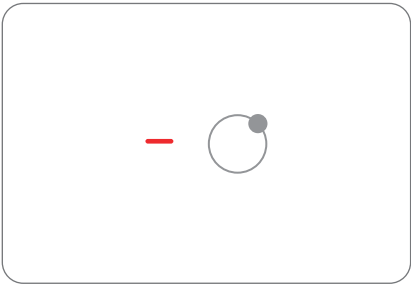


Fig. 4.36

- 2 - Press the timer button, "00" will appear on the timer display and "0" will flash.

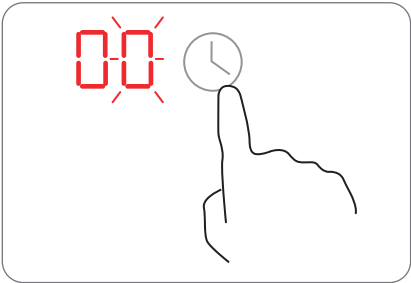


Fig. 4.37

- 3 - Set the time (e.g., 5) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model.

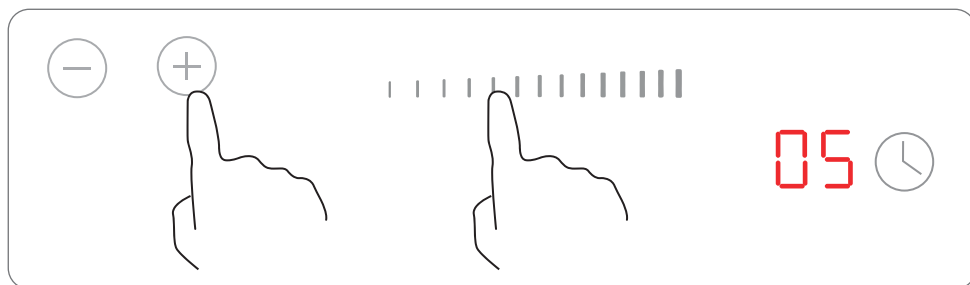


Fig. 4.38

- 4 - Press the timer button again, then "0" will flash on the display.

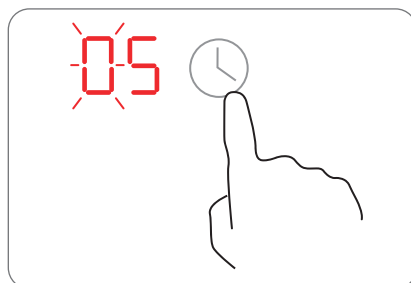


Fig. 4.39

- 5 - Set the time (e.g., 9) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model; now the timer setting is 95 minutes.

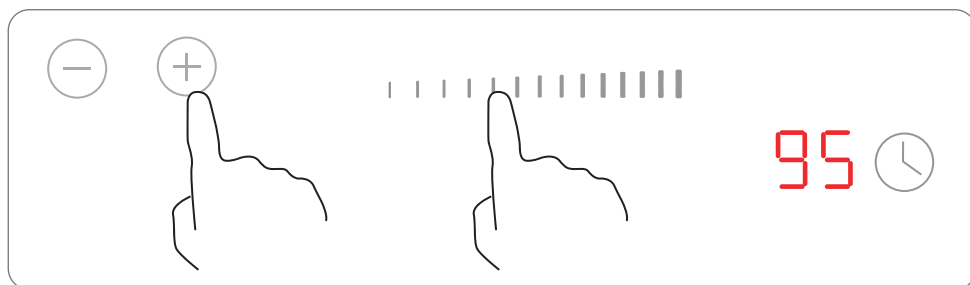


Fig. 4.40

- 6 - When the time is set, the countdown begins immediately. The display will show the remaining time.

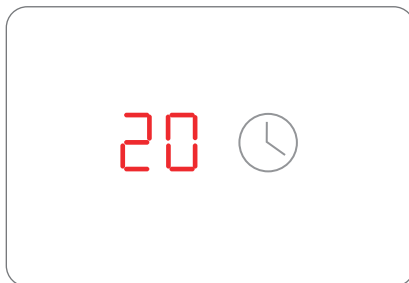


Fig. 4.41

- 7 - The buzzer sounds for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time has elapsed.

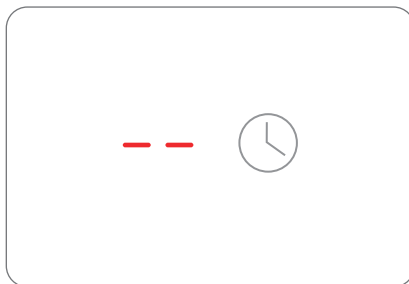


Fig. 4.42

**Set the timer to switch off one or more hotplates:**

- 1 - Press the selection button for the hotplate e.g.  for which you wish to set the timer.

- 2 - Press the timer button, "00" will appear on the timer display and "0" will flash.

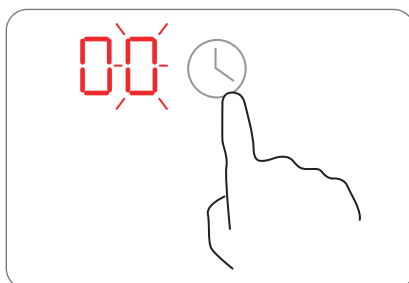


Fig. 4.43

- 3 - Set the time (e.g., 5) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model.

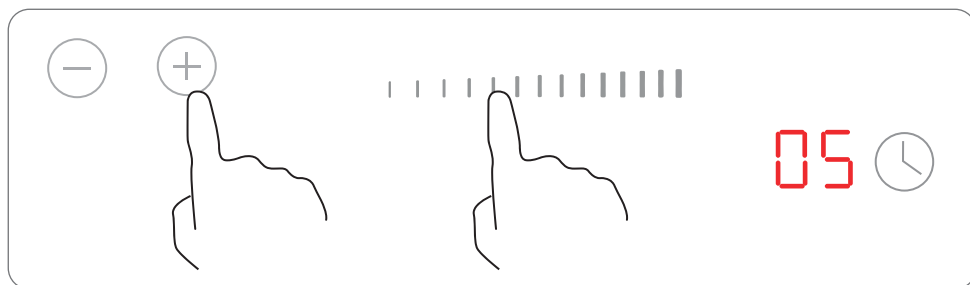


Fig. 4.44

- 4 - Press the timer control again, then "0" will flash on the display.

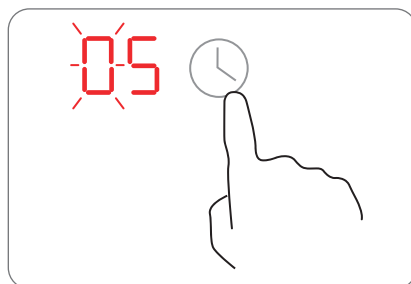


Fig. 4.45

- 5 - Set the time (e.g., 9) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model; now the timer setting is 95 minutes.

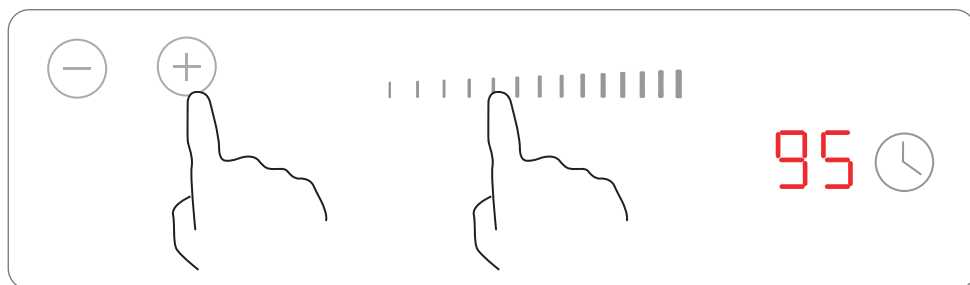


Fig. 4.46



6 - When the time is set, the countdown begins immediately. The display will show the remaining time.

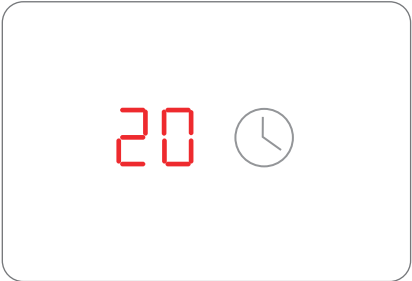


Fig. 4.47

	<p><b>NOTE:</b> The red dot next to the power level indicator lights up to indicate the hotplates selected. The dot of the corresponding plate flashes.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

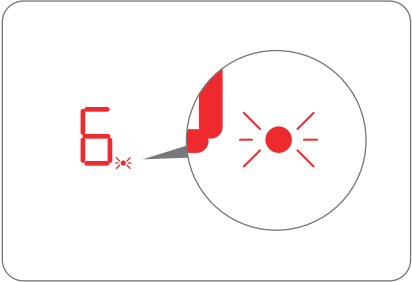


Fig. 4.48

7 - When the time has elapsed, the corresponding hotplate switches off automatically.

	<p><b>NOTE:</b> The other hotplates will continue to operate if previously turned on.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------

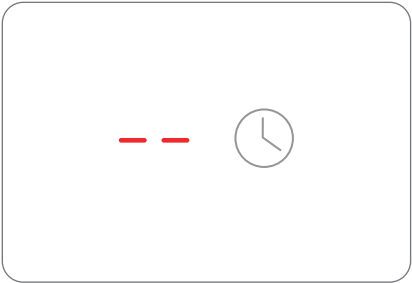


Fig. 4.49

**If the timer is set for several hotplates:**

- 1 - When setting the timer for several hotplates, the red dots for the relevant hotplates light up. The display shows the timer that expires first. The dot of the corresponding hotplate flashes.

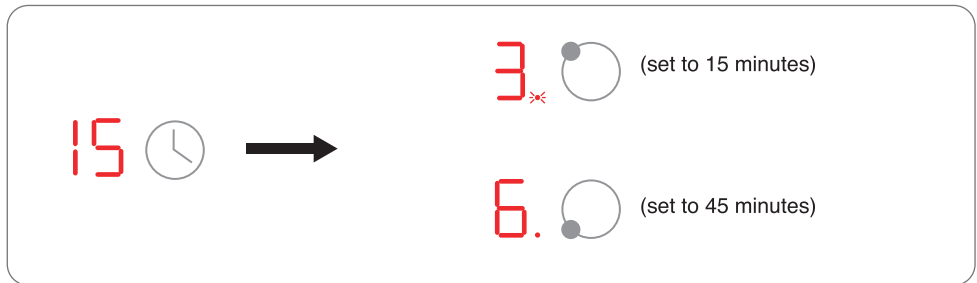


Fig. 4.50

- 2 - Once the countdown timer has elapsed, the corresponding hotplate switches off. Then the display will show the next expiring timer and the dot for the corresponding plate will flash.

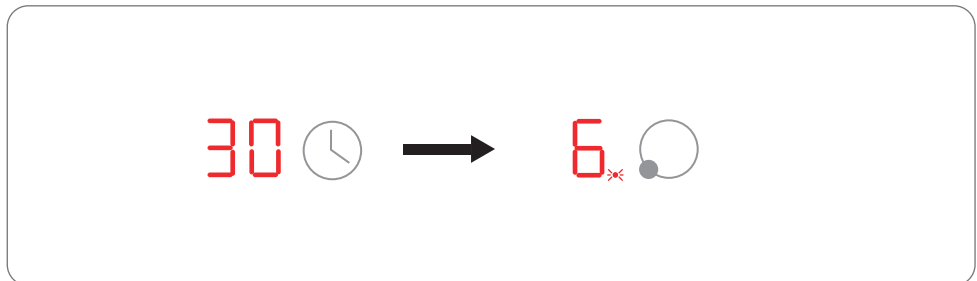


Fig. 4.51



**NOTE:** By pressing the hotplate selection button, the timer corresponding to the plate selected will be shown on the timer display.

Cancelling the timer

- 1 - Press the selection button for the hotplate (5) for which you wish to cancel the timer.
- 2 - Press the timer button, the indicator flashes.
- 3 - Press the "-" button to set the timer to "00": the timer is cancelled.

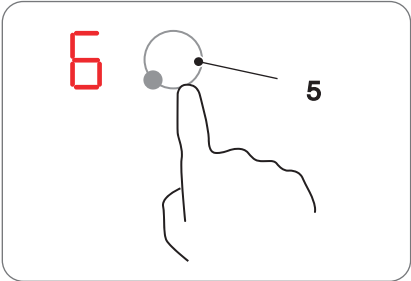



Fig. 4.52

4.2.13 Cooking guidelines

Cooking tips



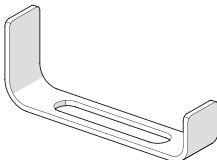
**DANGER:** Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

- Using a lid reduces cooking time and saves energy because no heat escapes.
- Use only the necessary amount of oil or fat to reduce cooking time.
- Start cooking by setting a high temperature, reduce the temperature when the food reaches the desired cooking level.

Heat setting	Purpose
0	off, use of residual heat
1 - 2	melt, reheat, maintain heat
3 - 4	slow cooking, defrosting and reheating
5 - 6	stewing, gentle cooking and toasting small quantities
7 - 8	cooking and browning of large quantities
9	frying, cooking until boiling

## 5 : INSTALLATION








### 5.1 List of accessories

Item	Image
<p>Fixing brackets (bag supplied - the shape of the bracket may vary depending on the model).</p> <p>Sealing tape (pre-assembled).</p>	

### 5.2 Preliminary operations

#### 5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob:

	<p><b>WARNING:</b> Install the units only in suitable places.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Check that the work surface is flat and level and that there are no structural obstructions within the space required for installation.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Make sure the worktop is made of heat-resistant material.</p>
	<p><b>WARNING:</b> If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Make sure that the installation is carried out in compliance with all safety regulations and standards.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Make sure that an appropriate switch that allows total disconnection from the main power supply is incorporated into the wiring and positioned to comply with local regulations on electrical wiring.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Make sure the isolation switch is of an approved type and provides 3 mm contact separation in all poles (or all live conductors [phase] if local cabling rules allow for this variation in requirements).</p>



**WARNING:** The isolation switch must be easily accessible to the user after installing the hob.



**WARNING:** If in doubt on local regulations, contact the building authorities.



**WARNING:** Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob.



**WARNING:** Make sure the power cord does not pass through kitchen cabinet doors or drawers.



**WARNING:** Make sure there is a constant flow of fresh air from the cabinet opening to the base of the hob.



**WARNING:** If the hob is installed above a drawer or kitchen cabinet, thermal protection must be installed under the base of the hob.



**WARNING:** The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never install the hob yourself.



**WARNING:** The hob should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture could damage the hob electronics.



**WARNING:** The hob must be installed in such a way as to ensure effective heat evacuation to improve its reliability.



**WARNING:** Do not use a steam cleaner.



**WARNING:** The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance.

## Before attaching the mounting brackets



**WARNING:** Before attaching the mounting brackets, the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not lift or grab by the protruding controls.

## Adjustment of bracket position



**WARNING:** After installation, fasten the hob to the worktop by screwing the four brackets to the bottom of the hob (see photo).

## 5.3 Instructions for installation

### 5.3.1 Size of work surface cutout area

Cut out the work surface according to the dimensions indicated in the drawing. For installation and use, a minimum space of 50 mm (X) must be maintained around the cutout as shown in the illustration.

The thickness of the worktop must be at least 30 mm. To avoid deformations of the work surface that could be caused by heat radiating from the hob, use heat-resistant material. Use the sealing tape as shown in the illustration.



**WARNING:** The work surface material should be made of impregnated wood or other insulating material.

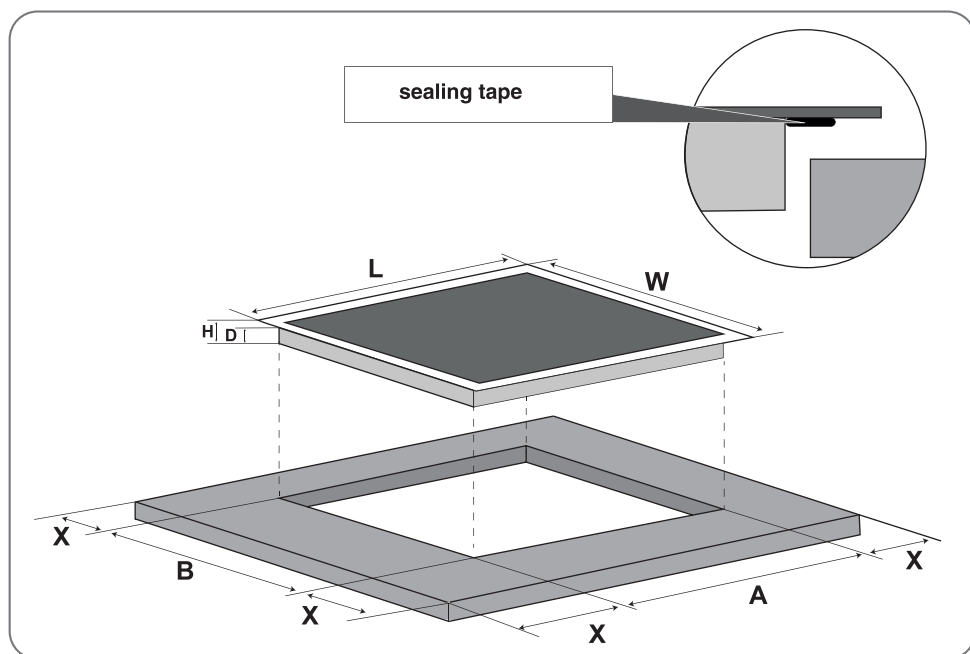


Fig. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM6600IB-28	590	520	60	54	560	490	50 minimum
KM8800IF-28	770	520	60	54	740	490	50 minimum
KM9140I-28	290	520	58	54	270	490	50 minimum



**WARNING:** Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the hob is always in good condition.

## 5.3.2 Installation instructions

### Important:

The distance between the base of the hob and the upper part of any cabinet or appliance below it (3) must be **at least 50 mm**.



**WARNING:** If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.

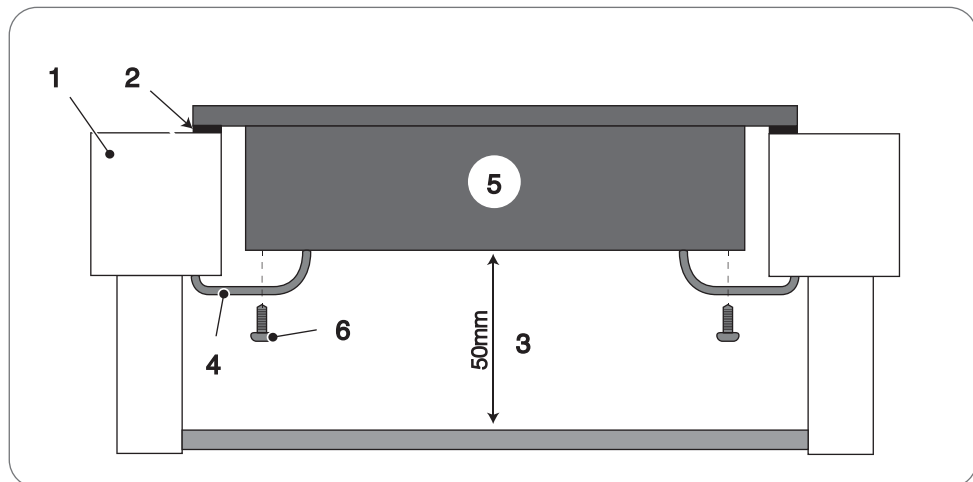


Fig. 5.2

- 1) - Worktop
- 2) - Sealing tape
- 3) - Minimum distance
- 4) - Brackets (\*)
- 5) - Electric hob
- 6) - Screws

(\*) The shape of the brackets may vary depending on the model.

### Installation steps

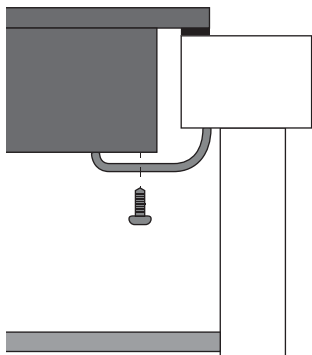
- 1) - Remove the protective film from the pre-mounted sealing tape (2).
- 2) - Bring the hob (5) into the worktop cutout and press gently.
- 3) - Secure the four mounting brackets (4) to the hob base (5) with the screws (6).



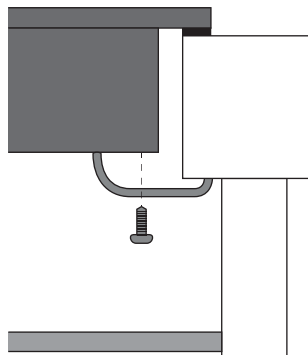
**CAUTION:** Do not put pressure on the hob to avoid damaging it.

The fixing brackets are inside a bag supplied. Adjust the position of the brackets to suit different thicknesses of the work surface.

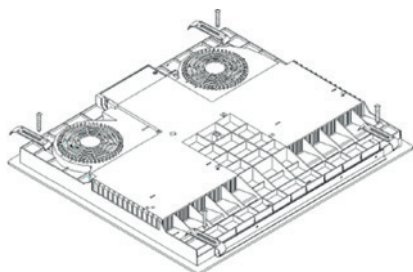
a)



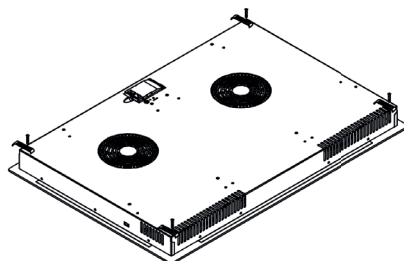
b)



KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

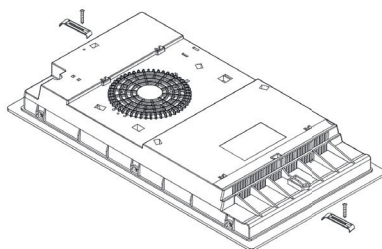


Fig. 5.3


a) - Version 1

b) - Version 2




**NOTE:** The cut dimensions of the worktop can be found in the previous section "Size of work surface cutout area".






**WARNING:** Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the hob is always in good condition.



**WARNING:** The safe distance between the hob and any cabinet above it must be at least 760 mm.



**WARNING:** The safe distance between the hob and a range hood must be at least 650 mm.

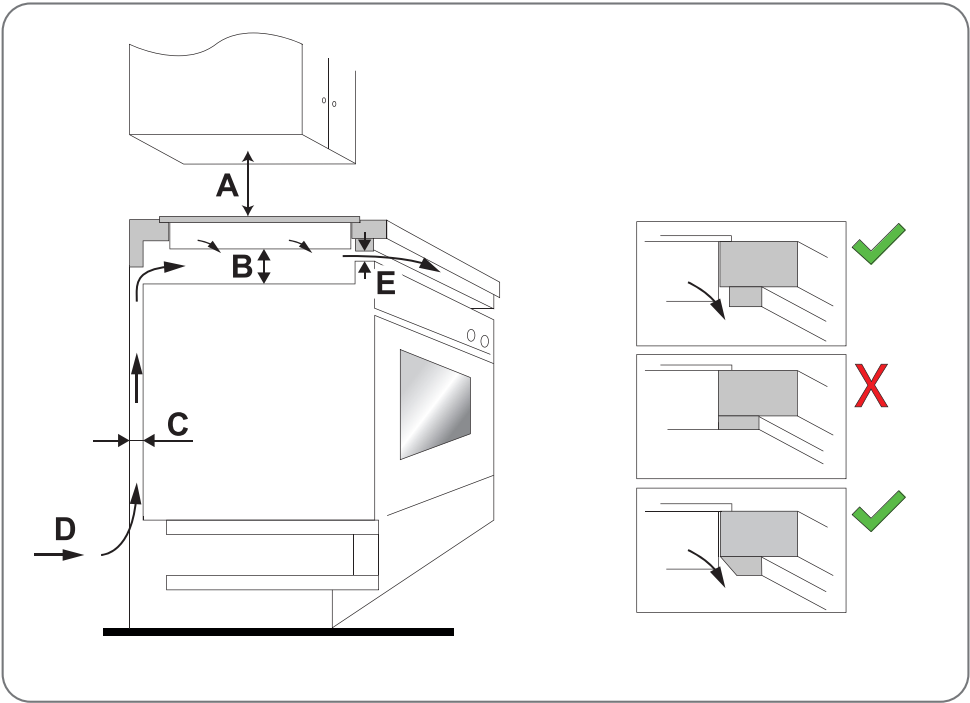


Fig. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (minimum distance from cabinet) 650 (minimum distance from hood)	50 (minimum)	20 (minimum)	Air inlet	Air outlet at least 5 mm

## 5.4 Connection of hob to mains

Before connecting the hob to the mains, check the following:



**DANGER:** Do not use adapters, reducers or branches to connect the hob to the mains, as they could cause overheating and fire. The power cord must never touch hot parts and must be arranged in such a way as to not exceed a temperature of 75°C at any point.



**CAUTION:** Any modification to the electrical system of the house may only be carried out by a specialised technician.



**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.



**WARNING:** Check with a specialised technician that the electrical system of the house is suitable for the power used by the hob, check the values shown on the appliance nameplate.



**WARNING:** The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnecter/contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations.



**WARNING:** The cable must be checked regularly.  
If the power cord is damaged or needs to be replaced, this can only be done by a specialised technician with suitable equipment to avoid accidents.



**WARNING:** If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole disconnecter/contactor must be installed with a minimum distance of 3 mm between the contacts.



**WARNING:** The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and that it complies with safety standards.



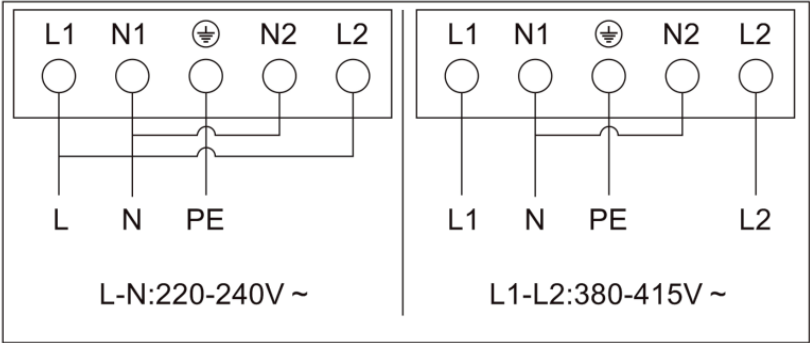
**WARNING:** The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance.



**WARNING:** Do not bend or press on the cable.

Connection method (for models without plug):

KM6600IB-28



KM8800IF-28

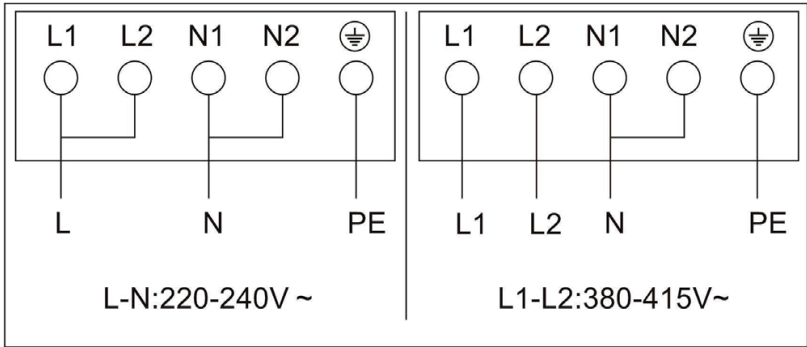




Fig. 5.5

## 6 : MAINTENANCE

### 6.1 Cleaning and care


Before carrying out any maintenance or cleaning work, make sure that the hob is switched off.

In case of:	Method of intervention:	<b>WARNINGS</b> 
Everyday dirt on the ceramic glass hob (fingerprints, marks, food stains or non-sugary spills on the ceramic glass hob)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn off power to the hob.</li> <li>2. Apply electric hob cleaner to the still warm (not boiling hot!) ceramic glass hob.</li> <li>3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or kitchen towel.</li> <li>4. Switch power to the hob back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the hob is switched off, there is no “hot surface” indicator, but the hotplate may still be hot! Therefore, please always be very careful.</li> <li>• Avoid using sponges, nylon scrapers and harsh/abrasive detergents as they may scratch the glass panel. Please always check the label of the detergent or abrasive sponge to see if they are suitable.</li> <li>• Never leave detergent residues on the hob, the glass could get stained.</li> </ul>

In case of:	Method of intervention:	WARNINGS 
Spills of boiling liquids and melted sugar on the ceramic glass hotplate	<p>Please always remove these splashes immediately with a fish knife, spatula or scraper suitable for ceramic glass hobs, but be careful while the cooking zones are still hot:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Disconnect power supply to the hob by removing the plug from the socket.</li><li>2. Scrape off impurities or splashes from overcooked food in the cold area of the hob.</li><li>3. Wipe up any spills or splashes or overcooked food with a dish towel or kitchen towel.</li><li>4. Follow steps 2 to 4 for the aforementioned "Everyday dirt on the ceramic glass hob".</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove stains caused by loose, sugary foods or overcooked foods as soon as possible. If they cool on the ceramic glass hob, they will be difficult to remove or may even cause permanent damage to the hob surface.</li><li>• Danger of cutting: the blade of a scraper is as sharp as a razor, if it does not have safety guards, always keep it in a safe place and out of the reach of children.</li></ul>
Splashes/liquids/residues from overcooked food on the touch buttons	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Turn off power to the hob.</li><li>2. Wipe splashes/liquids/food residues with a wet cloth.</li><li>3. Clean the area of the touch buttons with a clean, damp sponge or cloth</li><li>4. Dry the area completely with a kitchen towel.</li><li>5. Switch power to the hob back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The hob may beep and switch off, the touch buttons may not work due to the liquid left on them. Make sure that the area of the touch panel is dry before switching the hob back on.</li></ul>

## 7 : TROUBLESHOOTING

### 7.1 Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedy
The induction hob does not turn on.	No power.	Make sure that the induction hob is connected to the mains and that it is switched on. Check the main power switch of your home. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch buttons do not respond.	The buttons are locked.	Unlock the controls. See the "Control lock button (child safety lock)" section and follow the instructions.
The touch buttons are difficult to use.	It is possible that there is a light film of water on the controls, or that you are using your fingertip to press on the buttons.	Make sure the area around the controls is dry, use your finger pads to press the touch buttons.
The ceramic glass top is scratched.	Cookware with rough edges. Sponges are too abrasive or cleaning products are unsuitable.	Use cookware with a flat, smooth bottom. See the "Appropriate cookware for induction hotplates" section.
Some pots/pans emit crackles or clicks.	This may be due to the cookware type (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob emits a low humming noise when used at a high temperature.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal, but the noise should subside or completely disappear when the heat setting is reduced.
Noise from the induction hob fan.	A fan built into your induction hob activates to protect the electronics from overheating. It may continue to work even after turning off the hob.	This is normal and no action is required. Do not interrupt the power supply of the induction hob while the fan is running.
The cookware does not heat up and this symbol flashes on the display: 	<p>The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the hotplate or it is not properly aligned/centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See the "Appropriate cookware for induction hotplates" section.</p> <p>Make sure the cookware is in the centre of the hotplate.</p> <p>Make sure the bottom of the cookware is as large as the hotplate.</p>


The induction hob or hotplate has shut down unexpectedly, an audible signal sounds and an error code is displayed (usually alternating one or two digits in the cooking time timer display).	Technical issue.	Please write down the error code; turn off the induction hob, unplug it, contact a qualified technician.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7.2 Display of error codes

When a fault occurs, the induction hob automatically enters protection mode and displays the corresponding protection codes:

Fault code	Possible causes	Remedy
E4/E5	Defective temperature sensor.	Contact the manufacturer.
E7/E8	Defective IGBT temperature sensor.	Contact the manufacturer.
E2/E3	Abnormal power supply voltage.	Check whether the power supply voltage is normal or if there are any voltage fluctuations.  Switch on the hob only after the supply voltage has returned to normal.
E6/E9	Poor heat from the induction hob.	Restart the induction hob after it has cooled down.

The table above shows causes and solutions for the most common problems.

	<b>CAUTION:</b> Do not disassemble the appliance yourself in order to avoid danger and damage to the induction hob.
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------







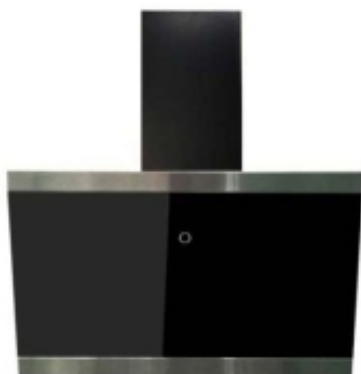
# Respekta®

DE

*Bedienungs- & Installationsanleitung*

## Dunstabzugshaube

Mod. No.:



CH89060S  
CH89060W



CH89090S  
CH89090W



CH 33060 S B  
CH 33060 W B

**Lieber Kunde,**

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

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

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

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

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

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

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

Respekta®



D

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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


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

GB

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

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

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.

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

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

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

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

## 1. Hinweis-Symbol-Erklärung



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

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

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

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



**Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.**

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

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benützer weiter.



**Dieses Symbol ist ein Warnhinweis**


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



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



### **Vorsicht, Gefahren**

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

## **2. Bestimmungsgemäße Verwendung**



Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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



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

Fettpartikel, Wrasen und auch Feuchtigkeit werden vom Fettfilter aufgenommen.

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



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

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

## **3. Hinweise zum Umweltschutz**

### **3.1 Verpackung**

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



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

### 3.2 Entsorgung



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

### 4. Hinweise und allgemeine Ratschläge



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



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

### 5. Vor Benutzung der Dunstabzugshaube

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



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

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

### 6. Benutzung der Dunstabzugshaube

#### 6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch



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

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

#### 6.2 Im Abluft Betrieb:

Die angesaugte Luft wird durch den Abluftschlauch ins Freie geblasen.

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



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

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

**(siehe Kapitel 11.3)**

### 6.3 Im Umluftbetrieb:

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

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



Das Gerät einige Minuten vor Beginn der Kochvorgänge einschalten.

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

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

### Nachlauffunktion

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

## 7. Reinigung und Pflege



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

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

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

**mittel. Diese könnten Verfärbungen verursachen.**

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



### Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse

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

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



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



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

### 7.1 Ersetzen der Fettfilter

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

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



Waschvorgängen durch einen neuen Filter ersetzen.

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



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

#### • Kohlefilter

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

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

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

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



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

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

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

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



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



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

## 8. Auswechseln der Lampen



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

### 8.1 Auswechseln der LED Lampen

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

Siehe auch Kapitel "Kundendienst"

## 9. Störung- was tun wenn...

### Wenn der Motor nicht funktioniert:

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

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

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

### Wenn die Beleuchtung nicht funktioniert:

- Muss die Lampe ausgetauscht werden?

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



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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

## 10. Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an das Kundendienstbüro Ihres Händlers. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die Modell/Typenbezeichnung Ihres Gerätes.

Das Typenschild mit diesen Angaben befindet sich im Inneren des Gerätes (Fettfilter entfernen)

## 11. Installation



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

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

Wir empfehlen die Installation des Geräts durch einen Fachmann.

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

Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem des 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) Abzugöffnungen ausgestattet sein.

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

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

### 11.1 Installationsangaben

Mindestabstand Unterkante Haubenkörper:

zu Glaskeramik- und Gusskochplatten **65 cm**

zu Gaskochfeld **70 cm**

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



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

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

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

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

### 11.3 Umrüstung der Abzugshaube in eine Umlufthaube

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

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

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

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

### 11.4. Elektrischer Anschluss



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



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

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

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

**11.5 Montage des Kohlefilters**

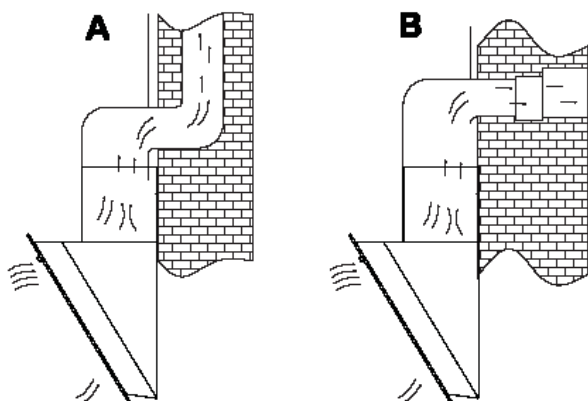
Zur Montage der Kohlefilter entfernen Sie den/die Fettfilter montieren den/die Kohlefilter und setzen den/die Fettfilter wieder ein. (Siehe Kapitel "Einsatz der Kohlefilter")

**11.6 Montage der Dunstabzugshaube**

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

**12. Abluftleitung**

(Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang nicht enthalten)

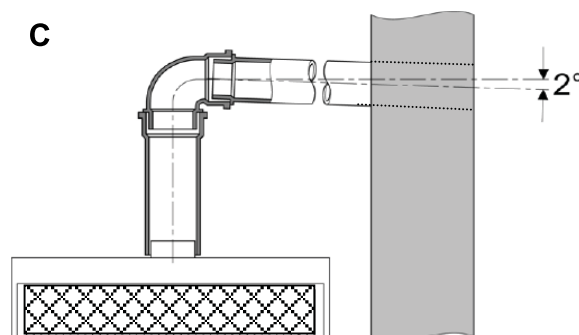
**Fig. A** Abluft über einen Luftschacht**Fig. B** Abluft ins Freie

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

(Fig. C)

Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.

C



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

**13. Garantie**

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

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

**Auf Beleuchtungskörper wird keine Garantie gewährt.**



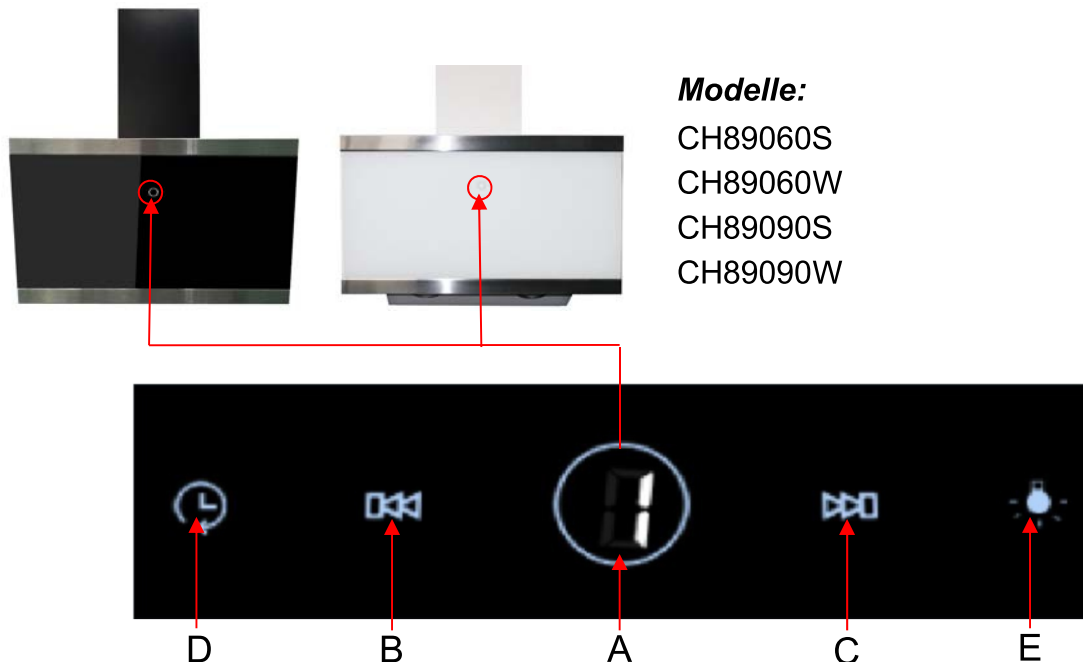
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen, die durch Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

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

## 14. Gerätebedienung 1

### Tasten-/Schalterfunktionen

# Respekta®

**Modelle:**

CH89060S  
CH89060W  
CH89090S  
CH89090W

**A Digitalanzeige Display**

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

**B Reduzierung der Lüfter Leistung**

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

**C Erhöhung der Lüfter Leistung**

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

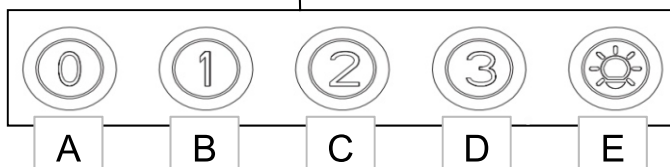
**D Laufzeit Vorwahl-Timer**

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

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

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

**E Kochfeldbeleuchtung EIN/AUS Taste**

**14. Gerätebedienung 2****Tasten-/Schalterfunktionen****Respekta®****Modelle:****CH 33060 S B****CH 33060 W B**

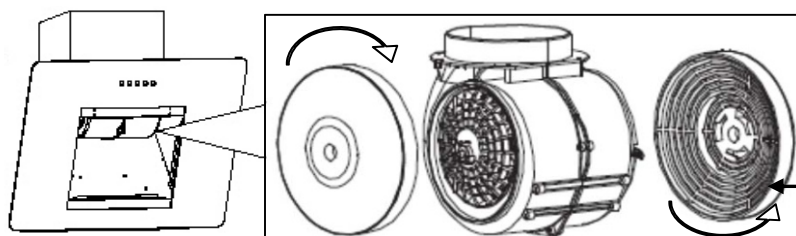
<b>A</b>	Motor EIN/AUS
<b>B</b>	Leistungsstufe 1
<b>C</b>	Leistungsstufe 2
<b>D</b>	Leistungsstufe 3
<b>E</b>	Beleuchtung EIN / AUS

### 15. Einsatz der Kohlefilter

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

Heben Sie die Frontplatte (A) nach oben an.

Entfernen Sie den Metallfilter (B)



#### Kohlefilter Montage

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

Kohlefilter



**16. Problembehebung**

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

## 17. MONTAGEANLEITUNG RESPEKTA®Schräghauben



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

### (A) Umluft-Filterbetrieb



### (B) Abluftbetrieb



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

### A Montage für Umluft Filterbetrieb

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

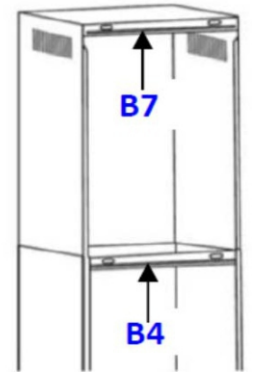
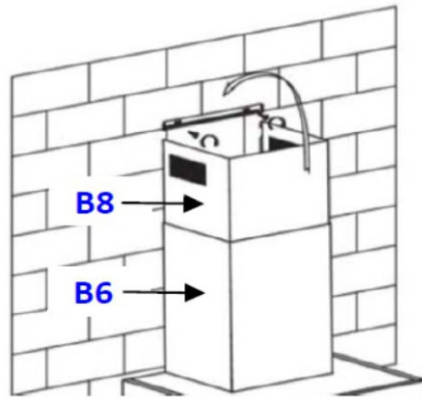
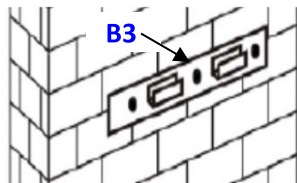
### B Montage für Abluftbetrieb

Vor Beginn des Montage den Metallfilter entfernen

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

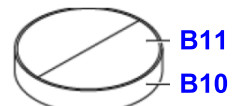
**2.** Hauben-Halterung **B3** mit 3 Schrauben an der Wand befestigen.

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

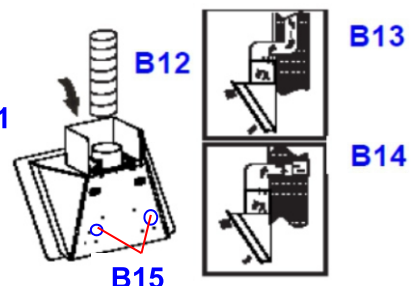
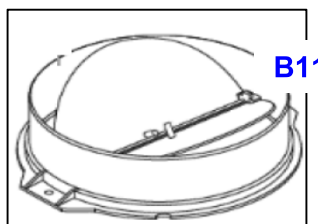
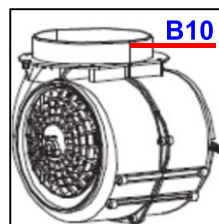


### Montage der Ventilklappen B11

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



**⚠** Die mitgelieferten Dübel sind für festes Mauerwerk vorgesehen.



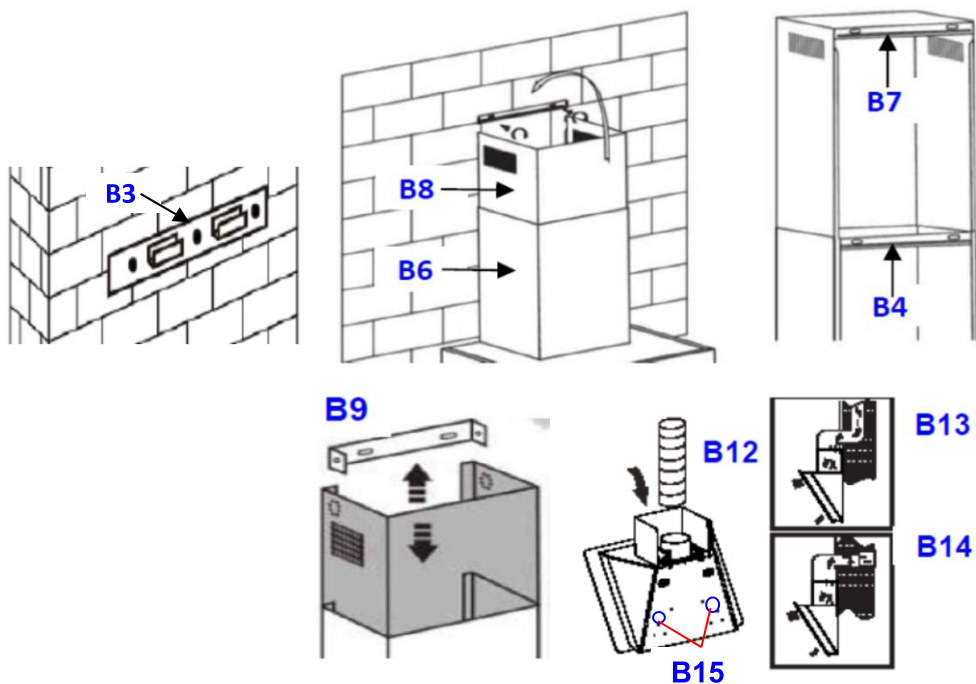
- Die Haube an der Halterung **B3** aufhängen und Haube durch die 2 Löcher in der Rückwand **B15** festschrauben, damit die Haube nicht versehentlich aushängen kann.
- Den Befestigungsbügel **B4** am obere Ende des äusseren Kaminschachts fixieren.
- Den äusseren Kaminschacht **B6** mit fixiertem Befestigungsbügel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



**17. MONTAGEANLEITUNG RESPEKTA®Schräghauben**

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

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

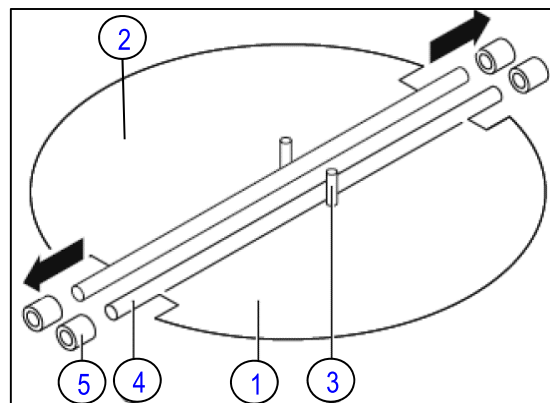
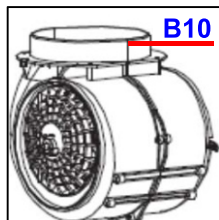


- 12.** Montage und Endverlegung des Abluftschlauches **B12** gemäss **B13** oder **B14** vornehmen.
- 13.** Die Kaminschächte **B6** & **B8** ineinander schieben und auf die Haube aufsetzen. Dabei darauf achten, dass der äussere (untere) Kaminschacht am Befestigungsbügel **B4** gemäss Abb. **B5** einhakt.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

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

**Montage der Ventilklappen:**

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



Abbildungen dienen z.T. nur zur Illustration

**RESPEKTA®**

**D**

*Bedienungs- &  
Installationsanleitung*

**Einbau Geschirrspüler**

**GB**

*Operating- & installation  
instructions*

**Built-in Dishwasher**

**Mod. No.:**

**GSP60V**



fi211115midNEG

EN 60436/2020

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

[www.respekta.info](http://www.respekta.info)

**D**

**Lieber Kunde,**

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

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

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

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

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

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

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

#### **CE-Konformitätserklärung**

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

**GB**

**Dear customer,**

We thank you for the trust placed in us and for purchasing a built-in appliance from our range.

The device you have purchased is designed to meet household needs.

We ask you to pay close attention to the present operating instructions, which describe the application possibilities and the mode of operation of your device.

These operating instructions are adapted to different types of devices, so they also contain descriptions of functions that your device may not contain.

For damage to persons or objects, which is due to a faulty or improper installation of the device, the manufacturer assumes no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary model modifications to the device types that are designed to provide user-friendliness and protection for the user and the device, and that comply with a current technical standard.

Should you ever have anything to complain about despite our thorough quality control, please contact the customer service. He will be glad to help you.

#### **CE declaration of conformity**

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

01	3	SICHERHEITSINFORMATIONEN
02	8	PRODUKTÜBERSICHT
03	9	Benutzung des Geschirrspülers
	9	Regeneriersalz Auffüllen
	11	Tipps für Korbbeladung
	13	REINIGUNG UND PFLEGE
04	13	Interne Pflege
	16	Generelle Pflege
	17	<b>INSTALLATION INSTRUCTION</b> Elektrischer
	17	Strom Anschluss
	18	Wasser Zu- & Ablauf
05	19	Anschluss des Ablaufschlauchs
	20	Aufstellen des Geräts
	20	Gerät nivellieren
	21	Einbauinstruktionen(für integrierte Geräte)
06	26	TIPPS FÜR FEHLERBEHEBUNG
	29	Verfügbarkeit von Ersatzteilen
07	30	KORBBELADUNG



## INFORMATION:

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

Bei Verlust oder Veralterung erhalten Sie vom Hersteller oder zuständigen Händler ein neues Benutzerhandbuch.

# SICHERHEITSINFORMATION

## **⚠ WARNUNG**

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

- Installation und Reparatur dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
  - Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen .
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. (Für EN60335-1)  
Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen bestimmt (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen,

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

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



## Erdung

---

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

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

### **Beim Beladen mit Geschirr:**

- 1) Beachten Sie scharfe Gegenstände, damit sie die Türdichtung nicht beschädigen können;
  - 2) Achtung: Messer und andere Utensilien mit scharfen Spitzen müssen mit der Spitze nach unten in den Korb gelegt oder in waagerechter Position abgelegt werden.
- Einige Geschirrspülmittel sind stark alkalisch. Sie können beim Verschlucken extrem gefährlich sein. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt und halten Sie Kinder bei geöffneter Tür vom Geschirrspüler fern.  
Kontrollieren Sie nach Beendigung des Waschgangs, dass keine Waschmittelmittelrückstände vorhanden sind.

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



# • ENTSORGUNG

---

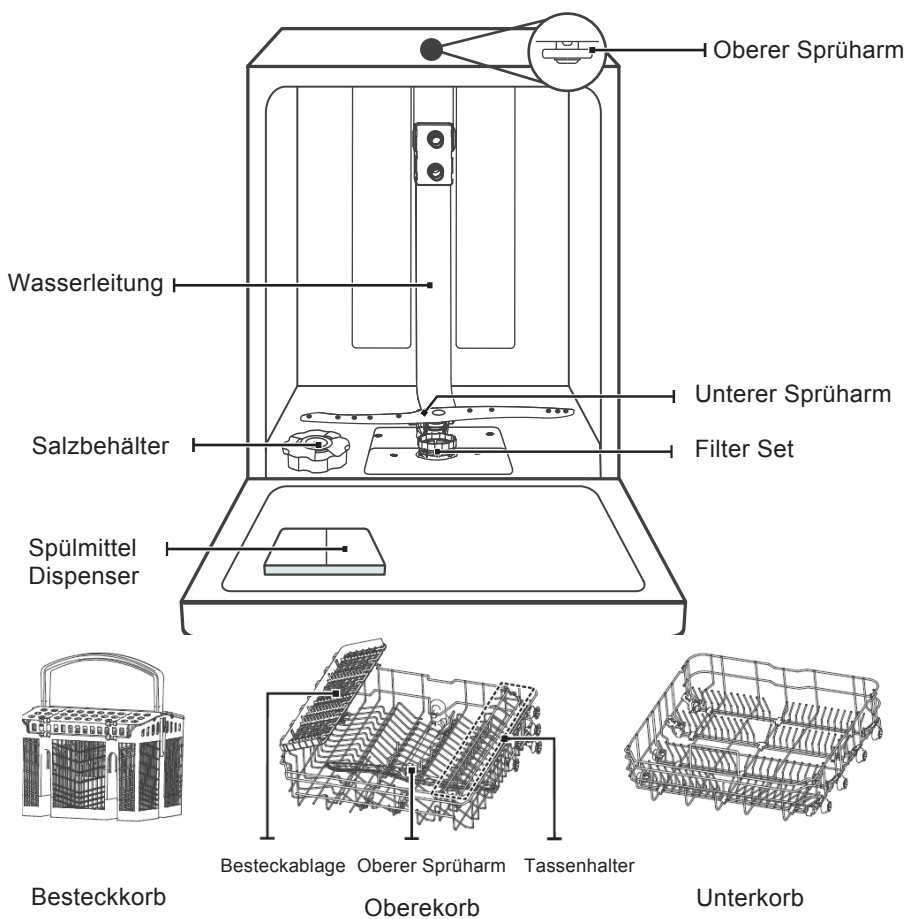
- Zur Entsorgung der Verpackung und der Gerät diese bitte zu einem Recyclinghof bringen. Schneiden Sie das Stromkabel ab und machen Sie die TürschlieÙvorrichtung unbrauchbar.
- Kartonverpackungen werden aus Recyclingpapier hergestellt und sollten der Altkartonsammlung zum Recycling zugeführt werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäÙe Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.
- Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung und Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.
- **ENTSORGUNG:** Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur Sonderbehandlung ist erforderlich.



# PRODUKTÜBERSICHT

## ❗ WICHTIG:

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

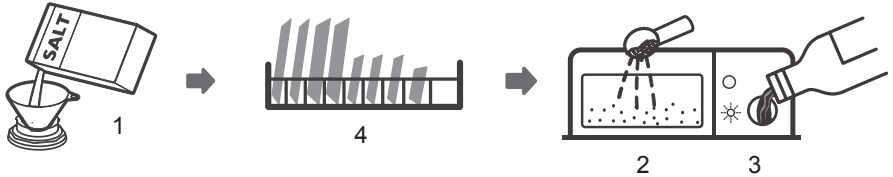


## 💡 HINWEIS:

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

# BENUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Vor der Benutzung



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



Kapitel "Wasserenthärtung" im Teil II beachten

## Regeneriersalz einfüllen

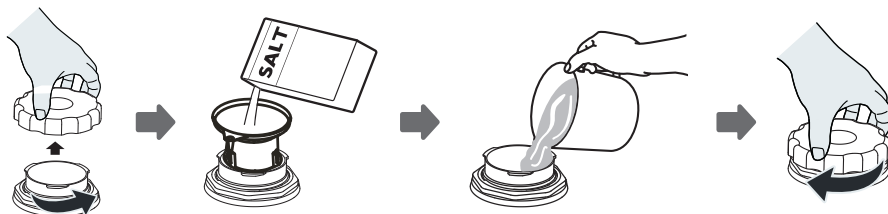
### Information:

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

### WARNUNG

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

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte zum Hinzufügen von Spülmaschinensalz:



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



## INFORMATION:

Salzwarnleuchte> ↺

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

Je nachdem, wie gut sich das Salz auflöst, kann die Salzwarnleuchte auch bei gefülltem Salzbehälter noch leuchten.

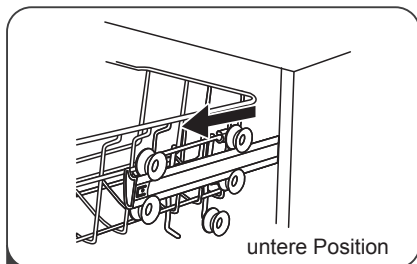
Wenn im Bedienfeld keine Salz-Warnleuchte erscheint (bei einigen Modellen), können Sie anhand der Spülzyklen des Geschirrspülers abschätzen, wann das Salz in den Enthärter eingefüllt werden muss.

- Wenn Salz verschüttet wurde, führen Sie ein Einweich- oder Kurzprogramm durch, um es zu entfernen.

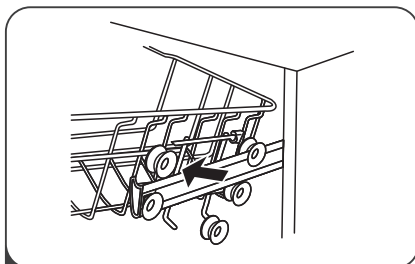
# Tipps für Korbbeladung

Oberkorb einstellen (soweit vorhanden)

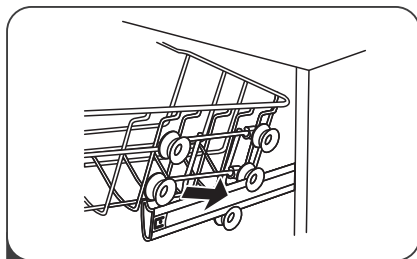
Die Höhe des Oberkorbs lässt sich leicht verstellen, um größeres Geschirr im Ober- oder Unterkorb unterzubringen.



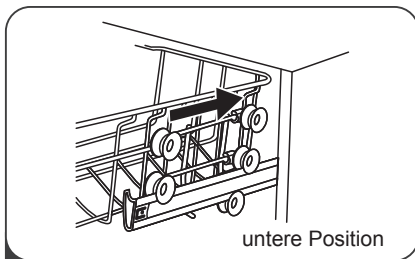
Oberkorb herausziehen



2 Oberkorb entfernen



3 Korb auf unteren oder oberen Rollen in die Auszugschienen einführen



4 Korb einschieben

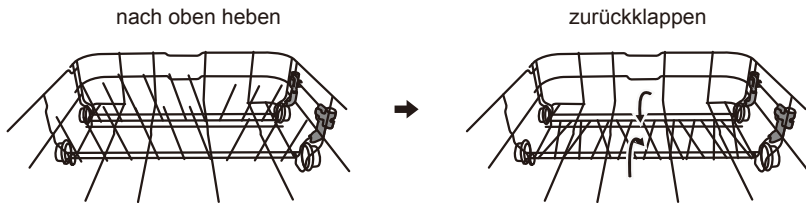
### Gläserhalter zurückklappen

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



### Einklappen der Regalböden

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



# REINIGUNG UND PFLEGE

## • Äussere Pflege

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

### Bedienfeld

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

#### WARNUNG

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

## • Innere Pflege

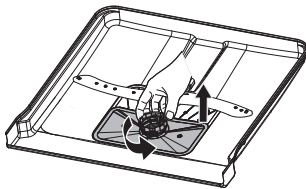
### Filterusystem

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



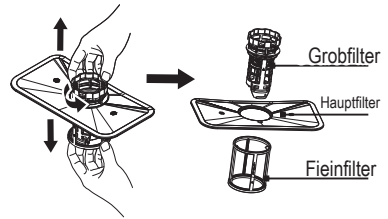
### INFORMATION:

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

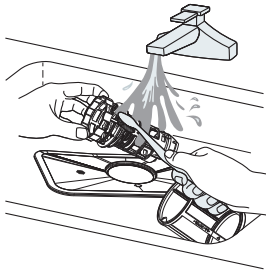


ffnen

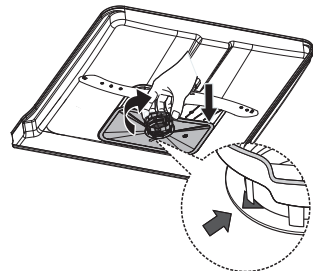
**1** Halten Sie den Grobfilter fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um den Filter zu entriegeln. Heben Sie den Filter nach oben aus der Spülmaschine.



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



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



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

### ⚠️ WARNUNG

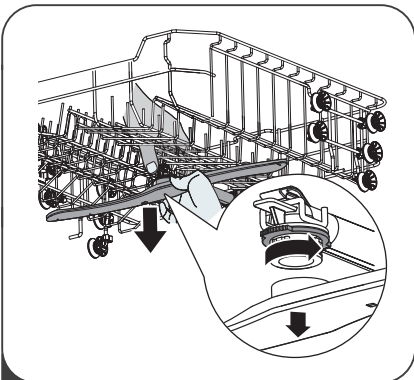
- Ziehen Sie die Filter nicht zu fest an. Setzen Sie die Filter wieder in der richtigen Reihenfolge ein, da sonst grober Schmutz in das System gelangen und eine Verstopfung verursachen könnte.
- Verwenden Sie die Spülmaschine nie ohne Filter. Ein unsachgemäßer Zusammenbau der Filter kann die Leistungsfähigkeit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



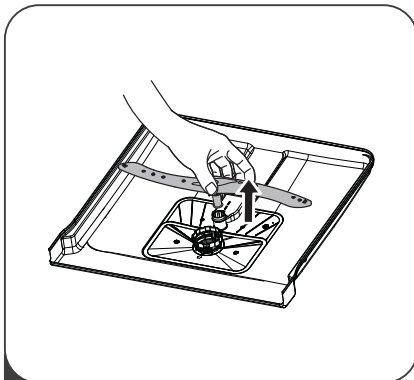
## Sprüharme:

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

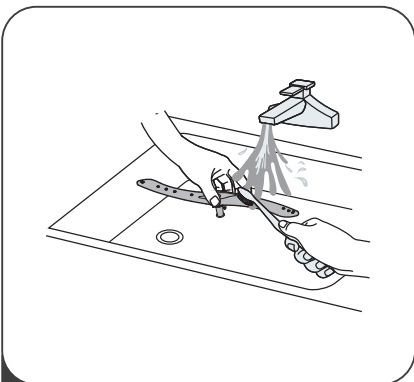
Um die Sprüharme zu reinigen, befolgen Sie die folgenden Anleitungen:



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



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



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

# • Generelle Pflege des Geschirrspülers

---

## **Frostschutz**

Bitte treffen Sie im Winter Frostschutzmaßnahmen an der Spülmaschine.

Bitte gehen Sie nach jedem Waschgang wie folgt vor:

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

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

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

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

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

## **Dichtungen**

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

# INSTALLATIONS ANLEITUNG

## ⚠ WARNUNG



### **Stromschlaggefahr**

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

## ⚠ ACHTUNG

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

### **Stromanschluss:**

## ⚠ WARNUNG

Zur persönlichen Sicherheit:

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

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

### **Elektrische Verbindung:**

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

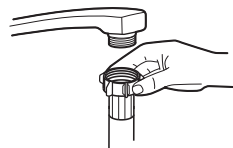
- ⚠ Stellen Sie eine ordnungsgemäße Erdung sicher.

# Wasser Zu- und Ablauf

Kaltwasseranschluss Schließen Sie den Kaltwasserzulaufschlauch an einen 3/4(Zoll)-Gewindeanschluss an und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.

Wenn die Wasserleitungen neu sind oder längere Zeit nicht benutzt wurden, lassen Sie das Wasser laufen, um sicherzustellen, dass das Wasser klar ist.

Diese Vorsichtsmaßnahme ist erforderlich, um zu vermeiden, dass der Wassereinlass blockiert und das Gerät beschädigt wird.



gewöhnlicher  
Zulaufschlauch

## Sicherheitszulaufschlauch:

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

### ⚠️ WARNUNG

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

So schließen Sie den Sicherheitszulaufschlauch an:

1. Ziehen Sie den Sicherheitszulaufschläuche aus dem Ablagefach an der Rückseite des Geschirrspülers.
2. Ziehen Sie die Schrauben des Sicherheitszulaufschlauchs am Wasserhahn mit Gewinde 3/4 Zoll fest.
3. Drehen Sie das Wasser vollständig auf, bevor Sie den Geschirrspüler starten.

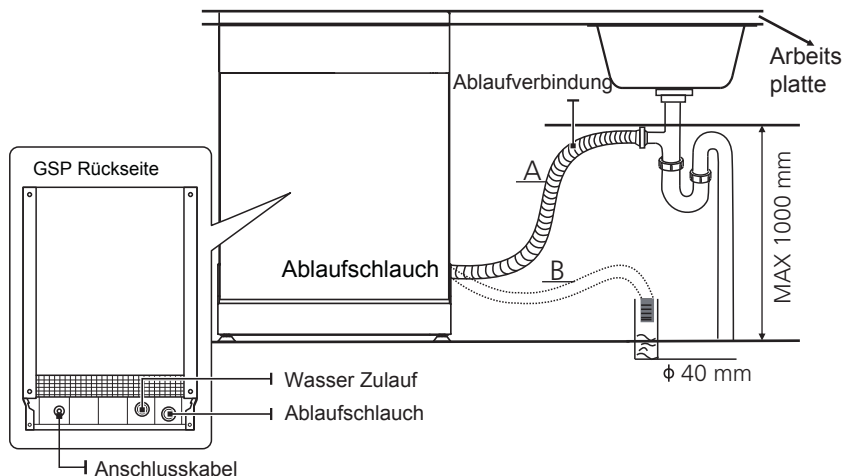
So trennen Sie den Sicherheitszulaufschlauch:

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

# • Anschluss des Ablaufschlauchs

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

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



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

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

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

## **Siphonanschluss:**

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

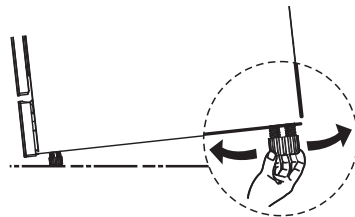
## • Aufstellen des Geräts

---

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

### **Gerät nivellieren:**

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



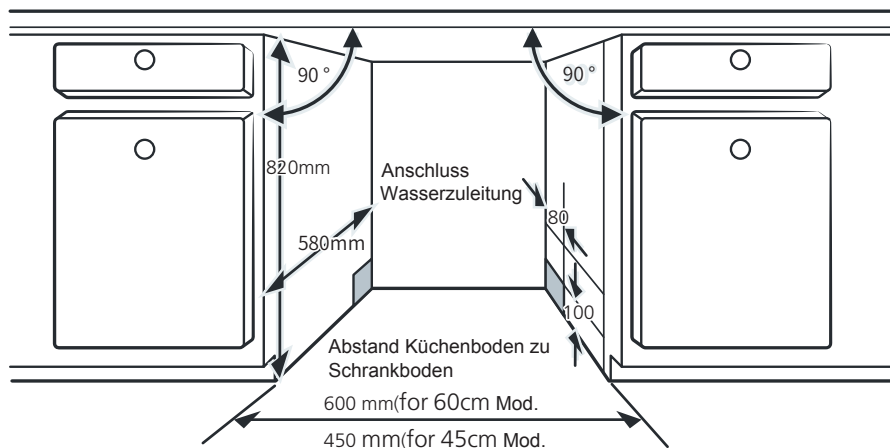
# Einbau Installation (für integrierbare Geräte)

## Schritt 1. Den besten Standort für den Geschirrspüler auswählen.

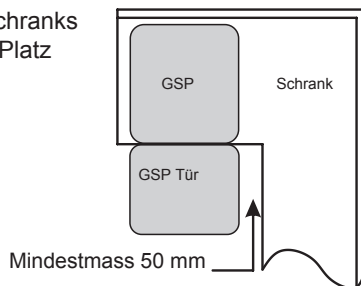
Der Einbauort des Geschirrspülers sollte sich in der Nähe des vorhandenen Zu- und Abfluss und der Steckdose befinden.

Siehe Abbildungen zu Schrankabmessungen und Einbaulage des Geschirrspülers.

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



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



## INFORMATION:

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

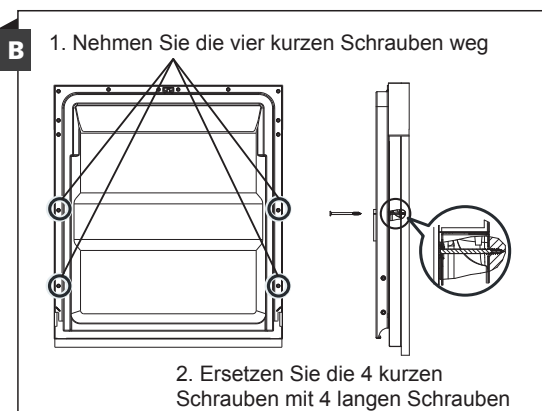
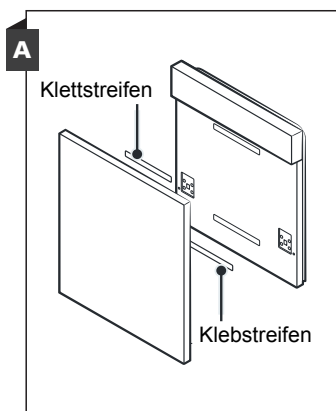
## Schritt 2. Abmessungen und Installation der Dekorplatte:



Befolgen Sie die spezifische Montageanleitung zum Anbringen der Dekorplatte

### Teilintegriertes Modell:

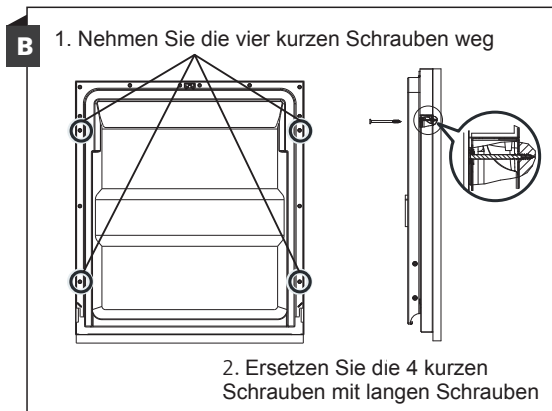
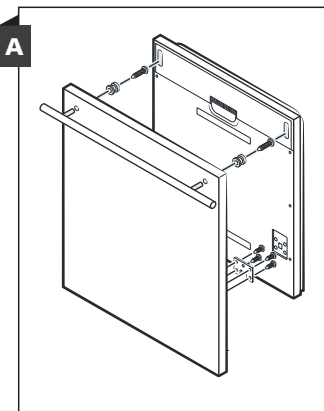
Klettstreifen A und Klettstreifen B trennen und Klettstreifen A an der Innenseite der Dekorpaneels anbringen. Bringen Sie den gefilzten Klettstreifen B an der Außentür des Geschirrspülers an (siehe Abbildung A). Nach der Positionierung des Paneels befestigen Sie das Paneel mit Schrauben und Bolzen an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





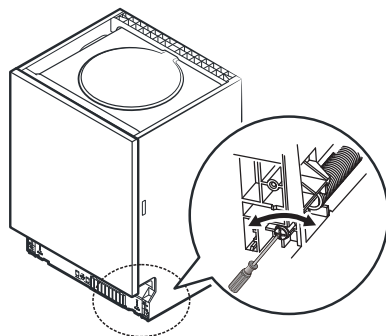
## Vollintegriertes Modell:

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



## Schritt 3. Spannungseinstellung der Türfeder:

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



## Schritt 4. Installationsschritte für die Spülmaschine

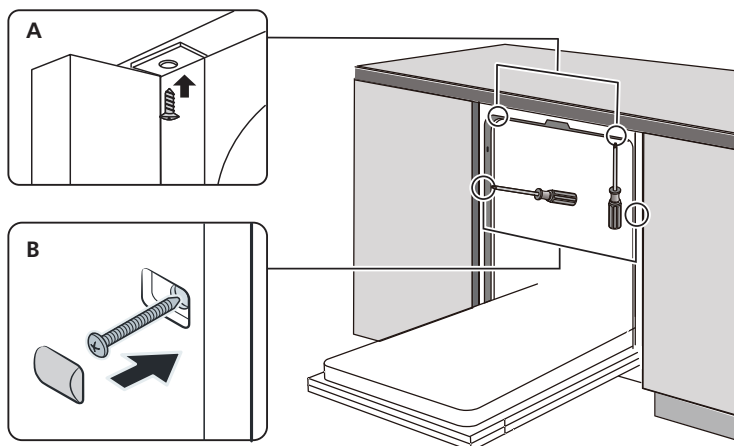


Bitte beachten Sie die spezifischen Installationsschritte in den Installationszeichnungen

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

**A Normale Arbeitsfläche:** Stecken Sie den Montagehaken in den Schlitz der Seitenebene und befestigen Sie ihn mit den Schrauben an der Arbeitsfläche.

**B Marmor- oder Granitarbeitsplatte:** Seite mit Schrauben befestigen.

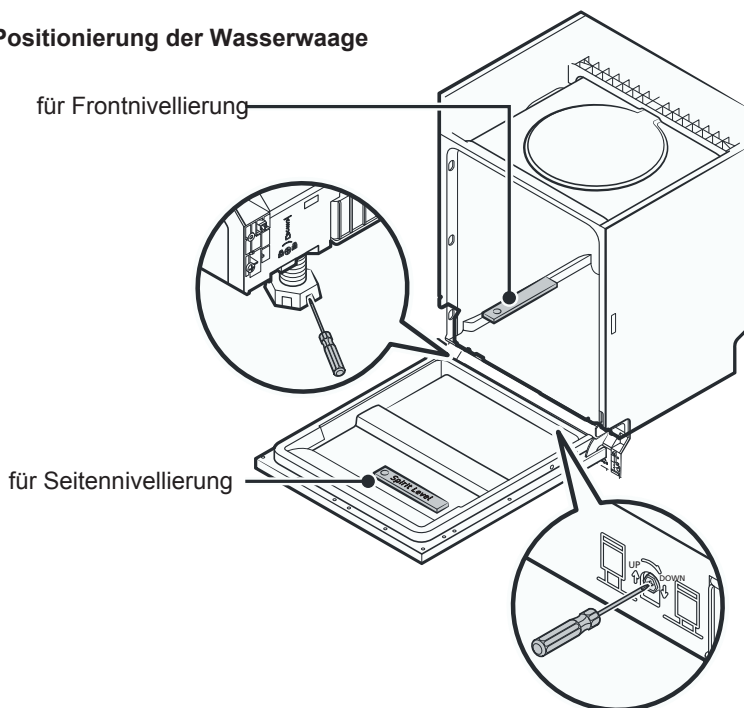


## Schritt 5. Geschirrspüler ausrichten:

Der Geschirrspüler muss für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geschirrkorb und die Spülleistung waagrecht stehen.

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

### Positionierung der Wasserwaage



## INFORMATION

Die maximale Verstellhöhe der Füße beträgt 50 mm.

# TIPPS FÜR FEHLERBEHEBUNG

## Bevor Sie den Kundendienst anrufen:

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

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

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

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

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

### **WARNUNG**

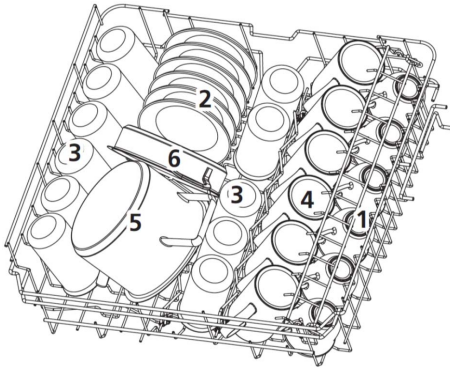
Selbstreparatur oder nicht fachmännische Reparatur können die Sicherheit des Benutzers des Geräts ernsthaft gefährden und die Garantie beeinträchtigen.

## • Verfügbarkeit von Ersatzteilen

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

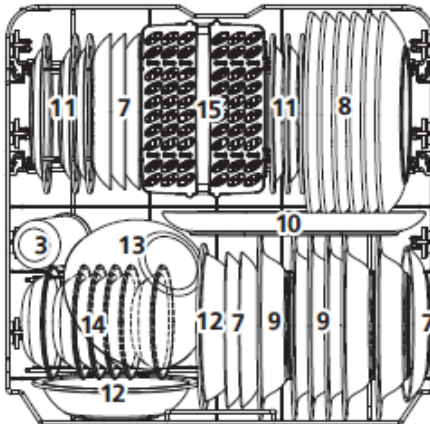
# KORBBELADUNG GEMÄSS EN60436:

## 1.Oberkorb:



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

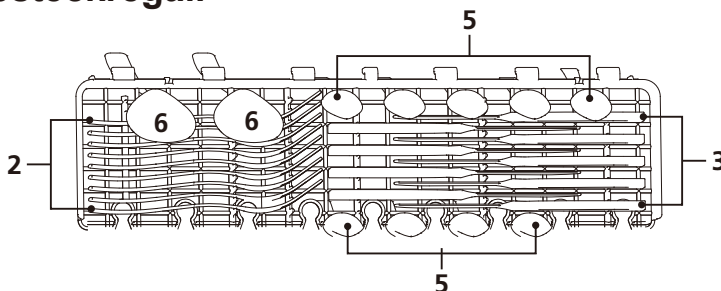
## 2.Unterkorb:



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

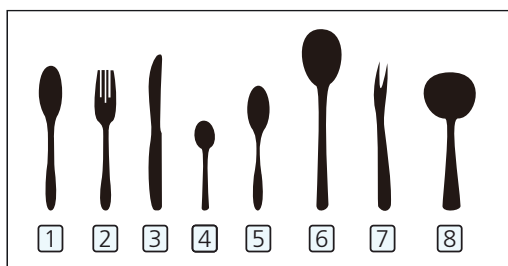
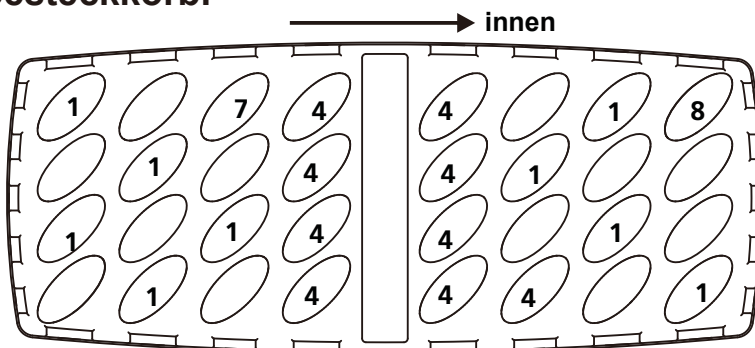


### 3. Besteckregal:



**INFORMATION:** Leichte Besteck auf das Regal legen. Das Gesamttraggewicht des Regals beträgt weniger als 1,5 kg.

### 4. Besteckkorb:



Informationen zur Vergleichbarkeit

Prüfungen nach EN60436

Kapazität: 9 Maßgedecke

Position Oberkorb: untere Position Progr.: ECO

Klarspülereinstellung: MAX

Weichspülereinstellung: H3

Number	Item
1	Suppenlöffel
2	Gabeln
3	Messer
4	Teelöffel
5	Dessertlöffel
6	Servierlöffel
7	Serviergabel
8	Soßenkelle

01

2

Kurzanleitung

3

Bedienpanel

5

Wasserenthärter

6

Geschirr Vorbereitung und Beladung

9

Funtion Klarspüler und Reinigungsmittel

10

Füllen des Klarspülbehälters

11

Spülmittel (Reinigungsmittel) Dispenser füllen

PROGRAMMIEREN

02

12

Programmtabelle

13

Starten eines Waschgangs

14

Ändern des Programms in der Mitte des Zyklus

16

Nachbeladung von Geschirr

03

15

ERROR CODES

04

16

TECHNISCHE INFORMATIONEN

18

Garantiebedingungen

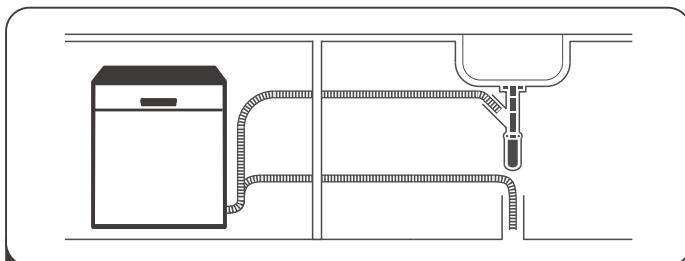


## INFORMATION:

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

# KURZANLEITUNG

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

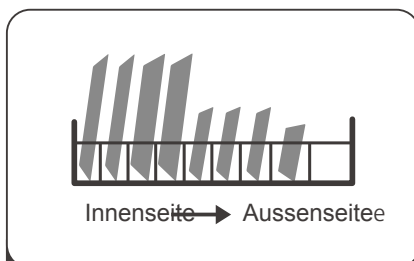


## 1 Installation

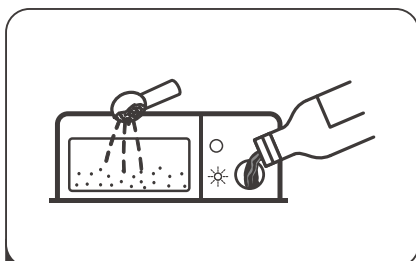
Bitte lesen Sie den Abschnitt „INSTALLATIONSANLEITUNG“ von  
TEIL I SEITE 17



## 2 Entfernen der größeren Rückstände auf dem Besteck



## Korbbeladung



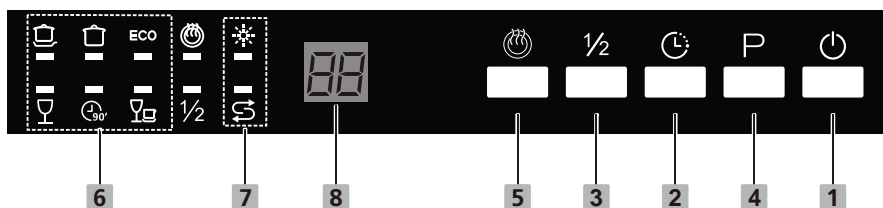
## 4 Spülmittel- und Klarspüler Dispenser auffüllen



## 5 Programm wählen und Geschirrspüler starten

# || Gebrauch des Geschirrspülers








## • Bedienpanel



### Bedienungstasten

<b>1 EIN/AUS</b>	Taste drücken um das Gerät einzuschalten. Anzeige leuchtet
<b>2 Timer</b>	Taste drücken um Startzeitverzögerung einzugeben. Sie können eine Startverzögerung um bis zu 24 h programmieren Pro Tastendruck wird der Start um eine Stunde verzögert.
<b>3 Halbe Ladung</b>	Diese Funktion soll nur verwenden, wenn Sie wenig bzw. weniger als 6 Gedeckteile waschen möchten. Taste leuchtet wenn diese Funktion angewählt wird. Reduzierter Wasser- und Energieverbrauch kann nur mit Intensiv, Universal, ECO, Glas und 90min verwendet werden.
<b>4 Programm</b>	Taste drücken um ein Programm zu wählen. Taste leuchtet.
<b>5 Extra Trocknen</b>	Für besseres Trocknungs-Resultat (Nur für die Programme Intensiv, Universal, ECO, Glas, 90 min) verwendbar.

## Display

<p><b>6 Programm Indikatoren</b></p>	<p> <b>Intensiv</b></p> <p>Für Stark verschmutzte Gegenstände wie Töpfe und Pfannen mit angetrocknete Essen.</p> <p> <b>Universal</b></p> <p>For normally soiled loads, such as pots, plates, glasses and lightly soiled pans.</p> <p><b>ECO</b> Standardprogramm für normal verschmutztes Geschirr wie Töpfe, Platten, Gläser und Pfannen.</p> <p> <b>Glas</b></p> <p>Für leicht verschmutztes Geschirr und Gläser.</p> <p><b>90 min</b></p> <p> Für leicht verschmutzte Ladungen, die keine hervorragende Trockenleistung benötigen.</p> <p> <b>Kurz (Rapid)</b></p> <p>Kurzes Spülen für leicht verschmutztes Geschirr, welches nicht getrocknet werden muss.</p>
<p><b>7 Warn-Indikatoren</b></p>	<p> <b>Klarspüler</b></p> <p>Wenn dieses Sympol leuchtet muss Klarspüler nachgefüllt werden.</p> <p> <b>Salz</b></p> <p>Wenn dieses Sympol leuchtet, muss Regeneriersalz nachgefüllt werden</p>
<p><b>8 Display</b></p>	<p>Anzeige der verbleibenden Startverzögerungs- und Programmlaufzeit, Error Codes etc.</p>

# Wasserenthärter

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

## Salzverbrauch anpassen

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

Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Anpassung des Salzverbrauchs.

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

WASSERHÄRTEN				Wasserenthärterstufe	Salzverbrauch (g/Zyklus)
Deutsch °dH	Franz. °fH	British °Clarke	Mmol/l		
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0.94	H1->Rapid Licht hell	0
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1.0 - 2.0	H2->90 Min Licht hell	9
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2.1 - 3.0	H3->90 Min, Rapid Licht hell	12
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3.1 - 4.0	H4->Glass Licht hell	20
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4.1 - 6.0	H5->Glass, Rapid Licht hell	30
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6.1 - 9.8	H6->Glass, 90 Min Licht hell	60

1°dH=1.25 °Clarke=1.78 °fH=0.178mmol/l

Werkseinstellung: H3

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



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



## **INFORMATION:**

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

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

## **Geschirrvorbereitung und Beladung**

---

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

### **Nicht zum Spülen geeignetes Besteck/Geschirr**

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

## Empfehlungen zum Beladen des Geschirrspülers

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

### **ACHTUNG!:**

Sehr kleine Gegenstände sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden, da sie leicht aus dem Korb fallen könnten.

## Ausräumung des Geschirrs:

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

### **⚠️ WARNUNG**



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



## Beladen des Oberkorbs

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



## Beladung des Unterkorbs

Wir schlagen vor, dass Sie große Gegenstände platzieren und die meisten schwer zu reinigende Gegenstände sind in den unteren Korb: wie Töpfe, Pfannen, Deckel, Serviergeschirr und Schüsseln, wie in der Abbildung unten gezeigt.

Es ist vorzuziehen, Serviergeschirr und Deckel an der Seite der Roste zu platzieren um zu Vermeiden, dass sie die den oberen Sprüharms blockieren



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

## Besteckkorb Beladung

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

### ⚠️ WARNUNG



Lassen Sie keine Gegenstände durch den Korbboden ragen.

Beladen Sie scharfe Utensilien immer mit der scharfen Spitze nach unten!



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

## Funktion des Klarspülers und des Reinigungsmittels

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

### ⚠️ WARNUNG

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

### Wann muss der Klarspülerspender nachgefüllt werden

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

Wenn der Klarspüler nachlässt, ändert sich die Größe des schwarzen Punktes auf der Klarspüler-Füllstandsanzeige, wie unten dargestellt.

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

### Funktion des Reinigungsmittels

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

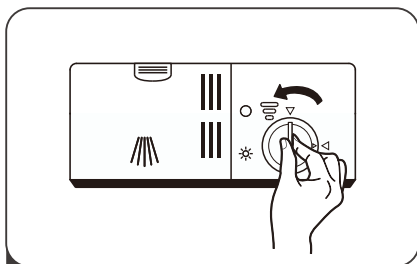
### ⚠️ WARNUNG

- Richtige Verwendung von Reinigungsmitteln  
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die speziell für die Verwendung in Geschirrspülern geeignet sind. Halten Sie Ihr Waschmittel frisch und trocken.  
Geben Sie kein pulverförmiges Waschmittel in den Spender, bevor Sie zum Spülen des Geschirrs bereit sind.

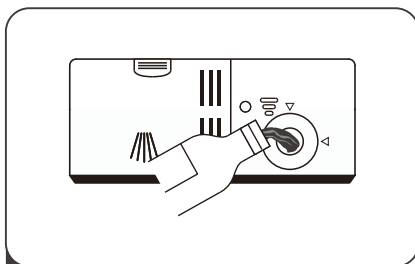


**Geschirrspülmittel ist ätzend! Bewahren Sie Geschirrspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**

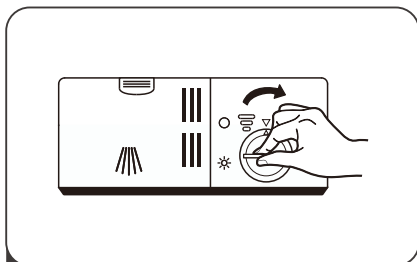
# Füllen des Klarspülerbehälters



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



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

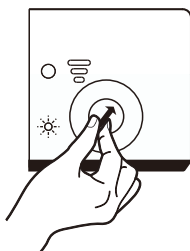


- 3** Schließen Sie den Deckel des Klarspülerbehälters durch Drehung im Uhrzeigersinn,

## INFORMATION:

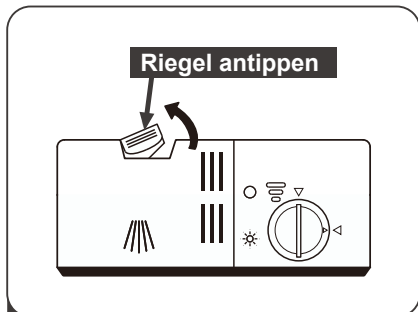
Wischen Sie verschütteten Klarspüler mit einem saugfähigen Tuch auf, um eine übermäßige Schaumbildung beim nächsten Waschen zu vermeiden.

## Einstellen des Klarspülmittel Verbrauchs

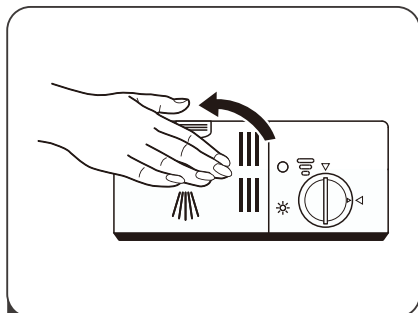


Drehen Sie die Klarspüler-Anzeige auf eine Zahl. Je höher die Zahl, desto mehr Klarspüler verbraucht die Maschine. Wenn das Geschirr nicht richtig trocknet oder fleckig ist, stellen Sie den Drehknopf auf die nächsthöhere Zahl, bis Ihr Geschirr fleckenfrei ist. Reduzieren Sie es, wenn sich klebrige weißliche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

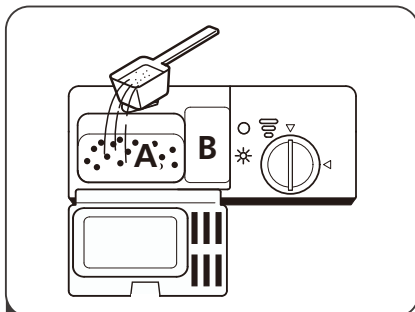
# • Spülmittel Dispenser füllen



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



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



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








## **HINWEIS:**

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

# Spülprogramm Tabelle

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

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

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



## HINWEIS:

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

## Starten eines Waschgangs

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

## Ändern des Programms in der Mitte des Zyklus

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

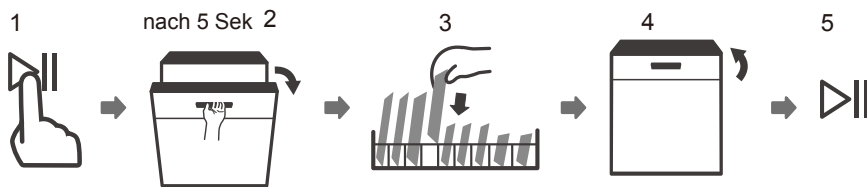
1. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Waschvorgang zu unterbrechen.
2. Drücken Sie die Programmtaste länger als 3 Sekunden – das Programm wird abgebrochen.
3. Drücken Sie die Programmtaste, um das gewünschte Programm auszuwählen.
4. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, nach 10 Sekunden startet der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



## • Nachbeladung von Geschirr

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

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



### ⚠ WARNUNG



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

# ERROR CODES

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

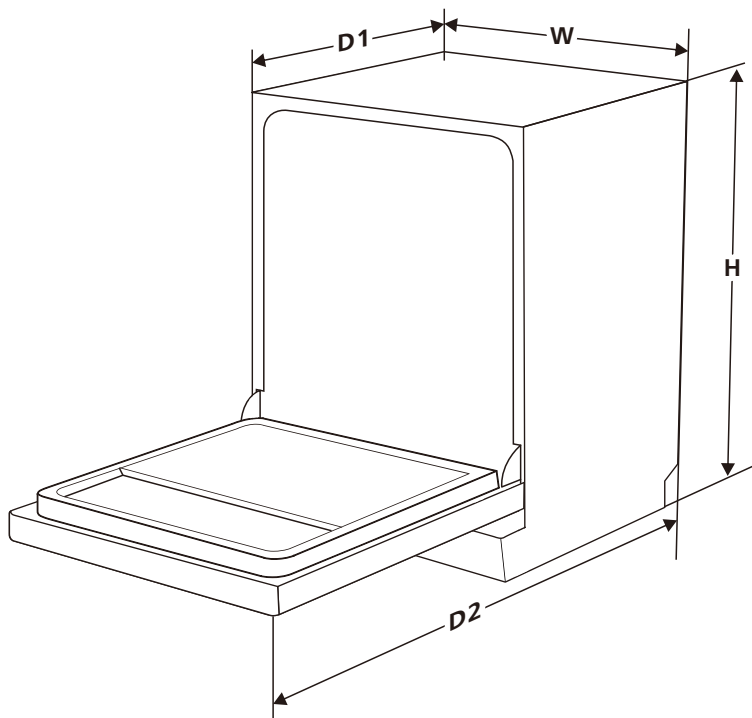
Codes	Bedeutung	Mögliche Ursache
Kurzprogr. (Rapid) Taste flackert	Längere Einlasszeit.	Wasserhahn nicht geöffnet oder die Wasserzufuhr eingeschränkt oder der Wasserdruck zu niedrig ist.
Rapid und 90-Minuten Tasten flackern	Erforderliche Temperatur nicht erreicht.	Fehlfunktion des Heizelements.
Glas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

## ⚠️ WARNUNG

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



# TECHNISCHE INFORMATION



<b>Höhe (H)</b>	815mm
<b>Breite (W)</b>	598mm
<b>Tiefe (D1)</b>	570mm (bei geschlossener Tür)
<b>Tiefe (D2)</b>	1150mm (bei 90 ° geöffneter Tür)

## Allgemeine Produktparameter

<i>Parameter</i>	<i>Wert</i>	<i>Parameter</i>	<i>Wert</i>
Nennkapazität <sup>(a)</sup> (Stk)	12	Abmessung (cm)	Höhe 81,5
			Breite 59,8
			Tiefe 57,0
EEl <sup>(a)</sup>	55,9	Energieeffizienzklasse <sup>(a)</sup>	E <sup>(c)</sup>
Reinigungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1,125	Trocknungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1,065
Energieverbrauch in kWh [pro Zyklus], basierend auf dem Eco-Programm mit Kaltwasser-füllung. Tatsächlicher Energieverbrauch je nach	0,923	Wasserverbrauch in Litern [pro Zyklus], basierend auf dem Öko-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der Verwendung des Geräts und der Wasserhärte ab.	11,0
Programmdauer) (h:min)	03:40	Typ: vollintegriert	Einbau
Luftschallemission <sup>(a)</sup> dB(A)	49	Luftschallemissions Klasse <sup>(a)</sup>	C <sup>(c)</sup>
Aus Modus (W)	0,49	Standby Modus (W)	-
Startverzögerung (W) (wo verfügbar)	1	Netzwerk-Standby (W) (falls zutreffend)	-

**Minstdauer der vom Lieferanten angebotenen Garantie <sup>(b)</sup>: 24 Monate**

### Zusatzinformationen:

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

<sup>(a)</sup> für das ECO Programm

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

<sup>(c)</sup> Wenn die Produktdatenbank automatisch den endgültigen Inhalt dieser Zelle generiert, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

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

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

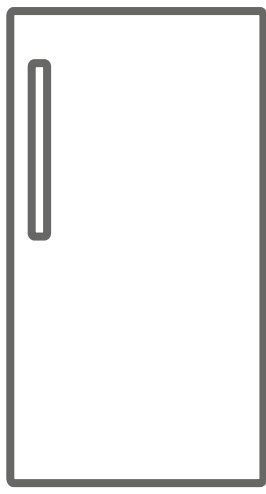
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

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

# Respekta®

**DE** Einbau-Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

**EN** Built-in Fridge - Freezer / User Manual



**KS122.4-10**

**131201221400-10**

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

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

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

# INHALT

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>4</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	8
1.3 Im Betrieb .....	8
<b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>10</b>
2.1 Abmessungen .....	11
<b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>	<b>12</b>
3.1 Display und Bedienfeld .....	13
3.2 Bedienen des Kühlgeräts .....	13
3.2.1 Temperatureinstelltaste .....	13
3.2.2 Temperatureinstellungen .....	13
3.2.3 Superfrostmodus .....	13
3.2.4 Superkühlmodus .....	13
3.2.5 Bereitschaftsmodus .....	13
3.2.6 Tür-offen-Alarmfunktion .....	14
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....	14
3.4 Zubehör .....	14
3.4.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> .....	<b>14</b>
3.4.2 Der Frischeregler <i>(In einigen Modellen)</i> .....	<b>14</b>
<b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG .....</b>	<b>15</b>
4.1 Kühlteil .....	15
4.2 Gefrierteil .....	16
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>18</b>
5.1 Abtauen .....	19
<b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>	<b>20</b>
6.1 Transportieren und Umstellen .....	20
<b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>	<b>20</b>
<b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>	<b>22</b>
<b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>22</b>
<b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>	<b>23</b>
<b>11 KUNDENDIENST .....</b>	<b>23</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.**

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

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

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

**⚠️ WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

**Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

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

## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

mindestens 5 cm betragen.

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

## 1.3 Im Betrieb

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

verursacht werden.

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

### **Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke**

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

### **CE-Konformitätserklärung**

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

### **Entsorgung**

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie



können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

### **Verpackung und Umwelt**

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

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



## Hinweise:

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

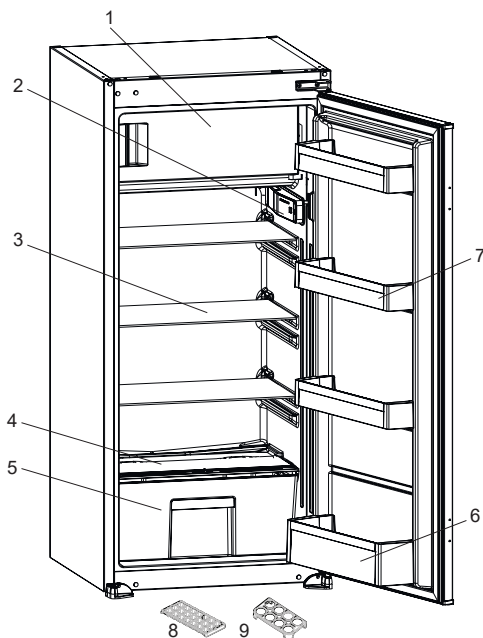
## Allgemeine Hinweise:

### Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

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

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

## 2 GERÄTEBESCHREIBUNG



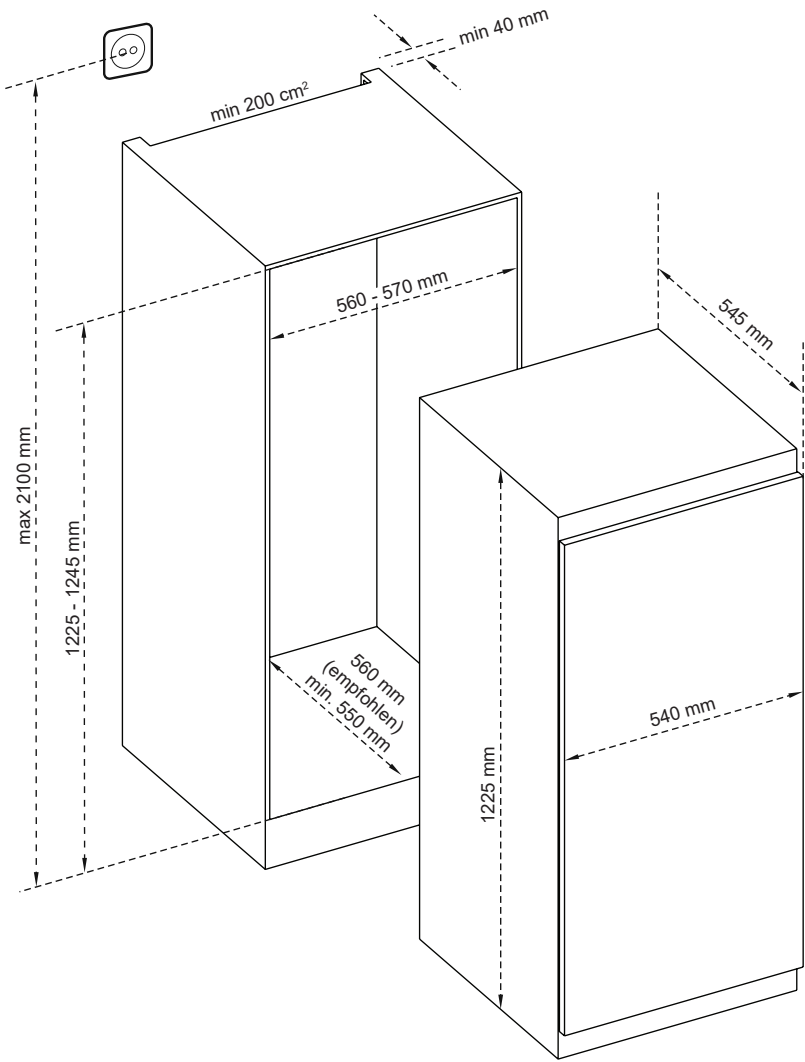
Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

- 1) Gefrierteiltür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eiswaürfelschale
- 9) Eierhalter

*\* bei bestimmten Modellen*

2.1 Abmessungen

\* 1225 - 1233 für Metallabdeckung



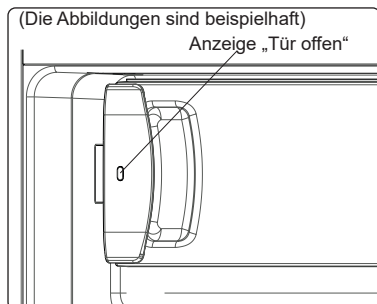
### 3 VERWENDEN DES GERÄTS

#### Anzeige „Tür offen“

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

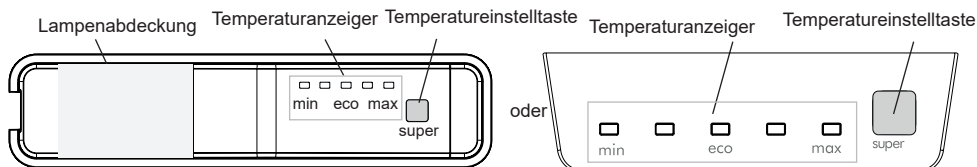
Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.



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

## 3.1 Display und Bedienfeld



## 3.2 Bedienen des Kühlgeräts

### Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des Produkts kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests mit einer Verspätung von 1 Minute einschalten.

### 3.2.1 Temperatureinstelltaste

Mit dieser Taste können Sie die Temperatur des Kühlschranks einstellen. Um Werte für das Kühlteil einzustellen, drücken Sie diese Taste.

### 3.2.2 Temperatureinstellungen

- Mit jeder Betätigung der Taste verringert sich die Temperatureinstellung.
- Kühltemperaturanzeige angezeigt wird und Sie innerhalb der nächsten 3 Sekunden keine Taste drücken,

**Wenn der Kühlschrank ein Gefrierteil hat**

### 3.2.3 Superfrostmodus

#### Wann sollte er eingesetzt werden?

- Zum Einfrieren großer Lebensmittelmengen
- Zum Einfrieren von Fertiggerichten
- Zum schnellen Einfrieren von Lebensmitteln
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

## Wenn der Kühlschrank kälter ist

### 3.2.4 Superkühlmodus

#### Wann sollte er eingesetzt werden?

- Zum Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Zum Kühlen von Fertiggerichten.
- Zum schnellen Kühlen von Lebensmitteln.
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

#### Verwendung

- Halten Sie die Temperatureinstelltaste bei MAX-Einstellung 5 Sekunden lang gedrückt, um den Supermodus zu aktivieren.
- Alle Leuchten gehen gleichzeitig an.

#### In diesem Modus:

Wenn Sie die Einstelltaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, wird der Supermodus deaktiviert.



Der Supermodus wird nach maximal 48 Stunden automatisch beendet.

**Hinweis:** Einige Einbaugeräte verfügen möglicherweise über einen Bereitschaftsmodus.

### 3.2.5 Bereitschaftsmodus

Wie wird er aktiviert?

Halten Sie den Einstellknopf bei „Min“-Einstellung 5 Sekunden lang gedrückt. Alle LEDs blinken dreimal.

Wie funktioniert es?

Im Bereitschaftsmodus werden alle Komponenten deaktiviert. Wenn Sie den Einstellknopf im Bereitschaftsmodus drücken, blinken alle LEDs dreimal, um zu zeigen, dass der Bereitschaftsmodus aktiviert ist.

Wie deaktivieren?

Drücken Sie den Einstellknopf und halten



Sie ihn gedrückt, bis das Display zur normalen Anzeige zurückkehrt.

### 3.2.6 Tür-offen-Alarmfunktion

Wenn die Tür länger als 2 Minuten offensteht, beginnt die Innenbeleuchtung (sofern vorhanden) zu blinken.

### 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekompontenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

#### Klimaklasse und -definition:

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

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

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

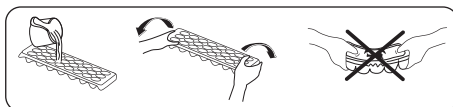
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### 3.4 Zubehör

*Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.*

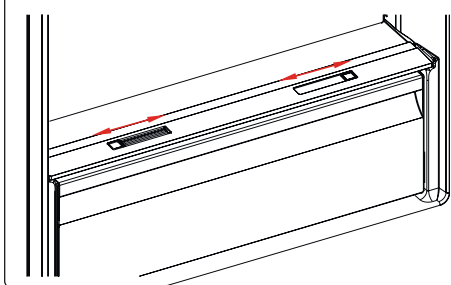
#### 3.4.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

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

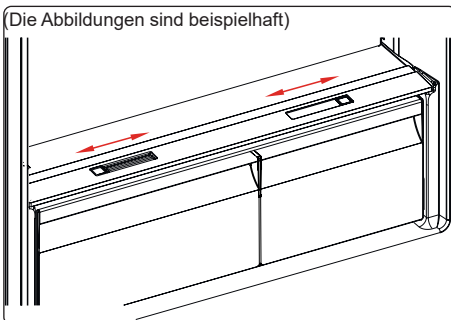


#### 3.4.2 Der Frischeregler (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach

reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern.

Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden.

## 4 LEBENSMITTELLAGERUNG

### 4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.

- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.

- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
<b>Obst und Gemüse</b>	1 Woche	Gemüsebox
<b>Fleisch und Fisch</b>	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
<b>Käse</b>	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
<b>Butter und Margarine</b>	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Faschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
<b>Eier</b>	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
<b>Gekochte Lebensmittel</b>	2 Tage	Alle Ablagefächer

#### HINWEIS:



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

#### 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und

Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.

- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.

- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

**HINWEIS:** Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hühnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3



**HINWEIS:** Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.



Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.



Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen

wieder in die Netzsteckdose.

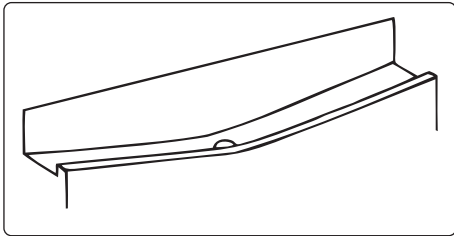
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



**Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

## 5.1 Abtauen

### Abtauen des Kühlteils



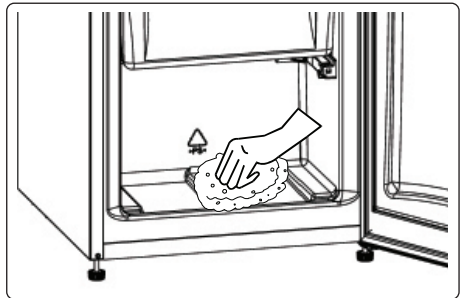
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe eines Rohrreinigers gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

### Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen

und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.

- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtausens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.



- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.

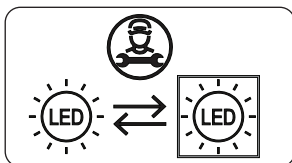
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.



**HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



### Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

### Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

### Ihr Gerät ist nicht in Betrieb

#### Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

### Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

#### Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

### Das Gerät ist laut

#### Normale Geräusche

#### Knacken (brechendes Eis)

- beim automatischen Abtauen

- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

**Motorgeräusch:** Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

**Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer:** Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

**Es treten Fließgeräusche des Wassers auf:** Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Es treten Luftblasengeräusche auf:** Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

**Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm**

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

**Überprüfen Sie, ob...**

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

**Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;**

**Überprüfen Sie, ob...**

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür

- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

**Empfehlungen**

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.



## 8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlossene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

## 9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben. Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

## 11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie auf der beiliegenden Garantiekarte. Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite:

[www.respekta.de](http://www.respekta.de)



## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil. Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

## Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.






Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

## Thank you for choosing this product.

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

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

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS

<b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>26</b>
1.1 General Safety Warnings .....	26
1.2 Installation warnings .....	30
1.3 During Usage.....	30
<b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>	<b>32</b>
2.1 Dimensions .....	33
<b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>34</b>
3.1 Display and Control Panel.....	35
3.2 Operating your Fridge.....	35
3.2.1 Temperature Set Button.....	35
3.2.2 Temperature Settings .....	35
3.2.3 Super Freeze Mode.....	35
3.2.4 Super Cooling Mode.....	35
3.2.5 Stand-By Mode.....	35
3.2.6 Door Open Alarm Function .....	35
3.3 Temperature Settings Warnings .....	35
3.4 Accessories .....	36
3.4.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ) .....	<b>36</b>
3.4.2 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....	<b>36</b>
<b>4 FOOD STORAGE .....</b>	<b>37</b>
4.1 Refrigerator Compartment.....	37
4.2 Freezer Compartment .....	38
<b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>40</b>
5.1 Defrosting .....	40
<b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>	<b>42</b>
6.1 Transportation and Changing Positioning .....	42
<b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>	<b>42</b>
<b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>	<b>43</b>
<b>9 TECHNICAL DATA.....</b>	<b>44</b>
<b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>	<b>44</b>
<b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>	<b>44</b>

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

**⚠ WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**⚠ WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**⚠ WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

**⚠ WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

**⚠ WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

**⚠** If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.



## **To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## 1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

## Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

## CE Declaration of conformity

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

## Disposal of your old appliance

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



## Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

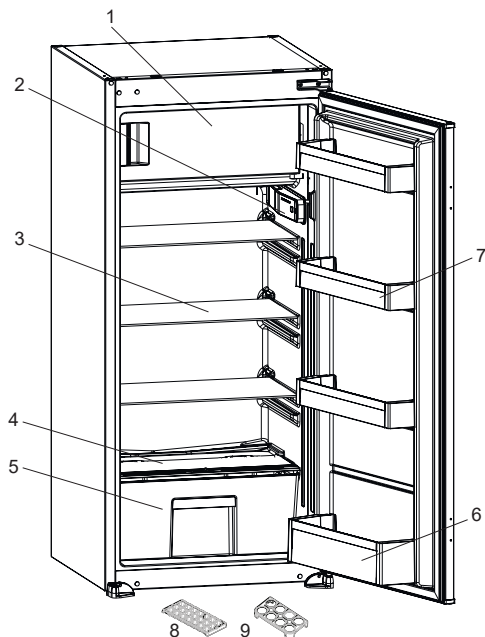
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.



## Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box / Interior display
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Ice box tray
- 9) Egg holder

*\* In some models*

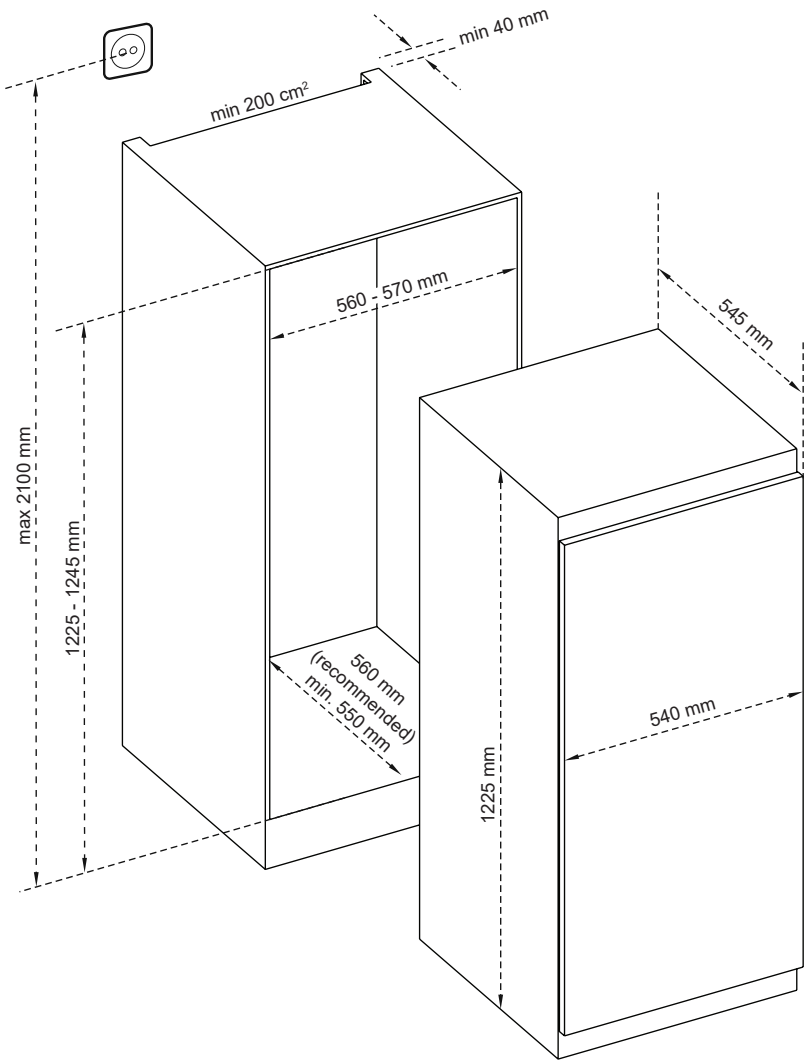
### General notes:

**Fresh Food Compartment (Fridge):** Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

**Freezer Compartment (Freezer):** Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

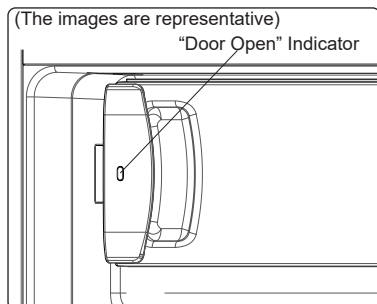
\* 1225 - 1233 for metal top cover



### 3 USING THE APPLIANCE

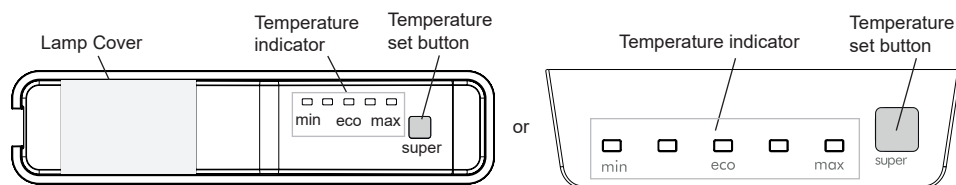
#### **“Door Open” Indicator;**

The "Door Open" indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.



The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

## 3.1 Display and Control Panel



## 3.2 Operating your Fridge

### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

### 3.2.1 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button.

### 3.2.2 Temperature Settings

- Every time you press the button, the setting temperature will decrease.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds.

### If refrigerator has got freezer compartment

### 3.2.3 Super Freeze Mode

#### When would it be used?

- To freeze huge quantities of food.
- To freeze fast food.
- To freeze food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

### If refrigerator is cooler

### 3.2.4 Super Cooling Mode

#### When would it be used?

- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

#### How to use?

- Hold down temperature set button for 5 seconds to activate super mode when set is MAX.
- All lights will be lighted constantly.

### During this mode:

If you hold down set button for 5 seconds, super mode will be deactivated.



The super mode will be cancel automatically after max 48 hours.

**Note:** Some built-in appliances may have a stand-by mode.

### 3.2.5 Stand-By Mode

#### How to Activate?

Hold down set button for 5 seconds when it is set for "Min". All leds are blink three times.

#### How It Works?

In stand-by mode; all components will be disabled. If user push set button while in stand-by mode, all leds will blink three times to show stand-by mode is active.

#### How To Deactivate ?

Push and hold set button until display returns to normal working.

### 3.2.6 Door Open Alarm Function

If the door is left open for more than 2 minutes, the interior lighting (if available) will start flashing.

## 3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.

- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

#### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.4 Accessories

**Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.**

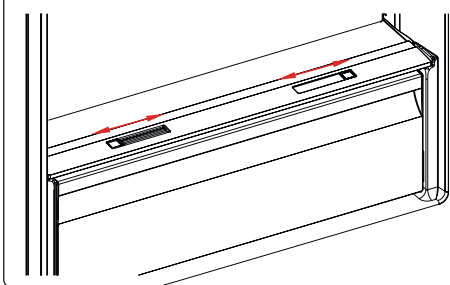
#### 3.4.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



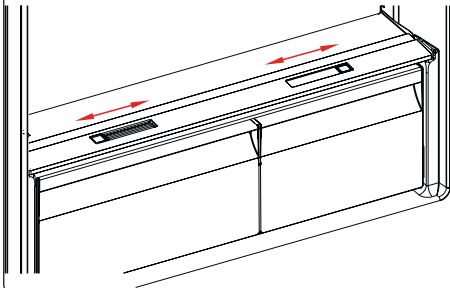
#### 3.4.2 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.



## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.

- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be stored in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
<b>Vegetables and fruits</b>	1 week	Vegetable bin
<b>Meat and fish</b>	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
<b>Fresh cheese</b>	3 - 4 days	On the designated door shelf
<b>Butter and margarine</b>	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
<b>Bottled products</b> e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
<b>Eggs</b>	1 month	On the designated egg shelf
<b>Cooked food</b>	2 days	All shelves

#### NOTE:



Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

## 4.2 Freezer Compartment


- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3
 <b>NOTE:</b> Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.		




Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

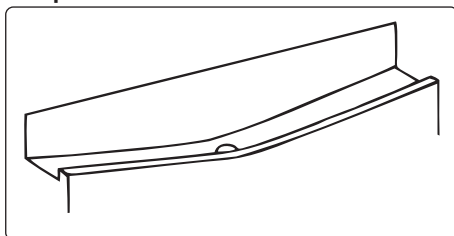
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**The power supply must be disconnected during cleaning.**

### 5.1 Defrosting

#### Defrosting the Refrigerator Compartment

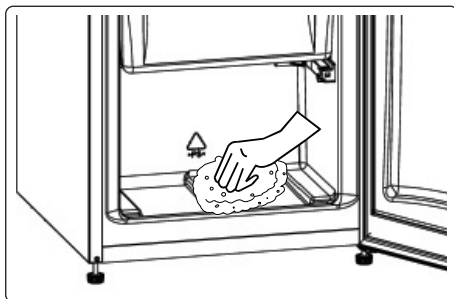


- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.

- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with a pipe cleaner to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

### Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.



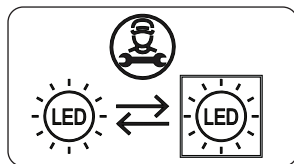
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.



**Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



### If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.


### If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### The appliance performs poorly

#### Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting

- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splash occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

### **Recommendations**

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## **8 TIPS FOR SAVING ENERGY**

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

## 9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Customer service contact details can be found on the enclosed warranty card. For general questions, please visit the website:  
[www.respekta.de](http://www.respekta.de)







Marke	Respekta
Hersteller und verantwortliche Person mit Adresse	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Deutschland <a href="mailto:info@neg-novex.de">info@neg-novex.de</a> <a href="http://www.respekta.de">www.respekta.de</a>



52510025





Premium

## Gabriel

### Küchen-Doppelblock 320 cm

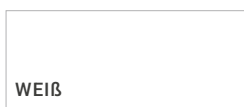
Korpus Weiß & Arbeitsplatte Wildeiche Nachbildung

- + Maße gesamt (H x B x T) 200 x 320 x 60 cm
- + Wechselseitig aufbaubar
- + Kann als Zeile oder Doppelblock montiert werden
- + Inkl. Induktionskochfeld mit 2 Flexzonen
- + Inkl. Dunstabzugshaube 90 cm
- + Inkl. vollintegriertem Geschirrspüler 60 cm
- + Auszüge und Türscharniere mit Soft-Close Funktion

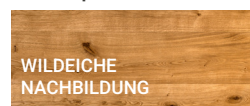
#### AUSSTATTUNG

1 Kühlschrankumbau	60 cm, Gesamthöhe 145 cm
1 Hochschrank für Backofen	60 cm, Gesamthöhe 145 cm
1 Kochfeldunterschrank mit Schubladen	90 cm
1 Nische mit Dekorblende für Geschirrspüler	60 cm
1 Spülenunterschrank	50 cm
1 Oberschrank mit Lifttür	90 cm
1 Arbeitsplatte ohne Ausschnitte	200 cm, 38 mm Stärke
1 Arbeitsplatten-Abdeckung	120 cm, 38 mm Stärke
1 Edelstahlspüle BALTIMORE	86 x 43,5 cm mit Ab- und Überlaufgarnitur

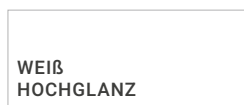
#### Korpus



#### Arbeitsplatte



#### Front



#### BESONDERE MERKMALE

- + Griffe aus Kunststoff in Edelstahl Optik
- + Fronten aus MDF
- + Arbeitshöhe 91 cm
- + Alle Auszüge mit Soft-Close Funktion
- + Alle Scharniere der Türen mit Soft-Close Funktion (Ausnahme Kühlschranktür)

## JIM – EINBAUBACKOFEN AUTARK AB141-26 15110000000226

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch / Zyklus	
Konventionell	0,92 kWh
Heißluft / Umluft	0,78 kWh
Beheizungsarten	10



## FYNN – AUTARKES INDUKTIONSKOCHFELD KM 8800IF-28

Breite	77 cm
Steuerung	Touch Control
Leistungstufen	9
Zweikreiszone / Bräterzone	Ja / Ja
Flexzone	Ja, 2
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Anschlusskabel ohne Stecker	120 cm



## SKALA – SCHRÄGHAUBE CH89090S

Energieeffizienzklasse	A ++
Energieverbrauch / Jahr	11,2 kWh
Abluftleistung	490,6 m³/h
Max. Luftschallemission	61 dB (A)
LED Beleuchtung	2 x 1,5 W



## ALEKSI – EINBAUGESCHIRRSPÜLER GSP60V

Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch pro 100 Zyklen	92 kWh
Wasserverbrauch pro Zyklus	11 l
Programme	4
Maßgedecke	12
Mit Startzeitvorwahl	Ja



## OLAVI – EINBAUKÜHLSCHRANK KS122.4-10 131201221400-10

Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch / Jahr	149 kWh
Luftschallemission	38 dB (A)
Nutzzinhalt Kühlfach	162 l
Nutzzinhalt 4* Gefrierfach	16 l
Maße (H x B x T)	122,5 x 54 x 54,5 cm



ARTIKELNUMMER	FARBE	EAN
BERP320HWWI	Weiß Hochglanz	4262422193388
BERP320HWGI	Grau Hochglanz	4262422193371

# Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Respekta
Modellkennung	15110000000226
Anzahl der Garräume	1
<b>Garraum 1</b>	
Energieeffizienzindex	91,8
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,92 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,78 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht.



**EPREL-Eintragungsnummer** 2446724

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2446724>

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

**Kundenbetreuung:**

**Name:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH **Website:** [www.respekta.de](http://www.respekta.de)

**E-Mail-Adresse:** [produktmanagement@neg-novex.de](mailto:produktmanagement@neg-novex.de)

**Telefonnummer:** 06232298500

**Anschrift:**

Chenover Strasse 5  
67117 Limburgerhof  
Deutschland

# Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsgeschirrspülern

**Name oder Handelsmarke des Lieferanten:** respekta

**Anschrift des Lieferanten:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Strasse 5, 67117 Limburgerhof, DE

**Modellkennung:** GSP60V

## Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität <sup>(a)</sup> (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI <sup>(a)</sup>	55,9	Energieeffizienzklasse <sup>(a)</sup>	E	
Reinigungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1,125	Trocknungsleistungsindex <sup>(a)</sup>	1,065	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0,923	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	11,0	
Programmdauer <sup>(a)</sup> (h:min)	3:40	Art	Einbaugerät	
Luftschallemissionen <sup>(a)</sup> (dB (A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse <sup>(a)</sup>	C	
Aus-Zustand (W) (falls zutreffend)	0,49	Bereitschaftszustand (W) (falls zutreffend)	-	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	1,00	Vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

**Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie:** 24 Monate

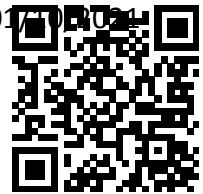
## Weitere Angaben:

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

<sup>(a)</sup> für das eco-Programm.



Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01.07.2021



**EPREL-Eintragungsnummer** 734880

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/734880>

**Lieferant:** NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektr  
o- und Haustechnik GmbH (Hersteller)

**Website:** [www.respekta.info](http://www.respekta.info)

**Kundenbetreuung:**

**Name:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- u  
nd Haustechnik GmbH

**Website:** [www.respekta.de](http://www.respekta.de)

**E-Mail-Adresse:** [produktmanagement@neg-novex.de](mailto:produktmanagement@neg-novex.de)

**Telefonnummer:** 06232298500

**Anschrift:**

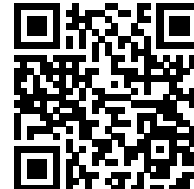
Chenover Strasse 5  
67117 Limburgerhof  
Deutschland

# Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	respekta
Modellkennung	CH89090S
Jährlicher Energieverbrauch	11,2 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A++
Fluiddynamische Effizienz	30,2
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A
Beleuchtungseffizienz	23,0 lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	B
Fettabscheidegrad	65,7 %
Klasse für den Fettabscheidegrad	D
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	210 m³/h
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	490 m³/h
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	39 dB
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	61 dB
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)	0,49 W

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 20/06/2022



**EPREL-Eintragungsnummer** 1218910

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1218910>

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

## Kundenbetreuung:

**Name:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH **Website:** [www.respekta.de](http://www.respekta.de)

**E-Mail-Adresse:** [produktmanagement@neg-novex.de](mailto:produktmanagement@neg-novex.de)

**Telefonnummer:** 06232298500

## Anschrift:

Chenover Strasse 5  
67117 Limburgerhof  
Deutschland

# Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2016 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten

**Name oder Handelsmarke des Lieferanten:** respekta

**Anschrift des Lieferanten:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Strasse 5, 67117 Limburgerhof, DE

**Modellkennung:** 131201221400-10

**Art des Kühlgeräts:**

Geräuscharmes Gerät:	Nein	Bauart:	Einbaugerät
Weinlagerschrank:	Nein	Anderes Kühlgerät:	Nein

**Allgemeine Produktparameter:**

Parameter		Wert	Parameter	Wert
Gesamtabmessungen (in Millimeter)	Höhe	1 225	Gesamtrauminhalt (in dm <sup>3</sup> oder l)	178
	Breite	540		
	Tiefe	545		
EEI		99	Energieeffizienzklasse	E
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)		38	Luftschallemissionsklasse	C
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)		149	Klimaklasse:	gemäßigte Zone
Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist		16	Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist	32
Winterschaltung		Nein		

**Fachparameter:**

Fachparameter und #werte				
Fachtyp	Rauminhalt des Fachs (in dm <sup>3</sup> oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen nach	Gefriervermögen (in kg/24h)	Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M)

			Anhang IV Tabelle 3 stehen		
Speisekammerfach	Nein	-	-	-	-
Weinlagerfach	Nein	-	-	-	-
Kellerfach	Nein	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	Ja	162,0	4	-	A
Kaltlagerfach	Nein	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eis- bereiterfach	Nein	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	Ja	16,0	-18	-	M
Drei-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	Nein	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Abteil	Nein	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	-	-	-	-	-
<b>Lichtquellenparameter:</b>					
Art der Lichtquelle			LED		
Energieeffizienzklasse			F		
<b>Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie:</b> 24 Monate					
<b>Weitere Angaben:</b>					
Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 4 der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission zu finden sind: <a href="https://www.respekta.de/">https://www.respekta.de/</a>					

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 19/01/2024



**EPREL-Eintragungsnummer** 1847386

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1847386>

**Lieferant:** NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und H  
austechnik GmbH (Hersteller)

**Website:** [www.respekta.info](http://www.respekta.info)

**Kundenbetreuung:**

**Name:** NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haust  
echnik GmbH **Website:** [www.respekta.de](http://www.respekta.de)

**E-Mail-Adresse:** [produktmanagement@neg-novex.de](mailto:produktmanagement@neg-novex.de)

**Telefonnummer:** 06232298500

**Anschrift:**

Chenover Strasse 5  
67117 Limburgerhof  
Deutschland

Hob		Data sheet / Datenblatt		Kochfeld	
According to Regulation 66/2014EC			Nach Verordnung 66/2014EU		
Brand name Warenzeichen		RESPEKTA®			
Type / Model Typ / Modell		KM8800IF-28			
Type of appliances Art des Gerätes		X	electric Elektrisch		
			gas Gas		
Number of heating zones / surfaces / burner Anzahl der Kochzonen / Kochflächen / Brenner		2 Kochflächen			
Heating technologie Heiztechnik			solid plates Kochplatten		
			radiant Strahler		
		X	induction Induktion		
Vitre ceramic hob / Glaskeramik Kochfeld		Position	Abmessungen	Power/Leistung. W	
Cooking Surfaces data Kochflächen Daten	linke	A	210*195mm	204,9	Wh/kg
		B	210*195mm	181,2	Wh/kg
		Links mitte	210*195mm	190,1	Wh/kg
		AB	210*390mm	192,1	Wh/kg
	rechte	C	210*195mm	181,2	Wh/kg
		D	210*195mm	204,9	Wh/kg
		rechts mitte	210*195mm	190,1	Wh/kg
		CD	210*390mm	192,1	Wh/kg
Energy consumption of hob Energieverbrauch Kochmulde / Kochfeld		EC electric hob	192,1	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		



## Jim Einbaubackofen autark

15110000000226

A

- + Energieeffizienzklasse A
- + 72 Liter Garraum
- + 10 Beheizungsarten
- + Auftaufunktion & Dampfreinigung
- + LED-Timer
- + Zeitschaltuhr



### AUSSTATTUNG

Regelbare Temperatur	60° – 250 °C
Beheizungsarten	10 (Auftauen, Ober- und Unterhitze, Ober- und Unterhitze mit Umluft, Heißluft, kleiner Grill, kleiner Grill mit Heißluft, Großer Grill, Großer Grill mit Umluf, Unterhitze mit Umluft, Dampfreinigung)
Backofeninnentür	Doppelverglasung
Backofentür	schwarzes Glas mit Aluminiumgriff
Bedienblende	Edelstahl
Steuerung	versenkbare zylindrische Knebel / silberfarben
Backofenlicht	Ja

### TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	91,8
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,92 kWh
	Umluft: 0,78 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	72 Liter
Größe des Geräts	groß: > 65L Volumen
Anschlusswert Backofen	3400 W / 220 – 240V - 50Hz
Anschluss	150 cm Kabel mit Schutzkontakt-Stecker

## ZUBEHÖR

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

## BESONDERHEITEN

LED-Timer	Mit Touch Control
Zeitschaltuhr	Ja

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	59,5 x 59,4 x 52,1 cm / 30,5 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	65,8 x 63,9 x 57,9 cm / 33,5 kg
Einbaumaße (H x B x T)	60 x 56,5 x 57 cm

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
15110000000226	AB141-26	4262421975299	2446724

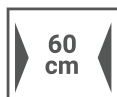


## Aleksi Einbaugeschirrspüler, 60 cm, vollintegriert

GSP 60 V

- + 6 Programme
- + 2 Sprühebenen
- + Startzeitvorwahl (3 – 12 Std.)
- + LED-Display

E



### TECHNISCHE DATEN

Anzahl der Maßgedecke	12
Energieeffizienzklasse Skala A – G	E
Energieverbrauch Eco Programm bei 100 Programmzyklen	92 kW/h
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,49 W
Leistungsaufnahme im Standby Modus	–
Wasserverbrauch Eco Programm pro Zyklus	11 L
Reinigungsleistungsindex	1,125
Trocknungsleistungsindex	1,065
Standardprogramm	ECO 45 °C
Dauer Eco Programm in h:min	03:40
Geräuschemission / Geräuschemissionsklasse	49 dB (A) / C
Einbaugerät	Ja



## AUSSTATTUNG

Innenraum	rostfreier Edelstahl
Bedienblende	Kunststoff / schwarz
6 Programme	Intensiv (03:25), Universal (02:55), Eco (03:40), Glas (02:00), 90 Min. Programm (01:30) , Kurzprogramm (00:30)
Steuerung	Elektroniktasten
Display	LED-Display mit Indikatorlampen
Höhenverstellbare Füße	50 mm
Länge Ablaufschlauch	138 cm
Länge Zulaufschlauch	150 cm
Kabellänge	150 cm
Verstellbarer Oberkorb	Ja
Tellerhalter	klappbar
Tassenhalter	2
Besteckkorb	1

## BESONDERHEITEN

Halbe Beladung	Ja
Startzeitvorwahl	3 / 6 / 9 / 12 Stunden
Restlaufanzeige	Nein
Kindersicherung	Nein
Klarspüler und Regeneriersalzanzeige	Ja
Überlaufschutz	Ja

## ZUBEHÖR

## EAN

Sicherheitszulaufschlauch (Aquastop)	4016417043888
--------------------------------------	---------------

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	81,5 x 59,8 x 55 cm / 33 kg
Einbaumaße (H x B x T)	82 – 86,5 x 60 x 58 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	88,4 x 63 x 63,5 cm / 39,5 kg

## ARTIKELNUMMER

## AUSSTATTUNG

## EAN

GSP60V	ohne Aquastop	4260683871854
GSP60VAS	mit Aquastop	4260683876996



## Olavi Einbaukühlschrank mit \*\*\*\* Gefrierfach

131201221400-10

E

- + 122 cm Nischenmaß
- + \*\*\*\* Gefrierfach
- + 178 L Nutzinhalt im Kühlteil
- + Wechselbarer Türanschlag
- + Schnellgefrierfunktion



### TECHNISCHE DATEN

Kategorie des Haushaltskühlgerätemodells	7 – Kühl-/Gefriergerät
Energieeffizienzklasse Skala von A bis G	E
Jahresenergieverbrauch	149 kW/h
Gesamtnutzinhalt aller Frischhalte und Kühlfächer	162 L
Gesamtnutzinhalt aller Gefrierfächer	16 L
Sterne Kennzeichnung	****
Abtauverfahren Kühlteil / Gefrierteil	automatisch / manuell
Max. Lagerzeit bei Störungen	8 Std.
Gefriervermögen in 24 Std.	2,6 kg
Klimaklasse	N
Empfohlene Umgebungstemperatur	16 bis 32 °C
Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse	38 dB (A) / C
Einbaugerät	Ja

## AUSSTATTUNG

Regelbares Thermostat	Ja
Kompressor	1
Wechselbarer Türanschlag	Ja
LED-Beleuchtung im Kühlteil	2 Watt
Verstellbare Füße	Nein
Schleppscharniere	Ja
Kabellänge	210 cm
Glasablagen	4
Gemüseschubladen	1
Türablagen	4
Ablage im Gefrierteil	1

## BESONDERHEITEN

Schnellgefrierfunktion
------------------------

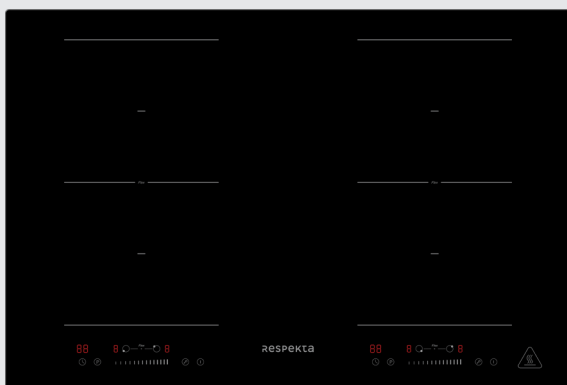
## ZUBEHÖR

Eierablagen	1
Eiswürfelbereiter	1

## ABMESSUNGEN

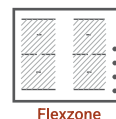
Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	122,5 x 54 x 54,5 cm / 35,5 kg
Einbaumaße (H x B x T)	123 - 124,5 x 56 - 57 x 55 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	128,9 x 58,4 x 57,7 cm / 38 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	FARBE	EAN	EPREL
131201221400-10	KS122.4-10	Weiß	4262421974155	1847386



## Fynn Induktionskochfeld, 77 cm KM 8800IF-28

- + Breite: 77 cm
- + 9 Leistungsstufen
- + Touch Control mit Slider Steuerung
- + Designrahmen in Aluminium
- + Restwärmeanzeige und 99 Minuten Timer
- + Kindersicherung
- + Boosterfunktion in allen Kochzonen
- + 2 Flexzonen mit jeweils einer Länge von 39 cm



### AUSSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control mit Slider Steuerung
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Nein / Nein
Flexzone	Ja, 2

### BESONDERHEITEN

Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	99 Minuten

## TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 400 V / 50Hz
Anschlusswert Kochfeld	max. 7200 W
Technische Daten der Kochzonen	4x 190 x 290 mm / 1800 W / 2100 W (Booster) oder 2 Flexzonen * : jeweils obere und untere Kochplatten zusammen 2x 390 x 290 mm / 3000 W / 3600 W (Booster)
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	120 cm

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	6 x 77 x 52 cm / 13 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	74 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	13,5 x 84,5 x 62 cm / 15,1 kg

## ARTIKELNUMMER

KM8800IF-28

## EAN

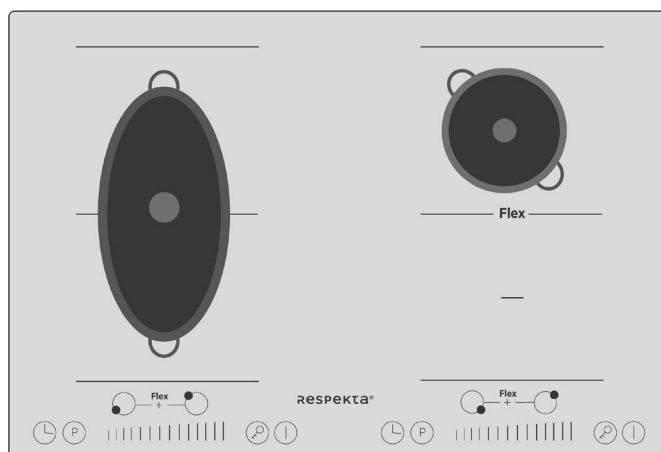
4262376913292

## AUTARKE SETS

SET	BACKOFEN	SET EAN
ASET1208800I	AB120-33	4262376914473
ASET1408800I	AB140-33	4262376914497
ASET7008800I	AB700-33	4262376914510
PYROSET98800I	PYRO9TOUCH	4262376914558
DIGISET8BS8800I	DIGI8BLACKSTEEL	4262376914534

## \*FLEXZONE

Die flexible Zone erkennt automatisch die Größe und Position des Topfes und erwärmt es genau an dieser Stelle. Alles kann nach Belieben hin- und hergeschoben werden.



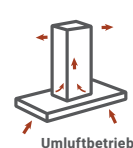
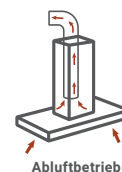
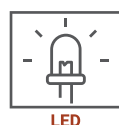
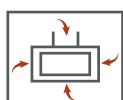
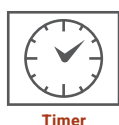
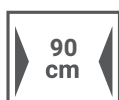


## Skala Kopffreie Schräghaube Glas schwarz, 90 cm

CH 89090 S

**A++**

- + Energieeffizienzklasse A++
- + Metallgehäuse und Glasschirm mit Edelstahlapplikation
- + Breite: 90 cm
- + Schräge Bauform für mehr Kopffreiheit
- + 9 Leistungsstufen mit Touch Control
- + LED-Beleuchtung
- + Abluft & Umluftbetrieb möglich



### TECHNISCHE DATEN

Jährlicher Energieverbrauch (AEhood)	11,2 kWh
Energieeffizienzklasse	A++
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	30,2
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	23 Lux / Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	B
Fettabscheidegrad	65,7 %
Fettabscheideeffizienzklasse	D
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	210,6 – 490,6 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	39 – 61 dB (A)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,49 Watt
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	–

## AUSSTATTUNG

Steuerung	Touch Control
Glasschirm	schwarz
Korpus	Stahlblech schwarz lackiert
Schacht	Stahlblech schwarz lackiert
Leistungsstufen	9
LED Beleuchtung max.	2 x 1,5 Watt
Rohranschluss (Durchmesser)	150 mm
Spannung / Frequenz	220 – 240 V / 50 Hz
Anschlusswert	73 Watt
Kabellänge	120 cm

## BESONDERHEITEN

Nachlauf timer	9 Minuten
----------------	-----------

## ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	74,2-109,2 x 89,5 x 38,5 cm / 13 kg
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	44 x 91,5 x 41,5 cm / 17,1 kg

## ZUBEHÖR

## EAN

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

## ARTIKELNUMMER

## FARBE

## EAN

CH89090S	schwarz	4260683873537
----------	---------	---------------